

特別寄稿：シリーズ 先端科学技術爽やか対談 (6)

赤貝とサルボウ

株式会社 八雲 代表取締役会長

園山 正彦

島根県産業技術センター所長, 大阪大学名誉教授

吉野 勝美

(平成25年11月19日)

(吉野) 園山さんお久しぶりです。いつもテクノアークの食堂でお世話になっています。今日は何のご用件だったのですかね。

(園山) 実は、この間“昔、中海で獲れて、子供の頃から特に冬場、正月頃は美味しくてほとんどの家庭で食べられていたのは赤貝であってサルボウと云うのはおかしい”と先生があちこちでお話になっていると聞いて、嬉しくて話がしたくて来ました。

(吉野) そうですか、私がそんな話をすると真面目に聞いてくださる方もありますが、全く聞いていない人が多いのが実際です。ところが、この前誰だったか“島根に農林水産省に色々申し入れたり、抗議をされている方が一人ありますよ”と教えて下さったのですが、それが園山さんだったのですか。

(園山) そうです。私、随分やり合いましたが、動きませんね。おかしいと今でも思っていますよ。でも、歴史的な話なども持ち出して強く抗議しましたら、“そちらでは赤貝と云ってもいい”と云って来ました。ただ“サルボウを併記してくれ”と云っていましたがね。

(吉野) なるほど、ところで赤貝-サルボウ談義に入る前に確認しておきたいことがあるんですが、いいでしょうか。

(園山) 为什么呢。

(吉野) 確か、園山さんのお兄さんだったか弟さんだったかは私と同じ年で、出雲高校卒業されて阪大の応用化学に入られましたね。私、松江高校ですが、普通ですと高校が違っても同じ大学に入っても専門の学科が一緒でない限りなかなか分からないものですが、私の隣村の来待の出身の勝部和夫君と云う親友が同じ応用化学に入ったので知っていました。確かお名前が途中、園山から渡加(とが)裕三さんになったようにも思いますが。

(園山) よくご存知でしたね。私の兄なんです。実は私も兄から先生のごことは聞いていたんです。一度会って見なさいと云われていたんです。

(吉野) 彼とは卒業後も縁がありましてね、就職されたのがダイセル化学工業でした。このダイセルと私ずっと共同研究をしまして、しかもダイセルから若い方を数年間預かっていましたのでしばしば行き来があり、お兄さんが

活躍なさっていたのはよく知っていました。確か、重役、常務取締役か何かになられたと思いますよ。

(園山) そうです。もう引退していますが、不思議なご縁ですね。

(吉野) 本題のサルボウの件ですが、やはり園山さんが農水省とのやり取りを激しく繰り返されたご本人だったんですね。私なんか、特に子供の頃、サルボウなんて聞いたことがなかったし、赤貝名で何の疑いも持たなかったですね。ただ大きくなって特に大阪に出て寿司屋さんが使う赤貝や料理屋さんで出る赤貝を目にすることが多くなって、ずいぶん大きな赤貝もあるものなんだな、とっていたんですよ。とにかく正月頃のあの醤油で少し甘めの味で煮て皿に山のように盛って出てくる赤貝は最高でしたよね。島根、出雲地方の特産で、名物料理だと思っていたんです。それが中海でだんだん獲れなくなって、私がこの島根県産業技術センターに来た頃、平成17年頃ですが、東出雲の意東あたりの中海の漁師さんが、皆既に岡山に行って笠岡とか児島湾などで赤貝を養殖して逆に島根に持ち込んでいると聞きましたね。それでその時の商工労働部長だった山下修さんに“赤貝復活せにゃあいかなです。瀬戸内海の海岸部の湾や干拓地周辺より中海の水や底が汚れていると誤解されてしまいますよ。まず美しい、水が豊かな島根のイメージアップのためにも、赤貝が住めるように浄化を進めるの



写真：園山正彦会長(左)と吉野勝美所長(右)

— 島根県産業技術センター所長室にて —

が非常に大事だと思いますよ”，と云いますと、山下さんが，“そうですね、中海でサルボウが復活するように頑張らないといけませんね”。と云われました。それで“サルボウで何ですか”と聞いたら，“赤貝のことで、これが正式名です”と云われたんで，“そりゃーおかしいですよ。サルボウでなくて赤貝ですよ”と強く反論しましたが、そのあと新聞やテレビなんか見ますと、新聞屋さんなどマスコミ関係者や、学者さんは殆どサルボウと云っていますんで、“おかしいですよ。まず、少なくとも県庁の関係者は赤貝と云うべきですよ”と、云ったことがあって、今でも完全にそう思っています。街の人もサルボウって云いますんで、“それ昔からサルボウと云っていたの”と聞きますと、ほとんど全員が“昔は赤貝と云っていましたけど、新聞やテレビでサルボウで云うんで、それが正しいのかと思ってそう云ってるんです”，と云うんですね。おかしいですよ。恐らく昔、甘辛く煮た赤貝を美味しく食べた経験のない人たちが平気でサルボウと云っているのだと思います。

