

掬 ぶ

mu su bu

食文化創造都市 臼杵ストーリーブック

the story of usuki's gastronomy



USUKI
CITY OF GASTRONOMY

掬 ぶ

mu su bu

味噌、醤油、酒といった

世界が認める発酵文化

自然環境に負荷をかけず

地産地消を目指してきた

土づくり、有機農業

まさにフードロスの削減

もったいない精神から生まれた郷土料理

大地を耕し、水を掬いながら

山から海へと循環する豊かな自然と対話してきた

先人たち

膨大な時間をかけ

自然に耳を傾け、微生物に問いかけ、人間の知恵を積み重ね

歴史とともに掬^{むす}んできた、白杵の食文化

食がつかないできた風土と歴史が

絶えることなく今も息づいています

私たちのご先祖さまが残してくれた

誇るべき食文化の創造

未来に向けて、私たちの根底にあるストーリーを
掬^{すく}い上げていきましょう



story
1 発酵・醸造文化

醤油

ここは微生物
ファーストの世界

白杵川の上流、白杵市望月に位置する、大分醤油協業組合醤油工場。広大な敷地には何塔もの木樽が並び、大豆を蒸したふくよかな香りが敷地内に漂っている。

醤油は完成するまでに最長3年かかり、3つの工程がある。「一麹」、醤油麹を作る。「二搾^{にかい}」、タンクの中でじっくり発酵させる。「三火入れ」、できあがったものを圧搾し、生醤油を絞り取り火入れする。言葉にすると単純に聞こえるかもしれないが、プロの腕が試される場面は多い。

まず、屋台骨で司令塔とも呼べる麹を作る「製麹室^{せいこうしつ}」という部屋

では「麹菌」をまぶし、3日間寝かせて麹を作っている。静かに麹菌が熱を帯び、繁殖していくのを見届けなくてはいけない。季節や気候によって大きく左右されるのが微生物の世界。人の知恵と経験を生かし、五感をフルに活用し、微生物をアシストしている人間の手は不可欠だ。人間と微生物は運命共同体。温度が低すぎると発酵しないし、高すぎてもいけない。



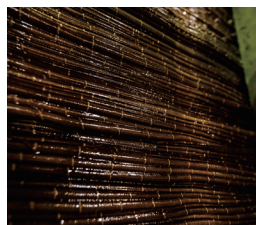
人の手によって、熟成具合を確認して
いく作業が続いてゆく

大分醤油協業組合 醤油工場

大分県白杵市望月1500 Tel.0972-63-6111



年季の入った木樽たちが立ち並ぶ



じんわりともろみの重さで滲み出てくるのが生醤油



もろみを圧搾するための布を連続して詰める作業



製麹室はとても静か

味噌文化の一翼を担う



オートメーションでも所要所で手作業が入り、人の目利きがものを言う。最後まで丁寧に仕上げていく

械、首の長いレールが四方八方に伸び、静かに人が寄り添うように持ち場に立つ。

味噌作りは、仕込む前の工程が大変だ。米（または麦）を蒸し、種麹を付け米麹（または麦麹）を作る。この味噌の命である麹は「こうじ室」という、麹菌が育ちやすい温度・湿度を管理した部屋で、約40時間かけて作られる。大豆は蒸して潰していく。そして大豆と麹が出会い、塩とともに仕込んでいく。一貫して主役は微生物。人はあくまでアシストする側だというが、その見極め、手入れが必要となっていく。あとは微生物の力で発酵し、風味豊かに熟成するのを待つのだ。

二豊味噌協業組合 大分県白杵市末広黒丸160-1 Tel.0972-63-3609

味噌



蒸し米に麹菌を付ける種付作業



カニ醤油の麹室。24時間体制で管理を怠らない



種麹を振りかける。「ずっと納豆は食べてないです」とみなさん。納豆菌があると、稀に納豆菌が麹に生えてしまうことがあるという。目に見えない微生物の世界は奥が深い

存在そのものが
文化の継承

商店街の一角から蒸気が立ち込めている。味噌醤油製造業としては白杵で最も古い1600年創業のカニ醤油からだ。蒸した米に麹を合わせる作業は「米麹」を仕込んでいくところ。長年の知恵で上手に混ぜ込んでいく大女将の手は、頑丈でありながらピンとハリがある。

