

漁師町と商人町の文化が育んだ 細島の食文化継承発信事業

2024年3月

細島の食文化継承発信会議
(一般社団法人日向市観光協会)

目次

第1章	はじめに	
1-1	はじめに	1
1-2	委員体制	2
1-3	事業概要	3
第2章	調査研究事業	
2-1	細島地区の概要	4
2-2	細島の伝統食 21 品目に見る摂食の現状	18
2-3	細島の伝統料理	30
2-4	記録映像の作成	47
第3章	保護・継承事業	
3-1	料理教室の開催	48
3-2	レシピ本の配布	50
第4章	情報発信事業	
4-1	PV 制作	51
第5章	事業の総括	
5-1	事業の総括	52

例言

本書（漁師町と商人町の文化が育んだ細島の食文化継承発信事業）は、日向市細島地区に伝わる伝統料理について、その保存と活用に資するための取り組みの内容や代表的な料理については摂食状況等の基本的事項を掲載したものである。

本書の作成にあたっては、緒方博文氏（日向市文化財保存調査委員会委員長）、中村周作氏（宮崎大学教育学部教授）、渡辺一弘氏（宮崎県立高鍋高等学校助教諭）の調査資料及びその他の資料を参考とし、一般社団法人日向市観光協会がまとめた。調査に当たり、資料提供者はじめ細島地区の方々のご協力をいただいた。特に細島地区のオブザーバー委員の3名の方々をはじめ、居酒屋治栄代表は澤吉幸氏、高田屋代表高田一人氏には、特段の協力を賜った。記して感謝申し上げる。

第1章 はじめに

1-1 はじめに

宮崎県日向市の海岸沿い、太陽の光を豊富に浴びる「日豊海岸国定公園」の日向灘に、東九州の貿易拠点である細島港を擁する細島地区は位置しています。

天然の良港は江戸時代以降南九州の諸大名が参勤交代の折に参集する天領の港となり、盛んに交易が行われる商人の町として発展してきました。その一方で、東部の高台には自然発生的に漁師の集落が形成され、漁師の町としても栄えてきた歴史を持ちます。両者は同じ町で共存しつつも、生活スタイルや居住エリアが異なることで、文化的にも経済的にも個別の存在でありました。

移り行く時代の中で、わずか2km²足らずの面積の港町に異なる2つの文化が共存してきた歴史と文化を、食を通じて紐解き、商人町と漁師町が混在し、紡いできた港町の風景を継承したいという想いがあります。

漁師料理は、細島地区の飲食店で提供されていることから、外食でも味わう機会がある一方で、商人料理に関しては、外食の機会がなく、また作り手の高齢化が進むことでその文化自体が失われつつあります。漁師料理はその知名度をより高めることにより、これまで以上に観光資源としての活用に向けて、商人料理はその独自の食文化を保存する最後の機会として、本事業に取り組む運びとなりました。なお、本事業は、文化庁の令和5年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業の採択を受け、実施しております。

調査にご協力いただいた細島地区の皆様、「細島の食文化継承発信会議」のご参加いただいた諸先生方、事業の実施にあたりアドバイスをいただいた文化庁生活文化連携担当の皆様には大変お世話になりました。今後の皆様の益々のご発展とご多幸を、当協会を代表し心よりお祈り申し上げます。

2024年3月

一般社団法人日向市観光協会 会長 黒木繁人

1－2 委員体制

本事業は、一般社団法人日向市観光協会が事務局となって、学識経験者、地元の有識者、行政関係者の参加を得て「細島の食文化継承発信会議」を組織し、実施した。また、細島の伝統料理に詳しい地域住民がオブザーバー委員に就任しており、事業内容に対する助言をしている。構成員は以下のとおりである。

役職	氏名	所属
委員（座長・専門家）	<small>おがた ひろふみ</small> 緒方 博文	日向市文化財保存調査委員会 委員長
委員（専門家）	<small>なかむら しゅうさく</small> 中村 周作	宮崎大学教育学部 教授
委員（専門家）	<small>わたなべ かずひろ</small> 渡辺 一弘	宮崎県立高鍋高高等学校 助教諭
委員（有識者）	<small>まつば とうきち</small> 松葉 藤吉	日向市歴史観光ボランティアガイド 平兵衛さんの会 会長
委員（有識者）	<small>たかだ みづこ</small> 高田 美津子	日向市歴史観光ボランティアガイド 平兵衛さんの会
委員（有識者）	<small>かい よしはる</small> 甲斐 義治	日向市細島みなと資料館 館長
委員（行政）	<small>おおひら のぼる</small> 大平 昇	日向市教育委員会 教育総務課 課長
委員（行政）	<small>てらだ まさひこ</small> 寺田 雅彦	日向市商工観光部 観光交流課 課長
オブザーバー委員	<small>しまだ もとこ</small> 島田 元子	地域住民
オブザーバー委員	<small>やまなか みゆき</small> 山中 美幸	地域住民
オブザーバー委員	<small>たかき ちえこ</small> 高木 千恵子	地域住民
事務局	<small>たかき しんぺい</small> 高木 慎平	一般社団法人日向市観光協会 事務局長
事務局	<small>たが あきら</small> 多賀 明	一般社団法人日向市観光協会 主任主事
事務局（会計担当）	<small>ずし みえ</small> 図師 三枝	一般社団法人日向市観光協会 主任主事

1-3 事業概要

本事業における取り組みは、調査研究事業及び保護・継承事業、魅力発信事業の3つに分類される。

調査研究事業については、有識者検討会の開催、実地調査、記録動画の作成、調査報告会の4つの取り組みを実施した。

有識者検討会は、2023年6月30日（金）、8月18日（金）、10月6日（金）、12月8日（金）、2024年1月5日（金）、2月2日（金）、3月1日（金）の計7回開催した。会議では、各事業の進捗状況の報告、細島の食文化に係る知見の共有などを行った。また、10月6日（金）、1月5日（金）の2回では、伝統食の試食会を同時開催し、10月は、こなます、ごんぐりのかき揚げ及び味噌なますを、1月には干しフカの橙酢漬けをそれぞれ試食した。

調査は、委員各自で実施した文献調査のほか、2023年8月18日（金）、9月1日（金）～2日（土）の2回は細島地区での現地調査を行った。8月は、地元のオブザーバー委員に対するロングインタビュー形式で、細島における伝統料理の洗い出しを行った。続く9月の調査では、第1回の調査で洗い出した伝統料理の摂食状況を細島地区住民に聴き取りアンケートを実施し、地区ごとの摂食頻度等を明らかにした。

また、会議や調査の様子を動画として記録し、本事業の記録となる動画作品の作成を行った。続いて、保護・継承事業においては、地域住民向けの料理教室、レシピ冊子の作成及び配布を行った。最後に、魅力発信事業では、PVの撮影および配信を行った。各事業の詳細については、第2章以降に記す。



図 1-3-1 地区西部の商人町に位置する
関本勘兵衛家住宅（市指定文化財）



図 1-3-2 地区東部の漁師町

第2章 調査研究事業

2-1 細島地区の概要

2-1-1 細島地区の位置

宮崎県日向市の細島地区は九州の重要港湾「細島港」を擁する港町で「東九州の扇の要」と称されている。

このあたりは古第三紀（約 6,600 万年前～2,303 万年前）の四万十類層群からなる富高丘陵の東の「沖」に位置し、日本神話の「造化三神」にも喩えられる米ノ山（標高 197m）、牧島山（108m）、櫛ノ山（96m）が群在しており、丘陵地帯を東流して来た塩見川の土砂によって埋め立てられ日向市の中心市街地を載せる沖積地が介在して陸続きとなっている。

このうち米ノ山と牧島山に挟まれた最大幅約 500m、奥行き約 2,000mの懐深い入江状の港が旧来の細島港で現在は「細島商業港」と呼ばれ、牧島山の北～西にかけて展開する日向・延岡新産業都市の帰属する港は「細島工業港」と呼ばれている。

なお米ノ山、牧島山、櫛ノ山とそれらの周辺は約 1,600 万年前の広域噴出と貫入によって生じた溶結凝灰岩によって陸地、または山地化したもので日向灘の波蝕を受けた米ノ山東端の「日向岬」は柱状節理の美しい海岸で国の天然記念物に指定されている。

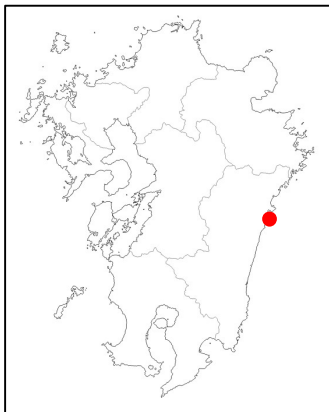


図 2-1-1 細島地区の位置



図 2-1-2 細島地区の位置関係

参考文献

宮崎地質研究会編『宮崎県の地質フィールドガイド』コロナ社、平成 25 年(2013)
日向市史編さん委員会編『日向市史 自然編』日向市、平成 14 年（2002）

2-1-2 細島地区の歴史

(1)はじめに

古くから細島は、日向国あるいは薩摩国への文化の流入口であり続けてきた。細島が、代々、南九州の玄関口として繁栄してきた理由として、天然の良港である点があげられるが、それは、米ノ山、牧島山、背後に控える尾鈴山という港の目印となる山があったため、荒れる赤江灘を避けて上陸することができたためである¹⁾。



図 2-1-2 細島の背景にそびえる山々 (google earth)

日向神話に基づく伝説によれば、カムヤマトイワレビコノミコト（後の神武天皇）が東征の際、美々津をお舟出し、間もなく立ち寄られた島に鉾を突き刺したことから鉾島と名付けられ、それが細島となったと伝えられる。中世には、上井覚兼・島津義弘・島津義久・新納忠元らに関する資料にも重要港としての記述が散見される。近世当初、細島は豊臣秀吉の国割りにより高橋氏の支配する県領（延岡藩）であったが、元禄 5 年（1692）に幕府の直轄領（天領）日田代官支配地となり、元文 2 年（1737）までは細島町内に日田代官所の陣屋が置かれていた。港口には、遠見御番所が設置され、番人二人が詰め、外国船の漂着や毎日出入りする船の監視に当たっていた。また、諸藩の参勤交代の際の出入港としても利用され、藩名を屋号とした高鍋屋・飫肥屋・薩摩屋など御用商人がおり、離れには本陣屋敷を構えていた。こうした影響もあり、大阪などの新しい文化が流入し、地元の食材を活用した食文化が発展したものと考えられる。

慶応年間から明治、大正へかけて漁業の盛んな港として、また、帆船による木炭はじめ各種資材の積出港としても栄えた港町であった。商品経済の発達につれ賑わいを増していった。特に街路沿いの大店には、細島港が西南戦争時代に官軍の補給基地として利用されたことから、動乱に乗じて軍需品を扱い、巨額の富を築く者もあった。

大正の初期、内務省より重要港に指定されており、規制を理由に漁港としての整備はなされなかった。沖合は、水深 30～80m くらいは、赤物（タイ・アマダイ・ニベ・ハモ）などの資源豊かな漁場で、大正初期、愛媛県八幡浜の底曳漁船の密漁の格好の漁場となり、細島と都農の漁民が結束して監視にあたり、小型船で襲撃し、乗組員を相当痛めて問題となり、かなりの人数が警察に留置されたこともあったという。戦後、昭和 30 年（1955）には日向遠洋かつお・まぐろ漁業

生産組合が大型遠洋漁船「日向丸」を竣工、その後、現在に至るまで大型船団を擁する遠洋漁業の基地となっている。

明治期に入ってから、一気に商業港としての価値が高まり、大阪商船の行き来が頻繁になり、大正 10 年（1921）臨港線鉄道が開通し細島駅ができ、大正 12 年（1923）に日豊本線の全通により、細島港の輸出入量は激増した。さらに木材の搬出港は美々津から細島へと移行し、細島港には多くの木材が集積された光景が見られたという。その後、陸上輸送の主役は自動車へと切り替わり、日向市駅と細島駅を結んだ国鉄細島線の旅客は昭和 47 年（1972）に廃止され、貨物も平成元年（1989）に休止となった後、平成 5 年（1993）に廃止された。

また、明治から昭和初期にかけては、細島地区にも遊郭がみられた。それらは庄手向から八坂に集中しており、西川楼（公娼）、高塚、愛知楼、いろは、清川などがあつた。部屋は四畳半で 10 部屋ほどあり、仲居が 4、5 人いた。白粉を塗り、襟に紅のスカーフを巻いていた。夕方になると港で客を引いていた。戦時中は無くなっていたが、戦後に復活。私娼屋は 7、8 軒あつた²⁾。

簡単に細島の歴史を振り返ってきたが、時代の変化に合わせて変わり続けてきた都市的な町としての細島と、その隣にはその変化をすぐには受けない、常民の暮らしがあつた。細島という町は近代化と伝統、その二つの文化が常にせめぎ合い、影響を与え合ってきた町である。

（2）『日向地誌』に見る細島

近代以降の細島の人々の生活ぶりを見ていくこととする。『日向地誌』³⁾を通しては、幕末から明治初年にかけての人々の生活をうかがい知ることができるが、「日知屋村」の項目に「細島町」の記述が見える。「細島町 本村の東南海浜にあり人家 701 戸」とある。ちなみにその他、平野（34 戸）、曾根（75, 6 戸）、幡浦（75 戸）、江良（70 戸）、原町（70 戸）、亀崎（80 戸）、正手（40 戸）、梶木（60 戸）であり、細島町の世帯数が多いことが分かる。「日本形船 158 艘」とあり、そのうち「200 石未満 50 石以上運船 4 艘、50 石未満運船 5 艘、漁船 149 艘」と、ほとんどが漁船であつた。「細島港」の記述では「日向にては外ノ浦港と並び称する名港なり、一ヶ年出入船数大約千余艘出入貨物多しと雖も定数を算し難し」とある。

漁獲量については、鰹 60,000 尾、羽鰹 17,000 尾、鮪 300 尾、小鮪 17,000 尾、鰯 17,000 尾、鱈 300 尾、梶木通（グンバ）260 尾、万引（マビキ）28,000 尾、鯧（イワシ）1,550,000 尾、小鯛 600,000 尾、鯖 800,000 尾、魚糞鱒ノ類 400 尾、小鱈鱈鯛ノ類・2,500 尾、烏賊・30,000 尾、尾蛤・7,200 殻とある。万引とは、方言でマンビキ、標準語ではシイラである。

民業について、「村中、農を業とする者 500 戸、商を業とする者 350 戸、漁を

業とする者 350 戸、農商の暇工を業とする者 37 戸、紙を製する者 8 戸、瓦を製する者 2 戸、医 4 戸、牛馬売買 2 戸」とある。

(3)「細島町是」に見る細島

明治 44 年（1911）に刊行された「宮崎県東臼杵郡細島町是」⁴⁾に、その時代の細島の実態が記録されている。まず、細島の当時の現況について次のように記されている。

交通については、「道路は国道筋富高町より分岐して市街中央部まで県道にして海陸運送接続し、港内には朝夕汽船の出入ありて、旅客を吞吐し、貨物は大阪・神戸・四国・九州より、陸は数十里外より山産物等の集散地にして市街はすこぶる殷盛を極む。日豊線鉄路開通して海陸運輸完備するに至っては人口の増加経済状態の改善著しく発展を見るは疑を容れざるところなり。」とあり、日豊本線開通以後の物流の増加が指摘されている。

地勢については、「土質は真土にして結塊に富み、田畑は狭隘にして、耕作を云々する価値なし。元来本町は水源に乏しく市街飲料水はわずかに付近の山間より箕を布き飲用す。」とあり、漁村中心のこの町では、土地も狭く、水も少ないため、田畑は少なかったが、大正時代に宮崎県内でもいち早く各地区に水道が敷設された。

