

白杵市食文化聞き取り調査報告

—— 川登地区 ——

大字 落谷・白岩・清水原・泊・垣河内

昔ながらの食と暮らしの記憶

はじめに

本資料は、臼杵市川登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。川登は山あいの集落であり、自給自足を基盤とした暮らしの中で、味噌・醤油・酒まんじゅうなど発酵食品を手作りし、畑の作物や川の魚を活かした食文化が色濃く残っている。また、各家庭が独自の味を持つ漬物文化や、地域で集まって大釜で炊く鶏の炊き込みご飯など、共同体の結びつきを映す食の風習も多く語られた。

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・ご飯もの

鶏の炊き込みご飯

川登地区において最も代表的な主食のひとつが、鶏の炊き込みご飯である。鶏は自宅の庭先で飼っていたものを自らさばき、身を取り分けて炒めたうえで、米と調味料と一緒に大釜に入れて炊き上げた。味付けは砂糖と醤油が基本であり、具材としてごぼうは「鉄板」と呼ばれるほど欠かせないものであった。にんじんなど他の野菜は、あれば入れることもあったが、必須ではなかった。この料理は、敬老会の役員を務める家に地区の人々が集まり、各家から鍋を持ち寄って共同で作るものであった。大釜は普段、お茶を煎ったり味噌を仕込んだりするのにも使われており、地域の共同作業の道具として日常的に活躍していた。

聞き取りの中では、炊き込みご飯と混ぜご飯の違いについても詳しく語られた。具材と調味料を生米と一緒に入れて炊くのが「炊き込みご飯」であり、炊き上がった白飯に後から味付けした具を混ぜ込むのが「混ぜご飯」、地元の言葉では「まぜくり」と呼ばれていた。鶏の炊き込みご飯は前者に当たり、鶏肉を炒めてから調味料とともに米に加えて炊く方法がとられていた。骨付きのまま入れて炊くと鶏ガラから良い出汁が出て、ご飯に深い旨味がつくという証言もあった。一方、まぜくりのほうは、切り干し大根・しいたけ・ちくわなどを具材にして炊き上がったご飯に混ぜ込んで作られていた。稲荷寿司の中身にもこのまぜくりが使われることがあり、醤油味の切り干し大根を混ぜたご飯を油揚げに詰めて稲荷にしていたという。酢飯にはせず、油揚げと具の甘みだけで味わうのが川登地区の特徴であった。

いりこご飯

いりこ(煮干し)をそのまま米と一緒に入れて炊くだけの素朴なご飯である。聞き取りメモにも「いりこを入れてご飯を炊く」とあり、特別な調味や下ごしらえを要しない日常的な一品であったことがうかがえる。いりこの出汁が米に染み込み、質素ながらも滋味のある味わいであったとのことである。

米の炊き方

日常の炊飯には羽釜が使われていた。農繁期の田植えなど、大人数の食事が必要な場面では大釜を用いて一度に大量の米を炊き、おにぎりを握って配った。大釜は三人がかりで持ち上げるほど重く、底にはおこげができることもあったという。炊き上がったご飯をおにぎりにし、皆で食べるのが農作業時の定番であった。

二、餅・団子・まんじゅう

おすわり(鏡餅)

川登地区では、お正月に供える鏡餅のことを「おすわり」と呼んでいた。一升分のもち米を使って搗き上げる大きな餅で、二段に重ねて神棚に飾った。正月の十五日を過ぎた頃に鏡開きを行い、割って食べるのが習わしであった。冷蔵庫のない時代のことであるから、一月のうちに食べきらねばならず、どうしてもカビが生えることがあった。その場合は包丁でカビの部分こそぎ落として食べた。餅つきは各家庭だけで行うのではなく、親戚の家を持ち回りで会場にし、朝の三時や四時という早朝から始めた。三人がかりで臼を据え、夜明け前から搗き始めなければ、正月に必要な量の餅を用意できなかったのである。搗いた餅はおすわりのほか、雑煮にしたり、焼いて醤油をつけて食べたり、あるいは「しえ餅」と呼ばれる餅にも仕立てられた。

花餅(はなもち)

正月の餅つきの最後に、残った餅を使って作られたのが花餅である。搗きたての餅に赤・白・黄色などの食紅で色をつけ、小さくちぎって笹や竹の枝に花のように飾りつけた。完成した花餅は玄関先に飾られ、華やかな正月飾りとなった。やがて乾燥して枝から自然に落ちてくる頃合いを見計らい、それを煎ってあられにして食べた。塩を振って食べることもあり、子どもたちにとっては正月の余韻を楽しむおやつであった。今でも餅つきの際に花餅を作る家があるとの証言もあり、正月の風物詩として細々と受け継がれている様子がうかがえる。

栗餅

秋になると登場するのが栗餅である。小麦粉に炭酸(重曹)を加え、生栗の皮を剥いてぶつ切りにしたものを混ぜ込み、石垣餅のように蒸して作る。炭酸を入れるため生地がほんのり黄色く色づくが、ふわふわと膨らむほどではなく、しっかりとした歯応えが残る。蒸し上がりの表面はツルツルとしており、栗のぶつ切りがごろごろと見えている素朴な姿である。生栗は硬く、皮を剥く作業は骨が折れるが、生のまま入れるからこそ栗本来の風味と食感が活きるのだという。炭酸だけで膨らませた昔ながらの作り方では相当に硬くなるため、近年は少しベーキングパウダーを足す人もいるとのことであったが、それでもやはり「昔みたいにしたら本当に固い」との声があった。今でも秋の栗の季節になると作る家庭があり、栗ご飯と並んで川登地区の秋の味覚として親しまれている。

かんくろもち(かんころ餅)

