

# 大分県の郷土料理「だんご汁」の喫食状況と成立の背景

西澤 千恵子

## 【要 旨】

大分県の代表的郷土料理であるだんご汁の喫食状況と、だんご汁成立の背景を調査した。だんご汁は対象者全員が知っており、父母が手作りしたものを食べていた。様々なだしにみそで味付けがされ、ひも状のだんごが入っていた。具材はあらゆる食品が使われ、作り方は父母から子に伝えられていた。

小麦粉で作ったものを汁に入れて煮込んだ料理は全国的に見られるが、ひも状に手延べされたものとなると、稀である。一つの考え方として、大友宗麟の時代から存在したといわれる「ほうちょう」の存在が製造方法に影響を及ぼして、全国に例のないような現在のだんご汁の形ができた可能性が推測された。

## 【キーワード】

だんご汁、大分県、喫食状況、だんごの形状、ほうちょう

## 1 はじめに

郷土料理とは地域の気候・風土のもとで産せられた特産物を主な食材として、その土地の生活環境のなかで生み出され、育まれ、伝えられてきた、その土地に共通性のある特定の食形態をもった料理と定義<sup>1)</sup>されている。

大分県は海あり山ありという自然に非常に恵まれており、様々な農林水産物が生産されている。大分県の郷土料理に「だんご汁」があり、県民の認知度は高い<sup>2)</sup>。しかし大分県人にとって「だんご汁」といわれればイメージとして思い浮かべることはできるが、ではだんご汁とは何かということになると、言葉に窮してくる。

だんご汁の作り方についての記述は多くなされている<sup>3) 4) 5) 6)</sup>。これらに共通しているだんご汁の作り方は、鍋にだしを入れて具を煮、味付けをする。ここに小麦粉に食塩と水を加えて作っただんごを入れて加熱し、だんごに十分火が通ったら小口切りした小ねぎなどを散らすというものである。

しかし大分県に住んでいる人々が実際に食べているだんご汁とはどんなものなのか、系統的に調査されたものは見あたらない。そこで本調査では、大分県の代表的な郷土料理であるだんご汁について、どこで食べているのか、頻度、だんご汁の形状、具、だし汁などを調査し、全国的に見た類似の料理との関係、だんご汁成立の背景をだんご汁に入っているだんごの形状に注目して

考察した。

## 2 調査方法

別府市の4年制の大学に通う学生と一般の人を対象に、平成21年12月から平成22年2月まで、だんご汁に関するアンケート用紙を配布し、自己記入式で回答してもらった。これらの回答を回収し、大学生を「学生」、学生以外を「一般」としてまとめた。なお検定はSPSS Version 20.0とエクセル統計<sup>7)</sup>を用いて $\chi^2$ 独立性の検定を行ない、有意水準(p)5%未満のものを「有意差有り」とした。

合わせて、だんご汁に関する文献調査を行った。

## 3 結果

### 3.1 アンケート調査

#### 3.1.1 調査対象者

回答者のうち、大分県に10年以上住んでいる人を対象とした。「一般」は58人で有効回答率75.3%、「学生」は50人で有効回答率72.5%であった。性別では「一般」の83.1%、「学生」の84.0%が女性で、年齢構成は「一般」では40歳代が50.0%、50歳代が32.8%、30代が10.3%、60代が5.2%、「学生」は18~22歳が96.0%を占めた。表-1に出身地を示した。「一般」も「学生」も大分市とその近郊が半数以上を占め、したがって本調査は大分市とその近郊出身者を中心とする調査になった。表-2に家族形態を示した。「一般」、「学生」ともに、60%が核家族であった。

表-1 回答者の出身地 (%)

	大分市近郊	宇佐平野	国東半島	豊後水道	祖母・傾山	日田盆地	くじゅう高原	その他	無回答
一般	50.0	3.4	8.6	19.0	8.6	0.0	0.0	6.9	3.4
学生	70.0	10.0	6.0	10.0	4.0	0.0	0.0	0.0	0.0

次に、アンケート調査結果を示した。なお「一般」と「学生」間の関連性、あるいは独立性の検定をしたところ、いずれの調査項目も有意差は認められなかった。

表-2 家族形態 (%)

