

第二編 佐多町の生活と文化

第四章 食文化と健康

本土最南端に位置する農漁村の佐多町は大隅半島にあり、交通の不便なところである。南東は太平洋側に面し、西側は東シナ海に一部面しながら、鹿児島湾に沿っている海岸線の長い、潮流の複雑な海域である。山林は海岸までのび、人々は山間部や、盆地に集落を作り農業、畜産、そして漁業の1次産業を営んでいる。人口は年々減りつづけ、高齢化と過疎化が進んだ所である。海岸部で生活している漁家の人々の食生活を中心に、その社会的背景と周辺部の人々の食文化、高齢者の食生活の現実を知り、改善や福祉へ資することを目的とした。

第1節 調査概要と方法

町内の港の中でも代表的な2つの佐多岬漁協（大泊）、佐多漁協（伊座敷）と漁船を持つ民家と持たない民家を、漁業以外は、片ノ坂 公民館に集会の婦人達、上の園（あげのその）の旧家の民家を対象とした聞き取り調査を行った。時期は平成8年1月に実施した。

調 査 概 要

佐多岬漁協で取り扱われる年間の魚類及び藻類の種類について聞いた。「11月～3月迄は主に《伊勢エビ》が捕れ、4月～7月は《とさかのり》、お盆過ぎから《トビウオ》、9月十五夜の頃から《花イカ》と言う小さな水イカ、段々大きくなってきた水イカは1月～2月一杯、その間に《石鯛》《黒鯛》や、10月から1月にかけての《きびなご》と夏の《テングサ》その他諸々の魚でしょうか。ただし、この佐多町での特徴は《キダカ》（とらうつば）をよく捕ります。」と言葉を選びながら解釈をいれ漁協の人に答えてもらった。

正月気分もまださめぬ早朝、人々は佐多岬漁協にそれぞれの船で捕って来た魚を車で運び入れた。集荷されてきた魚の種類は次の通り。

集荷された魚の種類（平成8年1月5日集荷）

マトウダイ、キンメダイ、ウミヒゴイ（ウミゴイ）、アカシビ（クロテン）、石垣鯛、カワハギ（マルハゲ）、エソ、オキエソ、メイタガレイ（ウシノシタ）、アカヤガラ（フエフキ）、水イカ、ブダイ（モハメ）、伊勢エビ、ブリ、キビナゴ

※（ ）は方言

第2節 結果及び考察

1 mもある天然や養殖ぶりがセメント床の上でピチピチとはねて列をなし、ある魚は勢いあまって列をとびだし、口をあけ、尻びれをたたく。天然ぶりは養殖ぶりに比べ紡錘形の体形は口もはっきりとし、背鰭、尾鰭などくっきりとしている。周囲に網をはられて泳いでいる養殖ぶりは時として網に突き当たり、餌を食べる時魚同士が突き当たり、その時の傷で全体的に丸みを帯び、鰭がなんとなく傷ついているように見え区別が出来る。