さつまいもを干して粉にしたものを主材料とし、少量の小麦粉をつなぎとして加え、練り上げて餅状にしたものである。中に芋餡や栗餡を包み入れる。さつまいもの粉を使うため、出来上がりは真っ黒な見た目になり、「黒いからかんくろ餅」と呼ばれた。食感はもちもちとしていながらも歯切れがよく、普通の餅のように伸びるのとは異なる独特の噛み心地がある。昔のさつまいもは現在の品種ほど甘くなく、繊維も強かったため、干して粉にすることで保存性を高めると同時に食べやすくする知恵でもあった。砂糖はほとんど加えず、さつまいも自体の甘みと餡の味で食べるのが基本であった。現在では作る家庭はほとんどなくなったが、かつては秋から冬にかけてのおやつとして作られていた。

饅頭(ふくらかし)

小麦粉で作る蒸し饅頭のことを、川登地区では「ふくらかし」と呼んでいた。小麦粉を練って生地を作り、あんこを包み、サンキライ(サルトリイバラ)の丸い葉の上に載せて蒸し器に並べ、何段にも重ねて蒸し上げた。農繁期に大勢で集まって田植えなどの共同作業をする際、休憩時のおやつとして振る舞われたものである。サンキライの葉はくっつき防止の役割を果たすとともに、ほのかな香りを饅頭に移した。

水ごね

もち米を石臼で挽いて粉にしたもの(地元では「水ご(ミズゴ)」あるいは「水ごね(ミズゴネ)」と呼ばれた)を水でこねて作る饅頭である。小麦粉で作るものが「ふくらかし」であるのに対し、もち米粉で作るものが「水ごね」であり、両者は明確に区別されていた。田植えの時期に作られることが多く、農作業の合間の食事やおやつとして供された。自家製粉が前提の食べ物であったことが語られている。もち米粉ならではの、しっとりとした独特の食感が特徴であるという。

酒まんじゅう

川登地区には、代々受け継がれてきた酒まんじゅうの「もと」(発酵種)を今なお保存している家がある。祖母の代、あるいはそれ以前から途切れることなく受け継がれてきたもので、干して乾燥させた状態で保管する。乾燥させる際には箕の上に平たく広げ、途中で裏返ししながら干す。ひび割れしや

すいため慎重に扱う必要があり、乾き上がるとカラカラになって骨片のような姿になる。この乾いた発酵種が、何百年と続いてきた酒まんじゅうの命である。

作る際には、干しておいた「もと」を水で戻し、麴と冷やご飯を混ぜ合わせ、発酵させて生地を仕込む。発酵の管理が難しく、電気こたつやホットカーペットの上に容器を置き、上から紙や毛布をかけて温度を保ちながら経過を見守る。暖房を効かせて暖かくしておけば発酵は進むが、加減を見極めるのは容易ではない。味の加減が狂った場合には、自分で砂糖や塩を加えて調整するなど、作り手ごとの工夫も加わっており、祖母から受け継いだ基本を守りながらも「進化バージョン」として各家庭なりの味に仕立てている面もある。

「もと」を一度絶やしてしまえば二度と同じものは作れない。秘伝のたれのように代々つないできたこの発酵種は、味噌・醤油・こんにゃくなど自家製の発酵食品が日常にあった川登地区の暮らしを象徴する存在であり、白杵の発酵文化そのものを体現する食べ物のひとつといえる。



おはぎ

小豆の餡ときな粉をまぶして作るおはぎは、川登地区でも親しまれていた。餅状にすることもあれば、団子のように丸めることもあった。ただし、当時は砂糖が貴重品であり、容易に手に入るものではなかった。黒砂糖の大きな塊を油紙に包んだ状態で購入し、蔵の中に大切に保存しておいて、必要な時に少しずつ削り出して使った。きな粉に少量の砂糖を混ぜて食べるのは特別な日の贅沢であり、普段は砂糖なしのきな粉をまぶすだけで食べることも珍しくなかったという。焦がし(小麦粉を炒ったもの)もおやつとして食べられていたが、「ざらざらして美味しくない」との率直な感想があり、それに比べてきな粉は格別に美味しかったと語られている。

だんご汁

小麦粉をこねて作った団子を汁に入れて煮る、日常的な食事である。団子は厚めに伸ばして入れるのが基本だが、伸ばさずにそのまま丸めて汁に落とす「落とし団子」の作り方もあった。伸ばす場合も、包丁で切って平たくする方法と、手で引き伸ばす方法があり、料理の種類や好みによって厚さや形を変えていた。汁の味付けは味噌仕立てと醤油仕立ての両方があり、その日の気分や手持ちの

食材によって選んだ。かぼちゃや里芋を入れて具沢山にすることもあり、主食と汁物を兼ねた実質的な一品料理として、日々の食卓を支えていた。

三、豆腐・大豆製品

自家製豆腐

川登地区では、豆腐も自家製で作っていた。作り方は年寄りから教わり、代々受け継がれてきたものである。まず自家栽培の大豆を一晩、三倍の水に浸して戻す。翌日、それを石臼で挽いて呉(ご)を作り、鍋で煮込む。煮上がったものを袋に入れて絞ると、豆乳とおからに分かれる。その豆乳ににがりを入れて固めれば豆腐の出来上がりである。

にがりの加減が豆腐づくりの最も難しいところであった。にがりを入れてさっさと軽く混ぜれば柔らかい絹豆腐のような仕上がりになり、何度もしっかり混ぜれば硬い木綿豆腐ができる。入れすぎると苦くなるため、適量を見極めるには慣れが必要であった。かつてこの地区で作られていた豆腐はかなり硬く、チーズのようだったという証言もある。にがりを買うのではなく、塩をザルに敷いて垂れてきた液を集めて自家製で作った。大豆を育てるところから、にがりを取るところまで、すべてを自分たちの手でまかっていたのである。

