

第二編 伊佐地域の生活と文化

第一章 食生活の今昔

現在外食，中食（惣菜，弁当，半製品），内食（自宅食）等，摂食の仕方は街のみならず，農漁村でも多様性に富み，日本型食生活の見直しも実施され始めた。そして家庭で調理する価値観も少しずつ変わり始めた。^{1, 2)} 伝統食も，核家族，共働き，少子化，高齢化，と農漁村もすこしずつ都市化され，全国画一化された言葉と共に失われ始めている。そこで伝統的食文化が比較的残っている鹿児島県北部，大口市，菱刈地方を中心に調査することにした。

第1節 調査概要

熊本，宮崎両県に隣接する大口市は鹿児島県北部，霧島山系の麓にある。鹿児島はシラスと呼ばれる火山灰性土壌の痩せた台地や，その上に黒色火山灰の層が覆っている土地が多く，畑地となっているのが普通であるが，大口市は白髪山（熊本県）に源を発する川内川上流が市の中央部を西に流れ，東シナ海へ出る流域の小規模平野を持つ水田地帯として位置している。「伊佐米」の名称で県内一の良質米生産地として知られ，農家の一戸当たりの県内での経営規模は大きいと言われる稲作地帯である。^{3, 4)} 人口24,754人，その構成比をみると幼少年齢人口（0歳～14歳）は15.6%，生産年齢人口（15歳～64歳）57.5%，高齢人口（65歳以上）26.7%である。⁵⁾ また産業別就業率は第一次産業22.3%，第二次産業29.9%，第三次産業47.8%で，⁶⁾ 家族類型別世帯数をみると夫婦のみの世帯は2,851，夫婦と子供からなる世帯2,450，男親と子供からなる世帯99，女親と子供からなる世帯596，その他の親族世帯1,070，非親族世帯17，単独世帯2,598世帯数⁷⁾ からなる。

この地域での食生活は，米を中心に畑作の物を組み合わせたいろいろの料理があるほか，

1) 小住フミ子，北崎康子；家庭の料理簡便化とその周辺，鹿児島県立短期大紀要，自然科学編，第48号(1997)

2) AJICO；Marketing EYE；「時間」を切り口に見る食生活，Vol.42(1997)

3) 鹿児島県企画部統計課；鹿児島県の農業，農業センサス69(1995)

4) 鹿児島県大口市；統計 おおくち，44(平成9年11月)

5) 鹿児島県大口市；統計 おおくち，17(平成9年11月)

6) 鹿児島県大口市；統計 おおくち，24(平成9年11月)

7) 鹿児島県大口市；統計 おおくち，26(平成9年11月)

8.9) 木の実、山菜、川魚をはじめ、牛豚鶏など自宅で飼育している人々も多く、多彩な食材のもとに行事食としての食文化も多い事が知られているので、¹⁰⁾ 今回は小正月を中心に食生活の聞き取りや日常の食生活を調査した。

聞き取り調査及び見学は特に歴史民族鉄道記念資料館、専門指導員・永井利實氏の指導を得ながら、食生活改善グループの食品数調査資料も得て、1997年12月から1998年1月にかけて調査を行った。

12月2回の大口調査訪問で、年末から正月を中心とした行事食にどのような食事を行うか幾人かの人に聞いた時、〈あまり若い人たちはしなくなりました。それでも「七草がゆ」や「小正月」「ほだれふっ」の食事をするところはまだありますよ〉、の返事で小正月に再び大口市を訪問した。大口市は鹿児島県内では気温的に寒い所である。¹¹⁾ 場所や地域によって少々呼び名や行事も異なり、変化はあるが知られた場所は明記することにした。

