

「珍味発祥之地」の碑と“おたたさん”

森実庸男

愛媛県の県都松山市の南隣に松前町^{まさき}という人口3万程度の町があります。この町は、高性能炭素繊維を世界シェアの約35%生産する東レが立地し、中四国最大級のショッピングモールが存在することで知られていますが、古くから小魚を珍味加工する産業が盛んです。この町の天保山旧港の埠頭は、砂州の上に海底の



写真1. 「珍味発祥之地」

土砂をさらって積み上げたもので、ここに「珍味発祥之地 松前町」と書かれた碑があります(写真1)。

この碑この碑の裏側には、つぎのように記載されています。

「愛媛の珍味のはじまりは儀助煮で、松前が先発地である。浜本村の浜田佐太郎が小魚を調味乾燥したのがはじめて、その後おたたによる海産物加工の行商が盛んになり、戦前は中国東北部(旧満州)にまで販路を広げた。戦後は数軒の業者が製造し始め昭和四十年代のレジャー需要増大の波にのり消費が拡大されて、今日の盛況をみるに至った。

平成二年五月建之

松前町長 住田広行、愛媛県議会 岡田 稔、松前町議会、四国珍味商工協同組合 代表理事 出海彰一、専務理事 増永正義、理事 三好 茂、全 岩井 正、全 三好政明、全 阿部七雄、浅野 滋、事務局長 仲田 茂、新立 區長 星加幹巳、全 副區長 栗田正一、全 副區長 浜田義夫、岡茂一郎(原文)

この地域は豊穡の海と呼ぶように古くから漁

業が盛んに行われ、原料となる小魚が豊富でした。戦前の珍味はほとんどが小魚煮で、明治の中頃、当時の網元（浜田佐太郎）が煮干しイワシの変色と風味抜けを防止するため、味付けをして乾燥させ、広島へ販売していたのが初めてと伝えられます。その後、福岡県の宮野儀助が味付け加工を考案し、それが「儀助煮」と呼ばれていました。ほぼ同時期の明治22年に、松山市三津の近藤文太郎が製造した小魚煮に、知人である画家の富岡鉄斎が古事記に記された四国の呼び名である二名を用いて「二名煮」と命名しています。これらの製品販売は行商が活発に行われて発展し、戦前には樺太や満州・朝鮮半島などで販売するなど、昭和13年頃まで全盛期が続きました。

戦後、数業者が製造を始め、徐々に業者も増え生産を伸ばし、昭和40年代には高度経済成長により消費拡大が進み、県内での重要な地場産業に成長していきました。また、昭和40年には30人の製造業者が集まり、四国珍味商工協同組合を設立しました。近隣の松山市、伊予市などからも参加していますが、大部分の業者が立地する松前町に事務所が置かれ、仕入れや販売促進に共同で取り組むようになりました。事業の拡大とともに地元での原料は供給不足となり、県外に求めていたが、それも漁獲減となり、韓国へ求め、ここも減産となると中国へ向かい、現在は東南アジアからの輸入で製造していると聞きます。平成28年度水産加工統計によると、愛媛県の調味加工品のうち乾燥・焙焼・揚げ加工品の生産量は5,275tで、全国シェアは北海道、広島県に次ぐ第3位の8.3%となっていますが、小魚珍味では約80%になるといわれます。現在の当地での販売額は200～300億円と推察されています。このように松前町において珍味産業が発展した理由は、つぎのように考えられています。すなわち、加工業者は製品を卸問屋を介して全国に缶単位で送り、途中、問屋はそれぞれの地方に適した消費者向けの袋詰めを行っていた。送付先の地方ではこれらを特産品・土産品として地元産のように販売していたので、製造側のブランドにはならないものの、販売に

精力を注がずに製造に力点をおくことができたと思われます。

さらに、松前町での珍味産業の発展の中で見逃すことができないのが、おたたさん（写真2）の活動です。「おたた」とは、御用（ごろ）櫃（ひつ）と呼ぶ木製の桶に魚や煮干し、珍味などを入れ頭上に乗せ、松山やその近郊に「魚はいらんかえ」、「魚おいらんか」などと言いながら、家々を回り売り歩いた女性たちのことをいいます。古くは漁から帰った夫や家族、あるいは他の漁師から魚を仕入れ、城下などで売り歩いていた。松山の俳人・正岡子規は明治25年（1892年）に、初夏の五月雨に濡れながら、かかえ帯（体の前で絞めて膨らみのある帯）をして魚を売り歩く姿を見て、「五月雨や 漁婦（た）ぬれて行く かかえ帯」の句を詠んでいます。