店の風合い、作業風景の様子は古き良き時代ヘタイルスリップしたかのよう。こうやってみんなの手が入り、麹を育て、味噌や醤油とな

り食卓へ渡っていくサイクルが、日本人の舌を喜ばせ、健康な体を作ってきた。ありがたくも文明のおかげで、私たちは欲しい時に欲しいものを手に取ることができるが、『当たり前』の風景が見られなくなることはちょっと寂しい。カニ醤油は子どもたちの通学ルートでもあり、保育園児たちがお散歩に來たり、当たり前前の光景として彼らの目に自然と入ってゆく。この光景がそこにあるだけで、文化は次世代へ継承されていくと信じている。

カニ醤油 大分県白杵市白杵218 Tel.0972-63-1177



story 3 質素儉約

もったいないが未来を掬ふ

白杵のソウルフードが世界を救う?!

昔から息づいていた食品ロス削減の精神

白杵には、もったいない精神から着想を得た知恵と工夫が詰まったローカルフードが今なお息づいている。刺身の切れ端や中落ちの部分や「きらす(おから)」に「まめす(まぶす)」ので「きらすまめし」、大友宗麟の時代、宣教師らが持ち込んだパエリアをヒントにしたともいわれる、クチナシの葉で質素ながらも色鮮やかに色付けした「黄飯」、豆腐や野菜、エソの身を炒めて煮込んだだけんちん汁のような「かやく」、身近な食材を使い豪華に見せる「茶台寿司」など、当時の努力の賜物がそろう。

世界は今「SDGs」と呼ばれる持続可能な目標を掲げている。目標の12番に「つくる責任つかう責任」というものがある。食品ロスを無くするため「使い切る、食べきる」ことが大事だと伝えている。私たちが郷土料理から教わることはレシピだけではなく、そこに息づく精神を意識し、暮らしの中に浸透させること。白杵のソウルフードが白杵の未来を持続させ、白杵の子どもたちが暮らしやすい世界へとつながっていく。

たった一度の温度差でも酒の出来が変わる繊細な麹室での作業



少数精鋭で行われる酒造りはチームワークも重要



正直に向き合い醸し続ける豊かな風土が宿る郷土の味

味噌や醤油といった発酵・醸造文化が古くから根付いていた白杵。この地で、同じ原料を使い、発酵の技術を応用して酒造りが行われるようになったのは自然な流れだろう。酵母の働きを活性化させるミネラル分が豊富な水があること、そして古くから海運が発達し、輸送に最適だったことも醸造文化が花開いた理由と言える。

酒造りは毎年冬に始まる。原料となる米を蒸して麹を作り、麹が米のデンプンを糖に変えた後、酵母菌の力でアルコールに変化させて仕上げていく。日本全国、どの酒蔵も同じ工程を踏むのだが、一つとして同じ味の酒はない。それは酒が、気候風土と、その土地で育まれた素材、蔵人や杜氏が長年の修練で培ってきた技術と知恵の響き合い、混ざり合いによって生まれるからだ。白杵で生まれた酒には、白杵の風土が宿っている。