豆腐屋

地区内には豆腐屋が一軒あり、藤田さんという家が営んでいた。おばあちゃんの代にやっていたもので、朝に配達をして回っていた。おからは無料でもらうことができ、油揚げは豆腐屋の隣の店で売っていた。自分の家で豆腐を作ることもあれば、豆腐屋から買うこともあり、両方が並立していた暮らしであった。豆腐屋が作る豆腐もまた硬い木綿豆腐で、今の豆腐とは食感がまるで違うものであった。

袋豆腐

袋豆腐は、お客をもてなす際に振る舞われた豆腐である。昔の豆腐づくりでは大きな袋でこして豆乳を絞っていたが、袋豆腐はそれよりも小さな袋を使い、にがりを入れてかき混ぜるだけで作った。混ぜただけで良い豆腐になるという簡便さがあり、袋のまま持ち帰ることもできたため、客へのもてなしや手土産に適していた。田楽にできるほどの硬さがあり、串に刺して味噌をつけて焼いて食べることもできた。通常の豆腐とは作り方も食感も異なる、川登地区ならではの豆腐であった。

稲荷ずし(おいなりさん)

川登地区の稲荷ずしは、今日一般に知られる稲荷ずしとはだいぶ趣が異なり、酢飯は使わず、醤油味のご飯に切り干し大根を混ぜたものを油揚げに詰めるのが基本であった。切り干し大根のほか、椎茸やちくわなどを入れた「ませくり」の具を混ぜ込むこともあった。砂糖はそれほど多くは入れ

ず、油揚げそのものの甘みだけで食べるのがこの地区の流儀であった。夏場はご飯が傷みやすいため、少し酢を入れることもあったが、あくまで控えめであった。酢飯にたっぷりの砂糖を入れて甘く仕上げる今風の稲荷ずしとは違い、素材の味を活かした素朴な一品であった。

四、汁物・おかず

けんちゃん(けんちん汁)

川登地区では「けんちゃん」と呼ぶ家と「けんちん汁」と呼ぶ家の両方があり、地区内でも呼び方が分かれていた。隣の地区では「けんちゃん」と呼んでいたという証言もあり、呼び名は場所によってまちまちであったが、指すものは同じである。

最大の特徴は、大根の入れ方にある。短冊切りにするのではなく、大根をおろして入れるのがこの地区のけんちゃん汁である。他の地区では短冊切りにするところが多く、おろして入れるという話は調査者も初めて聞いたと驚いている。大根おろしが汁に溶け込むことで、独特のとろみと風味が生まれる。切り干し大根の生のような食感になるとも表現された。

具材はごぼう・にんじん・里芋・椎茸を基本とし、木綿豆腐を手でぐっと握りつぶして入れる。豆腐は包丁で切るのではなく、手で崩すことで汁に馴染みやすくなり、味の染み方が違うという。里芋は半分か四分の一に切って入れる。油揚げを加えることもあった。味付けは醤油と砂糖で、ほんの少し甘めに仕上げる。みりんを入れることもあるが、昔はみりんは使わず、醤油と砂糖だけで味をつけていた。出汁についても特別なものは使わず、具材そのものから出る旨味で食べるのが基本であった。

けんちゃんは晴れの日のごちそうではなく、普段の食卓にのぼる日常のおかずであった。翌日になると味が染みてさらに美味しくなるため、多めに作って翌日も食べるのが常であった。

鶏のすき焼き

牛肉が手に入りにくかった時代、すき焼きといえば鶏肉で作るものであった。庭先で飼っていたニワトリを自ら締めて捌き、身を薄く切って野菜や大豆と一緒に醤油の割り下で煮込んだ。親戚の家に皆で集まり、ニワトリを締めるところから始めるすき焼きは、大勢が寄り集まる特別な日のごちそうであった。

ニワトリを捌くと、腹の中にはまだ殻のできていない黄身がいくつも連なって入っていた。もうすぐ卵になりそうな大きい黄身もあれば、まだ小さい段階のものもあり、だんだんと大きくなっていく途中の黄身がずらりと並んでいた。これも捨てずにすき焼きの具として一緒に煮て食べた。濃厚な味わいがあり、美味しかったという。今の子どもたちには味わえない、鶏を丸ごと一羽使い切る暮らしの中にあつた食べ方である。牛肉のすき焼きは、正月など特別な折に限られていた。牛を飼っている家もあったが、子牛を育てて売るのが目的であり、食肉にすることは滅多になかった。病気になつ

た牛をやむを得ず処理して食べるということはあったが、日常的に牛肉を口にする機会はほとんどなかった。

カレー

農繁期に大勢で集まって作業する際、大釜でカレーを炊くこともあった。大釜を二台並べ、一方でカレーを煮込み、もう一方でご飯を炊いた。三人がかりで持ち上げるほどの重い大釜で、底に焦げができることもあったという。具は鶏肉・じゃがいも・にんじんで、チキンカレーが基本であった。どの料理にも鶏が登場するのは、各家庭でニワトリを飼っていたからこそである。何かあればニワトリを締めて使うのが、川登地区の食の日常であった。

カレー粉を使って作った当時のカレーは、今のルーで作るものとはまるで違っていた。とろみが少なくシャバシャバとした水っぽい仕上がりで、色も今ほど濃くなかった。それでも大勢で食べるカレーは格別の味であった。昭和三十五年頃にはすでにカレーを作っていたというから、山あいの集落にあっても戦後の新しい食文化をいち早く取り入れていたことがわかる。当時としては「ハイカラ」な料理であった。

