

白杵市食文化聞き取り調査報告

—— 海辺地区 ——

大字 大浜・中津浦・諏訪

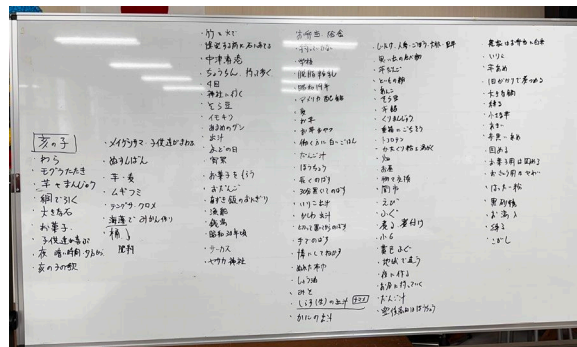
昔ながらの食と暮らしの記憶

はじめに

臼杵市海辺地区(大字大浜・中津浦・諏訪)の住民の方々への聞き取り調査をもとに、同地区に受け継がれてきた食文化や食にまつわる風習をまとめたものである。海辺地区は臼杵湾に面した漁村の集落であり、四つ張り網漁によるいりこ作りと段々畑のみかん栽培を基盤とした暮らしの中で、芋・麦・魚介を活かした独自の食文化が色濃く残っている。また、海藻を肥料にしたみかん作りや、物々交換による山と海の結びつきなど、自然の循環と共同体の絆を映す食の風景が多く語られた。

聞き取りにあたっては、加藤泰信著「漁村の正月行事」(大分県臼杵市大字諏訪字津留の記録)および臼杵精神調査会『旧臼杵藩の臼杵精神』(1944年)等の文献資料も参照し、証言の裏付けと補完を行った。

以下、聞き取りの内容を分野ごとに整理して報告する。



一、主食と日々の暮らし

米がなかった時代

海辺地区では、米は貴重品でした。主食は芋(サツマイモ)・麦・かぼちゃが中心で、白いご飯は「働く方」に優先して食べさせていました。麦ごはんが日常で、外米(外国産の米)が出回るようになって少し楽になったといえます。

精米の方法にも工夫が要りました。精米機のない時代は、一升瓶の中にもみを入れ、棒で突いて殻を取っていました。一升瓶の口は狭いので、力加減が難しく、慣れないと米が割れてしまいます。慣れてくると綺麗に殻だけを剥けるようになったそうです。また、石臼を足で踏んで脱穀する方法もあり、バツタンバツタンと踏みながら長い時間をかけて精米しました。ふるいをかけてもみ殻と米を分ける作業にもまた長い時間がかかりました。こうした作業の一つひとつに生活の知恵と工夫が詰まっており、「今は便利になりすぎて、そういう知恵がなくなった」「災害が起きた時に弱いのは、そういう知恵がないから」という声も聞かれました。

出汁の基本はいりこ

海沿いの地域のため、いりこ(小魚の煮干し)が出汁の基本でした。「かにの出汁」なども使われていました。「とろめ」と呼ばれる生のちりめん(カタクチイワシの稚魚)も出汁に使い、小麦粉と混ぜてうどんのようにして食べることもありました。とろめはそのまま生で食べても甘みがあっておいしく、透明なうちに食べると特に美味だったといえます。火を通してよく、出汁としても使えるため、海辺の暮らしには欠かせない食材でした。

海藻の利用

天草(テングサ)・クロメ・ワカメ・カジメなどの海藻が採れました。食用のほか、海藻を外に干し、雨で塩を落としてから畑の肥料として使っていました。海藻の肥料で育てたみかんは甘いと評判で、「塩トマト」が注目される以前から、いわば「塩みかん」の知恵が実践されていました。ところてんも天草から作っており、かつては浜辺で天草を採ることができましたが、近年は漁業権の関係で自由には採れなくなっています。

自給自足に近い暮らし

中津浦の集落には、豆腐屋・米屋・味噌醤油屋・塩タバコ屋など5軒ほどの商店がありました。大浜には塩田があり、小学校の運動場はかつて塩を作っていた跡地だったといえます。味噌は自家製のところも多く、ニンニク醤油を漬物にかけて食べるなど、調味料も地元で工夫して作っていました。麦もとれ、魚もとれ、味噌醤油も作り、塩もある——ほぼ自給自足の暮らしが成り立っていました。「不便がしない」「昔はみんなこうやって自分たちで作っていたんだから」という声に、当時の暮らしの逞しさがうかがえます。

