

# 明治期から昭和初期までの 福岡県の魚食と肉食

『民俗資料緊急調査』と『日本の食生活全集  
聞き書 福岡の食事』を手がかりとして

Fish and Meat-Eating in Fukuoka Prefecture from Meiji to Early Showa Period :  
Based on “Minzoku Shiryo Kinkyu Chosa” and  
“Shoku Seikatsu Zenshu Kikigaki Fukuoka no Shokuji”

## 宮内貴久

MIYAUCHI Takahisa

はじめに

### ① 昭和38年度福岡県民俗資料緊急調査

### ② 『日本の食生活全集 聞き書 福岡の食事』にみる魚食と肉食

おわりに

### 【論文要旨】

本稿は昭和38年度福岡県民俗資料緊急調査資料と、『日本の食生活全集 聞き書 福岡の食事』の検証から福岡県における魚食と肉食の実態を検証した。

福岡県民俗資料緊急調査の検証から、話者は明治23年前後の生まれであり、主に日露戦争前後の生活が記録されたものだった。30地区のうち副食として魚が記されていたのは半分の15地区だった。頻度が記述されている11地区のうち、漁村である3地区だけが日常的に魚を食べることが出来たが、そのほかの地区は、魚を食べる機会は限られており、塩魚や干し魚が食べられていた。

肉食で鶏肉の記述があったのは8地区だった。日常的に食べられていたわけではなく、お祝いや来客などの特別な時に食べられた。鯨肉の記述があったのは8地区で、オバイケなど塩鯨が食べられた。動物性タンパク質は日常的には、ほとんど食べられなかった。

1899～1918年の平均漁獲高を多い順に示すと、鯛、カナギ、鯛、鯖、靴底魚、鰯、鯰となる。鯛は来客時の特別な魚とされているが、よく食べられた鯖や鯰よりも、圧倒的に漁獲高は高い。魚種は不明であるが、干し魚の生産は乱高下しながら、1910年から急増するのは鯛の漁獲高の動きと似ている。

『日本の食生活全集』の検証から、話者は明治40年前後生まれであり、主に大正の終わりから昭和の初めころの食生活が記録されたものだった。

福岡市周辺の魚食は、塩いわしや塩さば、干もの、塩クジラなど、福岡県民俗資料緊急調査の記述と一致している。その一方で、生のあじ、さばも手に入るようになり、焼いたり煮つけにしたりして食べるなど、魚を食べる頻度は増加した。

その背景には、漁獲高の飛躍的な増加がある。1921～1935年の平均漁獲高は、かなぎを除いて1899～1918年よりも鯛の1.6倍を除いて倍増している。かなぎは激減した。

【キーワード】 福岡県民俗資料緊急調査、『日本の食生活全集』、魚、肉、鯨