5 m×3 mもある大きな発泡スチロールの中に海水が張られ、その中に漁師の持って来た「伊勢エビ」が放たれる。岩礁や洞窟、岩の下に昼間はひそみ、夜になるとえびや小さな貝類を食べる夜行性の伊勢エビは海水の中に入れられると勢いを得、尾鰭を内側に丸めて尾部を先頭にスピードのあるすごい速さで泳ぐ。あるえびは一番長い触覚を横に双方広げ縦横に歩き、行動出来る位置や範囲を納得するとまもなく、発泡スチロールの隅に伊勢エビはじっと重なりあって固まる。養殖のできない伊勢エビは11月～3月迄刺し網でとり漁協で取り扱われ、鹿屋の市場のセリに出され、地元の人々のところには特別な依頼をしなければ食膳には上がらない。ちなみに平成5年度の鹿児島県の伊勢エビ漁獲量は103 t¹⁾であるが鹿児島海区計の49 t、大島海区計20 tの次ぎに16 t (15.5%)²⁾という佐多岬漁協の大きな値を示す。鹿児島県の単独漁協ではトップである。佐多岬漁協で取り扱われる集落8ヶ所が話し合いをもち、共同で伊勢えびを捕ってもよい地域を1～2年おきに禁漁区をもうけているので品質もよく、金銭的にも高額で取引される。しかしそれでも昔のように捕れず、大きさも小さくなったという。資源確保と出荷調整がなされている。豊富な自然の漁場を持ちながら、目前の海に甘んじ1本釣り、日帰りの昔の形態がそのまま残っている所もあり、天候と自然任せのために水揚げの計画性が立てられないのが経済的に大変という。育てる漁業の魚礁造りのために最近山から石を買い入れ、自然石投入による漁場の造成が進められ、³⁾ 伊勢えび、とさかのり等の資源増大に努めているが、一方では高齢化⁴⁾と資金不足がある。車えびは捕れない。淡水のオニテナガエビの養殖がなされ始めた。⁵⁾ 平成5年度の魚種別漁獲量⁶⁾から佐多漁協及び佐多岬漁協との相異を単純に比較することは困難である。鹿児島湾内の波が少し穏やかな佐多漁協と太平洋側に面した岩礁地帯の佐多岬漁協とが共通して捕る魚でさえ多くのことが考えられる。水産動植物の集まる要因としての瀬、礁、堆など隆起した海底地形周辺の餌料となる生物やプランクトン、回遊魚の適水温帯、藻場にちかい所を探す産卵回遊魚などの他、船の大きさや漁法も考えねばならぬ。また漁場の評価として魚群の大きさ、発育段階、年齢、生活周期などの質もあり、魚群の量にしても数、密度、来遊量、資源量を考える。漁場場所にしてもその位置、面積、水深がある。佐多漁協と佐多岬漁協とでは、きびなご採りは潮の流れの関係で時には20日位佐多漁協では遅れることもあるという。

日高涼子さんの家は5 tの船をもち漁業を主な職業とする家である。1月の深夜、12時

30分頃軽い食事をすると、「きびなご」を捕るために主人と息子は夜2時に出港する。魚群探知機で方向が定められ、集魚灯を灯して、時間帯で海底の深いところ、中間、そして海面近くへと、網を入れるのを異にし、長年の経験と勘もいれながら、夜あけと共に多くのきびなごを満載して帰港してくる。

捕れた魚は漁協に運び入れて納品伝票をもらう。そして、トロ箱一杯にならなかつたり、船底の所々や網に残っていたきびなごは水洗された後、自分たちの食事用として漁獲高数字⁷⁻⁸⁾に現れないまま、家庭で食べるためのさしみ、または油で揚げて南蛮漬け、海岸から採ってきた岩のりと共にすまし汁の材料とする。すこし多めの量の時には塩をして寒風の中、木枠の金網の上に日干しして2～3日食べられるようにするか、近所や親戚の人にわけて上げる。義理堅い魚を貰った田舎の人々は酒、タバコ、米等を盆、正月を中心に届け、都会のように現金はなくても物々交換で何とか生活している。きびなごは産卵の5～8月の梅雨期を除き、自分たちで食べる分だけは大体1年を通して捕れるためあまり保存はしない。きびなごはいわし類と異なり卵は沈性粘着卵で海草の表面などにつき、産卵後には死ぬ。⁹⁾ 鹿児島県の平成5年度きびなごの漁獲高1,670 tにたいし佐多の48 t (2.8%) 佐多岬9 t (0.53%) で鹿児島県で占めている値は小さい。¹⁰⁾ 外洋の佐多岬周辺の海は天候に左右されやすく時として荒い。プランクトンや餌の関係で沖合の潮目から岸にかけて魚を揚げている佐多の多くの人々は平成5年度最盛期の海上作業従事者の構成別経営体の総数215¹¹⁾のうち170 (79%) が佐多岬であり、また95%の205は家族従事者でそのうち167 (81%) が佐多岬の人々である。小型漁船漁業と定置網の沿岸漁業が主体を担っている。また経営体170のうち108 (63.5%) がその他刺し網の半数以上をしめ、イカ釣りや一本釣りで、小規模の日帰り操業が多い。このことは佐多の50歳代以上の人々が漁業就業者¹²⁾ になっている年齢構成にも影響しているように思はれる。大きくなった子供たちを町外にだし、夫婦暮らし、または近くの兄妹や親戚と無理しない程度に、あるいは時として積極的に生活しているし、今はテレビや電話があるからのんびり田舎の暮らしがいい、という言葉をよく聞かされる。このことは他の調査結果とも似通っており、健全な健康的な暮らしがなされていると思はれる。¹³⁻¹⁴⁾

