

# 海側の食文化

— 豊後水道の恵みと、海とともに生きてきたくらしの記録 —

白杵市は豊後水道に面した海岸線と山間部からなる地域です。本資料では、大泊・風成・深江・中津浦・大浜・下ノ江・津留・佐志生などの漁村・海浜集落を中心とする「海側の食文化」の全体像を紹介しています。きらすまめし・だんご汁・おうはん（黄飯かやく）などは今も受け継がれていますが、ここでは特にそれらの背景にある歴史や、かつてのくらしの中で育まれてきた食の知恵を白杵市史（1990年）や白杵にまつわる食文化の書籍よりまとめています。

## ① 魚を中心とした食の営み

豊後水道からはタイ・アジ・サバ・イワシ・カマス・フグ・アワビ・サザエ・伊勢エビ・コウイカ・白魚など多彩な魚介が揚がりました。白杵川では寒中に白魚がとれ、独特の風味を持つものとして珍重されました。これらの海の幸は日々の食卓だけでなく、祭礼や儀式、行商や交易など、くらしのあらゆる場面を支えていました。「魚屋三町」と呼ばれた掛町・浜町・横町の魚ん店では刺身や煎め付け、フカの湯引きなどが提供され、田舎から町へ出てきた人々の憩いの場でもありました。白杵の魚料理は「うまくて安い」と評され、釣りアジと網アジの鮮度差を子供のころから教えるほど魚に目の肥えた土地柄でした。内陸の竹田や大野郡へは馬の背で魚を運ぶ「魚の道」があり、鮮度が落ちるため塩物が中心でしたが、山奥の人々にとって「生きのいい無塩の刺身」は大きな魅力でした。旧暦十二月十五日には浜町・掛町を中心に塩物市が開かれ、近郷近在から商人が買いに訪れました。

## ② 代表的な食べもの

料理名	概要
きらすまめし	魚におからをまぶした白杵独特の郷土料理。「きらす（切らず）」が語源
黄飯とかやく	くちなしの実で黄色く炒いた飯と、エソすり身・野菜の副菜「加薬」を組み合わせる
うずめ飯	豆腐や野菜などの具材を飯の下に埋めて出す。白杵藩の儉約の精神を象徴
ハウチャウ	小麦粉を練って引き伸ばし味噌汁に入れる団子汁。大友宗麟の故事が名の由来
豊後ふぐ・牡蛎・磯料理	豊後水道の海の幸を活かした料理群。カボス添えて食す
とろろ汁・モズク	自然薯を魚出汁で伸ばし麦飯にかける家庭の味。モズクは将軍家献上の名産

## ③ 海産物の加工と行商

イリコ（煮干し）・干しあわび・ナマコなどの海産加工品が浜で生産されました。イリコは地曳網やパッチ網で獲れたイワシ類を、浜の加工場の釜ですぐに煮て乾燥させたもので、燃料には松が使われました。干しあわびやナマコは長崎貿易向けの俵物として加工された記録も残っています。津留の女性たちは「はんぼう」を頭に載せ、干し魚・ヒジキ・クロメを近郷から国東あたりまで行商しました。漁村から売りに来る芋原料の「いも飴」——赤褐色の板状の飴——は安価で甘く、子供たちに人気のおやつでした。

## ④ 儉約の精神と日常の食

「銀めし」と呼ばれる白米飯は盆・正月・氏神の祭りなど特別な時に限られ、年に一、二度のご馳走でした。日常は七分麦・三分米の麦飯が一般的で、朝食はサツマイモを大きく輪切りにして炊き込んだ「いも粥」に味噌汁とたくあんを添えたものが定番でした。弁当には孟宗竹で作った竹筒にいも粥を詰め、上にたくあんを乗せて持ち運びました。武家も町家も年中朝粥を食し、粥や雑炊で米を節約することが常とされていました。味噌・醤油・豆腐・蒟蒻などを自家製でまかなうことが美德とされ、茶も山間部の茶葉を仕入れて大きな平釜で炒り、一年分を自家製造していました。来客には漬物を「こころ」と呼んで出す気風がありました。食事は箱膳で各自が専用の食器箱を使い、食べ残しをしないよう厳しく躰けられました。

