

川登地区①

じり焼き



小麦粉をクレープのように薄く焼き、黒砂糖を巻いた素朴なおやつ。切り口は渦巻き模様になります。かぼちゃやさつまいもを加えるアレンジもあり、畑の恵みを生かした川登の味です。

材 料

- 小麦粉:150g
- 水:約300ml
- 黒砂糖:適量
- 塩:ひとつまみ

レシピ

1. 小麦粉に塩ひとつまみを入れ、水を少しずつ加えてクレープ生地のようにゆるく溶く。
2. フライパンを中火で熱し、薄く油をひく。生地を流し入れ、フライパン全体に薄く広げて焼く。
3. 表面に火が通ったら、粉末にした黒砂糖を生地の上に乗べんなく振りかける。
4. 端からくるくと巻き上げ、食べやすい大きさに切り分ける。断面が渦巻き模様になる。

川登地区②

かんくろ餅



干し芋の粉で作る真っ黒な餅菓子。「黒餅」「かんころ餅」とも呼ばれます。生地には砂糖は使わず、さつまいもの甘みだけで仕上げるのが川登流。冷めるとやや硬くなる。昔のさつまいもは繊維が強く、そのままでは食べにくかったため、干して粉にすることで保存性と食べやすさを両立していた。栗餡で作る場合もある。

材 料

- | | |
|-----------------|------------|
| 〈餅生地〉 | 〈さつまいも餡〉 |
| ■ さつまいもの粉:約200g | ■ さつまいも:2本 |
| ■ だんご粉:100g | ■ 砂糖:130g |
| ■ 水:適量 | ■ 塩:ふたつまみ |

レシピ

1. さつまいもの粉とだんごの粉を混ぜ合わせ、水を少しずつ加えてこねる。
2. 芋餡を作る。さつまいもを蒸して潰し、砂糖と塩を入れてよく練る。
3. 生地を適当な大きさにちぎり、平たく伸ばして餡を包み込み、丸く形を整える。
4. 蒸し器に並べ、約20～30分蒸す。温かいうちに食べるのがおすすめ。

語り継ぐ

臼杵の食



PASSING ON THE STORY
OF USUKI'S FOOD CULTURE

かわのぼり
川登地区

KAWANOBORI
AREA
USUKI JAPAN

聞き取り
文献調査
より

山側



食文化創造都市
臼杵
CITY OF
GASTRONOMY

臼杵市は、ユネスコ食文化創造都市として、地域の歴史や暮らしに根差した食文化を大切に、未来へ受け継ぐ取組を進めています。

市内各地域でおおむね75歳以上を対象に実施した「地域の食の記憶の聞き取り調査」をもとに、海側・山側それぞれの自然環境の中で育まれてきた食文化、地域ごとの食の思い出、日常の食事や行事食、家庭で受け継がれてきたレシピを記録しました。

臼杵の食文化を知り、語り合い、子どもたちや若い世代へと受け継いでいくための共通の記録となることを願っています。

ご家庭での食事、
地域イベント、
学校行事などに
ご活用ください。

今回は **川登地区** の調査報告をご紹介します。

調査報告等の詳細な情報は「臼杵食文化創造都市推進協議会」のHPをご覧ください。

【協力】川登地区振興協議会 【聞き取り／調査資料作成】株式会社たべごとカンパニー





山側の食文化

山の恵みを分かち合い、
土とともに生きてきたくらしの記録

山側地域(東神野・柚野木・八里合・武山・東神野など)には独自の食文化が受け継がれてきました。

『野津町誌』(1993年刊)および『臼杵市史』(1990年刊)に基づき、山側の食文化をまとめました。

山の暮らしを支えた食

主食は米のほか麦・粟・甘藷かんしょを混ぜた飯が日常的。小麦粉はだんご汁・うどん(ピッチョ)・やせうまなどに活用。「かて飯」や「かんくろ餅」も穀物節約の知恵です。海から遠い山側ではイワシの塩漬(寒漬)、干しイカ、煮干し(イリコ)などの保存食が重要でした。