決して新聞やラジオ、テレビが云っていることが正しいことは云えないですけど、一般人は真実を伝えていると錯覚しているんですね。こんなことは云い過ぎに聞こえるかもしれませんが、私は、マスコミは意識的にある種の意図をもって、真実ではない作為的な情報を流すことがあることを皆さんに知ってほしいとかねがね思っています。特に政治的な事柄はそうだと思います。とても怖いことで危険です。それを一般の読者はマスコミが真実を伝えていると完全に誤解していることが多いと思います。ちょっと云い過ぎですかね。

それから、そもそも世の中でサルとかサリなどで始まる言葉にはイメージの良くないのが多いんですよ。サルモネラ、サリドン、サリドマイド、サリン、それにサーズなどいっぱいあります。サルボウも何となく危ない言葉としてイメージされやすいと思いますよ。

(園山) 先生の云われることは尤もだと思いますよ。

(吉野) 園山さん、差し障りなかったら、サルボウ、赤貝の呼称の問題が発生した原因や、古い歴史、農水省に抗議としてどんなことをどんな形で仰ったのかを聞きたいですね。

(園山) それじゃ、一寸だけご説明しましょうか。どこまで皆さんが信じられているかどうかわかりませんが、私は確信しています。まず、私が農林水産省に異議申立書を送りサルボウ貝なる名前が適切でなく、歴史的にもっと古くから広く使われている赤貝の呼称が適切であることを主張したのですが、私が明確に納得できるような回答をもらったとは思っていません。

そもそもなぜサルボウなる名前が使われるようになったかですが、あくまで戦後昭和25年から35年ごろ、当時の福山水産大学のある教授が一連の赤貝亜属を研究し、標準和名サルボウとして博士号を取られて、それが採用されたに

過ぎないんです。差し障りないと思いますので、当時私が農水省に送った異議申立書の全文をお見せしましょう。(本対談の最後に異議申立書を掲載)

(吉野) 納得できるような回答でなかったと云うのはどういうことですか。

(園山) 返答はですね，“日本貝類学会が赤貝でなくサルボウだと決めたので、そうなんだ”と云うんですね。戦後間もなくのことなんですね、どうやら決めたのは、“あなたの云うことはよく分かるし、それが歴史的事実だろうけど、そうせざるを得ない”，と云われたんです。“あなたの云うのがもっともだからあなたのところだけは、赤貝だけの表記でいい。サルボウと併記しなくてもよい”，と云うんですね。それも電話での対応で勘弁願いたい、との回答でした。

“学会が名前を変えれば自分たちも変えるが、学会が認めねばダメだ”と云うんですね。その学会と決めた手順が妥当だったかどうか私はおかしいと思うんです。農林水産省も学会に転嫁でなく自らの主体で判断すべきと思うんです。

私は徹底的に古文書などを調べましたが、明治、大正、昭和の戦前は勿論、ずっと昔、出雲国風土記から江戸時代くらいまで赤貝と呼んでいて、サルボウでないんですね。江戸時代の資料を一つあげましょう。以前の広辞苑を見ても赤貝なんです。

江戸時代、中海産の赤貝をお米と炊いた赤貝飯を干して、軽くなるし長持ちするので江戸に旅する時に持って行ったんですね。道中での食事にも使うし、献上もしたんですね。松江松平藩主「不味公」の茶懐石お品書きに赤貝料理が数種紹介されており、また江戸時代末に刊行された「料理あれこれ」にも赤貝煮つけほか、数種の赤貝献立が記載されており、煮たら萎縮してしまつて歯が立たない寿司ネタの赤貝とは考えられません。古来より赤貝は我々山陰で食べ



図 江戸時代の文献例(右頁冒頭に「さるぼう」の記載と中央の絵がその外観、左頁冒頭に「あかがい」の記載と右の絵がその外観。「さるぼう」と記載されているのは、その外観図から後述の「灰貝」と想定される。)

ているそのものの固有名であり、疑いの余地なんかないんです。

(吉野) そうですね。農水省の最終回答としては“あなたの所だけは赤貝と称していい”と云うのは、出雲地区全体ですか。

(園山) 私どもの八雲は認めようとの事でしたね。

(吉野) よく分かりました。やはりサルボウは問題ですね。長年使ってきている名称を突然使ってはならぬと云うのも、妙な規制のように感じますね。健康上問題あるとか、何か根拠のない薬効を云うものであれば問題かもしれませんが、これは問題ないように思いますね。

私も大学で研究をやっていたからよく分かるんですが、学者と云うのはしばしば自らがなにか新しい事や名前を提言したがるものです。それはそれでいいと思いますが、それに乗って行政やマスコミがその名前をいかにも重要なものとして根拠として積極的に使いだすこともあって、私は時々問題と思うこともありますよ。

歴史、古代史のことも一寸した断片的なことから推論たくましく色々な仮説を云い出す学者が多いのが事実だと思います。あの先生が新しい説を出したと云うことが非常に重視されるからです、学者の世界では。

