

# 鹿児島県の家庭料理（昭和30年代から40年代）

## ～次世代に伝え継ぐために～

木下朋美<sup>1</sup>，山崎歌織<sup>2</sup>，木之下道子<sup>3</sup>，新里葉子<sup>4</sup>，進藤智子<sup>4</sup>，大山典子<sup>4</sup>，山下三香子<sup>1</sup>，大富あき子<sup>5</sup>，森中房枝<sup>6</sup>

1. 鹿児島県立短期大学，2. 鹿児島女子短期大学，3. 鹿児島純心女子大学，4. 鹿児島純心女子短期大学，5. 東京家政学院大学，6. (元) 鹿児島純心女子大学

キーワード：家庭料理，郷土料理，鹿児島県，昭和30年代から40年代，食育，食文化

### 1. はじめに

食生活が多様化する現代において，鹿児島県では郷土料理や家庭料理，地域の特産品などの食文化を次世代へ伝え継ぐために様々な取組が行われており，平成14年3月に「かごしまの“食”交流推進計画」が策定され，令和3年3月には第4次計画が策定された。国における調査である令和4年度「食育に関する意識調査報告書」（農林水産省）によると，郷土料理や伝統料理など，地域や家庭で受け継がれてきた料理や味などを受け継いでいると回答した割合は64.4%であった<sup>1)</sup>。鹿児島県での調査においては，受け継いでいると回答した割合は令和元年度では58.0%，令和2年度では50.4%と低下傾向にある<sup>2)</sup>。

「かごしまの“食”交流推進計画」では，地域や家庭で受け継がれてきた料理や作法を伝承する鹿児島県民の割合を令和7年度までに60%以上にする目標を設定している<sup>3)</sup>。地域や家庭で受け継がれてきた料理は，ほとんどが「親などから家庭で教わる」ことが多い。しかし核家族化や新型コロナウイルス感染症による影響を受けて，世代を超えた家族や地域の人と共に食事をする機会が減少し，食文化を継承する場が少なくなっている。また，食の多様化によって食の欧米化が高まっていたり，食料自給率が低下したりしていることも拍車をかけているといえる。地域の食文化をどのようにして伝え継いでいけばよいか課題である。

一般社団法人日本調理科学会では，平成24年度から26年度において特別研究「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」として，昭和35年から45年頃までに定着していた地域の家庭料理について全都道府県での聞き書き調査を実施し，平成26年および27年発行の『次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理』聞き書き調査報告書』および『伝え継ぐ日本の家庭料理』（農文協）全16冊にまとめた。また，平成28年度からは，日本調理科学会年次大会の特別企画「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」として継続的にポスター発表を行ってきた。

鹿児島県でも，県内の地域を各調査員で分担し，同様に聞き書きによる調査を行い，調査地域ごとの「聞き書き調査報告書」をまとめ<sup>4,5)</sup>，また特別企画のポスター発表において，家庭料理を主食，主菜，副菜，間食（おやつ），行事食，地域の特徴に分類し報告した<sup>6)</sup>。  
7, 8, 9, 10, 11)

本稿では，昭和30年代から40年代の鹿児島県の家庭料理を次世代に伝え継ぐ目的で，「聞き書き調査報告書」に基づき，当時の暮らしぶりを伝える家庭料理を記す。また，聞き書き調査では，調査対象者が食材名や料理名を方言で語ることが多かった。例えば，サツマイモは当時唐芋（からいも）と呼ばれており，現在でも年配の方は唐芋と呼ぶことが

ある。県内でも地域によって若干異なる表現をすることもあった。本稿では、聞き書きでの報告書に従って記す。

## 2. 調査方法

本調査は、一般社団法人日本調理科学会特別研究「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」の調査ガイドラインに準じて実施した。

### （1）調査対象地域とその特徴

現在の行政上の区分では鹿児島、南薩、北薩、始良・伊佐、大隅、熊毛、大島の7地域区分が用いられるが、本調査ではその内5地域区分の旧17市町を調査地域として選定した。その各調査地域の昭和40年における市町名と国勢調査報告<sup>12)</sup>による人口を表1に記した。また①～⑫の調査地域の現市町名と昭和40年当時の市町名を記した地図を図1に示した<sup>13)</sup>。

表1 聞き書き調査を行った調査地域

| 行政の地域区分 | 調査地域       | 昭和40年の市町名と人口（人）         |
|---------|------------|-------------------------|
| 鹿児島     | ①鹿児島市      | 鹿児島市（328,446）           |
|         | ②いちき串木野市   | 串木野市・市来町（合計 40,787）     |
| 南薩      | ③枕崎市       | 枕崎市（31,464） *市町村合併なし    |
|         | ④指宿市       | 指宿市（32,386）             |
|         | ⑤指宿市山川     | 山川町（16,910）             |
|         | ⑥南さつま市坊津町  | 坊津町（10,680）             |
|         | ⑦南九州市      | 川辺町・知覧町・穎娃町（合計 65,398）  |
| 北薩      | ⑧薩摩川内市祁答院町 | 祁答院町（8,065）             |
|         | ⑨薩摩川内市入来町  | 入来町（8,825）              |
| 始良・伊佐   | ⑩霧島市霧島     | 霧島町（7,198）              |
|         | ⑪始良市       | 始良町・加治木町・蒲生町（合計 52,891） |
| 熊毛      | ⑫西之表市      | 西之表市（30,490） *市町村合併なし   |

今回調査を行った調査地域の昭和30年代から40年代の主な特徴を、聞き書き調査報告書や地域の郷土誌を基に記す。

鹿児島市は観光・商工業の発展とともに市域は拡大し、昭和42年に旧鹿児島市と旧谷山市が合併し鹿児島市となり、南九州地方開発都市の中核となった<sup>14)</sup>。さらに、平成16年に鹿児島市と吉田町、桜島町、喜入町、松元町、郡山町が合併し、現在の鹿児島市となった。昭和40年の産業別就業人口割合は第一次産業（農業・林業・漁業）11.3%、第二次産業（鉱業・建設業・製造業）24.9%、第三次産業（卸売業・小売業・サービス業他）63.7%であった<sup>15)</sup>。

いちき串木野市は平成17年に串木野市と市来町が合併し、現在のいちき串木野市となった。耕地の少ないこの地域は、明治の紙幣整理政策で農業が一時成り立たなくなったが、その後、農耕技術の改良が行われ昭和37年頃には米、麦、サツマイモ、菜種、葉タバコ、芋、大豆等の収穫が2倍以上に増えた。漁業は昭和20年頃まで活気があったが、その後

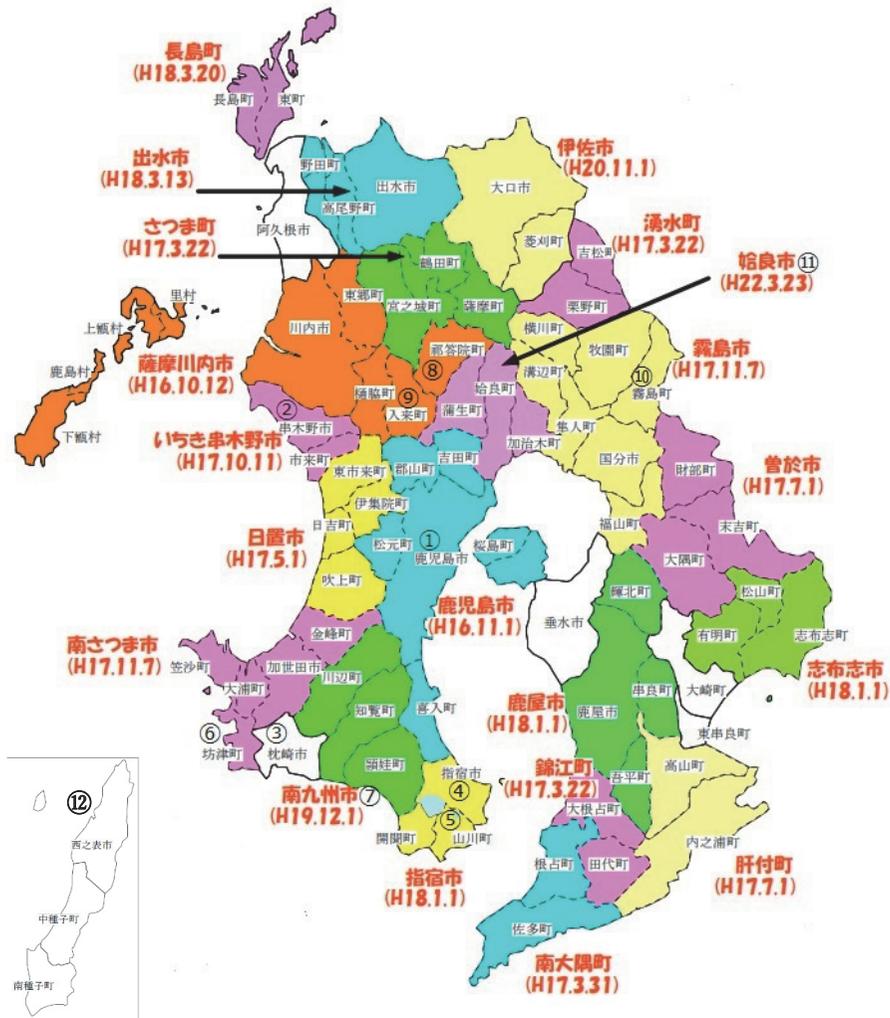


図1 鹿児島県の市町村合併前後の地図（調査地域を①～⑫で示す）

衰退し、昭和39年からは三井串木野鉱山としてアスファルト・コンクリート用基材を製錬して今に至っている。

枕崎市の昭和40年の産業別就業人口割合は第一次産業49.5%（その内農業38.2%、漁業・水産養殖業11.2%、林業0.1%）、第二次産業18.4%、第三次産業32.1%であった<sup>16)</sup>。鰹の水揚げ量全国有数規模の枕崎漁港を持ち、鰹節製造業を中心とする食品加工業が発展し、また芋焼酎製造業も安定した成長をみせた。

