

昭和35～45年代における大分県の家料理

—宇佐市、臼杵市、竹田市の場合—

西 澤 千恵子

【要 旨】

昭和35～45年代の大分県における食生活の記録を残すために、宇佐市、臼杵市と竹田市で聞き取り調査を行なった。今回調査した地点は市街地から離れていたこともあり、ほとんどの食材は自給自足に近い状態であった。それらを加工したり調理したりして、家族全員が満腹を感じられるように、様々な工夫を凝らしていた。しかし食材こそ限られたものであったが、食事は旬を味わい、様々な行事を盛り上げていたことが推察された。

【キーワード】

家庭料理、昭和35～45年代、宇佐市、臼杵市、竹田市

はじめに

日本における戦後70年間を振り返ってみると、高度経済成長期をはさんで大きな変化があった。全てのものが歴史上類を見ないほど変化し、家の様式も変わった。台所はキッチンになり、水道が引かれて冷蔵庫が入り、調理に使う熱源も薪や炭から灯油、ガス、近年では電気に変わってきている¹⁾。

「食」の面では、昭和35（1960）年代から45（1970）年代においては、第2次世界大戦後の食糧難が解消し、多くの食材が出回り始めるようになった。しかし一方で食の欧風化、農業人口の減少、核家族化、輸入食品の増大、食の外部化が進行し始めた²⁾。家庭においては調理する機会は減少し、その土地で収穫された物を土地独自の方法で加工や調理して食べるという伝統的な地域の料理が、親から子へ伝承されにくくなってきた。その結果、従来から伝わってきた料理を食べる機会が減少し、知らない人が増加している³⁾。このような先人の知恵が結集し、風土に根ざして家族や地域社会の絆を深めている料理⁴⁾を後世に伝えていく一つの手段として、食が大きく変化する前の状況を記録として残しておくことは、食文化という視点からも重要だと思われる。しかし食が変化する前の昭和35年から45年代に、家庭の台所を切り盛りしていた人は高齢化しており、この頃の食について知っている人は減少してきている。そこで一般社団法人日本調理科学会では、全国的に昭和35年から45年代の食事やその背景を記録に残そうとプロジェクト⁵⁾を立ち上げた。

今回はその研究の一環として、大分県内の3カ所について聞き取り調査を行った記録である。

調査方法

大分県内の次の3カ所において、昭和35年から45年代の食事とその生活や背景について、聞き取り調査を行なった。

- | | |
|---------------|-----------------------|
| 1 宇佐市院内町、安心院町 | 大分県北部の盆地、山間部 |
| 2 臼杵市大野 | 山も近い沿岸地方 |
| 3 竹田市久住町 | 九州本土で最も標高の高い九州山地の南側山麓 |

宇佐市院内町と安心院町は6人、臼杵市と久住町ではそれぞれ5人に集まっていたが、宇佐市は平成25(2013)年12月と平成27(2015)年2月、臼杵市は平成26(2014)年3月、竹田市は平成25(2013)年11月に行なった。対象者の男女別、年齢を表-1に、調査対象地を図-1に示した。対象者は宇佐市の2人を除き、いずれも現在の地に50年以上住んでいる人である。なお事前に調査の目的を説明し、一人一人の承諾を得ている。

表-1 調査対象者の年齢構成(調査時)

調査地	性別		平均年齢±標準偏差 (歳)
	男性 (人)	女性 (人)	
宇佐市院内町、安心院町	0	6	74.7±9.2
臼杵市熊崎地区	0	5	82.4±7.9
竹田市久住町	1	4	82.0±2.2



図-1 調査対象地

- 1：宇佐市院内町・安心院町
2：臼杵市熊崎地区
3：竹田市久住町

結果

1 宇佐市院内町・安心院町の場合

(1) 生活環境

大分県北部に位置する宇佐市の地形は、大小の谷からなる院内地区、盆地を中心にした安心院地区、海に面し平野からなる宇佐地区によって構成されている。今回は内陸側の院内地区と安心院地区の2地点を調査対象とした。

