

臼杵市食文化聞き取り調査報告

—— 野津地区 ——
大字 野津市・宮原・原・山頭

昔ながらの食と暮らしの記憶

はじめに

本資料は、臼杵市野津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。野津地区は山あいの集落であり、米に麦や芋を混ぜてかさ増しする日々の食事のなかで、味噌・醤油・こんにやくなど発酵食品を自家製し、海側との物々交換で得たいりこや、畑の作物を活かした食文化が色濃く残っている。また、正月の餅つきや葬儀の共同調理、盆踊り後のきな粉団子など、食を通じた地域の結びつきを映す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、正月・年越しの食

花餅(はなもち)

正月前に作る飾り餅で、臼でついた餅に緑・黄色・白などの色をつけ、竹の枝に小さく刺して飾るものである。色づけにはくちなしの実を乾かしたものなどを用い、薄いピンクや薄いグリーンなど、ひな祭りの菱餅を思わせる上品な色合いに仕上げた。色数は白・ピンク・グリーンの三色程度が一般的であった。現在は餅つき機を使うが、花餅を作るには色ごとに餅をつき分ける必要があり、たとえば五合ずつ三色分をつくとなると大変な手間がかかった。出来上がった花餅は鴨居(なげし)や入り口付近に刺して正月飾りとし、一月いっぱい飾っておいた。飾りに使う竹は早めに切っておかなければ葉が落ちてしまうため、時期を見計らって準備する必要があった。正月が終わると硬くなった餅をあられにして食べたが、竹の笹が刺さっているため、それを除きながら食べなければならなかった。

餅つき

正月前には近所同士で助け合い、大量に餅をついた。一度に十キロほどつくこともあり、家々を回って共同で作業した。つきたての餅は大根おろしやかぼすで食べるのが楽しみであった。硬くなった餅は「ちゃのこもち」と呼ばれた。また、神様にお供えする餅のことは「おすわり」と呼んだ。

年越し料理・正月料理

年越しと正月には「年取りをする」と言い、家族や親戚が集まって食事をした。野津では昼から食べ始め、白杵では夕方から食べるという地域差があった。年取り料理は大晦日まで食べるもの、正月料理は三が日に食べるものとして区別されていた。

正月には鯛を出し、鰯^{ぶり}は佐伯まで一本買いに行つて刺身にした。野菜の煮つけも欠かせず、なかでもレンコンは「見通しがいい」という縁起を担いで奇数の切れ数で配った。芋きんとんも正月の定番であり、刺身や御神酒をみなで囲んで食べた。おじやも正月の食卓に上る料理のひとつであった。

普段は麦飯ばかりで、米に対して麦を五割から六割も混ぜてかさ増しし、さらに芋を入れて量を補うような食生活であったから、正月は10割の白米が食べられる数少ない特別な機会であった。この時ばかりは思い切り豪華に食べたという。

年末の寄り合いと鶏料理

年末には地区の寄り合いがあり、その際にニワトリを捌いて食事をする習わしがあった。もも肉を刺身にして食べたほか、鶏の炊き込みご飯(とりめし)を作った。鶏肉とごぼうは欠かせない組合せで、にんじんを加えることもあった。具は醤油・砂糖・酒などで濃いめに味付けして別に煮ておき、その煮汁でお米を炊き、ご飯の炊き上がる直前に具を入れて混ぜるという方法が一般的であった。冷めても美味しいように濃いめの味付けにするのが工夫のひとつで、おにぎりにして持ち歩くこともあった。家庭によっては最初から具と米と一緒に炊き込む方法もあり、もち米を少し加えてもちもちとした食感に仕上げる家もあった。作り方は家ごとに異なり、それぞれの家の味があった。

雑煮・餅の食べ方

正月には十五日頃まで毎朝雑煮を作って食べていた。しかし若い世代はあまり餅を食べなくなり、現在では自宅で餅をつく家もほとんどなくなって、餅は買うものになったという。

二、ご飯もの

鶏の炊き込みご飯(とりめし)