田畑の少ない細島では、「物産は米穀にあらず蔬菜にあらず本町の富源は海産物にして就中漁業は県下第一位におるといふも過言にあらずべし。その主なるものはスルメ・甲烏賊・鰹・鮪・旗魚・鰺・鯛・鯉・白川小鯛にして、豊後・四国・神阪地方に輸出す。」とあり、流通の面では発達していたため、漁獲した魚貝類を販売するルートは整備されていたようである。

人々の気質については、「人情風俗は二様に見るの穏当なるを信ずその一部の階級は社会の風潮を顧み進取の気性を有し理想を実現するの風あり。一部過半はこれに反し質朴にして進取の気風なくその懸隔霄壤の差あり、開港地の通弊して常に多数の旅客に接すれば人情浮薄に傾くもまた免がれざるところなり。」とあり、進取の気鋭に富む都市的な住民と伝統的な漁民を中心にした人々を対比させているが、漁民の中にも積極的に最新の漁具・漁法を取り入れ、新しい漁場を求める人々もあり、その一部が都農や通浜に移住したと考えられよう。

この時期の人口は、在籍戸数（644 戸・4,016 人）に対し、現在戸数（664 戸・3,377 人）である。在籍戸数と現在戸数は 20 戸の相違にもかかわらず、人口が 639 人少ないのは、戸籍を残したまま、高鍋町・川南村・都農村へ漁業やその他商業のための出稼ぎ、入営軍人、遊学などの結果であると注記されている。細島漁民の移住についてはまた別項で述べることにするが、初期の段階では本籍を残したままであったことは注目される。

農産物の生産高については、粳米が最も多く、次いで畑の裸麦が突出している。工産雑類として、醤油・傘・畳・竹細工・木綿織物があげられている。漁業部の統計には、「魚貝類」と「水産製造物」に分けられているが、魚貝類では鮪・鰺・鯖・鰯が生産額・価格ともに上位を占めており、鰯は鰯鰭に、鰹は鰹節に、烏賊はスルメにし、青物の魚は、干物や塩漬けにしている。

「商業部」としては、「会社」「居商」「雑商」が紹介され、「雑業部」としては「職工」「労働」「勤労」があげられている。漁村ということもあり、生魚振売が 60 戸と群を抜いている。また、酒小売商・22 戸と別に泡盛商 10 戸とあるのは南島との関係が伺われる。

(4) 細島漁民の移住のはじまり

『本藩実録』⁵⁾には、細島の漁船の都農沖での密漁のことが記されている。元禄 5 年(1692)12 月、都農沖で密漁をしている細島漁船を発見し、地元漁船が近づき中止を求めたが、幕府代官所の許可印をもらっていると拒絶し、なおも漁を続けようとしたので、さらに、許可印を見せることを迫ると、持参していないことが判り、追い返した。ところが、翌日も密漁している。今度は釣具など箱一二個を取り上げて、追い返す。だが、細島には帰らず美々津に乗り入れて、道具を取り上げた証明をくれるよう、強く求めて来た。ことは複雑になったが、天領と藩の役人同士の話で何とか治まった(『都農町史』)⁶⁾。近世期から細島の漁師は、良い漁場を求めて積極的に船を出していたことが分かる。

本格的移住は、都農町部当緒方安兵衛の力により、慶応 3 年(1867)の細島漁民の移住から始まったという。明治元年(1868)高鍋藩提出の書類によると、毎年春、秋には細島・尾末(門川町)・外浦(南郷町)から多くの鰹船が来て漁をしているが、都農の漁民は道具を新規に買い与えても釣ることができない。一方、高鍋藩ではカツオをよく食い、他藩から買ってもまだ足りない状態で、細島の漁民の高い釣り技術でカツオを漁獲するために移住をすすめたという。しかし、明治 24 年(1891)、緒方安兵衛が漁民の移住の功績で児湯郡長から表彰を受けた際には、移住目的はタイ釣りを盛んにするためと記述があるという(県古文書「褒賞明治 25 年」⁷⁾)。

(5) 昭和期の産業

昭和初期、細島の経済状態は木炭や椎茸類を扱う商家や海運業が盛んであった。たとえば、昭和元年の『宮崎県統計書』をみると、当時の物資移送は水運が中心であったが、その中でも細島港は、県の総移出金額中の 35.8% (478 万 3367 円)、総移入金額中の 34.2% (395 万 3611 円) と、2 位の油津港を移出入ともに 10 ポイント以上引き離して県内最大の商業港であった。一方の主力産業である

漁業について同統計書では漁港ごとの生産は出てこないが、北浦、島浦、土々呂、細島、門川など主要漁港を含む東臼杵郡が県内生産でも圧倒的に多くなっている（金額 119 万 2223 円、県内生産の 45.1%）。昭和 2 年（1927）に商業港として重要港湾に指定されたために、ますます商業機能が高まったが、その頃の漁民の要望であった漁業の基地としての設備は何ら聞き入れられず、住民の上申は補償どころか一方的に決められていた。

明治から大正へかけての細島漁民の生活基盤としての漁業は、アマダイ、ニベ、カレイなどの高級魚の手釣り一本釣りに 90%は従事していたが、その後、底曳網に昼夜となく荒らされ放題で数隻しか操業していない。細島港の昭和 6 年（1931）頃の水揚げは 140,000 円、漁船 160 隻、加工高 25,000 円などと当時としては県北一の水揚げを誇っていた。

（6）細島漁民の歴史（平坂徳治さん談）⁸⁾

○漁場

大正初期には、米ノ山の稲荷神社の森から見下す太平洋の南下が細島漁民のいう「ウシロウラ」であり、高級魚の豊富な漁場で、港からわずか 10～15km 辺りで、アジ・チダイ・マダイと手漕ぎの小舟で盛んに釣れていた。

現在、マグロはえ縄が特に九州沖合の近海物として値段も良く盛んに漁獲されているが、この操業の先祖は、明治時代から宮崎県では細島の漁民と日南油津港の漁民だけで、何の設備もない帆船で、今でいう 8～10 トン前後の小型船で、磁石を頼りに沖合はるか 100 里以上の漁場で、旧正月明けから操業してビンチヨウマグロなど、土佐の清水港に水揚げして、4、5 日ばかりで帰港したという話は、慶応元年生まれの父から聞かされていた。

○カツオ一本釣りについて

明治中期頃、国内にはそうしたカツオ釣りをやる漁港が少なかったせいか、細島の優秀な青年が遠く奄美大島までカツオ釣りの指導に招かれたという。明治後半から大正にかけて木炭を燃料とした四サイクル発動機も普及してカツオ船も大型化し、餌樽も大きな造りつけの活槽となり、ケブラも散水ポンプに取って代わった。明治後半から大正にかけて細島の仲買人は、それぞれ自宅にカツオ節製造の釜や節をならべて蒸すセイロ等が、設備されているのを通学の行き帰りによく見かけたものだった。

○四国とのつながり

昭和 10 年（1935）頃までは、愛媛県（特に宇和島あたり）のカツオ船が細島を基地にしていた。大正時代になると日本の漁船もかなり発達し、愛媛県は特に先進県で動力船が多かった。四国の船は、木炭を燃料とした四サイクルのガスエンジンで、「ガチャン、ガチャン、ガチャン」という爆発音を出していた。船内

には、木炭を燃料にする釜があつて機関士はたまにガスを吸い込んで昏睡状態になったといい、そんなときには酢を飲ませるとよかつたらしく、船には必ず 4、5 本（升）の酢を積んでいた。そういう船が 5 艘も 10 艘も細島の港に来ていた。細島では、その頃焼き玉エンジンが流行り出して、日の出丸や黒木百蔵さん（漁民を雇ってかつお釣りをしていた）が所有していた。

このように、愛媛県を主として四国と細島との繋がりは深く、明治時代に細島では珍しい洋館建ての朝屋銀行を作ったのは宇和島の人で初代頭取（支店長）が同じ出身の伊藤定治氏の兄になる方だった。八坂区の大黒屋旅館の近くにあったが、後に日州銀行と合併し今の宮崎銀行の源流の一つとなった。

○山の民との物々交換

細島は昔から漁業の町だが、漁業者以外の約 8 割は加工した魚を諸塚村の山三ヶや塚原あたりまで大八車に積んで行商していた。物々交換が主で、米や豆類はもちろん、木炭、椎茸、竹細工などいろんな物と交換していた。1 週間ぐらいかけての泊まり込みの商いであつた。商人の間では、そんな行商の経験がないと一人前と認められなかった。塩物の加工品が多かつたが、特に 5 月の麦の穂の色づく頃、つまり田植えの時期が旬で、マンビキ（シイラ）は縁起がいいといって百姓に人気があつた。秋のマンビキも美味い。塩焼き、フライ、生のすめた（酢味噌）味も人気があつた。

注

- 1) 以下、『細島今昔』や『詳細 細島伝承 その歴史と風俗』を参考とした。
- 2) 元タ刊デイリー記者廣田洋士氏による記録による。
- 3) 『日向地誌』は平部嶠南が明治 17 年に完成させ、明治 18 年に宮崎県から内務省に提出された。昭和 4 年に刊行され、昭和 51 年に復刻されている。
- 4) 「宮崎県東臼杵郡細島町是」明治 44 年（1911）12 月
- 5) 「本藩実録」は高鍋藩により寛政 9 年（1797）に完成した。
- 6) 都農町編『都農町史 通史編』都農町、平成 10 年（1998）
- 7) 県古文書「褒賞明治 25 年」宮崎県文書センター蔵
- 8) 平坂徳治さん談は、昭和 63 年（1988）の黒木和政氏による聞き書き

参考文献

- 「本藩実録」『宮崎県史料 第一巻』宮崎県立図書館、昭和 50 年（1975）
平部嶠南『日向地誌』青潮社、昭和 51 年（1976）
渡邊茂雄『細島今昔』私家版、昭和 61 年（1986）
都農町編『都農町史 通史編』都農町、平成 10 年（1998）
児玉洋『詳細 細島伝承 その歴史と風俗』文芸社、平成 17 年（2005）

日向市史編さん委員会編『日向 光満ちるくにの生活誌 日向市史 民俗編』日向市、平成 17 年（2005）

2-1-3 細島地区の民俗

(1) 各地の信仰

細島は9つの地区に別れており、西部の清正、吉野川、地蔵が伝統的な商人地区、東部の八幡、伊勢、高々谷、宮の上が伝統的な漁師地区、中間に位置する八坂、庄手向が商家と漁家が混在する地帯である。ここでは地区毎の宗教や信仰について紹介する。¹⁾

①西部（清正・吉野川・地蔵）

清正公^{こう}さんは、旧細島派出所より山手に入った、清正公谷の小高い林の中に祀られている。昭和20年（1945）頃、当時の区長日高八州一さんが区民に呼びかけて、浄財を集めて社殿を再興、50年余り途絶えていた祭礼を復活した。4月上旬に区民が集まり、毎年祭礼を行っている。昔、清正公さんは、文久年間（1861～1864）付近一帯の地主であった深野屋が祀っていた。お神輿も出る程の祭りが行われていたが、深野屋没落後は祀る人もなく社殿も朽ち果て、祭礼も中断されていたという。

共同墓地の上がり口には地蔵堂があり、その横の石段を上っていくと官軍墓地がある。熊本と細島の2か所だけ、大蔵省が官修墳墓として管理していた。官軍兵士280余名が葬られた県内最大規模の官軍墓地である。その後は、地蔵区の親子会、そして細島親子会で管理されていた。

②中部（八坂・庄手向）

八坂明神は、八坂地区の急傾斜地の一角、サイレンのある地点に祀られている。戦後、食糧不足の時、金丸市治さんが藪を開墾して畑にした時、埋もれていた明神さんを見つけ、お祀りしたといい、この明神様は、旧三島屋が祀っていたという。

秋葉講として、児玉家では秋葉神社の祭りをしており、40軒くらいが集まる。1月24日に、静岡県の神社から50枚くらいのお札を送ってもらい、講中に買ってもらう。甘酒をつくって、ごちそうするほか、太夫さんか坊さんと呼んでお祓いをしてもらう。

興福山妙国寺について、『日向地誌』には、「観音寺の西にあり、寺地広凡三段余」とある。日蓮宗の古刹でその本尊は十界大曼荼羅。真言宗の修験者で行藤山別当である甲斐法橋隆覚の次男日叡により開山（『富島町史』）されたが、妙国寺ではその経緯から日郷上人を初代としている。安房国保田妙本寺第十一世座主として知られる名僧日要は、細島に生まれ妙国寺で修行した。的祈念行事や八大龍王の神事、鬼子母神堂での「千部会」などの年中行事に関わっている。また、



図 2-1-4
秋葉神社の幟

庭園や山門などは国の文化財（名勝）に指定されている。

③東部（八幡、伊勢、高々谷、宮の上）

いちな（伊須那）さまは、八幡区の崖下の小さな御堂に祀られ、祭神は主神火産霊命と、脇には、海神尊とエビス・大黒が祀られ、伊須那大明神とも呼ばれる。火の神、漁業・商業の神様で、畑浦にある愛宕神社の御分身ともいう。大祭日は旧暦 11 月 28 日で、毎月旧暦 28 日は小祭日で、その夕刻には近所の信者の方（主婦）の人たちが集まり、持参した米を炊き、握り飯を作り、豆腐の白和え、お茶などを祠にお供えして、夜の 12 時まで話し合いながら、お握りや白和えを食べて、お通夜を行った。旧盆には、祠の前の庭先で盆踊りが行われる。また、拝礼の方式は、灯明を上げ線香を立てる仏式と、二礼、二拍手、一礼の神式と二通り神仏混合のお参りが行われ、祠には注連縄が張られている。なお、管理は、小西家と井出家で行われている。

鉾島神社は、細島の由来とされている「鉾島」の名の付いた神社で、航海安全の神として尊崇され、様々な祭りに関わっている。創立は、大永 7 年（1527）とされ、祭神は、誉田別命・息長足姫命・大鷦鷯命・大牟須比命・伊邪奈美命である。現在の例祭日は 11 月 10 日となっている。鉾島神社の祭りは 11 月にあり、昔は八幡様の祭りといった。現在は第 2 土・日曜日に行っている。

慈眼山観音寺は、「禅宗越前国永平寺の末派なり。細島町の中央にあり、寺地広凡五段一畝。」とある。宗派は曹洞宗で、本尊は行基菩薩作と言われる観世音像 1 体、創立は延宝 6 年（1678）愚海和尚の開山と伝える。応永 5 年（1398）、近江国安国山に佐々木高綱公の開基である通幻寂霊禅師の開山である総寧寺が建立されたが、その十七世の愚海和尚が観音の霊夢を感じて細島に来て、大僧都南禅律師の開いていた寺を観音寺となしたものであると伝えている（『富島町史』）。



図 2-1-3 種々のお札

淡島様は、伊勢区の淡島家で祀られており、婦人の病気に霊験があるといい、毎月 3 日には多くの参拝者が訪れる。昔この家の先祖が出漁中、海上で御舟代に入っている御神体を見つけ、それを持ち帰り神主に尋ねた。神主は「これは少彦名命をお祀りしたので淡路島から流れて来たのだろう」と答えたため、その御神体を自宅に祀ってこれを子孫に伝えた（『日向の伝説』）。

御鉾神社は、創建年不詳ではあるが、細島で最も古い神社とされ、お舟出伝説に登場する「鉾」を祀る神社である。社の裏手には、カムヤマトイワレビコノミコトが鉾を立てたとする三つ重ねの巨石がある。また昭和 9 年（1934）に行われ

