

臼杵市食文化聞き取り調査報告

—— 中央地区 ——

大字 臼杵・海添・板知屋

昔ながらの食と暮らしの記憶

はじめに

本資料は、白杵市中央地区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。中央地区は白杵城の城下町として栄えた商店街を中心とする地域であり、武士の思想や贅沢禁止令の影響を受けた質素で工夫に富んだ食文化が色濃く残っている。また、海に近いことから魚介を活かした料理が多く、くちなしの実やさげなど縁起を重んじた食材の使い方、京ことばの名残を留める料理の呼び名など、城下町ならではの食の伝統が多く語られた。

以下、聞き取りの内容を分野ごとに整理して報告する。



一、主食と穀類

ご飯

中央地区では、白米だけでなく麦を混ぜたご飯が日常的に食べられていました。麦の割合は三割程度、米が七割で、これはカッケ(脚気)対策として重要な意味がありました。戦時中は、自分で田畑を持つ家では米に困らなかったという声もありますが、多くの家庭では麦飯が普通の食事でした。子どもの頃は「ごはんにおかずの一つで何杯も食べた」という話もあり、麦飯は日々の暮らしの土台でした。

黄飯(おうはん・おかやく・かやく・くちなしご飯)

くちなしの実を袋やガーゼに包み、水を張ったボールや鍋に浸けておくと、やがて鮮やかな黄色い色が出てきます。その汁をご飯の炊き水に使い、炊き込むと、美しい黄色いご飯が炊き上がります。ガーゼに包んでそのままご飯の中に入れて炊く人もいました。

この黄飯は、お正月の料理として「おかやく(おうはんかやく)」と組み合わせて食べるのが白杵の伝統でした。おかやくとは、お正月の時期にとれる大根、ネギ、にんじん、しいたけなどの野菜を豆腐と一緒に炊いたもので、昔はエソなどの魚を一尾丸ごと焼いてから身をほぐし、すり鉢で擦って入っていました。骨は出汁に使い、食材を余すところなく活かしました。今では魚のミンチが手に入るので楽になりましたが、かつてはすべて手作業でした。このおかやくを、丼のように黄飯の上のせて食べるのが、白杵のお正月の姿でした。

贅沢禁止令の時代に生まれた料理と伝わっており、特別な食材を使わず、冬の時期にとれるありあわせの野菜で正月を祝う知恵が凝縮されています。城下町だからこそ、食べるものにも武士の思想が込められていたといえます。

くちなしの木は各家によくあり、色がよく出るため重宝されていました。お芋を湯がくときにもくちなしの汁で色をつけて黄色く仕上げ、それを天ぷらにすることもありました。きんとんは白あんをくちなしで黄色く染めて作りました。「黄色は縁起がいい」「自然の色だから」と、くちなしの黄色は白杵の食卓に欠かせないものでした。

くちなしによる着色は、食べ物だけでなく赤ちゃんの肌着にも用いられていました。赤ちゃんが生まれたとき、くちなしで染めた肌着を渡す習慣があり、無病息災の願いが込められていました。また、出征する兵士の無事を祈って、くちなしで染めたものを渡すこともあったといえます。

はったい粉(麦焦がし)

はったい粉は練って、生姜と砂糖を入れて食べていました。お湯に大さじ二杯ほどを溶いて、ねっとりした状態にして食べるのが一般的でした。香ばしい香りが特徴で、子どものおやつとしても親しまれていました。麦をそのまま食べるのは気が進まなくても、はったい粉にすれば喜んで食べたという声もあります。ビタミン補給の面でも優れた食べ物でした。

だんご汁(ほうちょう汁)

小麦粉に塩を少し入れて水でよくこね、それを指先で丸めてから薄く引き伸ばして味噌汁に入れる料理です。白杵では「だんご汁」のほか「ほうちょう汁(包丁汁)」とも呼ばれていました。町の中では「ほうちょう汁」と呼ぶ人の方が多かったともいわれます。

