

# 國學院大學學術情報リポジトリ

## 〔談話室〕 海藻食「えご」と「いご」

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 國學院大學 公開日: 2024-05-21 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 大楽, 和正, Dairaku, Kazumasa メールアドレス: 所属:
URL	<a href="https://doi.org/10.57529/0002000396">https://doi.org/10.57529/0002000396</a>

## 海藻食「えご」と「ごご」

大楽和正

「えご」という料理を「存じだろろうか。海藻のエゴノリを煮溶かし、よく練ってから寒天のように固めて作る海藻料理である。独特のモチモチとした食感があり、一口サイズに切って皿に盛り、からし酢味噌や醤油で食べる。新潟では「えご」や「いご」と呼ばれ、お盆の時期や冠婚葬祭などのハレの日に欠かせない料理として親しまれている。

こうした食文化を守り伝える活動に取り組むのが、新潟県長岡市に拠点を置く、越後えご保存会という団体である。「保存会」と聞くと、何処か堅苦しいイメージを持たれるかもしれないが、えご好きが集まった気楽なサークルのような団体だ。茶話会と称する会員同士の情報交換会のほか、「えごだより」の発行（毎月一回）、調理体験やPRイベントが主な活動である。約八十名の会員が在籍しており、縁あって二〇一七年から私もその一員となった。

この会では、四年に一度のえごの祭典「えごリンピック」と銘打った普及啓発イベントを開催しており、二〇二四年は「えごリンピックイヤー」を迎える。前回のイベントは新型コロナウイルスの影響により一年延期した二〇二一年に開催された。当時、博物館学芸員であった私は、本イベントを後押ししようと、えごの歴史や文化、生態などを紹介するミニ展示を三名の会員有志と一緒に企画した。

このときの展示では、会員有志のアイデアにより、江戸から明治時代の文献を渉猟して整理した「文献に現れたる『いご』『えご』』というコーナーを設けた。越後の方言は「エ」と「イ」の発音が曖昧であるとされ、根っからの越後の人が「越後」を発音すると「イチゴ」になる。「えご」や「いご」の違いも、この方言に由来するのを探ったコーナーである。

えごに関する文献の初出は、管見の限り、延宝九年（一六八一）の史料に高田領内の番所や関所を通過するときの統

制品を記した史料で、「いご」と記されている（浅倉有子「溝口家文書『高田城内御詰之面々御米請取帳』の紹介」『新潟史学』七五、二〇一七年）。この他に確認できた江戸時代の越後と佐渡の複数の史料でも、すべて「いご」「いご」「いご」と記され、「えご」「えいご」等の用例はなかった。少なくとも表記の上では「いご」であったことだけは言えそうだ。越後側では、どこかの段階で表記に変化が生じ、一方、離島の佐渡では現在も「いごねり」の名で親しまれているように、「いご」の表記と呼称が変わることなく用いられている。

さらに、こうした文字やことばから、自然に対する知識や行為、技といった、人間の営みに目を向けると、さらに問題が複雑に絡み合いながら、新たな課題へとつながっていく。たとえば、佐渡市野浦では「いごねり」に使用する海藻エゴノリをマイゴと呼んでいる。このマイゴを採るとき、別種のケイゴという海藻が混じっていることが多い。このケイゴは別途「ところてん」の材料に使われる。

一方、越後側の柏崎市笠島では、エゴノリをオジエゴ（男）と呼び、これとは別種のオバエゴ（女）と呼ぶ海藻がある。ここでは「えご」の固まり具合が良くするため、両者の海藻を混ぜて作るという知識が共有されている。さらに、ここから三〇キロメートルほど離れた出雲崎では、笠島のオバエゴと同一の海藻をイギスと呼び、漁獲対象にならない。これに対して、糸魚川市藤崎でイギスと呼ばれる海藻は、エゴノリの先に付くため別名エゴノハナとも呼ばれている。ここでは「えご」を練るときに、イギスを少し入れると、固まり具合や食感、味が良くなると伝えられている。とりわけ冠婚葬祭においては、イギスを入れて練る「えご」が最高のもてなしとされている。

以前、これらのエゴノリとは別種の佐渡のケイゴ、柏崎のオバエゴ、糸魚川のイギスの海藻を採集し、藻類学の研究者の協力を得て、実体顕微鏡を用いて同定してもらったことがある。その結果、これらがすべてアミクサであることがわかった。自然科学が明確なひとつの答えを出してくれたのと同時に、人文学としては新たな問いにつながる瞬間であった。エゴノリやアミクサという海藻をめぐって、これほどまでに種々の命名がなされ、人びとのあいだに多様な価値観と知識体系が形成され、各地で継承されてきた背景や要因は何かということである。簡単には解決できない課題ではあるが、こうした問いと向きあえるのが民俗学の醍醐味である。

最後になるが、越後えご保存会では、一と五の「いご」にちなんで五月十五日を「えごの日」と定めている。えごりンピック二〇二四は、二〇二四年五月十五日に開幕する。

（民俗学）