主婦たちは漁船で捕れて来た魚の種類や漁獲量に左右され、自宅で食べる食物が異なる。また船の大きさや漁場、きびなごながし刺し網、磯建網、すくい網、潜水器使用など漁業種類別経営の仕方によっても、扱われる魚の種類が異なるので、自分の家で扱っていなかったり、シケで捕れなかったりすると大泊には一軒しかない魚屋にかけこんだり、週2回大泊にやってくる走る車のスーパーや、少しだけ冷凍していた魚を利用して食事の用意をする。

ある時は定置網の中に一種類の魚が、ある時はほらやひらめがかかっていると、彼女たちはまず刺し身を造り、焼く、煮る、揚げる、その後「つけあげ」の練製品にしたり、塩乾物や、ミリン干しにしたりする。

新鮮な白身のぼらは酢みそ（橙，ユズ入り）で食べる事も出来るし，又は，濃いみそ汁の中に，鯉のような扱いの料理をしても美味しい，と聞くとその地方にはその地方なりの食文化や特色がある。

佐多では代表的なものとして地方の放言で言われる「きだか（和名とらうつほ）」の料理や「もはめ（ぶだい）」の肝炒りがある。うなぎのように長いきだかは平均90cm。暗褐色または黒色の肌色の皮は白または黄色の不規則模様をした斑点があり，小魚やたこを食べる獐猛な性格をもつ。¹⁵⁾ このきだかは佐多の人々にとっては年間の祝い事や行事食にはかかせぬ食材の一つである。新築祝い，進水式，結婚式などの「長く保つように」の願いをこめ，長い物として縁起が良いようにと祝い事にはかかせぬ物の一つであり，運動会や，正月料理では必ず使われ珍重される。和歌山県の串本や高知県でも干物やタタキで賞味する。¹⁶⁾

うなぎのように目打ちをし，背開きでさっと刃を入れ，頭や小骨のある尾鰭を切り落とし，塩をして1～2日寒風で竿に洗濯物のように並べて干す。県外にいる佐多出身の人が「娘の出産後の乳の出がよくなった」「社長に祝い品として贈り物にしたら叱られた」「一度食べたああの歯ごたえが忘れられずやみつき」など世評のもとに平成7年12月末，きだかを買って求めたら日常1匹1,200円ぐらいで買えるのが2匹で5,600円であった。塩乾のきだかはそのまふかす（ゆでる），焼く，揚げるなどの料理があるが，最近大型の駕籠の中にいわしのえさを入れていても捕れにくく，内之浦方面からくることもあるという。

もはめ（ぶだい）の肝炒りに使用されるぶだいは多くの種が途中雌から雄に性転換し，サンゴ礁の藻類をたべる魚である。¹⁷⁾ もはめを刺し身のように切り，取り出しておいた黄色の肝臓を準備して，鍋の中に肝臓をいれて煮とかし，肝油のようになったら味噌と少しの化学調味料をいれて混ぜながら火から下ろし，魚が煮えないようにまぶして食べるのが佐多の名物料理という。昔，もはめは保存食として「ひぼかし」にしていた。イラブチャーと呼ばれる沖縄料理をはじめ，種子島など南に行くほど珍重される（もはめ）である。