主な年中行事と食

正月準備 節搦(米搦き)、鏡餅・かき餅づくり
大晦日 掛け魚・そばを供える
元日 雑煮(餅・大根・竹輪・蒲鉾)
七日正月 七草雑炊(セリ・なずなど七種)
小正月 小豆粥を炊いて神仏に供える
彼岸 のべだんごのきな粉まぶし

端午 うるち米・とち米のちまき(シュロの葉包み)
田植え後 こけら寿司(大鯔の酢漬け+握り飯)
盆 やせうま・迎え団子・花菓子
十五夜 蒸し唐芋・とうきびを供える
くんち 栗飯。柚餅子・豆板を作る地域も
亥の子 猪形の餅を竈神かまどに供える
誓文せいもん払い ウズメ飯にして豆腐を食べる。



信仰と食の禁忌

山の神の日には「味噌汁の匂いを嗅げば罰が当たる」とされ、竈の荒神様には毎朝水と飯を供えました。望月地区では「島鳥」を食べることを百年間禁じるなど、食の禁忌が信仰と結びついていました。

人の一生と食

出産時には「うぶ飯」を山盛りに炊いて神棚に供え、産婦には「へつ団子」の味噌汁が振る舞われました。百日目の百日祝いでは飯粒で占い、初めての誕生日には一升餅を踏ませました。婚礼では鯛・昆布が縁起物とされ、「胡椒茶」で客を送り出しました。葬送では「枕飯」に箸を立て、「くし団子」を作って配りました。

山と里をつなぐ食の道

臼杵と竹田を結ぶ街道沿いの峠の茶屋では、午前二時から豆腐を仕込み、馬子たちの朝食や近隣の冠婚葬祭向けに販売していました。臼杵の魚は「魚の道」を通じて竹田まで運ばれましたが、鮮度の維持が難しい山間部では生魚よりも焼き魚が重宝されました。また山道では「ひだる神」に憑かれぬよう、弁当を二、三粒残しておくという知恵が親から子へ伝えられていました。

方言に残る食の記憶

バツポウ 餅	ジョンツ 醤油
フツモチ よもぎもち。ふつ=よもぎ	トイモ 甘藷(さつまいも)
コンコ 漬物。コンコーともいう	ブエン 新鮮な魚介類
チャジオ 茶飲みの際に食べる漬物やお茶請け。	トーマメ 煎って食糧難の時の保存食に。
コビル 間食・おやつ(「小昼」の意)	ハユル 調理時に器の中の湯や水を流し出す。
セゴシ 鮎などを骨ごと輪切りにし、なま酢にする。	

歌に残る食の営み

田植え唄・酒造り唄などの労働歌に米作りや酒造りの営みが歌い込まれ、食が暮らしの歌そのものでした。

【参考文献】

臼杵市史編さん室(編集)『臼杵市史』臼杵市、1990年
野津町誌編さん室(編集)『野津町誌』野津町、1993年

川登地区の食文化

落合・白岩・清水原・泊・垣河内の聞き取り調査より

山あいの自給自足の暮らし

川登地区では、畑で豆類や野菜を育て、自家製茶を煎っていた。味噌・醤油・こんにやく・豆腐もすべて手作り。黒砂糖は蔵に保存する貴重品。にがりは塩から自製し豆腐に使い、作り方は年寄りから教わった。こんにやくは自生する芋を茹でてすりつぶす重労働。食のほぼすべてを自分たちでまかっていた。