第2節 メギ（繭木）とメノモツ（繭の餅）

1月15日を小正月ともいい、養蚕の繭や五穀豊穡の増収を願って全国至るところで、地方色豊かな行事が今でも受け継がれている所は多い。1月13日大口市里の永井宅では14日にメノモツ（繭の餅）に使うための餅をつく。1月1日の大正月に比べ、すこし小さめの丸餅と、押し餅を作る。乾燥を防ぎ、保存をよくするため少量の塩を入れて作る。（かつて金持ちの家では砂糖を入れると味が良くなる事と、よく膨れるのとで、砂糖を入れる家庭もあった。）翌日の餅を飾るための準備に、庭の片隅に植えてある直径50cm位のエノキの枝¹²⁾を一部伐り、ねこ柳の枝も何本か伐っておく。エノキは落葉樹で果実は黒く球形、熟せば甘く、子供達はその昔、好んで食べた。若木の成長は早く、粘りがあり、やや軽軟である。イロリ生活の時代には、樗や、椿のように堅木や普通の樹木の炭火のようにイロリの種火にもならず、全てが灰になってしまうので役にたたぬ樹木といわれたが“メノモツ”を飾る時には見直されていた。

14日、一年中で一番空気の乾燥する小寒で、大寒になろうとする季節の変わり目に、白いのし餅をあられのように薄く短冊、または四角型に切り、えのきの枝に一杯挿す。時に

8) 大口農業改良普及所；伊佐・味の四季、伊佐地区さざなみ会、伊佐地域生活改善グループ連絡研究会

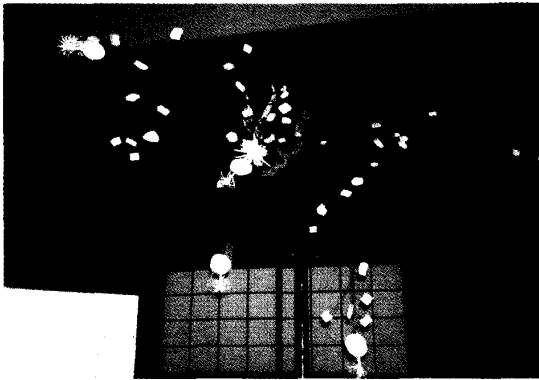
9) 97味な祭典；大口の自然と食への探訪、大地の会（味な祭典実行委員会）

10) 大口市郷土誌；上巻第6編 民俗 643

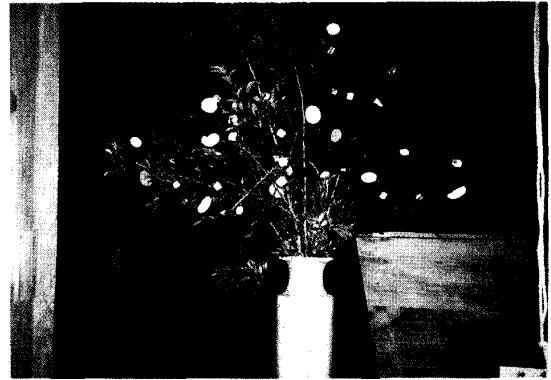
11) 鹿児島県大口市；統計 おおくち、13(平成9年11月)