	核家族	拡大家族	無回答
一般	58.6	24.1	17.2
学生	60.0	30.0	10.0

#### 3.1.2 食べた経験

全員が食べた経験があると回答した。

#### 3.1.3 いつ食べたか、食べる頻度

いつ食べたかと、食べる頻度を図-1と図-2にまとめた。「一般」、「学生」ともに「最近食べた」と回答した人が80%以上だった。頻度をみると「一般」は1ヶ月に1回食べている人が多く、「学生」は1ヶ月、3ヶ月、6ヶ月に1回食べている人が同程度であった。

### 3.1.4 どのようなだんご汁か、誰が作ったか

図-3にどのようなだんご汁を食べているかを示した。「一般」、「学生」とともに「手作り」と回答した人が圧倒的に多かったが、「一般」よりも「学生」の方の割合が大きかった。反対に「一般」は外食でもだんご汁を食べていて、「一般」と「学生」は異なる傾向が見られた ( $p=0.057$ )。

「手作り」のだんご汁を食べたと回答した人に、それは誰が作ったのかを尋ね、まとめたものが図-4である。「一般」は年齢の幅が広く、さらに回答の仕方を明示しなかったために、例えば「父母」という回答が誰を指すのか、曖昧になってしまった。図-4は回答をそのまま示したものである。「一般」は「自分」が、「学生」は「父母」が最も大きな値になっていた。

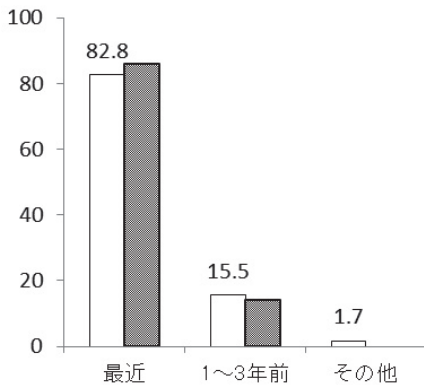


図-1 いつ食べたか

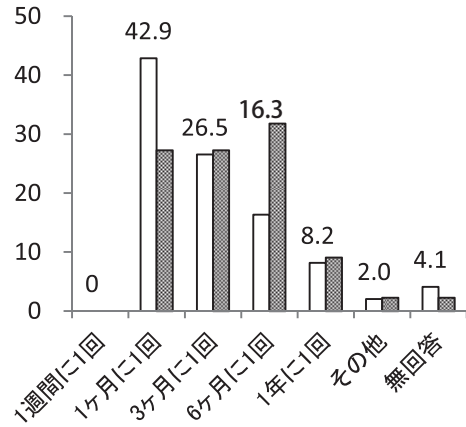


図-2 頻度

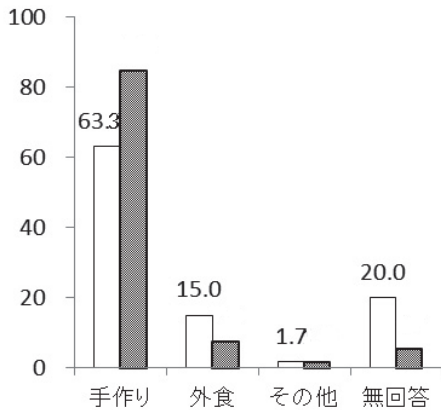


図-3 どのようなだんご汁か

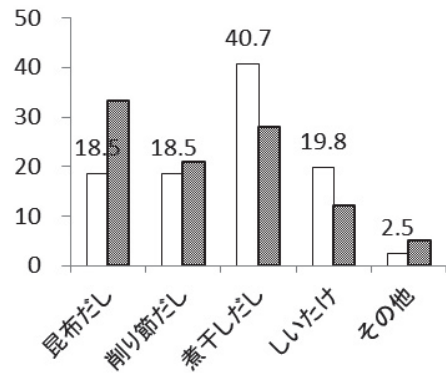


図-5 だしの種類

全ての図に共通 縦軸：%、：一般、：学生

図中、バーの上の数字は「一般」の値

### 3.1.5 だし

手作りのだんご汁はどんなだしを使っているかを尋ね、結果を図-5に示した。「一般」は「煮干しだし（いりこだし）」と回答した割合が最も大きく、「しいたけだし」、「昆布だし」、「削り節だし」が続いた。それに対し「学生」は「昆布だし」、「煮干しだし」、「削り節だし」となった。