一時、日本の古代史のあたりのことは何でもかんでも韓国、朝鮮半島がオリジンであるとする風潮もありました。カナ文字も日本ではなくて韓国が起源であるとか、日本の植物はまるで自生したものはなくて全部中国、韓国から来たような表現になっていたり、そもそも我々の出雲文化なるものは存在してなくて、フィクションであるなどと云う酷い学説が主流になっていたこともあったんですね。日本に全くオリジナルなものがないと云う先入観と、わずかな資料や発掘物の断片から、あるいは独特の解釈から云われがちなんです。まるで、今の中国、韓国あたりと接触する前の日本は荒地であって、住んでいるのは野蛮人で食べるものもいい加減、家族、人間関係、社会なども酷いものでまさに未開の地だった。そこに豊かな植物、文化、生活がもたらされたとするような感覚の話をする人が主流のようでしたね。最近でも大阪でのことですが、日本のお祭りのワッショイと云う掛け声は韓国語のワツソ、来ると云う意味から来ていて、韓国、朝鮮から凄い文物と文化を持った偉い方が来られた、と云うことで、みこしに乗ってもらって、いらっしやっ、いらっしやっ、ワツソ、ワツソと云ったのがワッショイのもとだと云う、とんでもないことを云い出した人があって、それを韓国系の方が祝われていたと云う事実があります。祭りの名称はどうでもいいでしょうが、理由付けが変に思います。今もっていろんな所で、いろんなことで、このような一寸どうかと思うようなことが行われる向きがありますが、私が云い出すと極端な方向まで行くかもしれませんので、このくらいにしておきましょう。

丁度いい機会だから、園山さん随分赤貝関連のことを調べてこられたようですから、少しそのあたりのことを披露していただけますか。

(園山) 分かりました。知っている範囲のことをお話ししましょう。

(吉野) まず歴史的にはいつごろから赤貝がこの地では食べられたんでしたでしょうか。古事記や日本書紀の中で大国主命が出雲地域で中心として活躍する話ですが、その中で、八十神に恨まれて伯耆のあたりで策略にはめられて大やけど、大怪我して死にますよね、そうすると天におられる神産巢日命に助けを求めます。すると、蜆貝比売命(キサガイヒメ)と蛤貝比売命(ウムガイヒメ)が遣わされ、赤貝と蛤から薬を作り治療し生き返るんですよ、と云うことは1,300年前にすでに神話として描かれているから2,000年以上も昔から赤貝があり、食べられていたはずですね。

(園山) 全くその通りです。お話の通り日本書記や古事記に出てきますが、その後もずいぶん古い記録にたくさんあります。私一時期随分一所懸命古文書を調べました。膨大な資料を持っていますので、必要があればまた持って来ましょう。

(吉野) それから赤貝と云うのはついこの間まで、日本では地中海で一番たくさん獲れていたように思いますが、他の地域では獲れていなかったんですか。一度瀬戸内海方面の友人から山陽筋では赤貝のことを藻貝と云っていたと聞いたことがありますから、あちこちで獲れていたんでしょうね。

(園山) そうですね。全国的にたくさん獲れていたんですね。江戸のあたりでもたくさん獲れていたんです。あちこちで呼び名が違っている所もありますが、サルボウはまったく別の貝の名称で、亜熱帯地方に属する地域しか生息せず、貝殻の筋が20以下であり、ガマ蛙のようにゴツゴツした表面を持っておりまして赤貝とはっきり区別ができる別の貝として、“灰貝(はいがい)”と呼んでいたのです。

(吉野) 素人が見ると、サルボウでカタカナで書いてあるのはなんでだろうと不思議に思えますね。よく植物などの名称がラテン語から来ている時にカタカタで書いているみたいに、学名などでカタカナかなと最初聞いた時思ったんですが、あれ違いますね。あれ単純なことじゃないですか。(園山) 学名じゃないんです。サルは猿から来ているのです。ボウは頬で、サルの頬のように貝の中身も赤桃色と云うことです。

(吉野) 寿司屋さんで出てくる赤貝はずいぶん大きいですが、あれは同じですか、性質も、それに獲れる所も一緒なんですか。

(園山) 違います。獲れる所も大きく違って、我々が食べていた赤貝は水深5メートルくらいまでの所で育つんです。それに対してあの大きな赤貝は水深20メートルより深い

所、50メートルくらいの深い所でも獲れるんです。逆に云いますと、そんな深い所まで潜れなかった明治以前、江戸頃まではそもそもあの大きな赤貝は獲れなかったんです。

(吉野) なぜでしょうか。

(園山) 温度差にあります。本来の赤貝は暖かい処、つまり気温の高い水面下に近い処で生息し、寿司ネタの赤貝は気温の低いところ、少なくとも温度10度以下の処に生息しています。ですからちょっと前まで赤貝の寿司と云うのは、握った寿司米の上に小さな赤貝を数個のせていたんですよ。

(吉野) 性質は一緒ですか、違いますか。

(園山) ものすごく違います。あの寿司ネタの赤貝は小さな赤貝のように煮ると食べれないんです。硬くてとても歯の立つような代物ではないんです。ですから全く別物です。

(吉野) あの中海でとれたタイプの赤貝には大きなものはなかったんですか。

(園山) 普通は小さいもの、生まれてから2~3年経ったものを食べるんですが、あの仲間でもずいぶん大きなものが取れることがありましたよ。直径10センチ以上のものも見つかったことも、取り扱ったこともあります。赤貝が住みやすかった時代には7~8年以上の寿命を持ち、そんなのは別名“老貝”とも呼ばれました。

