

<原著>

近世の八丈島における食生活に関する一考察  
－アシカ・ウミガメ・オオミズナギドリ－

豊山 恵子<sup>1)</sup>・一寸木宗一<sup>2)</sup>

Observations on eating habits on Hachijo Island in modern times  
-Sea lions, sea turtles, streaked shearwater-

Keiko TOYAMA<sup>1)</sup>・Soichi CHOKKI<sup>2)</sup>

This report examines the habitat, hunting, preparation methods and other information on the sea lions, sea turtles and streaked shearwater birds which were used as food sources and thought to have contributed the health improvements of Hachijo Island, which in modern times has come to be known for the longevity of its residents. The daily diet of Hachijo Island included the ingestion of Ashitaba, said to be a spiritual plant which promotes good health and long life; Arisaema Negishii Makino and grains that are high in nutritional value; abundant seafood from the ocean; and other items. In addition, the diet also included sea lions, sea turtles, streaked shearwater. This provided sources of good quality animal protein, copper, zinc and other important trace nutrients. It is surmised that this made for a well-balanced diet.

Key words : Hachijima Island, Hachijo-Hikki, eating habits  
八丈島、八丈筆記、食生活

1. はじめに

古文書に<sup>1)～3)</sup>よると八丈島は長寿の島とされ、長寿者が多いのは食生活内容、精神面、社会生活面でのストレスの少なさを挙げている。また、雑穀と魚介類、野菜の混食によるバランスの良い栄養素摂取と共に、セリ科に属するアシタバを食べることの効果が高いと述べている。さらに平素は栄養バランスの良い、体を毒することの少ない食事を摂取し、これに加えて心を労することが少ないことなども指摘されている。小寺応齋の『伊豆

日記』<sup>4)</sup>には次のような内容が見られる。「常に疎食をくうなれば、食物の毒をうくる事なく、又、世の中の事を見つ、ききつする事すくなければ、奢りをしらず、又、いにしへより、金銭の通用なければ、むさぼるこころうすく、兎にも角にも、心を労する事すくなく、生涯、無事に過る。おのずから仙境の趣有。心を用いずして、養生の道にかなへるなるべし」と書かれている。

江戸時代の八丈島は幕府の直轄領、天領であり、伊豆の地は流刑の地である。このため一般の渡航は厳しく制限されており、伊豆諸

1) 神戸医療福祉大学 (Kobe University of Welfare) 〒679-2217 兵庫県神崎郡福崎町高岡1966-5

2) 元神奈川県立栄養短期大学 (an ex-Kanagawa Prefectural Junior College of Nutrition) 〒240-0011 神奈川県横浜市保土ヶ谷区桜ヶ丘2-43-1

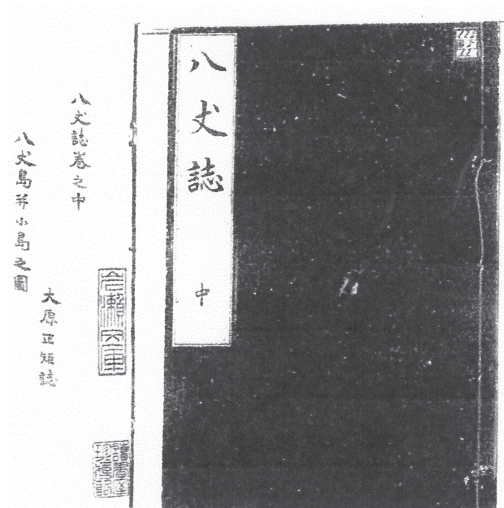


図1. 大原正矩『八丈誌』岩瀬文庫蔵 嘉永7年

島の過去を知る記録は、そのほとんどが統治者の遺したものか、流人の記述である。よって現地出身者の著作はなく、民間人による紀行文はほとんど見られない。そこで、1797(寛政8)年、代官三河口太忠の伊豆諸島巡見の際の見聞録を手がかりにして、長寿の島の食事内容について調査、追及を試みた。

本報告は、近世において長寿といわれた八丈島の健康増進に寄与したと思われるアシカ、ウミガメ、オオミズナギドリなど動物性の食材について、古文書に見られる内容から考察した。その結果、当時の生息状況、捕獲、調理法、その他の用途についていくつかの知見が得られたので報告する。