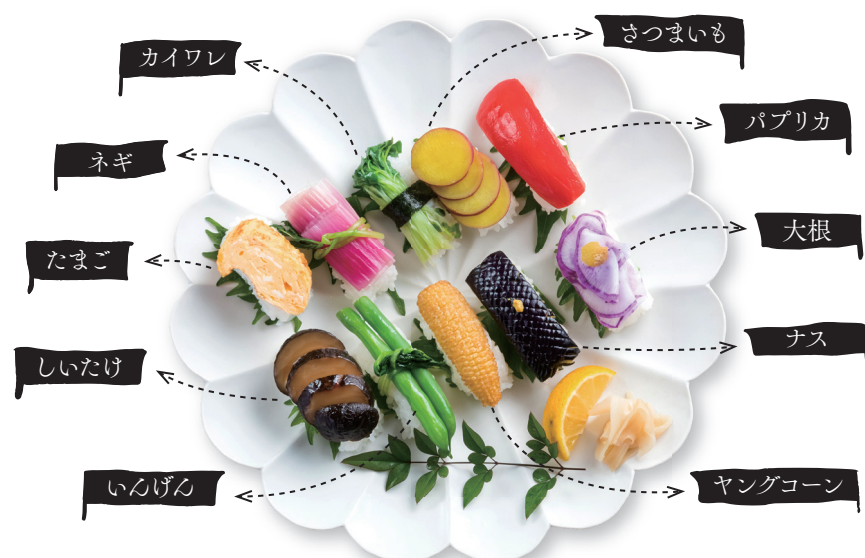
蔵人たちは「去年よりも良い酒

を作りたい」という心意気で、長年愚直に酒と向き合ってきた。時を経てもその製法は変わることなく受け継がれているが、近年は米や麦などできうる限り地元産の素材を用いるなど、こころでしか味わえない地域の味を追求する酒蔵が増えている。目指すのは地酒としての極致。蔵人たちの技と風土が薫る美酒は、白杵の夜に欠かせない。

杜氏の手と知識が酒の味を決める



熟成されて、よりまろやかに仕上がる



江戸時代、「天保の大飢饉」ののち、白杵藩でも大規模な儉約が行われた。「茶台寿司」は儉約しながら暮らす庶民たちの工夫が詰まっている

撮影協力：郷膳うさ味

story 4 小さな生きものたちが健康を掬ぶ 土づくり

目に見えない

小さな生きものたちの棲む世界

It's not a small world

土壌微生物が元気かそうでないか。土の中に棲む様々な土壌微生物は、落ち葉や動物の死骸を食べてフンをし、それをまた別の微生物が食べて…を土の中で繰り返して、栄養たっぷりの土となっていく。その栄養を根から吸収し植物は枝を伸ばし、葉を増やし花を咲かせ実をつける。見晴らしのいい場所に位置する、土づくりセンターは、目に見えない生き物たちが、元気な土壌にしてくれるお手伝いをするための施設だ。

混ぜ発酵を促す。二次発酵は約60日の間に3回ほど各槽に移送する。よくみると発酵途中の堆肥から蒸気が上がっている。手の中に入れてみるとふかふかしてじんわり温かい。微生物が活発な証拠だ。この場所に立つと分かるのだけど、堆肥特有の臭いがほとんどしない。発酵が良い方向に進んでいると臭くならないというのは、どうやら本当のようだ。

この土壌の微生物の働きは、実は人間の腸に存在する腸内細菌と似ているとも言われている。腸内細菌たちの働きが私たちの健康に深く関わっているのはよく知られていること。土と腸は同じ。目に見えない小さな生きものたちに、植物も人間も支えられている。土壌と人が健康であるためには、やはり「土」が不可欠なのだ。

- ① 工場内にはいくつもの発酵槽があり、それぞれ発酵の度合いが異なる
- ② 事業者から有機物として買い取った草木。ここでもリサイクルの精神が宿る
- ③ トラックで買いに来る生産者さんも



発酵具合を表す温度計。最高で80℃に達することも



story 5 安心を掬ぶ 有機農業

安心を掬ぶ

旬を感じ、季節を食す
野菜を通して
有機的につながる世界



完熟堆肥で土づくりをした畑で化学肥料、化学合成農薬を使用せずに育てた農産物を「ほんまもん農産物」と呼ぶが、この認証制度をどこかに、有機農業について深く考え実行する生産者さんは多い。2017年には生産者同士でファーマーズマーケットを立ち上げるなど、消費者とのコミュニケーションの場づくりを実践している。野菜ひとつとっても、生産者さんによって味が違う。山の落ち葉や米糠、穀殻などを使って自前の有機肥料で土づくりをすれば、実った野菜はその人の味になる。それも十人十色だからおもしろい。