た皇紀 2600 年祭においては、全国奉賛会会長であった斉藤実元首相夫妻臨席の元、盛大な式典が開催されたと境内の記念碑に記されている。

大御神社について、『日向地誌』には「村社。細島港口にあり。社地広四段四畝二十一步。天照皇大神と豊受気姫命を祭る。例祭は旧暦十月十六日なりしが、明治六年以来は一定せず。」とある。3 つの神社が鉾島神社に合祀されたが、大御神社は住民の要望で元の場所に戻された。神社の由来記には、旧称朝日大神宮、朝日神社とある。ちなみに日知屋城址に隣接する大御神社とは別である。

伊勢講さんは、宮の上と高々谷の一部の氏子たちによって、講元となった人が持ちまわりで、自宅で祀りを行っている。お祭り行事は毎年奇数月の各 16 日に行われている。昔からお祀りしている家には、思いがけない大漁があったり、病難、災難をのがれると伝えられ、講元となるのをみな望んでいた。明治の初頭、細島にコレラが流行した時にも、氏子には亡くなる人がいなかったという。

御開山とは、本要寺があった場所とされ、日要上人の墓（宮崎県指定史跡）があり、的祈念行事が行われる。旧正月 15 日が御開山の日といい、豆まきをして、甘酒祭りが、俵家宅（本要寺跡付近）で行われていたという。

米ノ山八大龍王祭は細島の漁師が大漁と海上安全を祈願するため、毎年、春分の日と秋分の日に行われる祭りである。午前 5 時半頃、漁師 10 名ほどと妙国寺の住職及び副導師 2 名が執り行う。龍王のもとには海で亡くなった人たちの魂が寄ってくるといわれている。

（2）細島の年中行事

①正月行事

正月の準備としては、コンニャクや大根などを材料にした汁かけご飯を作って食べ、近所にも煤払いで迷惑をかけたお礼に配った。12 月 25 日頃から餅つきを始めるが、歳の晩（大晦日）に餅を焼いて食べると手や足を怪我するという。夕食は煮しめを中心にしたヒラという料理を作り、他にナマスと刺し身と紅白の餅（半紙 2 枚にウラジロを敷いた上にのせた）を高御膳で家族全員がそろって食べた。

元日は、スエヒロガリ（頭付きのイワシかアジを末広がり状にお皿に並べ、その下開き部分にスリ大根を置いたもの）と白ご飯にナマスと雑煮を高御膳でいただいた。この日は日本酒を家族で廻し飲みするが、杯も正月用のもので、結婚式の三三九度に用いるような豪華なものである。なお、元日の朝、船にも満潮の時を待って一人分のヒラ料理をあげて祀った。また、玄関の上と神棚にタワラグイとモロの薬を括ってたてていた。そして正月 6 日の餅おろしの日にはずして雑煮にして食べた。

2日の日は、「おくり御膳」といい、ヒラ料理と白ご飯と紅白餅2個とナマスの4品を高御膳で、嫁は実家に、分家した者は本家に届けていた。二親のときは2人分持って行ったので、親族の多い家庭では大変忙しく、朝7時頃から配っていた。ヒラ料理がないときはバラ寿司を届けた。「船の乗り初め」といい、大漁旗で飾りつけられた船に乗り込み、港内を廻り、飛島のエビス様にお参りした。それからは各家を飲み回りながらみんなで祝った。

3日の日は、雑煮を食べて祝った。細島の人々はこの日に八幡様（鉾島神社）にお参りする。

的祈念祭は、旧暦1月15日に妙国寺主催で、御開山（日要上人の墓）と八幡様（鉾島神社）の境内において行われる。昭和18年（1943）まで9区がくじ引きで回していたが、翌年から厄年の男性（入厄40歳と本厄数41歳）が受け持つことになった。弓矢、的も手作りで、的は1~2m、中央の黒い点の裏に鬼の絵と自分の名を書く。七草粥を食べるための箸も約30cmの竹で作し、2000組以上を用意する。祭りは、日要上人の墓において夜と夜中に妙国寺住職による読経が行われ、朝5時頃になると全員が墓前に集まり、的射が始まる。まず、伊太郎・伊次郎といい、小学校5、6年生の子どもに弓を射らせる。鉾島神社の広場で神事、並べられた的の前に弓矢を供え、厄払いが行われ、ここでも的を射る。夜明け近く一般参拝客へ七草汁かけめしが振る舞われ、七草を少量ずつ包んだ護符が渡される。汁の中身は、ブリの切り身、アオサ、豆腐、芹、黒大豆、キクラゲ、タクアンなどを細かく切ってみそ汁にし、これをご飯にかけて、暖かい汁かけ飯にして食べる。

旧正月の初午には、米ノ山の稲荷神社へ御馳走を持ってお参りし、みんなで食べる。漁師が中心なので大漁を祈願する旗が立った。稲荷神社の役員や各区の区長がついた餅を稲荷講さん（イナリコサン。入厄の者で神社に寄進した人たち）が撒いた。

②春の行事

飛島のエビス様は旧暦2月10日（十日エビス）に神官と住職を迎え、神仏混合の形式で航海の安全と魚の供養が行なわれる。昔から神輿を舟に乗せ、港の南部の突端にある飛島の山上に祀ってある木像のエビス様（事代主之命）に御神酒を供え、航海の安全、大漁祈願をして帰る習わしである。昔は御鉾が浦に祀ってあったが、漁師や航海の目印になる場所がいいということで明治中期頃、飛島へ移された。

3月3日の雛祭りには、各家庭で菱餅（ヨモギと白の二種類）をついて、家に祀っている火の神、エビス様、床の間、神棚にお神酒と一緒にして仏壇に供えた。8尺の反物（布物）で女の子の着物ができたことから8尺物を贈り、祝っていた

が、次第に成長しても使えるように一反物を贈るようになった。お返しに自宅へ呼んでヒラ料理やちらし寿司などで御馳走をして、赤飯を配った。

5月5日の端午の節句には、菖蒲と根の付いた蓬と茅の3本を括って屋根にあげた。屋根の表裏や神様などにあげ、お墓にも持って参るので5束ほど作った。翌日にはその菖蒲でお湯に入る。「六日菖蒲」といい、蛇よけを意味するという。

③夏の行事

旧暦6月の祇園様（八坂神社）の祭りは、細島で最も大きな祭りで歴史的にも古く、町筋には各区の神輿が並んだ。大漁を祈願して行われる船渡御などの神事に加え、明治22年（1889）に、細島が宮崎県で最初の町制施行を果たしたことを祝って、初代町長の日高猪兵衛が作らせた二基の太鼓台は、現在においても祭りの象徴となっている。漁師町と商人町に分かれ、かつては中心地付近の境目で太鼓台同士のがつかり合いが夜通し行われていた。勢い過ぎて死傷者が出たこともある。現在は7月20日前後の週末に「細島みなと祭り」として太鼓台を出し、当時の姿を形式再現している。

お盆の準備としては13日までに寺に米（3～5合）を持って行き、墓を掃除し、両手いっぱいくらいの砂をまく。供花には、ソハギ・センイチゴ（センニチュウ）・ホウズキを入れる。13日の夕方、提灯を寺に持って行き、火をもらい、下げて帰る。寺から先祖の霊を家まで連れて帰る。先祖の霊が道に迷うから、帰る途中には他の人と口をきくといけなかった。14日の夕方、墓地に行き、松を焚いて、家に帰ってから、また松を焚く。精霊様会釈（しょうさまえしゃく）という仏様のためのお盆を



図 2-1-5 精霊様会釈

用意した。仏壇にショロゴマ（茅で編んだゴザ）を敷き、その上に芭蕉の葉を乗せて、位牌や新の7品（カライモ、ナスビ、ナシ、カキ、トウモロコシ、マクラウリ、ツエマメの初物）を供えた。精霊様はヒバの和え物が好物だといい、ヒバの葉をゆでたものをごま和えにしていた。ヒラにはイモ（里芋）、ゴボウ、椎茸、石焼き（焼き豆腐）、にんじん、大根などの煮染めを入れた。15日夕方、お墓に行き、そこで松を焚いて、家に帰ってまた松を焚く。16日未明、妙国寺の精霊流しが行われる。「極楽丸」と書かれた大型の精霊船を漁船に積み込んで海に流した。この日、泳ぎに行くと餓鬼に憑かれるといった。神棚に供えた七品など全ての料理をのせて流す。送りダゴ21個（閏年は22個）を供えた。送り火の後、精進揚げをした。

旧暦の初の亥の日には、亥の子祭りが行われた。夜、4、5人組で亥の子突き

をしてまわり、お菓子やお金をもらっていた。石に縄を付け、その縄を握って、4、5人で石を地面にたたきつけ、「いのこを、突かせはらんか」と声をかける。家の人「おお、突け、突け」と返事がある。「誰がために突こうか」と子どもたちが聞くと家の人自分の子どもの名前を教える。亥の子石は、強く引き上げられ、振り落とされる。ドシンドシンという音に合わせて、「亥の子、亥の子、今夜の亥の子、亥の子、一つ祝いましょ。〇〇どん〇〇どん(〇〇さん〇〇さん)、ええ嫁(婿)とらりよ。かさかき嫁(婿)とりゃんな。京から下った山伏が、頭剃って髪結うて、から竹割ってへこ脱いで、天満の餅と大阪の餅と比べてみたら、天満の餅が太いこた太いな。豆の粉が足らず、のどがぎっちゃんぎっちゃんね。おしまいのさんごべ、銭もなんも、ぐわさぐわさ。どっさり祝いましょ」とうたう。家の人たちはお金を渡して祝ってもらったお礼をする。八幡・伊勢・宮の上、高々谷・庄手向地区の漁村で行われていた(『民俗探訪 上巻』)。

注

1) 本稿では、『細島今昔』『詳細 細島伝承 その歴史と風俗』を参考とし、それ以外についてはそれぞれ引用先を明示した。

参考文献

平部嶠南『日向地誌』青潮社、昭和51年(1976)

渡邊茂雄『細島今昔』私家版、昭和61年(1986)

児玉洋『詳細 細島伝承 その歴史と風俗』文芸社、平成17年(2005)

石川恒太郎『富島町史』富島町、昭和16年(1941)

鈴木健一郎『日向の伝説』文華堂、昭和8年(1933)

秋山榮雄『民俗探訪 ふるさと365日 上巻(春耕の章)』鉾脈社、平成16年(2004)

日向市史編さん委員会編『日向 光満ちるくにの生活誌 日向市史 民俗編』日向市、平成17年(2005)

2-2 細島の伝統食 21 品目にみる摂食の現状

2-2-1 調査方法

日向市細島地区は、江戸時代より日向国第一の港町として繁栄し、その富と豊かな魚介食材を背景に、多様多彩な魚介食文化を育んできた地である。なお、細島は、9 の地区に細分され、地区西部の清正、吉野川、地蔵が伝統的な商人地区、東部の八幡、伊勢、高々谷、宮の上が伝統的な漁師地区、中間に位置する八坂、庄手向が商家と漁家が混在する漸移地帯となっており、もともと食文化にも明瞭な違いがあったとされる（図 2-2-1）。

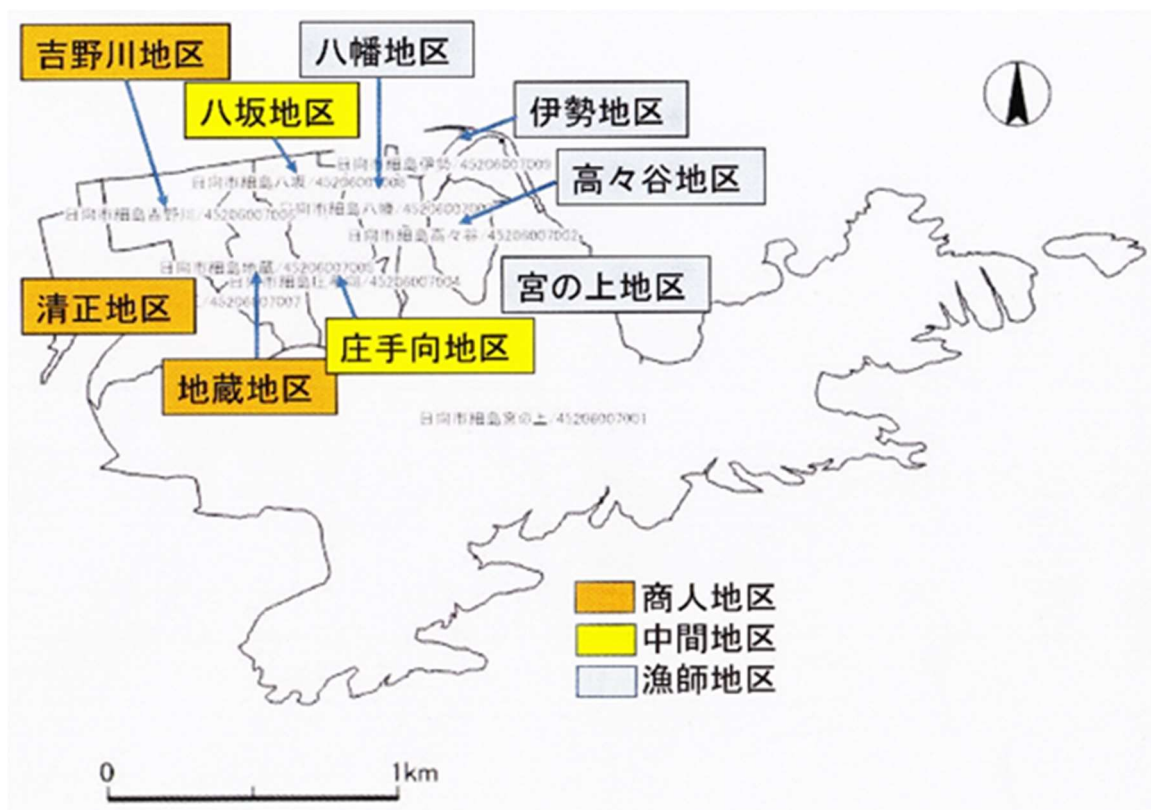


図 2-2-1 細島地区の地域区分

しかし、近年、東部漁師地区民家の老朽化が進んできたこと、坂が多くて高齢化社会においては住みよい環境と言えなくなってきたこともあって、漁師地区から西部の商人地区へ移動する例も多い。その結果、明瞭であった食文化の違いも希薄化が進んでいる 1)。

細島の食文化継承発信会議は、細島の食文化継承のための調査研究および保護継承事業の実施のための協議・検討を行うことを目的としていろいろな活動を行ってきた。そういった活動の一環として、著者らは、①細島の伝統的魚介料

理にはどのようなものがあるのか、②現在、それらの伝統食は、どれくらい食べられているのか（摂食状況）を明らかにすることにより、伝統食の継承具合を紐解くことを目的に調査研究を行った 2）。

調査の手順として、まず、細島の伝統食（伝統的魚介料理）の具体的な選定作業を行った。細島で獲れた魚介類を使用しており、細島地区内での外食の機会があること、もしくは細島地区だけの独自性が高い料理であることという条件に基づき、現地住民の方のご意見を踏まえ 3）、日向市観光協会を通じての選定作業、および過去に筆者が行った研究成果をもとに後述する 21 品目を「細島の伝統食」として最終的に選定することができた。この 21 品目名とそれぞれの簡単なレシピをつけたアンケート用紙を作り、各品目の摂食状況、すなわち「よく食べる（週単位での摂食）」、「時々食べる（月単位での摂食）」、「たまに食べる（年単位での摂食）」、「食べない」のどれに当たるかの回答を得た。調査は、各戸への飛び込み調査の形で計 152 件、世帯数比で 16.1%（地区別内訳：清正 41 件、吉野川 24 件、地蔵 14 件、八坂 8 件、庄手向 8 件、八幡 16 件、宮の上 17 件、高々谷 11 件、伊勢 13 件）という相当数のデータを得ることができた。調査対象者の属性についてさらに触れると、152 件中女性が 126 人（全体比の 82.9%）、男性が 26 人（同 17.1%）、平均年齢が 67.8 歳（20～97 歳）ということで、比較的伝統食摂食を保持していると思われる高齢女性が中心となっているが、年代比較を可能とする多様な年齢層からデータを得ることができた。