12) 牧野富太郎；原色牧野植物大図鑑 27 北隆館（昭和57）

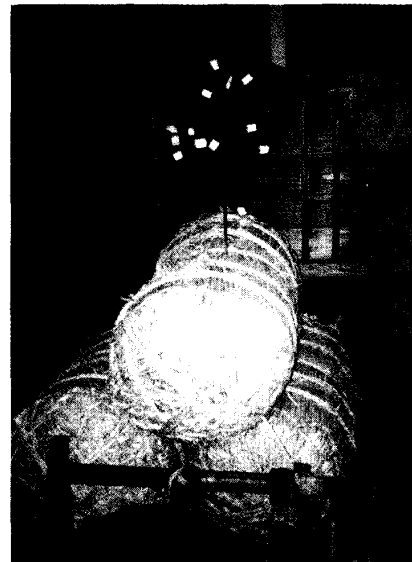
め（繭）の餅と柳箸



榎に「白い」餅をさし納戸にかざる



賽銭箱の横に「紅白」のめの餅（箱崎八幡）



五穀豊穡を願う純白の「めの餅」の飾り方（ネコ柳と榎の使い方）



「黄色（アワ餅）緑色（ヨモギ餅）赤」のめでたさ（シソの色素を使う人もいる）



柳箸：子供の背がのびるように願い、食後納戸の高い所にかざる

は丸い餅も挿す。丸い餅の先に白い花のように削った柳も所々挿す。さした餅を“メノモツ”
と言ひ、枝をメギ（繭木）という。エノキに挿す白い餅を繭にみたてている。五穀豊饒の
中に食料の豊作と繭の増収穫迄はいつている。メギ（繭木）は粳を入れたカマスや農機具
の上に飾る。墓、屋敷神（氏神、地神、水神、大黒様、火の神）や仏壇にも供える。特に
“火の神”はオカマ様のメと呼び、奇数の餅を供え、1月31日（タロジツ）餅を取り下
げる。納戸（コノミヤサア=子の宮様）の部屋にも飾る。コノミヤジョ（女の神様でお産
をしたり、子供を育てていた場所）、コノミヤサアのメとも呼ばれる。他の“メノモチ”
は1月末迄飾っておくが、コノミヤサアのメのモチだけは1月18日に下ろし、餅汁にして
食べる。この下で病気になって寝るとその病気は治らないという。小野氏¹³⁾が詳しく“コ
ノミヤサアノメ”について調べられているが、竈（カマド）も最近はプロパンガスになっ
たり大家族の制度も段々崩れ、核家族、小人数では各家庭での行事を維持することも困難
になってきた。かつて養蚕儀礼として2月初午の日には、繭型に形づくったもち米団子（粉
にして蒸した）を作り、榎の枝にたくさん差し、正月14日のメノモチの搗き餅と非常に似
ているが区別している。¹⁴⁾今は混同され、メノモチを飾る家庭も殆どなくなった。
永尾の内田一さん宅では俵の中の米が漏れでてこないように、複式に編んだ米俵（1俵
60kgの玄米入り）に大きなメギ（繭木）が餅の重みの為に四方から紐で支えられ、4色
の小型の餅が約400~500個つるされて、エノキの枝は今にも裂けそうにたわみ、飾られて
いた。前日7人で終日かけて30kgの餅を丸めた。元々“メノモチ”は白色だけと言われ
ていたが、いつの頃からか目出度い紅白だけに限らず、緑、黄色がある。緑は“よもぎ”
の色を表し、黄色は“あわ”の色を表すという。“メの餅”はそのままあぶって（焼いて）
食べる。かつて子供達の“おやつ”となっていた。ゆるい（囲炉裏）のあっべ（熱灰）の
中に入れてあぶる（焼く）と膨れてかば（芳香）しい味がする。交通安全の仕事に携わっ
ている内田さんは小さな子供達が見学や遊びに来た時、赤=紅、黄色、緑、の餅で五穀豊
饒の説明をしたり、メギ（繭木）を手折ってプレゼントしながら道路信号機の説明になぞ
らえ、交通安全を教えているという。現在、メギをたてる俵の確保も困難になって来た。
機械で米刈りをするためワラも短くなった。わらは俵を編む機械にかからぬため手刈りの
稲を米俵用にわざわざ準備する。品種によっても俵が編めないし、掛け干しでないと予後
がいけないので段々米俵の準備も困難になって来た。米価は上がらず、減反と農業機械の
価格だけが上がる現実の中に伝統を守るきびしさだけが残る。エノキの準備をするのも内
田さんが猟をするので、山歩きの時、目ぼしいのがあったら、気をつけているのだと言う。
養蚕の推移を第1表に示す。かつては繭はどここの家庭でも現金収入源として大切な副業で

¹³⁾ 小野重朗；薩隅民俗誌 244 第一書房（1994）

¹⁴⁾ 大口市郷土誌；上巻第6編 民俗 593

あった。¹⁵⁾ 戦後の大きな台風で桑の葉が壊滅に近い状態になっても隣町の宮之城に昭和46年まで片倉製糸工場があった。綺麗な繭はそこに収められ、商品にならない大型のダゴジュ（2匹の蚕が繭の中にはいっているもの）や品質の悪いものは自家用として湯炊きの後、ほぐされ羽二重として紡がれていた。現在出水に近い富が丘の集落でわずかに養蚕がなされているが、減少の一途をたどっている。大口市では最近“メノモチ”を飾る家庭が殆ど見られなくなった。「伝統行事として努力し、守らなければこの行事もなくなります」と何カ所かの公民館や子供会を中心に伝統行事を守って行こうと、飽食と学習塾に行き始めた子供達に熱い眼差しが注がれている。もち料理の多い事で知られる岩手県¹⁶⁾の小正月では“メノモチ”を“マユコダンゴ”といい、みずきの枝に飾る。一緒にぜに（お金）だといって、縄に小判型のだんごを連ね、枝にぶら下げ、それを柱に結わえ付ける所もある。¹⁷⁾