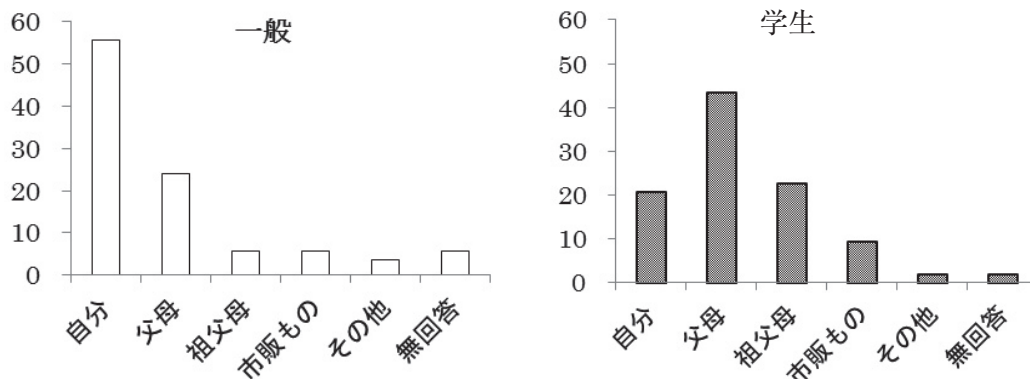


図-4 誰が作ったか

### 3.1.6 味付け

手作りのだんご汁はどんな味付けがなされているのかを尋ね、結果を図-6にまとめた。「一般」、「学生」ともに「合わせみそ味」と回答した人が最も大きく、「白みそ味」が続いた。

### 3.1.7 だんごの形状

汁の中に入っているだんごの形状について尋ね、図-7にまとめた。「ひも状」が「一般」、「学生」とともに最も大きくなっているが、「団子状」、「手で握ったもの」という回答もあった。

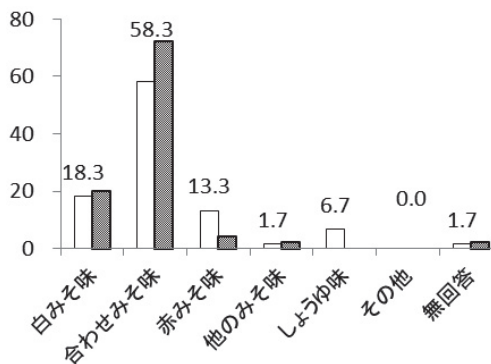


図-6 味付け

### 3.1.8 具材

だんご以外の具材についてまとめたものが図-8である。70%以上の人が使っているのは、人参、里芋、ねぎ、ごぼう、大根、しいたけである。その他白菜、小松菜のような葉菜、えのき、しめじのようなきのこ類、豚肉、鶏肉、牛肉のような肉類、こんにゃく、油揚げ、豆腐、かまぼこ、ちくわなど、一般家庭の台所に通常ある食材が挙がった。