得られたデータの分析方法として、各料理の地区別摂食得点を算出し、マンガラソフトを使用して料理ごとの摂食状況に関する階級区分図を作成した 4）。摂食得点を算出するに当たっては、「よく食べる」データを 3 点、「時々食べる」を 2 点、「たまに食べる」を 1 点とし、以下の計算式により算出した。

$$\text{摂食得点} = (\text{「よく食べる件数」} \times 3 + \text{「時々食べる」} \times 2 + \text{「たまに食べる」} \times 1) \div \text{調査件数} \times 100$$

なお、計算式上、満点が 300 点、通常の例で 200～300 点が地域で愛され特によく食べられているもの、100～199 点がよく食べられているもの、50～99 点が摂食機会は多くないが、地域で親しまれているもの、50 点未満が消滅を危惧されるものに分けることができる。

以下、調査によって明らかになった摂食得点の順に 21 品目各料理の紹介とその地域的展開にみられる特徴についてみていく。

2-2-2 細島の伝統的魚介料理とその摂食の地域的展開

①刺身（たたきや湯引きを含む）（摂食得点第1位：220.2点）

本品目は、最もポピュラーな魚介料理であり、21品目中でも唯一200点を超え、地区全域で好まれていることがわかる。なお、刺身は、魚の切り身の周りを炙ったり（たたき）、熱湯をかけたりして（湯引き）食感の違いを楽しむ。図2-2-2をみても全域で好まれていることがわかるが、西部の清正や地蔵などの商人地区で他の漁師地区などよりやや少なくなっている。ちなみに、アンケートで記入のあった刺身の内訳総数が203件、16種あり、そのうちの摂食1位がマグロ、次いでカツオ、アジ、ハマチ、タイ、タチウオ、カンパチなどがよく食べられていた。

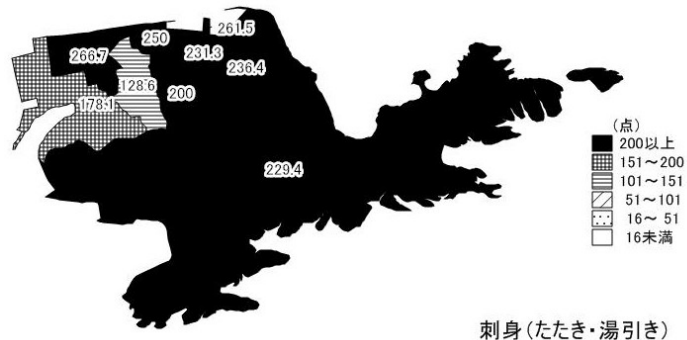


図 2-2-2 刺身（たたき、湯引き）の摂食頻度分布

②アジの南蛮（摂食得点第2位：178.8点）

本料理は、豆アジを南蛮漬け（甘酢に漬け込んで唐辛子を振る）にしたものである。図2-2-4を見ても、全域でよく食べられていることがわかる。特に八坂の摂食が多くなっているのは、伝統料理を提供する場となっている漁協直営レストラン「海の駅ほそしま」の立地の影響が大きいと考えられる。



図 2-2-3 アジの南蛮

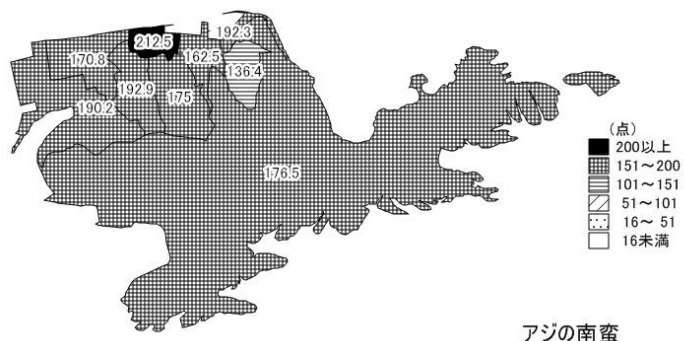


図 2-2-4 アジの南蛮の摂食頻度分布

③アジのから揚げ（摂食得点第3位：165.6点）

本品目は、豆アジをから揚げにしたものである。図2-2-5をみると、これも八坂地区の得点が高い。一方で、漁村である八幡、伊勢、高々谷が少し低くなっていることがわかる。

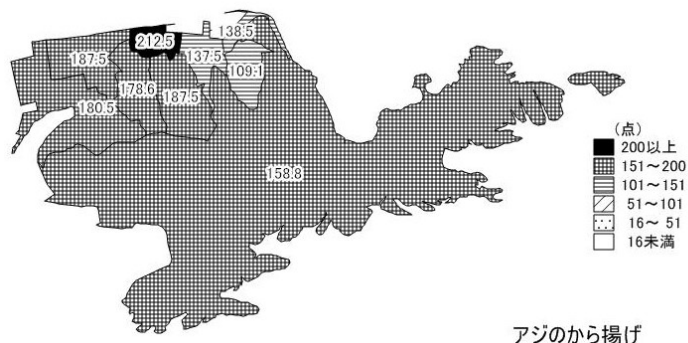
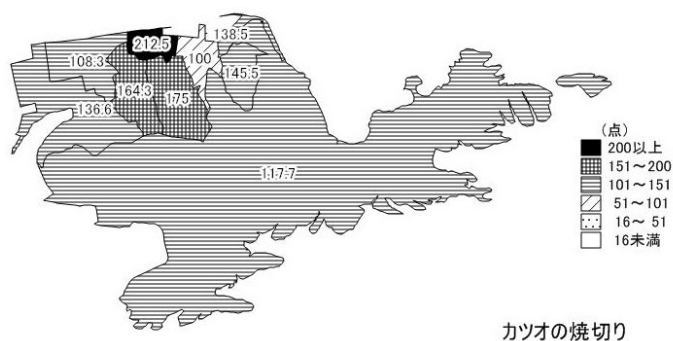


図 2-2-5 アジのから揚げの摂食頻度分

④カツオの焼切り（摂食得点第4位：144.3点）

本料理は、皮を焼いたカツオに玉ねぎやニンニクなどの薬味を添えたものである。図2-2-7をみると、本品目も八坂が目立つ他、地区中央の庄手向、地蔵が高くなっていることがわかる。



カツオの焼切り

図 2-2-6 カツオの焼切り

図 2-2-7 カツオの焼切りの摂食頻度分布

⑤サバ・カマス・アジ・イワシなどの押しずし（魚ずし）

（摂食得点第5位：119.5点）

魚ずしは、酢飯を丸めて魚で巻くのでまりずしとも言われる。図2-2-8をみると、本品目は、吉野川が特に数値が高い。一方で、八坂や庄手向といった地区中央部が低いという特異な分布を示すことがわかる。



サバ・カマス・アジ・イワシなどの押しずし(魚ずし)

図 2-2-8 押しずし魚ずしの摂食

⑥カツオ茶漬け（摂食得点第6位：114.0点）

漬け汁に漬けたカツオの刺身と薬味をご飯にのせ、お茶をかけて食べる。図2-2-9をみると本品目も、八坂を中心に、中間地区の数値が高く、よく食べられていることがわかる。

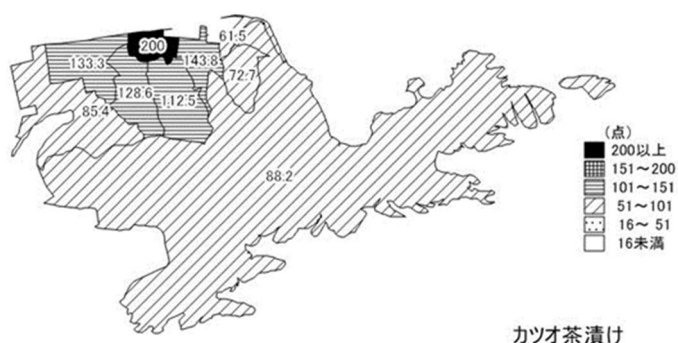


図 2-2-9 カツオ茶漬けの摂食頻度分布

⑦こなます（摂食得点第7位：103.4点）

本品目は、米とカツオの刺身を混ぜ合わせ、塩で味を付けて焼きおにぎりにしたものである。もともとは、カツオ漁師の船上食であったとされるが、帰港時に持ち帰る子どもたちへのみやげとしても喜ばれた。図2-2-11を見ると、本品目も八坂を中心に地蔵や漁師地区の高々谷、伊勢も多いことがわかる。



図 2-2-10 こなます

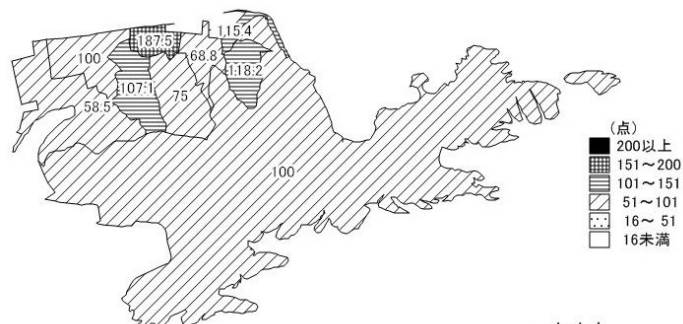


図 2-2-11 こなますの摂食頻度分布

⑧カツオの白あえ（摂食得点第8位：90.9点）

本料理は、カツオの切り身につぶした豆腐を和えて味付けをしたものである。図2-2-13を見ると、吉野川、高々谷、八坂で若干数値が高いが、分布上の特徴とまでは言いづらい。



図 2-2-12 カツオの白あえ

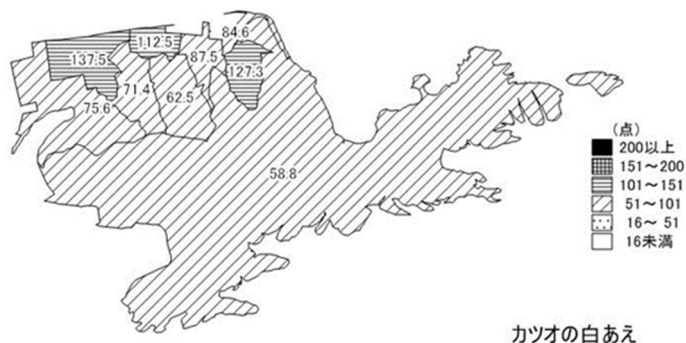


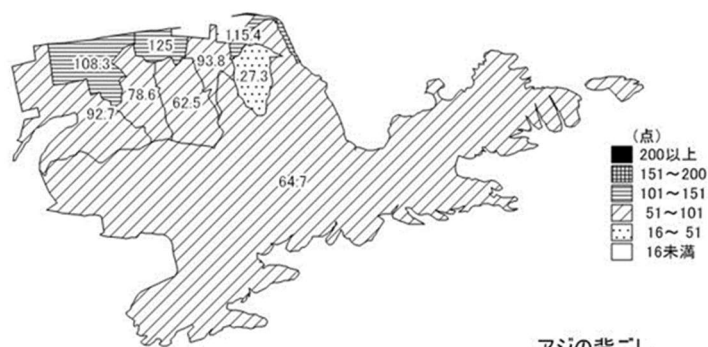
図 2-2-13 カツオの白あえの摂食頻度分布

⑨アジの背ごし

(摂食得点第 9 位：85.4 点)

本料理は、小アジを骨ごと切って、酢醤油などで味付けしたものである。

図 2-2-14 を見ると、本品目も沿岸の八坂、伊勢、吉野川が若干多いことがわかる。



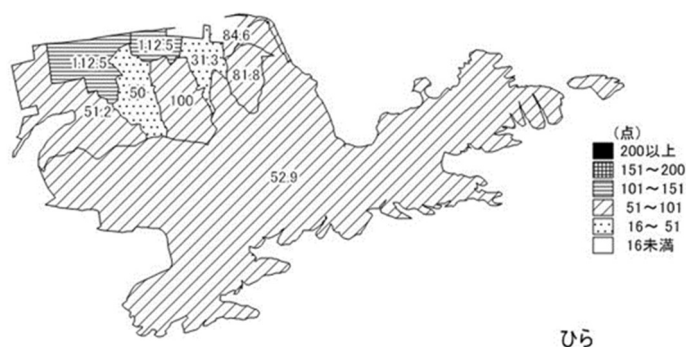
アジの背ごし

図 2-2-14 アジの背ごしの摂食頻度分布

⑩ひら (摂食得点第 10 位：75.2 点)

小ダイを飾る色々な野菜の入った煮付け。正月などに食べるハレ食である。

図 2-2-15 を見ると、一般に食べられているが、八坂、吉野川といった沿岸地域で食される一方、そこに隣接する地蔵や八幡で摂食が少ないことがわかる。

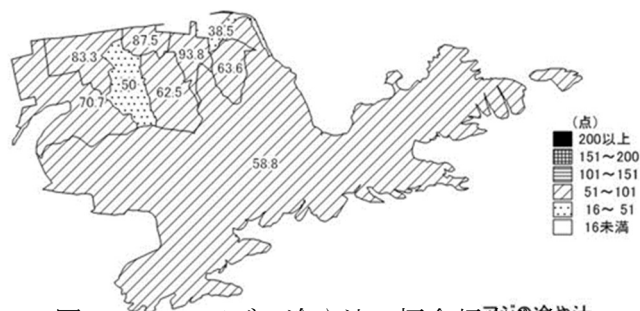


ひら

図 2-2-15 ひらの摂食頻度分布

⑪アジの冷や汁 (摂食得点第 11 位：67.6 点)

本料理は、アジの頭や骨で出汁を取ってご飯に刺身を載せ、出汁をかけた冷や汁である。もともと漁師地区で広く食べられていた料理とされる。図 2-2-16 を見ると、夏の季節料理ということもあって摂食頻度は一応に高くない。地蔵や伊勢が特に食べないことがわかる。



アジの冷や汁

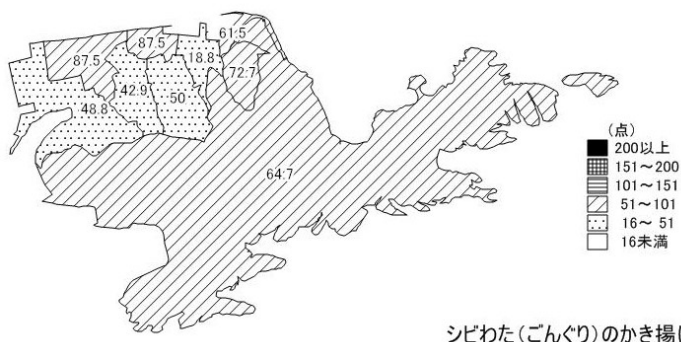
図 2-2-16 アジの冷や汁の摂食頻度分布

⑫シビわた（ごんぐり）のかき揚げ（摂食得点第 12 位：59.4 点）

本料理は、マグロ（シビ）の胃袋の細切りをかき揚げにしたものである。細島では、古く明治の頃からキハダマグロが漁獲・水揚げされていたと伝えられ、伝統食としてのシビわた料理があった。図 2-2-18 を見ると、分布上は、八坂、吉野川が多い他、漁師地区が多くなっている一方で、清正から八幡へ至る地域では少なくなっていることがわかる。