有機農家さんの多くは少量多



品目で野菜作りをしているため、野菜で季節を気づかされることもしばしば。例えば、サラダが食べたいからといって、夏にレタスを求めてもないし、トマトの季節は本当に短かったりする。年中スーパーにある物が手に入らないのが不便だといってしまえばそこまでもしれないが、葉物だけがサラダではない。蒸し野菜だってドレッシングをかければ立派なサラダになる。

野菜で季節の到来を感じられることは、人間として健やかだ。食を育てる人、作る人も「創造」することを忘れなければ、きっといつでも安心して美味しいものを口にすることができる。

- ① 珍しい野菜に挑戦する人も多い。写真はカーボロネロを栽培する榎本農園
- ② 臼杵市内の飲食店のシェフが畑に買いに来ることも
- ③ 色も形も味も千差万別
- ④ 臼杵石仏のお蔭で毎月第一日曜に開催される「Usuki Farmer's Marketひやくすた」

臼杵市土づくりセンター 大分県臼杵市野津町八里合2515-4 Tel.0974-24-3080

story 6 海の環境を掬ふ 豊かな海

陸と海の循環でつながる世界

伝統的な魚食文化が根付く日本だが、海に生きる生態系は乱獲などにより、外部からの影響を受けやすい。そんな中、白杵はリアス海岸の恵まれた漁場を持っており、持続可能な漁業を志す企業も多い。

ブリや真珠の養殖は、ありのままの地形や海流を生かしている。カボスをエサに練り込むことで脂がしつこくなくさっぱりした「かぼすブリ」、久家本店の純米酒の酒粕を混ぜたエサを使用する「白杵酔い鰯」は、陸と海のハイブリッドな餌で育てられており、旨味やコクが強いと好評だ。フードロス削減から陸の産業と海の産業が出会い、白杵の食が循環して育った養殖ブリなのだ。地形を生かした養殖は、魚だけにとどまらない。真珠養殖では、毎年良質な

真珠を生産している。養殖に使用されているアコヤガイは植物プランクトンを糧に育ってゆく。水中にこのプランクトンが豊富にあることで、貝たちは元気に成長できる。この循環を作っているのが自然だ。山と川の栄養が海へと流れ出し植物プランクトンが増え、魚介類の豊富な栄養源となっていく。

古くから白杵で親しまれている特産魚・カマガリ、タチウオ。底延縄漁業のカマガリは、ピンポイントでとるので漁獲をコントロールでき、一本釣り漁法で有名なタチウオも、一匹ずつ釣り上げるので乱獲を防ぎ、水産資源を守りながら漁ができる。このような漁業に携わる水産関係者は、誰よりも海洋環境を肌で感じることができるからこそ、その意識は高い。

海の資源は白杵の大切な食文化。海が近いことで昔から恵まれた土地と言われ、車がない時代より航路として重宝されてきた。物流とともにもたらされた文化はөгがて風土となり根付き、今も食文化として繋がっている。私たちも限りある水産資源を大切に、消費者として海洋環境に関心を持ちながら、美味しく未来へつなげていきたい。



真珠

豊富なプランクトンで育った真珠



カマガリ

古くから地元民に愛されてきた「カマガリ」



タチウオ

キラキラと銀色に輝く白杵のタチウオ



白杵酔い鰯

エサに混ぜる白杵産酒粕



ほどよく太った「白杵酔い鰯」



朝早くから元気なスタッフたち



ツヤツヤで丸々とした「かぼすブリ」



餌やりの時間。水しぶきを上げながら豪快に餌を食べる



かぼすブリ



カボスをパウダー状にしたもの。カボスの香りがしつかりする

学校給食で

地元の味に親しむ

「給食畑の野菜」と称して、学校給食のために地元農家さんが生産する取り組みがある。

月1回、給食センターから家庭に届くお便りには、野菜の紹介などとともに、子どもたちの感想なども掲載されほっこりする。白杵の子ども園などでも「ほんまもん農産物」をはじめ、地元食材を積極的に取り入れているところが多い。