五、川魚・海産物

川魚

川登地区は山あいの集落であり、すぐそばを流れる川が日常の食卓を支える大切な漁場であった。川魚の捕り方は素朴なもので、瓶に餌を入れて川に沈めておき、魚が入るのを待った。捕った魚はすぐに食べるとは限らず、湧き水が流れてくる場所に置いておくことで鮮度を保った。冷たい湧き水が天然の冷蔵庫の役割を果たし、食べたい時にそこから取り出してさばくという暮らしであった。父親と一緒に夕方になると瓶を引き上げに行くのが日課だったという証言もある。川魚は竹串に刺して炭火で焼き、かぼすを搾って食べるのが定番であった。また、籠に入れて数日干し、干物にして保存食にもした。干したものをさらに甘辛く炊いて食べることもあった。川魚を売る商売はなく、食べたい時に自分で捕れるのだから売る必要がなかったのである。しかし現在は、農薬の影響やダムの工事などで川の生態系が変わり、かつてのように魚が棲まなくなってしまった。

鰻

川魚の中でも、うなぎは格別に美味しかったと皆が口を揃える。食べ方はいくつもあった。焼いた鰻をそうめんの上のせて食べる「うなぎそうめん」はこの地区ならではの食べ方である。また、鰻をすり潰して砂糖と醤油で味付けし、そうめんのかけ汁にするという調理法もあった。さらに蒲焼きにした鰻にニンニクと玉ねぎを加えて煮込み、ご飯にのせたり、お茶漬けにして食べたりもした。ふわふわとした身の食感が記憶に強く残っているという。今は川にうなぎがいなくなり、こうした食べ方も過去のものとなった。

はっこ

白いカマスのような姿をした川魚で、地元では「はっこ」と呼んでいた。大きさはそれほど大きくはなく、白身の魚であった。この魚は寿司にして食べていた。はっこもまた、今では川で見かけることなくなった魚のひとつである。

鮎寿司

鮎は川登地区で最も親しまれた川魚のひとつであり、百匹単位で大量に採ることもあった。食べ方は塩焼きが一番多く、背びれと尾びれに塩をまぶしてパリパリに焼き上げたものが格別に美味しかったという。干物にもしたが、とりわけ手間をかけて作られたのが鮎寿司である。

鮎寿司の作り方はこうである。まず鮎を背開き、あるいは腹開きにする。開き方によって仕上がりの見た目の色合いが異なり、背開きと腹開きでは寿司にした時の表情が変わる。開いた鮎は一度塩水で洗って小骨を丁寧に取り除き、酢・砂糖・醤油を合わせた漬け汁に八時間ほど漬け込む。漬け込む時間が短いと身が硬くて食べにくく、じっくり時間をかけることで身が締まりながらもしっとりとした食感になる。漬け上がった鮎に、その大きさに合わせて握った酢飯を包み込むようにして寿司に仕立てる。頭付きのまま作るため見栄えがよく、ご飯はやや大きめに握るのがこの地区の流儀であった。鮎を捕る人もいなくなり、そもそも鮎が川にいなくなった今、鮎寿司を作ることはもうできなくなった。

うるか

鮎のワタ(内臓)と身に塩を加え、混ぜ合わせて発酵させて作る珍味である。出来上がるとちよつとピリツとした風味があり、塩味も効いている。熱い炊きたてのご飯の上にちびちびのせて食べると、何杯でもご飯がすすむ味であった。鮎が豊富に採れた時代、ワタを捨てずに活かして保存食にするという、川の恵みを余さず使い切る知恵の産物であった。

海の魚

山あいの川登地区にとって、海の魚は行商人が運んでくるものであった。魚屋はリヤカーや三輪車に魚を積み、天秤のような秤で目方を量って売った。アジなどが百匁(三七五グラム)あたり十円か十五円ほどで、子どもの頃から魚売りの声を聞いて育ったという。正月には鰯を丸ごと一匹、あるいは半身を買い求めた。冷蔵庫のない時代、鰯は三枚におろして濡れた布巾で巻き、外気の冷たさを利用して保存した。布巾の水分が蒸発する際の気化熱が魚の温度を下げ、鮮度を保つ仕組みである。今にして思えば冷蔵庫の代わりになっていたのだろうと、先人の知恵に感心する声があった。子どもたちにとっては、切り身になって売られている今の時代には味わえない、魚を丸ごと一匹さばく光景そのものが、正月の記憶と結びついている。

六、山の幸・獣肉

猪(いのしし)

山あいの川登地区では、猪は冬の貴重なたんぱく源であった。地区には猟師がおり、仕留めた猪を竹の皮にきれいに包んで売りに来た。昔はもっと素朴で、毛がそのままついた状態で一キロ、二キロの塊を持ち帰ることもあった。毛のついた皮を自分で剥ぎ、中の肉だけを取り出して料理した。引きずるほどの重さの獲物を持って帰る光景は、山の暮らしならではのものであった。猪肉の料理で最も大切なのは、アクを徹底的に取ることである。煮込む際に出てくるアクを何度もすくい取り、煮汁が透き通るほどきれいにするのが猪料理のコツとされていた。これを怠ると臭みが残り、まったく美味しくなくなるという。アクをしっかり取った猪肉は、酒で炊いて煮物にしたり、猪の炊き込みご飯にしたり、しし汁にして食べた。焼き肉にしてこんがり焼く食べ方もあった。猪肉は冬の時期のものが脂がのって格別に美味しく、寒い季節ならではの味覚であった。