図 2-2-17 シビわたのかき揚げ



シビわた(ごんぐり)のかき揚げ

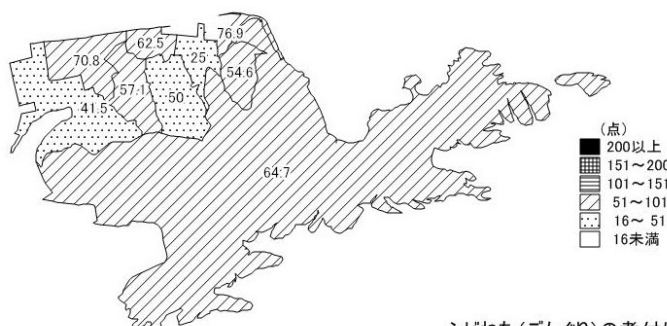
図 2-2-18 シビわたのかき揚げの摂食頻度分布

⑬シビわた（ごんぐり）の煮付け（摂食得点第 13 位：55.9 点）

本料理は、ぶつ切りのマグロ（シビ）の胃袋を大根、こんにゃくなどと煮たものである。図 2-2-20 を見ると、分布上は、シビわたのかき揚げと同様の展開を示すことがわかる。



図 2-2-19 シビわたの煮付け



シビわた(ごんぐり)の煮付け

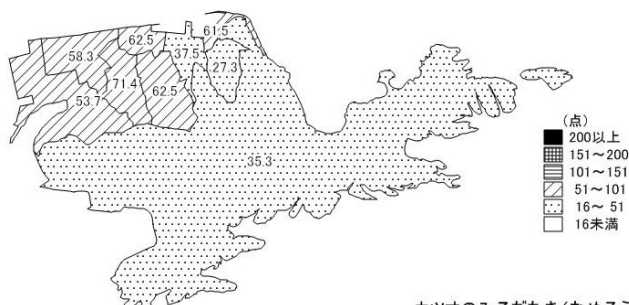
図 2-2-20 シビわたの煮付けの摂食頻度分布

⑭カツオのみそだたき（なめろう）（摂食得点第 14 位：52.2 点）

本料理は、カツオの身をたたいた後、味噌で味付けをしたものである。図 2-2-22 を見ると、他のカツオ料理と違い、商人町で摂食頻度が高い。



図 2-2-21 カツオのみそだたき

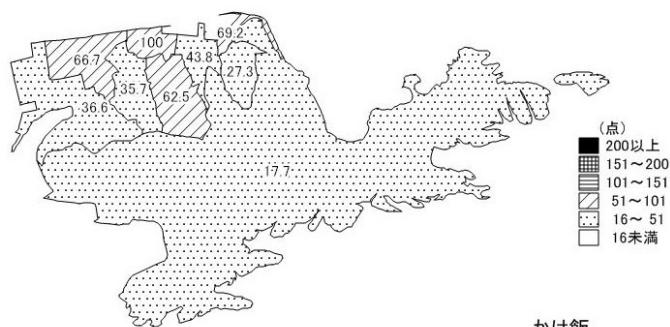


カツオのみそだたき(なめろう)

図 2-2-22 カツオのみそだたきの摂食頻度分布

⑮かけ飯（摂食得点第 15 位：51.1 点）

ご飯にアジなどで取った出汁で煮たゴボウ、ダイコン、魚をかけて食べる料理である。図 2-2-23 を見ると、分布上、本料理も全域的に摂食頻度が低いが、八坂が 100 点ということで、際だって高くなっていることがわかる。

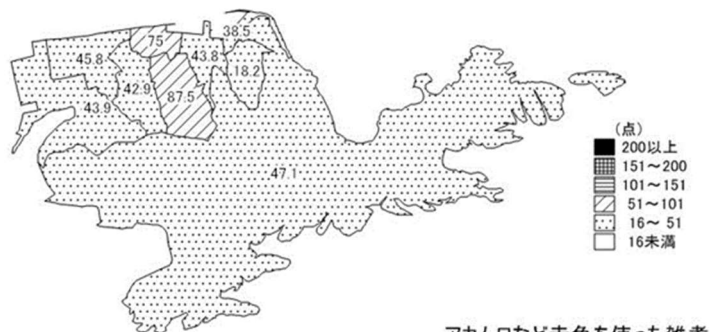


かけ飯

図 2-2-23 かけ飯の摂食頻度分布

⑯アカムロなど赤魚を使った雑煮（摂食得点第 16 位：49.2 点）

雑煮は、もともと正月のハレ食であるため、摂食頻度は当然低くなる。図 2-2-24 を見ると、八坂、庄手向で比較的好く食べられている以外は、摂食頻度が低いことがわかる。



アカムロなど赤魚を使った雑煮

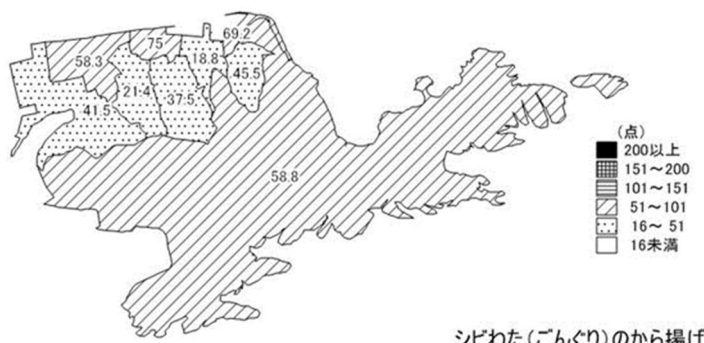
図 2-2-24 雑煮の摂食頻度分布

⑰シビわた（ごんぐり）のから揚げ（摂食得点第 17 位：47.3 点）

本料理は、マグロ（シビ）の胃袋をから揚げにしたものである。図 2-2-26 を見ると、八坂、伊勢、宮の上、吉野川の順に摂食地域が展開するが、他ではあまり食されていないことがわかる。



図 2-2-25 シビわたのから揚げ



シビわた（ごんぐり）のから揚げ

図 2-2-26 シビわたのから揚げの摂食頻度分布

⑱潮汁(しおじる) (摂食得点第 18 位 : 40.9 点)

本料理は、海水できびなごなどの小魚を煮て、味を調えた汁ものである。もともと漁師が船上で作る汁であった。図 2-2-28 を見ると、中間地区の八坂、庄手向、八幡では比較的好く摂食されているが、他は一様に少なくなっている。



図 2-2-27 潮汁

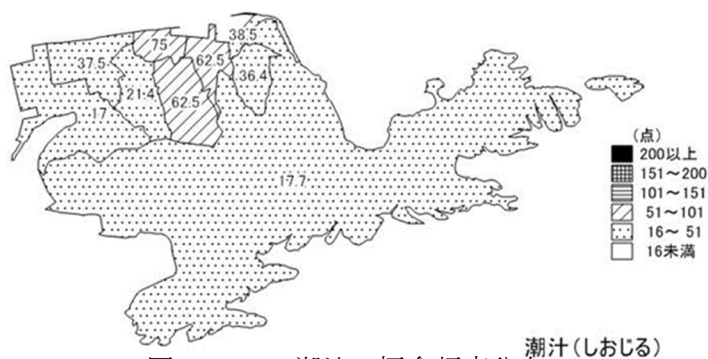


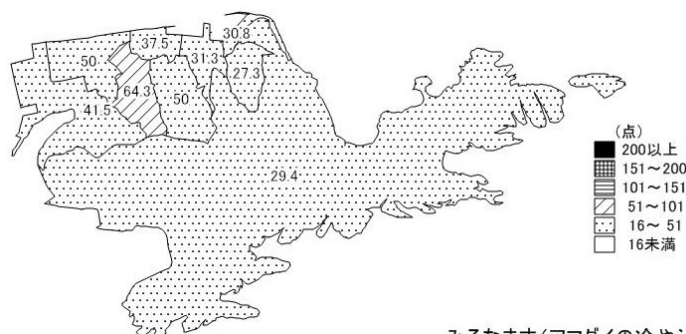
図 2-2-28 潮汁の摂食頻度分布

⑲味噌なます (アマダイの冷や汁) (摂食得点第 19 位 : 40.2 点)

値段が高いアマダイを用いた冷や汁である。商人町で受け継がれてきた料理とされる。図 2-2-30 を見ると、地藏、吉野川、庄手向で比較的好く食されており、漁師町では一様に摂食頻度が低いことがわかる。



図 2-2-29 味噌なます

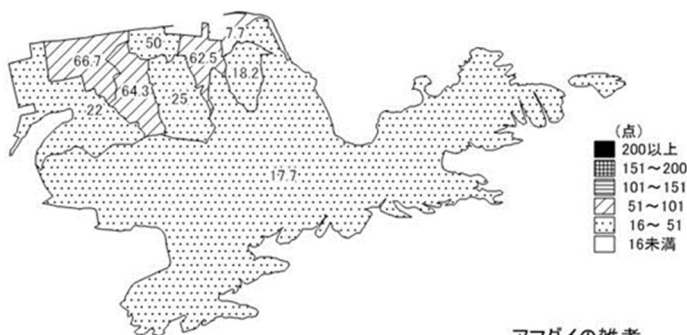


みそなます(アマダイの冷や汁)

図 2-2-30 味噌なますの摂食頻度分布

⑳アマダイの雑煮 (摂食得点第 20 位 : 37.1 点)

アマダイで出汁を取り、身そのまま具として食する雑煮である。これも、もともと商人町で受け継がれてきた料理と言われる。図 2-2-31 を見ると、分布上商人町である吉野川や地藏と、そこからやや外れるが、八幡でも比較的好く食べられていることがわかる。



アマダイの雑煮

図 2-2-31 アマダイの雑煮の摂食頻度分布

⑪干しフカの橙酢漬け（摂食得点第 21 位：21.3 点）

本料理は、フカを干し、臭み消しのために橙に漬けたもの。橙の代わりに酢を使う場合もある。年の瀬に干して正月の酒のあてとして重宝される。図 2-2-33 を見ると、全域的に少ないが、八坂、吉野川での摂食がやや多い。近年フカの水揚げも減ったこともあって、幻の料理となりつつある。



図 2-2-32 干しフカの橙酢漬け

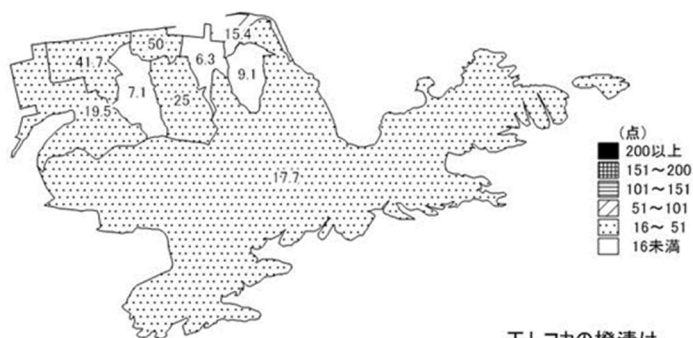


図 2-2-33 干しフカの橙酢漬けの摂食頻度分

干しフカの橙漬け



図 2-2-34 摂食得点第 7 位 こなますの調理風景



図 2-2-35 摂食得点第 12 位 ごんぐりのかき揚げの調理風景

2-2-3. 細島の伝統的魚介料理とその摂食の地域的展開に

関する考察

①地区別の 21 品目摂食頻度平均の展開

細島地区全域での 21 品目魚介料理摂食得点平均は、86.6 点であった。表 2-2-1 を見ても、伝統料理を含む細島の魚介料理食は、一様に数値が低くなっている。すなわち、あまり食べられなくなっていることがわかる。その中でも八坂地区中心に摂食の多い料理が見られる。これには、当地にある地元料理を提供する「海の駅ほそしま」（漁協直営レストラン）の貢献が大きな要因となっていることが推測される。

②表 2-2-1 から読み取れること

摂食度合いより、21 品目をグルーピングすると、1. 非常によく食べられているもの（①）、2. よく食べられているもの（②～⑦）、3. 一般に食べられているもの（⑧～⑮）、4. あまり食べられなくなったもの（⑯～㉑）の 4 グループに分けることができる。

年代別の摂食の違いについて見ると、特に摂食が多いのが 70 歳代、次いで 40 歳代となっており、親子世代での共通性を読み取ることができる。ただし、年代による伝統食摂食の差は小さいことがわかる。

表 2-2-1 細島地区における年代別の主要魚介料理摂食状況（2023 年 9 月現在）

年代 (歳)	調査 件数	伝統魚 介料理 摂食得 点 [*]	刺身 を除いた 平均 摂食 得点	順位別品目の年代別摂食得点																					年代別 平均
				1位	2位	3位	4位	5位	6位	7位	8位	9位	10位	11位	12位	13位	14位	15位	16位	17位	18位	19位	20位	21位	
				刺身	アジの 南蛮	アジの から揚げ	カツオ の焼切り	押しず し(魚 ずし)	カツオ 茶漬け	こな ます	カツオ の白あ え	アジの 背ごし	ひら	アジの 冷やし	シビわ たのから 揚げ	シビわ たの煮 付け	カツオ のみそ だたき	かけ飯	赤魚の 雑煮	シビわ たのから 揚げ	潮汁	みそな ます	アマダ イの雑 煮	干しフ カの燈 籠揚げ	
90～	8	75.0	70.0	175.0	150.0	112.5	112.5	112.5	50.0	175.0	62.5	50.0	50.0	50.0	62.5	62.5	25.0	50.0	87.5	50.0	0.0	75.0	37.5	25.0	75.0
85～89	8	89.3	81.9	237.5	187.5	150.0	100.0	112.5	125.0	87.5	137.5	100.0	125.0	50.0	62.5	62.5	37.5	62.5	50.0	12.5	25.0	50.0	12.5	87.5	89.3
80～84	23	71.4	65.9	204.4	160.9	195.7	100.0	121.7	100.0	26.1	73.9	95.7	73.9	39.1	43.5	39.1	34.8	30.4	30.4	34.8	47.8	13.0	34.8	0.0	71.4
75～79	24	110.5	105.0	220.8	200.0	200.0	154.2	158.3	162.5	120.8	129.2	120.8	108.3	75.0	87.5	58.3	100.0	79.2	41.7	75.0	50.0	79.2	54.2	45.8	110.5
70～74	19	97.0	90.3	231.6	210.5	200.0	168.4	184.2	147.4	89.5	84.2	115.8	105.3	94.7	52.6	68.4	21.1	63.2	52.6	36.8	26.3	52.6	26.3	5.3	97.0
65～69	17	65.6	62.1	135.3	170.6	129.4	105.9	111.8	70.6	82.4	94.1	52.9	58.8	94.1	41.2	23.5	23.5	41.2	41.2	35.3	23.5	17.7	11.8	11.8	65.6
60～64	14	67.3	59.6	221.4	178.6	121.4	128.6	100.0	100.0	78.6	42.9	35.7	35.7	71.4	57.1	42.9	28.6	35.7	14.3	35.7	21.4	28.6	14.3	21.4	67.3
55～59	10	86.2	78.0	250.0	210.0	190.0	130.0	80.0	50.0	110.0	70.0	80.0	20.0	80.0	60.0	70.0	70.0	0.0	70.0	60.0	70.0	60.0	80.0	0.0	86.2
50～54	9	74.1	65.6	244.4	166.7	133.3	166.7	111.1	55.6	111.1	111.1	77.8	22.2	44.4	22.2	33.3	77.8	44.4	22.2	22.2	55.6	0.0	33.3	0.0	74.1
40～49	10	96.7	89.0	250.0	180.0	200.0	160.0	110.0	110.0	120.0	90.0	120.0	40.0	110.0	60.0	70.0	70.0	60.0	90.0	60.0	10.0	40.0	40.0	40.0	96.7
～39	10	86.7	79.0	240.0	130.0	130.0	170.0	130.0	130.0	90.0	90.0	80.0	60.0	30.0	80.0	90.0	90.0	20.0	50.0	70.0	20.0	30.0	70.0	20.0	86.7
合計/ 平均	152	83.6	76.9	220.2	178.8	165.6	144.3	119.5	114.0	103.4	90.9	85.4	75.2	67.6	59.4	55.9	52.2	51.1	49.2	47.3	40.9	40.2	37.1	21.3	86.6

