

臼杵市食文化聞き取り調査報告

— 佐志生地区 —

大字 佐志生

昔ながらの食と暮らしの記録

はじめに

本資料は、白杵市佐志生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。佐志生は海に面した土地柄から、海藻や魚介類を活かした食文化が色濃く残っている。また、黒島でのみかん栽培や暮らしの知恵も多く語られた。

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・穀物

麦ご飯

佐志生では米よりも麦の割合が多い麦ご飯が日常の主食であった。丸麦を米と一緒に炊いて食べていた。米は七割が麦で三割程度しかなく、白い米のご飯はごちそうであった。米はまず仏壇に供えてから、麦と混ぜて炊くのが習わしであった。

芋ご飯

ご飯を炊くときにさつまいもを切って一緒に炊き込んだ。里芋は芋ご飯には入れず、煮つけにして食べていた。

粟

粟餅をついて干して、焼いて食べていた。ご飯に混ぜて炊くこともあったが、「美味しくはなかった」とのことである。

水車

神崎の付近に水車(地元ではミズクルマと呼ぶ)があり、穀物や芋の粉を挽くために使われていた。さつまいもを乾燥させた「トイモ」を粉にする際や、小麦粉を挽く際に利用され、この粉がイモノコ(芋の粉の団子)や芋切り、石垣餅、だんご汁など佐志生の多くの料理の原料となった。水車は地域の共同の設備として暮らしに根づいており、粉を挽く作業は日常の仕事の一部であった。

二、芋を使った料理

イモノコ

トイモ(さつまいも)の粉を水でこね、手の形に整えて、ご飯を炊くときに鍋の縁(ヘリ)に貼り付けて一緒に蒸して食べていた。材料は芋の粉と水だけで、塩をほんの少し入れると甘みが引き立った。昔は砂糖がなかったが、芋そのものに甘みがあっておいしかったという。戦時中にもよく食べられており、干したものを焼いて食べることもあった。昔は薪で炊く鍋だったからこそ縁に貼り付けることができたが、現在の炊飯器では再現が難しい。ただし蒸し器であれば可能とのことである。なお、さつまいもは繊維の多い固めの品種の方が団子に向いており、今の品種のようにトロトロしたものでは作りにくいとのことである。

お大師さま(弘法大師)のお祭り(旧暦の20日)の際には、イモノコを配る習わしがあった。コロナ禍の前は皆が持ち寄りで集まり、里芋を炊いて「ひっかぶせ」(芋にまぶすもの)をかけて食べていた。光照寺で里芋を炊いて振る舞うこともあった。

石垣餅

小麦粉の生地にさつまいもをサイコロ状に切って入れ、布巾をかけて蒸して作る餅である。

芋餅

さつまいもと粉を混ぜてこね、中に芋餡をくるんで蒸した餅である。中も外も芋で作るのが特徴で、おいしかったという。作って売っている人もいたとのことである。

芋飴

砂糖が手に入らなかった時代に、さつまいもを煮詰めて飴状にしたものである。壺に入れて保存し、煮物など料理の甘味付けにも使っていた。ハンドやカメと呼ばれる土製の保存容器に入れて貯蔵した。見た目は黒っぽく、黒いのはアクであった。昭和30年頃までは作っていたが、砂糖が自由に手に入るようになってからは作られなくなった。芋のつるを食べる際にこの芋飴をつけて食べることもあった。

芋きんとん

さつまいもを蒸してつぶし、砂糖は控えめに、あるいはほとんど加えずに作る素朴な菓子である。佐志生ではこれを食紅で色づけし、布巾(巾着)で絞ってりんごのような丸い形に整えるのが特徴であった。一口大の小さなサイズに仕上げ、皿に盛り、正月やお祝いの席で振る舞った。芋そのものの甘みを生かした味わいで、砂糖が貴重だった時代の知恵が息づいている。

芋のつる

戦時中には、さつまいもの実だけでなく、つるも皮をむいて湯がいて食べていた。つるは細いが、むいて食べることができた。小さいイモノコ(芋の粉の団子)とともに、戦時中の食糧難の時代を支えた食べ物であった。

三、粉もの料理

芋切り

芋の粉を水でこねて薄く伸ばし、湯がいて食べる料理である。魚を焼いて身をほぐしたものを入れ、骨の部分は湯に入れて炊いて出汁にした。キスやエソなどの魚が使われた。味付けは醤油とみりん。身と骨を分け、骨で出汁をとった汁に醤油とみりんを味をつけ、別に湯がいた芋切りにその汁をかけて食べた。寒い時期に好まれ、ご飯のおかずとしても、味噌汁の代わりとしても食べられていた。