水の暮らしと井戸

冷蔵庫のない時代、スイカなどは井戸の中に沈めて冷やしていました。時にはうっかり落としてしまうこともあったそうです。井戸は共同で使い、年に一度みんなで掃除をする日がありました。水神様も祀られていました。中津浦では川から水を引いて生活用水としており、上流の家が下流に配慮して生活排水を流さないようにしていました。

二、芋を中心とした郷土料理

サツマイモは、海辺地区の食生活の中心でした。当時は今のように甘い品種ではなく、「おいしくない」芋もあったといいますが、工夫を重ねて多彩な食べ方を編み出していました。今のように焼き芋にして食べるだけではなく、粉にしたり、団子にしたり、蕎麦のように伸ばしたりと、一つの食材から団子・麺・うず巻き・飴と何通りもの料理を生み出すところに、暮らしの知恵が凝縮されています。

いも餅

サツマイモを薄くスライスして天日に干し(切り干し芋)、唐臼でついて粉にしたものを蒸して作る団子です。スライスには専用の手回し式の機械を使い、それを天日干しにして粉にするまでに手間がかかりました。芋のアクで仕上がりが黒くなるのが特徴です。味付けは芋の甘みと少量の塩のみ。蒸し器で蒸して仕上げます。

ひっかぶせ(芋まんじゅう)

芋の粉に少量の小麦粉をつなぎとして加え、そばのように伸ばして切った麺です。「せいろ」とも呼ばれていました。じゃこ(小魚)の出汁をかけて食べたり、つけ麺のようにつけて食べたり、煮込んで食べたりしました。エビが入ることもあり、季節の野菜を入れて、いろいろな魚の出汁で食べました。「出汁がいいと本当においしい」という声が聞かれました。

芋切り(せいろ)

芋の粉に少量の小麦粉をつなぎとして加え、そばのように伸ばして切った麺です。「せいろ」とも呼ばれていました。じゃこ(小魚)の出汁をかけて食べたり、つけ麺のようにつけて食べたり、煮込んで食べたりしました。エビが入ることもあり、季節の野菜を入れて、いろいろな魚の出汁で食べました。「出汁がいいと本当においしい」という声が聞かれました。

うず巻き

小麦粉の生地の上に芋の粉の生地を重ねて広げ、くるくると巻いて切ったものです。断面が二層の渦巻き模様になります。芋の粉のほのかな甘みでそのまま食べました。砂糖は貴重だったので、甘みは芋の粉だけが頼りで、子どもたちにとってのごちそうでした。

芋あめ

小さな芋を大きな鍋で丸一日かけて煮詰めて作る飴です。ひたすら練って仕上げます。固く仕上げればお菓子に、やわらかく仕上げれば砂糖代わりに料理に使いました。赤い飴と黒い飴の二種類がありました。醤油にも芋あめを少し入れて使ったという話もあり、さとうきびの砂糖が手に入りにくかった時代の貴重な甘味料でした。

ところてん風の片栗粉練り

片栗粉にお湯を入れて練り、粘りを出して透明になるまで仕上げたものです。砂糖を加えて味付けし、とろとろの状態を食べました。主に病気の人に食べさせる滋養食で、「親がしてくれよかった」との思い出が語られました。食べやすく、体が弱っている時にも口に入るやさしい食べ物でした。

かぼちゃについて

かぼちゃも重要な食材でした。当時は今のような西洋かぼちゃ(緑色でつるつる)ではなく、日本かぼちゃ(肌色でごつごつしたもの)や朝鮮かぼちゃが主流でした。日本かぼちゃは「ソリカボチャ」とも呼ばれ、宗麟(ソリ)が持ってきたかぼちゃと言われているとの話がありました。大分市の歴史資料館にその種が保存されています。現在、この日本かぼちゃを復興させようという動きもあるそうです。