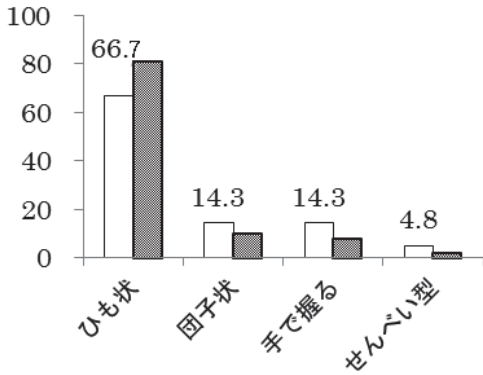


図-7 だんごの形状

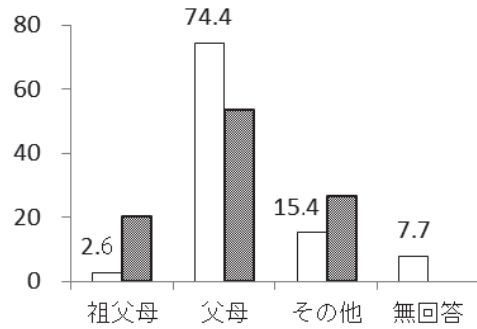


図-9 誰に教わったか

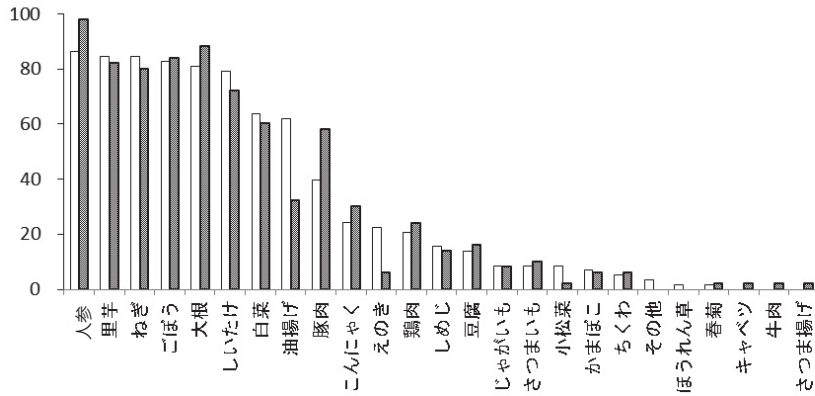


図-8 具の種類

### 3.1.8 作り方を教えてくれた人

だんご汁の作り方を誰に教わったかという質問の回答を、図-9に示した。「一般」で74.4%、「学生」の53.3%が「父母」と回答した。しかし「学生」は父母ばかりではなく「その他」や「祖父母」に教わった割合も大きく、「一般」とは異なる傾向が認められた(p=0.071)。

### 3.1.10 考察

大分県の代表的な郷土料理であるだんご汁について、アンケート調査を行ない、いつ食べたか、頻度、だし、味付け、だんごの形状、だんご以外の具などについて、現状を明らかにした。

全ての調査項目で「一般」と「学生」間では有意差が認められず、だんご汁の種類や食べ方に差がないことが示唆された。

だんご汁は回答者全員が知っていた。食べる頻度は「一般」の方が多い傾向があり、40%の人が1ヶ月に1回の割合で、「学生」でも6ヶ月に1回の割合で、しかも「手作り」のものを食べていた。今回の調査からは不明であるが、回答の選択肢の中に「外食」があるので、「手作り」

と回答した中には「家庭で食べている」ものが多く含まれているものと考えられる。このようなだんご汁を誰が作ったのかということであるが、「一般」では「自分」、「学生」では「父母」という回答が多かった。「一般」の年齢構成は3.1.1 調査対象者で示したように、40代、50代が82.8%を占め、「学生」からみると「父母」の世代に相当する。したがって40、50歳代の年齢層が主として作っていることが推測された。さらに様々なだしが使われ、合わせみそで味付けされていた。

だんごの形状はひも状が多いが、文字通りだんご状や手で握った形のものもある。大分県のスーパーや食料品店に並んでいる「だんご汁用のだんご」の大部分は、食品工場で製造された幅広のうどん状のもので、これを「ひも状のだんご」と回答している可能性も考えられる。

具は人参、里芋、ねぎ、ごぼう、大根、しいたげが多く使われているが、その他に葉菜類、肉類、大豆の加工品、練り製品、きのこ類、芋類など、一般家庭の台所にあるような食材が挙げられている。

このようなだんご汁は父母から子へ伝承されている。回答者の家族形態は核家族が60%を占めているので、祖父母に会う機会が少なく、したがって祖父母に教わる機会が少ないことがこのような結果につながっているのかもしれない。「その他」については、だんご汁は学校行事などで作られることが多く、家族以外の人から教わる機会も多いということであろう。

本調査のデータから推測すると、「だんご汁」は小麦粉で作っただんごが入っていれば、他には制約が全くない汁ということができる。そのためだんごの量を多くすれば主食になるし、少なくすれば汁物となる。その時々、台所にあるものを自由に栄養バランス良く組み合わせることができ、短時間に容易に調理できることなどが、好んで食べられている理由の一つと思われる。

家庭で料理を作る機会が減少している現在、その土地で収穫されたものをその土地で消費するという地産地消により地球に優しい環境を作るためにも、料理を父母から直に子に伝えていくという機会を作ることにより、親子関係をより緊密にしていくためにも、だんご汁は重要な役目を果たしているのではないかと考えられる。

### 3.2 だんご汁に類似した汁

上記のだんご汁の他に、県内には日田、玖珠地方に子育てだんご汁（子産みだんご汁、子養いすすりだんご汁）がある<sup>8)</sup>。これはかつて姑がお産を無事に済ませた嫁に食べさせたもので、小麦粉の代わりに米粉や寒ざらし粉を用い、生または乾燥した里芋の茎（芋がら、ずいき）を必ず入れる。米粉は母乳の出を良くし、ずいきはお産のために体内に残った血をきれいにするとされている。だんごは赤ちゃんが丸々と丈夫に円満に育ちますようにという願いをこめて丸くする。現在では家庭料理として伝えられている。