野津地区の行事食として、鶏とごぼうを使った炊き込みご飯が広く作られていた。年末の寄り合いではニワトリを捌き、もも肉は刺身にして食べ、残りの肉で炊き込みご飯を作った。鶏肉とごぼうは欠かせない組合せで、にんじんを彩りとして加えることもあったが、入れない家もあった。呼び方は家庭によって異なり、作り方にもいくつかの違いがあった。

作り方は家庭ごとに異なっていた。最初からお米と具材と一緒に入れて炊く方法もあれば、具だけを先に炒めて味つけし、ご飯が炊きあがる直前に入れて混ぜる方法もあった。さらに、具を煮るときに汁を多めに作り、その煮汁でお米を炊くという方法もあっ

た。この場合はだしの味がご飯全体にしみ込んで風味がよくなるという。味つけは醤油をベースに、酒、砂糖、だしを使い、冷めても美味しいように少し濃いめに仕上げた。おにぎりにしておやつとして持ち歩くこともあったため、しっかりとした味が求められた。もち米を少し混ぜてもちもちとした食感にする家庭もあり、その場合は前日から米を水に漬けておいた。

ニワトリを飼っている家では、年に一度捌いて炊き込みご飯にするのが何よりのごちそうであった。「一年に一回しか食べられないほど美味しかった」といい、ささがきにしたりごぼうと一緒に食べるのが定番であった。首を落として解体する作業はおじいさんの役目で、子ども心に強烈な印象として残っているという。



いのしし 猪の炊き込みご飯

猪肉を使った炊き込みご飯も作られていた。ごぼうと猪肉を炒め、ご飯がほぼ炊きあがったところに入れて混ぜる。味つけは酒、砂糖、醤油で、臭み消しにしょうがを入れる。猪肉は脂身の部分を少し加えると風味がよくなり、具はごぼうと猪肉のみでにんじんもだしも入れず、シンプルに仕上げる。肉は小さく切って使い、白い脂身がわずかに入ることで全体に旨みが回るといふ。新鮮な猪肉は臭みがまったくなく美味しいが、死んでから時間が経った猪の肉は臭くなるため、どれほど立派な体躯の猪であってもすべて捨てるとのことであった。

いりこご飯

煮干し(いりこ)を丸ごと入れて炊いたご飯で、塩か醤油で味つけをした。山間部では魚が手に入りやすく、いりこは海側の人々との物々交換で仕入れる貴重なたんぱく源で

あった。白い紙袋に入った大ぶりのいりこが届くのは楽しみのひとつで、そのまま酢と醤油をかけておかずにもした。弁当箱にいりこを入れておけばそれだけでご飯が食べられるほど重宝されたという。いりこご飯の味は素朴ながら、「おばあちゃんが作ってくれたのは美味しかった」と懐かしむ声があった。頭やはらわたも取らずにそのまま入れて炊くのが一般的で、少し苦みが出ることもあったという。

すもじ(まぜくり)

混ぜご飯のことを野津では「すもじ」あるいは「まぜくり」と呼んだ。切干大根、にんじん、干し椎茸、昆布などを醤油で炊き、ご飯と混ぜ合わせて作る。酢を入れる場合と入れない場合があり、酢を加えれば酢飯仕立てとなった。切干大根だけを入れた飯もあり、酢を入れて食べることもあった。具材は家にあるものを使うため家庭ごとに異なったが、乾物を中心とした質素ながら滋味のある料理であった。

麦飯・芋飯

昔は米だけのご飯は贅沢で、日常的に麦を混ぜてかさ増しをしていた。米が十に対して麦を五から六の割合で混ぜた麦ご飯が普段の食事であり、それでも足りなければ芋をたくさん入れてさらにかさを増した。白い飯が食べられるのは正月などごく限られた機会だけであり、だからこそ行事のご馳走が格別に感じられたのである。

栗ご飯

秋になると栗ご飯を炊いた。栗の甘露煮も作られ、保存のきく甘味として重宝された。

三、寿司

あじ寿司

酢飯を大きく握り、その上にアジ(鯷)を乗せたもので、祝いの席や法事、夏の暑い盛りなどに作られた。アジのほかイワシを使うこともあり、大葉を挟んで風味を添えることもあった。昔の寿司は現在のものよりもずっと大きく、握り飯そのものがしっかりとした大きさであった。魚を酢で締めるため腐りにくく、保存がきくことから重宝された。