三、だんご汁の作り方

だんご汁は各家庭によって作り方が異なり、地域性が強く出る料理です。包丁で切る地域もありますが、海辺地区では手で伸ばすのが一般的でした。以下は、聞き取りで語られた作り方です。

小麦粉をこねて生地を作り、30分ほど置いてなじませます(寝かせる)。それから手でちぎって薄く長く伸ばしていきます。棒にして重ね、ぬれた布巾をかけておくと乾かずにすみます。大量に作るため「ゴールのない作業」と思って作業した、と語られていました。

出汁はいりこが基本です。しいたけ・人参・ごぼう・大根・野芋などの野菜を入れ、醤油で味付けしました。「しらき(生)の出汁」で作る家、「かにの出汁」で作る家もあり、味噌仕立てにするところもありました。

四、海の幸を活かした料理

おうはん料理(けんちゃん汁・けんちん汁・かやく)

エソやジャコ(小魚)をすりつぶして出汁をとり、大根・人参・ごぼう・しいたけなどの野菜を入れて、醤油で味付けした汁物です。「おうはん」「けんちゃん」などの呼び方がありました。

食べ方には地域による違いがありました。白杵の街中では、くちなしで黄色く色をつけた「黄飯(おうはん)」と一緒に食べていました。一方、海辺の地区ではお米が貴重だったため、黄飯は炊かず、麦ごはんと合わせて食べていました。黄色いご飯にはせずとも、汁そのものが主役であり、「出汁と魚の味が相当おいしい」と語られています。

基本はジャコのすり身で出汁をとりますが、「鶏肉よりジャコのすり身のほうがうまい」という声がありました。

網元(漁業を取り仕切る家)では、大晦日にかやくを炊いて、船・網・魚を加工する窯にお供えし、お正月の三日間はそれを食べ続ける風習がありました。神様にも供え、家族もいただくという、漁師の信仰と食が一体となった行事食でした。

キラスケンチャン

けんちゃん汁におからを加えた料理です。野菜と豆腐を炊き、そこにおから(キラス)を入れて仕上げます。中津浦には豆腐屋があり、おからが身近な食材でした。豆乳もそのまま飲んでいたといいます。「キラス」とはおからのことで、白杵の市場に行くと今でも「キラス」という名前で売られているそうです。

卵はんぺん

エソなどの魚のすり身と卵を使い、白身と黄身を分けて層にし、型にはめて作った料理です。白と黄色の二層が特徴で、お祭りの時のごちそうでした。家庭で作ることはほとんどなく、地元の店で作られるのが一般的でした。白杵の料亭では、鯛の焼き物などの横に必ず一切れ添えられていたそうです。どちらかというとお菓子のような味わいで、祭りの日のご馳走として親しまれていました。

塩水おにぎり

漁師たちは船の上で塩水で米を洗い、最後に水で炊きました。「いい具合に塩が残って」絶妙な塩加減のおにぎりになったそうです。「漁師さんたちが船で作るご飯は塩加減がうまくて」、あの塩加減は真似できないと語られました。子どもたちは父親が漁から帰るとおにぎりをもらうのが楽しみでした。

魚の骨せんべい

アジなどの刺身を作った後の頭と骨をたたいて潰し、粉を少し混ぜて揚げたものです。カルシウムが豊富で、何も無駄にしない漁村の知恵でした。今ならミキサーで簡単にできますが、当時は包丁でたたいて作っていました。

ふぐ

このあたりでは「黄色ふぐ」と呼ばれるふぐが獲れていました。ふぐの食べ方は地域によって異なっていたそうです。

五、おやつと保存食の知恵

はったい粉(こがし)

麦を炒ってから擦って粉にしたものです。黒砂糖とお湯を入れて練って食べました。「焦がし」とも呼ばれます。

かきもち(あられ)

正月の丸餅やあんこ入りの餅のほかに、「かきもち」として四角く伸ばした餅を作り、薄く切つてむしろの上で風通しのよい所に干しました。カビないようにこまめにひっくり返します。硬くなったら炭火で焼いたり、フライパンで炒めたりしてあられにして食べました。半年から一年ほどもつ保存食で、子どもたちには一人ずつ「歯固め」として与えられました。客人へのもてなしとしても出されていました。

