

第2編 志布志の生活と文化

生活の今昔

生活科学科 小住 フミ子
上村 和子

現在外食、中食（惣菜、弁当、半製品）、内食（自宅食）等、摂食の仕方は地方の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⁾。社会のスピード化は核家族、共働き、少子化を生み、人手不足は女性の社会共同参画や能力開発を名目として女性、高齢者などにもある意味で厳しいものになってきた。農漁村に限らず、全国画一化されてきつつある地域の多くの行事や食生活の中で、今なお伝統を守り、後世に伝えようとする鹿児島県志布志町の田之浦地区と、中核国際港湾として発展しようとする海岸寄りの地区住民の人々の生活を中心に調査することにした。

1. 調査概要

宮崎県に隣接する志布志町は志布志湾の中央に位置し、黒潮に洗われながら、湾内には全島亜熱帯植物におおわれた枇榔島をもつ鹿児島県東部に位置する豊かな町である。初めて訪れた人は限られた地域の中に多くの神社や寺、そして史跡名勝、文化財の多いことに驚き、そして港湾には大型カーフェリーや飼料船が横付けされ、工業団地に高層サイロの企業があり、機械化され管理された工場内で、働く人影があまり見られないまま大きく稼動していることに二度びっくりする。

山宮神社と聞いたら、地元多くの方は安楽（やすら）にある立派な天然記念の大楠がある神社を紹介してくれる。田之浦にある「だご祭りの山宮神社」と聞くと道を尋ねられた人は、周囲の2～3の人に聞いた後、新しく出来た県道65号線を山手にあがり、やがて安楽川にそっていくと約10kmほどいった左側にある、と教えてくれる。一つの町に二つの山宮神社がある³⁻⁴⁾。共に祭神は天智天皇。春祭りとして一番早く行われていた2月1日の「だご祭り」を今年から2月第1週の日曜日に行うことにし、多くの人に参加してもらうことにしたと言う。1年に5回の祭祀を行い（1月1日元旦、2月1日だご祭り、8月1日夏祭り、11月1日豊年祭、12月1日新嘗祭）、田之浦地区住民の郷社として大切に捧められている。

2. スーパーマーケットにて

その土地でよく食べられているものは何かを知りたいと、スーパーマーケットやその地域の回転がよい店を視察する。概して鹿児島市内より安価な地元生産の野菜の中に、タイ産のオクラや中国産の椎茸など安価な値段で並べられていることに、流通の恐さを知る。駄菓子や郷土菓子の中に“くっかん”という志布志銘菓の商標があった。“くっかん”の材料は砂糖、でんぷん、小麦粉が使われ、かるかんまんじゅうを小さくしたような光沢のある黒色ゼリーの菓子である。通りがかりの中年の人に聞いたら、「白色もありますよ」と砂糖との違いで素朴な味を教えられる（昔は葛から作っていたのを現在さつま芋でんぷんを入れて作る）。かるかん、柚べし、弥五郎からの長餅など、鹿児島市のスーパーでも見られるトレー入り菓子や駄菓子など、これ迄ゆっくり手にとってみる機会はなかった。今回、商品の原材料を見ると、かるかん材料は砂糖以外にマルトースが、長餅に乳化剤（モノグリ）の表示が地元業者の名で表示してある。飲料を始め、食肉、魚介、菓子類など現在殆どの食品について食品添加物が使われ、その使用基準⁵⁾が示されているが、添加しないですむ自然の物を人々は望んでいる。しかし、志布志地方の菓子業者でも使用している以上、食料生産業者には有機栽培等目覚めてもらう必要がある。志布志町では地元の後継者育成を願い、農業公社を作り、ピーマン団地を作った。結果はUターンではなく、新規参入のIターンで志布志に関係のない都会の会社を辞めてきた人々であった。1人当たり15万円の生活費を出し、2年研修後独立、永住して貰う条件である。希望者は多く20余名が応募し、1区画1反5畝（15アール）を単位とし、現在12区画ある。戸数にして6戸、8名の人が現在独立している。農協と共同のピーマン売り上げは公社の収益として実績を上げている。平成10年度の年間収穫量は1,080t、出荷量963tで曾於地区では2位の松山町の収穫量428t、出荷量399tを大きくリードしているが、肝属地区の東串良町年間収穫量4,720t、出荷量4,670tには大きく及ばない⁶⁾。野菜では他になす、トマト、さやいんげん、さやえんどう（含むグリーンピース）などの他に、工芸農作物のお茶が有明町に刺激され生産量が最近のびてきている⁶⁾。スーパーマーケットの大型ストッカーの中に狭い範囲で山積みされたような豆腐がある。これ迄見た事もない大型で非常に固く、日常鹿児島市で見慣れた大きさの5倍はある。聞けば2kg豆腐で町民は来客のときなどよく揚げ物をするのに使用するという。翌朝6時、まだ暗い中を豆腐屋にでかける。県本土に2軒しかない固い豆腐を業者は自負しながら、豆乳の成形前の“寄せ豆腐”や出来上がり早々の豆腐を皿にのせて貰う。大豆の香りと味がして美味しい。久しく忘れていた豆腐の味である。東串良町から純粋菜種油を仕入れて厚揚げや棒豆腐も作っている。ニガリを使い、出来るだけ良心的に心掛けているが、大豆は残念ながら米国輸入物である、とくやしがついていう。国内産⁷⁾を使用すると手間は全く一緒でも、原材料の大豆が高価なため現在の5倍の価格で売らないと生活出来ないという。平成9年度食料需給表（速報値）⁸⁾によると、豆類の国内生産量は28万