鹿

猪とともに鹿も山の恵みとして食べられていた。猟師が猪と同じように竹の皮に包んで売りに来たもので、山あいの集落にとっては身近な獣肉であった。

鶏

川登地区では、どの家庭でもニワトリを飼っていた。普段は卵を産ませて食べるが、行事や来客、親戚の集まりといった特別な日には、庭先で自ら締めて捌き、料理に使った。鶏肉は川登地区の食卓のあらゆる場面に登場する、最も身近な肉であった。

鶏の炊き込みご飯は地区を代表する料理であり、捌いた鶏の身を炒めてごぼうとともに米に入れ、砂糖と醤油で味付けして大釜で炊いた。すき焼きもまた鶏肉で作った。鶏を薄く切り、野菜や大豆と一緒に醤油の割り下で煮込んで食べるもので、牛肉が手に入らなかった時代の晴れの日のごちそうであった。親戚の家に皆で集まり、ニワトリを締めてすき焼きにした思い出が語られている。カレーも鶏肉で作った。じゃがいも・にんじんを入れたチキンカレーで、カレー粉を使った昔のカレーは今のようにとろみがなく、色も薄くてシャバシャバとした水っぽいものであったが、大釜で大量に作って皆で食べた。昭和三十五年頃にはすでにカレーを作っていたというから、山あいの集落にあって新しい味を取り入れる柔軟さがあったことがうかがえる。

ニワトリを捌くと、腹の中にはまだ殻のできていない黄身がいくつも入っていた。だんだん大きくなる途中の黄身が連なっており、これも捨てずに食べた。卵になる前の段階の黄身は濃厚な味わいがあり、すき焼きの具として煮込むなどして、鶏一羽を余すところなく使い切ったのである。

七、味噌・醤油・発酵食品

味噌づくり

川登地区では、味噌は各家庭で手作りするのが当たり前であった。大釜で大豆を炊き、広げて冷ましたところに麴と塩を混ぜ合わせて仕込む。昔はどの家にも大釜があり、味噌と醤油を仕込む場所が家の中に設けられていた。主に米麴を使った米味噌が作られていた。麦味噌を作る人もおり、米味噌とは甘さや風味が異なる。友人同士で味噌を作り合い、出来上がったものをおすそ分けし合う関係も自然に生まれていた。

麴の管理は味噌づくりの要であり、最も神経を使う工程であった。麴に花がつく(菌が十分に繁殖する)タイミングを見極めることが肝心で、ちょうどよい状態になるのが夜中の一時頃ということもあった。ある人は、一緒に味噌を作っていた友人から夜中の一時に「今が一番いい、今やらないと美味しくならない」と呼び出された経験を語っている。その瞬間を逃すと味噌の出来に響くため、朝の五時頃まで作業が続くこともあった。「睡眠を削って命がけ」という言葉が出るほど、麴を扱う工程には手間と忍耐が求められた。公民館の活動として皆で味噌を仕込んだこともあったが、麴は毎年買って用意するだけでも大変だという。それでも今なお毎年味噌を仕込み続けている家があり、昔と変わらぬ方法で作り続けている。

醤油

かつては醤油も自家製であった。昔はどの家にも味噌とともに醤油を仕込む場所があり、味噌のもろみを絞って醤油を取っていた。絞った後のかすも無駄にはしなかった。しかし醤油づくりは味噌以上に手間がかかり、現在は自家製の醤油を作る家はなくなっている。ただし、市販の醤油のもとを取り寄せて自分で調合し、好みの味に仕立てるとする人は今もいる。既製品をそのまま使うのではなく、自分の舌に合う味を自ら作り出すという姿勢は、かつて醤油を一から仕込んでいた時代の精神を受け継いでいるといえる。

お茶

川登地区では、畑の間や垣根の代わりにお茶の木が植えられており、各家庭で茶葉を摘んで自家製のお茶を煎っていた。大釜を使って茶葉を煎り、日常の飲み物とした。お茶を店で買ったことがないという家もあったほどで、自分の家にお茶の木がある以上、わざわざ買う必要がなかったのである。最近になって初めてお茶を買うようになったという証言もあり、それほど長く自家製のお茶が暮らしに根づいていた。現在はお茶を作る家はなくなり、大釜も眠ったままになっている。

こんにゃく

こんにゃく芋は木の下などに自生しており、それを掘り起こして自家製のこんにゃくを作っていた。今もこんにゃく芋はほったらかしにしておけば自然に育つが、猿に食べられる心配はないという。こんにゃく作りの工程は長く、体力のいる仕事である。まずこんにゃく芋を四時間から五時間か

けてじっくり茹でる。茹で上がったら皮を剥き、ミキサーですりつぶす。すりつぶしたものを一晩寝かせると、量がぐっと増える。翌日、それを大きな容器に移し、ボールなどを使って少しずつ練り伸ばしていく。この練りの工程が最も大変で、硬さを見極めながら力を込めて練る必要がある。灰汁を加えるタイミングと量の加減も重要で、灰汁を入れすぎるとまとまらなくなる。形を整える段階では、手に水がつかないように細心の注意を払わなければならない。水が少しでも入ると、せっかく練り上げたこんにやくがぐにゃりと崩れてばらばらになってしまう。初めて作る人は混ぜる際に焦がしてしまいがちで、焦がすとやはり崩れてしまうという。二人がかりでも大変な作業であり、一人でやり遂げるには相当の体力と熟練が求められる。体力の限界を理由にこんにやく作りをやめた人もいるが、今なお一人で作り続けている人もいる。作ったこんにやくは自家消費するだけで売ることはないが、自分で作ったこんにやくの美味しさは格別だという。できたての熱いうちに卵の黄身だけを入れてサラダにするという食べ方も語られており、手作りならではの楽しみ方が伝わってくる。