お釈迦様の鼻くそ

二月十五日の御涅槃(ゴネハン)の行事食です。あられを煎って黒砂糖をまぶしたものです。あられの中に大豆を入れ、水あめ(芋あめ)や黒砂糖でまとめたという話もありました。

里芋の浜辺貯蔵

浜辺の砂地に穴を掘り、藁を敷いた上に里芋を入れて保存しました。地中の温度が安定しているため長期保存が可能で、冷蔵庫がない時代の知恵でした。浜辺にはこんもりした小山がいくつも並んでいましたが、どの家の山か、皆がわかっていたそうです。子どもたちはその上でピョンピョン飛び跳ねて遊んでいました。中津浦の駐車場がコンクリートになる前は砂浜で、そこにこうした貯蔵の山がいくつも並んでいたといいます。保存した里芋はすって餅に入れると、箸で持ち上げても伸びるほどの粘りが出て、大変美味しかったそうです。

焼きパン

戦後間もない頃、ドーナツ型のアルミの容器を使って、小麦粉を溶いたものを焼いてパンを作ったお母さんがいました。配給のクーポン券で材料を手に入れ、ドーナツ型の容器のおかげでまんべんなく火が通り、丸いパンが焼けたそうです。一人っ子だったため親に大事にされ、こうした特別なものを作ってもらえたのだといいます。兄弟の多い家では取り合いになるような贅沢で、「ハイカラなお母さん」の思い出と語られていました。

卵

鶏は自宅で飼っていましたが、卵は貴重品でした。「卵なんか、病気にならないと食べられない」という時代で、一人っ子の家では卵をもらえることもありましたが、兄弟が多い家では到底そうはいきませんでした。

六、季節の行事と食

亥の子(いのこ)

大浜では、秋に藁を束ねて地面を叩きながら「亥の子の歌」を歌い、夕方の暗い時間から子どもたちが各家を回る行事がありました。「モグラたたき」のように地面を叩く仕事をし、網で引いたり、大きな石を使ったりすることもありました。各家に芋まんじゅうやお菓子をもらいました。子どもたちが喜ぶ行事であった。家以外にも神社へ行った。

名月様・ぬすんばん

子どもたちが3~4人で近所を回り、供え物をいただく行事です。最初はお芋をもらっていましたが、徐々にお菓子に変わりました。「ぬすんばん」と呼ばれ、この日だけは畑や山のものを盗んで食べても叱られません。「畑や山にあるものはとってでもいいけど、畑や山じゃないものはだめ」というルールがあり、かきもちなどを盗む子もいたそうです。大浜も中津浦もそれぞれの港のところに天満宮があり、名月様はそこで行われていました。聞き取りを行った日がちょうど名月様の当日にあたり、今でもこの行事が続いていることが確認されました。現在はお芋ではなくお菓子を出すのが一般的になっています。

竹鳴らし(冬祭り)

中津浦の天神様で行われた冬祭りです。11月25日頃に行われていました。小中学生が山に行って孟宗竹を切り出し、火であぶって石に当て、竹が弾ける前の「パチン」という音を出す行事です。これは参勤交代で殿様が帰ってくること由来する祭りとしてされています。城でのろしを上げ、両脇の集落がそれに応えて竹を鳴らし、帰還の方向を知らせたという伝承が残っています。中学3年生が「大将」で、子どもたちにとっては大事

な遊びでもありました。ちゃんとしたやり方で竹を鳴らせないと叱られたといい、年上の子どもから年下の子どもへと技術が受け継がれていました。現在は漁師が少なくなったため、漁師の行事から地区の行事に変わっています。この祭りではかつて網元がみかんを投げる風習があり、5軒あった網元が微妙に時間をずらしてそれぞれの浜で投げたため、子どもたちはあちこちの浜を駆け回って拾い集めたそうです。大きなおすわり(鏡餅)やみかんが投げられ、大変な賑わいでした。

恵比寿祭り

漁師のお祭りで、年に2回(1月と9月頃)行われます。3日間にわたって催され、親類の家に呼ばれてごちそうになるのが楽しみでした。加藤泰信の記録にも、正月十日と十月十日に十日恵比寿が行われ、ムラの広場の恵比寿様と金比羅様を祭り、オジメを張って供え物をし、神楽を雇って賑やかに祝ったと記されています。