白杵流の特徴は、伸ばした生地をそのまま具と一緒に煮ることで、汁にとろみがつく点にあります。一部の家では、一度湯がいてから他の具と煮るところもありました。味噌味が基本で、麴も味噌も自家製で作っていた家が多く、昔は味噌だけで味つけするのが普通でした。今では醤油と味噌を半々に入れる家もありますが、昔は味噌が主でした。

だんご汁の作り方は熟練の技が必要でした。生地をまな板の上に明太子のように並べて置き、そこから一つずつ取っては薄く引き伸ばしていきます。手慣れた年配の方は薄くきれいに伸ばせますが、「私は未だに作っても薄いとこりと太いところができる」という声があるように、なかなか習得が難しいものでした。こね方、塩加減、時間の按配すべてに経験が求められました。

塩はいわゆる塩化ナトリウム(精製塩)ではなく、自然塩を使うのがよいとされていました。大分県内でも地域によって作り方は異なり、竹田など山の方では米粉を混ぜたり、丸く潰して入れるだんご汁もありましたが、白杵では薄く伸ばすのが基本でした。

そばがき

蕎麦粉を湯で練り、醤油で食べていました。一般的にはわさびを添えますが、白杵ではしょうががよく採れたため、わさびの代わりにしょうがで食べるのが特徴です。白杵としょうがの縁は深く、江戸時代に江戸屋敷を構えていた白杵藩稲葉家は、生姜祭り(だらだら祭り)で知られる芝大神宮へ繰り返し参拝し、土産として生姜を持ち帰った記録が残っています(『白杵藩稲葉家祐筆日記』享和元年~明治14年)。

粟・きびのだんご

畑に粟やきびを植えて育てていました。秋になると穂が黄色く色づき、収穫した粟やきびをだんごにして食べていました。粟やきびの穂は小さく、叩いて実を取り出す作業は手間のかかるものでしたが、もちもちとした食感のだんごに仕上がりました。

二、寿司の文化

ばら寿司(すもじ)

白杵のばら寿司は、一般的なちらし寿司とは大きく異なります。酢飯の中に甘く煮た豆を混ぜ込むのが最大の特徴です。具には、かまぼこ(赤・白)、シイタケ、にんじん、ごぼう、いんげんなどの野菜を炊いたものを混ぜ込みます。全体的にやや甘めの味付けが好まれ、見た目は茶色っぽく素朴な印象です。

作り方は家庭や作り手によって異なります。野菜と煮豆を酢飯に混ぜ込み、魚は入れないという家もあれば、生の魚を使うパターンもあります。資料に残るレシピでは、米に餅米を加えて炊き、アジやタイなどを三枚におろして塩をまぶしたものに砂糖と酢を合わせ、炊きたての熱いご飯の中うづめて(埋めて)火を通すという独特の手法をとっています。具にはかんぴょう、干しシイタケ、カマボコ、チクワ、むきえび、さやいんげんなどを加え、盛りつけの際に錦糸卵とさやいんげんで飾ります。このレシピには「生の魚と金時豆を入れた珍しいばら寿司です。白杵では昔からこの方法で作り、お祭りの時などお客さんにばら寿司と吸物を出してもてなしていました」と記されています。

豆も、うずら豆を甘く煮て入れるという家、金時豆を使う家、甘くせず塩でもむという家があり、家庭ごとに味の違いがありました。

「すもじ」とも呼ばれ、これは江戸時代からの古い京ことばが白杵に残ったものです。お祝い事やお祭りの際に作られ、祇園祭りなどでは定番の料理でした。

甘い豆が入る寿司は瀬戸内にみられる食文化でもあり、寿司屋の大將も、外から来た客に「珍しい」と言われて初めて白杵独自のものだと気づいたといえます。

押し寿司(バッテラ)

木箱に酢飯と魚を入れて押して作る押し寿司がありました。一般には鯖を使いますが、白杵ではカマスを使うのが特徴的です。カマスは酢でしめてから箱に入れて押ししました。間にわさびを挟むこともあったといえます。押し寿司は鯖を切らずに寿司にすると話され、鯖をまるごと使う作り方もありました。