第1表 養蚕の推移

区 分	単 位	平成3年	平成4年	平成5年	平成6年	平成7年	平成8年
桑園面積	ha	64	56	47	37	30	19
飼養農家数	戸	76	66	58	48	36	25
掃立卵量	箱	1,495	1,147	679	612	541	370
収繭量	千kg	51.4	44.5	26.0	22.6	18.2	12.2
生産額	千円	96,663	77,093	46,100	38,432	27,586	20,619

大口市：農林課調

第3節 “ほだれふっ” “ほだれ汁” の食事

「ほだれふっ」は「ほだれひっ」ともいわれている。その地域、場所で名称や伝承は異なる。¹⁸⁾ 「ほだれ」は「穂垂れ」の意味で、その年の豊作を祈る「予祝行事」であるといわれる。最近大口でも小川や河川の淵に垂れていたネコ柳は、河川改修工事によって殆んど見られなくなった。「生け花」で工面したねこ柳の枝を庭に挿し、大きくなった枝を毎年伐って「ほだれふっ」のための準備をする。14日ねこ柳の樹皮を薄く鋭利な刃物で削った後、白い枝を先端の手前10cm位の所から刃を先端にむけ薄く2回転削って行く。それはあたかもヒガンバナのような形状となる奇麗な柳箸がつくられる。ヒガンバナのようなもやもやしたものは陰毛を意味すると“ハラメ打ち”¹⁹⁾の話と共に永井氏は説明される。“ほだれふっ”の準備は大体13日夜にする。正月14日はもちの日ともいわれ、稲穂が長く

¹⁵⁾ 大口市郷土誌；上巻第6編 民俗 593

¹⁶⁾ 農文協；日本の食生活全集③128, 189, 282（昭和59）

¹⁷⁾ 農文協；日本の食生活全集③129, ⑮84, ⑲292, ㉔85（昭和59, 60, 平成2, 昭和61）

¹⁸⁾ 農文協；日本の食生活全集④212（昭和62）

¹⁹⁾ 小野重朗；薩隅民俗誌 244 第一書房（1994）

垂れるようにと豊穰を願う農家の祭りに“ほだれ汁”は作られる。“ほだれんしゅい”とも俗称でいわれ、味噌炊き「煮しめ料理」である。暮れの31日カマドの火の神に飾っておいた大根を降ろし、大きく切る。人参、豆もやし、にんにくの葉、こんにゃく、里芋など水洗いして根はつけたまま、包丁は入れず、だしは長めの昆布、丸のままの椎茸、いわしの魚は頭をつけた1匹のまま、あるいは一塩した魚、など太めのぶつ切りにして大鍋に入れ、揚げ豆腐等と共に煮崩れる寸前まで煮込む。この料理を長めのヒガンバナのように削りかけの柳箸で夕食を食べる。一方、田の神様のため床の間にも、山盛りのご飯と“ほだれの煮しめ”をついで供える。焼酎なども供える。集落や曾木など地方によっては“ホダレフツ”の食後すぐ、横になることを嫌う。稲の豊作祈願に結び付けて、根が傾く、田がはんとける（倒れる）と言いつたられているが、現在殆どの人は信じないという。菱刈町前目にあるスーパー“むらひら”の人に聞くと、それでも“ほだれひっ”の料理に入れるには丁度よい長さの材料だといって“いわし”や“ひいの葉（ニンニクの葉）”を人々は購入して帰宅されました、と言われる。道路交通基盤の整備がよくなり、食品の流通も良くなった。海岸線のない大口近辺ではかつて刺し身などに利用される無塩魚は、冬の季節でなければ望めなかった。最近“薄味の食事を”という運動も各家庭にゆきわたり実施されているが、潜在的には塩のしてある干魚などが中高年齢層には好まれる傾向があるといわれる。かつて水俣、出水、阿久根方面から、干物や魚は運ばれ、物々交換の材料として米と魚が交換されたり、人と人との間に会話や人情があった。今は全てが金銭授受となった。農村の良さは、種子を蒔いたら小さな畑でも自家製の野菜など収穫出来ることである。第2表に大口市魚市場の売上高と取扱ひ量²⁰⁾を示す。また平成7年度鹿児島県内卸売市場品目別取扱ひ状況²¹⁾（鮮魚、貝類、海草類、その他＝冷凍品、加工品、淡水魚他）と比較してみる。五大市場（中央卸売市場＝鹿児島市、地方卸売市場＝枕崎、山川町、串木野市、阿久根市）の取扱ひ金額と量とを比較してみると一人当たりの値は少ない。それで大口市の業者が鹿児島市、その他の魚市場の仕入れに行くという広域経済で一概に比較することは出来ないが、大口の平成8年度の年間売上高135,530(千円)と年間取扱ひ量199,217(kg)を単純に人口で除した一人一日当たりの値は15.16円で22.3gの魚消費量となり、大変少ない。それで広域市町村圏の搬入による直接、間接、の魚売買、また淡水魚、活魚をはじめ調理済み、半調理済み食品等による地域住民の魚類摂取等が考えられるので、食品数の摂取状況を見ることにより、地区住民の人々が現在どのような食生活をしているのかを推測出来るのではないかと思ひ調べてみることにした。²²⁾第1図は平成8年度摂取食