祇園祭り

夏に行われるお祭りで、地元の人たちは大漁旗を掲げた船に乗り込み、白杵の街へ繰り出しました。祭りの日は学校も早く終わり、子どもたちも船に乗って会場へ向かいました。堀川にはたくさんの船が並び、色とりどりの大漁旗がはためく華やかな光景が広がっていたそうです。船には巻きずしやまんじゅうを持ち込んで、船の上で食べるのも楽しみのひとつでした。帰りの船では、大人たちがお酒を飲んで歌って大賑わいだったようです。祭りの会場にはサーカスが来たり、屋台やかき氷・バター菓子のお店が並んだり、とても賑やかでした。

お大師様

大浜でもかつては行われていた行事ですが、現在は山側の地域(野津など)で多く残っています。

正月の行事と食

加藤泰信著「漁村の正月行事」と、海辺地区での聞き取り調査をもとに、漁村の正月の姿を浮かび上がらせます。津留では正月を「ショウガツ」とよび、十二月の支度から二月の御涅槃まで、およそ二か月にわたって行事と食が連なり、漁村の一年の節目を形づくっていました。

津留部落は海辺の集落で、周囲に山林や原野がまったくなく、正月に必要な薪はすべて外から買い入れました。カシ・クヌギ・ナラなどの硬い木を、白杵市上浦・下北・大野郡野津、遠くは国東半島から取り寄せ、一軒あたり二~三百貫(約750kg~1,125kg)をまとめて注文していました。早い家では夏頃から「モヤイ」(共同購入)で四~五軒と一緒に注文し、届いた薪は近隣のムラから雇った人に一週間から十日かけて割ってもらいました。

餅米もすべて外から手に入れなければならず、女性たちが「ハンボ」という直径約60cmの桶を頭に載せ、海産物を農村で米や麦と物々交換しました。頭の上に七~八

貫もの荷物を載せて手を離して運ぶ技術で、白杵周辺から大野郡三重町・竹田、さらには熊本や宮崎まで足を延ばしました。穀物は二斗入る大きな木綿の三角袋に入れて持ち帰りました。

餅つきは二十四・五日から二十八日までの間に行われ、白杵の町からやってくる者に三～五軒が組になって賃つきを頼みました。船に供えるオカガミは船長が扱い、花餅には鯛・鶴・羽子板・大判・小判など多彩な縁起物をかたどりしました。かきもち(あられ)用の餅は半年間食べる分をつき、保存食として重要でした。

門松はタイショウ(主人)が松竹梅で作り、雄松を使いました。漁師の家ではフカ(鮫)の口を入口に懸けて魔除けとする風習もありました。

大晦日には年越し棚を設置し、オカガミ・オミキ・マシオを供えました。夕飯はトシコシメシとよばれ、オーワン(お椀料理)が欠かせませんでした。材料は豆腐・油揚・上魚(エソ・イシウオ)・大根・ゴボウ・シイタケなどで、醤油で煮て仕上げます。厄年の者はボラを供えて食べ、天満宮でトシノヨノオツアヤが行われました。

元日には初水を汲み、正月の食物はコンブ・コンニャク・大根・ごぼう・にんじん・サトイモ・餅・サカナなどで作りました。ゼンザイは雑煮よりも重きをおいて盛んにこしらえ、「カキノハシラ」と呼ばれる味の無い粥を元日・三日・七日・十一日・十五日に供えました。

正月四日はフナハジメ(仕事始め)で、フナダマサマとウミノスイジンサマにオミキを上げ、「今年ハアヤマチノセンヨーニ、ダイリヨウサシテオクレ」と願いました。正月七日から二十日にかけて、繰り返しゼンザイや粥が供えられ食されており、漁村の正月がゼンザイを軸に長く続く行事であったことがわかります。