1千t、外国貿易輸入豆量536万4千tである。大豆は栄養的には陸の王様と言われ、種皮は固いが油脂や植物性たんぱく源として大きな位置を占めている。この志布志町を中心として大豆を植えてみてほしいと願い、大豆のことを調べる。

第1表 平成9年度食料需給表（速報値）⁸⁾

類別・品目別	豆類（千t）	大豆（千t）	その他豆類（千t）
国内生産量	281	145	136
外国貿易輸入量	5,364	5,057	307
在庫の増減量	144	162	18
国内消費向量	5,501	5,040	461
内訳			
飼料用	123	110	13
種子用	8	4	4
加工用	4,027	3,972	55
減耗量	138	126	12
粗食量	1,205	828	377
歩留り（%）	96.8	100	89.9
純食料	1,167	828	339

大豆は脂質のコレステロールを低下させると言われる不飽和脂肪酸のリノール酸や、微量のVB₁、VEを含み、たんぱく中の含硫アミノ酸は少し劣っても⁹⁾、良質たんぱく源として多くの人に愛されている。大豆利用は豆腐のみならず、煮豆、きな粉、油脂、豆腐、凍り豆腐、薄（厚）揚げ豆腐、豆乳、湯葉、味噌、枝豆、納豆など限りないが、大豆から採油後の大豆粕を飼料や肥料とし、最近我々の身近な食用に、表面には出ないが、練り製品の添加物や人工肉、アミノ酸の製造等幅広く使用されている。また油脂はマーガリンの原材料だけでなく、工業的に塗料などにも使われる。このように限りなく広がる用途の大豆がいつ頃から農家の畑から消えたのだろうか。国産大豆の生産量は水田転換畑での作付けが急増した1987年（昭和62年）では28万7千tになったが、1994年には10万tを切り、1996年で14万8千tである¹⁰⁾。1999年、食糧農業農村基本法でこれからは自給率を高める方向に本格的に施策が向いてきた。農家の人に聞くと、昔、大豆をみんなで作っていたが、気候の不安定による収穫量の減少、収産性、労働力の低下があるという。黄ダイズでも大、中、小粒の大豆がある^{7,11)}。大豆は地域による品種の相違、根腐れをおこしやすい粘質性の不良土は駄目で、排水のよい土地でなければならない。中耕培土をしなければ根をはずし、養分吸収はされ難い。中山間地、山あいの田んぼや畠にコンバインがはいらぬ場所は困難である。また、種子まき3日後までに雨にあうと発芽せず、発芽しても根腐れしやすい。このような現実には、高温多湿な南九州の気象条件では難しい。しかし、カメムシなどの害虫予防をし、色々な条件の揃った適地指導なら、中粒で豆腐、味噌用にも適する“フクユタカ”等（一般に九州北部の品種）の学習をし、克服すれば大豆は県内の特産品となるだろう。大豆の根腐れ防止のため、田んぼのない排水のよいサラサラした土地を見つけ、大豆団地を目指す夢がある。転作に伴う政府助成が現在最高1反当たり73,000円という。

