

畏れられ、 食されるワニ

神話と食卓を泳ぐ“黒い影”

取材・文

池永遼介(株式会社ジオ・ラボ)

協力

葉杖哲也(広島県立歴史民俗資料館) | 藤田恒造(フジタフーズ)
湯村 功(鳥取県立青谷かみじち史跡公園)



山陰地方では、「ワニ」が美味しい食材として珍重される一方で、畏れの象徴として語り継がれてきた。古代の刻画や神話に刻まれたその姿は、時を超えて人々の記憶と想像力に息づいている。食と信仰の間を泳ぎ続けるワニの物語をたどる。

山中で出会った刺身

広島県^{みよし}三次市は、中国地方のほぼ中央に位置し、山陽と山陰を結ぶ交通の要衝として栄えてきた。そんな三次の“知る人ぞ知るご当地グルメ”が、「ワニ料理」である。爬虫類のワニは日本にいないはずだが……。

「今日のワニはネズミが食べ頃ですよ」。ワニ料理で知られるフジタフーズを訪れると、2代目店主・藤田恒造^{こうぞう}さんが自信ありげに出迎えてくれた。

ワニ？ ネズミ？ ワイルドな料理を想像しながら待つこと数分、淡い紅の斑がにじんだ自身の刺身が運ばれてきた。恐る恐る口に運ぶと、ねっとりした甘さがあるがくどさがない。一言で言えば「おいしい魚」だ。

「これは東京湾で3日前に取れたネズミザメです。熟成が進んで、ちょうど出せる頃合いでした」と藤田さん。ようやく謎が解けた。三次でいう「ワニ」とは、「サメ」のことだったのだ。

フジタフーズのこだわりは、冷凍せず鮮度を

保ったままのワニを提供することだ。主に宮城・千葉・東京・和歌山で水揚げされたワニを仕入れ、刺身やなます、ハンバーガーに仕立てている。

この日、厨房で調理中のネズミザメには、すでにヒレがなかった。漁師がワニを取る主な目的はフカヒレであり、藤田さんは漁師と直接連絡を取り合い、残された身の部分を仕入れている。

里に届く、海の恵み

なぜ山間の三次でワニの食文化が根づいたのか。広島県立歴史民俗資料館の葉杖哲也^{はづえ}さんはこう話す。「遅くとも江戸時代には、三次でワニが食べられていたようです」。

記録に残る最も古い例は、天保^{てんぽう}5(1834)年。山陰からの行商人が三次へ売り歩いた商品の帳簿に「ワニの焙り串」が記されている。

明治25(1892)年ごろには、山陰沿岸でフカヒレ採取を目的としたワニ漁が盛んになっていた。「沿岸部では他にもっと美味しい魚が取れたので、あえてワニを食べなかったのかもしれない」。葉杖さんはそう推測する。

島根県の中央部、日本海に面した大田市の五十猛^{いそ}地区では、“余りもの”のワニの身を内陸に運び売る販路が開拓された。そのルートは、五十猛から三次を経て広島県の南東部、瀬戸内海沿いの尾道までを結ぶ「銀山街道」だった。五十猛から



「凧の日こそ危険」という海の知恵を語る影ワニ伝説。船の影から巨大なワニの姿が浮かび上がる。(海ノ民話アニメーションより)

三次までは、荷車を引いて1日かかりで運ばれたという。

当時の三次の魚料理は、川魚か塩蔵の海魚が一般的だった。その中で、ワニは珍しく生で食べられる魚だった。ワニの体内に含まれる「トリメチルアミンオキシド」や「尿素」という成分が腐敗や食中毒を抑えるため、内陸でも刺身として楽しめたのだ。ワニの身は、時間が経つと強いアンモニア臭を放つ。しかし、それすら「3軒隣まで臭うくらいがうまい」と評されたという。そんなワニは、三次の祭りや正月などの「ハレの日」に欠かせない食材として、地域に愛されてきた。