ご飯もの・寿司

- ◆鶏の炊き込みご飯…鶏を自宅で捌き、ごぼう・砂糖・醤油とともに大釜で炊く。敬老会で皆で作った。ごぼうは欠かせない具材。
- ◆いりこご飯……………煮干しをそのまま米に入れて炊く素朴な味。
- ◆まぜくり……………切り干し大根・椎茸・ちくわ等の混ぜご飯で、稲荷ずしの中身にも。稲荷ずしは酢飯でなく醤油味のご飯に切り干し大根を入れた。
- ◆鮎寿司……………鮎を開いて酢・砂糖・醤油に8時間漬け、酢飯で包む。百匹単位で作った。
- ◆はっこの寿司……………白いカマスに似たの川魚を寿司にした。
- ◆押し寿司……………木型に酢飯を詰め、錦糸卵・しいたけ・ほうれんそうを花の形に載せ、花見の重箱を飾った。

餅・団子・まんじゅう

- ◆おすわり……一升の餅で作る大きな鏡餅。親戚で持ち回り、朝3時から餅つきした。
- ◆花餅……………赤・白・黄色の餅を笹や竹に花のように飾り玄関先に置いた。乾いたら煎ってあられに。
- ◆栗餅……………小麦粉と炭酸に生栗を入れ石垣餅のように蒸す。今でも作る家がある。
- ◆かんくろ餅…干し芋の粉に小麦粉をつなぎに餅を作り、芋餡・栗餡を包む。真っ黒な見た目が名前の由来。
- ◆ふくらかし……小麦粉の饅頭を山帰来さんきらいの葉に載せ蒸す。農繁期のおやつ。
- ◆水ごね……………もち米粉を水でこねた饅頭。田植え時に作った。
- ◆酒まんじゅう…代々受け継ぐ発酵種を干して保存し、水・麴・冷やご飯で起こして作る発酵文化の象徴。
- ◆だんご汁……小麦粉を伸ばし味噌か醤油仕立てで食べる。家庭により形は様々。

汁物・おかず

- ◆けんちゃん汁(けんちん汁)…豆腐を手で崩し、ごぼう・にんじん・里芋・しいたけを醤油・砂糖・みりんで炊く。大根を「おろして入れる」のがこの地区独特の特徴。翌日が美味しい家庭料理。
- ◆すき焼き…自宅の鶏を野菜と炊く。未成熟卵も食べた。牛肉は特別な時だけ。
- ◆カレー……農繁期に大釜で鶏カレーとご飯を同時に炊いた。

川魚と山の幸

川に瓶を沈めて魚を捕り、湧き水で保存した。川魚は炭火で焼きかぼすで食べ、干して保存食にも。うなぎは焼いてそうめんに乗せる贅沢な食べ方。うるかは鮎のワタと身を塩で発酵させた珍味。熱いご飯に載せて食べた。猪はアクを丁寧に取り、酒で炊くか焼肉に。冬が旬。鹿も同様に食べた。

おやつ・菓子

- ◆カステラ…卵と砂糖だけで焼く。膨張剤は不使用。
- ◆じり焼き…薄い生地黒砂糖を入れ巻く。渦巻き状の子どものおやつ。
- ◆落雁……米粉と砂糖を型に詰め、色粉で彩りをつけてお盆に供えた。
- ◆おはぎ…小豆ときな粉で作る。特別な日の楽しみ。
- ◆コガシ…煎った小麦粉。素朴なおやつ。
- ◆寒天……甘くして色をつけ、花見の重箱に詰めた。

行事食と漬物文化

イモヌスビ…十五夜の晩に子ども達が歌いながら各家を回り、芋や団子をもらって分け合う。団子引き…氏神様の祭りに赤飯・饅頭・餅を持ち寄り皆で食べた。コロナ禍を機に途絶えた。さぼり…田植え後の慰労の集い。花見…重箱に押し寿司・きんとん・稲荷・かき揚げ・寒天等を詰めて家族で出かけた。漬物文化…川登地区を特徴づける食文化。各家庭が味噌漬け・からし漬け・酒粕漬けなど独自の味を持ち、集まりのたびに持ち寄り互いの味を楽しむ。梅干しは4年目が最も美味しく、塩漬け汁は腹痛や咳の薬にもなった。山あいの保存と共食の文化が今なお息づいている。