アジ寿司には大きく分けて二つの作り方があった。ひとつは姿寿司と呼ばれるもので、魚を背中から三枚におろしてはらわたを取り、酢に漬けてから姿のまま大きな酢飯の上に乗せる。頭をつけたまま出すのが本来の形であり、皮もつけたままにする一方、骨は丁寧にすべて取り除いた。背中から開くことで中骨もきれいに除けるのだという。見栄えがよく、祝いの席にふさわしい作り方であった。もうひとつは切り身を酢飯の上に置くやり方で、現在はこちらが主流となっている。もともとアジ寿司といえば姿寿司のことを指していたが、次第に簡略化されて切り身に乗せる形に変わっていった。

魚の酢漬けのことを「あじとし」と呼び、近所の魚屋(あなかめさんなど)に頼んであじとしにしてもらうこともあった。山間部の野津では海沿いの地域ほど生魚が手に入りやすいわけではなく、アジ寿司は魚が手に入ったときの特別な料理であった。夏場の疲れた体にはしっかりと酢で締めたアジ寿司が格別に美味しかったという。新鮮なアジをもらったときには今でも姿寿司を作るという人もおり、三枚におろして酢に漬け、簡単に食べるのだという。料亭などでは今も出されることがある。

こけら寿司

大きめに酢飯を握り、その上に魚を乗せたもので、アジ寿司と同様に昔は大振りであった。戦後になって寿司全体が小さくなったという。イワシで作ることもあり、大葉を挟むこともあった。酢で締めた魚を使うため日持ちがよく、人が集まる席で重宝された。

いなり寿司

行事やお祭り、正月などに欠かせない寿司であった。野津地区のいなり寿司の大きな特徴は、三角形の大きな油揚げを使うことにある。四角い油揚げを対角線で切るのではなく、もともと三角形に作られた油揚げを半分に切って使った。一個でお腹がいっぱいになるほどの大きさで、中にしっかりと具入りの酢飯を詰めた。

酢飯にはごぼうが欠かせず、しいたけ、かまぼこ、切り干し大根なども加えた。これらの具材をあらかじめ煮しめにしてから白飯と混ぜ合わせ、甘辛く煮つけた油揚げに詰めるのである。具沢山のいなり寿司はそれだけで十分なおかずを兼ねた一品であった。

すもじ(まぜくり)と切り干し大根の飯

混ぜご飯のことを野津では「すもじ」あるいは「まぜくり」と呼んだ。ごぼう、にんじん、干し椎茸、昆布、切り干し大根などを醤油で炊き、ご飯と混ぜ合わせて作る。酢を加えて

混ぜ寿司仕立てにする場合もあれば、酢を入れずにそのまま混ぜご飯として食べる場合もあった。酢を入れたものは寿司の一種として祝いの席や人寄せの場に出されることもあり、日常の混ぜご飯と行事の寿司との境目はゆるやかであった。切り干し大根だけを入れて酢を加えた簡素な飯もあり、乾物を中心とした山間部らしい質素ながら滋味のある料理であった。

四、汁物

だんご汁

野津地区の代表的な家庭料理であり、日常の食卓にもっとも頻繁に上った汁物のひとつである。味つけは醤油味と味噌味の両方があった。どちらを使うかは家庭によって異なり、なかには家長の好みで一家の味が決まったという話もある。ある家では暴君気質の父親が「味噌でだんご汁を作れ」と言い、以来その家ではずっと味噌味になったという逸話も語られた。だしは山間の地域なのでいりこ(煮干し)を使うことが多く、昆布を使うこともあったが、海沿いの地域ほど昆布が潤沢に手に入るわけではなく、いりこが主たるだしの素材であった。

だんごの生地には10割の小麦粉を使った。小麦粉のことをこの地域では「じご」と呼んだ。硬すぎずべたべたにもならないほどよい加減にこね、手で薄く伸ばして汁に入れるのがこの地域の一般的なやり方であった。だんごを伸ばす機械もあったが、野津では手で伸ばす方法が主流であった。また、スプーンですくって汁に落とし入れる「落としだんご」、いわゆるすいとんにすることもあり、忙しいときなどには手早くできる簡便な方法として用いられた。

