

129 仙台鮪とは

問 三陸でとれた鮪を「仙台鮪」と呼ぶところがあります。それは何故ですか。

答 仙台は古くから鮮魚の豊富なところで、三陸の漁場でとれた鮪が、明治初年頃から東京あたりに出廻るようになり、「奥州仙台（領）」の広義の「仙台」を冠して、仙台鮪と呼ばれました。その理由の第一は、東京その他の大都市に出荷されるほど、漁獲量が多かったことです。そして、その漁期は殆ど通年とっていい程長かったことです。「封内土産考」（里見藤右衛門）に『此魚暮春⁽¹⁾より至初夏渚に寄りて、北海より東海に往行す。故に網口を北に向けて立つ。又暮秋より中冬の間は南海より北海に帰る。此の時岸に不寄故に裏〔浦〕海にて不漁……又曰春夏の魚を鮪と云ひ秋冬の魚を鰺〔しび〕と云り。節に従て味も異に文字も差あり。』「仙台案内」（庄子輝光編、明治23）に鮪魚（しび）⁽²⁾は暮春初夏南風の起る節より網に上り其大漁に至りては夥多（おびただしき）なり。其大なる者は一丈餘或は七八尺。多く之を遠島気仙の海浜より出つ。其小なる者は三四尺、⁽³⁾多く之を前浜より産し、其前浜より出つる短小なる者を上品と為す。此魚秋の彼岸後冬候に至りては邦俗真黒魚（まくろ）⁽⁴⁾と呼做（よびな）せり。冬季も漁獲多く他邦人仙台真黒魚の称あり。』また、「海鳴りの記」（小松宗夫）に『この頃⁽⁵⁾の海産は統計も少く明かにできないが、明治9年に天皇の東北行幸に時の宮城県令が奏上した産物高に⁽⁶⁾

マグロ 5万円

カレイ 4.1万円の数字があった。それは米（20.1万円）大麦（15.3万円）大豆（13.6万円）味噌（13.7万円）生糸（12.4万円）綿（6.6万円）炭（5.7万円）大根（5.7万円）に次ぐものであった。』と記されています。

「仙台鮪」に冠する「仙台」は、「奥州仙台」といわれるように、旧仙台領全域をいう汎称です。

鮪は又、仙台での初夏の味覚の最たるもので、「しび、新茶、ほととぎす」と珍重されたものでした。丁度、江戸の「目には青葉山ほととぎす初鯉」に相当するものだったのです。領内の浜方から藩公に対する「初鮪献上」も、毎春恒例として行われました。「牡鹿郡誌」（牡鹿郡役所編）に、次のようにあります。『初鮪指上〔さしあげ〕十八成〔くくなり〕組 狐崎組より 右両組中鮪網相立、初鮪浜々より一本宛初鮪と申銘〔もうすめい〕にて、大肝入方より宿継〔しゅくつき〕を以、仙台御肴蔵え相納、同所より受取手形被相出候事（後例留）』

ところが、さしもの近海鮪も、東京などの遠隔地に出荷されますと、昔の輸送方法では一たまりもなく鮮度が落ちて、不評的となったものでした。「仙台魚風土記」（佐々木喜一郎）に『東京では以前は「仙台鮪」と凡そうまくない鮪の代表としていた。それは交通機関や冷凍方法を知らぬ明治時代のことで、今日ではなかなかのきけものになっている。』とあります。

注(1) 「平泉旧蹟誌」「気仙風土草」等の著者である相原友直の子。伝不詳。「封内土産考」

〔物産122種を収録〕を寛政10年〔1798〕著わす。

注(2) 「仙台魚風土記」(佐々木喜一郎)に『シビといい、マグロというのは季によるもので、春夏のものをシビ(鮪)、秋冬のものをマグロ(鮫)という』とあり、「封内土産考」とはシビとマグロと入代っている。

同書『鮪は大きさによって呼名が違う、1丈余から7、8尺あるものをゴダシケ、即ちこれを荷うに駄馬5頭を要する意であるとも、又はこれを5段に割る意だともいう。小は3、4尺位。味は小さいのが上品である。……又大なるをマグロ、小をシビと呼ぶともいっている。此場合のマグロはオオシビともダイチウともいわれる。しかしいずれも同一種で、標準名をクロシビ、又はホンマグロという。肴町の故老にきく所では、次のような呼び方もあったようだ。