厳しい条件はあるが、別記6項目¹²⁾をクリアすることが、何かの手がかりになる。一考をお願いするのは無理であろうか。平成10年度大豆の県内における作付面積は378haで、前年比111ha(41.6%)の増加。これは緊急生産調整推進対策に伴う生産調整面積の増加による水稻からの転換等によるものである¹³⁾、とされている。2kgの豆腐を鹿児島市に持ち帰り、翌日市販豆腐と比較した。トレーパックの表面に“この豆腐は遺伝子操作の大豆使用ではありません”と明記されていた。

<別記>¹²⁾

水田農業経営確立対策における作物別技術要件

大豆

- 1) 排水対策
- 2) 土づくり
- 3) 適正管理
- 4) 効率的作業体系
- 5) 収量及び品質の向上・安定化
- 6) 地域特認

3. ダゴ祭り

田之浦地区は12の集落からなる安楽川の上流で、人口788人、世帯数323世帯、65才以上の高齢者279人で平均35%の高齢化率である。中でも田吹集落は48%、牧野集落46%の高齢化率¹⁴⁾で、小学校の生徒32人¹⁵⁾である。これ迄農業や林業を営んで来た人々が多い。現在では若い人の中に県外に出ていく人、町に残っても会社員として働く兼業農家など全国にみられる様子と変わらない。ダゴ祭りは田之浦の山宮神社氏子を中心に今年も各戸から御飯茶碗一杯ずつの粳米を寄付してもらい、米粉にする所から始まった。昔、各門から1本ずつダゴ花を奉納していた。今年は11集落からダゴ花が出され、1集落からは米だけであった。死人が出ると不浄を嫌い奉納しなかった。しかし、今では集落単位となり、人数も少なくなってきたので、ダゴの材料提供だけを遠慮してもらい、各戸から色々な材料を持ち寄り、祭りの当日朝7時から集落の男女が集会所や代表者の家に集り全員でとりかかる。女性はダンゴを作る。粉にした米粉は水でこねた後、直径3~4cmに丸め、茹でた後表面がべたつかぬように餅とり粉をまぶす。各集落ではこの時、最近は出来るだけ美しく綺麗に飾り付けようと食用色素を使用するが、昔のままの素朴さを守る部落では、白ダンゴのみである。男性はくし竹の準備をする。

ダンゴを刺す竹は多くの人が防風林や家の境界植栽に利用するキンチク竹(蓬萊竹)¹⁶⁻¹⁷⁾を前日、長さ1尺位ずつ切って準備しておく。竹は一般に地下茎で増えるが、キンチク竹の