八、おやつ・菓子類

コガシ

小麦粉を鍋で煎って焦がし、粉状にしたものである。正月の二十日頃にこれを食べる風習があり、行事食の一つとして位置づけられていた。食べ方はごく素朴で、煎った粉をそのまま口に入れるだけであった。水に溶かすわけでもなく、餅につけるわけでもなく、乾いた粉をそのまま食べるのである。食感はざらざらとしており、率直に言ってあまり美味しいものではなかったという。同じ粉物のおやつでも、大豆を煎って挽いたきな粉のほうがはるかに美味しく、きな粉は特別な日にしか食べられない贅沢品であった。きな粉に少量の砂糖を混ぜて食べるとなれば、なおさら格別な味わいであったと語られている。砂糖そのものが貴重品であった時代、焦がしのような素朴なおやつが日常を支え、きな粉や砂糖を使った甘味は晴れの日の楽しみであった。

カステラ

卵を泡立て、砂糖と小麦粉を加えて焼いた家庭菓子である。最大の特徴は、ふくらかし粉(膨張剤)を一切使わず、卵を泡立てる力だけで生地を膨らませるという点にある。材料は卵と砂糖と小麦粉のみ、それ以外には何も加えない。蒸しパンのように蒸すのではなく焼いて仕上げるもので、長崎のカステラに通じるような、しかしそれよりもずっと素朴な家庭の味であった。はちみつなどは入れず、卵と砂糖と小麦粉だけで作るからこそ、卵の風味がまっすぐに感じられる菓子であった。皆が口を揃えて「おいしい」と語るところからも、家庭のおやつとして深く記憶に刻まれていたことがわかる。

じり焼き

小麦粉を水で溶いてクレープのように薄く焼き、黒砂糖を載せてくるくと巻いたおやつである。生地には卵を入れず、小麦粉と水だけで作った。フライパンいっぱい大きさに薄く焼き広げ、そこに黒砂糖を置いて端からくるくと巻いていく。出来上がったものを輪切りにすると、断面に渦巻き模様が現れる。材料は小麦粉と水と黒砂糖だけという、極めて質素なものであった。かぼちゃやさつま芋の餡を入れることもあった。子どものおやつとして家庭で手軽に作られていた菓子であり、黒砂糖の素朴な甘みと薄い生地のもちっとした食感が、子ども時代の記憶として残っている。

落雁

米の粉と砂糖を混ぜ合わせ、木型に詰めて押し固めて作る干菓子である。お盆に仏壇へ供えるために、各家庭で手作りしていた。木型にはさまざまな形のものがあり、型に粉をぎゅっと詰め込んでから抜き出すと、花や動物などの形が浮かび上がる。色づけは生地に色粉を練り込むのではなく、型から抜いた後に上から色粉をかけるという方法をとった。今ではお盆の落雁は既製品を買って供えるのが一般的であるが、かつてはこれを家庭で一つ一つ手作りしており、現在も落雁の型が残っている家もある。

寒天

寒天を煮溶かして砂糖で甘く味付けし、赤などの色粉で色をつけて型に流し固めた菓子である。お花見の重箱に詰めて持参したり、人寄せの席に出したりする際に作られた。作り方は簡単で、寒天を煮溶かして甘みと色をつけて固めるだけであるため、特別な技術を必要としない手軽さが重宝された。重箱の中に並ぶ料理の合間に、赤や色鮮やかな寒天がひときわ目を引き、彩りを添える一品であった。お花見の重箱にはこの寒天のほか、押し寿司やかき揚げなども詰められており、寒天は見た目の華やかさで重箱全体を引き立てる役割を果たしていた。

九、行事食・季節の食

イモヌスビ・イノコ

十五夜の晩には、さといもやトウキビなどの秋の収穫物を月に供え、子どもたちが集団で各家を回る「芋盗み(イモヌスビ)」の風習があった。各家の玄関先には箕(ミイ)に芋や団子を盛って置いておき、子どもたちがそれをもらい受けて歩いた。子どもたちは歌を歌いながら家々を巡り、モグラ叩きのように地面を棒で叩く所作もあったという。歌の文句を今でも覚えているかと問われると、うろ覚えながらも口ずさむ場面があり、「山での里でも……」といった一節が断片的に語られた。玄関先に置かれた供え物を子どもたちが分け合い、皆で食べるのがこの行事の楽しみであった。大人が見

で見ぬふりをしながら子どもたちに「盗ませる」という形式は、収穫への感謝と子どもたちへの恵みを兼ねた風習であった。

ダンゴヒキ(団子引き)

氏神様の祭礼は一月と八月の二十五日に行われ、その際に催されたのが「ダンゴヒキ(団子引き)」である。各家庭がそれぞれ饅頭・赤飯・餅などの食べ物を作り、お宮の祭壇に持ち寄って供えた。午後二時頃から「お接待」が始まり、供えた品々を祭壇の前にずらりと並べて、皆で列を成して座り、順番に配り合って食べた。何列にも背中合わせに座るほどの人数が集まったという。その場で食べるだけでなく、残ったものを土産として持ち帰ることもでき、子どもにとっては地域の祭りの中でも特に楽しみな行事であった。しかし、地区の高齢化と空き家の増加が進む中、コロナ禍をきっかけにこの行事は途絶えてしまった。コロナ以前は最近まで続けられていたというだけに、惜しまれる途絶えである。

さぼり(田植え後の慰労)

田植えが済んだ後、地区の皆で集まって食事をする風習を「さぼり」と呼んだ。農繁期には近所や親戚が総出で田植えの共同作業を行っていたため、一連の作業が終わった後に皆で慰労の席を設けるのは自然なことであった。神様に感謝を捧げるという意味合いもありつつ、実質的には皆で美味しいものを食べて休息をとる集まりであった。他の地区ではまだ「さぼり」を続けているところもあるとの話があり、弁当を取り寄せて行うなど、形を変えながら残っている地域もあるようである。川登地区では祭りや行事が次第になくなっていく中で、かつて花見やさぼりが日常の中にあった時代が懐かしく語られた。