けんちん汁(おうはん)

けんちん汁は「おうはん」と呼ばれていたともいい、野津地区では「けんちゃん」と親しみを込めて略すこともあった。「けんちん」と「けんちゃん」とで汁のあるなしに違いがあるという指摘もあり、呼び方ひとつにも地域や家庭による微妙なずれがあった。

作り方は、大鍋で豆腐を崩しながら、油揚げ、大根、にんじん、こんにゃくなどを入れて煮込むというものである。豆腐は必ず入れるもので、けんちん汁に欠かせない食材で

あった。味つけは醤油が基本で、薄味に仕立てた。ただし地域によっては味噌で作るところもあり、犬飼に近い地域では味噌味だったとの話が聞かれた。

なお、味噌も醤油もかつては自家製であった。こんにゃくもこんにゃく芋から手作りしており、汁物に使う食材の多くが自前で賄われていた。こうした自家製の調味料や食材が、家ごとに異なるけんちん汁やだんご汁の味の違いを生み出す背景にもなっていた。

おじゃ

年越し・正月に食べられていた料理のひとつ。

五、餅・菓子・おやつ

じり焼き・ひやき

じり焼きは小麦粉を水で溶いて薄く焼いたもので、フランスのクレープによく似た菓子である。ふくらし粉(炭酸)を入れないため生地は平たく、薄くて少し硬めの仕上がりになる。黒砂糖をつけて食べたり、あんこを入れて巻いたりした。あんこが手に入らないときは、芋餡をつけて食べたり、砂糖だけをまぶして食べたりもした。

一方、ひやきはじり焼きとよく似ているが、炭酸やふくらし粉を加えるため少しふっくらと柔らかい仕上がりになる。じり焼きが硬めでぱりっとしているのに対し、ひやきのほうがふんわりとしている。どちらも小麦粉を使った素朴なおやつであり、家にある材料だけで手軽に作れることから日常的に食べられていた。

ひっかぶせ・ほおかぶり餅

ひっかぶせは、芋を三センチほどの厚さに切り、小麦粉を練った皮で包んで蒸したものである。中にあんこは入れず、芋だけを使った。農家では豆を自分たちの食用に回す余裕がなく、あんこを作ることが難しかったため、豊富にあった芋で代用したのである。

芋の上に少しだけあんこを乗せてから皮で包んだものは「ほおかぶり餅」と呼ばれた。熊本の「いきなりだんご」に似た菓子で、芋とあんこの両方が入る分だけひっかぶせよりも少し贅沢な品であった。

芋飴

サツマイモから作る飴で、大きな鉄の釜を使い、何時間も焦がさないようにかき混ぜ続けて作った。煮詰めるにつれて透き通ってくるが、そこまで持っていくには日がなくなるまでかかるほどの重労働であった。煮詰まったものを広げて切り、麦を煎った粉をまぶす。この粉はきな粉に似た香ばしい風味があり、まぶすことで飴同士がくっつかず、パラパラとした仕上がりになった。指ほどの太さに切ったものや丸めたものは販売もされていた。飴になる前の段階のものを少し取り分けてぜんざいに入れることもあり、素朴ながら工夫を凝らした甘味であった。

サトウキビと砂糖づくり

かつてはサトウキビも栽培されていた。収穫したサトウキビは外の皮をむいて中の茎をしゃぶり、甘い汁を楽しんだ。繊維質が多いので汁だけ吸って残りは吐き出した。子どもにとっては手軽な甘味であった。たくさん栽培しているところではサトウキビを絞って汁を取り、大きな釜で煮詰めて砂糖を作った。沖縄のように大規模なものではなかったが、自家用の砂糖として重宝された。しかし次第にサトウキビを植える家もなくなり、今ではこの地域で栽培している姿を見ることはなくなった。

こがし(はったい粉)