だんご汁

いりこや昆布で出汁をとり、味噌や醤油で味付けをした汁物である。小麦粉に塩を少し入れてこね、しばらく寝かせてから伸ばして入れるやり方と、天ぷらの衣よりやや硬めの柔らかい生地を作ってスプーンですくい入れるやり方の二通りがあった。昔は布巾の上に乗せて乾燥を防いでいたが、今はキッチンペーパーを使う。出汁は魚が基本であったが、魚がないときはいりこを使い、現在では鶏ガラスープを使うこともある。具材には里芋の干したものなども入れた。きな粉や餡子をつけて「やせうま」として食べることもあった。

まんじゅう

田植えの時期に、小豆の餡子を入れた大きなまんじゅうを皆で作って、近所や親戚でおやつとして食べていた。たくさん作って振る舞うのが習わしで、田んぼの水を順番にもらいながら田植えをする合間の楽しみでもあった。

四、海の幸を使った料理

ばら寿司

ばら寿司は、サザエ・鮑・いなの地元に採れる貝類をふんだんに入れて作る寿司である。巻き寿司よりもばら寿司が好まれ、白いご飯に酢を合わせ、採ってきた海の幸をそのまま具材にしていた。かつては海で自ら採った貝をそのまま使っていたが、現在はスーパーで買った材料で作ることが多くなった。テレビで見たのをきっかけに、にんじんなど新しい具材を加える人もおり、家庭ごとにアレンジが広がっている。

いになの混ぜご飯

いにな(小型の巻貝)を使った混ぜご飯は、佐志生の海辺の暮らしを象徴する料理の一つである。サザエや鮑とともに、いになは佐志生の人々にとって身近な食材であり、ばら寿司にも用いられていた。

けんちゃん(おうはん)

けんちゃんは正月に欠かせない汁物で、「おうはん」とも呼ばれていた。イサキ(地元名ハンサコ)やエソなどの魚を焼いてから骨ごとたっぷり入れ、大根や豆腐とともに大きな鍋で炊き上げる。大晦日に作って三が日にかけて食べ、日に日に味が染みておいしくなるのが特徴であった。けんちゃんとおうはんの違いについては、油で肉を炒めてから作るのがけんちゃん、魚の出汁で仕立てるのがおうはんだという話や、汁気の多いものがけんちゃん、汁気の少ないものがおうはんという話があった。ただし家庭や世代によって区別はまちまちで、近年では「けんちゃん」という呼び名にほぼ統一されており、「おうはん」という言葉はあまり使われなくなっている。

アオサの佃煮

アオサは海岸で採取し、醤油・砂糖・みりんできいて佃煮にしていた。海苔の佃煮に似ているが、アオサは海苔より大きく、独特の風味がある。保存食としてなくなるまで食べ続けた。かつては誰でも海岸で自由に採ることができたが、現在は漁協の組合に入らなければ採取が許されなくなり、自家製のアオサの佃煮を作る機会はほとんどなくなってしまった。ひじきや貝類も同様に、昔は自由に採って日常的に食べていたという。

その他の海産物

ひじき、アオサ、貝類も海で採って食べていた。サザエやニイナなども採れた。岩場で採れるカメノテも食べていた。

五、天草料理

佐志生では天草を海から採ってきて、さまざまな料理や菓子の原料として活用していた。天草を水で煮出し、酢を少量加えてから布で濾して冷やし固めるのが基本の工程で、ここから多彩な食べ方が生まれた。ただし現在は天草が手に入りやすく、市販品も少量で高価なため、天草から家庭で作る機会は減っている。天草一つからところてん、羊羹、みつまめと何通りもの菓子が生まれるのは、素材を余すことなく使い切る佐志生の食の知恵である。

ところてん

天草 100 グラムに対して水 3 リットルを目安に煮出し、沸騰した後に大さじ 3 杯ほどの酢を加える。それを布で濾してから冷やすと、冷蔵庫に入れなくても短時間で固まる。わらび餅に似たつるりとした食感で、カロリーが低く食物繊維も豊富である。食べ方は多彩で、きな粉と黒蜜をかけておやつにするのが定番であった。そのほか、醤油・砂糖・酢を合わせたたれに練りからしを添えて食べたり、ポン酢にかぼすを絞って食べたり、ごまをかけたりと、甘味としても惣菜としても楽しまれていた。食前に食べるとお腹が膨れてご飯の量を抑えられるという知恵もあった。