## 2. 調査方法

本報告は、古河古松軒、岡山市立図書館蔵『八丈筆記』<sup>1)</sup>の寛政写本、大原正矩著『八丈誌』<sup>2)</sup>、著者不詳『土佐国群書類従-漂流の部』<sup>3)</sup>などを訳文し、食生活に関する手が

かりを得たものである。また、昭和年代に刊行された『伊豆巡見記録集』<sup>4)</sup>、『八丈島』<sup>5)</sup>、『八丈島誌』<sup>6)</sup>なども参考資料としている。『八丈筆記』は代官三河口太忠が、幕命により、江戸から伊豆諸島巡見の旅に出たときの記録である。これは伊豆七島の八丈島を中心とした日常生活、風俗、習慣などに関する記録が記された貴重な資料といえる。

## 3. 調査結果

### 1) アシカ (アザラシ目、アシカ科)<sup>7)</sup>

#### (1) 特徴

伊豆諸島海域には、今世紀初頭まで数千頭のアシカが生息、繁殖していたといわれる。その証拠として八丈島の倉輪遺跡には、アシカの歯や骨が多数出土している。アシカ等は沿岸域に生息しイカやタコのほか、各種魚類を捕食していたものと考えられる。神津島では明治時代の後半までアシカの肉を食用としていたといわれる。アザラシやアシカ類と人間との密接な関係は、繁殖している地域に進出して以来続いたものと思われる。北ヨーロッパ、日本以北の北アジア、北アメリカやグリーンランドの沿岸など広い地域である。また、これ等の毛皮は丈夫で防水性が高く、寒さや風雪から身を守るのに適した衣類となっている。さらに毛皮の下には皮下脂肪層があり、それらは食用以外にも、ランプや暖房用として北極地方の長い冬をしのぐのに役立っている。また、古く石器時代の狩猟民とアザラシ・アシカ類との関わりは、骨や歯にほどこした彫刻、狩猟用のもり(銚)などにしたことが記録に残されている。

しかし、今世紀前半までに過剰な捕獲により急速に生息数を減らし、1950年代以降、餌資源、繁殖地環境が消滅し、個体数の維持が困難となっている。

文献には「海驢 諸島に産し、島民うみやうじと呼ぶ。三本獄絶壁の下に多く棲息し、あるいは岩上に熟睡して十頭二十頭も相並ぶ中に一頭は必ず眠らずして誠め居り、船の来るを見て急に海中に躍り入る。他は其音を聞きて驚き醒め一群皆海に入り逃れ去るといふ。三宅の大野原等にも群居す。島民捕獲して肉を食ふ。脂は灯火の用に適す」<sup>5)</sup>とある。伊難波嶋や三本獄絶に見られるニホンアシカの生息をつぶさに伝えている内容である。

## (2) アシカ猟

伊豆諸島にみられるアシカは『伊豆七島図会』<sup>9)</sup>に「聞く三宅島の西七里に伊難波嶋といへるあり、この嶋に海驢数千群中衆し、鳴声四五里に聞ゆ、新島の漁夫、来て之を撲殺す」<sup>5)</sup>と記され、アシカを棍棒で撲殺していたようである。

## (3) 調理法とその他の用途

アシカは、明治時代の後半まで島の浜で売られ食用とされている。また、アシカの油は灯火に用いていたのである。

## 2) ウミガメ (カメ目、ウミガメ上科)<sup>7)</sup>

### (1) 特徴

わが国に回遊する海亀には、アカウミガメ、アオウミガメ、オサガメ (スジガメ)、タイマイ (ベッコウ)、ヒメウミガメなどが見られる。その生息圏が大海であるだけに、いまだに明確な生態が把握されておらず、基本的には生涯を海中で過ごし、メスの産卵以外は陸上に上がらない。しかし、肺呼吸する爬虫類なので、たまに海面に上がって息継ぎをする。採餌は海中であり特に、海草、海綿動物、クラゲ、魚類、甲殻類などを食べているようである。伊豆諸島でウミガメの産卵が確認されているのは、大島、新島、式根島、神津島、三宅島、八丈島であり、そのほとんどはアカウミガメである。アオウミガメの産卵