きらすまめし

白杵の代表的な郷土料理です。魚の身をほぐし、おからでまぶしたもので、刻みネギ、しょうが、しその実、かぼすを加えます。特にしその実のプチッとした食感が風味を引き立てるポイントだといえます。脂ののった魚が合い、安価な魚でも美味しく仕上がることから、儉約の知恵が生きた料理ともいえます。

かつて横町や浜町あたりの魚屋が並ぶ一帯では、急な来客があるとさっと魚をまぶしたきらすまめしを出していたといえます。

三、魚介の料理

エソの料理

白杵ではエソが多く獲れ、さまざまに調理されていました。エソを焼いて身をすり鉢で擦り、「おうはん」の具にしていました。骨は出汁として使い、余すところなく活用していました。

すり身・卵はんぺん

エソなどの魚のすり身で作る卵はんぺんがありました。くちなしの実で黄色に着色し、無病息災の願いを込めていました。「スリコン」とも呼ばれていたようです。かまぼこ屋が作っており、お祝いの行事の折には必ずついていたといえます。

ひぼかし

メバルなどの魚をあがって(火干して)、醤油で焼き直したものを「ひぼかし」と呼んでいました。白杵の風土記にも出てくる言葉ですが、多くの人がある意味を知らなくなっています。

じゅんぱり・じっぱり(油揚げ焼き)

油揚げをそのまま炙って焼き、ポン酢や醤油をかけて食べるもので、白杵の日常のおかずとして広く親しまれていました。「じっぱり」とも「じゅんぱり」ともいい、油揚げを焼いたときのパリッとした食感に由来します。「嫁いできた頃からずっと、揚げを焼いて食べるのがうちの家族の大好物」とも話がありました。かつて白杵の食文化を紹介する雑誌の表紙にも、油揚げの焼いたものが載ったことがあるといえます。

かつて白杵には複数の豆腐屋があり、リヤカーで豆腐や油揚げを売り歩いていた。できたての油揚げを炙って食べるじっぱりは、白杵のどの家庭でも見られる光景でした。

つみさき

中央地区・商店街界隈に伝わる夏の郷土料理です。新鮮な小アジの頭と内臓を取り、包丁を使わずすべて手で開きます。酢に短時間漬けると皮が自然にむけるようになるので、手で丁寧にはいで身だけの状態にします。新鮮な魚は臭みがないため酢洗いはせず、そのまま皿に玉ねぎ・ワカメ・きゅうり・大根などの薬味を敷いた上にきれいに並べて盛りつけます。酢漬けの料理なので酢味噌は使わず、醤油にかぼすやわさびを添えて食べます。

小さいアジほど美味しく、一口で食べられるくらいのが大きさが最高とされていました。包丁で作ると「あまりおいしくない」といい、すべて手作業で行うのが本来の味を引き出す鍵です。多いときは百匹も剥いていたため酢で手の皮がむけるほど手間がかかり、ゴム手袋のなかった時代は大変な仕事でした。

夏の風物詩で、かつては祇園様のお祭りの際に商店街の各家が軒先にお膳やテーブルを出し、来客にお寿司やお刺身とともにつみさきを振る舞っていました。京都の間屋さんが白杵に来るときにはつみさきを楽しみにしていたといえます。

現在城南にある「ふぐ・日本料理 喜楽庵」がかつて中央通り商店街に店をかまえていた時代に、商店街の方々に伝えたのが始まりだと言われています。

いぜわり

新鮮で脂の乗った鯖を三枚におろして、少しお酢をして身を締めて、湯がいてから骨を除いて身をほぐし、ワカメや大根などとともに食べる料理です。若い人は酢味噌で、年配の人は醤油にかぼすをかけて食べていたといえます。