また大分市小中島地区や熊本県には、小麦粉の薄皮で生のさつまいもを包んだだんごの入った「いきなりだんご汁」がある<sup>9)10)11)</sup>。

ところでだんご汁と同様のものは、大分県だけではなく大分県と接している熊本県、福岡県、宮崎県にも、「だご汁」という名前で食べられている。全国的にみると、汁の中に小麦粉で作った麺やだんごの入ったものは数多く存在する<sup>12)</sup>が、これらの麺やだんごは小麦粉に食塩を加えて捏ね、薄く延ばしてから包丁で切った手打ち法で作られたものが多い。大分県のだんご汁のように包丁を使わずに作る手延べ法で作られている例は少ない。全国にある「すいとん」や、宮城県、岩手県周辺にある「はっと（はっとう）」、「ひつつみ」<sup>13)14)</sup>などがだんご汁のだんごと同様の方法で作られるが、これらはスプーンですくって汁の中に落としたり、手でだんご状あるいは平たいせんべい状にしたりしたもので、ひも状のものではない。

### 3.3 だんご汁成立の背景（だんごの形状を中心に）

大分県にはだんご汁と並んで「ほうちょう（鮑腸）」という麺料理が存在する。大分市戸次地区にある戸次鮑腸保存会によって継承されており、大友宗麟にまつわる話がいくつか残されている<sup>15)</sup>。現在のほうちょうは小麦粉に食塩と水を加え捏ねてから寝かし、大人の親指ほどのドウを、2尋（約3m）以上のひも状に延してゆでたものである。一見したところ、太めのうどんである。乾しいたけ、昆布、いりこ、かつお節からとっただしをしょうゆで味付けしたつけ汁で食べるというもので、後述する『西遊雑記』に記されているようなものとは異なっている。

岡部富久市により、ほうちょうとだんご汁の由来と歴史について詳しく研究されている<sup>16)</sup>。この中で『だんご汁』の成立については定説はないが、おそらく『ほうちょう』が豊後各地に伝播していく過程で調理の迅速性と簡便性の要請から生み出された生活の知恵であった、と思われる。さらに「その変身が急速に展開していくのは、全国统一により平和が確立し、農村の生産力が飛躍的に上昇した江戸時代に入ってからであることは、ほぼ間違いない。かくして変身を遂げてきた『だんご汁』は、現在私達の食卓の上へ豊かなバリエーションをもって登場しているのである。」と記している。要約すると、江戸時代にうどんに似た形のほうちょうが広まっていく中で、現在のような幅広のだんご汁に変化していったということになる。

古川古松軒『西遊雑記』（1783）<sup>17)</sup>には「ほうちょう」に関して次のような記述がある。「豊後の国にかざりて、此食べ物製するなり。うどんの粉を水に鹽を少し入れてよくねり、それを○是ほどに丸め置、味噌汁に時節々々に従ひ、何にても切りこみ、よく煮へし時、丸め置きし團子を引きのばして、汁の中に入れて食せることなり。・・・予もまた國に歸りて製し食せしに、汁の實、竹の子・椎茸・芋・大根などをいれて、食事とせる時は、甚だよき物なり」。1700年代に、すでにみそ仕立てで野菜などが沢山入った「ほうちょう」という名の、現在のだんご汁と同じようなものが存在していることが読み取れる。

では全国的に汁の中に包丁で切った麺の入ったものが多い中、大分県を中心とする地方に、なぜ手でひも状に延したものが存在するかということである。

佐々木<sup>9)</sup>は「もとより、この地方一帯では、穀物のなかでもコムギ栽培がさかんであった。だんご汁はそのコムギをかつては主食かわりに、いわば食いのばしのために食べていた」と書き、さらに「だんご汁は（略）米が不足していた時代、庶民が主食替わりに食べていた食べ物で、おそらく昭和30年代までは各家庭の日常的な食べ物だったと思います。」という記述もある<sup>18)</sup>。江戸時代には、庶民にとって米は貴重品ではなかったか。その代替えとして小麦粉を食べていた。岡部が書いているように、江戸時代にうどん状のほうちょうがだんご汁に変化していったという考え方があり。しかし、全国に見られるような小麦粉を捏ねて延しただけのものやせんべい型のものが、大分県にも自然発生的にすでに存在していた。そこに大友宗麟由来のほうちょうという手間のかかるひも状の麺製造方法が伝播していき、双方の中間的なもの、つまり現在のだんごのような形になったという考え方もできるのではないか。そのために名称も現在のように「だんご汁」と「ほうちょう」というように明白に区別されておらず、混合して使われていた。こう考えると全国的には包丁で切った手打ちの麺が多い中、ひも状の手延べのだんごが現在存在している理由が説明できると思われる。