カ  
メ  
ウ  
ミ  
ガ  
メ

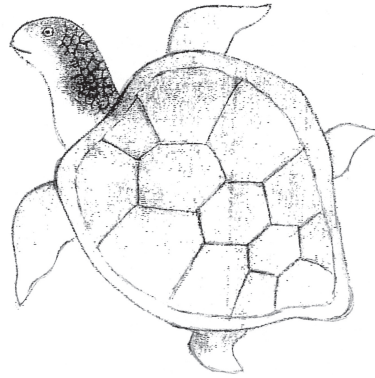


図2. ウミガメ 大原正矩『八丈誌』岩瀬文庫

は確認されておらず現在その絶滅が危惧されている。

### (2) ウミガメ猟

アオウミガメ漁には、生け捕り法と離れ鉈漁 (突き漁) がある。前者はさらに、櫓船に追われた海亀が海底で休む習性を利用して生け捕りにする方法 (新島、神津島)、岩場で甲羅干しをする海亀に忍び寄って捕獲する方法 (神津島) とが見られる。潜水による生け捕り法 (神津島) では、人に抱きかかえられて懸命に手足を動かして逃れようとするときの泳力を利用し、海底から波間に浮かせたり、岸へ寄せたりして捕獲するとある。

アオウミガメの突き漁は、首筋などの柔らかい部分をねらって鉈を打ち込む場合と、海亀用の特性の鉈を用いて甲羅をつきさす場合とがあるが、後者の方法が多かったようである。

『伊豆巡見記録集』<sup>5)</sup>には次のような記述

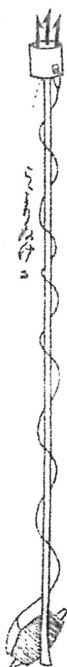


図3. やす  
金山正好『伊豆諸島巡見記録集』緑地社

が見られる。「・・・さて、亀はいそべの草を餌とするゆへ、を利を利いそべにうかみいづるをうかがひ、やすといふものにて、つきてとる。やすは右に図するが如し。亀はうかうかと、いそべの草をくふ所を、うしろの方よりまわり、此のやすにて甲をつく。つかれて驚き、にけいだす。其のちからにてやすのさきぬける。やすをおひながら、海底へにげれども、図する所の三本のやす、甲へたちて、ぬげざるゆへ、どこまでも、綱をひきてにけ行く。つなのありたけ、にがしてやり、そのつなをいそべの岩にしかとくくりつけ、その人はわか家にかへり、一夜をあかして、つぐる朝、ゆきてひきあぐるに、いとやすく磯辺によりくる。」という著述がある。

### (3) 調理法・食べ方<sup>9)</sup>

ウミガメの解体は、腹甲の背あたりから斜

めに刃物を入れて、心臓を一突きし、次に腹甲のまわりに、内臓に傷をつけないように刃を立てて、腹甲をはぎとり、背甲（甲板骨）以外に捨てる部分がないほど、それぞれの調理に供する。ウミガメ料理は伊豆諸島のアシタバをいれた塩味のアシタバ汁が最高の味とされ、肉のほかに背甲内側の脂を入れると、味がいっそう引き立つといわれている。

伊豆代官手代吉川儀右衛門の手によるとされる『伊豆海島風土記』<sup>6)</sup>(天明二年(1782)刊)に次のような記述がある。「又獺魚ある時は是をも塩煮にして食ひ、或は菜、大根、芋からの様ものを交じへ、煮て夫食とも、鰹は丸たゝきにして手まりほどにまるめ、麦のいり粉をかけて喰ふ。また亀を折々捕得て、これを塩煮にして喰ふ。此の鰹の丸たゝき海大亀の塩煮は、食の上品として甚賞翫する事也」というものである。