院内地区は市の中心地から約15キロメートル南西にあり、周防灘に面した宇佐平野から九州の屋根九重山系に通じる中間地点にあたり、集落は標高50-450メートルの低地に点在している。安心院地区は院内地区の東側に位置している盆地である。概要を表-2に示した。

(2) 生業

昭和35年頃は農業が主で、水稲、麦、養蚕が中心であった。その後、大分県が提唱した「一村一品運動」により、柚子やぶどうが栽培され始め、現在では日本有数の産地になっている。これらを使った柚子ジュースやワインなどの加工製品も生産されている。

林業では昭和30年代には竹炭や木炭の生産が行なわれていたが、現在ではほとんど生産されていない。しいたけと乾しいたけの生産が行なわれている。

表-2 宇佐市院内町と安心院町の概要⁶⁾⁷⁾

	歴 史	地 形	気 候
院内町	1955 院内村に 1960 院内町に 2005 宇佐市に合併	宇佐平野と九重山系の中間点 標高：50～450m 耕地：76ha (3.9%) 林野：1663ha (86.0%)	山地型気候区と準日本海型の境目 月間気温の平均 最高気温：20.3℃ 最低気温：9.5℃
安心院町	1955 安心院町に 2005 宇佐市に合併	院内町の東側 平均標高：150m 耕地：231ha (13.2%) 林野：939ha (53.6%)	平均気温：13～14℃ (1981-2010年の平均) 年間平均降水量：1600mm程度

耕地と林野の割合は2010年のデータから算出した。

(3) 食料の生産

米、麦の二毛作を行ない、その傍ら野菜を作っていた。こんにやく玉を作り、こんにやくを手作りした。山に行き山菜やきのこも採ってきた。近所のいぜ(堰)でどじょう、しじみ、鯉、川がに、ふな、虹鱒などを獲ってきたが、スッポンは減多に獲れなかった。猪や雉も時々仕留められ、これも食料にした。どこの家でも鶏を飼育して卵を産ませ、生まなくなったら肉にして食べた。山羊を飼い、乳を絞った。

(4) 食料の保存と加工

冬には雪が積もり、食料が枯渇する。その対策として、食料を乾燥して保存した。大豆、小豆、さつま芋(かんころ粉)、ぜんまい、わらび、竹の子などの山菜や柿である。山菜は塩漬けにし、大根や白菜等の野菜は漬物(塩漬け、糠漬け、粕漬け等)にした。柚子の皮は煮て、ごま味噌やくるみ味噌と混ぜてゆべしにした。山椒の葉は山椒味噌に、実は塩漬けにした。なお糟漬けは贅沢品であった。寒に餅を搗き、あられやおかきの形に切って乾燥させておいた。

味噌は収穫した大豆を使った自家製である。麴も作った。ここに紫蘇の実、茗荷、人参、ゴーヤなどを入れて味噌漬けにした。丸のままの柚子の味噌漬けは漬かるのに2～3年かかった。甘味として干した柿の皮、甘酒や水飴も使っていた。しょうゆも自家製だった。

(5) 食生活

1) 日常食

主食は麦ご飯、大根飯、芋飯であった。芋飯は不味かった。畑で作ったり採取したりした野菜や果物、山菜などを食べていて、自給自足状態であった。肉や魚は特別な日に食べる程度であった。時々、宇佐から軽トラックや自転車に積んだり、肩に担いだりして売りに来た魚屋から魚介類や肉(干したえび、いか、かに、塩さば、頭を落としたいわし、いりこ、あみ(乾、塩漬け)、こはだ(酢漬け)、あさりや鯨肉)を買った程度である。野菜のゴーヤは漬物やオランダ(油味噌)に、つくしは卵とじに、落の薑は落味噌に、たらの芽やうどは天ぷらに、山椒は木の芽和えにした。鶏肉は、ささみは刺身にして、身はにぐいにして、骨からはだしをとって無駄なく食べた。雉は雉飯にし、どじょうはから揚げ、佃煮、甘露煮、三杯酢に、川がにはがん汁にして、鯉は鯉こくやから揚げに、寒ふなは刺身やなますに、虹鱒は刺身やます寿司に、川海老の稚魚はかきあげに、どんくろ(どんこ)は煮付けにした。購入した豆腐は、つと豆腐にするとおかずになるし、土産にもできて便利だった。人参、しいたけ、里芋、