ひろがりは連軸型で株張りをするため密に叢生し、筋肉は長くて節は低い。一般に3年生の竹で地上1m位の部位のところがこのダゴ祭りのくし竹には適当だという。竹の皮は非常にしなやかで、縦に繊維が強いので、かつて山に薪取りに出かけた時、ロープの代わりに薪の結束用材として使用していた。小さく削られた竹は“ツト”に挿せるように先を削る。竹の内側を小刀で薄く何枚にも削ってある。あたかもかな屑のように、くるくると巻かれているが、稲の葉や穂が垂れたようにみせる。貰った2本のくし竹の薄皮を数えてみると34枚と10枚に削られているくし竹であった。小刀を扱う熟練の技の差で、若い人は一般に部厚いと高齢者は笑う。最近鉛筆を削ることなく、電動削り器はおろか、シャープペンシルに変わって刃物を持つ事も少なくなった子供達に、このダゴ花に差すくし竹を稲の穂まがいの竹細工指導をする事は厳しいものがある。またくし竹の末口には3つの少し太目のダゴを差す部分も細工する。これらのくし竹を200本位各集落は作り、ダゴを差し“ツト”に飾る。ダゴ、人参、漬物、キンカン、ピーマン等、台所にある食材ばかりでなく、梅、椿、南天等の花も出来るだけ賑やかに飾る。最後に神様が食べるのだという径4~5cmの一寸大きめの白く平たいダゴを真ん中にして“ツト”の頂上に飾る。肩に担ぎまたは車にのせて神社に運び、拝殿の柱に集落名を書いた紙と共にくくりつけ奉納する。神殿には向かって左側に米（白米と赤米）、コンブと塩、酒、鯛、果物（みかん、りんご、バナナ、トマト）、野菜（ほうれん草、人参、白菜、深葱）、これらの品が奉納され、右手にはサカキや酒が並べられていた。昔、お供えの中に死んだ獲物は奉納せず、天の岩戸に由来して生きたにわとり等（カゴに入れ）で五穀豊穡を祈っていたが、今は果物、野菜でさえ時として店から購入し、奉納している。神事が終わり、お祓いのあと神舞を踊るため舞庭に注連なわを庭一杯四方に張り、そこにすばらしい切り絵が幾つも下げられている。見ると神社の鳥居、鹿、ウサギ、蝶々など干支の切り絵がある。それ迄途絶えていた神舞復活のため昭和57年宮崎県高千穂町に氏子が出かけ、そこの保存会から伝授され、以来取り入れた。色々な祭典が終わると庭に“ツト”に差されたダゴが持ち出され、人々は我れ先と競って“ダゴ串”を貰って帰宅する。かつては老若男女争ってダゴ串を貰っていたが、竹のカドで一寸手を切る人や子供達には手に届かぬ事もあったので、今では竹を削る時にも角を丸く配慮し、出来るだけ多くの人が貰って行くように氏子の役員が気を配っている。このダゴを食べると今では「無病息災に一年過ごせる」「火で焼いて食べると火災にあう」といって、ぜんざいなどに入れて食べる人もいる。ダゴをとった後、昔はもぐら除けや田の水口に、水不足にならないようにと挿していたが、今では畠にパイプラインもひかれ、水不足も解決されてきた。ダゴ祭りの記録文書は見当たらなかったが、地区の氏子の人々が中心となって保存会を作り、「神舞を守っていこう」と会社から帰宅後、夕食も慌ただしく夜に練習をし、年中行事に備えている。また小さい子供達の協力も得て、神舞は立派に奉納され始めた。政教分離で補助もなく、500円の寄付金、800円の大麻、交通安全としてのお守り500円等を何か1つずつ購入してもらい、そして夏祭りの益金なども合わせて

保存のために地区の人々は協力する。現在氏子代表の大野みのるさん宅では、昨年“米の貢上”を出し、上京したので、今年はダゴ祭りの時、米1俵を寄付した。“地域の皆の親睦を兼ね、出来る時には”と言われる。しかし高齢者でデイサービスを受けている病気がちな人のいる家¹⁸⁾などは気の毒で、寄付金を言えない所もある。

