

# 大阪の 胃袋

湯澤規子

Yuzawa Noriko

画＝竹田嘉文

第10回

## 上方焼鰻まむし語り

—東西鰻考—



### 日本の鰻さばき

去年の夏、調査で訪れた東南アジアのラオスで食べた鰻料理が日本とはずいぶん違うので驚いた。それは、ぶつ切りにした鰻をカレー粉と唐辛子と香草を入れて煮込み、泥臭さを他の食材で消して食べる一皿であった。

これに対して日本では、鰻を包丁で開いてから串打ちし、蒸し、焼き、タレを付けて香ばしい焦げ目を付ける。泥臭さは幾重にも手間をかけて取り除かれるのである。背割りにしてから蒸して焼くのが江戸、腹開きにして蒸さずに焼くのが大阪という東西の違いもある。武士社会の江戸では「切腹」を嫌って背割りにする、というのは冗談のようにも聞こえるが、あながちそうともいえない。越後(新潟県)の村上で職を失った武士たちが作り始めた「塩引鮭」が、腹を一部切らずに開いて干された歴史などを知らると、魚さばきに人びとの心情と粋なユーモアが宿っていることを感じさせられるからである。

手間をかけてさばくからこそ、余すことなく食べられる。鰻の肝や骨は別にしてから素揚げや肝吸いにして供される。頭は捨ててしまう江戸と違って、大阪では頭を付けたまま蒲焼にし、最後に落とす。これが「半助」と呼ばれて安価で売られていた。豆腐と葉葱と一緒に煮込む「半助豆腐」は、いかにも始末な大阪らしい庶民の料理だ。

### まむしは「まぶし」あるいは「まむしし」

大阪では鰻飯のことを「まむし」と呼ぶ。

まむしは、鰻をひと口大に切り、ご飯の間に挟むようにして、上にはタレをかける。ご飯の上に「ど

うだ」と言わんばかりに鰻がのった関東風も良いが、お目当ての宝を掘り出すがごとく、ご飯に埋もれた関西風の鰻もまた何とも言えない魅力がある。なぜ大阪では鰻飯を「まむし」と呼ぶのか。それには諸説あって面白い。

「ご飯に「まぶす(混ぜる)」という意味で、まむしと呼ぶようになったというのが1つ目の説。2つ目は、「まむしし」、つまり「飯で蒸す」という意味である。心齋橋にあった老舗「いづもや」の主人が語るには、「むかし、堺にたいへんうなぎの好きなお金持ちがいた。丁稚に大阪まで行かせて、かば焼を買って帰らせるのだが、冷えてしまうとうどうもいけない。一計を案じて、あついでうなぎの中に入れて持って帰らせると、ほかほかしたうなぎが食べられた」という「\*1」。これと似たものに、「飯の「間」で蒸すから、「間蒸し」となった、という説もある。

そうとは知らず、「昼飯に、まむしでもどうや」と言われてぎょっとしたというのは、若かりし頃の父のエピソードである。まむしといえば、まず毒蛇の「蝮」を想像してしまい、「まむしを食べる」という言葉を聞いて、耳を疑う人も少なくないのではないか。たとえ大阪生まれの大阪育ちであっても、値の張るまむしは日常の食事ではないから、誰にとっても馴染みのある言葉とはいえないのかもしれない。大人になって初めてまむしを食べたという父もその一人であった。

### 旅鰻今昔——出雲と摂津をつなぐ鰻街道

父が「今日はまむしやで」などと言うので、私は子どもの頃からその名に親しんだ。プラスチック製の朱色の丸いお重が一人分ずつ食卓にのせられてい

ると、子ども心にも嬉しいものだった。フタを開けるとひと口大に切った鰻がのっていたが、それは大阪風だったのだと思に至る。私が家で食べていたのは、母が作る庶民的な鰻飯である。

私が子どもだった1970～80年代、スーパーマーケットには、やや高価とはいっても手ごろな値段の鰻が並ぶようになっていた。鰻の蒲焼は水産加工品として1970年代に急速な躍進を遂げた「\*2」。その背景には養殖技術が格段に高まり、静岡県をはじめとして日本各地に鰻の産地が形成されたという変化があった。謎に包まれた鰻の生態が研究され、稚魚が台湾や中国から輸入されるようにもなった。最近ではグローバル経済の中で鰻そのものが海を越えて取引される一方、絶滅危惧種に指定されるなど、話題が尽きない。今昔を問わず、胃袋の欲求は功罪を伴いながら万物を動かす原動力となってきたわけである。

それに関わって、江戸時代には鰻の産地をめぐる興味深い話がある。江戸では江戸前鰻の番付表が作られる一方、それ以外、つまり他所から届く鰻を「旅鰻」と呼び、格下と評した。『職人尽絵詞』にも「旅鰻」ではない江戸前鰻を焼いていると宣伝する言葉が記されている「\*3」。

ところが、大阪では「旅鰻」が格上と評されていた。老舗「いづもや」の店名が示唆しているように、江戸時代、高級鰻は出雲(島根県)から運ばれてきた。出雲の中海で採れた鰻は約30日間かけて生きたまま天秤棒に吊るした竹筴に入れられ、旅をしたのである。竹筴には中海の海藻をのせ、一里ごとに清流に浸して鰻が死なないように山道を運んだらしい。出雲と備中の国境である四十曲峠を越えて摂津へ、気

の遠くなるような道なのである。それでも海水と淡水が混ざり合う汽水で獲れた鰻は臭味がなく、肉が柔らかくて脂がのっている高級品として重宝された「\*4」。

大阪は水の都であったから鰻の生息域もあったに違いなく、地元で獲れる鰻も京橋の川魚商人たちが扱っていたはずである。それでもなお、旅鰻が重宝されるのは、味や歯ごたえへの飽くなきこだわりだろうか。：。どうやら鰻に誘われて、探究の沼に足を踏み入れてしまったようである。実家で処分すると言われて引き取った、あの懐かしい朱色のお重を引っ張り出し、まずはまむしを味わってから、探究の旅へ漕ぎ出すとしようか。

### 注

- \*1 佐藤哲也『カラーボックス143 大阪の味』保育社、1968年、50頁。
- \*2 野村信之「関西鰻蒲焼論」『水産養殖』39(2)、1991年、229～231頁。
- \*3 青木国夫ほか編『江戸科学古典叢書 39(職人尽絵詞 人倫重宝記)』恒和出版、1982年、69頁(国会図書館デジタルコレクション)より閲覧。
- \*4 酒井亮介『雑喉場魚市場史——大阪の生魚流通』成山堂書店、2008年、30～40頁。

ゆざわ・のりこ 法政大学人間環境学部教授。1974年、大阪府八尾市生まれ。3歳で東京、千葉へ転居したが、祖父母や両親の影響を色濃く受けた食環境により「大阪の胃袋」育ちを自負。『7袋のポテトチップス——食べるを語る、胃袋の戦後史』(晶文社)や、『ウンコはどこから来て、どこへ行くのか——人糞地理学ことばはじめ』(ちくま新書)、『焼き芋とドーナツ——日米シスターフッド交流秘史』(KADOKAWA)、第12回河合雄雄学芸賞受賞)など、食や排泄といった人間の根源的な生命行動から都市文化を論じた話題作を続々発表。