撮影協力：白杵市立福良ヶ丘小学校



食文化は暮らしの中で循環する、これぞ白杵スタイル

暮らしの中のあらゆるシーンで、誰しものが白杵の食文化を掬んでゆく

食卓で

家族の食の記憶を紡ぐ

子どもの頃はできるだけ家庭の味を食べさせたい。多くの親はそう思うだろう。とはいえ、複雑なレシピを毎日こなすのは至難の技だ。そんな時でも白杵は新鮮な海や山の食材が揃うのでありがたい。食材がよければ、さっと蒸したり、焼いたりするだけで旨さが引き立つ。毎日の食卓は豊かになる。

撮影協力：多々良ファミリー



飲食店で

友人と白杵産食材を囲んで賑やかに

飲食店のシェフが農場に足を運んで野菜を調達する。旬の素材をいかに美味しくお客様に楽しんでもらうかは、生産者さんと話すことでヒントがもらえることも。お互いの仕事をリスペクトしているからこそ、生まれる関係性がここにある。

撮影協力：オステリアまさき・槌本農園

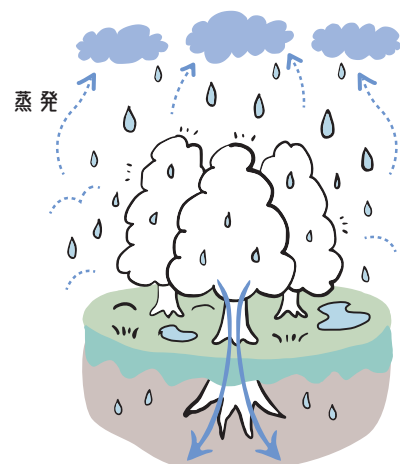


column

食と森林と海はつながっている？
食文化は自然環境のたまもの

白杵の食文化の継承

には「美味しい」という要素はもちろん、それを食することで「健康」になることを昔の人は知っていたからこそ続いてきた文化であることも忘れてはならない。私たちが健康であるためには、自然環境が大きく関わっている。まず「水」。これは地球環境にも関わる全ての源。白杵は水がよいと言われるが、その理由のひとつが水の循環。ここには山が深く関わってくる。

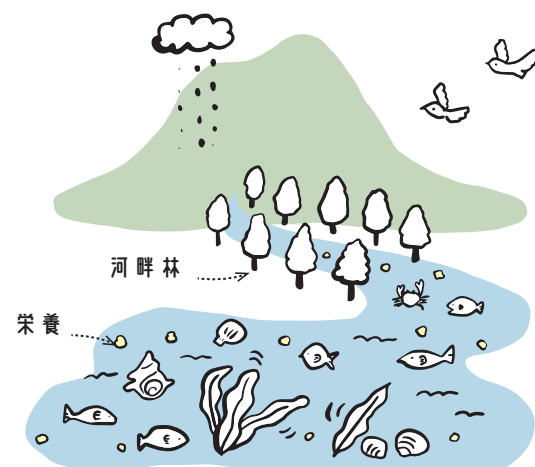


1 水は森林の中で循環している

私たちの暮らしには水は欠かせない。いい水ができる過程に、森林は必要不可欠な存在となっている。地球の大部分は海水だが、水(淡水)は陸地の水分と海水の蒸発によって雨が降り作られていく。森林が蒸散させる水分により雨雲ができ、雨を降らせ、その雨がまた森林の土壤に染みこみ、木々を育て、木がまた水分を蒸散させる…。水は循環することでよいものとなっていく。

2 森林は「緑のダム」と呼ばれている

森林はコンクリートと違って、土がフワフワなので降った雨はスポンジのようにゆっくり染み込み、地下水に蓄えられる。そして少しずつ川へ流れていく。雨が降ってもすぐには川があふれなかったり、雨が降らない日も続いて川の水がすぐになくならないのはこのためだ。



3 森林と海はつながっている

雨水は森林の土壌を通過することにより、浄化され自然のミネラルを含んだ水になる。それが河川から海へと流れ出て、その栄養素によってプランクトンや海藻が育ち、それを餌とする魚介類が育っていく。この食物連鎖が起こることで豊かな海になる。山も海も一つにつながっていて、切り離して考えることはできない。森林を守り育てることが、地球の自然環境を整えることに繋がっていくのだ。