近年では、国際的なウミガメの保護運動が高まり、全国各地保護に向けての取り組みが行われ、ウミガメの食習慣はしだいに消滅している。

### (4) ウミガメのその他の用途

ウミガメの日常生活への利用は、小寺応齋の『伊豆日記』<sup>5)</sup>に見られる。「三根村のもの、大なる亀を得たりとて、もちて来る。大き三尺に過る。足は魚のひれの如くにて、うらにつめひとつ有。甲に玳瑁の文有。からよりわたりきたるものに、よく似たり。只、甲うすし。肉おほく味よし。あぶら多し。とり貯へて、ともしあぶらとする。又鮫のあぶらをも、ともしあぶらとする。久しく、さめ、とかめとなければ、ともし油尽きて、夜はくらきまにて、過るとぞ。」と記され、夜の灯りとして重要であったようである。

さらに『八丈誌』<sup>2)</sup>では「亀、ココニハ只カメト云フ他ノ国ニテハ、正覚坊ト云フモノ也。形チ大ニシテ、二三尺ヨリ四五尺に至ル。

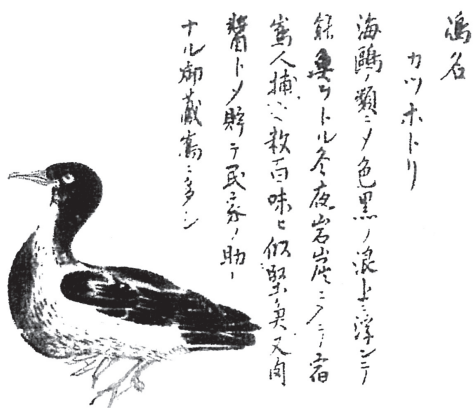


図4. オオミズナギドリ (カツオドリ)  
小林秀雄『伊豆海島風土記』緑地社

モリと云フ銚ノ如キモノニテツキ。捕ヘテ食スルニ味鳥ニ類ス。油ヲトリ灯トス。甲ヲトリ国地へ出シ價ヲ得ル。」とある。カメの甲羅を江戸に送り売却し、代価を得ていたことが記されている。

### 3) オオミズナギドリ (ミズナギドリ目、ミズナギドリ科)<sup>8)</sup>

#### (1) 特徴

伊豆諸島ではカツオドリまたはカツドリ、あるいはマトリと呼んでいる。2～3月の春先に南洋から飛来し、わが国のいたるところで営巣する。伊豆諸島の主な営巣地は利島、新島、御蔵島などである。繁殖期のほかは海上で生活する。食性は動物食でカタクチイワシなどの魚類、軟体動物などを食べる。日中は海上にあって小魚をついばみ、黄昏のころ帰巣する。終生、一つの巣穴に雌雄で生息し、年に一個の卵を産んで育てるといわれる。

『伊豆海島風土記』<sup>9)</sup>には、「島名 カツオドリ 海鷗ノ類ニメ色クロク浪上ニ浮ンテ能魚ヲトル冬夜岩窟ニ入り宿島人捕エ数百味ヒ

鰹魚又肉醬ト貯テ民家ノ助トナル御蔵島ニ多シ」という記述が見られる。

#### (2) オオミズナギドリ猟

『伊豆海島風土記』には次のような著述がある。「此島に鰹鳥とて、形は鷗のごとくにて黒き鳥多し、其鳥昼は海にうかみて小魚を餌はみ、夜は山に帰り、岩山に小屋を造り、爰に移りてふゆの夜島の岩窟に入るを待て是を捕る。その数一冬の内に千を越えるといふ。」と書かれている。カツオドリ猟は10月下旬から11月上旬にかけて行われ、夜半から準備、夜が明ける頃に巣穴の幼鳥をつかみ捕りにしたとある。

#### (3) オオミズナギドリの調理方法、その食べ方およびその他の用途

オオミズナギドリの成鳥は魚臭く食用にむかないが、幼鳥は脂がのっており、そのすき焼きは格別といわれる。

『伊豆海島風土記』<sup>9)</sup>には「・・・さて此鳥を肉醬にして貯置、やまのいも、野老、菜、蕪の類何にても是を以煮て喰ふことなり、其味ひ鰹の肉醬に劣らず、生なる肉も鰹に似たる」と書かれている。カツオドリが島の人々の重要な食料資源（たんぱく質源）であったと考えられる。また、オオミズナギドリは、嘴、脚以外は食用として有効に利用される鳥で、鳥ガラごと細かくたたいて、塩蔵（肉醬）にする。この塩蔵品を使ったアシタバ汁は格別の味であったといわれ、冬の鳥料理のひとつである。手羽の部分は、茹でて酢味噌で食べ、脂はテンプラを揚げたり、灯火用に用いられている。さらに、山仕事の木馬のソリの部分に塗って滑りをよくするなど、利用価値は広く重宝していたようである。