## ⑤ 年中行事・祭り・信仰の食

正月の雑煮・小豆飯、涅槃会の炒り米（おこげや花あられ、大豆を炒って黒砂糖をまぶしたもの）、節句のよもぎ餅・ちまき・サンキライ餅、祇園祭りの鉢盛料理（ブリ刺身・寒天・サメの辛子酢味噌和えなど）、盆のやせうま・団子、十五夜の団子・焼き芋・赤飯、くんちのおはぎ・柚餅子など、季節ごとの行事食が受け継がれていました。師走には餅つき屋が各家を回り、養餅・雑煮用丸餅・かき餅を作りました。海側ならではの行事として、漁師が船霊様に米・塩・鰹節・ダイダイ・御神酒を供えて安全と豊漁を祈願する船祭りがありました。恵比須様は「イサリ神様」とも呼ばれ、サバの刺身が好物だと信じられていました。大泊や風成では秋祭りに地芝居（農村歌舞伎）が上演され、見物人は重箱に酒や漬物・煮物を詰めて持参しました。浜の竹鳴らしでは前夜に大きな焚き火をたき、子供たちがその火で餅を焼いて食べる習慣がありました。また、井戸の水は貴重で、毎月一日・十五日に酒を注いで水神を祭る風習がありました。

## ⑥ 子供たちの食の記憶

おやつはすべて自然の中に行いました。春は山に塩を持参してイタダリの皮を剥き、塩をつけて生かじりました。タケノコの皮に梅干しを包んでしゃぶるのも子供のおやつでした。夏はそら豆を乾燥させて炒った炒り豆や、新麦を炒って粉にし黒砂糖を混ぜた麦焦がし（香煎）を食べました。ニッケイの根から抽出した肉桂水をハマグリ（ハマグリ）の貝殻に注ぎ、黒砂糖と混ぜて飲むのも夏の楽しみでした。秋はニガウリの熟して裂けた種子の周りの赤い果肉を食べ、晩秋には壁地周辺に自生する寒竹のタケノコを味噌汁の具にしました。冬は干し芋の粉で皮を作り生芋の輪切りを包んで蒸した「といも団子」や、白ネギを丸ごと火にくべて醤油や油をかけて食べる「ネギぼっぼ」など。漁村から売りに来る「いも飴」も子供たちの楽しみでした。買うお菓子などない時代、季節の恵みがそのまま子供のおやつでした。

### ⑦ 醸造・寺院の食文化

岩台地の割れ目から湧き出す良質な軟水を活かした酒造りが盛んで、小手川酒造をはじめとする酒蔵が明治期には大規模な酒造を行っていました。小手川酒造は作家・野上弥生子の生家としても知られています。味噌・醤油についても、富士甚やフドーキンなどのメーカーが立地し、白杵の味噌は全国的にも高い評価を受けていました。寺院では見星寺の京料理の流れをくむ本膳十五品の精進料理、善法寺の豆や野菜を混ぜた加薬飯、多福寺の手間のかかる押し寿司などがありました。地元元の胡麻をすり込んだ胡麻豆腐は、粘りがあり淡泊でいて豊かな味わいと評されています。現在は星月庵の禅味料理にその伝統が受け継がれています。

### ⑧ 人生の節目と食

出産時には神棚に山盛りの飯を供える「うぶ飯」が作られ、小麦粉の団子入り味噌汁「へつ団子」は産婦の特権でした。生後百日の「喰い初め膳」では飯粒を数粒口に入れて歯の生え方を占い、初誕生には一升の「誕生餅」を踏ませて切り分け、近所・親戚に配りました。婚礼では鯛を黒漆塗の箱に入れて贈る「あござかな」や、見送りに飲ませる「胡椒茶」の風習がありました。深田では生き魚を使い、室に芋を置くなど独自の婚礼形式も伝わっています。死去時には茶碗一杯分だけ炊いて箸を一本立てる「枕飯」を供え、葬送では年の数だけ「くし団子」を作って参列者に配りました。人生のあらゆる場面で特別な食が用意されていたのです。

### 「食」にまつわる白杵のことば

白杵ではおからのことを「きらす」、黄飯の副菜を「かやく」、醤油を「しょんつ」と呼びました。農作業の合間の間食は「おこびり」（小昼の意）、茶漬は「ぶぶ漬け」（ぶぶは茶や湯の幼児語）、サツマイモは「といも」、白米飯は「銀めし」と言いました。イカの足の干物は「かいぼし」（搔き干しの意）、晩酌は「よろうち」、空腹をなだめる程度の軽食は「むし養い」。杯に酒を表面張力まで注いだ状態を「いちえのめ」（行って飲めの意）と呼びました。来客に出す漬物は「こころ」と呼ばれ、急須は「きびしょう」と呼ばれました。その多くは京都の古い言葉が白杵に定着したものとされ、食への想いがことばにも息づいています。

### 【参考文献】

白杵市史編さん室（編）『白杵市史』白杵市、1990年／直良信夫『子供の歳時記』佼成出版社、1942年／高橋長一・村上あや『ジュン・バリ：ふるさとのこころ 石仏の里うすき豊の国の味覚』印刷良栄堂、1982年／白杵精神調査会『質素・儉約・貯蓄・勉勵旧白杵藩の白杵精神』白杵町役場、1944年

※各地域の詳しい食文化については、別ページをご覧ください。