

山側の食文化

— 山の恵みを分かち合い、土とともに生きてきたくらしの記録 —

■ 山側地域の食文化とは

白杵市は、豊後水道に面した海側の地域と、祖母・傾山系へとつながる山間部とでは、暮らしの営みが大きく異なります。山側地域（東神野・西神野・東谷・柚野木・武山・八里合など）には、海側とは異なる独自の食文化が受け継がれてきました。山間の集落では、限られた食材を巧みに活かし、季節ごとの行事食や信仰に根ざした供え物など、暮らしの知恵が織り込まれた食の文化が育まれていました。ここに記された食の知恵は、先人たちが長い年月をかけて築き上げたものであり、私たちの暮らしの土台となってきたものです。本資料では、『野津町誌』（1993年）および『白杵市史』（1990年）の記載に基づき、山側地域の食文化の全体像をまとめました。

■ 日常の食

主食は米・麦・粟などの穀物で、おかずは自家製の野菜・豆腐・味噌が中心でした。ただし、米だけで食卓をまかなえる家は多くなく、麦や粟を混ぜた飯が日常的でした。食糧が不足する時期には、大根を刻んで飯に混ぜる「かて飯」が作られました。「かてる」とは「混ぜる」「加える」という意味の方言で、飯の量を増やす工夫でした。小麦粉の団子を里芋などと味噌で煮る「団子汁」は食卓の定番で、残り物で作る「雑炊（オジヤ）」や野菜を混ぜた「五目飯（マゼクリ）」も日常的でした。特に小麦は、うどん（方言で「ビッチョ」「ハッポウ」）・やせうま（のべだんご）・ふくらかし饅頭など、さまざまなかたちで食卓にのぼりました。間食（おこびり・はだぐい）には、小麦粉を焼いて黒砂糖を包んだ「シエモチ」、甘藷を石垣のように並べて蒸す「石垣餅」、きな粉をまぶした「やせうま（のべだんご）」などが親しまれました。海から離れた山側では鮮魚の入手が難しく、保存食が重要でした。かき餅・干し大根・ぬか漬（コンガ）・イワシの塩漬（寒魚の寒漬）・煮干し（イリコ）などが長い冬を越すための備えでした。また、鮎（方言で「アイ」）の背ごしは、川魚を生で味わう山間部ならではの食べ方でした。

■ 年中行事と食（主なもの）

時期	代表的な食
正月	節餅（セツモチ）・オスワリ（鏡餅）・かき餅・花餅・雑煮・七草雑炊・小豆粥・歯固め
彼岸	彼岸だんご（糯米粉または小麦粉+きな粉）・おはぎ・栗餅（秋）
端午	ちまき（糯米粉七・粳米粉三、シュロやトキハの葉で包む）
さのぼり	こけら寿司・焼き鯖の混ぜご飯・ケンチャン汁・ふくらかし饅頭
盆	水の花（なす・きゅうり+米）・延べだんご・花菓子・土産だんご
名月・くんち	蒸した唐芋・里芋・栗・団子／栗飯・おはぎ
亥の子	亥の子餅（東神野では猪形の大餅を「大黒様」と呼ぶ）
冬至・寒入り	かぼちゃ（中風除け）／油揚げ・だんご汁・稲荷寿司（寒負け防止）

■ 人生儀礼の食

出産直後には「うぶ飯」を炊いて神棚に供えました。飯を山盛りによそうと赤子にえくぼができるといわれました。産婦には小麦粉で作った「へつ団子」の味噌汁が振る舞われました。生後七日の「七夜」には赤飯を炊き、親戚や組合（カタラ）の人々がお祝いに駆けつけました。東神野では大豆や煮干しを煎った「ジュウノコ」を重箱に入れて届ける習慣がありました。初誕生日には一升の「踏ませ餅」を搗いて子どもに踏ませ、切り分けて近所に配りました。結婚の祝言では、イリコ（煮干し）・ウメボシ・コブが「背の曲がるまで」「シワをつかむまで」の長寿の願いとともに供され、披露宴では鯛の焼き物やそうめんが出されました。葬送では、茶

碗一杯分だけ飯を炊いて山盛りにし箸を一本立てた「枕飯（山入り飯）」を供えました。くし団子を年の数だけ作って参列者に配る風習があり、長寿者の場合は数が多いため喜ばれましたが、幼い者の場合は縁起が悪いとして手を出さなかったといえます。葬儀のあとには飯・味噌汁・酢和え・煮豆などからなる精進料理が振る舞われました。

■ 信仰と食

荒神様は「かまどの神」であり「作の神」でもあるとされ、毎朝の水とご飯の供えから、田植え後の「荒神苗」の奉納まで、日常と農事の両面で食と結びついていました。旧十一月二十日の荒神様の祭りには、大根・里芋・ごぼう・椎茸・蒲鉾・酢和えなどを膳に整えて供えました。出羽地域では、山の神の祭りの日に「山に行って味噌汁の匂いを嗅げば罰が当たる」といわれ、山の神への畏敬の念と食の禁忌が一体となった信仰が伝わっていました。祖母山信仰では正月から七月までの毎月四日が「祖母山の御日」とされ、黒坂では小麦粉だんごや饅頭を供えました。寺院の法要で出される精進料理「お斎」には、山側ならではの農村的な献立（加菜飯・ごま豆腐・煮しめなど）が特徴的で、町場の寺院が白飯に押し寿司や奈良漬けを出すのとは対照的でした。

■ 方言・民謡に残る食の記憶

方言には食文化を伝える言葉が多く残ります。「ブエン（新鮮な魚＝無塩）」「フクラカシ（酒饅頭）」「コビル（間食＝小昼）」「ヨロウチ（晩酌）」「シエモチ（小麦粉の焼き菓子）」のほか、「ハッポウ（うどん）」「オウハン（くちなしの実で黄色く炊いた飯）」「マゼクリ（五目飯）」「ムシヤシナイ（空腹を一時的に満たすこと＝腹の虫を養う）」「シヨンツ（醤油の転訛）」など、暮らしの中で何をどう食べていたかが生き生きと伝わります。民謡では、酒造り唄・田植え唄・小麦すり唄など労働の歌に食が織り込まれ、米作りや酒造りが地域の生業として根づいていたことを伝えています。子守り唄には「団子して だれにやろ」「おつしのお米 おろして煎って」といった一節が残されており、子どもの暮らしのなかにも食が身近であったことがわかります。亥の子唄では新藁で「亥の子すぼ」を作り、新米で餅を搗く様子が歌われ、収穫への感謝と祝いの気持ちが込められています。

■ 参考文献

白杵市史編さん室（編集）『白杵市史』白杵市、1990年／野津町誌編さん室（編集）『野津町誌』野津町、1993年

※各地域の詳細は別ページをご覧ください