つみさきとともに商店街の人々の間で伝えられてきた料理で、京都の間屋さんがいぜわりを楽しみに白杵を訪れていたほどでした。

いわしの料理

いわしは白杵でよく獲れた魚で、さまざまに調理されていました。

いわしのつみれは、魚をミンチにして味噌・しょうがのすりおろし・にんじんのすりおろしを混ぜて作りました。鍋やお吸い物に入れたり、フライパンで両面焼きにして食べていました。タケノコの季節にはタケノコやシタケのみじん切りを入れることもあったといえます。

また、いわしを開いて甘味噌(砂糖と味噌を合わせたもの)をつけ、七輪でゆっくり焼く「いわしの味噌焼き」もありました。「母親が作ってくれて美味しかった、子どもの頃のごはんのおかず」と語っています。エソの獲れる頃に、エソの身で甘味噌を作って焼くと格別だったともいえます。

ヒメイチ

ヒメイチは赤い小魚で、正月の時期に獲れていました。焼いて三杯酢につけ、三日ほど置くと骨ごとやわらかく食べられるようになります。正月のおせちの重箱に入れる縁起物でした。夏にはヤハズ(クロダイの小さいもの)を同じように酢漬けにして食べていたといえます。近年は海の事情が変わり、正月の時期に獲れなくなっているそうです。

ヤハズ

クロダイの小さいもので、夏場に酢漬けにして食べていました。ウロコだけ取って焼き、はらわたもすべて食べていたといえます。

さつまご飯(さつま)

魚を焼いて身をほぐし、骨で出汁をとります。すり鉢でごまと味噌をすり合わせ、まんべんなく塗って弱火で焦げ目がつく程度に焼き味噌にします。ほぐした魚と合わせ、きゅうり・玉ねぎ・ネギ・しょうが汁など好みの薬味を入れ、沸騰した出汁で溶いて温かいご飯にかけて食べる料理です。暑い時期に食欲がなくても、タンパク質も野菜もとれる合理的な食べ方でした。

海添のお母さんは、アジの身をほぐしてすり鉢で味噌とよくすり合わせ、グリルで焼き味噌にするという簡便な作り方も紹介しています。

レースケ・フカ

白杵以外ではあまり馴染みのない魚で、白杵では昔からよく食べられていました。寿司屋でも扱われていた地元ならではの食材です。「デスケ」とも呼ばれていたようです。

貝類・海藻

アサリやハマグリがかつてはよく獲れていました。干潮時には潮が引いた砂浜で「やさら」と呼ばれる小さな巻き貝を拾い、茹でて待ち針でつついて身を出して食べていました。

海藻はひじき・ワカメ・もずく・あさ・海苔などが獲れていました。ひじきは二～三回茹でて干して保存していました。アワビやサザエ、ウニなども天然のものが獲れていましたが、現在は漁協の権利の関係で素人が獲ることはできなくなっています。

四、芋の文化

芋の粉だんご(にぎりだんご)

芋の粉を水で練って握り、成形して蒸し、黒砂糖で食べていました。きな粉をまがして食べることもありました。「にぎりだんご」とも呼ばれ、握った手の形がそのまま残る素朴なだんごです。「蒸す」「茹でる」など、家庭によって作り方に違いがあったようです。色は黒っぽいのが特徴です。

イモキリ

芋の粉を捏ねて蕎麦のような状態にし、おつゆを張って食べる料理です。夜^よ 嘸^{ばなし}のときに皆で集まって食べていました。汁は醤油だしで体が温まるものでした。色は蕎麦に近い黒っぽい色で、長くはつながらずプチプチと切れる食感だったといえます。「お茶の時に作ったことがある」と語っています。

芋飴

芋をふかして絞った液を煮詰めて飴にし、はったい粉をまがしていました。一尺屋の方のおばさんが、お盆のような大きな平たい入れ物に芋飴を並べ、売りに来ていたといえます。ちぎっては伸ばして食べるおやつでした。