4 森林を守ることは、食文化を次世代につなぐバトン

山の環境が整っていると水がよくなる。味噌や醤油に欠かせない発酵も水が必要だし、お酒を造る際にはいい水が欠かせない。いい土壌を育てるためにも水は不可欠だし、いい水は海の循環にも寄与する。森林から海へと循環することが、食文化の面でも最適なサイクルで次世代につなげることができる。全てはつながっていることを忘れないでいることが、今の私たちにできる食文化の継承のひとつなのだ。

未来に向かって

2021年11月、臼杵市はユネスコ創造都市ネットワーク(分野:食文化)に加盟しました。
臼杵の先人たちが工夫し、手間と心をかけて培ってきた大切な食文化。
これを磨き、次世代に伝えていくために、今を生きる私たちがすべきことはなんだろう…。
一緒に考えてみませんか？

vision

『人も環境も健康のもとで、食を楽しみ、次世代につなぐまち』

mission

食を支える豊かな環境を守ること

食文化を楽しむこと

国内外との交流を図ること

今を生きる私たちが、次世代のためにすべきこと

① シビックプライドを持ち・活動します

シビックプライドとは「まちに対する市民の誇り」です。
単なる郷土愛ではなく、自分自身が関わって地域を良く
していこうとする気持ちを持つことです。

② 食文化で持続可能なまちづくりをします

SDGsの取り組みを積極的に行うことで、有機農業や環
境保全型漁業を推進したり、発酵・醸造産業の理解を
深めていきます。

③ 歴史や文化と共に食文化を高めていきます

城下町の歴史的建築物や国宝臼杵石仏などと連携して
食文化をアピールしていきます。文学や工芸、デザインな
ど食文化以外の創造分野との交流を積極的に行います。

④ 食文化で国内、国際交流を 積極的に行います

食文化が豊かな都市との国内・国際交流、大学と連
携しながら、食文化の研究や促進につなげていきま
す。また、人材の育成や食文化の振興を図ります。

⑤ プラネタリーヘルスで 臼杵の循環型社会を目指します

「地球の健康が私たちの健康につながっている」という
考え方をもちます。人も地球のシステムの一部であり、
人の健康は地球の健康、つまり環境問題を含むさまざ
まな問題と深くつながっていることを理解して生活して
いきます。

掬

ぶ

題字は未来を担う高校生が書いてくれました

タイトル「^{むす}掬ぶ」について

掌を合わせて水をすくい上げるという意味で「掬う」(すくう)とも読めます。
「掬」は「勺+米」で、「勺」は人が身をかかめて物を取る横向きの形から派生したそうです。
お酒や味噌、醤油を作る際に米をほぐすくくい上げ、麴を混ぜるその姿が、まさにこの漢字
の成り立ちそのものであると思いこのタイトルに決めました。発酵文化に欠かせない「麴」の
「掬」と同じであることにも深い縁を感じます。

タイトル文字制作には、大分県立臼杵高等学校の書道部にご協力をいただきました。
臼杵で暮らす若者に描いていただくことで、この冊子を制作する意義をより深く明確にす
ることができました。ぜひ臼杵を誇りに思っていたいただけると嬉しいです。

今を生きる私たちは
歴史が紡いできた恩恵を
未来に^{むす}掬んでゆく使命があります
人の手と時間と知恵を使い
創造することをあきらめないことが
食文化を次の世代へとつないでいきます
巨匠でもない、美食家でもない
臼杵の食文化を紐解き、未来図を描くのは
ここに暮らす、私たちなのです

掬ぶ musubu

食文化創造都市 臼杵
ストーリーブック
the story of usuki's gastronomy

<https://gastronomy-usuki.com/>

[f](#) @gastronomy.usuki.city

[ig](#) @gastronomy.usuki

STAFF CREDIT

editor/writer 青木貴絵
designer woop
photographer 脇屋伸光

CONTACT INFORMATION

臼杵食文化創造都市推進協議会 事務局
(臼杵市産業観光課 食文化創造都市推進室)

住所 大分県臼杵市臼杵72-1
Tel.0972-63-1111(代表)

発行元 臼杵食文化創造都市推進協議会
発行日 2022年4月