佐多は日本一を保っている天草の「とさかのり」の蔭で協力している。4月～7月中頃迄天草からやってくる入札業者や潜水組合との話し合いのもと操業の期間を決め，定められた操業で「とさかのり」をとるために1人3本ずつ与えられた酸素ボンベを背負い20mぐらいもぐる。多く採る人で1人一日200kgも採る人がいる。紅藻類の鶏のとさかに似たところからつけられたとさかのりは正常な綺麗な正のものと，固く少し黄みを帯びた等級の落ちる鬼のものに大別されると塩蔵品としてすぐ塩でもまれ，そのまま天草の業者に引き取られる。地元の人々は台風やしけで海岸に打ち上げられていたとさかを集めたり，海から採って来たりして，自宅の食用にする。塩もみの後，夏の暑い天候の下で大体3日ぐらい乾燥させる。一日に2～3回もみ直すと始めは紫色から塩をふき，赤色に完全に水分の抜けた状態で保存ができるためそのまま自宅用にする。都会の市場では天然の赤色を石灰水に漬けて緑色にしたものや，赤色を晒して白くしたものも見かける。赤，緑，白と3

色のとさかのりはヘルシーなサラダ食材としてのみならず、酢の物、和え物、刺し身のつま、汁物の彩りなど応用範囲は広い。商品化され、時折売られているのを見るが、この佐多岬でも付加価値をつけるため業者の入札後地元の人に個人的に委託され、緑色のトサカノリができるという。どのようにしたら売れるのか、販売ルートの確立と地元の人々の入札主導権が求められる。ちなみに平成5年度鹿児島県のその他の海草類（トサカ、ひじき、もずく等）の採集高553tのうち25%の141t¹⁸⁾が佐多岬での売買の対象となっているが、殆んどがトサカノリである。その他、個人的には早春から採れる香りの強い青海苔を海岸の岩から採って来て小パックで売る、または乾燥させ4～5月ごろまで澄まし汁の材料にしたり、ケーキやクッキー、餅のなかに海苔をいれる試み等日高さんは、漁協婦人部長としての努力に余念がない。

鹿児島市では「トビウオ」の旬は一般に種子島、屋久島の熊毛地区、または奄美群島南部地区で大量に捕れて店頭に並ぶ5～6月をいう。平成5年度は漁獲量全国一¹⁹⁾を誇ったツクシトビウオ、ホソトビウオ、アヤトビウオの魚種が産卵でやって来る。しかしこの佐多岬では、8月のお盆すぎから10月一杯に捕れるトビウオを言う。タモで一匹ずつすくったほうが、確実に捕れる。大型の魚に襲われると尾鰭で海面をたたき、空中に飛び上がり胸鰭を広げてグライダーのように飛ぶトビウオは、やみ夜の集魚灯を見かけ海面を照射しながら海面に浮上してくる魚取り漁法も、トビウオの場合自らタモの中に飛び込んできたり、また飛び出していくのも多いので確実に一匹ずつすくったほうがよいという。養殖の出来ないトビウオは白身で脂肪が少なく、身のしまった蛋白源の魚である。奥さんたちは自家用として刺し身や塩焼き、干物、つけあげつくりと余念がない。

魚は季節の潮の流れと温度によって魚種の捕れ方は異なる。またこのために漁に出る家庭の食事の回数や質、食べ方や生活も異なる。即ち、1日4回の軽い食事を陸上で終え、きびなごの漁に出る人や、夕食の食事を終えると7時頃から夜食弁当持参で翌朝6時頃帰港するトビウオ捕りの人もいる。6時間おきに潮目が変わるのを利用しながら、無理せずウナギかごに似た大籠にのんびり一晩仕掛けてとるキダカなど、それぞれの人々が色々な方法で自分たちの能力と自然を相手に漁業を営む。朝帰宅するとすぐ、朝酒を飲み、4～5品のおかずで米の飯は食べぬまま寝込む人もいるし全然飲まぬ人もいる。真夏の2カ月青野菜が暑さで育たない以外はささやかな国民年金と畑の野菜の収穫があるので、なんとか日常の生活はできると話してくれる人。大泊では公務員以外家賃を払う人は家を新築するまでの若い夫婦の何組かの人たちと僅かの人しかいない。しかし自宅を持ち、なんとか食べるだけの生活はできても冠婚葬祭の交際費はかさむという前報²⁰⁾のアンケートと一致の言葉が聞かれる。ただ一人暮らしの場合と二人以上の家族と住んでいる場合とは食事作りの考えも異なり、都市に住んでいる人たちでも時折行こうように、一人暮らしの人は連続同じ食事を2～3回食べたり、更におじやにして食べたりすることが多い。人家に近い畑では、寒く、山に餌のなくなる2月、佐多の一部の海岸や山間部に猿の群れやイノシシが