干し芋

芋を切って湯がいて干して保存食にしていました。ちょっと筋張ったものの方が干し芋には向いており、売り物にならないような芋を使って作っていたそうです。

芋の粉

芋を加工して粉にしたもので、にぎりだんごやイモキリの材料として使われていました。芋をふかして干し、それを潰して粉にしていたとみられます。「芋で食べるものがたくさんあった。加工したものが芋の粉と芋の飴」とも語られ、芋の粉は白杵の食生活を支える基本の食材でした。

五、行事・祭りと食

お正月

お正月には、くちなしの実で黄色く染めたご飯(黄飯・おうはん)を炊き、その上に大根・ネギ・ニンジン・シイタケ・豆腐などの冬の時期に獲れる野菜を炊いた「かやく」をのせて食べていました。「贅沢禁止令の時のお正月の料理」とも語られ、あるもので作る質素ながら工夫を凝らした料理でした。くちなしの実は袋やガーゼに包んで水につけると黄色い色が出るので、それをご飯を炊く水に加えて使います。

お雑煮は家によって異なります。お話を伺った呉服屋の方のお話では、かつお節とだし昆布で出汁をとったすまし仕立てに、菜っ葉を茹でたものと餅とかまぼこを入れ、かつお節をたっぷりかけて食べるもので、塩と薄口醤油で味を調えます。このお雑煮は喜楽庵の親方から教わったものだといえます。横町の方では、いりこだしに白菜とかまぼこを入れ、薄口で味付けするお雑煮でした。

おせち料理として、きんぴら・うまに・昆布巻きなどのほか、ヒメイチという赤い小魚を焼いて三杯酢につけたものを重箱に入れていました。

赤飯とささげ

白杵では城下町であるため、小豆(あずき)ではなくささげを使って赤飯を炊いていました。小豆は煮ると割れてしまい、「切腹」を連想させるため武家社会では避けられていたのです。ささげで炊くと濃い紫色のご飯になります。

おせがけ

盆前にお寺で食される精進料理で、「おせがけ」と呼ばれていました。

祇園祭り

夏の祇園祭りは白杵で最も賑やかな祭りでした。かつては出店が祇園の橋のたもとまでずらりと並び、サーカスも来ていたといえます。商店街の各家が軒先にお膳やテーブルを出して、入れ替わり立ち替わり来る客につみさきやいぜわり、お寿司やお刺身を振る舞っていました。

子どもたちにとってはかき氷が楽しみで、いろんなシロップがあってかけてもらうのが嬉しかったといえます。学校が休みになることもあったそうです。

祇園祭りの時に特定の料理を食べるといふしきたりは特になかったようですが、ばら寿司(ちらし寿司)を作る家は多かったとのことでした。

亥の子(もぐらうち)

他の地域にみられた亥の子(もぐらうち)は、田畑の少ない中央地区の町中ではあまりなかったようです。

お月見(名月様)

「ミーゲツ様」と呼んで、お月見の時に子どもたちが家々を回り、芋やおまんじゅうをもらっていた行事です。海添のお母さんは「夜に回って、黙ってもらう。その時だけは怒られない」と語っています。ももの日とお月見だんごの日の二つがあったという話もありますが、詳細は不明です。ただし、中央地区では「あんまりなかった」という声もあり、浜辺の地区でもお接待の文化はなかったとのことでした。

地域によってはお遍路さんへのお接待の文化があり、当番を決めて材料を集め、お茶やお菓子をふるまっていました。子どもたちにはお菓子を配ることもありました。

お祝い事の本膳料理

結婚式や法事の際には手の込んだ本膳料理が出されていました。白あんをピンクと白に分けて木型で押し、上に卵の黄身をのせた椿の花のような菓子を作ったり、かまぼこ屋が特別に作る卵はんぺんや皮巻き(ごぼうを魚のすり身で巻いたもの)が並んだりしました。伊達巻きを巻き寿司に入れたり、もち米を寒天で固めた料理など、大変手の込んだ料理が家庭で作られていました。