いずれにしても、他所では見られないだんごの製造方法が伝わっているのである。

## 4 まとめ

大分県の代表的郷土料理であるだんご汁について、喫食の現状と成立の背景についてまとめ

た。だんご汁は調査対象者全員が認知しており、「一般」においては1ヶ月に1度の割合で、手作りのものや、外食で食べていた。様々なだし汁が使われ、合わせみそで味付けがされていた。中に入っているだんごの形状はひも状のものが多かったが、だんご状のもの、手で握ったものも少数認められた。具材は人参、里芋、ねぎ、ごぼう、大根、しいたけ、白菜が多かったが、その他にきのこ類、大豆の加工製品、練り製品、肉類、葉菜類、芋類など、多種類の食材が入っていた。作り方は父母から子に伝えられていた。

小麦粉で作った麺（だんご）をみそ汁に入れて煮込んだ料理は、全国的に行なわれている。しかしひも状に手延べしたのとなると、ほとんど見当たらない。だんご汁は従来から存在した小麦粉を平たく延しただんごに、大友宗麟の時代から存在したといわれるほうちょうという手延べの麺の存在が作り方に影響を及ぼし、大分県周辺にのみ受け継がれてきた可能性が推測された。

大分県の代表的郷土料理であるだんご汁は、様々な変遷を経て現在に至っている。これからも先人の知恵が詰っただんご汁が継承されて行くことを、希望している。

## 注

- 1) (社)日本家政学会編 『新版家政学事典』 p492、朝倉書店、2005
- 2) 西澤千恵子、大分県の大学生の郷土料理に対する認知度と意識、別府大学紀要、50、p195 - 205、2009
- 3) 社団法人大分県栄養士会 『大分フード』 p 6-7、2006
- 4) NHK 大分放送局監修 『ハルカの食卓 大分食紀行』 p78、2006
- 5) 株式会社トキハインダストリー 『子どもたちへ伝える料理』 p60-61、1990
- 6) 大分合同新聞社編 『大分の伝統料理』 p250-251、大分合同新聞社、1988
- 7) 柳井久江 『エクセル統計 第3版』 OMS、2013
- 8) NHK 大分放送局監修 『ハルカの食卓 大分食紀行』 p88、2006
- 9) 佐々木真紀子、大分のだんご汁、p132-140、石毛、奥村、神崎、山下編 『日本の郷土料理 11 九州 I』 ぎょうせい、1986
- 10) <http://www.kuma-eiyoushikai.com/index.php/ja/foodcollection/281-jimukyoku20130218001-2.html> 熊本県栄養士会
- 11) [http://cyber.pref.kumamoto.jp/chisan/Content/Asp/syoku/meijin.asp?NO\\_ID=345&pageCnt=1&selPage=0&dispPage=0&R\\_ID=1](http://cyber.pref.kumamoto.jp/chisan/Content/Asp/syoku/meijin.asp?NO_ID=345&pageCnt=1&selPage=0&dispPage=0&R_ID=1) 熊本県地産地消サイト
- 12) (社)農村漁村文化協会編 『聞き書 ふるさとの家庭料理 4 そば うどん』 農文協、2003
- 13) 日本の食生活全集 宮城 編集委員会編集 『日本の食生活全集 4 聞き書 宮城の食事』 農文協、1990
- 14) 日本の食生活全集 岩手 編集委員会編集 『日本の食生活全集 3 聞き書 岩手の食事』 農文協、1985
- 15) 西澤千恵子、時代と共に変化するだんご汁、辻野功、植本讓司、大分学研究会編著 『まるごとわかる大分県』、p114-117、明石書店、2014
- 16) 岡部富久市 『『ほうちょう』の風景』、1998
- 17) 古川古松軒 『西遊雑記』 大分県の部、p56、杵築史談会、2006
- 18) [http://library.pref.oita.jp/kento/reference/case/oita/a\\_038.html](http://library.pref.oita.jp/kento/reference/case/oita/a_038.html) 大分県立図書館