(吉野) 種類が違うとすると見分け方は何ですか。

(園山) 貝の背の山の数なんです。峰と云いますが筋になって盛り上がっていますでしょう、あの筋の数なんです。

(吉野) どう違うんですか。

(園山) 中海の赤貝は30~34本くらい、あの寿司ネタの赤貝は41本以上、実はサルボウと云うのは全く違ったものとして20本以下なんです。

(吉野) 全国的に獲れたものが、あちこちで獲れなくなって、私たちの子供の頃は中海が日本で一番だったと云うことですか。それがどうして岡山、笠岡など児島湾あたりに広がったんですか。意東の漁師さんたちが種貝を持って皆移住してあちらで養殖を始めたと聞いたことがあるんですが、そうですか。

(園山) そうです。獲れなくなって再開した時、私も一役買って加わっています、と云うか中心になって動いたんです。買い付けに当たっては岡山だけでなく、九州有明海、大分の荇田(かんだ)あたり、さらには韓国まで広げ買い付けました。もともと韓国はあまり食べる習慣はなかったんですが、韓国で養殖を始めたのも、私が最初です。韓国では今や生活必需品として、年間5万トン以上、日本での50倍以上流通しており、消費されています。

(吉野) いろいろ聞いてみると、やっぱり中海のものをサルボウ貝と云うのはおかしいですね。

(園山) そうです完全に間違いです。厳密に云うと、もしかしたら名称詐称と云ってもいいかもしれません。サルボウと云うのは中海にはいなくて鹿児島湾の近海で獲れ、熱

帯から亜熱帯に生息しており、灰貝と云うんです。そちらではワインなんかを入れて血が固まるか固まらないかくらいに茹でて食べるんです。中国ではさらに炒めるんです。灰貝は台湾、ベトナム、タイ、ラオスなどの東南アジア、中近東でもよく食べるんですよ。

かって、日本では熊本地方にあって、おせち料理に、味付けして煮た後、灰貝殻の片面を取って出し、正月に欠かせない料理になっていたようです。現在でも時々日本産灰貝を捕獲し、中国に輸出しています。

(吉野) 赤貝は元々、中海や有明海には天然にいたのですか。

(園山) そうです。涌く様に出てくるんです。今はそれを、特に有明海で涌いた赤貝の1センチ以下のもの、大体2、3ミリのものを種貝にするんです。竹を切って、上の笹のある方を下にして海に入れておくとその笹に引っ付いてくるので、それを取って種貝として持ってくるんです。

(吉野) その種貝を岡山の湾なんか撒くのですか。

(園山) そうです。でもなかなかうまく育たないところが多いんです。小さいのをエイとかヒトデ、タコなんか食べてしまうんですね。赤潮が発生すると全滅です。

(吉野) そうですか。海の水とか底の土の影響だけでなくそんな天敵もいるんですね。

(園山) そうです。結果的にはいろいろあって今は岡山でもあまり獲れなくて、ここ2、3年間は種貝を撒くものの全滅しています。昨今では有明産、紀州産で廻しています。柳川市付近の有明海での自然に生息のものを捕獲、佐賀湾にあっては養殖物を扱っています。

(吉野) あの大きなすし用の赤貝と云っているのは本来別の名前でもあるんですね。

(園山) そうです。流通業者、魚市場にあっては品質表示の通達が出るまでは本玉とか本赤と呼んでいました。最近やっと山陰地方でも売れるようになりましたが、九州では有明海を囲んで10社余りの業者が併せ、年間2千トン以上、赤貝をむき身とする工場を稼働させ、缶詰、佃煮惣菜工場、魚市場などに送っています。

(吉野) 中海で少しずつ獲れるようになって赤貝が復活したと云う話が最近時々出ますが、園山さんはどう思われますか。

(園山) あれをもって復活と云うのはおかしいと思いますよ。マスコミはそう云っていますが。だって、わずか1トンですよ、年に。私がピークに取り扱っていた時1,500トン位でしたからね、年間、年にたった1~2トンではとても商品にできる量ではないですよ。現在、普段でも4トントラックで週に2台は運んでいます。それに特に正月なんか10トントラックを3台、4日間連続で供給しています。20年前のピーク時には1週間ぶっ通しで10トン満載車を、7~10台供給していたんですから、年間での1トンは話にならないんです。それにあれは中海の底で、土の中で育てたものでなく、籠を作って水深数メートルの所に浮かして養

殖したもので、本当の復活と云えないんですよ。丁度、牡蠣を筏から吊るして作っているようなものと云えるでしょう。本当に底で獲れた時、しかもある量獲れるようになった時が復活と云えるでしょう。

(吉野) そうですね、その通りでしょうね。でも少しずつでも獲れて明るい兆しが見え始めたと言う、みんなの気持ちを復活に向けて前向きにする、刺激すると云う意味はありますでしょう。

(園山) それはそうですね。でもあのやり方ですと全国どこでも獲れますから、中海で復活したと特徴的なこととしては云えませんね。

(吉野) 園山さんは随分お調べになったみたいだから、各地で獲れたと云うことだと恐らく各地によって獲り方も、食べ方も、名前もいろいろあったでしょうね。

(園山) それは色々ありますよ。昔から有明のあたりではよく獲れていました。有明湾の漁師さんは海苔養殖していましたね。海苔収穫した後、美味しいので正月用として残していたんです。海苔の下にも赤貝が生息していたんです。赤貝は海苔の他、通常は藻、土壌のプランクトンなんかを食べるんです。赤貝のお腹の中に黒いものがあってしょう、あれが海苔なんです。今の赤貝のお腹には入ってなくてベッチャンコです。