最近では、与えられるテレビ、ラジオの娯楽より自分達で何かを演じたいという娯楽を一般に求めるようになった。若者はギターをひき、競技に手を振り、大人は生涯教育センターに出かける。私達はこの現実を見逃すことなく（それは伝統を守るという大義名分はあるかもしれないが）その地域の神舞や行事を地区一体となり教え守っていく事、この事が今後の週休2日制のこの地域に求められる教育でもあろう。インターネットで社会の情報を得る一方で、その地域のどこにもない伝承を受け継ぐ、地域の個性。大型フェリーが都会から人や車を志布志港に運び、一寸回り道をしてダゴ祭りなどに参加できたらと思う。田ノ神と田吾作のユーモラスな会話など見物人も一体となり、見る側に笑顔の出る田ノ神舞や神祭はすばらしいものになる。素朴な田舎の行事をそっとしておきたい気持ちと、もっと広報して多くの人々にみて貰いたい気持ち、地区保存会の御苦勞など、くし竹にさされたダゴ以上に気持ちは揺れる。

4. 水産加工店にて

市街地のあちこちに水産加工業の看板が目につく。権現橋近くの店頭ではちりめんじゃこ（しらすぼし）の加工品を先頭に、実に種類が多い。今年は辰年にちなみ、志布志湾で網にかかった小さな“辰の落とし子”まで乾燥させニス塗り、一對を袋に入れて安産のお守りとして売っている。冷蔵コーナーの前で自宅用ならば、と魚の“摺り身”を店員に奨められた。以前買い求めた市販品の摺り身は調味料が変に甘味すぎたのでもう二度と購入したくないと話したが、購入するはめになった。自宅で自分なりにつけ揚げや、つみれの調理をしたら本当に美味しい。“志布志湾で今朝とれた「エソとハモ」を加工した新鮮な摺り身”の言葉その通りであった。エソは白身で肉質もよくしまっていてカマボコの原料によく使用する。料理には小骨が多いので塩焼き程度である。一方、祇園祭りの頃になると関西ではハモ料理が珍重される。鋭い歯を持つうなぎのような、ハブのようなハモが、蒲焼きや酢の物、土瓶蒸しなどに珍重されるのは白身であるからだろう。アカエソは岩礁に住むが他のエソは砂地や砂泥地に生息して獲物の小魚を補食する¹⁹⁾。ハモも昼間は砂泥地に潜み、夜になって出てくる。その2種類をつけ揚げの材料として購入した。志布志町ではいぼだい、しらす、えそ類、こういか類、ちだい、きだい、ふぐ類、その他のえび類と、もっと多くの種類が水揚げ生産されているが、平成10年度の生産量は1,220tである²⁰⁾。平成8年度から平成10年度の内水面養殖業でみる生産量は、わずかずつではあるが減少している²⁰⁾。ねり製品814tと塩干品299t、そして冷凍水産物65t、煮干し品27t、その他冷

凍食品10tなどが多い。しかし志布志湾でとれたものになると話は異なる。湾に面している町村からの流通がある。高山町，東串良町，大崎町，有明町，そして宮崎県串間市となる。誠に広域で，その真ん中にある志布志町に色々な海産品が集ってくるのであろうか，店頭で並んでいるカワハギの一例をみる。地方名でカワハギ（スココメー鹿児島，コーメジロー阿久根）と呼ばれるニザダイは肉は少し臭みがあるので志布志でかつて肥料にしていた。しかし，昭和30年代，主婦達の小遣い稼ぎに何かなるのではないかと「漁業や生活改良普及員の人達」が色々な工夫，助言を行い，みりん干しにしたり，生ウニにアルコールと塩を入れて瓶詰め加工をしたり，工夫をして漁家の人々の小遣いになることを考えたと言われる。その影響があるかどうかはわからぬが，誠に海産物の加工に対して，よく工夫され研究されていると思う。しらすの釜揚げでも，保存がよく効くものと効かぬもの，しそ入り，海藻入り，カツオ入り佃煮等。それで非常に多くの漁獲高があるのかと調べてみると，しらすの生産高は出水市の1,059tを筆頭に志布志町は県内10位内にはなかった。8位大崎町，9位有明町，そして10位の東串良町161tとなって，志布志町の生産量は東串良町の半分にも及ばぬ61tである²¹⁾。また水産加工の店頭の魚の商品の種類によっては，素焼き，ローラーでつぶして食べやすくしたもの，塩干品等，加工品の工夫などに全く驚く。スルメイカ等のトンビの所まで乾燥し，酒のつまみで商品化されていた。