指宿市は平成18年に指宿市、山川町、開聞町が合併し、現在の指宿市となった。指宿市の昭和40年の産業別就業人口割合は第一次産業49.6%、第二次産業10.7%、第三次産業39.6%であった<sup>17)</sup>。砂蒸し温泉をはじめとした観光業も盛んである。山川町は昭和35年以降スイカの産地形成に動き出し、「徳光スイカ」が特産品である。山川漁港は水産業

および水産加工業が栄えている。鰹節製造は明治43年頃から行われている。

南さつま市は平成17年に加世田市、坊津町、大浦町、笠沙町、金峰町が合併し、現在の南さつま市となった。坊津町は古来半農半漁の職業形態だが、昭和4年より商品生産農業に転換し園芸作物にも取り組み始め、町をあげてポンカン生産の推進体制となった。古くから栄えた鰹漁業は昭和40年頃に枕崎に集約されて無くなった。

南九州市は平成19年に川辺町、知覧町、穎娃町が合併し、現在の南九州市となった。川辺町の昭和40年の産業別就業人口割合は第一次産業69.5%、第二次産業11.4%、第三次産業19.1%であった<sup>18)</sup>。知覧町の昭和35年の産業別就業人口割合は第一次産業77.3%、第二次産業4.4%、第三次産業18.3%であった<sup>19)</sup>。穎娃町の昭和45年の産業別就業人口割合は第一次産業68.0%、第二次産業7.6%、第三次産業24.4%であった<sup>20)</sup>。第一次産業比率が高く、特に茶、サツマイモは日本有数の産地となっている。伝統的地場産業である「川辺仏壇」も基幹産業の一つであり、また知覧武家屋敷群や知覧特攻平和会館など観光地も有する。

薩摩川内市は平成16年に川内市、樋脇町、東郷町、入来町、祁答院町、上甕村、里村、鹿島村、下甕村の1市4町4村が合併し、現在の薩摩川内市となった。祁答院町の昭和45年の産業別就業人口割合は第一次産業68.0%、第二次産業12.0%、第三次産業20.0%であった<sup>21)</sup>。昭和30年の農業従事者は74.5%で主な生産は米であり、平成27年の農業従事者は14.7%と減ったが、現在も米の他、金柑、梨、ブドウ、イチゴ、麦、タバコ、養蚕などを生産している。入来町の昭和35年の産業別就業人口割合は農業従事者が最も多く74.5%、次いで卸売小売業が6.8%、サービス業が6.3%であった。農業従事者の多くが零細農家であり、米・麦・タバコを作り、蚕を飼い繭を売って生計の足しにしていた。

霧島市は平成17年に国分市、溝辺町、横川町、牧園町、霧島町、隼人町、福山町の1市6町が合併し、現在の霧島市となった。霧島町の昭和38年の産業別就業人口割合は農業・林業74.0%、工業1.8%、商業・公務・交通業・自由業24.2%であった<sup>22)</sup>が、昭和50年には第三次産業が42.2%<sup>23)</sup>に増加した。霧島町は霧島連峰の南麓に位置し標高240～1,500mの高冷地で、中央を霧島川が流れこの流域に水田が広がっている。また温泉の町でもある<sup>24)</sup>。

始良市は平成22年に始良郡蒲生町・始良町・加治木町の3町が合併し、現在の始良市となった。昭和40年の始良町の産業別就業人口割合は第一次産業57.3%、第二次産業13.6%、第三次産業29.1%であり、年々三次産業化が進展してきている<sup>25)</sup>。また、炭・木炭の産地として県内の需要のほとんどを供給していたが、昭和40年頃は需要が減ってしまった<sup>26)</sup>。昭和30年頃の加治木町では藁と桜島大根の交換市が行われていた<sup>27)</sup>。

西之表市は九州本土最南端の佐多岬から南方約43kmに位置する種子島北部にあり、島の総面積(444.3km<sup>2</sup>)の約44.3%を占める。東は太平洋、西は東シナ海に面し、年平均気温20度前後と温暖な気候である。昭和40年の産業別就業人口割合は第一次産業59.6%、第二次産業10.4%、第三次産業30.0%であった<sup>28)</sup>。西之表市のある種子島は、戦前・戦後は第一次産業で生計を立ててきた。農業は米、サトウキビ、サツマイモを生産している。

## (2) 調査対象者

調査対象者はその地域で長く居住し、主に家庭の食事作りに携わってきた人とした。40

名の女性で、出生は大正10年～昭和27年、調査当時の平均年齢は78.7歳、平均居住年数は67.5年であった（表2）。

表2 調査地域別の調査対象者年齢と居住年

| 調査地域      | 調査人数（人） | 年齢（居住年）                                                                                  |
|-----------|---------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 鹿児島市      | 4       | 85歳（78年）85歳（85年）85歳（85年）85歳（85年）                                                         |
| いちき串木野市   | 2       | 93歳（70年）87歳（60年）                                                                         |
| 枕崎市       | 3       | 80歳（80年）68歳（26年）73歳（51年）                                                                 |
| 指宿市       | 1       | 79歳（79年）                                                                                 |
| 指宿市山川     | 2       | 76歳（76年）77歳（77年）                                                                         |
| 南さつま市坊津町  | 1       | 86歳（86年）                                                                                 |
| 南九州市川辺町   | 2       | 82歳（82年）76歳（28年）                                                                         |
| 南九州市知覧町   | 1       | 69歳（44年）                                                                                 |
| 南九州市穎娃町   | 1       | 72歳（72年）                                                                                 |
| 薩摩川内市祁答院町 | 10      | 77歳（48年）72歳（72年）71歳（71年）76歳（76年）<br>83歳（83年）66歳（66年）82歳（82年）67歳（23年）<br>88歳（88年）78歳（78年） |
| 薩摩川内市入来町  | 3       | 76歳（53年）75歳（53年）72歳（50年）                                                                 |
| 霧島市霧島     | 3       | 85歳（85年）88歳（88年）83歳（83年）                                                                 |
| 始良市       | 4       | 89歳（68年）76歳（25年）83歳（83年）88歳（70年）                                                         |
| 西之表市      | 3       | 62歳（57年）75歳（74年）78歳（60年）                                                                 |

### （3）調査項目

昭和30年代から40年代に家庭において作られていた日常の料理、食料の保存と加工の方法、間食、ハレの食事や行事食、伝え継ぎたい家庭料理、その他（食の思い出、伝え継ぎたい食に関する事など）をその当時の暮らしの背景とともに自由に聞き書きした。

### （4）調査時期と方法

聞き書き調査は、平成24年から25年にかけて随時実施した。自宅に調査員が訪ねるケース、近隣の公民館等に集合してもらうケースなどがあつた。

## 3. 結果および考察

### （1）食生活の実態（日常食；ケの食事）

#### 1) 主食

全調査地域において米を主食としているが、米100%の地域は少なく、「唐芋飯」（図2）、「麦飯」、「粟飯」、あるいはそれらの混合飯が主流であり、混ぜる割合も地域で異なっていた。唐芋は「孝行芋」と呼ばれ、昔から庶民の食生活を支える貴重な食料でもあつた。以下に、地域における主食の食材やその食べ方について述べる。

<鹿児島地域> 鹿児島市においては炒った大豆やカボチャ、唐芋を主食としてよく食べており、粥を片栗粉で固めて食べたりもしていた。米は七分搗き米や白米であつた。いちき串木野市では耕地が少なく米が不足しており、米の飯はあまり食べることができなかった。米と餅粟、唐芋と米と一緒に炊きあげ、しゃもじで唐芋を好みの餡状にした「芋飯」

など、米よりも唐芋の割合が多かった。また「麦飯」に冷たい「味噌汁」をかけた「冷や汁」(図3)を夏場によく食べていた。麦の強い生命力にあやかり厄を払ったと伝えられる。海産物が手に入る地域では、米と物々交換をしていたところもあった。

<南薩地域> 山川町では唐芋、米、麦が主食の農産物として栽培されており、米に麦や粟、唐芋を混ぜたものがよく食べられていた。夏の暑い時期は「冷やずい(冷や汁：鯖のひぼかしをほぐし、すり鉢ですって味噌、冷水、ニラやネギ等を刻んで入れたもの)」を「麦飯」にかけて食べていた。坊津町では、痩せ土地で水田はなく、米と茶は行商の量り売りで購入する貴重なものだった。そのため各家庭においては唐芋、麦、粟、そばを作って食べていた。主食は蒸かした唐芋が主であり、唐芋に米、あるいは麦に米を少量混ぜて炊いた。南九州市は茶と唐芋の産地で、米、唐芋、粟、そばなど自給自足の生活をしてきた。主食は米、麦、粟、唐芋を混ぜた飯が主で、夏の暑い時期は「麦飯」に「冷や汁(冷水に味噌を溶いてすり鉢に入れ、すりこぎでよくすり、山椒、ニラ、ネギなどを刻み入れたもの)」をかけて食べた。夕食には「そまずし(そば・野菜の煮込み)」(図4)等も食べた。