ニンダ	1尺2.3寸	5-6百匁
サンダ	1尺5.6寸	8-9百匁
ゴンダ	1尺8.9寸	1貫2.3百匁
トウヅケ	2尺5.6寸	2貫7.8百匁
トウコともいう		
ヤツ	3尺5.6寸	5貫
ムツ	4尺	7貫
ヨツ	5尺	10貫

以上は馬1駄の積載量から出たという・』

注(3) 「奥陽名数」(「宮城県史」32の内)『牡鹿四十七浜又曰遠島』

「陸奥郡郷考」(関元竜、「仙台叢書」第11巻の内)に『牡鹿郡六十邑内四十七を遠島〔としま〕とす

大原 給分 清水田〔しずた〕小網倉〔こあみくら〕福貴浦〔ふつきうら〕狐崎 竹の浜 牧ノ浜 小積〔こづみ〕萩ノ浜 侍浜 折ノ浜 祝田 佐須ノ浜 小竹 田代 桃ノ浦 月ノ浦 鷲神浜 小乗〔このり〕針浜 浦宿 高白 横浦浜 大石原 野々浜 飯子 寄磯 鮫ノ浦 谷河〔やかわ〕泊浜 新山〔にいやま〕鮎川 十八成〔くくなり〕長渡〔ふたわたし〕網地浜〔あじはま〕江ノ島 出島〔いずしま〕御前浜 指ノ浜〔さしのはま〕塚浜 尾浦 竹ノ浦 桐ヶ崎 宮ヶ浜 女川 石浜』

「都の苞」(僧宗久、「仙台叢書」第2巻の内〔正平5(1350)〕)

『松島……寺のまへみなみは、しほがまの浦につづきて、千島などいへども、なほそのかぎりみえず、あるはおきの遠島とて、海をへだててはるかなり。そのあはひにこじまおほくみえたり。』

注(4) 荒浜あたり一帯の海岸。仙台の直ぐ前の浜の意であるという。

注(5) 明治9年6月25日宮城県庁に臨幸、権令宮城時亮が県政について奏上した。

注(6) 宮城時亮〔みやぎときすけ〕長州出身。経学詩文に長じ、菊浦と号す。明治7年宮城県参事となり、後に権県令から県令に進んだ。11年辞職。明治26年東京で没した。

注(7) 「牡鹿郡誌」(牡鹿郡役所編)

『牡鹿郡は封内中奥〔栗原・登米・桃生・牡鹿・本吉〕と称する行政区画の管轄に属す。而して本郡の地勢浜海島嶼の土地多く、又海陸交叉の要地に位するがため郡内を二分して陸方、浜方と称し大肝入を配置す。浜方は更に之を三分して、各一名の大肝入を置く。狐崎組、十八成組、女川組即ち是なり。かくして村邑部落を管理すること二百七十餘年、維新の革政に及ぶ。』

『十八成組

大原・網地・長渡・給分・十八成・鮎川・新山・泊り・寄磯・谷川浜・鮫ノ浦』〔十浜一浦とも十一浜とも称した。〕

注(8) 「牡鹿郡誌」(牡鹿郡役所編)

『狐崎組

祝田・佐須・小竹・折ノ浜・桃浦・月浦・萩ノ浜・小積・牧ノ浜・竹ノ浜・狐崎浜・福貴浦・小網倉・清水田・田代浜』

『女川組

塚・飯子・野々・大石浜・横浦・高白・小乗浜・鷲ノ神・女川・針ノ浜・浦宿・宮ヶ崎・石浜・桐ヶ崎・竹ノ浦・尾浦・御前浜・指ヶ浜・出島・江ノ島』

『陸方組

門脇村・住吉町・蛇田村・高屋敷・南境村・大瓜村・高木村・水沼村・真野村・沼津村・沢田村・流留村・渡波村・根岸村・湊村。』

資料 仙台魚風土記(佐々木喜一郎)

仙台案内(庄子輝光)