海岸の一角で鰹や穴子類を手際良くさばき，ウニの卵巣をとり出す作業をしている人達がいた。昔に比べたら段々多くの魚類がとれなくなったと嘆いていた。中核国際港湾として発展していく陰でこの人達の姿を忘れてはならないだろう。ただ流通加工業にのっている人々は近隣の町村から多くの魚類を仕入れ，頑張っている人々がいる。

内水面養殖業のデータではうなぎの375tがある。有明町の2,793tと大崎町の1,756t，串良町の561tは県内でも非常に大きく，志布志町でも373tが揚がっている²²⁾。しらすうなぎは非常に高価で，海のダイヤとも言われ品薄の一昨年はkg当たり100万円とも言われ，中国，韓国などから輸入されている現在でもkg当たり10万円と巷で言われるが，定かではない。ただ志布志湾に注ぐ菱田川，安楽川，前川を中心にその周辺でとれ，採捕量日本一といわれ，3月1杯がその採捕期間である。採捕する人と養殖養鰻業とは異なる。うなぎの輸入量も1993年38,341tが1997年には55,276tと増加し，調製品として輸入されてきている²³⁾。志布志には採捕したしらすうなぎの養鰻業は2軒位と少ないし，その加工迄は至っていない。これ迄志布志の食品の一部をみてきたが，他にも畜産物があり，自家の果樹園などもある。人口の割には農海産物に恵まれ生活しやすい感じを受けるが，地方の町にしては土地が高く，住みにくいとも言われる。工業団地に働く約1,000人位の昼間人口の半数は，周辺の有明町や大崎町などから通勤してくる。土地があっても借家がなく，家賃も高い。工業団地に弁当屋が昼間の時間になると巡っていく。この風景はどこの街でも変わらないし，志布志町特有のものでもない。

田之浦地区の鹿島みつる商店は鮮魚・仕出し店である。走る車のデパートを持つ鹿島さ

んは市場に仕入れに行き、その日の注文や仕入れ品でメニューを変え、惣菜料理を作る。惣菜のパック1個300円大体30個をめどに作るが、それでも最近では法事や祝事、そして時には健康プラザなどからの依頼を受ける。一般にやわらかい千切り大根の煮つけ、昆布巻、すり身に野菜を入れた天ぷら、和え物、酢の物が好まれ、あまり手間取るような、若い人が好むようなメニューは購入者の老人には好まれない。調味はうす味を、と心掛けるけれども弁当類はやはり味が少し濃くなると店の人はいう。一週間に2回位ずつ日を決めて各集落に行く。高齢者は義歯や補綴物により、咀嚼能力の回復を期待して食生活の摂食の補助をしているが、歳月を経ていくと、身体状況によって義歯や補綴物をはずし、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。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からも言われている²⁴⁾。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おり、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²⁵⁻²⁶⁾。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、1人暮らし、家に閉じこもりがち、寝たきり高齢者ではタンパク、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1人暮らし高齢者の健康を低下させないために積極約社会参加、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①三世同居②高齢者夫婦世帯③二世帯世帯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。田之浦地区の高齢者達は、ダゴ祭りなど山宮神社の祭祀を通して地区住民との交流や社会参加が見られ、相互扶助と若者達へ行事の伝承を行う姿は、心身共に健全な姿であるように思われた。