<北薩地域> 祁答院町では米・小麦・大豆・唐芋などを自家用で作っており、昭和30年頃は食料不足を感じることはなかった。宮之城や阿久根から担ぎ屋(行商)が魚やその他の食料品を持ってきて米と交換することもあった。入来町では米・麦・唐芋を作っており、自給自足の生活であった。普段の食事は唐芋や粟を入れた雑穀飯が多かった。

<始良・伊佐地域> 霧島市霧島の水田では米・麦が作られ、雑穀や唐芋を混ぜた飯で米の量よりも粟・麦・唐芋が多かった。炊き上がると、米のみは釜の底近くになるので父親は釜底の米だけの部分を、それより上部は子どもが、残りの唐芋や雑穀だけの部分を母親が食べた。夏は「麦飯」にゴマをたくさん入れた「冷や汁」をかけて食べ、秋はムカゴや粟を入れた。米に野菜や芋を入れ、柔らかく煮込んだ「ずし」もよく作られた。始良市では、収穫量が少ないものの、米・麦が主要作物であった。それゆえ「唐芋飯」に稗・麦を加えた飯が主食であった。

<熊毛地域> 西之表市では米、おーぎ(サトウキビ)、唐芋が基幹作物であるが、昭和初期は「麦飯」と「唐芋」が中心の食生活であった。「唐芋飯」も食べられたが茶碗に入っているのは唐芋がほとんどで米はわずかであった。昭和30年から40年頃は主食が白米となり、雑魚(キビナゴ)などの魚類、また季節の野菜は切らさないように自給自足の生活をしてきた。

## 2) 主菜

主菜は、地域により手に入りやすい食材が異なるが、鶏、豚、魚、大豆を中心に料理を調べていた。全調査地域において、鶏は家で飼われ特別な日にさばいて食べた。卵も食べていたが、祝い事や病気の時などの特別なご馳走であった。一般的な食材の他に、桜島大根、トイモガラ(ズイキ)、ヘチマ、ツワなどの特色のある野菜の利用が多く見受けられた。山間部では鶏、川魚、魚の乾物、鯨のセシカラ(皮に近い部分を乾燥させたもの)を主たるたんぱく源とした。海沿いでは、高く売れる魚は収入源となり、雑魚を「刺身」で食べ、さらに残った魚や部位を工夫して調理し、また加工して保存食としてきた。温暖な気候で育つ野菜は色が鮮やかで肉厚であり、独特の食感を持つものが多く、鹿児島料理を特徴づける食材といえる。以下に、地域においての主菜の食材やその食べ方について述べる。

<鹿児島地域> 鹿児島市では、塊の肉が買えず挽肉をよく購入した。戦後になり秋刀魚を食べるようになったが、鯛が主流だった。冬には「すき焼き」・「魚すき」・「ちり鍋」を食べた。夕食は、「焼き魚」・「豚骨」（図5）などを食べていた。いちき串木野市では、卵や鶏肉を食べるのは特別な日で、週2回位は行商から肉や魚を購入していた。米は取れなかったが、魚類・肉類は手に入りやすかった。浜があるので海産物は容易に手に入り、海産物を持って行商に出かけ、米と物々交換をしていた。昭和39年頃の主食は白米になり、朝食に卵が食べられるようになった。

<南薩地域> 枕崎市は、鰹、シビ（キハダマグロ）、鯷、鯖等の鮮度の良い魚が手に入り、さねんの葉に盛りつけた「鰹のたたき」（図6）などの「刺身」を甘辛い醤油で食べた。昼は鰹節を作る過程で出る「茹でた骨」も食べた。鰹の子（しらこ、あわこ）や珍子（心臓）はさっと茹で、味噌または砂糖と醤油に生姜・ニラを加えて煮た。「腹皮（鰹節を作る過程で出る腹の部分）」（図7）は、茹でてポン酢で食べたり、「塩焼き」にしておかずや酒の肴にした。指宿市や指宿市山川では、「刺身」はキビナゴや鯖を食べることが多かった。「鯛やタレクチ等の塩漬け」や「キビナゴの煮なます」（図8）を食べた。坊津町は、鰹漁業が盛んな町であり、漁師から丸のままの鰹をもらうことが多かったが、魚の臭いが出るため、各家庭には外流しがあり外でさばいた。坊津町では、鰹料理の「こぼさき」（図9）、干魚（ひうお：シイラの坊津町での呼び方）やキビナゴなどの「魚の塩干し」を食べていた。当時は魚屋がないため、漁師以外の人は漁師からもらうか自分で釣った魚を食べた。まずは「刺身」で食べ、残った分は「塩干し」にした。魚と言えば鰹で、白身はあまり食べていなかった。キビナゴは「すき焼き」にも使うほどよく食べていた。「鰹の刺身」、「キビナゴの刺身」、「みずいか（アオリイカ）の刺身」を食べ、「あかいか（ケンサキイカ）」は醤油や味噌で煮て食べた。海で貝などを獲って食べることも多かった。南九州市の海から離れた地域では、「鯛等の干物」を食べることが多かった。枕崎から毎月1回程度「ぶえん（無塩：塩をしていない生の魚）はいいやはんどかい」と言って売りに来ており、鰹節も売っていた。「刺身」はほとんど食べることはなかったが、買った時は酢醤油で食べていた。

<北薩地域> 祁答院町では、昭和30年頃に食料不足を感じることはなく、鶏を飼い卵は日常食であった。肉や魚の専門店があり、魚の「刺身」、カシワ（鶏）、豚肉を買っていた。宮之城や阿久根から担ぎ屋（行商）が魚やその他の食料品を持って来て、米と交換することもあった。ソーセージや缶詰などの加工品もあったが当時は珍しいものだった。鯨のセシカラやオバ（おばいけ：クジラの尾の部分である尾羽を薄く切り塩蔵した後、熱湯に入れてから冷水でさらしたもの）を食べていた。セシカラは扇状のブロックで売られており、「せしからの煮物」（図10）として筍や里芋、昆布などと煮しめて食べていた。食料の保存として、大型の魚（鮭・鯛など）は塩で一匹丸ごと漬け土間に下げ、少しずつ切って焼いて食べた。それ以外の魚は、三枚卸しを桶に2～3割の塩で塩漬けにしていた。囲炉裏で魚を乾燥させただけの「ひぼかし」は、手でちぎって大根、人参、筍などと「煮しめ」にして食べた。入来町も生魚、干物、鯨等の魚が阿久根や串木野から宮之城線の汽車や自転車等で行商に来て、米等と物々交換していた。新鮮な魚は「刺身」で食べたが、特別なご馳走であった。近くの豆腐屋で豆腐や厚揚げ、おからなどもよく利用した。鯖などの干物等のご馳走で、自家の卵はお祝いや病気の時に食べさせてもらい、「卵焼き」等は

特別なご馳走であった。

<始良・伊佐地域> 霧島市霧島では、肉や魚は日常的にはあまり食べなかった。お客がある時に父親が家の鶏をさばき、「刺身」, 「きいこん（鶏と野菜の煮物）」(図 11), 「鶏の皮の雑炊」などを作った。病気の時は卵を食べた。加工品として、豆腐は自家製の大豆と塩から出たにがりで作った。鮎などは囲炉裏でひぼかし、「煮物」や出汁に使った。大豆を粉にしてこねてひぼかした「こつつ豆腐」(図 12)は煮物などに入れた。始良市では、たんぱく源は主に川魚で、鮎、ゴロ（小魚）、川蟹、川海老などを味噌を使って料理していた。大豆は常食していた。出汁に、小さな鮎を囲炉裏で焼いたものを用い、川魚と大豆が常食を支えていた。川近くに住む人は、「やんみそ」(図 13)という料理をよく食べていた。焼き味噌が鹿児島弁で「やんみそ」という名になった。大きな石を炭で焼き、焼かれた石を裏返して石の上に野菜や取れたての鮎をのせ、赤味噌と醤油で味付けして食べた。現在は、川魚があまり取れず調理器具も発達したため、伝わっていない料理である。鯨のセシカラは、ぬるま湯で2～3回臭みを取り除き、季節の野菜と味噌、醤油で煮込んで「煮しめ」として食べていた。

<熊毛地域> 西之表市では、雑魚（キビナゴ）、トッピー（トビウオ）、鯖、モハマ（舞鯛）等の魚やミナ（巻貝）をよく食べた。牛肉や豚肉を購入できたが、鶏を自家用として数羽飼っていた家庭が多く、1羽をさばいて食べた。さばいた鶏のキンカン（体内の成長過程の卵）は好んでよく食べた。卵は「味噌汁」に入れたり、「卵焼き」にして食べた。「すき焼き」もよく食べられ、牛肉、豚肉のほか馬肉も使われた。保存食として、魚の干物を作っていた。昭和30年代は、トビウオの絶好の漁場である馬毛島では、漁師が季節移住して漁を行い、背開きして塩干物を作っていた。

### 3) 副菜

副菜とは主菜以外のおかずを意味し、全調査地域においては「煮しめ」, 「煮付け」が日常的に食べられ、その具材はその土地のもので季節や保存性のあるものなどが用いられていた。その他、小付けの「漬物」や「佃煮」などは、ほとんどの地域で常備のおかずとしていた。以下に、地域における副菜の食材やその食べ方について述べる。