羊羹

ところてんの製法を応用し、煮溶かした天草に餡子を混ぜて固めることで羊羹を作っていた。砂糖が貴重だった時代、天草と小豆があれば菓子が作れるということで、お祝い事のほか、おやつが少なかった日常のおやつ代わりとしても重宝された。寒天を使った素朴な羊羹であり、市販の練り羊羹とは異なる、天草由来のさっぱりとした口当たりが特徴であった。

みつまめ

ところてんを小さく切り、炊いた黒豆や餡子を添え、黒蜜やきな粉をかけてみつまめ風に仕立てた。現在はみかんなどの果物や缶詰のフルーツを加えてフルーツゼリーのようにしたり、コーヒーを入れてコーヒーゼリーにしたり、牛乳を加えて牛乳ゼリーにしたりと、家庭ごとにさまざまなアレンジが楽しまれている。

六、その他の料理・食品

こんにゃく

佐志生では各家庭でこんにゃく芋を畑で育て、自家製のこんにゃくを作っていた。こんにゃく作りは味噌と並んで日常的な手仕事の一つであり、皆が当たり前のように家で手作りしていたという。しかし近年はイノシシの被害が深刻になり、畑に植えたこんにゃく芋が食い荒らされ

るようになった。花は無事でも葉を食われてしまうと芋の生育に支障が出て、味も落ちてしまう。イノシシがこんにゃく芋まで食べるようになったのは比較的最近のことで、昔は見向きもしなかったという。こうした獣害によりこんにゃく芋の栽培自体が困難になり、自家製こんにゃくを作る家庭はほとんどなくなってしまった。

お茶の新芽の天ぷら

佐志生の家々では、庭先や垣根の代わりにお茶の木を植えていた。春になると新芽を摘んで天ぷらにして食べるのが楽しみの一つであった。お茶の木は手入れをしなくても根から次々と芽を出すほど丈夫で、草取りのついでに刈り込む程度で育った。新芽の天ぷらはホットケーキの生地混ぜて食べるなどのアレンジもあり、素朴ながらも季節を感じさせる食べ方として親しまれていた。現在もお茶の木が残っている家はあるが、積極的に活用する人は少なくなっている。

味噌

佐志生では自家製の味噌づくりが広く行われていた。聞き取りの中でも「味噌は作っていたか」という問いに対して当然のことのように語られており、各家庭で仕込むのがごく普通のことであった。大豆は畑で栽培し、豆腐にも味噌にも加工して暮らしに役立てていた。だんご汁や芋切り、けんちゃんなど佐志生の多くの料理に味噌は欠かせない調味料であり、食文化の土台を支える存在であった。

かぼちゃの茎

かぼちゃは畑で栽培されていたが、実だけでなく茎や葉も食材として活用していた。特に茎は皮をむいて湯がいて食べたという。葉の裏側の部分も食べることがあり、かぼちゃ一株をまるごと無駄なく食べ尽くす知恵があった。芋のつるを食べていたのと同様に、食べ物が限られていた時代に植物のあらゆる部分を食に生かす工夫の表れである。かぼちゃの茎は湯がいてスープにすることもあったが、現在はかぼちゃを植える人自体が少なくなり、茎を食べる習慣はほぼ途絶えている。

桑の実

佐志生ではかつて養蚕が行われており、蚕の餌となる桑の木が植えられていた。蚕の供養塔が残っていることから、養蚕がこの地域の暮らしに根づいていたことがうかがえる。桑の実には子どもたちのおやつとして親しまれ、黒島の畑にも桑の木があり、島に渡った際に摘んで食べていたという。桑の葉も食べる人がおり、実だけを食べる人と葉も食べる人がいた。ただし桑

は湿気に弱く、天気が悪いと傷みやすかった。養蚕が廃れた現在、桑畑はほとんど残っておらず、桑の実を食べる機会も失われている。

七、配給と保存の知恵

配給

戦後は物資が極度に不足し、塩、砂糖、タバコなどの生活必需品はすべて配給制であった。配給所で順番に受け取る暮らしが続き、手に入る量も限られていた。砂糖や塩はもちろん、卵なども配給でなければ手に入らなかった。佐志生の人々はこうした制約の中で、身の回りにある素材を工夫して調味料や甘味の代用品を自ら作り出し、日々の食をまかなっていた。