### 4) クジラ (クジラ目、ヒゲクジラ亜目・ハクジラ亜目)<sup>7)</sup>

#### (1) 特徴

哺乳類のクジラ目、あるいは鯨偶蹄目鯨凹歯類に属する水生動物の総称である。その形態からハクジラとヒゲクジラに大別される。クジラは一定の生息場所はないといわれるが、元来は比較的暖海にいるものと考えられる。しかし食物を求めて回遊し、南北両極付近に群れ寄っている時季もある。シロナガスクジラ、ナカマクジラ、イワシクジラなどのヒゲクジラ類は世界中の海洋に分布している。ヒゲクジラは小魚やプランクトンなど小型の生物を食べるが、ハクジラ類は主として魚類やイカ類を食べている。

クジラは世界の様々な地域で神格化され、日本でもクジラやジンベイザメなどの海洋生物が出現すると豊魚をもたらすといういわれがある。そうした信仰から「寄り鯨」、「流れ鯨」、「えびす」、と呼ばれている。

三浦半島、能登半島、佐渡島にみられる寄り鯨の到来は、恵みをもたらされるといった伝承がある。しかし、八丈島ではクジラの出現は、船の転覆などをもたらす恐れられていたようである。

小寺応齋の『伊豆日記』<sup>5)</sup>によると「……いざ大島へと、かじをなほしておひゆくに、おのずから風やみ、申の時すくことは、海つらなりわたりて、たたみを敷たるごとく、帆は危檻へからみつきて、船ゆかず、汐にしたがひ、なかれゆくに、船子とも、あはただしく、船に有、板子いふものをとりいだして、それを打事しきりなり。何事にやと問ふに船子どもが、かくなぎたるときは、鯨うかみいて、あそぶ事の候が、今既にくじらいでたるゆへ、板子をうちたるなり。くじら、いたごのおとをおそれて、遠くにけさり候。鯨ふね近くより候へば、船のくつかへる事の候。おそろしき事のかぎりにて候といふ。さて、その船に害ある事、くじらはしらず。只海のなざわたるを、よろこびあそびて、鰭をかへ

す事などあれば、しきりに、おほなみたちて、船の難となるなん、とかくするうち、船はしだいに流れ行く。はや日はくれたり。大島にちかければ、いかにもして、大島によらんとねがふに、よるべくもあらず。」とある。クジラを恐れていた当時の様子がよく理解される。

また、『八丈筆記』<sup>1)</sup>では「ウミガメは地かたに迫り来るものと少し異なれども味わいよし。大いなる方二間も有(る)ちいふ大魚にては、鯨ときどききたれども鯨はきたらず」とある。

#### (2) クジラの食用、その他の用途

太田彦助の『廻島雑話』には「……鯨は油に絞って余斗なし。鯨はたまたま寄ることあれども、みな死魚なり。これ数日荒波に揉まれ、諸魚の標となりて如斯なるにや。又世にいへるたかまつなといへる魚のために餌となるか。いつにても半身にて三年又は五年に一度ありという。」と書かれている。

クジラの用途は、鯨骨(鯨細工)、鯨肉、鯨ヒゲ、鯨油、鯨肥など数多くある。しかし島に近づくものは死魚であり、よって災難の来報と恐れ食用、日常生活での利用はされていなかったようである。

## 4. おわりに

黒潮は毎年、マグロ、カジキ、カツオなどの海の恵みを、日本列島の沿岸に運ぶ役割を果たしており、独木舟を操る伊豆諸島の縄文人は海に深くかかわる生活をしてきたようである。大間知<sup>8)</sup>によれば伊豆諸島における民族文化圏は、八丈島を主とし小島、青ヶ島を含む南部三島の特殊性が大きいとされる。北の七島については、北部五島(大島・利島・新島・式根島・神津島)と中部二島(三宅島・御蔵島)とに区分でき中部二島は南部

