

三次地方史研究会発行

尾関 浩大

二〇二四（令和六）年度事業報告

二〇二五（令和七）年度事業計画

総会記念講演

・三次盆地の前方後円墳 3.1

黒岩第一・第三号古墳―調査報告― 加藤 光臣

・狂歌「のむ斗のまぬ斗 酒問答升つくし」中畑和彦

「ワニの刺し身を食べる地域の調査」

一、はじめに

尾関 浩大

広島県立三次高等学校の選択授業「郷土史」は、地域の歴史的な事象の探求を通して、将来の課題解決の力をつけることを目的としています。この授業は、博学連携事業として、歴史・考古・民俗の三分野で、広島県立歴史民俗資料館の学芸員の方の指導を仰ぎながら行っているものです。

私がこの授業を選んだのは地域特有の事象、あるいは文化について調べてみたいと考えていたからです。

一方、授業のガイダンスで、広島県北独特の文化について知っていることについて問われた時、具体的なことを即答できませんでした。そうした中、テーマを設定するために読んだ前年度の先輩方のレポートに、ワニを取り上げたものがありました。そこから自分の地域を代表する食文化のワニと、現在のワニ料理について知りたいと思ったことからそれを探求するテーマ

としました。

ちなみに私自身のワニ料理を食べた体験といえば、小・中学生（三良坂小・三良坂中）時代に、給食で出されたワニ料理（ワニフライ）を食べたことです。その他のワニ料理を食べたことはありませんでした。

探求を始めるにあたって、三次高等学校の史学部の先輩方が、一九七五年にワニの食文化について調べられ、「ワニの刺し身を食べる地域の調査」（以下「三次高校調査」とする）として、まとめられた報告があることを知りました^①。この報告は、広島県北のワニの食文化に関する唯一と言ってよい広域的な調査で、その後、広島県北のワニ食文化について触れられる際に、必ず取り上げられる重要なものでした。

この報告を読み、新たな見識を加える方法を考えていたところ、学芸員の方から『今年は『三次高校調査』が報告されてから五十年に当たるので、当時と現在を比較すればワニの食文化の移り変わりが分かるのではないか』という助言をいただき、その方向で調査し、レポートにまとめることにしました。具体的には、食材としてのワニの特性と、日本の食文化の中のワニの位置づけを調べることにしました。それをベースに

五十年前と同じ項目設定で三次高校生に対しアンケートを行い、同時に地域社会でのワニの受け入れ方を知るために、現在もワニを食材として取り扱っている店に取材することにしました。

ニ、
ワニについて

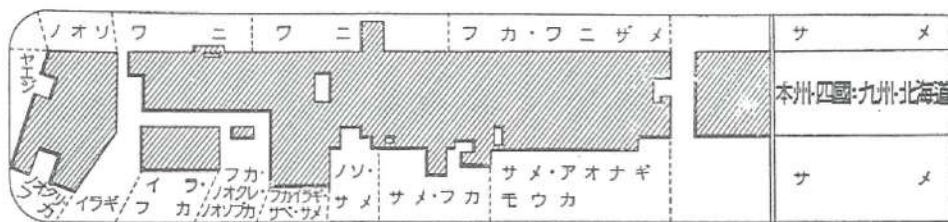
(1) 歴史の中のワニ

ワニはサメ(鮫、Shark)のことです。現在では一般的にサメ、公式文書などではフカ(鰐)と呼ばれることが多いですが、かつてはそれと並んでワニの名称も多用されていた。「古事記」の因幡の白兔の説話に「和邇(わに)」の表記が見られます。その他「出雲風土記」の記述には「さめ沙魚」「和爾(わに)」双方が使われており、ワニはそれ以前から使われてきた呼称であることが分かります。

ワニの呼称的地域的広がりについて、渋沢敬三が今から九十年前に行った調査

【図1】日本各地の鮫類の呼び名

渋沢敬三『日本魚名の研究』1959年より一部抜粋



【図1】 日本各地の鮫類の呼び名

渋谷敬三『日本魚名の研究』1959年より一部抜粋