小麦を煎って石臼で挽き、粉にしたもので、「はったい粉」とも呼んだ。砂糖を入れて練って食べるのが一般的で、子どものおやつとして親しまれた。麦を煎る香ばしい匂いは子ども心にも楽しみのひとつであったという。

きな粉団子

盆踊りの後に、きな粉と砂糖をまぶした団子をみんなに配る習わしがあった。踊りが終わった後、きな粉に砂糖を混ぜたものを少しずつ取り分けて団子にまぶし、みなに振る舞った。お盆には仏壇にもさまざまなお供えをし、送り火のときにはそれらを全部まとめて墓に持っていった。

やせうま

小麦粉を練って平たく伸ばし、茹でてきな粉と砂糖をまぶして食べる大分の郷土おやつである。野津地区でも広く食べられていた。

米粉団子

うるち米の粉で作った団子で、しゅろの木の葉に乗せて供えることがあった。花まつり(お釈迦様の誕生日である四月八日)にお寺で行われるおせったいの際に作られたとの記録がある。

ふくらかし饅頭(ばっぼ)

重曹や麴で膨らませて作った饅頭である。「ばっぼ」は饅頭のことを指す方言で、お餅を膨らませた菓子の総称としても使われた。まんじゅう全般の総称でもあり、酒まんじゅうも指す。中身の入っていないものは「しえ餅」と呼ばれた。

スイカ糖

スイカを長時間煮詰めてシロップ状にしたもので、腎臓に良いといわれて作られていた。スイカはほとんどが水分であるため、煮詰めるのは途方もなく大変な作業であった。腎臓を患った親族のために作ったという話もあり、民間療法として信じられていた。飴にまではしないが、煮詰めたシロップをそのまま舐めるようにして食べたという。

六、年中行事と食

盆踊り

野津の盆踊りはかつて大変盛大に行われていた。踊りの上手な人には夏布団などの賞品が出ることもあり、チームワークのよい組にも商品が出た。仮装して踊ることも盛んで、男が女の着物を着たり、女が男の扮装をしたりして踊り、その出来栄を競った。優勝すると大いに喝采を浴びたという。盆踊りの会場は小学校などに設けられ、現在は地域振興協議会が主催して続けているが、往時のような賑わいはなくなりつつある。

盆踊りが終わった後には、きな粉に砂糖を混ぜたものを団子にまぶし、みなに配る習わしがあった。きな粉をちょっとずつ取り分けて団子にまぶし、踊りの疲れを癒す甘味としてみなで食べた。

吉四六さんとおへまさん

野津を語るうえで欠かせないのが、吉四六さんとおへまさんである。おへまさんはしっかり者の女性、吉四六さんはとんちの効く人の良い男性として語り継がれており、こ

の二人が対になって野津の代名詞となっている。吉四六さんのとんち話は小学校の国語の教科書にも載ったことがあり、ドイツのティル・オイレンシュピーゲルの物語にも通じるとんちものとして、かつて地元の有志がドイツまで交流に出向いたこともあった。おへま吉四六会という団体が現在も二十人ほどの会員でさまざまなイベントを行い、野津の文化を継承している。

三日市祭り・秋祭り

十一月三日には三日市祭りが行われ、通りにずらりと露店が並び、おみこしが出るなど大変な賑わいであった。かつては牛や馬を引いて練り歩くこともあり、仮装して行列に加わる人もいた。祭り際には吉四六さんにちなんだ仮装をする人もおり、殿様の烏帽子をかぶり、羽織袴に面をつけて踊る姿が見られた。しかし現在は人口が減り、おみこしを担ぐ人も地元の人だけでは足りず、養子に出た人が帰ってきて手伝うような状況であるという。昔のように街を埋め尽くすほどの人出はなくなったが、地域振興協議会の声かけで細々と続けられている。

お盆

お盆入りにはまずお墓に行き、迎え火を焚いてご先祖様を家に連れて帰った。家に戻ると仏壇にさまざまなお供えをし、ご先祖様が家にいるあいだはお供え物を絶やさなかった。送り盆(最終日)にお送り火で見送るときには、お供えしたものをすべてまとめてお墓に持っていった。お墓に供えたものはカラスが食べてしまうこともあり、そうした風景もまた昔のお盆の記憶として語られた。