お接待

お接待は、主に四国遍路や大分県などの弘法大師信仰が根付く地域で、修行中のお遍路さんに対し、地元住民が無償で食べ物、飲み物、宿、休憩場所などを提供する伝統的な習わしで、現在も地域の子供たちにお菓子などをふるまう風習が大分県各地域にみられる。北海添では、現在もご近所でお接待を行っているようですが、その他の地区では「お接待の文化はなかった」と話されていて、地域によって差がありました。

六、台所の信仰と暮らし

荒神様(こうじんさま)

火事にならないようにと台所に祀る神様で、毎月お参りの日があり、お団子をお供えし、毎日ご飯とお茶をあげていました。聞き取りをした海添地区の家では今も続けているとのことでした。

水神様

流しに祀られている神様で、熱湯をそのまま流してはいけないとされていました。お湯を流すときはお水を足しながら流すのが作法でした。

七、おやつと甘味

やせうま

小麦粉を練って伸ばした生地を、きな粉や餡子で食べるおやつです。

はったい粉

はったい粉を練って、生姜と砂糖を入れて食べていました。

おはぎ

餅米を塩で握ってあんこを巻いて作っていました。街中にはあんこ屋があり、一キログラム単位であんこを買うことができました。砂糖が入っていない状態のあんこも、砂糖入りのあんこも売っていたといいます。おはぎを作る際はまず塩水にくぐらせてから、手にぶつけるようにしてあんこをのせていくのがコツだったそうです。

サトウキビの利用

戦時中、畑の周りにサトウキビを植えていました。それをすり鉢で潰して汁を絞り、煮詰めて砂糖の代わりに使っていました。一升瓶に取っておき、煮つけなどに利用していたといいます。子どもたちはサトウキビをポリッと折って、そのまましゃぶっておやつにしていました。だんごを作ったときには、煮詰めた汁をつけて皆で食べていました。

芋飴

芋をふかして絞った液を煮詰めて飴にし、はったい粉をまぶしていました。一尺屋の方のおばさんが、お盆のような大きな平たい入れ物に芋飴を並べ、売りに来ていたといえます。ちぎっては伸ばして食べるおやつでした。

クーポンパン

学校給食で初めてパンが出たときの感動は大きかったといえます。クーポン券を持ってパン屋のシバサキパンやマルナカパンでパンを買い、十円で買ったパンに五円出すとジャムを塗ってもらえました。それが唯一のおよつたの楽しみだったそうです。買ったパンは家に持って帰り、親が作ったあずきあんや芋あんを塗って食べることもありました。

きな粉砂糖ご飯

おやつが何もないとき、ご飯にきな粉と砂糖をかけて食べていました。砂糖醤油をご飯にかけて食べることもあったといえます。

お茶の文化とお菓子

白杵にはお寺が多く、お茶の先生がたくさんいらしたことから、お茶の文化が盛んでした。それにともない和菓子の文化も発達していました。「お茶を習えばお菓子が食べられるから」と言って習い始めた方もいたそうです。

八、保存食と調味料

味噌・醤油

麴も味噌も自家製で作っている家が多くありました。麴を作ると部屋がものすごく暑くなり、天然の暖房のようだったといえます。鍵屋(可兒醤油)をはじめとする味噌醤油の醸造所が街中に入り、福神漬けなども作っていた時代がありました。

漬物

たくあん・白菜漬け・なす漬け・奈良漬けなどが作られていました。奈良漬けは酒粕で漬け、十五キロもの量をつけることもあったといえます。近年は気温が上がりすぎて、昔のやり方では発酵しすぎてしまうことがあるそうです。

豆腐

豆腐はリヤカーで販売に来ていました。街中には複数の豆腐屋があり、朝買いに行くと出来立てを食べるのが美味しかったといえます。油揚げ屋もあり、揚げたての天ぷらやかまぼこも買えました。