<鹿児島地域> 鹿児島市は比較的近い郊外まで買い出しに行ったり、市場で購入できていたため食材は揃っていた。朝食は、「漬物（糠漬け、梅干し、山川漬け（図 14))」・「佃煮」が主で、よく「豚味噌」も食べていた。昼食には、「梅干し」の入った日の丸弁当に「卵焼き」や野菜の「煮付け」・「漬物」が入っていた。冬から春にかけて庭先に自生しているツワを油で炒め「卵とじ」にしたり、夏には「ところてん」, 「イードツ（炒り豆腐）」(図 15), 夏場に育つニガゴイ（ニガウリ）を「にがごいの炒め」に、秋には里芋を蒸すか茹でて皮をむいて醤油をつけて食べる「衣被」等、季節の食材を料理していた。いちき串木野市では、野菜は自家栽培で購入することはほとんどなく、米が少なかったため芋と野菜が主であった。日常的には「酢味噌かけ」, 「煮しめ」, 「酢の物」, 「梅干し」, 「ラッキョ（ラッキョウ）」, 「しょうが漬け」, 「糠漬け（キュウリ・大根・人参・ゴボウ）」など野菜を工夫して食べていた。

<南薩地域> 枕崎市は豊かな土地と水のお陰で、食材は海、山共に恵まれていた。鰹の町として有名で、鰹節工場の昼食は労働の合間に、鰹節を作る過程で出る「茹でた骨」と

「蒸かした芋」、「かんころ」、「がね」（図16）を食べ、唐芋をおかずとして位置付けていた。また、鰹節を使ったおかずには、味噌を炒めて削った鰹節を加えなめ味噌にした「鰹味噌」、鰹節と味噌と黒砂糖を練り混ぜて焼いた「お焼き」等もよく食べていた。夏野菜であるトイモガラは「酢の物」（図17）や「煮しめ」にした。近海で採れたトサカ（赤い海藻）やダッキ（ラッキョウ）を「酢味噌」で食べた。指宿市山川も枕崎市同様に鰹節を作っていた。温泉の周辺では蒸気が上がり、スメ（温泉の蒸気を利用した加熱調理器具）で調理をする家庭も見られ、唐芋などを蒸していた。主なおかずは「漬物」（手作りの「梅干し」、「ラッキョ」）、「煮しめ」である。朝食と昼食は似たような「梅干し」、「漬物」、「佃煮」等で、夕食は朝食よりも副菜が多かった。その副菜は「きびなごの煮なます（キビナゴ、大根、人参の煮物）」、「トイモガラの酢の物」、トイモガラの入った「煮しめ」等であった。坊津町は海に面し平地が少ないため、魚介類をよく食べており、鰹料理の「こぼさき」、ヒザラガイの「酢味噌かけ」等が特徴的であった。野菜はあまり収穫できず、自家菜園の貴重な野菜を「漬物」にしていた。例えば、「梅干し」、「朝漬け（浅漬けとは異なる）」、「高菜の味噌漬け・塩漬け」、「ラッキョの塩漬け・甘酢漬け」があった。南九州市の昼の弁当のおかずは、切干し大根と筍の「煮物」や「漬物」であった。冬場はフダンソウを「酢味噌かけ」にしたり、青物が無い時期にクサン菜を「卵とじ」にしたり、「油揚げと炊いたもの」にしていた。

<北薩地域> 祁答院町は内陸地であるため、保存性のある鯨のセシカラを筍や里芋、昆布などと「煮しめ」にしていた。「煮しめ」と「煮物」はよく食べられており、調味料は同じだが野菜の切り方が異なり、「煮しめ」は大皿、「煮物」は中皿と区別していたようである。大人数の時はゴボウや人参を丸のまま1本に、昆布は1本の長いものをいくつかに結んで煮て、一人ずつ切り揃えて盛りつけていた。入来町も内陸に位置し、野菜が中心で「お浸し」や「炒め物」、「煮物」、「漬物」等にしていた。根菜類は吊して干したものを「煮浸し」などにして食べていた。近くに豆腐屋があり豆腐や厚揚げ、おからなどはよく料理に利用していた。

<始良・伊佐地域> 霧島市霧島の山間部では、食事の基本形態に「漬物」が入っており、一年を通し毎日のように「漬物」を食べていた。特に「梅干し」、「高菜漬け」は一年中あった。その他に、キュウリ、ラッキョウ、ウリ、大根、白菜など自宅で栽培し漬物として漬けた。カボチャや芋の「煮物」、「あぶら味噌」などは日常的に食べていた。始良市では大豆を「煮物」に入れたり、クサン菜は保存食として塩もみ後天日干しし、水で戻して「煮しめ」に用いた。

<熊毛地域> 西之表市では、自家製の米や芋、野菜、調味料、黒砂糖があった。野草は「佃煮」にしたりした。海に囲まれているため豊富な海産物にも恵まれていた。「チャブケ（煮しめ）」や「コチャブケ（こねもん）」があり、「コチャブケ」は「チャブケ」を小さく切り、唐芋でんぷんととろみをつけたものである。四季の野菜を切らさない様に自給自足していた。さらに山菜（クサイ、アザミ、ヨモギ、ツワ、ノビル）、筍（孟宗竹、古參竹、苦竹、大名竹等）、浜ぜりもよく食べた。唐芋でんぷんを水でこねて作る団子を入れた「煮しめ」は「いもせん（唐芋でんぷん）料理」の一つである。

#### 4) 汁物

汁物は、海に近い地域と山間部の地域により出汁に特徴が見られ、鰹節、鶏、川魚（小さな鮎）の三つの出汁があった。鮎の出汁は内陸地に川がある北薩地域や始良・伊佐地域で見られた。今では見ることが少なくなった囲炉裏で鮎を焼いて出汁に使っていた。その他、そばの出汁に「山鳥」を使っているところもあった。以下に、地域における汁物の食材やその食べ方について述べる。

＜鹿児島地域＞ 鹿児島市では朝食に「味噌汁」、夕食には「豚汁」を具だくさんに行っていた。「味噌汁」は具材により唐芋のつるを入れたり、夏には「へちまのそうめん汁」（図18）にしたり、「きびなごときらすのおっけ（汁物）」（図19）にしたりしていた。いちき串木野市では「味噌汁」、「冷そうめん」をよく食べていた。

＜南薩地域＞ 枕崎市では朝一番に味噌と鰹節を入れた器に大きな急須から茶を注ぐ「茶節」（図20）を日常的に味噌汁代わりに飲み、畑仕事の合間や風邪ひきなどで疲れた時にもよく飲んでいた。指宿市では「味噌汁」には大根や里芋、人参、ジャガイモなど、その時期の野菜を一種類のみたくさん入れたものだった。指宿市山川では、おからの味噌汁を「きらいのおっけ」と呼んで食べていた。坊津町では「茶節」に茶の代わりに湯を注いだりもしていた。鰹節や生節をほぐして「味噌汁」に混ぜることもあった。南九州市では「味噌汁」は最も日常的であったが、夏の暑い時期には「冷や汁」を食べていた。夕食には「団子汁」を食べていた。青物が少ない時期には、クサン菜を「味噌汁」に入れたり、ミガシキを入れたりしていた。

＜北薩地域＞ 入来町では里芋やジャガイモなど季節のものを取り合わせた具だくさんの「味噌汁」にしていた。

＜始良・伊佐地域＞ 霧島市霧島では「味噌汁」は季節の野菜や芋を入れ、自家製の味噌で作った。唐芋でんぷんを水でこねて作る「かねんこだご（団子）」を入れた「かねんこだご汁」や「呉汁」、そば粉をこねて野菜と共に煮た「そばずい」などをよく食べていた。「そばずい」の出汁は「山鳥」で取り、一番おいしかったと語られていた。

＜熊毛地域＞ 西之表市の「いもせん料理」の一つとして、唐芋でんぷんを水でこねて作った団子が入った「吸い物」が作られていた。「味噌汁」には飼っている鶏の卵を入れたりした。

## 5) 間食

間食は、全調査地域においてほとんどが手作りされており、食材は「唐芋」を使用していた。「蒸す」、「茹でる（煮る）」、「焼く」調理法の他に、唐芋を切って茹でてから干して粉にした「こっば」を団子にした「こっばだご」（図21）も作られた。「黒砂糖」（図22）もよく食べられた。また、庭に植えられている「柿」や「ミカン」などの果物のほか、「キュウリ」に味噌を付けて食べたり、「自家製漬物」も食べられた。鹿児島地域においては、駄菓子屋や移動販売も見られるようになり、「駄菓子」や「飴」等を購入して食べることも楽しみであった。以下に、地域における間食の食材やその食べ方について述べる。

＜鹿児島地域＞ 鹿児島市においては、唐芋料理の「蒸し唐芋（ふかし芋）」、「天ぷら」、「大学芋」のほか、「ふくれ菓子」（図23）や「蒸しパン」、洋風菓子の「マドレーヌ」等も間食として作られていた。いちき串木野市では、唐芋料理の「焼き唐芋」、「茹で唐芋（ゆで

