

野津地区①

おいなりさん(いなり寿司)



野津地区で祭りや行事に欠かせない郷土料理。大きな三角形の油揚げに、ごぼう・しいたけ・かまぼこ・たけのこ・切り干し大根など具だくさんの酢飯をたっぷり詰めた、食べ応えのある一品です。一つでお腹いっぱいになるほどの大きさが特徴で、ごぼうは必ず入れるとされるこだわりの具材。煮物のように具だくさんにするのが野津流で豊かな味わいが自慢です。

材 料

- | | |
|-------------------|--------------|
| ■ 大きな油揚げ(三角形): 5枚 | ■ 酢: 大さじ4 |
| ■ 米: 3合 | ■ 砂糖: 大さじ5 |
| ■ ごぼう: 1本 | ■ 醤油: 大さじ5 |
| ■ 干しいたけ: 3~4枚 | ■ みりん: 大さじ2 |
| ■ かまぼこ: 1/2本 | ■ だし汁: 350ml |
| ■ たけのこ: 小1本 | ■ 塩: 小さじ1 |
| ■ 切り干し大根: ひとつかみ | ■ 白ごま: 適量 |
| ■ にんじん: 1/3本 | |

レシピ

1. 油揚げは油抜きする。(四角の場合は対角線に半分に切る。)だし汁・醤油・砂糖・みりんで煮含めて冷ます。
2. ごぼう・しいたけ・にんじん・たけのこ・切り干し大根を細切りにし、だし汁・醤油・砂糖で煮る。かまぼこは最後に加える。
3. 炊いたご飯に合わせ酢を混ぜ、2の具と白ごまを加える。
4. 油揚げを軽く絞って開き、酢飯をたっぷり詰める。

野津地区②

ひっかぶせ



芋に生地を“ひっかぶせる”ことが名前の由来。ひっかぶせの中(芋の上)に少しあんこを乗せたものは「ほおかぶり餅」と呼び分けられています。ほおかぶり餅は熊本のいきなり団子に似ていますが、あずきが貴重だった時代に、豊富にあった芋であんこも代用し、芋だけで作るのが野津地区の特徴です。

材 料

- さつまいも: 適量
- 小麦粉: 300g
- だんご粉: 70g
- 塩: 少々
- 水: 1カップ
- 塩: 少々

レシピ

1. さつまいもは皮をむいて1cm位の輪切りにし、水につけてアクを抜く。
2. 小麦粉とだんご粉と塩を入れて十分にこねる。
3. 1の皮で2をつつみ、丸い形に整える。
4. 蒸し器で芋に火が通るまで蒸す(約20分)

語り継ぐ

白杵の食

PASSING ON THE STORY
OF USUKI'S FOOD CULTURE

野の津地区

山側

NOTSU AREA
USUKI JAPAN

聞き取り
文献調査
より



白杵市は、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し、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。

白杵の食文化を知り、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 **野津地区** の調査報告をご紹介します。

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

【協力】野津地区振興協議会 【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(ビッチョ)・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(大鯿の酢漬け+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

野津地区の食文化

野津市・宮原・原・山頭の聞き取り調査より

野津地区の住民への聞き取り調査(おへま吉四六会ほか)から浮かび上がった、山間の暮らしに根ざした食の記憶を記録する。米が貴重だった時代、麦や芋でかさ増した飯が日常であり、白米は正月など特別な日の贅沢だった。海から遠い山里では、いりこ(煮干し)を物々交換で手に入れ、味噌・醤油・こんにやくは自家製。限られた食材の中で工夫を重ねた暮らしが、この地域独自の食文化を生んだ。

ご飯もの

- ◆鶏飯(とりめし)…鶏肉とごぼうが必須の組合せ。年末の寄り合いで飼っていたニワトリをさばき、もも肉は刺身に、残りで炊き込みご飯にした。作り方は 家庭ごとに異なり、最初から米と炊く「炊き込み式」、具を炒めて炊きあがり直前に混ぜる「混ぜ込み式」、具の煮汁で米を炊く「汁炊き式」があった。冷めても美味しいよう濃いめに味つけし、おにぎりにして持ち歩いた。もち米を少し混ぜる家庭もあった。
- ◆猪飯(しし飯)…猪肉とごぼうを酒・砂糖・醤油・しょうがで炒め、炊きあがったご飯に混ぜる。脂身を少し入れると風味が増す。新鮮な猪肉は臭みがなく美味。
- ◆いりこご飯…… 煮干しを入れて塩か醤油で炊いたご飯。山里で魚が貴重だった頃の知恵。いりこは酢醤油をかけておかずにもした。
- ◆麦飯・芋飯…… 米十に対し麦六ほどを混ぜた麦飯が日常食であった。芋を大量に入れてかさ増しすることもあった。

寿司

- ◆アジ寿司……………酢飯を大きく握り、酢で締めたアジやイワシを丸ごと乗せた「姿寿司」が伝統。背開きにし、頭つきで出すことも。昔の寿司は今より大きかった。大葉を挟む家もあった。
- ◆いなり寿司…………… 三角形の大きな油揚げが特徴。ごぼう・しいたけ・切り干し大根・かまぼこなどの具入り酢飯を詰め、一個で腹がいっぱいになるほど大きかった。
- ◆すもじ(まぜくり)……………ごぼう・にんじん・干し大根・昆布・しいたけ等を醤油で炊いてご飯と混ぜた混ぜ寿司。酢を入れる場合と入れない場合があった。

汁物

- ◆だんご汁……………小麦粉(地元では地粉「じご」)を手で伸ばして作る。醤油味と味噌味があり、だしはいりこが主。スプーンで落とす「落としだんご(すいとん)」にもした。
- ◆けんちん汁(けんちゃん)…豆腐を崩し入れるのが必須で、油揚げ・大根・にんじんを醤油の薄味で煮込む。犬飼方面では味噌味もあった。

餅・菓子・おやつ

- ◆花餅……………正月前に白・ピンク・緑の餅をつき、竹の枝に刺して鴨居に飾る。くちなしの実でも色を付けることもあった。正月後はあられにして食べた。
- ◆じり焼き……………小麦粉を薄く焼いたクレープ状のおやつ。黒砂糖やあんこをつけて食べた。ふくらし粉を入れた「ひやき」はやや厚め。
- ◆ひっかぶせ……………芋を厚切りにし小麦粉の皮で包んで蒸したのも。あんこの代わりに芋を使う農家の知恵。
- ◆芋飴……………サツマイモを大釜で透き通るまで何時間も煮詰めて作る飴。麦の煎り粉をまぶして切り分けた。
- ◆こがし(はったい粉)…小麦を煎って粉にし砂糖で練ったおやつ。
- ◆きな粉団子……………盆踊り後にきな粉と砂糖をまぶした団子をみんなに配った。
- ◆やせうま……………小麦粉の生地にきな粉をまぶす大分県全域の郷土菓子。
- ◆スイカ糖……………スイカを煮詰めたシロップ。腎臓に良いとされた。



行事と食のつながり

正月には佐伯まで鯛を一本買いに行き刺身に。鯛、野菜煮つけ(縁起を担ぎレンコンは奇数で配る)、芋きんとんを並べた。花まつり(四月八日)にはお寺で甘茶と米粉団子のお接待。十三夜には焼き米をお茶で柔らかくして食べた。いのこたきではわらの棒で害虫退散を祈り、子どもたちが家々を回って餅をもらった。名月さんには子どもが箕を持って食べ物を集めて回った。お接待では寺で蒸し芋が振る舞われたが、後にお菓子に変わった。法事では地区の人が総出で料理を作り、悲しむ家族には一切させなかった。