お花見

春の花見は、家族総出で重箱にごちそうを詰めて出かける晴れの行事であった。地区内に「公園地」と呼ばれる桜の名所があり、毎年休みの日に家族で重箱を持って花見に出かけた。しかし、道路の拡張工事や桜の老木化により、かつての花見の場所は失われつつある。

重箱の中身は、各家庭の腕の見せ所であった。なかでも華やかだったのが押し寿司である。花や扇などの形をした木型に酢飯を詰め、上に椎茸の煮物・錦糸卵・ほうれん草などを彩りよく載せて押し出す。木型の大きさはおにぎり一個分ほどで、三種類ほどの形を使い分けて作った。酢飯は凝った味付けはせず、酢を打つだけのものであったが、上にのせる具材の色合いが美しく、重箱を開けた時の見栄えは格別であった。

きんとんもまた重箱の定番であった。さつまいもをつぶし、食紅で緑色をつけて成形した。芋の黄色に緑の食紅が混ざることによって黄緑から新緑のような明るい色合いになり、花の形にととのえて重箱の中にひととき鮮やかな彩りを添えた。このほか、玉ねぎやにんじんを入れた小さめのかき揚げ、甘く色づけした寒天、稲荷ずしなどが重箱を埋めた。ベビーハムも入っており、セミリほどの厚さに切

り分けると子どもたちの争奪戦になったという。すべてが手作りであり、重箱一つに詰め込まれた料理の数々が、春の一日を特別なものにしていった。

お正月

正月の準備は年末から始まった。大きなおすわり(鏡餅)を搗いて神棚に飾り、花餅を作って玄関先に飾りつけた。鰯は一匹丸ごと、あるいは半身を買い求めた。冷蔵庫のない時代、鰯は三枚におろした身を濡れた布巾で巻いて保存した。外気の冷たさを利用して、布巾の水分が蒸発する気化熱で鮮度を保つという、先人の知恵であった。今にして思えば冷蔵庫の代わりになっていたのだろうと、当時を振り返る声があった。鰯のほかにも、鶏を薄く切って野菜や大豆と一緒に醤油で煮る鶏のすき焼きが正月のごちそうであった。牛肉はなかなか手に入らなかった時代、鶏肉のすき焼きが晴れの日の贅沢であった。餅は雑煮にするほか、焼いて食べたり、きな粉をまぶして食べたりした。正月の十五日にはあずき粥を食べる風習もあったとされるが、区内でも食べた家とそうでない家があったようで、記憶にはばらつきがあった。

十、漬物文化

川登地区の食文化を語るうえで欠かすことのできないのが、漬物である。この地区では各家庭がそれぞれ独自の味の漬物を持っており、集まりの際に何種類もの漬物を持ち寄るといふ風習が根づいている。一人が一種類だけでなく複数の漬物を持参するため、座の上には色とりどりの漬物が並び、それぞれの家の味を食べ比べる楽しみがあった。他の地区の聞き取りでは見られなかった特徴である。

漬ける野菜はきゅうり・なす・大根・生姜・なた豆など多岐にわたり、漬け方も味噌漬け・からし漬け・酒粕漬けなどさまざまであった。ある家ではみかんのネット袋にきゅうりや大根、しょうが、なた豆など何種類もの野菜をまとめて入れ、大きな容器に酒粕で漬け込んでいた。さらに別の容器では味噌漬けも仕込んでおり、一軒の家で複数の漬け方を同時に行うほどの手間をかけていた。お正月やお盆には親戚一同にこの漬物を配るのが恒例であり、漬物が人と人とのつながりを結ぶ役割を果たしており、豊かな漬物文化が根付いている。

山あいの集落であるがゆえに、収穫した野菜を無駄なく長く食べつないでいく必要があった。少しずつ採れる野菜をその都度漬け込み、1年以上、長期間保存しながら日々の食卓に添えるという暮らしの知恵が、川登地区の漬物文化の根底にある。それは単なる保存の技術にとどまらず、各家庭が代々受け継いできた味の誇りでもあった。

梅干し

自家製の梅干しも川登地区では盛んに作られていた。梅二升に対して塩と砂糖の分量が決まっており、このレシピに従えば辛すぎず甘すぎず、ちょうどよい味に仕上がるという。具体的には梅二升

に対し塩が二合半、砂糖がカップ一杯(百八十 cc 程度)で、この配合を守れば間違いがないと語られている。漬けてすぐのものも食べられるが、四年目が最も美味しいとのことであった。

梅を塩に漬けた際に最初に出てくる汁は、薬代わりとして大切にされていた。お腹が痛いときにこの汁を飲むと治まり、咳が出るときにも効くとされていた。舌が真っ黒になるほど酸っぱく強烈な味であるが、風邪をひいた子どもになめさせるなど、家庭の常備薬のような存在であった。また、梅干しそのものも口内炎ができたときに食べるとすぐに治るとされ、食品であると同時に暮らしの中の薬としても重宝されていた。梅干しに海苔を巻いて食べるという食べ方も語られており、ご飯のおかずとしてだけでなく、そのまま一粒をおやつのように楽しむこともあったようである。