芋)、「唐芋だご」、「こむっだご（小麦粉から作った団子）」、「唐芋あめ」（図24）、「黒砂糖」、「下駄がし（げたんは）」（図25）、「おこし」、「だごじゅい（団子汁）」、「かほちゃ煮」、「茹でジャガイモ」、「茹でトウモロコシ」、また、各家庭では庭木として「柿」、「ミカン」を植え、「スイカ」、「白ウリ」を作り果物として食べていた。「ふくれ菓子」は、手軽に作れる間食としてよく作られていた。また、昭和30年代は小遣いで駄菓子屋や移動販売の「駄菓子」、「おこし」、「回転焼」、「金平糖」、「ニッキ飴」、「キャラメル」、「ボンタンアメ」を購入するのが子どもの楽しみであった。一方、「カステラ」や「バナナ」は滅多に口に入らなかった。

<南薩地域> 枕崎市では、「かんころ」と呼ばれるこっばをひたひたの水で煮て潰して丸めたものに、もち米や小豆を入れた甘い菓子を食べた。指宿市、指宿市山川、南九州市では、「蒸し唐芋」、「こっばだご」、「そまげ（そば粉の入った唐芋もち）」（図26）がよく食べられていた。また、「キュウリ」に味噌をつけて食べたり、「自家製漬物」と共に「茶」があった。坊津町では、冷蔵庫の無い家庭がほとんどで、風通しの良い鴨居にぶいぞけ（竹で編んだ蓋つきのかご）を掛け、「ふかし芋」や「生節」を入れて保存した。「各種野菜の漬物」、「茹でだご（団子）」、「そばがき」、「そまげ」などを間食として食べた。

<北薩地域> 祁答院町では、小麦粉や米が生産されていたため、これらを用いた菓子をよく食べた。6月の田植えの時期には米粉、小麦粉、唐芋、砂糖を加え、小豆を包んだり、練りこんだ団子の「イッサツ団子（いっさき団子）」（図27）が食べられた。イッサツ（青桐）の葉で巻いて蒸した菓子で、青桐の葉先が五つに分かれていることから五つを鹿児島弁特有の詰まり言葉でイッサツまたはイッサキと呼んでいる。その他、唐芋と麦もやし、砂糖をグツグツと煮て、固まらない内に黄な粉、水あめ、炒り大豆をふった葉らんに流し込み、棒状に切った「唐芋あめ」や「小麦粉団子（唐芋を茹でて、潰したものに小麦粉を混ぜたもの）」を茹でて、黒砂糖や小豆餡をかけて食べていた。入来町では、「ふかし芋」や「小麦粉だご」、「小麦粉の味噌だご」や「おにぎり」に「キュウリの塩漬」等を食べた。

<始良地域> 霧島市霧島では、「ふかし芋」、「むかごを炒ったもの」、「栗」などを食べた。「けせん（肉桂）の木の間」を掘ってかじったり、「酸っぱい味のする草」なども色々口にしていた。「あわんなつと（あわんなつとう：餅栗に黒砂糖、生姜を入れたぜんざい）」（図28）は、特別な間食で、黒砂糖の代わりに唐芋を入れたりしていた。「しよいのみ（しょうゆのもろみ）」に粉を混ぜて薄い団子状にして焼いた「しよいのみ団子」や小麦粉を水でといて焼いた「やっだご」もよく食べた。始良市でも、田植え時期のお茶うけとして「いっさき団子」が食べられた。

<熊毛地域> 西之表市では、「おーぎ（サトウキビ）」や「茹で芋」の他、「あく巻き」（図29）、「角巻き」（図30）、「かからん団子」（図31）、「かるかん」（図32）、「ふつ餅（よもぎ餅）」（図33）、「餅米粉の揚げ物」、「餅米粉の蒸し物」、「いもせんようかん」、「いも餅」（図34）、「こっばの餅」、「ソーダ菓子（ふくれ菓子）」、「りんかけ（落花生の糖衣かけ）」（図35）等が食べられた。「あく巻き」や「角巻き」は端午の節句の行事食であるが、5月を中心に「かからん団子」と共に作るほか、年間を通して家庭でよく手作りされていた。また、これらに加え「かっぱ焼き（黒糖と小麦粉を混ぜて、薄く引いた油で焼いた菓子）」が子どもの間食としてよく食べられた。果物では、「柿」、「温州ミカン」、「夏ミカン」が庭に植えられ、間食としてもよく食べていた。

## （2）食生活の実態（行事食・儀礼食；ハレの食事）

全調査地域において、行事食はその地域の季節の産物を使用して煮物料理・菓子類が多く作られていた。以下に、地域における行事食に用いられる食材やその食べ方について述べる。

### 正月料理

<鹿児島地域> 鹿児島市は「車海老の雑煮」(図 36)をはじめ「数の子」,「しゅんかん」(図 37),「こが焼き」(図 38),「つけ揚げ（さつま揚げ）」(図 39),「蓮根の酢ばす」,「煮豆（十六寸豆：トロッスンマメ）」(図 40)などを手作りし、かまぼこは購入していた。いちき串木野市は「餅」,「雑煮」,「煮豆」,「煮しめ」,「オバの酢味噌かけ」(図 41),「刺身」など全て手作りであった。

<南薩地域> 枕崎市ではシジをいっこん（一匹）買ってさばき「刺身」にし,「オバの酢味噌かけ」,「大きな里芋の味噌煮」,「地鶏と大根・人参・こんにゃくなどの煮付け」を食べた。指宿市は「お節料理」,「雑煮」などを準備した。坊津町は「つけ揚げ」,「かまぼこ」,「こぼっさき」,「こが焼き」,「昆布巻き」,「小海老の塩茹で」などを食べた。南九州市では「お節料理」,「雑煮」,「煮しめ」を用意した。

<北薩地域> 祁答院町では「雑煮」,「数の子」,「ニシン」を準備し,「こが焼き」は豆腐と卵を混ぜ砂糖で調味した物を蒸して手作りした。また、寒晒し粉で団子を作り,キノコ・ネギ・卵の入った清汁を食べていた。家庭で飼っていた鶏をさばき煮物にした。鶏のキンカンや鶏足は子ども達が競いながら喜んで食べた。鶏足を食べた人は鶏のように足を良く動かし働かなければならないと言われていた。入来町では「雑煮」,「煮豆」,「煮しめ」,「オバの酢味噌かけ」,「鶏の甘煮（シユイ＝汁）」,「刺身」を準備した。雑煮は、鰹節・昆布・干し椎茸で出汁を取り,丸餅の上に蒸して皮を剥いた里芋のをせた。行商人が車海老を持ってきた時は、縄で編んで囲炉裏に吊るして干し海老を作り「車海老の雑煮」を作った。

<始良・伊佐地域> 霧島市霧島では「きいこん（鶏と野菜の煮物）」を作った。始良市では、年に一度食べ一年をとるという意味のある「年重（としかさ）」と呼ばれる「ねったほ（唐芋餅）」を作っていた。年末の餅つきの餅を少し残し,その中に蒸した唐芋を入れて柔らかくなるまでつき続け1人分ずつ丸め,あんこをかけた物と,黄な粉をまぶした物の2種類が作られていた。現在では機械でついている家庭が多い。その他,里芋を大きな釜で煮て味噌と少しの砂糖で味付けした「里芋の味噌煮」を仏壇,台所,牛舎,トラクターなどの機械の上にのせた。雑煮は椎茸・鰹節で出汁を取り,漉さずに白菜・餅を入れた清し仕立てであった。

### 盆料理

伝統野菜のトイモガラ,ミガシキなど多くの夏野菜を使用して数種類の料理を作り,黒塗りの器に盛って足付きの御膳にのせて仏前に供えた。

<鹿児島地域> 鹿児島市では「かのこ汁（かいのこ汁）」(図 42),「イードツ」,「がんじょう生酢」を手作りした。いちき串木野市では「ぼたもち」,「冷そうめん」,「鼻つまんだご」(図 43),「煮しめ」,「酢の物」など全て手作りであった。

<南薩地域> 坊津町では収穫されたばかりの唐芋や里芋,「型菓子」を盆に盛り,いっこっぱら（箕（み））にのせて先祖に供えた。

<北薩地域> 祁答院町では自家製の大豆を使い「こつつ豆腐」を作った。こつつとは大豆の粉のことで、大豆を炒って粉にして水で練って棒に巻きつけて竹輪状にしたり、小判形・団子など家庭によって違う形に作り棒に刺し、囲炉裏のまわりでこんがり色つくまで焼いて適当な大きさに切り、煮しめにした。入来町でも「こつつ豆腐」を作り、「煮しめ」に入れ、「冷やしそうめん」、「鼻つまんだご」を準備した。

<熊本地域> 西之表市では「もち米の団子」、「ご飯」、「そうめん」、「酢の物」、「煮しめ」、「型菓子」の精進料理を供えた。お盆前に各家庭でぶどう豆を発芽させてもやしを作り、煮しめに入れた。特に15日の供物にはあの世に戻る先祖の霊のお土産として、あずき（ささげ）、ゆりの根、ながまき、「角巻き」、たかきび（トウモロコシ）、唐芋が供えられた。ゆり根を船、ながまきを櫓、ささげはお金に見立てた。

#### 節句料理

3月と5月の節句にそれぞれ作られた菓子は特徴的であった。近年は行事暦通りであるが昭和30年代はひと月遅れで、3月の桃の節句は4月3日、5月の端午の節句は6月5日に祝うことが多かった。3月の桃の節句には「かからん団子」、「けせん団子」(図44)、「あつつかん（小豆羹）」など、5月の端午の節句には、全調査地域で「あく巻き（ちまき）」が作られていた。