要 約

- 1) 伝統行事の継承を各地で悩む中、田之浦地区のダゴ祭りもかつての五穀豊穡から山宮神社の氏子を中心に健康を願い親睦も兼ねた行事へと変わり、若い人々の協力している姿がみられた。ダゴ花の飾りは伝統を守る素朴な昔ながらのものと、出来るだけ綺麗に見せようとする色素を使用したダゴ花があった。
- 2) 2kg豆腐と言われる大型の固い豆腐で揚げ物を作り、“くっかん”等志布志だけに見られた菓子や志布志湾沿岸から来た海産物はよく工夫、加工され、お茶、農産物、畜産など豊かな食材料と共に地域の食生活が見受けられた。
- 3) 厳しい条件はあるが、ピーマン団地があるのなら大豆団地化は出来ないものか、輸入大豆の現実を踏まえて消費者の立場から希望を記した。
- 4) 高齢者の昼食弁当と工業団地で働く人々の昼食弁当の内容は似ているようでも、身体機能に合わせた調理操作の異なる食事内容のものが供食されている、と思った。

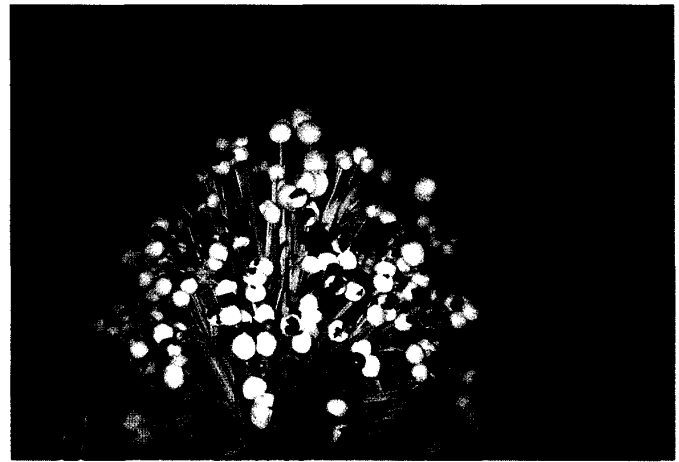
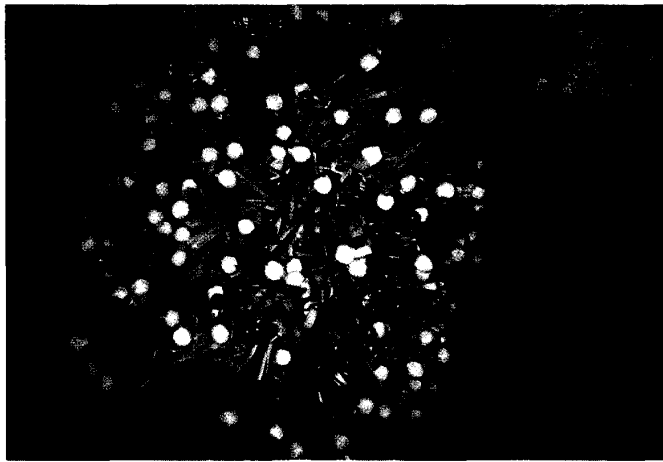
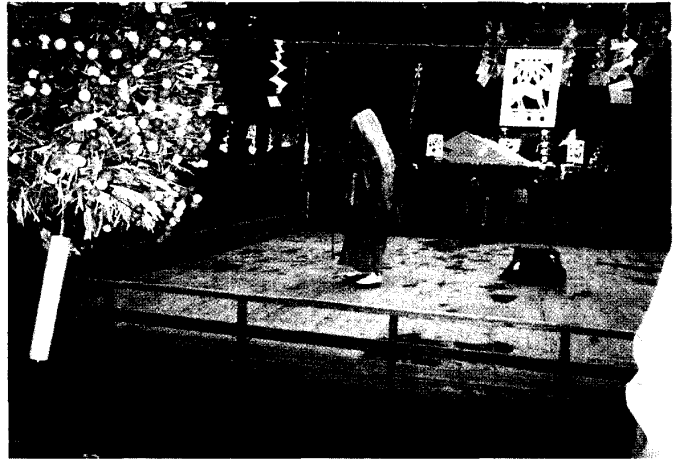
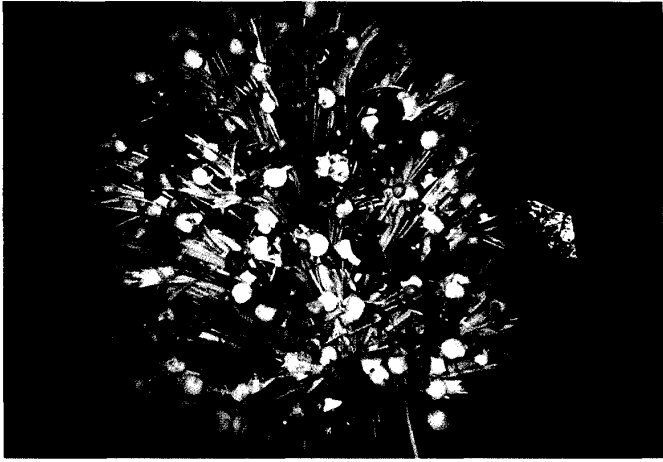
本稿をまとめるにあたり、御協力いただきました志布志町役場の吉村公平町長をはじめ、貴重な資料を御提供いただきました関係者、各機関の方々に、記して深謝いたします。