十一、食にまつわる暮らし

弁当

川登地区の子どもたちは学校に弁当を持って通った。給食はなく、各家庭で朝に用意した弁当を持参するのが当たり前であった。学校には弁当を温めるための専用の箱が備えられており、竹をくべて火を焚き、その熱で弁当箱を温めた。この火の管理は用務員の仕事であり、よそ見をしていると焦げてしまうこともあったという。お昼が近づくと温められた弁当の匂いが教室まで漂ってきて、子どもたちの食欲をかき立てた。弁当の中身は麦ご飯にたくあんや身干し(干物)を添えたものも多く、質素ではあったが腹を満たすに十分であった。おかずを豊富に用意できる家庭は少なく、佃煮屋で刻んだスルメを買って弁当に入れることもあった。

小売り・行商

地区内にはいくつかの店があった。豆腐屋があり、油揚げもそこで買い求めた。酒屋とたばこ屋も地区の中であり、砂糖や塩といった日用の食料品もそこで手に入れることができた。佃煮を自ら製造して売る店もあり、川魚などを甘辛く炊いた佃煮を作っていた。また、刻んだスルメを三角に折った小袋に入れて十円で売っていた。スルメには赤や緑の色がついたものなど三種類があり、子ども

たちにとっては心躍る買い物であった。大きな透明のガラス瓶にスルメが入っている光景が、今も記憶に残っているという。

地区の外からは行商人がさまざまな品物を運んできた。魚屋はリヤカーや三輪車に魚を積んで売りに来た。天秤棒のような秤を使い、皿の一方に魚を載せ、もう一方に重りを載せて目方を量って売った。アジなどの魚が百匁あたり十円か十五円ほどであったという。肉屋が来るようになったのはもう少し後の時代で、冷蔵庫を積んだ車で豚肉や牛肉を売りに来た。昭和四十五年から五十年頃のことであった。それ以前は、たまに豚や牛を食べる程度であり、日常的に肉を買う習慣はなかった。海のもの海側から、山ものは山から、それぞれ行商人が運んでくるという流通の仕組みが成り立っていた。服屋の行商も来ており、バスで途中まで来てから大きな荷物を背負い、地区まで歩いて売りに来た。おばあさんが二人連れで、子ども服から大人の洋服までさまざまな衣類を運んできたという。

砂糖・塩

砂糖は極めて貴重な品であった。黒砂糖の大きな塊を油紙に包んだ状態で購入し、蔵の中に保管しておいて、必要な時に少しずつ使った。子どもが勝手に食べようとすれば叱られるほどのものであった。塩もまた大量に購入して蔵に蓄えておく大切な物資であり、ザルに塩を敷いて垂れてくる液体をにがりとして分けて取り、豆腐作りに用いた。塩そのものは調味料として、そしてにがりは豆腐の凝固剤として、一つの材料を無駄なく二つの用途に使い分ける知恵がそこにあった。

自給自足の食生活

川登地区の暮らしは、徹底した自給自足の上に成り立っていた。畑では小豆・ささげ・大豆などの豆類をはじめ、さまざまな野菜を育てた。垣根の代わりにお茶の木を植え、葉を摘んで自家製のお茶を煎った。大豆からは豆腐を作り、塩からにがりを取って凝固させた。味噌は大釜で大豆を煮て、米麴と塩を混ぜて仕込んだ。醤油もかつてはどの家にも醤油を仕込む場所があり、醤油のもとを絞って自家製の醤油を作っていた。こんにゃくも、こんにゃく芋が木の下などに自生しており、それを掘り起こして茹で、皮を剥いてすりつぶし、一晩寝かせてから灰汁で固めて作った。お茶も買ったことがないという家があるほどで、スーパーが存在しなかった時代には、日々の食卓に並ぶもののほとんどを自分たちの手でまかなっていたのである。

やがてスーパーができ、買い物が容易になるにつれて、こうした自家製の食文化は徐々に姿を消していった。わざわざ手間をかけて作らなくても買えばよいという時代の変化が、伝統的な食の技術を遠ざけた面は否めない。しかし今なお、味噌を毎年仕込む家、こんにゃくを手作りする家、酒まんじゅうの種を100年以上代々継ぎ足し継承する家、漬物を何種類も漬け込む家が川登地区には残っている。自分で作ったものの美味しさを知る人々が、その技を手放さずに続けているのである。

おわりに

川登地区の食文化は、自然の恵みと先人の知恵によって育まれてきたものです。山あいの地域ならではの保存食・発酵食の文化、川魚を活かした料理、各家庭に伝わる漬物の味、そして集まって共に食事をする風習が、この地区の大きな特徴です。

調査にご協力いただいた川登地区の皆さまに、心より感謝申し上げます。

川登地区の食文化 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：川登地区(清水原・泊ほか)

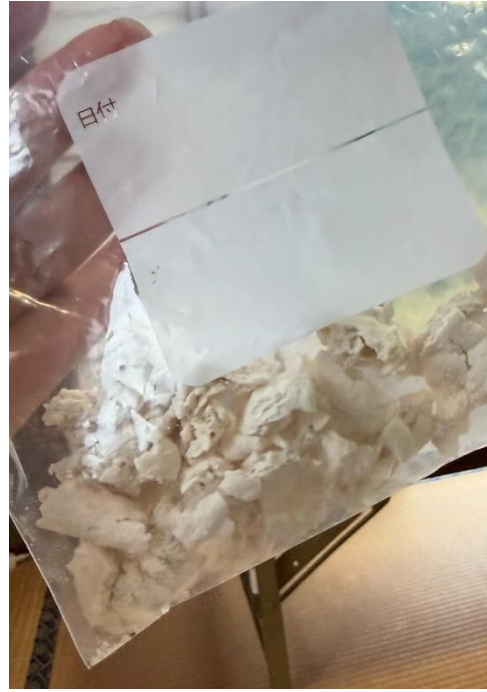
【写真資料】 聞き取り調査の様子



【写真資料】 持ち寄った漬物



【写真資料】酒まんじゅうの種



【写真資料】
自家製味噌