三島と共通点がいくつかあるといわれる。古来、黒潮の幹流（黒瀬川）が流れている御蔵島と八丈島との間に一線を画することができるという。<sup>10)</sup>

黒潮に乗った文化的漂着は、伊豆諸島文化の基盤を形成する因子であるという。作物の栽培方法、食品の加工貯蔵技術など、食生活面に関して大きな影響があったものと推測される。

黒潮の恵み豊かな温暖な八丈島も、日照りや台風などの自然災害による深刻な飢饉に幾度も見舞われている。日常の食事が困窮することが度々で、島民の命を支える重要な食料源としてヘンゴやシイの実<sup>10)</sup>などが、コメやヒエ・アワ・ソバなどの穀類に代わり利用されている。その食用化にあたり澱粉精製技術が伝承され、食べ方に至るまで工夫が重ねられてきている。<sup>11)</sup> また、飢饉の際には、島民がこぞって「牛山にでる」とか、「牛山に登る」として当時禁忌とされた牛を食用としたことが『八丈島』、『八丈誌』に記されている。かつて長寿を誇った沖縄の豚肉料理と同様、魚類・鳥類を利用する際、利用できる部分はすべてを用いた全体食である。

幾度となく襲われた凶作飢饉も天保の頃には、サツマイモの作付け方法が改善され、ようやく土地に合うようになり普及している。これによって凶作の被害も少なくなり人口も徐々に増加、人々の生活も落ち着きを保ち、生活様式は大きく変化したのである。<sup>6) 10)</sup> すなわち、平素の食事はサツマイモの普及により食料需給の安定化が進んだのである。<sup>8)</sup> 加えて健康長寿の霊草といわれるアシタバ<sup>11)</sup>、栄養価値が高く評価されるヘンゴ<sup>10)</sup>、雑穀、海からの豊富な魚介類、藻類、その他鳥類など多くの食材を摂取している。さらに、本報告に見られるアシカ、ウミガメ、オオミズナギドリなど捕獲可能な時期には、良質のタン

パク質、銅、亜鉛など必須の微量栄養素を摂取することができ、植物性食品と動物性食品のバランスがよく摂取されていたものと考え

る。八丈島にみられるアシカ、ウミガメ、オオミズナギドリの捕獲方法や食べ方、その他用途への利用など工夫の数々は、厳しい自然環境で自然に寄り添い、長寿に至った経緯として学ぶところが多い。一方、八丈島の温暖な気候と島の人々の相互の助け合いは、難儀しながらも精神面、社会生活面でのストレスを少なくし、長寿に至る要因に加味していたことも挙げられる。

本報告は健康長寿を願い「健康寿命」の延伸をめざし、「健康な食事」が見直されている現代において生活習慣を学び長生きが喜べるような「Quality of life」を実践する一助となればと調査、考察したものである。

## 5. 引用・参考文献

- 1) 古河古松軒：八丈筆記、岡山県立図書館蔵、1797
- 2) 大原正矩：八丈誌、岩瀬文庫蔵、1854
- 3) 不詳：土佐国群書類従－漂流部二 八丈島漂流記、東京大学資料編纂所、1946
- 4) 金子正好：伊豆諸島巡見記録集、p.36、139、緑地社、1980
- 5) 間町篤三：八丈島、p.43～66、141～145、186～195、角川書店、1948
- 6) 八丈島誌編纂委員会：八丈島誌、p.141～215、378～382、451～453、1973
- 7) D.W.マクドナルド編：動物大百科・第2巻、海生哺乳類、p.6～16、97～99、101～105、平凡社、1986
- 8) 本間三郎編：学研生物図鑑・鳥類、p.200、学習研究社、1990
- 9) 樋口秀雄：伊豆海島風記、p.20～22、

155～156、緑地社、1976

- 10) 段木一行・橋口尚武、井口直司：海と列島文化、p.7、156、198、333～337、小学館、1991
- 11) 豊山恵子、一寸木宗一：神戸医療福祉大学紀要：15（1）p.37～44、2014
- 12) 豊山恵子、一寸木宗一：食生活研究、34（3）p.33～38、2013