(吉野) そう云うことだったんですか。さっき、園山さん農水省といろいろやりあったと云う話だったんですが、本当に状況がよく分かってきました。我々さらに積極的にサルボウなる名称を使わず赤貝とするよう努力し、各所に働きかけましょう。“まず隗より始めよ”で島根県庁にもっと強く認識してほしいですね。貝より始めよ、と云いましょう。

それから最初一寸話しましたが、大国主命の話の中で赤貝に薬効があると云うことが記されており、太古からそれが民間で知られていると云うことですから、我々島根県産業技術センターで行ってきました機能性食品、アンチエイジング食品など云う視点からの研究に赤貝も加えたいですね。健康、治療、寿命などのためにどの様な有効機能成分があるのかの発見と活用、調理法によってそれがどう変わるのか、さらに産業化をテーマの一つとして取り上げたいとさらに強く思いました。

こう云う考えに対して園山さんどう思われますか。

(園山) それはいいですね。有難いです。よろしく願います。

(吉野) ところで園山さんのお宅は元々赤貝に絡むお仕事をなされていたんですか。

(園山) 全く違います。元々祖先は須佐近辺で、旅籠屋、絹織物工場を持ち、私の爺さんは島根県の警察官をしており、次男である親父にあっては「学問をせよ」とのことで単身大阪の高等専門学校(現浪速大学)を卒業後、東京で外務省、通産省のお抱えタクシー会社の番頭を務め、終戦

後、出雲の本家に疎開、間もなく今市に引っ越し、建設会社の切り盛り役として勤め上げ、母親は内職としてたばこ扱い小売店舗を経営していました。

(吉野) それがどうして赤貝ですか。

(園山) 実は、私、出雲高校を卒業後、芸大に学び、デザイン研修所で実務を研鑽後、社会人になったものです。

(吉野) どちらの芸大ですか。

(園山) 東京芸大です。

(吉野) ヘエー。それは凄いですね。芸大で何が専攻でしたか。

(園山) 美学です。それからデザインです。丹下健三の講義も少し受けましたよ。あまり印象に残っていませんが。

(吉野) それからどうして赤貝ですか。

(園山) 実はその頃から東京でフォーカスデザイン関係の仕事に従事したんです。今は会社がなくなっていますが、ところがある日、その下請け会社の社長が父親と一緒に東京で飲みに行った時のことを聞かされました。当時もう長男も、次男も完全に山雲を離れていました。次男がダイセルにいた例の先生の友人の兄です。長男も山雲産高建築科を卒業して苦学し、5年目に東大と防衛大学を受験し両方通ったのですが、防衛大学では学びながら給料がもらえるということで防衛大学に行き、その後自衛隊で航空関係の幹部をしていました。その頃に長兄が技術的な内容でまとめあげたものが今でも防衛大学の教科書として使われていると聞いています。ですから山雲に帰る可能性がなかったんですね。そこでその社長が“今のうちに三男さんを出雲に引き戻さなくては後大変ですよ”と云われて、それを聞いてから父がそれまで以上に強く山雲に帰るように云うので、結局山雲に帰りました。山雲に支所を置いて私がそこで仕事をして東京に送るわけです。郵便で。ところが社長が交代して以後山雲へ仕事を依頼してこなくなったわけです。当時、郵便しかありませんからやり取りに一週間以上かかるわけで、とても効率が悪いですから、そうなるのは当たり前なんです。

(吉野) それで、次に赤貝ですか。

(園山) 実は、その後、母親の小売店を継ぎ、野菜やいろいろ生鮮食品などの仲買的な仕事をして、赤貝の卸売りも始めました。

(吉野) そのあたりもう少しお話ししてもらえれば面白そうですね。何となくわかりますが、近いうちにまた詳細を教えてくださいたいですね。それに私の教え子の一人が今防衛大学の教授をしていますので、兄さんのあたりのことも聞いてみたいですね。

(園山) まあ大した話ではないですが、また機会がありましたら。

(吉野) 今日仰ったことは大変よく分かりました。全く同じ思いです。これだけ赤貝のことをよく知られ、思い入れをお持ちの方は園山さん以外に余りおられませんでしょう



写真 地中海で赤貝を獲るのに使われた“反りこ舟”
(松江歴史館 提供)

から、是非、地中海で赤貝の本格的復活に力を発揮していただきたいですね。

よろしくお祈りします。

赤貝と云えば地中海のそりこ舟が思い出されますよね。独特の風情がありましたね。小さな舟の前が反りあがって、後ろも反っていて、何となく不安定そうで前後にゆらゆら揺れやすそうで、それが漁にも都合が良かったかもしれま



写真 宍道湖、大橋川で白魚などを獲るのに使われた“四手網”
(株式会社藤原鐵工所 藤原善夫氏 提供)

せんね。同じように宍道湖、大橋川での懐かしいイメージは四手（よつで）網ですね。白魚なんかを獲った、のんびりしたイメージが浮かびます。宍道湖、地中海の豊かな食材はこののどかな風景とマッチしていて、その中で赤貝は代表的なものの一つでした。