タバコと物々交換

タバコも配給品の一つであったが、佐志生ではタバコを吸わない家庭も多かった。そうした家では、配給で受け取ったタバコを砂糖や塩など他の必要な品と物々交換して手に入れていた。お金を介さずとも、タバコさえあれば欲しいものと交換できたという。配給品が一種の通貨のような役割を果たしており、物が乏しい時代の暮らしの知恵がうかがえる。

保存容器(ハンド・カメ・壺)

食品の保存には「ハンド」や「カメ」と呼ばれる土製の容器が用いられていた。芋飴を煮詰めたものを壺に入れて保存したり、甘酒を仕込む際にも壺が使われたりと、さまざまな食品の貯蔵に活躍した。味噌の仕込みにもこうした容器が欠かせなかった。冷蔵庫のない時代、土の容器は温度変化が緩やかで発酵や保存に適しており、佐志生の台所の中心にあった道具である。

八、みかん栽培と黒島

佐志生の沖合に浮かぶ黒島では、古くからみかんの栽培が盛んに行われていた。島にはみかん畑が広がり、収穫の時期になると佐志生の人々は船で黒島に渡って作業にあたった。収穫したみかんは船に積んで本土に運んだが、当時はコンテナなどなかったため、わらで編んだ「カマス」と呼ばれるかご状の入れ物や、「ホボロ」と呼ばれるザルに入れて運搬していた。わらはゴザを編むのにも使われ、暮らしの道具の素材として欠かせないものであった。船にはモーターがない時代もあり、積める量にも限りがあったため、何度も往復しなければならず、重労働であった。潮の加減を見ながら運搬の時機を計り、みかんは問屋が買いに来てくれたため、農家が自ら売りに出向く必要はなかったという。黒島の井戸からは真水が出たため、作業の合間に水を汲んで飲んだり、弁当を持参して休憩をとったりしていた。

みかん畑と藻の利用

みかん畑には海から採った藻を干して肥料として入れていた。藻を土に混ぜるとみかんが甘くなるとされ、畑の土づくりにも海藻が活用されていた。海と農業が密接に結びついた佐志生ならではの農法であり、海辺の暮らしの知恵が畑仕事にも生かされていたことがうかがえる。

みかんの移り変わり

佐志生のみかん栽培は、時代とともに品種が変遷していった。もともとは夏みかんの栽培が中心であったが、やがて甘夏に切り替わり、さらに現在ではキウイへと移り変わっている。20年ほど前まではみかんを作っている農家もあったが、酸味が強い夏みかんは次第に敬遠されるようになり、農家の判断で木が伐採されていった。甘夏もまた同じ運命をたどり、今ではほとんど残っていない。甘夏の花が咲く季節には辺り一面に良い香りが漂っていたという。

甘夏みかんの砂糖漬け(ザボン漬け)

甘夏みかんの皮を使って砂糖漬けを作るのは、佐志生の家庭に伝わる手仕事の一つであった。まず皮を湯がいて苦みを抜き、きつく絞って水気を切る。そこに砂糖を加えて炊くと再び汁が出てくるので、それがなくなるまでじっくりと混ぜ続ける。炊き上がったものを天日に干して水分を飛ばし、乾いたら切り分けて食べる。梅雨の時期でも天気の良い日を選んで干したが、湿度が高い日にはうまく乾かず仕上がりが悪くなった。甘夏の皮は一枚ずつバラバラにして砂糖で炊くのに対し、ザボンはひと塊のまま炊いて乾かしてから切るという違いがあり、ザボンの方が手早くできたという。ただし味は甘夏の方がほのかな苦みがあっておいしいと評する人が多かった。焦がさないよう火のそばにつきっきりで何時間もかかる根気のいる作業であり、椅子をそばに置いて付き添いながら作ったという。現在は甘夏の木自体がほとんどなくなったため、この砂糖漬けを作る機会もほぼ失われている。

みかんの味噌漬け

小さなみかんを丸ごと味噌に漬け込む「みかんの味噌漬け」も、佐志生に伝わる保存食の一つであった。青いうちに収穫した小さなみかんをそのまま味噌に漬けるだけで、砂糖などは加えない。真ん中まで味噌の味が染み込み、少し割って食べると、みかんの苦みと味噌の風味が合わさった独特の味わいがあったという。冷蔵庫がなくても長持ちし、ペットボトルに入れて保存している人もいた。黒島にはかつて小さなみかんがたくさんあったため材料には事欠かなかったが、みかんの木が減った現在では作る人もごくわずかになっている。