お盆には手作りのものをお客様にあげる習わしがあり、「お土産だご」と呼ばれる団子を作って持たせることもあった。訪ねてきた人には必ず何か手作りのものを渡すのが礼儀とされていた。しかし近年はこうしたお盆の風習を守る人は年配の世代に限られるようになり、若い世代はあまりしなくなったという。墓じまいをする家も出てきており、お盆の風景も変わりつつある。

いのこたたき(亥の子叩き)

農作物の害虫やもぐらなどを追い払うための行事で、わらで作った棒を地面に叩きつけて害虫退散を祈った。子どもたちが歌を歌いながら各家を回り、「いのこもち」と呼ばれる餅をもらって歩いた。約七十年前までは行われていたが、子どもの数が減るとと

もに廃れていった。海沿いの地域ではわらを十字に縛った石を地面に打ちつける形もあったが、野津のあたりではわらの棒で叩くやり方であった。

焼き米(やきごめ)

十三夜の行事食として食べられた。日焼けした稲、すなわち実りきる前に刈り取ったような未熟な稲を玄米の状態にして焼き、それにお茶を注いで柔らかくして食べた。素朴な食べ物であるが、十三夜に新米の実りを先取りして味わうという季節の行事であった。

花まつり(四月八日)

お釈迦様の誕生日を祝う行事で、お寺で甘茶が振る舞われ、おせったい(お接待)が行われた。甘茶に使う葉は紅茶のものとは異なり、大きな葉であったという。米粉で作った団子をしゅろの木の葉に乗せてお供えすることもあった。

名月さん(お月見)・おせったい

名月さんは子どもたちが手箕^{てみ}を持って各家を回り、食べ物をもらう行事であった。お菓子や蒸した芋などが配られた。かつては名月とその翌月の十三夜の二回行われることもあり、子どもたちにとっては年に何度かある楽しみのひとつであった。

おせったいはお寺(普賢寺など)を中心に行われ、毎月二十一日が一般的であった。お経を聞きに来た人にお菓子を配るのが習わしで、昔は芋を蒸してお接待として出していたが、いつの間にかお菓子に変わった。名月さんとお接待は近い時期に重なることもあり、子どもたちにとっては月に二回ほど食べ物がもらえる機会があったことになる。

しかし近年は防犯上の理由から子どもだけで各家を回ることが難しくなり、親がついていくようになった。学校から「子どもだけで行かないように」という決まりが出るようになり、さらに地域の子どもの数が少なくなったことから、名月さんの行事もここ数年で途絶えつつあるという。

川入りの日

川入りの日には豆腐を食べると風邪をひかないと言われていた。油揚げを食べると寒さに負けないともいわれ、この日には昆布と煮た団子汁やいなり寿司、おでんなどを

食べた。半世紀以上前の話として語られるもので、現在行っている人はほとんどいないようである。

お日待ち

男性だけで料理を作る行事で、焼きサバ入りのけんちん汁や白あえが振る舞われた。ただし、「あった」という人と「なかった」という人がおり、地区やお寺との関係によって行われていたところとそうでないところがあったものと思われる。

法事・葬儀

法事や葬儀の際には、地区の人たちが総出で集まり、料理や飾りつけの準備をすべて引き受けた。とりわけ葬儀においては、当事者の家族は悲しみのなかにあるため一切何もさせず、食事の支度から接客まで周囲の人々がすべてまかされた。各家から料理を持ち寄ったり、本家の台所を借りて大勢で調理したりした。嫁いできた人がこの光景を初めて見たときには、地域のつながりの深さに驚いたという。

法事の膳にはようかんや、白あんの饅頭、あんこを餅の皮で包んだ菓子など数種類の甘味が並べられた。こうした法事の共同調理は、かつての農村における助け合いの精神を象徴するものであったが、近年は葬儀社に依頼する形が増え、地域で料理を作る機会は少なくなっている。病院から直接斎場に運ばれ、自宅に戻ることなく葬儀が行われる例も増えており、かつてのように地区の人々が一堂に会して故人を送る光景は失われつつあるという。