²⁰⁾ 鹿児島県大口市；統計 おおくち、46（平成9年11月）

²¹⁾ 鹿児島県平成8年度鹿児島県統計年鑑（平成9年刊行）276

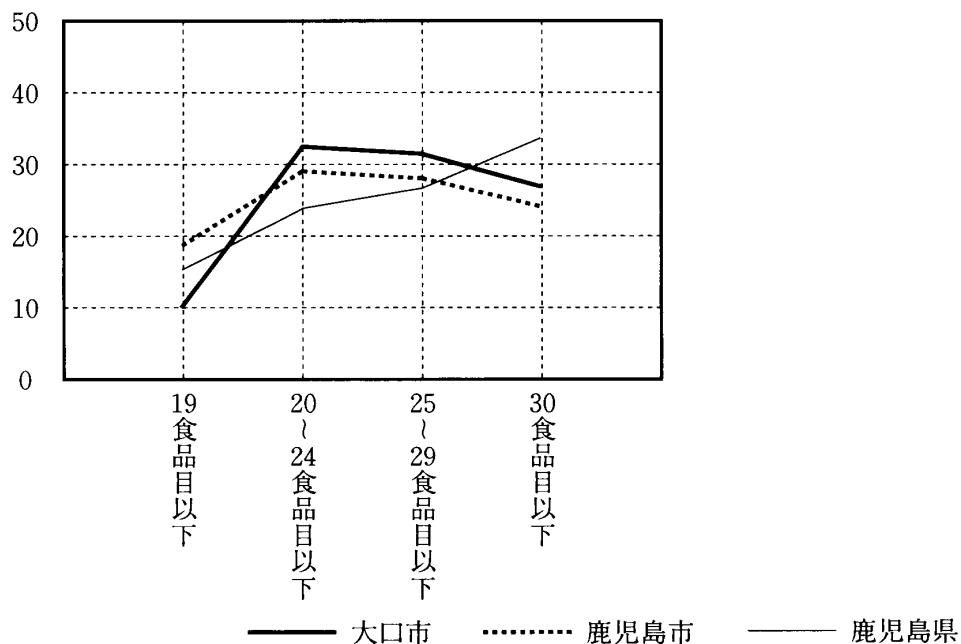
²²⁾ 鹿児島県食生活改善推進連絡協議会；食品数調べ結果（平成8年）

品数別人数%を示したものである。6つの基礎食品を組み合わせることで、必要な栄養素をバランスよく摂取することが出来るという普及啓発と、現状把握のための調査が食生活改善推進員の人々の協力で昭和60年から実施されている。その中の一部大口支部と鹿児島県平均とを比較すると大口支部は19品目以下摂取の人は少なく、30品目以上の人が多い。また20-30品目摂取の人が60%をこえており、県平均より高く、豊かな食生活を送っていることが分かる。

