

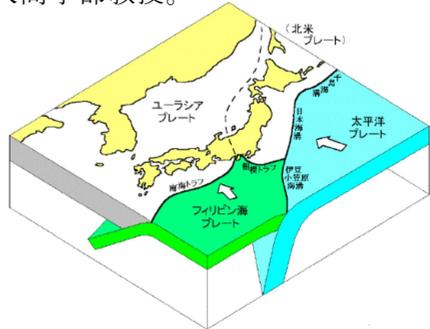
美食地質学

今回も地質学・地形学関連の話題から。日本列島は自然が豊かで四季折々の風情を楽しむことができると言われることがありますが、こうした情緒的な言い回しではなく自然科学的な論拠に基づいたより知的で個人的な観光「エデュケイティード・トラベラー Educated Traveler(略して ET)」を推奨する動きがあります。中でも食文化と地質・地形との関係を論じているのが「美食地質学」創始者の巽先生です。現在の肩書きは京都大学総合人間学部教授。

その一例を挙げると、従来の「日本地理」の教科書では、三陸沖を南北の海流がぶつかり合う好漁業としていますが、この地で採れる脂の乗った「八戸前沖さば」の旨さについて、次のように論述しています。サバの回遊北限である八戸付近は、日本列島フィリピン海プレートとの衝突によって北太平洋プレートが拡大し、日本海溝が年間 1cm ほどの速さで西へと移動した始めた結果、東北地方の地盤は圧縮されて軽い花崗岩地帯や八甲田・十和田・岩手山などの火山地帯が隆起して北上山地と奥羽山脈が誕生し、これらの山岳地帯から流下する河川がプランクトンなどの「森の恵み」を沖合へと運び、食物連鎖によってサバの生育を促していると、解説してみせるのです。

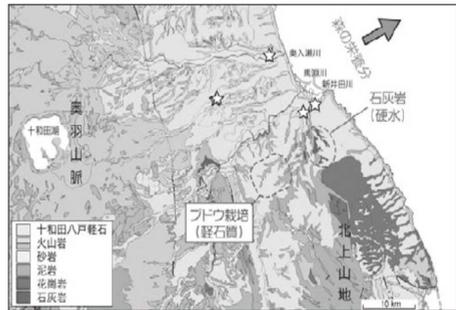
はちのへまえおき

こうして、「八戸前沖さば*」は、幾度もこの地を襲ってきた海溝型巨大地震や直下型地震な



日本列島を取り巻く4つのプレート

ref. 萩原 尊禮(1991)



東北地方北部の地質 ref. 巽(2022b)



八戸前沖さば



HOKOのさば缶詰

<https://www.umai-aomori.jp/specialtygoods-pbook/hachinohe-maeoki-saba>

どの大地からの「試練」と引き換えに私たちが手にすることができる「恩恵」なのだ、と巽先生は指摘しています。

このように日本列島を取り巻く 4 つのプレートの動きから地形を語り、それに伴って生物相が変わり、食材として利用する地域文化を解析してくれます。日本食が世界から注目される今、より科学的な説明がこれからの新しい観光業の道を切り拓くことになるでしょう。確かに若かりし頃に宗教と災害の側面から文化地理学を志した者としては、いかんせん学びが足りなかったと反省至極です。

*八戸前沖さば…八戸前沖さばブランド協議会が認定した期間に八戸前沖で漁獲し、八戸港に水揚げされたサバのこと。サバは、海水温が 18 度以下になると粗脂肪分が高くなると言われ、八戸前沖では例年 9 月に入ると海水温が急激に低下するため、脂分の乗りが多い抜群の大型サバが水揚げされる。

石飛 一吉

参考図書

巽 好幸 (2022a) 『「美食地質学」入門 ～和食と日本列島の素敵な関係』光文社新書, 296 頁。

巽 好幸 (2022b) 美食地質学で紐解くその魅力、「Buy はちのへ(八戸諸侯会議所)」vol.2

萩原 尊禮 (1991) 『日本の地震、地震工学と地震地体構造』鹿島出版, 215 頁。

金田 章裕 (2020) 『和食の地理学:あの味を生むのはどんな土地なのか』平凡社新書, 222 頁。

佐藤 洋一郎 (2023) 『和食の文化史:地域に息づくさまざまな食』平凡社新書, 272 頁。