正月二十五・二十六日の祭礼では岩戸神楽や宮相撲が行われ、各家では魚類・カマボコ・ヨセテン・ツキアゲ・野菜類を大きな平皿に盛って訪問客に馳走しました。

御涅槃

二月十五日のゴネハン(御涅槃)には、年寄りの女性達がアミダサン(阿弥陀堂)に集まり、猿や象の絵を掛け、「若くとも末をはるかと思うなよ、無常の風は時をきらわん」といいお経をあげました。この日にはアラレを煎って黒砂糖をまぶして食べ、これを「目クソ・鼻クソ」とよんでいました。海辺地区の聞き取りでも同様の「お釈迦様の鼻くそ」が花まつりの行事食として語られており、アラレに黒砂糖や水あめをまぶす食べ方がこの一帯に広く共有されていたことがわかります。

七、四つ張り網漁と食の循環

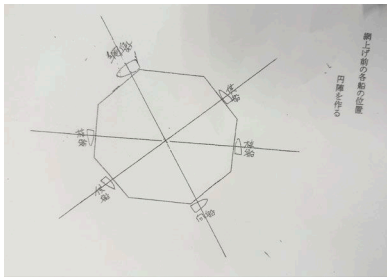
中津浦は漁業の町でした。暮らしの中心にあったのは「いりこ」と「みかん」の二つの産業で、この二つは海と山をつなぐ見事な循環の中でつながっていました。

四つ張り網漁のはじまり

大正12年(1923年)頃、当時の網元の一人・平松文四六氏が、対岸の四浦にある小イワシ漁の甲斐新平氏から「四つ張り網」という漁法の構造と操業方法を習いました。

この漁は夜に行います。最初はカーバイドの「ガス燈」で魚を集めていましたが、終戦後はバッテリー(蓄電池)式の集魚灯に変わりました。各船に3台、24ボルト・200ワットの灯りを海中に照らして魚をおびき寄せ、頃合いを見て一齐に火を消し、中央の網の明かりに魚を追い込んで引き上げます。6隻の船がそれぞれ散らばって灯りをつけ、合図とともに周りからずっと網を上げていき、真ん中の船のところで一気にすくい上げます。

当初は4隻の船で操業していましたが(「四つ張り網」の名前はこの4隻に由来します)、中津浦の漁師たちが試行錯誤を重ねて網を大きくし、水深約60尋(およそ90メートル)まで対応できるよう独自に改良しました。船も6隻体制に増やし、網船1隻・向い船1隻・供船(脇船)2隻・枝船2隻の「中津浦流」の漁法を確立しました。中津浦には5軒の網元があり、最初に豊漁に恵まれたことで次々と四つ張り網漁を始めました。



「中津浦流」の漁法の図、網漁の様子

いりこの加工と「食の循環」

捕れたカタクチイワシは、浜に戻るとすぐに大きな釜のお湯に入れて煮て、「いりこ」に加工しました。出荷できない小さないりこや規格外のものは、臼でついて粉にし、みかん畑の肥料にしました。カルシウムたっぷりの魚の肥料で育てたみかんは甘いと評判で、「魚→いりこ→肥料→みかん」という、海と山をつなぐ自然な循環が中津浦の暮らしを支えていたのです。テングサやクロメなどの海藻も肥料として使われていました。

網にかかるさまざまな魚たち

いりこ漁の網には、カタクチイワシだけでなく、エビ・タコ・アジ・カマスなど、いろいろな魚介がかかりました。大きさや種類で選り分け、出荷しないものは漁師の家族が持ち帰りました。子どもたちにとっては、浜に行けば「おかず」をもらえる楽しみな時間でした。

漁法の転換とみかん栽培

昭和40年(1965年)に四つ張り網漁をやめ、山口県柳井の屋島で新しい漁法を習って切り替えました。大正12年から昭和40年まで、約40年間にわたって四つ張り網漁は中津浦の暮らしを支え続けました。

みかんの前は、段々畑で麦を作っていました。みかんの栽培が盛んになってからは急斜面の段々畑にみかんを植え、収穫は人力で担いで運び下ろす重労働でした。肥料には、出荷できない規格外のいりこを臼でついて粉にしたものや、テングサ・クロメなどの海藻を天日に干して塩を抜いたものが使われました。カルシウムや海のミネラルをたっぷり含んだ肥料で育てたみかんは甘いと評判で、「塩トマト」が注目されるはるか以前から、いわば「塩みかん」の知恵がこの土地では実践されていたのです。やがてモノレールが設置されるようになりましたが、傾斜地の作業は今も大変で、現在は車が横付けできる場所だけで栽培が続いています。近年はイノシシの被害も深刻で、里芋やサツマイモの栽培が難しくなっています。