第2表 魚市場の売上高及び取扱い量

(売上高千円)					(取扱い量kg)				
年 月	平成5年	平成6年	平成7年	平成8年	年 月	平成5年	平成6年	平成7年	平成8年
1	7,777	8,237	9,355	9,579	1	11,916	11,815	14,466	15,240
2	7,934	9,583	9,371	10,094	2	10,878	15,440	15,328	15,108
3	10,643	11,967	11,323	13,224	3	12,100	15,581	15,570	18,708
4	9,110	10,242	10,970	10,873	4	10,909	12,385	13,723	16,900
5	8,516	9,078	10,444	11,170	5	12,735	12,727	12,257	17,347
6	8,292	9,611	10,083	10,288	6	11,760	16,582	16,780	17,616
7	8,953	9,191	9,890	10,179	7	12,943	13,000	16,263	16,375
8	7,991	9,598	11,083	10,434	8	10,789	15,056	16,585	12,990
9	7,691	9,089	10,725	9,484	9	10,359	13,133	14,070	16,178
10	8,258	10,028	10,509	10,885	10	10,030	13,063	12,662	17,755
11	9,385	10,233	10,991	10,649	11	11,481	12,693	13,838	13,865
12	15,914	17,574	20,250	18,671	12	11,481	12,693	13,838	13,865
合計	110,464	124,431	134,994	135,530	合計	16,190	18,515	21,830	21,135

大口市：商工観光課調



第1図 摂取食品数 (平成8年度)

第4節 食生活の現状

1日おきに約2時間、大体夕方決まった半径2km位のコースを、食べ物を中心とした走る車のデパートを走らせているのが小田原商店である。魚屋さんから出発したといわれるこの店は地区住民からの信頼が厚い。店の食材を午前中または日中の早めに買い物にくる老人は自分で調理する人が多い。夕方5～6時勤め帰りの中高年婦人の、半製品及び調理済み食品を含めて食材を買い物にくる人の中に、素人ながら栄養問題に偏りがみられるのではないかと心配することがある。また、最近中年男性が自分の好みで調理済み食品を自分のものだけ買い物にくる人が増えたと店の人はいう。このように車で買い物に来る人はよいが、店にこれない一人暮らし高齢者（大口市982人）の家に電話注文や食材をもって行くと調理済み食品を求め、“対話すること”を含めた買い物老人が待っている。栄養のバランスのいきとどかない片寄った嗜好品ばかり買う人も多く、飲料を時には他の物に変更するよう勧めたりする。そのような独居高齢者の一人が、以前飲み物と、おまけに上げた和え物を両手に持ったまま玄関の入り口に倒れていたのを近所の人が発見し、施設に収容された。欠損している歯の関係で鶏の空揚げなど購入しない。ひじき、和え物、酢の物、塩ぶりの刺し身、大衆魚の鯖など昔からのものが好まれるが、洋風物は好まれないと話を聞く。義歯や補綴物により、咀嚼能力の回復を期待して食生活摂食の補助がなされているが、歳月や、身体状況によって義歯や補綴物はずし、食形態や食材の制限、限られた範囲内の食生活しか出来ない人もいる。加齢と共に脂っこい物を食べなくなり、また、それが良いと思いがちである。人間、身体が小さくなり、行動範囲が狭くなると必要とする総熱量は小さくなるが、長生きするには豆腐、納豆、胡麻油だけではなく、良質タンパクとりわけ動物性タンパクの構成比率の高いことが百歳老人と日本人平均（1972）の動物性タンパク比の比較²³⁾からも言われている。在宅高齢者の食生活や栄養問題は住み慣れた家、友人、環境等その地域の中で平穩に健康に過ごして摂食したいと願っていても、身体機能の衰え、社会や経済的自立の低下、精神的孤独感、歯や視聴覚の喪失等、個人差の拡大と共に、各条件の横たわるものが色々ある。現在、日本ではCaの栄養不足以外は充足している。現在特に栄養の過剰摂取と低栄養の改善をしなければいけない高齢者の2極分化が言われている。^{24,25)} この2極分化は他の年齢層と比較して特に顕著であるといわれているので注意する必要がある。高齢者の仕事や社会活動などしている活動的な人は栄養摂取状態は一般に良好といわれ、一人暮らし、家に閉じこもりがち、寝たきり高齢者ではた

