

先生。フードスケープって なんですか？ 魚から紐解く人間社会は どうみえますか？

2018.10.19 (金) 19:00-21:00

東京学芸大図書館カフェ note cafe

一般 ¥1500 / 学生 ¥500

橋村先生と

一緒に

世界を面白がる

トークゲスト：橋村修准教授

マスター：藤井健志教授

聞き手：熊井晃史

Vol
28

シイラという魚をご存知だろうか。

場所によって名前が違い、あるところではマンサク（万作）というおめでたい名前、あるところではシビトグライ（死人喰らい）という不吉な名で呼ばれているので、そちらの名でご存知の方もいるかもしれない（ちなみにこの魚が、実際に死人を喰らっているわけではない。あくまでも名前だけである）。

さらにこの魚、実はハワイではマヒマヒと呼ばれている。

ハワイに行ったことのある人は、あの高級魚！と思い当たるかもしれない。なおシーラカンスとは全く違う魚なので、誤解をされないように。今回のまちのカルチャーカフェでは、このシイラについて、学芸大学の橋村先生が蘊蓄を傾けてくれた。

日本各地で取れているのだが、腐りやすいということで、あまり流通はしていない。ただ取っているところでは、食べるだけではなくて、宗教儀式に使ったりと、意外に活躍している。もっとも味が淡泊なので、必ずしも評判がよいというわけではないらしい。

実は、この日、フライにしたシイラを挟んだパンをカフェで出してくれたのだが、おいしい！という人と、イマイチ・・・という人に分かれていた。とは言え、白身の魚で、食べやすいことは間違いない。

シイラをめぐる食文化があるのは、日本だけではない。上に書いたハワイのマヒマヒもそうだが、台湾のヤミ族などは、シイラのことを鬼刀魚と呼び、チャーハンにしたりするのだそう。地中海のマルタ島（マルタ共和国）でも、シイラは国魚（そういうのがあるのだね）として、よく食べられているとのこと。

このシイラの文化は、食文化だけではない。

南米ではシイラのことをドラドと呼び、あの黄金郷（エルドラド）に導いてくれる魚だと考えられているという。

そこに何か宗教性があるはずである。現にマルタではシイラの初漁のときには、カトリックの神父が祝福をするのだという。日本のシイラ漁の漁具にも、何だかお神輿などにある榊のようなものが付いているのもあった。あれは「神の依り代」ではないか、なんて声が会場から出ていた。

2時間という時間なので、あまり詳しく聞くことができなかったのは残念だったが、参加した者は、シイラ文化の端っこぐらいは、シイラフライとともに齧りその意外なほどの拡がりに目をみはったのである。

藤井健志

東京学芸大学教授・元副学長

まちのカルチャーカフェ主宰・マスター

東京学芸大図書館カフェnote cafe発起人