(園山) そうですね、宍道湖、中海らしい静かな佇まいの中に人間の穏やかな営みを感じられて、そこでこの地を代表する食材が復活して行ってほしいですね。

(吉野) 赤貝復活にける園山さんの思いが随分強いことが分かりましたが、その秘策はございますか。何が大事でしょう。

(園山) 秘策と云って特に持っていませんが、易しくはないでしょうね。結局、水、塩分濃度も含めて水、汚れていたら不味いですし、それに流れ、土質でしょうね。そのためには川の流れ、治水も大事だし、流れがないとまずいですが、流れが速すぎてもよくないですね。中海では堤防、干拓などで水の流れが大きく変わりましたし、一時土質も悪い時がありましたからね。これらが良くなったら必ず回復すると思いますよ。

(吉野) 宍道湖で随分シジミ採りが行われています。例えば宍道湖と大橋川の流れが交わるあたりで、数十隻の舟が毎日のように鋤簾（じょれん）で獲っています。シジミがいなくなってしまうのではと心配になるほどですが、いなくなってしまうのは、あれはシジミが一日に百メートル以上もずいぶん移動するからのようです。丁度あのあたりはプランクトンが多いので、獲っても獲っても、遠くから次々そこに移動してくるから同じ所でいつまでも獲れるようなんですね。1キロ以上も移動すると云う人もいます。同じように赤貝もずいぶん一日に移動するんですか。

(園山) そうです一日に数十メートル以上移動すると思います。それに赤貝は随分深く土の中に潜るんですよ。30センチ以上もぐることもあるんですよ。温度が適当なところまで潜る様なんですね。それから赤貝田をご存知ですか。

(吉野) 知りません。

(園山) 海から海水を海岸の田んぼの中に引き込んで、そこで養殖するんです。丁度昔田んぼでタニシを取りましたでしょう、丁度あんなんです。

(吉野) 面白いのがあるんですね。タニシは結構おいしいですよ。春先なんか田んぼの表面の小さな穴に指を突っ込んでタニシを掻き出し、茹でて小さな蓋を木綿針で身を取り出し甘い醤油味で煮るととてもおいしく、歯触りも良く、変なサザエを食べるよりずっとおいしいと思うこともありますね。

(園山) 確かにタニシもおいしいですよ。地域の食文化と云うのは大切でこの出雲の地では赤貝抜きには考えられないと思います。赤貝の食文化を絶やすことなく継続してきた私どもの努力を評価いただきたいと思うのです。

(吉野) 本当に素晴らしいお仕事をなされてきたと思いま

先般、島根県立図書館のご協力を仰ぎ、表題《赤貝》の過去の資料を検分し、2時間あまりの間に下記の史実が判明しました。今後詳しくは全国に求めたいと思っております。出雲産物名産、本草物産図譜（享保元文の産物帳）、諸国産物帳集成第七巻（隠岐、出雲、播磨、備前、備中）にサルボウはチカイの別名であり、また、アカカヒ（魁蛤又は魁鮑）ともあり、その絵図はまさにハイガイそのものであります。【添付資料①】また、当時のチカイ絵図を示し、その説明には、「形赤貝に似申候」となっています。【添付資料②】

また、表題の《貝》は、少なくとも出雲国においては、古代より《赤貝》と呼ばれ、食卓を潤していました。【添付資料③】また、岡山で、「藻貝」と呼ばれる根拠の所以も「出雲新風土記第一輯 巻の巻」に記述してあります。昭和の初期、山陰中海で赤貝のタネが藻にたくさん付いて繁殖し、その藻に付いた稚貝を当地山陰では「藻貝」と呼んでいました。それを岡山に運び、養殖を始め、それ以来、岡山地方でも「藻貝」と呼ばれ、今日に至っております。【添付資料④】

◆表題《貝》表記についての当社の見解

私（園山正彦）は、30年来《赤貝》を生業としての経験と知識において、概ね下記の経過をたどり、現状の呼称になったものと推測致します。

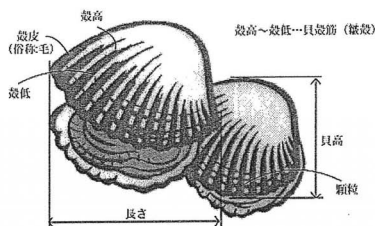
今日、寿司ネタの大振な赤貝は、戦後普及したものであり、昭和40年代までは、この寿司ネタの赤貝を関西東ではホンアカ（本当の赤貝という意味）、関西以西ではホンタマと呼んで、《従来の当社の赤貝》とは区別してました。また、この寿司ネタ赤貝に似た貝（貝筋本数がホンアカより少ないもの）を、関西、関東ではパッチ（場違いの赤貝の意）、バカ貝とも呼び、九州地区では毛玉、クマ貝、プー貝とも呼ばれています。このことは、水産物取り扱い業者には今日でも通用する日常の呼び名であります。