九、祭り・年中行事と食

お大師さま

旧暦の二十日に、弘法大師を祀る行事として行われていた。参加者にはイモノコ(里芋の子芋)が配られ、コロナ前は地域の人々が食べ物を持ち寄って集まっていた。光照寺では里芋やさつま芋を炊き、さつま芋入りの饅頭「ひっかぶせ」を作って持っていくのが習わしだった。

弘法大師への信仰は厚く、地区の皆で四国八十八か所を巡礼することもあった。氏神様である皇産霊神社(ミムスビ神社)を中心に、石鎚神社や金毘羅宮、光照寺、大師堂など、小山の上にはさまざまな神仏が集まっており、坂道には八十八か所各寺のご本尊やお地蔵さまが並ぶ。一周すればすべてお参りできるこの独特な光景は、地元の人々が協力して神仏を守り続けてきた証である。皇産霊神社では今も毎年2月に「願掛け」、12月に「冬祭り」が行われ、港町を見下ろす小山の神仏は、暮らしに根付いた地域の守り神となっている。

島開き(海開き)

昔は海開きを「島開き」と呼んでおり、5月終わり(昔は6月1日)に観光協会主催で行われる行事である。安全祈願の神事を行い、黒島で泳いでいた。小学校の子どもたちも黒島に連れて行ってもらう機会があり、地域の人々にとって夏の訪れを告げる恒例の行事であった。

シシ祭り(獅子舞)

シシ祭りは、佐志生地区で火事が多かったことから、火災除けの祈願祭として行われてきた祭りである。毎年夏、7月の最初の日曜日に開催されていた。かつては神社のほか、各地区の三役の家や、その年に新築した家を何軒か回りながら獅子舞を披露しており、太鼓や笛の演奏も伴っていた。獅子の中に入って舞う人を「鼻」と呼び、中学生から参加することができた。

もともとは藤田地区だけの祭りであったが、次第に人が減り、他の地区から応援を頼むようになった。笛や太鼓を教えられる人もいなくなり、演奏の担い手が途絶えてしまった現在は、新築の家を回ることもなくなり、神社での奉納のみが続いている。それでも「家が3軒になるまではやめない」という強い意志のもと、祭りの灯は守られている。

冬祭り(甘酒祭)

12月14日の冬祭り(通称「甘酒祭り」)で振る舞われていた。昔は米麴と炊いたご飯を壺に入れて発酵させ、手作りしていた。飲むときには生姜を入れることもあった。

しかし、作れる人がいなくなり、現在は市販の麴を使っている。冬祭りでは神楽(雷神神楽・イモト神楽)も奉納され、甘酒とともに地域の冬の行事として長く続いてきた。

お正月

佐志生地区の正月は、海と畑の恵みを生かした料理が食卓に並んだ。大晦日に大鍋でけんちゃん(おうはん)を仕込み、三が日にかけて食べ続けるのが習わしであった。ばら寿司やいななの混ぜご飯、ところてん、芋きんとんなども正月やお祝いの場に登場する料理であり、海藻や貝類など身近な海の幸をふんだんに使うのが佐志生の食の特徴であった。

田植えの時期

田植えの際には、小豆の餡子入りの大きなまんじゅうを皆で作り、近所や親戚でおやつに食べていた。

慶弔の食

結婚式などの祝いの席には、鯛をかたどった落雁や松竹梅の押し菓子が用意され、羊羹も手作りで振る舞われた。一方、葬式の後には四十九日が明けるまで魚を食べてはならないという慣わしがあり、喪に服す期間は魚を避けて過ごした。慶事には海の幸をふんだんに使い、弔事には魚を断つという対照的な食の決まりごとが、佐志生の暮らしの中にはっきりと根づいていた。