保存ができる珍味が製造されるようになると、遠距離の行商販売が可能になり、九州、北海道など日本国中、さらに朝鮮や台湾、中国東北地方（旧満州）などへも行商に出るようになり、広く活動し商品の普及宣伝に大きく貢献したと考えられます。行商のスタイルは昭和20年代後半に御用櫃からブリキ缶を背負うものになり、さらに昭和40年代にはリヤカーを引くものになりました。最盛期の昭和5年には1500人いたといわれますが、戦争の影響により激減します。戦後におたたさんの行商が再開し、北海道を中心に行われましたが、昭和50年代にスーパーで商品が販売されるようになり、行商は衰退していきました。

ところで、「おたた」の語源について、松前町HPでは次のように記しています。

[永承年間（1046～1052）、京都の公卿清原朝臣の妹、御多喜津姫（瀧姫）が身分違いの愛を遂げようとして罪に問われ、侍女3名と伊予の



写真2. 当時のおたたさんの装束を着る女性
（出典：松前町HPより）

国に流刑となり、松前の浜に漂着しました。漂着した瀧姫たちの身の上話を聞いて、人情厚い松前の人々は、いたく同情して、親切丁寧に世話をしました。瀧姫らも温かい松前の人々の人情に動かされ、この地を永住の地と定め、自活の道を魚の行商に求めたと伝えられています。瀧姫は、平元結に銀のかんざし、どんすの帯を前結びにし、黒羽二重の紋服に裾をからげ、桶を頭上にいただいて、松前、松山城下を「魚いらんかえー」と売漁婦となって売り歩くようになりました。瀧姫の死後、松前の婦女子は瀧姫と同じ服装をして魚を売り歩くようになりました。これが「おたた」の始まりといわれています。](原文のまま)



写真3. 瀧姫絵像
(出典:松前町HPより)

瀧姫・侍女らは、数十年の生活の後、五十余歳を前後に相次いで病死したと伝えられます。浜の人々はその死を哀れみ、東古泉の地に四つの塚をつくり手厚く葬りました。江戸期中頃の安永年間(1772～1780)に至り、この地に新田を開いた十数戸の人々は、四か所の塚の遺骸を一か所に合葬し、「四つ黒権現社」を創設して、鎮守社としました。その後、昭和9年に勧請されて、現在地の天保山旧港埠頭に瀧姫神社として祀られました。この地には漁師の守り神としての他の「竜王社」、「厄除社」とともに並んで祀られ、行商の安全と繁栄が祈願されてきました(写真4)。

戦前まで見られた松前町浜の女性の行商姿は、瀧姫のあでやかな行商姿をまねた斬新な服装で、松前ならではの風俗だったといえます。このことから、「おたき」が「おたた」に転

じたとする説が有力な一因となっていると思われます。



写真4. 瀧姫神社

このように発展してきた地域の重要な地場産業ですので、いつまでも繁栄し続けて欲しいものです。そのために今後の課題を考えますと、まず「松前の珍味」のブランドづくりがあげられます。一部を除いて、これまで製品を流通に乗せるだけで、卸・小売の名前で販売されるという業態であったため、消費者に知られていない面があります。つぎに競争力を高める意味においても、新商品の開発があげられます。消費者の嗜好は変化するので、これに対応する商品づくりは欠かせません。東日本大震災以降、保存性のある調味食品の売り上げが伸びていると聞きますので、心強いと思われます。また、先述したように現在、加工原料は東南アジアからの輸入に頼っています。水揚げ減少などの理由で原価高があり、製品のコスト高となっていますが、商品価格への転嫁も困難な現状で、未利用原料も含めた研究開発も必要のようです。さらに、当地でも人手不足が生じており、現在中国、ベトナムからの外国人研修生が100人以上いるようです。人材確保のために産業の魅力づくりも大切と思われます。

最後に、取材に際して松前町産業課・社会教育課、四国珍味商工協同組合、同元組合長三好茂氏、前愛媛県産業技術研究所長平岡芳信博士に多大なご協力をいただきました。記して感謝申し上げます。

参考文献

愛媛県(1985)愛媛県史
愛媛県生涯学習センター:データベース「えひめの記憶・ふるさと愛媛学」
農林水産省:水産加工統計
松前町ホームページ