さて、当社扱いの《赤貝》は、水深0.3～5メートルまでに生息し、古代からいたる所で浜辺に貝が打ち上げられ、貝塚には多くこの《赤貝》が見られます。もちろんハイガイも同様であります。この《赤貝》は中の身を取り出して食され、庶民に浸透していた事は間違いないです。特に水産物においては、学術的呼称と、地方地方による呼称とは異なっていることが多いことはご承知の通りであります。だからといって、《赤貝》に関しては、全国的な呼称であったし、今もそうだと考えます。現状においては、この種の貝は、学術的呼称サルボウ貝で出回っておりません。大半の消費者も戸惑い、サルボウ貝と呼称するのは無理があると思われま。江戸時代の貝の分類表に、シジミ（蛸）等と同様、赤貝の絵図が無いのに、「赤貝に似たり」との表現があり、古文書にも随時見られる事からしても推測できます。また、この古き時代に水深3～10メートルもある、実用的には刺身しか用途が考えられない「本アカ」が被打ち際に多く上がっていたとは、また庶民にも知れ渡っていたとは思われないのであります。又、当時、魚貝などの生食での食生活習慣はほとんどなかったように思われます。現在、寿司ネタとしての用途の赤貝が一般的に普及したからといって、古来からの赤貝の呼称を呼びなれない学術的な呼称で販売せよ、とは納得できません。ましてや史実に反する大きな間違いを未来に引き継ぐ事は、絶対にしてはならないのであります。

一方、チカイとは、血貝と書き、別名サルボウ。江戸時代の猿頭しのし模様似に似ているから付けられたとの話がかつて聞いたことがあります。まさに、貝筋の少ないチカイの絵図によっても想像が付くことではないでしょうか。また、中国、台湾、韓国ではこの貝を「血貝」と漢字で表し、食卓高級品として現在でも食されています。日本ではチカイ（サルボウ）は近年九州有明海のみで天然で生息し、ハイガイ（灰貝）と呼称され、鹿児島地方では、秋祭り、正月にはこの貝の身を他の野菜との炊き合わせ材料のメインとして、今でも珍重され、食されています。また表記《貝》は、これまた古代より九州地方全域で《赤貝》と呼称され、主に有明海、大分地方で獲れ、ハイガイの代用品としても（むき身）で食されています。また、表記《貝》は、現在では柳川を中心とした有明海で天然ものが獲れ、現在芦刈地方一帯ではタネ貝を岡山、韓国へ出荷しています。又、戦後、赤貝缶詰として、この赤貝獲りは盛んに行われ、むき身業者も潤い、今日に至っております。一方、赤貝を殻のまま炊いて食べる風習は出雲地方独特で根付いたものと思われ、《赤貝》は古来より厳冬に氷室に貯（こも）て置っていた唯一の生きた蛋白源でありました。

ではどうして今日、表題《赤貝》が水産物図鑑に標準名サルボウと記されているのでしょうか。それは、戦後（昭和25～35年頃）、当時福山水産大学日下部教授がこの一連のフネ貝科赤貝亜族を研究し、当表題《貝》を標準名サルボウとし、博士号を取られ、それが採用されたものであります。博士号を取られた当時は、東京、関西では、《赤貝》と呼ばれていたのです。これがそもそも誤りなのであります。なぜ誤ったのか。これはこう推測します。同種の貝はすべて「むき身」だけを食べていたので、どんな形状の貝であるか、又、赤貝とチカイとの差別までは庶民は定かからなかったようです。ここからは、私の私見ですが、江戸湾が干拓で侵され、表題《赤貝》が獲れなくなって、少なくとも50年以上経過した時、山陰、九州より表題《赤貝》がどんどん流通し、上記の背景も手伝って、チカイと間違えて呼称されたのではないのでしょうか。その頃、岸和田近辺でも表題《赤貝》が生息しだし、これまた今は干拓の影響でなくなった訳ですが（今紀州で天然ものがわずかず獲れている）、これは関東よりの「チカイ」とも関西よりの「赤貝」とも両方とも通用してました。また、この頃より寿司ネタの赤貝がはら上り上げられ出し、これが赤貝だと思いきも強かったのでありましよう。当時の日下部博士がこうした現状をとらえ、表題《赤貝》の標準名をサルボウとしたものと思われま。

以後、すべての書物にこの標準名サルボウ貝として登場したのでしょうか。念のため、最近の図鑑で、表題《貝》の学術的種類の見解をまとめてみました。



名称	貝筋本数	特徴		生息地	その他
		長さ(cm)	顆粒		
ハイガイ	7～18	3～7	全身あり	九州以南	貝の毛は殻頂近くより生え始め、殻本に広がっていき、貝筋本数が多いほど毛が多くなり、ハイガイに至っては、殆ど見た目は毛として存在しなくなりますが、
ヒメ赤貝(ナガシサルボウ)	24	9～12		和歌山山水軒海岸	
サルボウ貝	30～34	5～8	左殻貝頂近く顆粒状	紀伊以西南	
クチイサルボウ貝	30～34	5.5～7.5	右貝平滑	東京湾以南	
サトウ貝(バカ貝)(マルサルボウ)俗称:パッチ(場違いの赤貝の意)	38～42	6.5～8		天然ものは激減。有明海で微量	
アガ貝(別称:本アカ)	40～43	8～15		日本近海(今は殆ど養殖物)	