でる。上の園の山手側や大泊でも猿の好物のさつまいもを中心に、じゃがいもだけでなく、ユリの花の球根まで、猿の一種独特の臭い匂いをあちこち残しながら食い荒らし、大根は引き抜き、半分食い残しのまま逃げている。また追い打ちをかけるように、いのししが食物捜しで山から下りて来る。じゃがいもや里芋等殆ど荒らされ収穫するものはない。それで換金には温暖な気候を利用して一部の人々が行っている美人草や、孔雀花を植えたらいと気づき始めているが、生活の糧に植えている食物だけに柵をしたり、畑のまわりの電線に電流を流したりしていても猿の悪知恵だけにはかなわない。

今なお昔の行事食の一端を節目節目に残しながら、上の園にある稲森神社の神官宅では正月に高坏の角膳の上に山盛りした米を盛り、その頂上に輪を作った昆布を置き、その中にミカンをのせる。米の周囲に餅を四方のせ、干し柿と共に床の間に飾る。旧正月の日、その米でご飯を炊く時ふきこぼれる重湯を、刈り取って準備してある稲穂の先につけ、田んぼの取水口のところに両方から支え棒と共に飾り、新しい年への豊作祈願をするという。上の園は海岸部にありながら農業中心で魚は取らぬ所である。放し飼いの鶏を何かの行事があるとき時折つぶし、田や畑でとれる各種の野菜を利用し、時折知り合いから貰う魚や、週5日はやってくる走る車のスーパーで思い出したようにしか求める物がない食物を購入すると、不自由を感じずる事もなく、新鮮な食べ物を安心して食べられ、金はなくても何日間か田舎では生活できると此処でも聞く。電化製品の恩恵を得て、冷凍食品の保存と共に、昔ながらの味噌やジャムの手作り食品を近所の人々と作り、ふるさとの味を町外の子供達に宅急便で届けるという。このように経済的數字では現れない食物への恩恵と信頼は都市では聞けない。このように猿やいのししの外敵、台風などの自然災害を受けなければ佐多の人々は程よい勤労の下、食生活に関しては羨ましい自然の恵みの下にあった。

要 約

佐多町の中でも海岸部で生活している佐多岬（大泊）漁協や上の園を中心に、元気な高齢者の漁家と非漁家との食生活及び食文化についてその社会的背景と周辺部の人々の現実を知るための聞き取り調査を行った。その結果は次の通り：

- ①佐多岬の漁協は概して日帰り操業が多く、岩礁地帯特有の伊勢エビや瀬もの、トサカノリ等がとれる。佐多岬では潮や餌の関係でトビウオはお盆過ぎから捕れ、漁家を中心とした家庭の食事は海からの恵みの品を中心とした料理が多い。
- ②きだか（とらうつぼ）を、祝い品や縁起物として珍重し、行事食などには必ず料理に使用していた。また、もはめ（ぶだい）の肝炒りという佐多町特有のぶだい料理があった。
- ③漁家の食事は漁場に向かうその時の魚の種類、潮の流れ、季節等多くの条件によって食事回数、摂取時間、摂取量、質等一概に言えない。