²³⁾ Shibata, H. et al.; Nutrition Health, 8, 165 (1992)

²⁴⁾ 松平敏子他.; 高齢者の栄養生態調査 (2) 体格と栄養摂取状態, 京都医学会雑誌, 34, 55 (1987)

²⁵⁾ 左篤子他.; 老人の栄養摂取に及ぼす生活環境や生活身体状態の影響; 日本公衛誌, 31, 615 (1984)

んばく，Ca，鉄，ビタミンAやビタミンB₂の不足がいわれるので²⁴⁾，低栄養や一人暮らし高齢者の健康を低下させないために積極的社会参加，足腰の強化で近所付き合い，食事満足の充実度を得られるようにすることが必要であると思われる。ちなみに食事満足の充実度は①三世代同居②高齢者夫婦世帯③2世代世帯④独居高齢者の順である。特に男性の独居高齢者問題は深刻である。河本ら²⁶⁾が都市部の1日平均食品摂取数の調査では24～26種類ではほぼ望ましい状態であったと報告している。一方，これに対し東京都下の独居高齢者の平均摂取食品数は8.4±3.1種類であったと言われる。²⁷⁾鹿児島県の平均と食生活改善大口支部（含，菱刈）の平均7～8年度の年代別平均摂取食品数を第3表に示す。この表からは60代，70代以上でみるかぎり種分けが19食品以下，20～29食品，30食品以上の3区分になっていて，あまり詳細はわからないが60代70代以上では鹿児島市中央より大口支部が平成7年，8年度共に19食品目以下を摂取している人は少なく11%，この事は食品数

第3表 年代別摂取食品数

場所	年度	年代別 摂取 食品数 調査人数 (人)	10才未満			10代			20代			30代			40代			50代			60代			70代以上		
			19 以下 (%)	20 ～ 29 (%)	30 以上 (%)	19 以下 (%)	20 ～ 29 (%)	30 以上 (%)	19 以下 (%)	20 ～ 29 (%)	30 以上 (%)	19 以下 (%)	20 ～ 29 (%)	30 以上 (%)	19 以下 (%)	20 ～ 29 (%)	30 以上 (%)	19 以下 (%)	20 ～ 29 (%)	30 以上 (%)	19 以下 (%)	20 ～ 29 (%)	30 以上 (%)	19 以下 (%)	20 ～ 29 (%)	30 以上 (%)
大口市	7	300	0	70	20	0	63	37	6	82	12	23	56	21	10	73	17	12	52	36	11	51	38	11	53	36
	8	280	0	100	0	0	67	33	28	50	22	0	73	27	16	60	24	2	72	26	11	55	34	11	68	21
鹿児島市	7	1,141	50	30	20	23	36	41	14	59	27	16	60	24	14	55	31	10	53	37	4	54	42	9	51	40
	8	1,070	50	33	17	41	33	26	33	50	17	17	58	25	13	53	34	10	57	33	9	43	48	5	39	56
鹿児島県	7	12,912	20	58	22	26	53	21	26	58	16	20	60	20	18	61	21	14	60	26	14	53	33	22	53	25
			(145人)			(499人)			(961人)			(2,113人)			(2,897人)			(2,917人)			(2,310人)			(1,070人)		
鹿児島県	8	12,840	23	56	21	29	52	19	33	53	14	21	60	19	18	61	21	14	59	27	13	54	33	22	50	28
			(114人)			(485人)			(1,052人)			(2,084人)			(2,791人)			(2,743人)			(2,430人)			(1,141人)		

(鹿児島市：鹿児島市中央保健所，鹿児島県：鹿児島県総数)