段々畑だった時の様子

八、街と暮らしの記憶

子どもの遊びと暮らし

昭和30年頃まで銭湯があり、中津浦には3か所もあったといえます。サーカスが来ることもあり、子どもたちの楽しみでした。漁船に乗って祇園祭りに行き、屋台でバタ菓子やかき氷を食べました。提灯を持ち歩いて夜道を照らしましたが、風が吹くと消えてしまうので「ハラハラしながら」歩いたそうです。暗い夜道を歌を歌いながら帰ることもありました。

加藤泰信の記録には、正月の遊びとして羽根つき・コマ廻し・凧あげが記されています。コマ廻しでは「ウチワリコ」という、自分のコマを相手のコマにぶつけて割る遊びがあり、「ヤッケツケーノケーナケナ」と気合を入れて廻しました。ワケーシュ(若衆)の羽根つきは特に盛んで、年頃の男女がさそい合い、好きな女の羽根を手にとって逃げるという、恋の駆け引きの場にもなっていました。

お弁当と給食

戦時中から戦後にかけて、学校にお弁当を持っていかない(持っていけない)子どもも多くいました。お弁当の中身は芋やおにぎりが中心で、あずき飯のおむすびを持っていくもありました。給食が始まった頃には、アメリカからの配給で脱脂粉乳が出されました。

物々交換と市場

中津浦では「岡市(おかいち)」と呼ばれる市場で物々交換が行われていました。海辺の人々が持ってくる魚介類と、山や畑で暮らす人々が持ってくる米・麦・野菜・豆などを互いに交換して、お互いに足りないものを補い合う仕組みです。昭和初期までは一匹いくらという売り方をしていたそうです。

赤飯のささげ

このあたりでは、赤飯に使う豆のことを「ささげ」と呼びます。中津浦で使っていたささげは赤ではなく黒小豆(黒ささげ)でした。そのため「中津浦の赤飯は豆が黒い」と語り継がれており、大人になってから他の地域の赤飯を初めて見て「だから赤飯は赤いんだ」と驚いた、というエピソードも残っています。

スペイン船漂着の伝承

1609年にスペインのサンタアナ号がフィリピンから江戸に向かう途中、千葉の御宿で台風に遭い航行不能となり、黒潮に流されて中津浦の浜に漂着したという記録があります。約8~9ヶ月間、中津浦で修理が行われました。1995年ごろに大分大学の加藤智博教授と小手川一郎氏が、スペインのパエリアがこの地域の「黄飯」の起源ではないかという仮説を提唱しました。確証はありませんが、記念碑が残っています。なお、大友宗麟による黄飯伝来説もあり(宗麟は1500年代の人物)、どちらが正しいかは定かではありません。

津留部落と婚姻の習慣

加藤泰信の記録によると、津留部落は平家の子孫である漁師が三人現在の地にやって来て以後栄えたと伝えられています。昔は原則として部落内結婚であったため、部落外の人と婚姻した場合は非常に悪く言われました。ワケーシュ(若衆)は十七歳以上二十五歳までの男女で構成され、大・中・小のグループに色分けされていました。結婚の際にはムコが花ヨメの家まで走って迎えに行く「走り祝言」があり、道中でスミを塗られたり泥水をかけられたりしました。ヨメの着物が汚れるほどよく、婿の家にゴミやボロが投げこまれるのは縁起がよいとされました。

九、海の変化と食文化の行方

聞き取りの中で、海的环境変化に対する声が多く聞かれました。かつては浜で潮干狩りができ、アサリだけでなくさまざまな貝が採れていました。アワビも採れていたといいます。大浜に塩田があったころはきれいな干潟でしたが、現在はヘドロが溜まり、貝は小さくなってしまい、浅瀬の魚(ハゼ・コチ・キスなど)も少なくなっています。