<鹿児島地域> 鹿児島市は桃の節句には「菱餅」、「雛あられ」、「ちらしずし」、「鯛の潮汁」で祝い、端午の節句には「あく巻き」、「かからん団子」が作られた。いちき串木野市では桃の節句に「混ぜご飯」、「餅」、端午の節句には「あく巻き」、「かからんだご」、「きしんだご（けせん団子）」が作られた。

<南薩地域> 坊津町では桃の節句には「つけあげ」、「かまぼこ」、「こぼさき」、「こが焼き」、「あなご（イボアナゴ貝類）の煮物」を食べた。端午の節句には「とじんま（唐人巻き）」(図45)と言われた角巻き、「こっぼんだご」、「ふくれ菓子」、「米団子」、「豆団子」、「かからん団子」などを食べた。南九州市では節句に「煮しめ」、「ちまき」、「ふくれ菓子」、「はなんつまんだご」などを食べた。

<北薩地域> 入来町では桃の節句には「甘酒」を仕込み、紅白の餅を重ねて「菱餅」にし、「ふっのだご（草餅）」、「栗餅」、「あん餅」を作り、端午の節句には「あく巻き」、「かからん団子」、「けせんだご」「混ぜご飯」などを準備した。

<始良・伊佐地域> 霧島市霧島では、端午の節句には「ちまき」を作った。始良市では桃の節句に「あつつかん（小豆羹）」が作られた。

### （3）食生活の実態（まとめ）

聞き書き調査により得られた、昭和30年代から40年代の食材の調達方法や食料の保存と加工方法および調査対象者が次世代に伝え継ぎたいと思う家庭料理等について表3にまとめた。また前述の（1）食生活の実態（日常食；ケの食事）、（2）食生活の実態（行事食・儀礼食；ハレの食事）の内容を表4に一覧表としてまとめた。なお、（1）、（2）の文中になく、表3の伝え継ぎたい家庭料理に登場する料理のうち4点を図46～49に掲載した。

#### 4. おわりに

本稿では、特別研究「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」の中で、昭和30年代から40年代頃の食生活の実態について、鹿児島県の12地域（旧17市町）で聞き書き調査した内容をまとめ、当時の食生活について記録に残すことに重点をおいた。当時の食生活は、自家で生産し手に入る食材を用いて、各家庭や地域で工夫して調理し食べることを大切にしてきた。当時から現代に至る間に、日本の食生活は驚くほど変化し、急速に食の欧米化や多国籍化が進み、食事形態も多様化し簡便化が進んだ。しかし、時代の変化と共に簡略化された短時間でできる調理が受け入れられても、自宅で調理を行う行為自体がなくなることとは考え難い。また、食の外部化は、日常食よりも行事食においてその傾向が強い。正月料理をはじめ行事食や祝い事の料理は、昭和30年代から40年代頃は手間暇かけて全て手作りされていた。近年は調理が外部化され、正月のお節料理を購入する家庭が多くなってきたものの、年の初めには雑煮やお節料理を食べ、家族揃って新しい年を迎える行事は現在も続いており、今後も引き継がれていくものと思われる。家庭で料理を作る行為は、家庭料理の継承のみならず、親から子へ命をつなぎ先祖から伝え継がれてきた想いを次世代の子ども達へ伝えることでもある。

2013年12月に「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されて10年が経とうとしている。日本の伝統的な食事「和食；日本人の伝統的な食文化」を後世に残し、受け継がれていくことを願い登録することが決定した。その後、各地域において食文化や家庭料理等の伝承活動が盛んに行われており、生産者をはじめ栄養士・栄養教諭・調理師・食生活改良普及員・企業など食や調理に携わる人々らがその普及に努めている。農林水産省の「食育に関する意識調査報告書」では、若者が郷土料理や伝統料理などの食文化を受け継ぐことの意識について、大切だと思っていると回答した割合が89.6%<sup>1)</sup>であることから、若者の中には、和食の良さを感じ家庭料理を作れるようになりたい、と考える人は少なくないと思われる。これからも、当時の料理が受け継がれ、作り伝えられるように、我々はもちろん食に携わる者が食育や食文化の継承を行い、これからを担う若者や学生たちに家庭料理や郷土料理を伝え継ぐ使命があると考えます。

特別研究「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」が全国規模で実施され、新たに貴重な資料が集まった。本稿は、鹿児島県の一部の地域の内容にとどまり大隅地域・大島地域については実施していない。また、この内容は聞き書き調査の対象者40名から得られた回答に基づく報告である。今回掲載できなかった地域についても、情報を収集し資料として残していきたいと考えている。そして、今後もこれらの資料を活用し次の世代へ家庭料理と共に日本の食文化を伝え継いでいきたい。

#### 謝 辞

本研究は一般社団法人日本調理科学会特別研究「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」の研究助成により実施したものである。鹿児島県における聞き書き調査にご協力くださった各地域の皆様や調査員の先生方に心より感謝申し上げます。

表3 調査対象者の食生活 (昭和30年代から40年代) その1

|                                                | 鹿児島                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 南薩                                                                                                                                                                                                                                     | 北薩                                                                                                                                                                 | 始良・伊佐                                                                                                                                              | 熊毛                                                                                                                       |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 食<br>材<br>の<br>調<br>達                          | <p>農家は肉用牛、野菜、果実、稲作を栽培し、非農家は買出しに出かけ、野菜を購入したり着物と物々交換をして食料を入手した。串本野は野菜類は自給が出来たが、米は不足し、善段は米に粟や唐芋を混ぜて食べたり麦だけを食べた。塩田で塩を作り他の町に行商に出かけ米と物々交換していた。</p>                                                                                                                                                                                           | <p>主要農作物として仕食用の唐芋の他、米、麦、大豆、小麦、そば、粟を栽培した。野菜類は自給自足で栽培、魚、調味料(醤油)売りのため一升瓶を持参)、豆腐は行商から購入したり大豆、枳津町は平野部が少なく野菜があまり栽培できなかった。が、菜っ葉、ポタン菜、高菜、人参、キュウリ、コネギは自家菜園で栽培し、米と茶は行商の重り売りで購入した。</p>                                                            | <p>主な農業生産は米、他に自家用として小麦、大豆、小豆、唐芋、茶も作っていた。鶏を飼っているの卵で卵は日常的にあり、魚の刺身や鶏肉、豚肉などは購入したり、行商と米との交換もした。</p>                                                                     | <p>戦後は自給自足が多く、水田では米、麦、菜種、畑ではトイモガ、大豆、唐芋、粟、そば、菜園では大根、白菜、人参、フダンソウ、アオゴボウ、高菜、キュウリなどを栽培した。たんぼは山魚を獲って食べたり、家畜として豚や鶏を飼いハレの日に鶏をさばいて食べた。年に数回売りに来る鶏肉も購入した。</p> | <p>米、サトウキビ、唐芋は基幹作物として栽培し、いもせん(唐芋でんぶん)は郷土料理に用いた。キビナゴ、トビウオ、アオリイカ、トコブシ、アサヒガニなど近くに漁場があり、刺身や自家製干物などとして飼っている家庭が多し、さばいて食べた。</p> |
| 食<br>料<br>の<br>保<br>存<br>と<br>加<br>工           | <p><b>鹿児島市</b> 味噌、マヨネーズ、糖漬け(大根、キュウリ)、干し唐芋(粉末) <b>いちき串木野市</b> 麦味噌、醤油、梅干し、ラッキョウ、生姜漬け、梅酒、糖漬け(キュウリ、大根、人参、ゴボウ)、切干大根</p>                                                                                                                                                                                                                     | <p><b>枕崎市</b> カンコンロ、鯨節・生節、干しトイモガラ <b>指宿市</b> 干し野菜(筍、フダンソウ、大根)、こっば、味噌、醤油、漬物、梅干し、ラッキョウ <b>坊津町</b> 鯨節、こぼさき、梅干し、朝漬け、高菜の味噌漬け・塩漬け、ラッキョウの塩漬け・甘酢漬け <b>南九州市</b> 干し野菜(切干大根、大根菜、フダンソウ)、クサン菜(切干大根)、干し筍、こっば、漬物(高菜・大根)・味噌漬け、ラッキョウ漬け、梅干し、味噌、醤油、甘酒</p> | <p><b>耶答院町</b> 野菜(ワラビやゼンマイなどの山菜、筍、クサギ)の塩漬け、魚の塩漬け、ひぼかし <b>入来町</b> 麦味噌、醤油、たくあん、高菜漬け、梅干し、ラッキョウ漬け、塩漬け(キュウリ、カボチャ)、山菜(ワラビ、ゼンマイ)や野菜(筍)の塩漬け・乾物、コンニャク、こっば、干瓢、切干大根、寒さらし粉</p> | <p><b>霧島市霧島</b> 味噌、醤油、豆腐、干し野菜(大根、ズイキ、シイタケ、キクラゲ)、干し芋(こっば)、乾燥大豆・小豆、塩漬け(筍・山菜、茶、だし(アユ)、こっば) <b>始良市</b> 乾燥野菜、豚の味噌漬け、味噌、醤油、コンニャク</p>                     | <p><b>西之表市</b> 塩、味噌、醤油、黒砂糖、酢、魚の干物、切干大根、漬物、佃煮、魚(トビウオ)の塩干物</p>                                                             |
| 伝<br>え<br>継<br>ぎ<br>た<br>い<br>家<br>庭<br>料<br>理 | <p><b>鹿児島市</b> [行事食] 酒ずし、しゃんかん、かからん団子、あくまき、かいかのこ汁、イードツ(炒り豆) <b>指宿市</b> [日常食] トイモガラのみます、湯なます、糠液を吸って食べる)、ひつかげソーマン <b>市</b> 煮しめ、鯉のたたき、鯉の腹皮料理、ちらしずし、きらすのおつけ、のり汁、チュンキイ団子汁、豚汁、かね、ふわふわ、いーあげ、よごし、トイモガラ酢の物、ふくれ菓子、かからん団子 <b>坊津町</b> こぼさき、こが焼き、角巻き、こっばんだご、ふっしの団子 <b>南九州市</b> 煮しめ、すもじ、どろずし(川辺)、そまんずし(知覧)、といのずし、かね、ねったば、鶏飯、きらすのおつけ、団子、鶏刺し、ふくれ菓子</p> | <p><b>耶答院町</b> [行事食] コックとシトギ、こっば豆腐、こが焼き、かね [日常食] 煮しめ、煮付け、塩漬けの魚や野菜 [朝食] いっさつ団子、唐芋あげ、小麦粉団子 [保存食] 魚のひぼかし、魚の塩漬け、くさき、筍、ワラビ・ぜんまいなどの塩蔵食や乾燥食 <b>入来町</b> なたこいのみずし(七草粥)、煮しめ、金柑の甘露煮、かね、鶏肉の甘煮、小麦粉団子、法事の食事、保存食(寒さらし粉、干しワラビ・干し筍・漬物、コンニャク、あく巻き)</p>   | <p><b>霧島市霧島</b> そばずし、あわんなつと、まいきん、麦味噌、落花生豆腐、あぶら味噌、季節の野菜の漬物 <b>始良市</b> 煮しめ、雑煮、いりあげ(炒り豆腐)、五目煮、がね、そば汁、味噌、酒ずし、呉汁、あく巻き、唐芋餅、いっさき団子、小豆羹、いこ餅、ふくれ菓子、へちま料理、落花生豆腐</p>          | <p><b>西之表市</b> [行事食] ぼたれかい汁、角巻き、米の粉の色付き揚げ物 [日常食] いもせん料理、ちやぶづけ、ところてん [朝食] カツパ焼き [保存食] 野草の佃煮</p>                                                     |                                                                                                                          |