かまぼこ、油揚げなどの入った卵の花（豆の花）はご馳走だった。

2) 間食

焼き餅（じり焼き）をよく食べた。中に入れる黒砂糖は貴重品だったので、蜂蜜を入れた。さつまいもを使った芋餅（石垣餅）はおいしかった。柿、梨、みかんなどを採って食べた。煎ったり油で揚げたりしたおかきやあらは、1年中食べていた。寒中にもち米を挽いて寒ざらし粉を作り、団子や落雁にした。また粳を水に浸漬後炒ってから精米所で殻を除去した焼き米も、おやつとして食べた。

3) ハレの食事・行事食

乾燥保存しておいた山菜、山から拾ってきたどんぐりから作ったかたぎの実のイギス、ようかん、松や梅に型抜きされた紅白の泡雪（専用の包丁があった）、みとり豆のおこわ（みとり豆は蒸したときに胴割れしないので好まれ、小豆の代わりに使用）、物相寿司、かちえびの入ったちらし寿司などを作った。鱧の吸い物もご馳走だった。どぶろくや梅酒も作って飲んでいて、けんちん汁は美味だった。「けんちん」という葛が主原料のお菓子も、結婚式や法事で作った。誕生日には寿司や餅でお祝いをした。

2 臼杵市熊崎の場合

(1) 生活環境

臼杵市熊崎地区は、豊後水道に面した臼杵湾から続く平地が、標高400－500メートルの山地に変わっていく境目にある。気候は黒潮の影響を受けて温暖多雨で、畑作、柑橘類や茶の栽培が盛んな所である。概要を表－3に示した。

国鉄（現JR）の熊崎駅が近くにあり、商店街が発達していたので、わざわざ大分まで買い物に行かなくてもたいの物は入手できた。

臼杵藩の頃から、「嫁をとるなら臼杵の女」といわれるくらい堅実な生活を身につけている女性が多く、そのため質素な生活をしており、気質は現在も引き継がれている。

(2) 生業

対象者の中に鮮魚店を営んでいた人が一人いたが、その他の人は農業、主として畑作をして生活していた。この地域は葉たばこの生産が盛んで、近くに専売公社の工場があった。調査地点は海に近いが面していないので、漁業には携わっていない。

表－3 臼杵市熊崎地区の概要⁶⁾⁸⁾

歴 史	地 形	気 候
1954年 臼杵市に合併	臼杵市の中央部から約3km北 標高：0～50m 北、西、南側は山地 東側は臼杵湾 旧下ノ江村 耕地：11ha（1.4%） 林野：299ha（38.7%）	瀬戸内海と南海型気候の境目 月間気温の平均 最高気温：26.8℃ 最低気温：7.6℃ 平均気温：15～17℃ 年間平均降水量：1500～1800mm

耕地と林野の割合は2010年のデータから算出した。

(3) 食の生産

家の田畑で収穫した米、小麦、野菜、果物が主で、時々近くの商店から魚、肉、豆腐、とうじんぼし（鯛の干したもの）を買ってきた程度で、自給自足に近かった。

昭和35～45年頃は、畑作が主であった。稲作も行なっていたがわずかで、家族の主食を賄えるほどの収穫はなかった。畑では主食となるさつまいも、小麦、かぼちゃをはじめ、白菜、大根、里芋（茎はずいき（てんじく）として使用）、うり、落花生などを作った。また鶏を飼育して卵をとり、産卵は肉にして食べた。一般家庭の庭には柿、みかん、桑の木が植えられていて、実を収穫した。近くの山へ行つてつわ（ふき）、竹の子、栗も採った。時々海岸に行つて貝掘りをし、にいなやあさを獲ってきた。