を多く摂取していることを示している。鹿児島県全体より，鹿児島市より食品数の摂取は多く20～24食品目，25～29食品目いずれも大口市が上回り食品数の多い食生活をしている人の多い事が示されている。30食品目摂取になると鹿児島市の値が大きい。努力して少量ずつ料理された物を摂取しなければならない困難さが全体的に分かる。

平成9年度鹿児島県下14市の福祉サービス事業状況²⁸⁾をみると65歳以上の高齢化率は

26) 河本春子他，；高齢者の食生活調査，臨床栄養，62，401 (1983)

27) 奥村富美子他，；独居老人食生活実態調査のまとめ，臨床栄養，57，271 (1975)

28) 阿久根市役所福祉事務所；平成9年度県下14市福祉サービス事業状況 (平成9年10月1日現在)

垂水市について大口市は2位と高い。訪問給食サービスも夕食のみ30食で週5回の配食がなされているが、利用対象者の条件が高齢身障者となっている。「他人の世話になりたくない、倒れるまで頑張ると言う意識が強いため、ヘルパー利用の要請が少ない」²⁹⁾という行政受け身の姿勢でなく、高齢者全般にいたわりの姿勢が必要である。ちなみに訪問給食サービスを昼と夕の2回供食していない所は垂水市、鹿児島市、大口市の3カ所である。また鹿児島市は昼食（月～土のうち週3回）、1食あたりの利用者負担金額は200円、高齢独居者の利用対象者に対し、大口市は夕食（月～金）のみの供食で、1食380円、しかも利用者は高齢身障者となっており、昼、夕食の献立内容にもよるだろうが利用金額も高く、訪問給食をうける条件もきびしい。65歳や70歳以上の高齢身障者のみならず、70歳以上高齢者（川内市）、65歳以上虚弱者（名瀬市）の訪問給食もある。特別メニュー（敬老の日、ひな祭りや端午の節句）など行い配食している市もあり、各自治体による格差は大きい。新鮮な地場産物利用による給食供与と共に、今後訪問給食サービスを低額で受けられるようにもっと給食費への援助も必要であろう。

第5節 要約

伝統行事に付随する行事食も農山村のゆるやかな都市化にともない、画一化される中で、食文化を守ろうとする気運もまた一方である。小正月を中心に鹿児島県北部伊佐地方（大口市、菱刈町）の“メノモツ”と“ほだれふっ”の伝統行事への地区住民の取り組みと現実を調査した。その結果

- ①エノキの枝に繭を意味する餅を花が咲いたように多く差し、繭の増収と五穀豊饒を願っているいろいろの屋敷神や先祖への供養を行っていた“メノモツ”の行事も、核家族、少子化と周囲の環境変化で材料入手困難や、人手不足から一部の家庭でしか行われていなかった。
- ②“ほだれひっ”の料理は周囲にある材料を上手に料理し、豊作を祈る予祝行事である。食後横になると、“稲が倒れる”の意味から、昔から忌み嫌われるが、現在では言葉だけが残し、信ずる人はいない。しかし、“ほだれふっ”の食事を作る家庭は“メノモチ”をかざる家庭より多いようである。飽食と豊かな食材に包まれている現在の若い人には努力して伝統食も教えなければ、早晚、成人の日としての行事に置き換えられそうであった。
- ③地区住民の日常食生活の平成8年度摂取食品数調べをみると、1日19食品目以下を摂取している人は鹿児島市より少なく、後の20～29食品目摂取の人は60%をこえ30食品目以上摂取も大口市が鹿児島県平均より大きく、豊かな食生活を送っていることが分かった。

²⁹⁾ 南日本新聞；ヘルパー整備に格差 平成9年12月3日

④鹿児島県下65歳以上14市の福祉サービス事業からみると大口市の訪問給食サービスの利用対象者の条件は高齢身障者ときびしく，夕食訪問給食の金額も各自治体に相違がみられた。もっと多くの方が気楽に訪問給食サービスのできるように給食費の援助と訪問給食サービスの利用対象者条件を高齢者，又は高齢弱者にする努力が必要であろう。

最後に，本稿をまとめるにあたりご協力いただきました永井利實氏をはじめ，大口市役所ほか，多くの関係者，機関にお世話になりました。深謝致します。

(小住フミ子)