表4 調査対象者の食生活(昭和30年代から40年代) その2

|    | 鹿児島                                                                                                                                                             | 南薩                                                                                                                                                                                     | 北薩                                                                                                                               | 熊毛                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 主食 | 鹿児島市 唐芋飯、炒った大豆、粥を片栗粉で固めて食べる<br>いちき串木野市 冷や汁                                                                                                                      | 指宿市 冷や汁<br>少量混ぜて炊く<br>南九州市 冷や汁、そますし、だんご汁                                                                                                                                               | 入来町 雑穀飯                                                                                                                          | 霧島市霧島 雑穀飯(秋はムカゴや唐芋を混ぜる)、冷や汁<br>始良市 唐芋飯(麦飯・唐芋飯は白米が主)<br>唐芋飯(唐芋飯に稗・麦を加える)                                                                                                                                                                                     |
|    | 鹿児島市 卵とじ、鯛のあわじ、すき焼き、魚すき、ちり鍋、豚味噌(朝食)、卵焼き(弁当)、焼き魚、豚骨煮<br>いちき串木野市 つけ揚げ(さつま揚げ)、卵焼き(特別な日)                                                                            | 枕崎市 鯉・シビ・鱒・鱈等の刺身、鯉の腹の茹で(ピョン酢)や塩焼き、茹でた鯉の骨<br>指宿市 刺身(キビナゴ・鱒)、鱈やタレクチ等の塩漬け、キビナゴの煮なます、唐芋と鱈の塩漬け、鯉のたき、鯉の腹の料理<br>坊津町 こぼっさき(鯉料理)、刺身、塩干し、すき焼き<br>南九州市 豆腐、焼き魚、いわし等の干物、刺身を食べる時は酢醤油、鶏刺し             | 和歌院町 魚の刺身、鯉のセシカラの煮しめ、大型の魚(鮭・鯛など)を一匹丸ごと塩漬けし土間に下げ少しずつ切って焼いた、その他の魚は三枚卸を2〜3割の塩で漬けた、囲炉裏で乾燥させた魚のひぼかしは手でちぎって根菜と煮しめにした<br>入来町 刺身(特別なご馳走) | 霧島市霧島 客があるとき鶏の刺身、さいこん<br>始良市 川魚、味噌を使った料理が多い、大豆の煮物、川魚と大豆が常食を支えた、やんみそ、鯉のセシカラは野菜と煮しめにした、いりあげ(炒り豆腐)                                                                                                                                                             |
| 副食 | 鹿児島市 煮つけ、煮しめ、豚味噌、つわの卵とじ、ところてん、衣破、漬物(糠漬)<br>いちき串木野市 梅干し・山川漬(炒り豆腐)、酢の物、酢味噌かけ、梅干し、ダツキ(ラッキョウ)、しょうが漬、糠漬(キュウリ・大根・人参・ゴボウ)、山川漬、山椒                                       | 枕崎市 かね、豚味噌、お焼き、酢の物、煮しめ、酢味噌かけ<br>指宿市 漬物(梅干し・ラッキョ)、煮しめ、佃煮、きびなごの煮なます、きらいのおつけ、トイモカラの酢の物、煮しめ<br>坊津町 こぼっさき、酢味噌かけ、漬物(梅干し・朝漬け・高菜の味噌漬け・高菜の塩漬け・ラッキョウの塩漬け・甘酢漬け)<br>南九州市 煮物、漬物、酢味噌かけ、卵とじ、油揚げと炊いたもの | 和歌院町 煮しめ、煮物<br>入来町 お浸し、炒め物、煮物、煮漬物、煮浸し、豆腐やおからの料理                                                                                  | 霧島市霧島 漬物(高菜漬け・キュウリ・ラッキョ・ウリ・大根・白菜)、梅干し、南瓜や芋の煮もの、あぶら味噌(焼き味噌)、煮しめ、やんみそ(焼き味噌)、セシカラの煮しめ                                                                                                                                                                          |
|    | 鹿児島市 味噌汁、豚汁、へちまの素麺、きびなごらすのおつけ<br>いちき串木野市 味噌汁、冷ソーメン                                                                                                              | 枕崎市 味噌汁、茶節<br>南九州市 味噌汁、団子汁                                                                                                                                                             | 入来町 貝だくさん味噌汁                                                                                                                     | 霧島市霧島 かねんごだご汁、貝汁、そぼすい                                                                                                                                                                                                                                       |
| 間食 | 鹿児島市 ふかし芋、天ぷら、大学芋、砂糖あめ、ふくれ菓子、蒸しパン、マドレーヌ<br>いちき串木野市 唐芋だご、こむただご、焼き唐芋、唐芋あめ、黒砂糖、下駄がし(げたんは)、おこし、だごじゅう、かぼちゃ煮、茹でジャガイモ、茹でトウモロコシ、柿、ミカン、スイカ、白ウリ、回転焼、金平糖、ニツキ餅、キャラメル、ボンタンアメ | 枕崎市 かんころ<br>指宿市 蒸し唐芋、そまげ、こっぼだご<br>坊津町 ふかし芋、生節、野菜の漬物、ゆでだご、そばがき、そまげ<br>南九州市 蒸し唐芋、そばがき、そまげ、こっぼだご、かんころ、キュウリ、自家製野菜の漬物、茶                                                                     | 霧島市霧島 かねんごだご汁、貝汁、そぼすい<br>霧島市霧島 蒸し唐芋、炒ったむかご、栗、けせんの木、あわんなつと、しょういのみ団子、やつだご<br>始良市 いっさき団子                                            | 霧島市霧島 麦飯、唐芋飯(麦飯・唐芋飯は白米が主)<br>西之表市 刺身、鮮度を活かした料理、自家製干物、舞獅、巻貝、卵焼き、すき焼き、魚の干物<br>西之表市 煮しめ、コチャブケ(こねもん)、いもせんの煮しめ<br>西之表市 煮しめ、コチャブケ(こねもん)、いもせんの煮しめ<br>西之表市 味噌汁、いもせんの吸い物<br>西之表市 おーぎ(付トウキビ)、茹で芋、あく巻き、角巻き、かからん団子、かるかふん、よもぎ餅(ふつ餅)、ソーダ菓子(ふくれ菓子)、りんかけ、かつば焼き、柿、温州ミカン、夏ミカン |