(小住フミ子・上村和子)

文 献

- 1) 小住フミ子・北崎康子：鹿児島県立短期大学紀要自然科学篇，第48号（1997）
- 2) 小住フミ子・北崎康子：鹿児島県立短期大学研究年報，第29号（1998）
- 3) 鹿児島県志布志町文化財調査報告書4号：p.5（平成2年3月）
- 4) 鹿児島県志布志町教育委員会：志布志の文化財概要 p.6
- 5) 新日本法規：栄養関係法規類集 栄養関係法令等（下）（食品添加物等の規格基準）
- 6) 市町村別統計書Ⅱ：九州農政局鹿児島統計情報事務所（平成11年度10月）
- 7) 食材図典：小学館， p.302（1995）
- 8) 大臣官房調査課：平成9年度食糧需給俵（速報値） p.220
- 9) 四訂食品成分表2000：女子栄養大学出版部 p.104
- 10) 食品産業統計年報平成10年度版：食品産業センター p.225
- 11) 農林水産省：日本の大豆 p.57～58
- 12) 鹿児島県庁資料：農産課 転作だより，第180号
- 13) 市町村別統計書Ⅰ：九州農政局鹿児島統計情報事務所（平成10年度）
- 14) 鹿児島県志布志町資料：住民基本台帳（平成11年4月1日現在）
- 15) 鹿児島県教職員録：1999年度4月現在 p.167
- 16) 有用竹と筍：上田弘一郎， p.23，博友社（昭和56年6月）
- 17) 竹と人生：上田弘一郎， p.198，明玄書房
- 18) 鹿児島県志布志町役場資料：平成11年5月国民保険診療分
- 19) 白井祥平：かごしま魚， p.66～69，新日本教育図書（1985）
- 20) 鹿児島農林水産統計年報 生産量，漁業地区別魚類別漁獲量， p.314（平成10年）
- 21) 鹿児島農林水産統計年報 生産量，漁業地区別魚類別漁獲量， p.307（平成10年）
- 22) 鹿児島農林水産統計年報 生産量，漁業地区別魚類別漁獲量， p.313（平成10年）
- 23) 食品産業統計年報：食料品の品目別輸入，食品産業センター， p.110（平成10年度版）
- 24) Shibata H.Nutrition Health 8,165（1992）
- 25) 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）
- 26) 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）

ダゴ祭りと各集落のダゴ花



2kg豆腐と海産物加工現場