山間部では食卓を彩る食材であったのとは対照的に、沿岸部では、ワニは「恐ろしい存在」として語られてきた。

鳥取県大田市の温泉津地区に伝わる「影ワニ」はその代表だ。凧の日に漁をしてはいけないという掟を破ると、船の影から巨大なワニが現れて漁師を海へ引きずり込む——自然への畏れと戒めを説く民話である。自然を相手に生きる知恵や掟が、沿岸部ではワニに重ねられてきたのだ。

神話の海に潜むもの

葉杖さんによれば、山陰地方でのワニの物語をさかのぼると、和銅5(712)年編纂の『古事記』と、天平5(733)年編纂の『出雲国風土記』に

行き着くという。

『古事記』の「因幡の白兔」では、白兔が氣多の海を渡るため、ワニたちに「仲間の数を数えよう」と嘘をつき、海に並ばせてその背中を渡った。しかし、最後に本当の目的を明かしたことで怒りを買ひ、皮を剥がされてしまう。その白兔を出雲の神・大国主命おおくにぬしのみことが救うという話だ。この「氣多」は現在の鳥取市西部とされ、白兔海岸や白兔神社など神話の地として多くの人が訪れている。

『出雲国風土記』にも、語臣猪麻呂の娘がワニに襲われ、猪麻呂が仇を討つという話が記されている。同風土記にはまた、現在の松江市における海と山の産物が示されている。そこには、「沙魚さめ」「和邇わに」が名を連ねており、大衆向けであるシジミやアジなどは含まれていない。ワニは特別な魚とされていたのかもしれない。

これらの記録から、奈良時代にはすでに、ワニは「恐ろしい存在」と「食材」という二面性をもっていたことがわかる。

古代に刻まれた祈り

鳥取県にある弥生時代の青谷上寺地遺跡では、ワニとみられる線刻絵画が数多く見つかっている。流線型の体に鋭い背びれをもつ魚が土器や木器に刻まれており、これらの特徴を満たす魚としては、ワニが有力視されている。



熟成されたネズミワニの刺身。相性の良い生姜醤油でいただくのが地元の定番。



白兔海岸の沖に浮かぶおきのしま淤岐ノ島。海に横たわる姿が、まるでワニの背中のようにも見える。



流線型の体やヒレを伴ったワニの姿が描かれた壺形土器。水中での生き物としての特徴が強調されている。



複数のワニが並んで刻まれた木製の容器。繰り返し表現されることで、神聖な意味合いも感じさせる。

「海が身近な青谷上寺地の人々にとって、ワニは畏怖とともに信仰の対象だったと考えられます」。そう語るのは、鳥取県立青谷かみじち史跡公園の湯村功いさおさんだ。

同遺跡は約 2300 ～ 1700 年前（弥生時代前期～古墳時代初頭）のもので、ワニが描かれたのはおよそ 2000 年前。同時期の遺跡では、動物の刻画が多く残されたものの、対象がワニであるのは山陰特有だという。全国的には、こうした刻画のモチーフはシカが多い。角の生え変わりを神秘視していたとみられている。「ワニも歯が生え変わる上に、身が腐りにくい。海の精霊のような存在だったのかもしれない」（湯村さん）。

海を介した交易が盛んだった青谷上寺地では、畏れや敬意、あるいは航海の安全を願う気持ちが、ワニを儀礼の対象にしたと考えられている。当時の人々にとっては、器に絵を刻む行為そのものが、祈りや願いを託す大切な営みだったのだ。

古墳時代になるとワニの痕跡がほとんどみられ

なくなる。湯村さんはその理由を「古墳時代には墳墓の形状や副葬品が統一化されたからではないでしょうか」と推測する。そして奈良時代になると、今度は文字によって再びワニの物語が記録された。かつての人々によって石や木に刻まれた「ストーリー」が、語り継がれていたのかもしれない。そんな見方を示してくれる。

泳ぎ続ける影

弥生時代の山陰の人々が土器や木器にワニの姿を刻んでから現在までおよそ 2000 年。モノとしての記録は断片的でも、語り継がれたストーリーは今も続いている。ワニに畏れを抱き、同時においしく味わう。人間の想像力と欲望が、ワニという生き物を通じて豊かな文化を育んできた。

2000 年後の私たちは、ワニにどのような想いを向けているのだろうか。