以上、史実的な見地から述べてみましたが、貴機構はうそ表示、偽装表示を防止する為に施行されているのですから、この種の貝でうそ表示がなされる恐れがあるのは「生むき身」で販売する時のみと思われま。といえますのは、当該《貝》と寿司ネタの貝はご周知の通り、誰でも瞬時に見分けの事ができます。大きさ、貝質が全く違うからです。でも両方とも《アカガイ》なのです。灰貝も形状から違いが瞬時に分かります。

しかしながら、これを「お刺身用」として（生むき）にした時、中身の形状は大小の違いはありますが、全く同じであります。この（むき身）をお刺身、生の用途で販売する時、不適当表示の対象となると思われま。

ところが、この貝をポイルして（むき身）販売する時、寿司ネタの赤貝は固くなり、食味も良くありませんので、商品として存在していません。又、高価でもありますので、ポイルで売るのはまずありません。それに比べ、表題《貝》は固くならず、従来通り、缶詰用、佃煮用、煮物用、ダシ材料として用途があり、全国的に出回っているのです。ですから、貝殻付き、貝のまま販売する時（現状、市場には弊社関連のものしか出回っていません。）、当面、この表示の対象外としていただきたいと存じます。

◆表題《貝》の歴史と弊社との係わり合いについて

かつて赤貝は島根の中海で大量に生息し、各家庭では冬30kg見当の筒で雪の中に保存し、正月にはおもち、数の子、赤貝の3品は欠かせないものとして生活の中に密着してました。弊社がその赤貝を扱いだした25年前は、中海から赤貝が姿を消し、岡山で養殖した赤貝を売っておりました。がしかし、岡山も連作、工場排水のヘドロ等により、養殖場が汚染され、岡山での養殖は壊滅状態の時でもありました。

しかしながら、島根では殻付き赤貝を、砂糖と醤油で炊き、お酒のお供としての需要が高く、九州有明海の天然赤貝が中心に供給がなされておりました。こうした中、弊社は赤貝を生業として営業品目に掲げ、島根に絶えることなく供給し、今では唯一の業者として今日に至っております。昭和50年頃、これも有明海の干拓等により、赤貝が激減し、弊社は急速、韓国順天で韓国初めての養殖を開始、日本へ輸入を始めたのであります。

今日、韓国では、その赤貝養殖が石杖となり、60億円産業として発展しております。平成に入り、弊社は岡山笠岡漁協とタイアップし、岡山での養殖赤貝の復活力を入れ、今日の山陰における赤貝食生活習慣を維持しております。また、有明においても、当社関連企業が赤貝の養殖、むき身事業も行っております。又、当初より関西東京方面へは、寿司ネタ用にこの赤貝を「生むき」にし、これを「サキアカ」と称してどんどん販売し、握り寿司に2、3個乗せて赤貝寿司で販売してました。もちろんポイルむき身赤貝も「赤貝のむき身」として、現在も販売しています。こうしたことで始まった寿司ネタの赤貝は、本アカの養殖が増えると共に、当赤貝は寿司ネタからはずれていくこととなったのです。

弊社は今後、殻付き赤貝の普及を全国的に広めていくと共に、この（むき身）を佃煮などの惣菜品として、又、ドライ乾燥し、酒のおつまみとしてどんどんシェアを広げよう、具体的な行動を興しております。

◆正式回答を早くいただきたい理由

以上より弊社は、表題《貝》を生きたままの殻付き《赤貝》として、また、（むき身）をその加工食品として、地元のみならず、全国発送している唯一の会社であります。来る10月末よりは、岡山で養殖しておりますこの赤貝を獲り始め、正月を中心として5月頃までは生の貝を中心に販売し続けます。今や全国にこの赤貝ファンを持ち、《赤貝》として認知いただいています。これを「サルボウ貝」と表示し直すとすれば、キャラクターイメージはすべてご敬算となり、今までは異なった貝を売ることの疑問を持たれ、高い大きなダメージが生ずることは必至であります。特に当地において「サルボウ貝」として売り出さなければいけないとすれば、一般消費者に反感があり、習慣的に赤貝を食していた高年齢層の消費が激減し、高いとして、死活問題となることは言うまでもありません。ましてや、膨大な赤貝に關してのツールを没にして、新たに改変することは、通達後間もないこの時期には不可能なことでもあります。ましてや、史実的にも納得できない表記を強要されればなおさらです。

またこの度、弊社が従来の《赤貝》表示にこだわったとき、全国ネットであるスーパーは、当然当届のお墨付きをいただいていたからと事取り扱ってられないことは必至であります。でありますので、少なくとも今期においては、従来どおりの当社の《赤貝》の表示を容認するとの何らかの許可証とかのお墨付きをいただかなければ、流通経路に乗せることはできません。こうした事情でありますので、早急にご回答いただきたいのであります。切にお願い申し上げます。

最後に、この貝を知らない消費者への長年のPR文言を書きしるします。

はっきり申しまして、生の赤貝はとてもおいしい。
 なぜならそれも又、赤貝だから。
 しかしこの赤貝をご存知でしょうか。
 煮込んでよし、焼き込んでよしの赤貝を。
 今、自信を持ってお届けする一味違う赤貝を、
 あなたの「食」の新しいレパートリーにぜひお加え下さい。