海的环境悪化の原因として、山の手入れがされなくなったことが挙げられました。木を間伐しないと雨水が地面に染み込まず、山の養分が海に流れ込まなくなる。「山と海はつながっている」という認識が語られました。

一方で、白杵市が事務局を行う「海のほんまもん協議会」では、『あの頃の干潟を取り戻そう』と、アサリを保護する取り組みが進んでいます。大分県の協力の下、網袋や被覆網などの資材を使ってアサリの稚貝を保護しながら育てる方法で、「アサリの成長が見込める」という結果が出たようです。これを受けて、地元のお年寄りからも『手伝うからやろう』と声があがっており、地区も一緒に取り組めればという動きがあるそうです。

十、おわりに

海辺地区の食文化は、海の恵みと先人の知恵によって育まれてきたものです。漁村ならではのいりこの出汁や魚のすり身を活かした料理、芋一つから何通りもの食べ方を編み出す工夫、そして海と山をつなぐ「魚の肥料でみかんを育てる」という自然の循環が、この地区の大きな特徴です。

かつて浜辺に並んだ里芋の貯蔵の小山、大漁旗をはためかせて祇園祭りに繰り出した船団、子どもたちが駆け回った名月様の夜など、語られた一つひとつの記憶がこの土地の食と暮らしの豊かさを物語っています。海的环境が変わり、漁師が減り、行事のかたちも変わりつつある今だからこそ、こうした記録を残し、次の世代へ伝えていくことの意味は大きいと感じます。

調査にご協力いただいた海辺地区の皆さまに、心より感謝申し上げます。

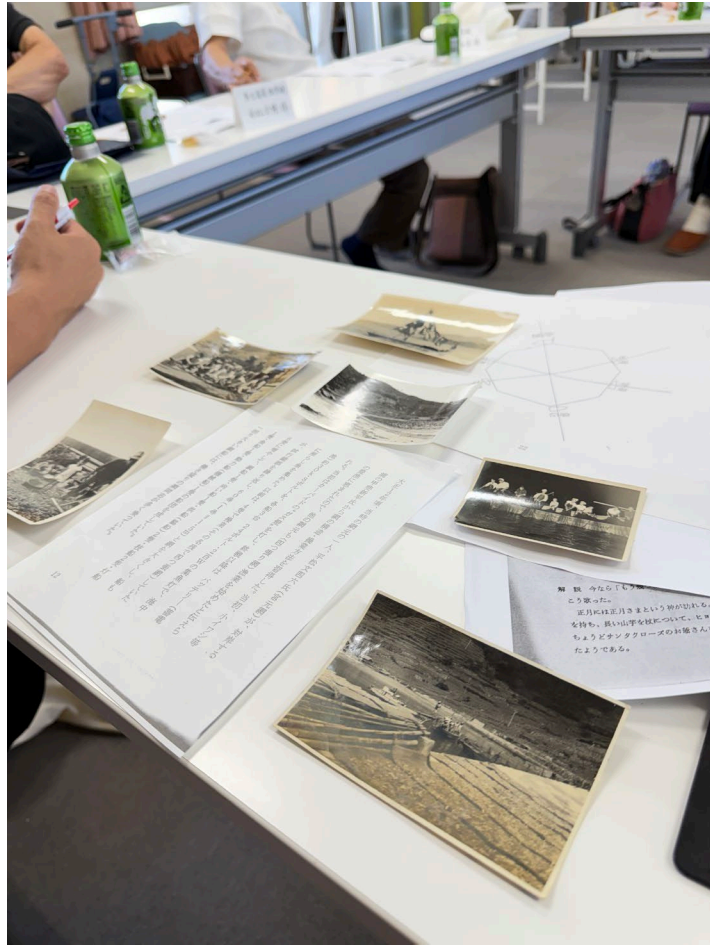
海辺地区の食文化 聞き取り調査報告書

発行:白杵食文化創造都市推進協議会

調査協力:株式会社たべごとカンパニー

対象地区:海辺地区(大浜・中津浦・諏訪)

【写真資料】第二回目にご持参いただきました





舟



松文
法
四つ
灯
の
堀

加
も
た
中
籠





三
下し船1隻・伊船(脇船)2隻・枝谷