- ④海岸部の半農半漁，または農業をしている人々は，山に餌の無くなる頃猿やいのししが出没して畑を荒らすため，地域住民は困っていた。
- ⑤動物の外敵や台風がこなければ食生活に関しては海や畑の恵みで，程よい勤労と相互扶助の下に生活が営まれていた。

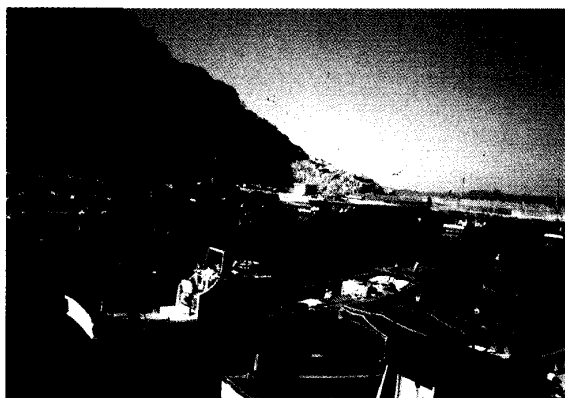
(小住 フミ子)

引用文献

- 1) 九州農政局鹿児島統計情報事務所編集 鹿児島農林統計協会：平成6年 図説 鹿児島県漁業の動き 288 漁業種類別魚種別漁獲量
- 2) 九州農政局鹿児島統計情報事務所編集 鹿児島農林統計協会：平成6年 図説 鹿児島県漁業の動き 292 漁業種類別魚種別漁獲量
- 3) 鹿児島県佐多町：佐多町過疎地域活性化計画（7～11） 19
- 4) 佐多 SATA：町勢要覧 1991 6
- 5) 鹿児島県佐多町：佐多町過疎地域活性化計画（7～11） 5
- 6) 九州農政局鹿児島統計情報事務所編集 鹿児島農林統計協会：平成6年 図説 鹿児島県漁業の動き 290-293, 295 漁業種類別魚種別漁獲量
- 7) 佐多 SATA：町勢要覧 1991 11
- 8) 九州農政局鹿児島統計情報事務所編集 鹿児島農林統計協会：平成6年 図説 鹿児島県漁業の動き 292 漁業種類別魚種別漁獲量
- 9) 監修 能勢幸雄他：魚の事典 Encyclopedia of Fishes 115 東京堂出版 1989
- 10) 九州農政局鹿児島統計情報事務所編集 鹿児島農林統計協会：平成6年 図説 鹿児島県漁業の動き 288, 292 漁業種類別魚種別漁獲量
- 11) 鹿児島県企画部統計課：鹿児島県の漁業 第9次漁業センサス 52 平成6年12月
- 12) 鹿児島県企画部統計課：鹿児島県の漁業 第9次漁業センサス 221 平成6年12月
- 13) 経済企画庁：平成6年版（1994）国民生活白書 実りある長寿社会にむけて 66, 67, 大蔵省印刷局（1994）「原資料 厚生省：平成5年（1993）国民生活基礎調査,大臣官房統計情報部」
- 14) 倉本綾子 小住フミ子：鹿児島県佐多町における高齢者の日常生活および食生活に関するアンケート調査 鹿児島県立短期大学紀要 第46号, 19～35(1995)
- 15) 自然大博物館：トラウツボ 426 小学館
- 16) 監修 能勢幸雄他：魚の事典 Encyclopedia of Fishes 49 東京堂出版 1989
- 17) 監修 能勢幸雄他：魚の事典 Encyclopedia of Fishes 360 東京堂出版 1989
- 18) 九州農政局鹿児島統計情報事務所編集 鹿児島農林統計協会：平成6年 図説 鹿児島県漁業の動き 289-293 漁業種類別魚種別漁獲量