*1：よく食べる：3 点，時々食べる：2 点，たまに食べる：1 点に換算。

地域摂食得点 = (よく食べる件数×3+時々食べる件数×2+たまに食べる件数×1) ÷
地域調査件数×100
(細島地区聴き取りアンケートデータによる)

2-2-4. 終わりに

今回、細島地区を代表する魚介料理 21 品目を取り上げ、それぞれの摂食頻度（よく食べる、時々食べる、たまに食べる）の分析を通じて、摂食状況を把握することを目的に、域内 152 件のアンケート調査を実施した。調査の結果、以下のことが明らかとなった。

1. 現在でもよく食べられている 7 品目（最もよく食べられている刺身を含む）、一般に食べられている 8 品目、あまり食べられない 6 品目に分けることができた。
2. 年代的には 70 歳代と 40 歳代がよく食べていることから、この 2 世代に特化した魚介料理の親子世代継承が考えられる。
3. 摂食頻度分布上の特徴を見ると、八坂およびその周辺で魚介料理の摂食頻度が高い。その理由として、「海の駅ほそしま」の貢献が大きいことが推測された。

伝統食の摂食状況を見ると、純粋な漁師料理とされてきたものもあまり食べられなくなってきた。それでも、食材が地元で手に入りやすいものについては、それなりに摂食が残っている。これに対し、もともと商人町で、ハレの際に食されてきたアマダイや干しフカ料理などは、現在では食材が手に入りにくいこともあって、地元での摂食も減った、まさに‘幻のご馳走’である。地域でも忘れ去られないように、これらを食のみならず、文化の総体として記録を残すこと、さらに、これらを核として新たな地域振興策を考えていくことが、地域にとって重要な課題となつてこよう。

注

- 1) 日向市観光協会高木慎平氏他、われわれの現地調査で現地住民の多くの方々から地域の状況について伺うことができた。
- 2) 現地での聴き取りアンケート調査は、2023 年 9 月 1・2 日に実施した。なお、調査に関しては、宮崎大学の学生 6 名の協力を得て行った。
- 3) 細島在住の高木千恵子氏、山中美幸氏、島田元子氏他にご教授いただいた。
- 4) 作図は、宮崎大学の太田明夫教授の協力による。

2-3 細島の伝統料理

2-3-1 こなます

(1) 分布状況、及び地域内外での内容の違い

筆者は、かつて農山漁村文化協会発行の『日本の食生活全集』（全 50 巻）を一から紐解いて、全国各地の魚介料理をピックアップする作業を行った。それによると、同シリーズ 50 巻（47 都道府県）中に、合計 2,888 品目の魚介料理が掲載されていた。本書は、各都道府県において、5~7 地点での聞き取りによって昭和初期頃の料理を書き留めたものであり、全域を網羅したものではない。しかしながら、日本全域を網羅した調査が実質的には不可能であることを考えても、本シリーズが貴重なデータを提供するソースとなっていることは間違いない。

カツオ料理と言えば、生食としての刺身、周りを焼いたたたきが有名である。その他、出汁をかけるカツオ飯や醤油をかけるカツオ丼（県内では日南が著名）、なまり節、出汁やふりかけて味付けに使う（本枯れ）カツオブシ、内臓を使った塩辛など多彩である。しかし、筆者の管見の限りでは、細島のカツオの切り身入りの焼きおにぎりである「こなます」のような料理は、他の地域ではみとめられない。先のシリーズの全国データで見ても、「こなます」の特殊性は際立っている。ここでは、同シリーズで見いだせた類似料理である高知県土佐清水の「やえこ」を紹介する。なお、調査は 2010 年 2 月 20 日に行った。

土佐清水市下ノ加江の伝統料理「やえこ」は、ソウダカツオのすり身をご飯に混ぜて塩味を付け、焼きおにぎりにしたもので、魚は少し違うが、できあがった料理の見た目も味も、こなますによく似た料理である。



図 2-3-1 ソウダカツオ



図 2-3-2 すり身作り



図 2-3-3 温かいご飯にすり身を混ぜ込む



図 2-3-4 焼き上がったやえこ

(2) 製造され、食される場面

「漁師料理」と呼ばれる料理の多くが、その土地の自然環境やそれらが育んだ文化、すなわち風土を反映しているが、とりわけ「こなます」はそのストーリーという部分において独創的である。

かつて細島沖ではカツオが多く漁獲されていた。港には船首の尖ったカツオ一本釣り漁船が所狭しと並んで、それを生業とする漁師たちは近海の漁場へと出漁していった。当時はその多くが日帰りであったため、漁師たちは1日分の食料である白米を持参していた。また獲れたカツオの一部を船上で刺身や焼切り（表面を炙って刺身状にしたもの）にしておかず^{やきつき}にしていた。その余った白米と細かく刻んだカツオの刺身を混ぜ和せて塩で味付けし、丸く成形して七輪で炙ったものが「こなます」である。七輪に使用する燃料は、わざわざ調理の為に持ち込んだものではない。当時の漁船の多くは、焼玉エンジンと呼ばれる始動に熱源を必要とする内燃機関が主流であり、その熱源として木炭を燃やしていた。それらを再利用したのである。

既に腹を満たしていた漁師たちはなぜ「こなます」を作ったのか。それは、彼らの帰りを待つ家族に向けたものであり、米や魚を捨てることなくすべて使い切るための漁師たちの知恵であったと考えられる。また成形し炙ることで、ある程度保存や携行が可能になり、漁師の激しい労働でも型崩れし難いなどのメリットがある。しかし何よりも、カツオ独特の臭みが薄れ子どもたちにも受け入れられ易い味にすることで、家族の喜ぶ笑顔を期待していたのではないかと推察される。

（３）販売、贈答、及び自家消費の実態

「こなます」の消費については、先に 2-2 で取り上げた細島の伝統食 21 品目で紹介した。それによると、21 品目の中で摂食得点が 7 位（165.6 点）ということで、現在でもかなりよく作られ、食べられていることがわかる。その消費実態の地域的展開についても 2-2 中の図 2-2-11 より、八坂、およびその周辺の地蔵で特によく摂食されている他、漁村地区の八幡、伊勢での消費が多いことがわかる。こなますは、元々漁師によって作られる船上料理であり、これを自分たちで食べ、残りを陸で待つ家族へのみやげとして持ち帰ることで皆が喜ぶ郷土料理であった。もちろん、細島では現在でも自家での生産・消費が「こなます」食の中心である。今日、全国的に大半の郷土料理とされてきたものが地元で作られなくなって、わずかに地元の店舗で製造販売されるという例は枚挙にいとまがない。その点、「こなます」は、現在でも地域の生きた郷土料理と言うことができる。

「こなます」の郷土料理としての特徴は、先述のように他の地域に例をほとんど見ない、美味しく貴重な品目であることである。したがって、当地の代表的郷土料理として、日向市漁業協同組合直営レストラン「海の駅ほそしま」の看板メニューとなっている。新鮮で美味しい魚介料理を求めてやって来る他地域からの客が集まる「海の駅ほそしま」が存在することで、「こなます」消費の地区別第 1 位が八坂になっているわけである。この他、地元の主要な居酒屋である「田舎家治栄」のメニューにも組み込まれて、販路の拡大に貢献している。



図 2-3-5 海の駅「ほそしま」



図 2-3-6 田舎家治栄

（４）伝承の主体や範囲

このオリジナリティ溢れる料理と調理法の伝承者は、かつては漁師たちであった。しかし今日においては、その味と誕生のストーリーを知る地域住民である。

「こなます」は、細島の漁業の中心がカツオ一本釣り漁からマグロはえ縄漁へと移っていく中で、一旦は途絶えようとしていた。しかし、僅かに残ったカツオ漁師や、その味を懐かしむ住民などによってひっそりと受け継がれてきた。

そのような中、平成 20 年に営業を開始した日向市漁協直営レストラン「海の駅ほそしま」において、かねてよりその啓発を行ってきた漁協婦人部などの尽力により、「こなます」がレストランのメニューとなった。これにより、「こなます」は多くの人の舌に触れることとなり、地域住民以外にも細島独自の郷土料理として提供されている。

ただ一方で、細島港におけるカツオの水揚げ量に大きな変化はなく、常にカツオが水揚げされるわけではない。供給が安定しない中で、伝承されていくのが今後の課題である。

（５）名称の由来と調理・製造・保存における技術上の特色

「こなます」という名称の由来には諸説あるが、カツオの切り身と炊き上げたご飯を混ぜる際しっかりと捏ねるが、それを捏ね回すと表現し、それが訛ったという説が最も一般的である。しかし一方で、生魚を調理するので、これは所謂「なます」であり、その際細かく刻むので「小なます」と称したという説も漁師の間で伝わっている。何れにしても、その独創的な調理法が名称に繋がったことは間違いないようである。

調理は、まず 3 枚におろしたカツオの「節」の表面を炙り、一旦刺身状に切り分けた後、細かく切り、塩を振る。炊き上げたご飯にそれらを混ぜ、塩で味を微調整して粘りが出るまで捏ねる。粘りが足りないと上手く成形できず、焼く際に型崩れしてしまうのでしっかりと捏ねる。最後に扁平形に丸く成形しこれを直火、またはオーブンで焼き上げ、表面に焦げ目がつけば完成である。

繰り返しになるが、現在の細島においてカツオの供給は安定的とはいえない。加えて一般的なカツオの調理方法とは異なるため、余剰があるときにのみ調理される料理と言ってよい。つまり、漁師の家庭において、豊漁で値が安くなった時に調理される料理である。

現在、先述の「海の駅ほそしま」や郷土料理を扱う一部の居酒屋などでも提供されているが、それらはカツオの流通に応じて製造し、冷凍保存することで実現

している。また「海の駅ほそしま」においては、焼き上げた「こなます」の他に、油で揚げるといった調理法で提供されるものもある。

加えて、「こなます」を調理する上でしばしば議論されるのが、カツオの血合いを使用するか否かである。元々余ったカツオを使用し、漁師によって製造されていたことを考えれば、できるだけ捨てる部分は少ない方が経済的かつ合理的と言えよう。しかし一方で、カツオの血合いが放つ独特の臭みは、焼き上げたとしても、敏感な人の鼻にはかなり気になるものである。普段から魚の臭いに慣れていたれば気にならずとも、「こなます」という料理が外食メニューに登場し、多くの人の舌に触れるとなれば、生臭みは極力抑える必要がある。さらに、近年漁師を生業とする家庭でも、魚食文化は薄れつつある。もちろん好みの問題ではあるが、このような理由から、家庭の内外を問わず、現在調理される「こなます」は血合いを使用しないものが多い。

（６）技術や習俗が成立・定着した時代とその後に生じた変容

現在、日向市漁協に所属する漁家、漁業法人の主流はマグロはえ縄漁であるが、かつてはカツオー一本釣り漁であった。政府統計の魚種別漁獲量調査によれば、宮崎県内においては記録が残る 1956 年からカツオ漁は徐々に水揚げ量を増やし、1970 年代後半から 1980 年代にかけてピークを迎える。これに先述の焼玉エンジンを使用した小型船舶が主流であった時代を重ね合わせると、1960 年代頃から「こなます」が作られていた可能性が高い。

その後、1990 年代以降、細島ではマグロはえ縄漁が主流となり、カツオー一本釣り漁を営む漁業者は大幅に減少している。マグロ需要の高まりに伴う相対的な価格の上昇と、造船技術の進歩により、19 トン以下の小型漁船でも沖合（日帰りできない海域での操業）でのマグロはえ縄漁が可能になったことがその大きな要因である。結果的に細島港は近海マグロ漁船の基地として発達し、沿岸でのカツオ漁は衰退していった。

2-3-2 ごんぐりのかき揚げ

(1) 分布状況、及び地域内外での内容の違い

マグロにはいろいろな種類があり、日本各地の漁港に水揚げされる主なものでも、大トロのうまさで知られ、成長につれ最も大型化するクロマグロや宮崎県で消費が多いキハダマグロの他、メバチマグロ、ミナミマグロ、ビンチョウマグロなどが代表的なものである。料理としては、刺身、スシねた、ツナ缶などがあげられる。

伝統的なマグロ産地では、マグロを食べ尽くすということで、内臓特に胃袋を食材とする料理が見られる。和歌山県南紀地方では、胃袋の酢味噌和えや油炒めを提供する店があるし、マグロ水揚げ港として著名な神奈川県三崎にもごんぐり煮などの料理があるが、何と言ってもその本場は、宮崎県の日南地方である。県内でマグロ漁が盛んな日向市細島地区でも元々はごんぐりと言わず、シビわたと呼ばれており、その料理がよく食べられてきた。

ごんぐりを食材とする料理には、煮付けやから揚げ、ここで取り上げるかき揚げ、塩辛などがある。これらのうち、ごんぐり食の盛んな日南市では、煮付け、から揚げがよく食べられており、塩辛も食べるが、かき揚げは作られない。特にから揚げが一般的で、下味に塩か醤油を使うなど、各家で味が違うところに特徴があるとのことであった（日南市観光協会）。日南での話からもわかるように、ごんぐり料理は数あれど、そのかき揚げは、細島特有の地域を代表する料理とすることができる。

(2) 製造され、食される場面

先述のとおりシビわたは、細島に限らず元来漁家の間で家庭料理として日頃から食されてきた。シビわたはシビ（主にキハダマグロ）一匹に一つしか取れないが、大きい個体であれば、胃袋も大きく、一匹だけでも10人分ほどの量がある。これらを有効活用するために様々な調理法が考案されてきた。しかし独特な風味は食べ慣れない人にとっては臭みと感じられることも多く、また煮物料理は子どもや若者からは敬遠されがちであった。そこで、野菜と一緒に油で揚げてみたところ、臭みが消える一方、独特の触感ほぼそのまま残り、さらに香ばしい味わいが生まれた。おかずとしてのみならず、おやつや酒の肴として、好まれている。

（３）販売、贈答、及び自家消費の実態

ごんぐりのかき揚げの消費についても、先に 2-2 で取り上げた細島の伝統食 21 品目で紹介した。それによると、21 品目の中で摂食得点が 12 位（59.4 点）ということで、それほどよく食べられている品目ではないことがわかる。日向市漁協所属漁業従事者によるマグロ類の漁獲量を 1998 年と 2018 年で比較してみると、前者 2,970 t から 2,159 t へと 3 割近く減産していることも、あまり食べられなくなってきた理由の一つと考えられる。その消費実態の地域的展開について 2-2 中の図 2-2-18 を見ると、分布上、八坂、吉野川が多い他、漁師地区が多くなっている一方で、清正から八幡へ至る地域では少なくなっていることがわかる。元々漁師料理である本品目の消費は、地区東半で盛んなのは当然であるが、東部漁師町の西縁である八幡では消費が著しく減少している。その他、八坂や近隣の吉野川で消費が多いのは、やはり、郷土魚介料理食の拠点となっている「海の駅ほそしま」の存在が大きい。この他、地元の主要な居酒屋である「田舎家治栄」のメニューにも組み込まれて販路の拡大に貢献している。

（４）伝承の主体や範囲

この料理と調理法の伝承者は、漁師の家庭である。「こなます」とは対照的に、細島の漁業の中心がカツオー本釣り漁からマグロはえ縄漁へと移っていく中で、マグロを内臓（ごんぐり）まで食べつくす調理方法が、1990 年代頃その呼び名と共に日南市から伝わったと云われている。

ごんぐりは、日南市では、甘辛く味付けした煮付けや唐揚げとして食されていた。細島においても、甘辛く味を付けた煮付けを作っていたが、食べる量が多いわけもん（若い人々）に食べさせる際に、ゆでると時間がかかるため、野菜とともにかき揚げにして提供したところ、大変好評だったことから、細島の家庭にこの料理が広まったと地元住民は語る。