七、日常の食と暮らしの知恵

物々交換と海の幸

野津は山間部に位置するため、海産物を日常的に手に入れることは難しかった。海側の人々が行商のかたちでいりこ(煮干し)を持ってきてくれるのが主な入手経路であり、山の産物と交換する物々交換によって成り立っていた。白い紙袋に入った大ぶりのいりこが届くのは楽しみのひとつで、弁当箱に入れておけばそれだけでご飯のおかずになるほど重宝された。いりこはそのまま酢と醤油をかけておかずにもしたし、ご飯に入れて

炊くいりご飯にもした。魚が手に入りにくい山間部にあつて、いりこは貴重なたんぱく源であり、だしの素材であり、おかずでもあるという、まさに万能の食材であった。

クジラ肉が手に入ることもあり、刺身やすき焼きにして食べた。クジラ肉もまた海側から運ばれてくるもので、山間部では珍しいごちそうのひとつであった。

自家製の調味料と保存食

味噌も醤油もかつては自家製であった。大豆が十分に手に入らないこともあり、芋を入れてかさ増した味噌を作ることもあった。芋で作った味噌は、食べてみると美味しかったという。こんにゃくもこんにゃく芋から手作りしており、けんちん汁やだんご汁などの汁物に使う食材の多くが自前で賄われていた。

切り干し大根も自家製で、干したものを千切りにして炒めたり煮たりして食べた。いなり寿司やすもじ(混ぜご飯)の具としても使われた。「美味しいのに」と、今では作る人が少なくなったことを惜しむ声もあった。

海苔摘みに行き、おつゆ(汁物)にして食べることもあった。味噌すらない時代には、芋で作った味噌と海苔の入った汁物がわずかな塩味と旨みをもたらす貴重な一碗であった。

日常の食卓と年越しの食

普段の食事は質素なもので、米に麦を五割から六割も混ぜた麦飯に芋を加えてかさ増しし、おかずらしいおかずもなく食べるのが日常であった。天ぷらは特別な料理のひとつで、年越しには必ず天ぷらを揚げるという家庭もあった。ナスをはじめあらゆる食材を天ぷらにし、油で揚げた食べ物は年に何度もないごちそうであった。

年越しにはうどんを食べる家もあった。年取りの膳でうどんを食べ、二日目、三日目にも残りのうどんを食べたという。ラーメンは昔はまだこの地域には入ってきておらず、麺といえばうどんかだんご汁であった。

畑ではさまざまな野菜や果物を育てていたが、サルによる被害も深刻であった。メロン、スイカ、トマト、ピーナツなど何でも食べられてしまい、「バイキングのように」荒らされたという。山間部ならではの苦勞であった。

たばこの栽培

かつて野津地区では多くの家がたばこの栽培を行っており、たばこもこの地域の農業を支えた作物のひとつであった。

八、地域のつながりと食

野津地区では、食がつねに人と人をつなぐものであった。正月の餅つきは近所で助け合い、葬儀の食事は地区の人々が総出で準備し、遺族には一切何もさせなかった。盆踊りの後にはきな粉団子を分け合い、お盆には手作りの土産団子を客人に持たせた。行事のたびに集まり、一緒に食べることが暮らしそのものであった。

現在、少子高齢化により行事の担い手は減り、名月さんや盆踊りもかつての賑わいはない。それでも花餅づくりを地域のイベントにしようという声が上がリ、おへま吉四六会は三十年以上活動を続けている。食の記憶を次の世代へ手渡す営みは、かたちを変えながら続いている。

おわりに

野津地区の食文化は、山あいの暮らしのなかで先人の知恵と工夫によって育まれてきたものです。自家製の味噌・醤油・こんにやくに代表される保存食の文化、海側との物々交換で得たいりこを活かした料理、各家庭に伝わる炊き込みご飯の味、そして行事のたびに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野津地区の皆さまに、心より感謝申し上げます。

野津地区の食文化 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：野津地区（野津市・原ほか）

【参考写真】聞き取り調査(1回目)





【参考写真】聞き取り調査での郷土料理(1回目)