ごま豆腐

白杵のごま豆腐は白いのが特徴で、甘いタレをかけて食べます。一般的なごま豆腐はグレーや茶色でわさび醤油で付けて食べられます。すり鉢で一時間以上すってドロドロになるまですり続ける手間のかかる料理で、お寺の精進料理としても大切にされていました。専門の店が昔から作っており、今も残っています。

九、かつての商店街の風景

聞き取りの中で、かつての商店街には実にさまざまな専門店が軒を連ねていたことが語られました。

魚屋・八百屋・果物屋・肉屋・豆腐屋・あんこ屋・天ぷら屋・かまぼこ屋・パン屋・お菓子屋・和菓子屋・乾物屋・お茶屋・お花屋・散髪屋・下駄屋・呉服屋・糸屋(ボタンやミシン糸)・桶屋・漆器の修理屋・うどん屋など、生活に必要なものがすべて街の中で揃っていました。

お寿司屋さんは五～六軒、かまぼこ屋も複数あり、天ぷら屋もあちこちにありました。朝、できたての天ぷらやかまぼこの匂いが漂っていた記憶が語られています。映画館も二軒あったといえます。

肉屋では牛をぶら下げて売っており、ハムは百グラム単位で買っていました。豆腐屋はリヤカーで売り歩いており、できたての豆腐や油揚げが買えました。乾物屋のかけまさは問屋でもあったため安く、煮干しや昆布などを買いに行っていたといえます。本店と分家があったそうです。

桶屋は寿司桶やおひつなどを専門に作っており、傷んだら修理に持っていくことができました。漆の重箱やお椀も、はげてくると塗り直しを頼んでいたといえます。

鍵屋は味噌・醤油のほか、かつては福神漬けなども製造していました。この一帯の土地を持っており、お風呂屋も鍵屋が経営していた時代がありました。

こうした専門店次第に姿を消し、現在はほとんど残っていません。「ボタンやミシン糸を買う店もなくなった」「直してくれる人がいなくなった」という声が聞かれました。

十、城下町ならではの食の思想

白杵は城下町であるため、食べるものにも武士の思想が色濃く反映されていました。

赤飯には小豆の代わりにささげを使っていました。小豆は煮ると割れるため切腹を連想させるとして、城下町では割れないささげを用いたのです。くちなしの実で黄色く染めたご飯には無病息災の願いが込められ、戦争に行く人を送り出す際にもくちなしのご飯を炊いて無事を祈っていました。赤ちゃんが生まれたときにくちなしで染めた肌着を渡す風習もありました。

白杵では「赤猫」という言葉があります。つつましく質素に暮らすことを意味し、聞き取りでの語りの中で「あれはいいことだと思う」と話がありました。魚の骨は出汁に使い、頭まで食べるという食材を余すところなく使い切る姿勢は、この土地に根づいた儉約の精神を表しています。

白杵の食文化には、古い時代の言葉や料理が残っていることも特徴です。ばら寿司を「すもじ」と呼ぶのは江戸時代からの古い京ことばです。稲葉家の殿様が参勤交代で江戸に住んでいた時代の遺跡や文献からは、当時の食生活をうかがわせる記録も残っているといえます。

おわりに

中央地区の食文化は、城下町としての歴史、海と山に囲まれた豊かな自然、そして人々の暮らしの知恵が結び合わさって育まれてきたものです。くちなしの黄色い色に込められた無病息災の願い、ささげの赤飯に見られる武家の思想、骨の一本まで使い切る儉約の精神。そのすべてが、白杵の食卓に込められた先人たちの思いを物語っています。

しかし、語り手の方々が口をそろえておっしゃるのは、「もう知っている人がいなくなる」ということです。あんこ屋も、豆腐屋も、かまぼこ屋も、一軒また一軒と姿を消しています。この聞き取り調査が、失われゆく食の記憶をつなぎとめる一助となれば幸いです。

ご協力いただいた皆さまに、心より感謝申し上げます。

中央地区の食文化 聞き取り調査報告書

発行：臼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：中央地区（北海添・横町・唐人町・本町・祇園・城南ほか）