(4) 食品の保存と加工

それまでうどんは手で打っていたが、機械が出てきたので、これを使用し始めた。

たくあん、高菜、うり（はやとうり）の漬け物を作った。竹の子は干して保存し、水で戻してから煮物にした。大根は輪切りや千切りにして干した。水で戻してから酢の物にするとおいしい。里芋の茎を乾し、みそ汁の実や佃煮にした。茶は自家製である。

味噌も家で作った。味噌樽の中央にみそこしを入れて、出てきた液体（たまりしょうゆ）をしょうゆとして使用した。さらに味噌の中に人参、なたまめ、紫蘇の実などを入れて、味噌漬けにした。

だいたい、甘夏などの柑橘類を絞って、酢として使った。

(5) 食生活

1) 日常食

主食は、白飯を食べることはほとんどなかった。米3対麦7の割合で麦が入っていたり、さつまいもや切り干し大根が入ったりしたご飯であった。外に勤めに行くご主人のために、丸麦や押し麦入りのご飯を炊くときに、米だけをガーゼに包んで一緒に入れて炊き、白米の弁当にした。

米の不足を補うために、小麦粉を使った。だんご汁はたびたび作った。里芋、ずいき、ごぼう、ねぎ、白菜など、容易に入手できる食材を使って、いりこ出汁で煮た。小麦粉とさつまいもを混ぜたものに水を加え、ドーナツ型のパン焼き器で焼いて主食にした。さつまいもは蒸したり、風呂を沸かすとき火の中に入れて焼いたりして、これも主食にした。

汁はけんちゃん汁（けんちゃん汁）を頻りに作った。実として豆腐、野菜やエソを焼いて身を取って入れた。

新鮮な魚（鰻、鰯）が入手できたときには、おからと共にきらすまめしにし、鶏肉が手に入ったときには、すき焼きにした。

甘味料は砂糖が入手しにくかったので、サッカリンを使った。また甘味のある野菜を使った。例えばかぼちゃをぜんざいにしたり、ゆでてからつぶして食塩少々を混ぜ、ご飯の上に載せたりした。

2) 間食

小麦粉と黒砂糖でじり焼きを作った。砂糖を使ったカルメラは滅多に食べられなかった。小麦粉とさつまいもを使ったもの、例えば石垣餅、ひきのべ、ひつかぶせなどを作った。またさつまいもを切って干してから乾燥させ粉（かんころ粉、といも粉）にして、これでまんじゅうを作った。さつまいもの干し芋も家庭で作った。

米が十分になかったので、きびや玄米の入ったかき餅を作った。いずれも香ばしくて美味しかった。

山や庭にある野いちご、あけび、ぐみ、きんかん、だいだい、甘夏（炭酸をつけて）も採っておやつにした。

3) ハレの食事・行事食

正月には改めてお節料理は作らず、丸餅、焼いた魚が入ったしょうゆ仕立ての雑煮と数の子（乾燥品を購入）、ヒメの酢漬け、昆布、鰯くらいで済ませ、結婚式の食事も湯がいたふか、あるいははれすけ（穴子の大きいもの）、天ぷら程度の質素なものであった。運動会やお祭りなどには、いなり寿司、ちらし寿司、巻き寿司、くじらてん、黄飯とけんちんを作った。黄飯とけんちんは、セットになって出てくる料理である。大友宗麟が始め広めたと言われ、地中海料理のパエリアの影響もあるといわれている。泡雪（あわてん）はハレの日の食事には必ずといっていいほど作った。

対照的に葬式は案内状を出して大勢の人に来てもらい、精進料理をたくさん作り、派手に行なった。

3 竹田市久住町の場合

(1) 生活環境

「九州の屋根」といわれている九州本土最高峰中岳を含む九重山群南側山麓に広がっている高原地帯で、山地型気候である。降水量は特に梅雨期に多く、県内では最も降雪期間が長い地域である。概要を表-4に示した。