|       |                                                                                                   |                                                                                                                                                 |                                                                                                                    |                                                                   |                                                                  |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| 正月料理  | 鹿児島市 車海老の雑煮、数の子、しゅうかん、こが焼き、つけ揚げ、年とい餅、さらしクジラ、茹でワカ、とろくすん、蓮根の酢ばす<br>いちき串木野市 餅、雑煮、煮豆、煮しめ、オハバの酢味噌かけ、刺身 | 枕崎市 しぶ（キハダマグロ）をいっこん（一尾）買い刺身にした、オハバの酢味噌かけ、里芋の味噌煮、煮付け（地鶏、大根、人参、コンニャク）<br>指宿市 お節料理、雑煮<br>坊津町 つけ揚げ、かまぼこ、こぼっさき、こが焼き、尾布巻き、小海老の塩茹で<br>南九州市 お節料理、雑煮、煮しめ | 新宮院町 煮しめ、数の子、にしん、こが焼き、黍さらし粉の団子、吸い物<br>入来町 入来町 丸餅の上に蒸した里芋をのせた）、煮豆、煮しめ、オハバの酢味噌かけ、鶏の甘煮、刺身                             | 霧島市霧島 きいこん（鶏と野菜の煮物）<br>始良市 唐芋餅（生重）、里芋の味噌煮、雑煮                      | 西之表市 清まし仕立ての雑煮、刺身、煮しめ、数の子、すざい（酢の物）、伊勢海老、そうり海老、かぶと蟹（アサヒ蟹）         |
| 盆料    | 鹿児島市 かのこ汁、いーど、がんじょうなます<br>いちき串木野市 ぼたもち、冷そうめん、鼻つまんだご、煮しめ、酢の物                                       | 坊津町 収穫されたばかりの唐芋や里芋、型菓子<br>指宿市 煮しめ、くっかけ、よごし、小豆羹、ふくれ菓子<br>南九州市 おはぎ、煮しめ、といもの煮物、里芋の味噌煮、なます、がね、いいあげ、よごし、ところてん、ソーメン汁、素麺、すせ（酢の物）                       | 新宮院町 こつつ豆腐<br>入来町 こつつ豆腐、冷やしそうめん、鼻つまんだご、煮しめ                                                                         | 霧島市霧島 精進煮しめ、盆団子、そうめん汁、酢の物<br>始良市 こつつど（こつつ豆腐）                      | 西之表市 もち米の団子、煮しめ、型菓子                                              |
| 行事・食儀 | 鹿児島市 ひなあられ、ちらしずし、鯛の湖汁<br>いちき串木野市 混ぜご飯、餅                                                           | 坊津町 つけあげ、かまぼこ、こぼっさき、あなご（イボアナゴ）の煮物                                                                                                               | 入来町 甘酒を仕込む、黍餅、粟餅、あん餅、いご餅、小豆の羊羹、これがし                                                                                | 始良市 小豆羹（あずっかん）                                                    |                                                                  |
| 礼食    | 鹿児島市 かからん団子、あく巻き<br>いちき串木野市 かからん団子、あく巻き、きしんだご                                                     | 坊津町 だご（団子）、とじんま（唐人巻き）、こっばんだご、ふっの団子、ふくれ菓子、米団子、豆団子、かからん団子                                                                                         | 入来町 あく巻き、かからん団子、きしん団子、混ぜご飯                                                                                         | 霧島市霧島 ちまき（あく巻き）                                                   | 西之表市 あく巻き、角巻き、ソーダ菓子（ふくれ菓子）、よもぎ餅、菊のちやぶつけ、トッピー（トビウオ）の塩煮            |
| その他   | 鹿児島市 ハレの日：酒すし<br>ばらずし 来客：ジャンボ餅 彼岸：ぼた餅、おはぎ                                                         | 指宿市 さのぼい（注）：クジラのせしからの煮しめ<br>南九州市 さのぼい：塩辛いトビウオを焼き熱湯をかけて搥抜きしたもの、酢の物                                                                               | 新宮院町 タノカンコ（田の神講）：ゴック（餅米を蒸した餅）、シトギ（うるち米の粉を砂糖水で溶いた餅）<br>入来町 さなほい（注）：煮しめ、鶏の煮付け、せしからの煮物、ぼたもち、トイモガラの酢の物 12月義臣伝輪読会：あわんなつ | 霧島市霧島 さのぼり（注）：豆腐、鳥刺し、平（塩サバと野菜の煮物）、豊稗まつり（ぼぜまつり：稲刈りの後の祭り）：芋こんにゃく、甘酒 | 西之表市 さのぼり（注）：豆腐、鳥刺し、平（塩サバと野菜の煮物）、豊稗まつり（ぼぜまつり：稲刈りの後の祭り）：芋こんにゃく、甘酒 |

（注） さのぼい（さなほい・さのぼり）：田植えが終わった後の祭り・慰労会



図2 唐芋飯



図3 冷や汁



図4 そまざし(そば汁)



図5 豚骨



図6 鱧のたたき



図7 鱧の腹皮



図8 キビナゴの煮なます



図9 こぼっさき



図10 せしからの煮物



図11 きいこん(鶏と野菜の煮物)



図12 こつつ豆腐



図13 やんみそ



図14 山川漬け



図15 イドッ(炒り豆腐)



図16 がね



図17 トイモガラの酢の物



図18 へちまのそうめん汁



図19 きびなごときらすのおっけ



図20 茶節



図21 こっばだご



図22 黒砂糖



図23 ふくれ菓子(ソーダ菓子)



図24 唐芋あめ



図25 下駄がし(げたんは)

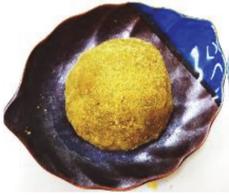


図 26 そまげ



図 27 イッサツ(いっさき)団子



図 28 あわんなっと



図 29 あく巻き



図 30 角巻き



図 31 かからん団子



図 32 かるかん



図 33 ふつ餅



図 34 ねったば(唐芋餅)



図 35 りんかけ



図 36 車海老の雑煮



図 37 しゅんかん



図 38 こが焼き



図 39 つけ揚げ(さつま揚げ)



図 40 十六寸豆



図 41 オバの酢味噌かけ



図 42 かのこ汁(かいのこ汁)



図 43 鼻つまんだご



図 44 けせん団子



図 45 とじんま(唐人巻き)



図 46 酒ずし



図 47 キビナゴの菊造り



図 48 鱈のピンタ料理



図 49 鶏刺し

## 文 献

- 1) 食育に関する意識調査報告書農林水産省, p.37-39, 2022
- 2) かごしまの“食”交流推進計画, 鹿児島県かごしまの“食”交流推進会議資料, p.14, 2021
- 3) かごしまの“食”交流推進計画, 鹿児島県かごしまの“食”交流推進会議資料, p.29, 2021
- 4) 日本調理科学会平成 24~25 年度『次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理』聞き書き調査報告書, 日本調理科学会『次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理』委員会, p.500-501, 2014
- 5) 日本調理科学会平成 26 年度『次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理』聞き書き調査報告書, 日本調理科学会『次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理』委員会, p.238-257, 2015
- 6) 『鹿児島県の家庭料理 主食の特徴』, 日本調理科学会平成 28 年度大会研究発表要旨集, 日本調理科学会, p.26, 2016
- 7) 『鹿児島県の家庭料理 主菜の特徴』, 日本調理科学会平成 30 年度大会研究発表要旨集, 日本調理科学会, p.100, 2018
- 8) 『鹿児島県の家庭料理 副菜の特徴』, 日本調理科学会 2019 年度大会研究発表要旨集, 日本調理科学会, p.102, 2019
- 9) 『鹿児島県の家庭料理 おやつの特徴』, 日本調理科学会平成 29 年度大会研究発表要旨集, 日本調理科学会, p.103, 2017
- 10) 『鹿児島県の家庭料理 行事食の特徴』, 日本調理科学会 2021 年度大会研究発表要旨集, 日本調理科学会, p.76, 2021
- 11) 『鹿児島県の家庭料理 地域の特徴』, 日本調理科学会 2022 年度大会研究発表要旨集, 日本調理科学会, p.89, 2022
- 12) 昭和 45 年 鹿児島県統計年鑑, 鹿児島県企画部統計課, p.25-27, 1971
- 13) 県内合併状況（平成 22 年 3 月 23 日現在）  
<https://www.pref.kagoshima.jp/ab08/kensei/shityoson/gappei/gappei/documents/gappei220323.pdf>  
 2022 年 12 月 28 日アクセス
- 14) 鹿児島市市政概要, 鹿児島市企画室, 「“かごしま”の生い立ち」より, 1974
- 15) 鹿児島市市政概要, 鹿児島市企画室, p.4, 1974
- 16) 枕崎市誌上巻, 鹿児島県枕崎市, p.82, 89, 1990
- 17) 指宿市誌, 指宿市, p.5, 8, 1985
- 18) 川辺町郷土史 全一卷, 川辺町郷土史編集委員会, p.20, 1976
- 19) 知覧町郷土史, 知覧町郷土誌編さん委員会, p.84, 1982
- 20) 穎娃町郷土誌 改訂版, 穎娃町郷土史編集委員会, p.28, 1990
- 21) けどういん 祁答院町のあゆみ, 鹿児島県祁答院町, p.102, 2004
- 22) 霧島町郷土誌, 霧島町郷土誌編集委員会, p.259, 1967
- 23) 霧島町郷土誌, 霧島町郷土誌編集委員会, p.34, 1992
- 24) 平成 3 年版 霧島町統計書, 鹿児島県霧島町企画振興課, p.1, 1992
- 25) 始良町郷土誌, 始良町郷土誌改定編さん委員会, p.20, 1995 年増補改訂版
- 26) 始良町郷土誌, 始良町郷土誌改定編さん委員会, p.550, 1995 年増補改訂版
- 27) 目で見る 国分・始良の 100 年, 株式会社郷土出版社, p.89, 2004
- 28) 過疎地域持続的発展計画書（案）（令和 3（2021）年度～令和 7（2025）年度）  
[https://www.city.nishinoomote.lg.jp/material/files/group/90/kaso\\_ori.pdf](https://www.city.nishinoomote.lg.jp/material/files/group/90/kaso_ori.pdf), 2022 年 12 月 28 日アクセス