十、餅まき・祝い事

餅まきの風習は、船の進水式と同様に地域全体で喜びを分かち合う大切な機会であった。

船の進水式

佐志生は漁師の多い土地であり、新しい船が完成すると盛大な祝いが行われた。船には色鮮やかな大漁旗(地元では「フラオ」と呼ぶ)を掲げ、赤・黄・緑・青・白など七色の吹き流しやのぼりを立て、名前を入れた旗も飾り付けた。進水式では船の上から餅まきが行われ、「ヒトギ」と「オスワリ」という二種類の餅がまかれた。オスワリには紙に包んだお金が入っており、それを拾い当てるのが楽しみの一つであった。投げ方も豪快で、「半端じゃない」量の餅が空を舞い、海に飛び込んでまで拾おうとする人もいたという。漁師町ならではの活気あふれる光景であり、地域の人々にとって船の進水式は一大行事であった。千葉から佐志生に嫁いできた方も、たまたま船の進水式に出くわしてその盛り上がりには驚いたと語っている。

新築の建前

新しい家が建つ際にも餅まきの習わしがあった。家の四隅に向けて餅を投げ、五円玉を結びつけた「ご縁玉」も一緒にまいた。ご縁玉は「ご縁がありますように」という願いを込めたもので、家の主人の年齢の数だけまくのが決まりであった。玄関のところでは家の主人が神棚に供

えたオスワリを受け取り、特別な一つとして扱った。建前にはお菓子なども一緒に投げることもあり、大人も子どもも夢中になって拾い集めた。

十一、職人文化

宮大工と船大工

佐志生には宮大工と船大工の有名な職人がいた。県内でも有数の大工の多い土地として知られており、宮大工を中心に大分県各地に出向いて仕事をしていた。臼杵市史にも「漁師と大工の県内でも有数の有名なところ」と記されている。一つの現場に10年もかかることもあったという。

新しい船ができたときには漁師が船の上から餅まきをして祝い、新築の家が完成したときにも建前として餅まきが行われた。こうした祝い事は、職人たちの仕事の完成を地域全体で分かち合う機会でもあった。

十二、その他

藍染め

佐志生にはかつて藍染めを営んでいた家が二軒あったとされている。地域の歴史を記した資料にも藍染めが有名であったことが記されており、佐志生の産業の一つであったことがうかがえる。

養蚕と蚕の供養塔

佐志生では養蚕も行われていた時代があった。家の天井付近に棚を設けて蚕を飼い、桑の葉を餌として与えていた記憶が語られた。蚕の供養塔が残っていることから、養蚕がこの地域の暮らしに一定の役割を果たしていたことがわかる。養蚕が廃れた後は桑畑もなくなり、かつて子どもたちのおやつであった桑の実を食べる機会も失われた。

クジラの墓

黒島行きの船が出る港には、クジラの墓がある。佐志生で捕鯨をしていたわけではなく、体長24メートルほどの大きなクジラが打ち上がったことがあり、そのクジラを供養するために墓が建てられたとされている。イルカは今でもこの辺りの海を通ることがあるという。

戦時中の記憶

当時8歳だった方の記憶によると、学校の運動場の下には防空壕があり、空襲があるとそこに避難した。爆弾が落ちてきたこともあり、防空壕に入っているときにブブブという不気味な

音とともに1個落ちるのが見えたという。近くには軍の工場があり、そこでは5000人ほどが亡くなったと伝えられている。空襲のあとは家に帰り、家の神棚に上がって皆で手を合わせた。戦時中は出征する兵士の見送りも行われていた。千人針を作り、皆で見送りに出た。しかし、見送った人々の多くは帰らなかった。「みんな死んで帰ったもんな。まあ戦争しないようにするな。これは大変ですよ」と話された。

食べ物も極度に乏しく、学校では生徒が芋のつるの皮をむいて湯がいて食べていた。イモノコ(芋の粉の団子)も戦時中によく食べられた。戦後も物資の不足は続き、塩・砂糖・タバコなどは配給制であった。砂糖が手に入らないため芋を煮詰めて芋飴を作り、タバコは吸わない家では砂糖や塩と物々交換していた。小学校1年か2年の頃の記憶がはっきり残っているといい、当時を知る人はもうほとんどいなくなっている。

おわりに

佐志生地区の食文化は、海の恵みと山の幸、そして先人の知恵によって育まれてきたものです。海辺の町ならではの魚介を活かした料理、里芋やさつま芋を使った多彩な郷土の味、そして祭りや行事のたびに皆で食べ物を持ち寄り、共に食卓を囲む風習が、この地区の大きな特徴です。

調査にご協力いただいた佐志生地区の皆さまに、心より感謝申し上げます。

佐志生地区の食文化 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：佐志生地区(藤田・目明・桑原・尾本)