そして、「こなます」同様、日向市漁協直営レストラン「海の駅ほそしま」において、レストランのメニューとなったことから、地域外にも伝わっている。

（５）調理・製造・保存の過程

ごんぐりを酒でよく洗い、食べやすい大きさに切って、薄口しょうゆ、砂糖、塩を混ぜ合わせ、漬けておき、その間に野菜（玉ねぎ、にんじん、ごぼう）を千切りする。ボウルに卵を割り入れ、といたら下味を付けたごんぐりと、野菜を加え、全体をよく混ぜて、小麦粉を振りかける。サラダ油を熱した鍋に適量ずつ落とし入れて揚げ、両面がきつね色になったら完成である。加熱調理であるため、ある程度保存が可能である。

（６）調理・製造・保存に関する技術上の特色と食され方

先述のとおり、ごんぐりの最大の特徴は食材を揚げることにより、内臓の臭みが消え、食べ慣れない人にとっても親しみやすい料理となっていることである。またこの調理法は調理時間の短縮につながっている。また食され方としては、一般的な野菜のかき揚げ同様、そのまま食されることはもちろん、時には天ぷら同様、出汁に潜らせたり塩をかけて楽しまれているようである。特筆すべき食され方として、白いご飯の上にごんぐりのかき揚げを並べ、天つゆをかけていただく、「ごんぐりかき揚げ丼」がある。こちらは海の駅ほそしまのメニューにもなっており、地元ならではの味として愛されている。

（７）技術や習俗が成立・定着した時代

1990年代以降、細島ではカツオ一本釣り漁を営む漁業者が減少し、一方でマグロはえ縄漁が主流となっている。近海マグロ漁船の基地として細島港は発達していく中で、他の近海マグロ漁を行う地域との交流が生まれ、「ごんぐり」という呼び名が1990年頃に伝わったと推察される。その後、平成20年に「海の駅ほそしま」のオープンを迎え、これに合わせてレストランでのメニュー化、地元の味として定着した比較的新しい郷土料理である。

（８）関連する他の郷土食

関連する郷土食としては、日南地域のごんぐりを用いた煮付けやから揚げ、塩辛がある。どれも、内臓まで余すところなく食べるとともに、日持ちをさせる工夫がみられている。特に唐揚げは、揚げるという調理方法が共通しているものの、それぞれの地域で違った形の料理として定着している。

2-3-3 味噌なます

(1) 分布状況、及び地域内外での内容の違い

味噌なますは、高級魚とされるアマダイを食材とする冷や汁である。冷や汁という料理自体、宮崎県の代表的伝統食のひとつとされるが、その全国的な分布について、まずふれる。ここでも農産漁村文化協会による『日本の食生活全集』をもとに、昭和の初期頃冷や汁がこういった地域で食べられていたのか見てみよう。それによると、冷や汁が取り上げられている地域として、福岡、佐賀、長崎、大分、熊本、宮崎、鹿児島、九州全県、徳島県を除く高知、愛媛、香川の四国3県、山口県といった西日本の11県域と、埼玉、群馬、新潟、福島、山形、宮城の北関東から東北に至る6県という2つの大きな地域をピックアップすることができる。なぜ、このように離れた2つの地域で冷や汁が食べられていたのか、その理由は定かではない。冷や汁の起源に関する話として、昔、鎌倉から全国行脚していたお坊さんが伝えたとの説があり（『につぼんの郷土料理観光事典』web版）、お坊さんが巡った土地の中で、西日本と北関東から東北に冷や汁が残ったのかもしれない。このようにかなり広い地域で食べられてきた冷や汁であるが、現在ではそれが好まれる地域として宮崎県が突出して知られる地域となっている。

2006年に宮崎大学地理学研究室で行った宮崎県全域を対象とした伝統食の摂食状況調査（県全域で835件のアンケートを実施）によって、宮崎県下では、ほぼ全域で冷や汁が好まれていたのであるが、高千穂町のみ食べられていない。当地は、阿蘇火砕流の流入により形成された高原状の地形が展開し、夏はムギを使うそうめんが昔から好まれ、冷や汁を食べる文化がなかった。

県下のほぼ全域で好まれる冷や汁であるが、沿岸部ではアジなどの刺身を載せたりするのにに対し、内陸の大半の地域では魚を使わないなど地域によって違いがある。さらに、アマダイのような高級魚を使う冷や汁は、これも筆者の管見の限りで細島地区にしか見られない。その点で、味噌なますという料理は、きわめて重要な郷土料理と言えよう。本料理は、細島でも財政的に豊かであった商人地区（細島の西半部）で好まれてきた。

アマダイの主要都道府県別生産地を統計で眺めると、1位が山口（24.4%）、2位長崎（16.6%）、3位島根（9.4%）といった西日本の日本海側が多い他、宮崎（1.5%）が12位、消費地として知られる京都が13位（1.4%）と続いている（統計は2021年、農林水産省「海面漁業生産統計調査」による）。京都を中心する関西での消費が著名なアマダイを使う商人地区の郷土料理の存在は、昔からの細島と関西の商業活動を通じての文化的交流が背景としてあったことを意味

しているであろう。

（２）製造され食される場面と盛り付けについて

味噌なますは、先述のとおり冷や汁と非常に類似しているが、その決定的な違いは材料にアマダイをふんだんに使う点である。かつて細島では沿岸での一本釣り漁が盛んに行われており、アマダイ自体は獲れてはいたが、高値で取引されるため、漁師はあまり食すことはなかった。そのままでは身が柔らかいので調理し辛く、味も比較的淡泊であるため、値が高い割に魅力に欠けていたのではないかと推察される。

一方で、細島の商人地区では上方との往来も多く、その中でアマダイの調理法などの情報も得ることができたのではないかと推察される。またアマダイは、上方で重宝される魚種の中でも、細島において新鮮な状態で入手することができる数少ない魚の一つであった。その特性を活かして、元来の郷土料理である冷や汁の材料としてアマダイを使用することを考案したと考えられる。高価なアマダイをわざわざ冷や汁に使用したのにはその美味さ以外にも理由があったはずである。つまり、味噌なますの誕生の発端は、商家の家庭の味というよりも、客人をもてなすビジネスツールとしての側面を持ち合わせていたのかもしれない。

現在の冷や汁のイメージは、夏の滋養食という位置付けであり、現代風に言えば「夏バテ防止」の料理である。手軽で安価な材料を使用して大量に作る料理であり、家族で食卓を囲み、すり鉢から各々が好きな量をご飯、又は麦飯にかけて平らげるといったイメージが強い。一方で味噌なますは、夏の滋養食であることには変わりないが、ひとり分をお椀によそい、それぞれが好きな量をご飯にかけて、或いは最後まで別々に食していたと口承されている。文献などが残っていないため定かではないが、少なくとも食される場面が冷や汁とはやや異なっていたと推測できる。

（３）販売、贈答、及び自家消費の実態

味噌なますの消費についても、先に 2-2 で取り上げた細島の伝統食 21 品目で紹介した。それによると、味噌なますは、21 品目の中で摂食得点が 19 位（40.2 点）ということで、食べられる機会が著しく減った料理である。アマダイも現在では、細島での水揚げが極端に減っており、食材の入手難が当料理の摂食機会を奪う原因となっている。また、細島東半の漁師地区が米ノ山へ続く丘陵斜面にへ

ばりつくように集落が展開するのに対して、西部の商人地区は、比較的平坦な土地に集落が広がっており、土地の余裕もある。商人地区は、もともと転出・転入による住民の入れ替わりの多い地区であり、漁師地区の住民が新たに家を建てることで商人地区へ移動したり他所からの転入者があつたりして商人地区特有の食文化も継承されにくい人的環境にある。そういった諸々の原因が、商人文化全体の維持・継承を困難にしている。ただし、味噌なますを始めとする商人地区の食文化も、漁師地区に残る漁師料理と並ぶ細島食文化のいわば重要な車の両輪であり、消失させないような努力が必要である。なお、その消費実態の地域的展開について2-2中の図2-2-30を見ると、分布上、地蔵、吉野川、庄手向で比較的食されており、漁師町では一様に摂食頻度が低いことから、地域的嗜好は薄まってきているものの、伝統的な商人地区の料理であることがわかる。

（４）伝承の主体や範囲

伝承の主体となっているのは、細島地区の商家である。細島の商人たちは、上方との深い関係を持つ中で知り得た魚の特性や調理法を、細島で水揚げされた魚を用いて、独創的に表現している。

伝承者の生業としては、商家の中でも特に上方との結びつきが強い卸売業及び海運業を営む商家が主な伝承者であり、そこから、旅館を営む商家や、廻船業、金融・不動産業を営む商家へと広がっていったものと考えられる。

（５）調理・製造の過程、使用される原材料とその入手方法

三枚におろしたアマダイを左右の身の部分と頭や中骨の部分に分ける。左右の身の部分は刺身状に薄く切って、それ以外の部分は色が変わるまでこんがりと炙り焼きにし、骨に付いた身をほぐしてから更に焼く。ゴマをすり鉢ですり、香りが立ってきたらほぐしたアマダイの身を加え、更にする。そこに砂糖、味噌、酒を加え、ゆるくなるまで混ぜたら、切っておいた身を加え混ぜ、1時間程寝かす。その間に、きゅうりを薄く切り、塩を振っておく。また、薬味の大葉とねぎを好みの量刻んでおく。1時間後、冷水と酒で汁をのばし、味を調える。ごはんにかけて、きゅうり、薬味をトッピングして完成である。アマダイを生魚のまま食すため、保存食としての側面は持ち合わせておらず、調理をしたらすぐに食べけるものである。

使用される原材料として、メインであるアマダイは細島の漁師によって水揚

げされたものを入手していたとされる。三枚におろし、身の部分はもちろんのこと、頭や骨まで焼いて出汁として余すところなく活用する。味噌や酒などは商人地区の中で簡単に手に入ったものと推測される。きゅうりや大葉といった野菜類は、他地域から細島に集散したもののほかにも、細島の漁師からも手に入ったと考えられる。細島の漁師の一部は細島東部の山を切り拓き、畑作を行う半農半漁の生活をしてきたためである。

（６）技術や習俗が成立・定着した後に生じた歴史的な変容

2-1-1 細島地区の概要で述べたように、細島港では昭和初期には既にアマダイの漁獲は記録されている。漁法は一本釣りであり、それよりもかなり以前から採捕されていたと推測される。商人町の習俗やその地理的特性を考慮すれば、味噌なますの成立は明治時代、或いはそれ以前と考えられる。しかし、時代が進む中で、細島の商人町としての姿は 1950 年代半ば頃から大きく変容する。廻船業や旅館業が衰退し、市街地の中心は西に 3 キロほど離れた、現在の日向市駅周辺へと移っていった。商家自体は残ったものの、多くの事業所が広い土地を求め、従来の細島港の 1 キロ北に新たに増設された細島工業港周辺や、隣接する日知屋地区に移転し細島を離れた。昼間人口の減少はやがて定住人口の減少へと繋がり、1980 年代に入ると細島の商業的機能とその地位は著しく低下していった。

更に、漁業においても大きな変化が訪れる。かつて細島の漁業形態でそのほとんどを占めていた沿岸での一本釣り漁は、高齢化に加え、生産性が低いなどの理由から従事者が減少し、沖合でのカツオ一本釣り漁やマグロはえ縄漁へと移っていった。今日、沿岸での一本釣り漁に従事する漁業者は、極めて少数であり、伴って細島港でのアマダイの水揚げ量もごく僅かである。仮にアマダイが獲れても高値が付くため自家消費や地元消費は行われず、また味噌なますの味や調理法を知る人が減ったことで、食される場面はかなり限られている。

アジやカマスを用いて、或いは代用して冷や汁を調理する家庭は、細島のみならず多く見られるが、アマダイに比べて旨味が強い一方で、脂肪が多く、ややしつこさを感じる。しかし、先述のとおり「冷や汁」は夏の滋養を目的とする料理であり、手軽で安価に入手できる材料で作る方がより合理的であると考えられ、味噌なますの味はもちろん、存在自体を記憶する人はかなり限られているようである。

（7）関連する他の郷土食

アマダイは味噌なますに限らずかつての商家では多用されてきた。中でも細島の商人町を代表する料理に、アマダイの雑煮がある。味噌なますが夏の料理であるのに対し、雑煮は正月料理、つまり冬のハレ食である。また、味噌なますはアマダイの身を生で食べる一方で、雑煮は全体を炙って出汁に使い、生では食さないという相違もみられる。これらのことから、商人町においては、アマダイが年間を通じて食されていたことを窺い知ることができる。



図 2-3-7 味噌なます



図 2-3-8 アマダイ

2-3-4 干しフカの橙酢漬け

(1) 分布状況、及び地域内外での内容の違い

干しフカの橙酢漬けは、細島商人地区の伝統料理であり、年の暮れに作って正月にいただくハレのおせち料理のひとつである。当地区の伝承によると、本料理は、やはり商売を通じて文化的交流のあった近畿地方の影響を強く受けた料理である。すなわち、近畿地方では、正月料理の目玉として棒だらの煮付けが重宝された。この食材としての棒だらは、かつて遠い蝦夷地より北前船で運ばれて関西に持ち込まれた。正月を寿ぐわらべ歌に「正月来たら何うれし ペったんペったん餅ついて 雪みたいなまま（飯）食べて 割木みたいなとと（魚）添えて 碁石みたいなあも（餅）食べて こたつへあたってねんねこしょー」（奈良県『大和の行事食』web版）とあるが、このとこそが棒だらであった。細島では残念ながら、棒だらが入手できなかったのも、その代わりに地元で獲れる小型のサメ（フカ）を干して正月料理にしたという。

棒だらの煮付けは、先述のように北前船で運ばれたため、その航行先の各地に持ち込まれ、美味しくめでたいハレの料理として受け継がれている。北海道では、タラを生食する他、産地の礼文島や稚内で冬棒だらに加工され、これの煮付けも年中食された。山形・新潟両県でも、年末、正月やそれ以外でもお祭りなどのハレ食として食されてきた。近畿地方では、先述のように正月のハレ食に棒だらの煮付けが欠かせなかった。これらに対し、博多港から陸揚げされた棒だらは、おもに九州山地の山間部に流通した。山間地では冬場狩猟が盛んで猪肉などの動物性タンパク質が入手できるが、暑い中、きつい農作業の多い夏場には取れる動物性タンパク質が、沿岸地方での魚のように簡単に入手できない。そういった夏場の栄養補給と、何より美味しいという理由で、おもにお盆の季節に棒だらの煮付けを作り、食してきた。九州山地（県域でいうと大分・熊本・宮崎県）の山間部に広く流通した棒だらであったが、沿岸地方まで入ってこなかったために、沿岸の細島地区では、それに変わる珍しく、しかも美味しく酒の肴にもってこいの干しフカの橙酢漬けが広まったのである。ちなみに、この干しフカの橙酢漬けが食されるのは、日向市内でも、ほぼ細島地区のみであり、筆者の管見の限りでは、他の地域にもほとんど類似の料理をみない貴重な郷土料理である。

(2) 製造され、食される場面

正月料理として食されるため、逆算して12月上旬から中旬頃にかけて製造が

はじまる。正月に食される理由としては、12月の雨が少なく、乾燥した気候が製造に適しているのはもちろんのこと、「フカ」と「ふがいい（＝運が良い）」をかけていること、フカの「鮫」という文字が「交わる」という文字を含み、人との交わりを想起させて縁起が良いとされていることが地域住民の中で伝わっている。また、橙に関しても、広く言われる「代々の繁栄」にかけて使用されているのではないかと地域の人々は語る。