19) 九州農政局鹿児島統計情報事務所編集 鹿児島農林統計協会：平成6年 図説 鹿児島県漁業の動き 288 漁業種類別魚種別漁獲量

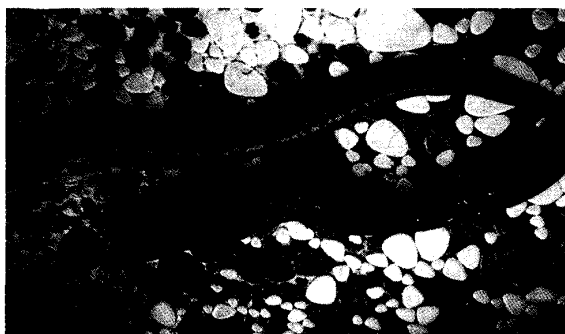
20) 倉本綾子 小住フミ子：鹿児島県佐多町における高齢者の日常生活および食生活に関するアンケート調査 鹿児島県立短期大学紀要 第46号, 19~35 (1995)



新年の佐多漁港
小さなマストの上に竹と松で新年の飾りと豊漁への祈りが見える



佐多岬漁港 日帰り操業の多い小船



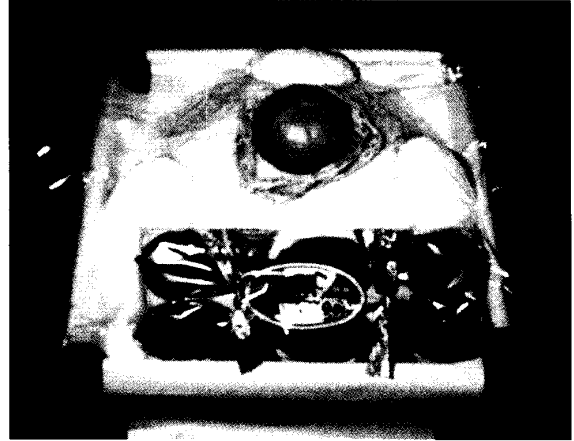
きだか（とらうつぼ）
暗褐色の肌に黄色や白色の不規則斑点模様が見える



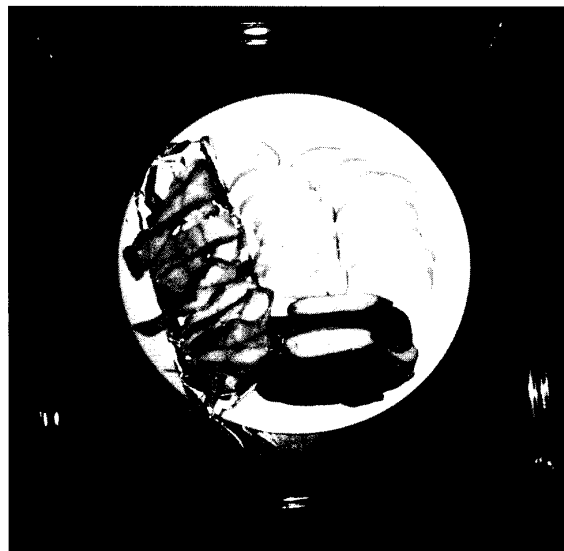
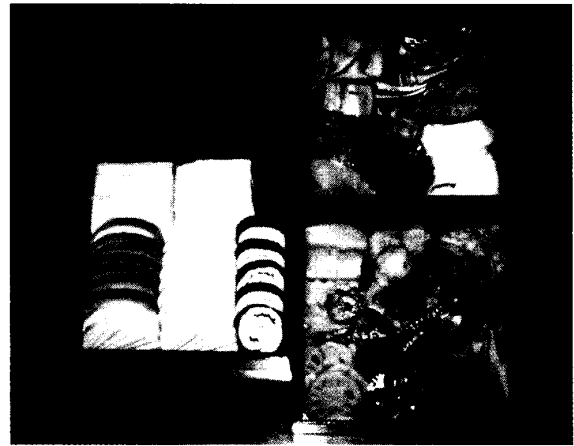
きだか（とらうつぼ）
背開きの後、洗濯物の様に吊るして干す



きびなごの寒干し



神官宅の高坏での米の供前



きだかを使用して作った正月料理の色々