（３）販売、贈答、及び自家消費の実態

細島商人地区の伝統料理である干しフカの橙酢漬けについても先に 2-2 で取り上げた細島の伝統食 21 品目で紹介した。それによると、21 品目の中で摂食得点が 21 位（21.3 点）、つまり最下位で最も食べられていない料理ということになる。もとより、料理にはハレ食と日常（ケ）食があり、前者は年 1 回か 2 回のハレ時のみ食されるものとして、重要であるが摂食頻度の低いものが多く含まれている。しかしそれにしても、細島伝統食 21 品目中の最下位ということは、現実的に消失しつつある郷土料理と言えよう。その背景には、需要の小さい小型のフカを獲る漁師が減って食材が手に入りにくくなっていること、処理してから干した後サメ肌を落として適当に切って仕込むといった時間も手間もかかる料理が敬遠されてきたことがある。図 2-2-33 を見ると、細島の全域的に摂食が少ないが、八坂、吉野川での摂食がやや多いことがわかる。

このように消失しつつある料理ではあるが、実際に食してみると、しっかりとした歯ごたえのある身を噛んでいくと、酢味の中からうま味が滲みてきてとても美味しい酒の肴であり、なくすのが実においしい食である。

（４）伝承の主体や範囲

伝承の主体は細島の商人らである。フカを干物にするという点で、土佐で伝わる「フカの鉄干し」との共通点が、獲れた魚を長期間天日干しにして保存可能にするという点で、北海道で製造され、上方に送られていたといわれる「棒だら」との共通点が見られる。このことから、四国や関西との交易でこれらの料理を知った商人が、細島で獲れるものの安価で取引されていたフカに着目して、独自の料理として伝えていったのではないかと考えられる。更に、商人が高値のつかないフカを買っていくことに疑問を覚えた漁師が、商人から橙酢漬けの製造方法を聞き、この料理は漁師の間でも広まっていった。これらの背景により、かつて

は民家の軒先にフカが吊るされている風景が細島の冬の風物詩になっていた。

伝承者の生業としては、商家の中でも特に上方との結びつきが強い物産の販売及び輸送を営む商家から、商家、更には商家に魚を売っていた漁師へと広がっていき、細島地区に伝わっていったものと考えられる。

（５）調理・製造・保存の過程

フカを背開きにし、中骨、わたを取り除いて塩を振る。干している間に身が縮まらないよう、3箇所ほど竹ひごをかませて、虫よけのネットをかけて3週間程度天日干しにする。ただし、干す時期は冬の乾燥した雨が少ない時期に限る。雨が降る際には濡れないよう軒先等に吊るし変える。干し終えたフカは硬いので、ノコギリを用いて5～6cmほどに切る。切ったものを熱湯に2～3分ほどつけ、鮫肌を落とす。鮫肌の取れたフカは水でさっと洗い流し、ボウルに入れておく。味付けのために橙を絞る。現在は、橙を上下半分に切って、種を取り除き、スクイザーで果汁を絞る方法が用いられているようだ。絞った果汁をこした橙酢に、薄口しょうゆ、みりんを加えまぜる。フカを一晩以上漬け、やわらかく、味がしみ込んだら完成である。

（６）調理・製造における技術上の特色と原材料及びその入手方法

先述のとおり、水揚げされたフカを入手してから食すまでに最低でも3週間ほどを要す、非常に手間のかかる料理である。天日干ししている間も天候の変化に対応して管理する必要があり、家庭で製造するには現代の生活様式には中々馴染みにくい。また調理そのものも手間がかかる上、一晩以上漬け込むため時間的余裕を求められる。更に橙酢に使用する橙は収穫できる季節が限られるので、代用品を用いない限り、調理できる時期は限られている。しかしながら、それらの制約があるからこそ季節感のあるハレの料理として広がり、今日においても正月料理として認知されている。

細島で水揚げされるフカの種類はシュモクザメやホシザメである。どちらも干しフカの橙酢漬けの原材料となり得るが、とりわけツノメとよばれる小型のホシザメが好まれる。一方、橙は自家栽培か、入手が困難な場合は地域外から購入して使用している。

（７）技術や習俗が成立・定着した時代

干しフカの橙酢漬けのモデルとなった棒だらは江戸時代以前から製造されて

おり、北前船によって上方や九州北部地方へ伝わったといわれている。それらを模して製造していたとするならば、フカを干すという文化が細島で始まったのは明治以前であると推測される。一方で、現在細島で水揚げされるフカの多くは定置網漁によって採捕されたものである。一本釣り漁が主流であった昭和初期以前の細島においては殆ど獲れない上、獲れても値段がつきにくいのでリリースするケースが多く、網漁が一般化する以前の水揚げ量はかなり限られていた可能性がある。さらに、この料理の広がりが高く商人地区のみに限られていたこと、正月の家庭料理としてのみ使用していたことを考慮すれば、漁師に対し、この料理の製造だけを目的に大漁にフカをオーダーしていたとも考えにくい。以上のことから、明治から昭和初期頃にかけて成立したのではないかと推察される。

（８）関連する他の郷土食

正月料理という点で、アマダイの雑煮とともに高御膳で提供されていたようだ。商人町におけるハレの日の魚料理としては、大晦日に「ひら」という小鯛を入れる煮しめがある。

また、1ヶ月弱魚を天日干しにし、長期保存を可能にするという点で、「棒だら」との共通点が見られる。しかし、「棒だら」は日向市を流れる耳川の上流に位置する宮崎県椎葉村では食されていた記録があるが、細島では食されていないようだ。



図 2-3-9 干しフカの橙酢漬け

2-4 記録映像の作成

記録映像については、本事業の実施について記録を残すと共に、伝統文化の継承を目的として制作した。調査研究結果の成果物として、学術的活用ができるよう、有識者会議や調査の様子を収めた。更に、当該食文化のストーリー性を活かすことで、地域の記録として活用できる素材としての側面も持たせ、地域の方に親しみやすい内容となった。



図 2-4-1 記録映像の様子



図 2-4-2 記録映像の様子



図 2-4-3 記録映像の様子



図 2-4-4 記録映像の様子



図 2-4-5 記録映像の様子



図 2-4-6 記録映像の様子

第3章 保護・継承事業

3-1 料理教室の開催

2月18日（日）午前11時より、細島公民館において、細島の伝統料理である「こなます」及び「魚の白和え」について料理教室を実施した。子どもや料理初心者の参加を促進するため、比較的調理が容易である2品を選定し、参加費は無料で開催した。

講師は、細島の食文化継承発信会議のオブザーバー委員を務める島田氏が担当し、10名が参加した。参加者の内訳としては、大人（高校生以上）9名、子ども（中学生未満）1名である。居住地は、参加者全員が細島地区外の日向市内居住者となった。なお、教室終了時に、レシピを参加者全員に配布した。

参加者への聞き取りの中で、「こなます」や「魚の白和え」を知ってはいるが、作り方が分からず、作ってみたいと参加したという方がほとんどで、どのような料理かほとんど知らなかったという方はごくわずかだった。

参加した感想としては、「とても美味しくできたので、自宅でも作ってみたい。」「思ったよりも難しかったが、レシピのとおり挑戦してみたい。」などがあった。

なお、当日は地元メディア（株式会社ケーブルメディアワイワイ）の取材が入り、料理教室の様子や参加者のインタビューが、宮崎県北部及び中部の2市6町（延岡市、日向市、門川町、高千穂町、日之影町、美郷町、都農町、川南町）にて放映された。



図 3-1-1 料理教室の様子



図 3-1-2 料理教室及び撮影の様子

はじめての 細島伝統料理教室

全国的にも珍しい細島の伝統料理の「こなます」や
「魚の白和え」を講師の先生と一緒に作ってみましょう。

○日時

2/18 (日)

11:00～14:00

○場所

細島公民館 調理室

○参加費 **無料**

○参加定員 **20名**

○もちもの

**エプロン、三角巾、
ハンドタオル**



▲こなます



▲魚の白和え

○注意事項

- ・ 爪は短く切ってください。
- ・ 長い髪は結んでまとめてください。
- ・ 傷がある場合は絆創膏等で傷口を覆ってください。
- ・ アレルギー症状の経験がある場合は、各自の責任のもと、ご受講の判断をお願いします。



▲詳細情報



▲参加申込

主催：細島の食文化継承発信会議
連絡先:0982-55-0235（日向市観光協会）

図 3-1-3 「はじめての細島伝統料理教室」のチラシ

3-2 レシピ本の配布

伝統料理の保護・継承のため、レシピ本の作成及び配布を行った。レシピ本は1,000部作成し、日向市内の公共施設、鮮魚店等で配布を行った。収録する料理は、食文化継承発信会議において、独自性、調理の難易度、知名度を考慮し、4品を選定した。

漁師料理からは、「こなます」と「ごんぐりのかき揚げ」の2品を選定し、オブザーバー委員である島田氏監修のレシピを作成した。

同様に、商人料理からは、「味噌なます」と「干しフカの橙酢漬け」の2品を選定した。こちらもオブザーバー委員の高木氏に監修を依頼した。

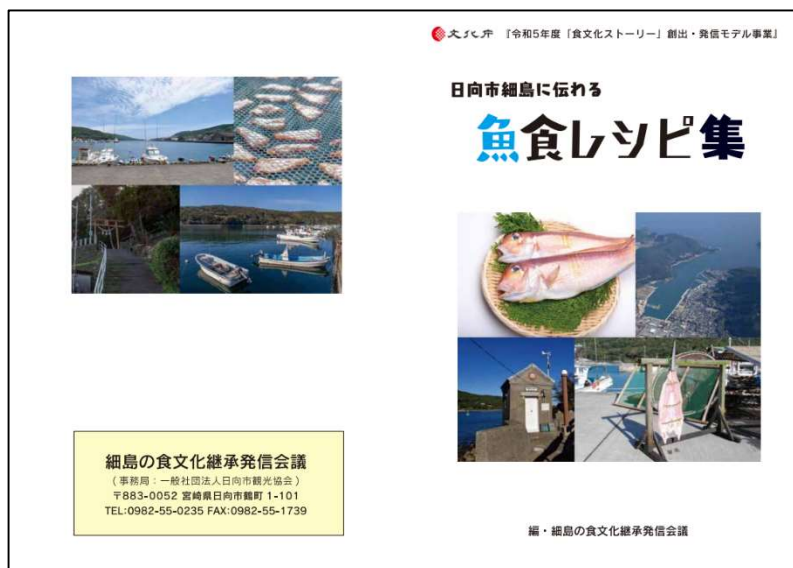


図 3-2-1 「レシピ本」の表紙



図 3-2-2 「レシピ本」の内容

第4章 情報発信事業

4-1 PV 制作

細島という一つのまちの中に、商人町と漁師町が混在し、紡いできた港町の風景と異なる文化や慣習がないまぜになって形成された細島の食文化ストーリーをリポーターが訪ねる PV を制作した。（図 4-1-4 参照）PV を通じて、細島の食文化ストーリーに触れてもらうだけでなく、ブランディングの強化による当該食文化のプレゼンスの向上と、それに伴う経済効果を狙う。

なお、海外をターゲットとして、英語字幕版も制作した。日本文化に興味を抱く潜在需要を掘り起こし、それらをターゲットとすることで、インバウンドの増加や消費の向上に向けた足掛かりとなることを狙ったものである。また、観光客に限らず、普段から食材を取り扱う事業者や輸出入の事業者に向けたリーチも図り、新たな食文化体験による経済効果と、食材の活用方法に繋がる提案を行うことで、より継続的で効果的な拡散に繋げる。

PV の拡散には SNS を活用し、観光協会の強みである SNS の閲覧や PV の再生に係る分析、アンケートや問い合わせに対して即座に対応できる体制を活かすことで、より精度の高いかつ効率的な拡散を図っている。



図 4-1-1 PV の様子



図 4-1-2 PV の様子



図 4-1-3 PV の様子



図 4-1-4 PV の二次元バーコード

(<https://www.youtube.com/watch?v=031YFWbF-6U>)

第5章 事業の総括

5-1 事業の総括

第1章から第4章にかけて、「漁師町と商人町の文化が育んだ細島の食文化継承発信事業」と銘打ったこの1年の諸活動について報告を行ってきた。最終章となる本章では、報告内容を今一度振り返って活動全体の総括を行うとともに、これらの活動を地域の活性化のために、どのように活かしていくのか、今後の展望に関するプランを提示して報告全体のまとめとしたい。

第1章 はじめにで示されたように、本事業の目的（p.1）は、漁師と商人という異なった文化や慣習がないまぜになって形成された細島地区において、その象徴たる食に着目して漁師料理の知名度の拡大と、失われつつある商人料理の保存、さらに、これらを核とする観光事業などの新たな地域おこしの可能性を探ることであった。こうした目的を達成するために作られた「細島の食文化継承発信会議」は、専門家委員3名、有識者委員3名、行政関係委員2名、オブザーバー委員3名、事務局3名の計14名から構成された（p.2）。

これらの委員から構成される会議を1年間で7回実施し、事業の進捗状況、細島の食文化に係る知見の共有を図った。また、2回にわたる伝統食の調理実演および美食研究会を開催することで、生きた伝統食に関する知見の共有を図った。この他、各委員による文献研究、現地でのインタビュー、聞き取りアンケート調査などを行った。これらの研究成果は、今後、報告会を通じて細島地区の住民へと還元するものとする。並行して食文化の保護・継承事業として、地元住民を対象とする料理教室を開催するとともに、レシピ冊子を作成、配布活動を実施した。地域の魅力発信事業として、PV（promotion video）を撮影し、配信を行った。これらの活動の様子は、記録動画に残されている（p.3）。

第2章 調査研究事業では、本会議委員による研究成果がまとめられた。内容としては、2-1において、細島地区の概要（p.4）、歴史（p.5-11）、民俗（p.12-17）に関する詳細が、文献および現地調査をもとに明らかにされた。

2-2では、当地の伝統食21品目の現在における食べられ方（摂食頻度）を、住民アンケート調査をもとに明らかにしている。分析により、21品目中非常によく食べられている品目が1、よく食べられていると言える品目が6、一般に食べられている品目が8、あまり食べられなくなった品目が6あることが判明した。また、地域的には八坂を中心とする高摂食地域が顕著であり、これには漁協

直営レストランである「海の駅ほそしま」が、地域食の拠点として大きく貢献していることが明らかとなった（p. 18-29）。

2-3 では、細島を代表する 4 つの料理、すなわち、「こなます」、「ごんぐりのかき揚げ」、「味噌なます」、「干しフカの橙酢漬け」をそれぞれ取り上げて摂食地域の分布、製造、消費、流通に関わる特性などについて詳述される（p. 31-46）。結果として、この 4 品目は、細島地区以外では極端な話、世界のどこにもない極めて特殊な料理であることが明らかにされた。これらは、地域に長年根付いて食されてきた伝統料理や、他の地域から得た知見をもとに生み出された独自の料理であり、基本的に地元で手に入る食材を使い地域独自の技術で作られてきたことと、何よりその美味しさが地域で愛されてきた理由であった。これらのなかには、報告書に示されたように消失しつつあるものも含まれているが、地域の誇りである伝統食を絶やしてはならない。

さらに、本事業での取り組みを端緒として、地域の食文化の保存に留まらず、インバウンドをはじめとする観光客の誘客、そのための様々な活動、具体的には本事業でも実施された料理教室の開催やレシピの公開、PV などを使った外へ向けてのアピール（p. 48-51）が継続的になされねばならないのは当然であるが、さらに、食文化にまつわるストーリーをまとめる（再整備する）こと、食の文化的価値を地域住民へ浸透させる事業の継続、地域整備として、たとえば外国語の看板やリーフレットの作成、伝統食を一緒に作ったり食べたりできる十分な場の創出などが必要である。

漁師町と商人町の文化が育んだ細島の食文化継承発信事業

編集：細島の食文化継承発信会議

発行：一般社団法人日向市観光協会

発行日：2024 年 3 月 29 日