(2) 生業

農業をしていた。耕地の割合（6.7%）に比較して、林野の割合が78.6%と大きいにもかかわらず、今回の聞き取り調査では林業の話が全く出てこなかった。しかし現在の土地の状況から判断すると、林業に関わっている可能性は高い。

(3) 食料の生産

稲作を主として、小麦や野菜、しいたけを作っていた。農家では3-4頭の牛を飼育し、糞尿等を使って肥料を作り、また田起こし等の農作業に使った。共同で田植えをした。昭和35年に角ハンドルの耕運機が導入され、農作業が楽になった。

現在はしていないが、酪農を専門にしている人もいた。なおこの地域では気温が低く、柑橘類が育たない。

表-4 竹田市久住町の概要⁶⁾⁹⁾

	歴 史	地 形	気 候
1954年	久住町	九重山の南側の山麓	山地型
1955年	久住都町	標高：500~900m	日平均気温：12.9℃
1957年	久住町	耕地：356ha（6.7%）	日最高気温：17.2℃
2005年	竹田市と合併	林野：4147ha（78.6%）	日最低気温：8.6℃ 年平均降水量：2188mm

耕地と林野の割合は2010年のデータから算出した。

(4) 食料の保存と加工

1) 山菜

初夏になると、わらびやぜんまいを共有地ではない所で収穫した。わらびはそのまま塩漬けにして、保存した。ぜんまいはわたを除いてゆで、干した。干し上がったものは硬いので、1日に7～8回、手でもんで軟らかくした。一晩水に浸けた後、ごま油を使って炒め煮にするとおいしい。

2) 炒り米

田の水取り口にあるような生育が悪い稲を、6～7分成熟したときに刈り取り（青取り）、粉にする。2～3晩水に浸け、打ち上げて水を切った後大釜で炒り、3～4人掛かりで石臼でついた。つくときの呼吸が難しい。箕でふるい、保存した。湯に漬けて、砂糖や塩を添えたり、お茶のみ時にお茶に入れたり、封筒に入れてそのまま食べたりした。機械でついた物はまずい。

3) 調味料

砂糖は昭和30年位までは入手困難であったが、この頃から手に入れやすくなった。それまでは漬物にはサッカリンを用い、なますなどには柿の天然の甘さを利用していた。

みそやしょうゆは麴を買ってきて、手作りした。

(5) 食生活

1) 日常食

米が足りないので、丸麦、とうもろこし、大根葉を混ぜて炊いていた。現在では奈良の鹿の餌になっているような糠入り小麦こがし団子、大豆やコーリヤンの糟を食べていたが、米の飯やご馳走が、急に食べられるようになった。この頃うどんを作る機械が導入され、これを使ってだんご汁を作った。また、とiamo（さつま芋）は借りてきたスライスする機械で切って干してから石臼で粉にして、小麦粉に混ぜて使った。

冷凍の鯨肉や鰯を竹田から購入し、鯨肉は刺し身、カレー、甘露煮、竜田揚げに、脂肪は「おばいけ」にし、辛子味噌で食べた。いりこは大きな袋で購入した。

2) 間食

石垣餅、ゆで餅、じり焼きを作った。じり焼きで使う黒砂糖は貴重品だった。

3) ハレの食事・行事食

昭和30年頃までは、正月は旧の正月で祝った。

正月には竹田や大分から鰯を買ってきて、家の北側の風通しのよい所につるしておいた。寒さでかちかちに凍り、やがて乾燥した。これを必要分だけ切ってきて、食べていた。

餅は1～2時に起きて、近所の何軒かで一緒に搗いた。2人でついた方が早くできるので1人で搗くことはなかった。

鶏はハレの日の最高のごちそうである。家で飼っていた鶏を男性がつぶし、がらでだしをとり、肉は野菜と一緒に鶏汁にした。

家人が最期を迎えそうになると、大豆を工面した。最初に豆腐を作り、あいませを作った。あいませという名の由来は、野菜の具と、それを和える豆腐の両方に味を付けているからと言われている。現在でも仏事には欠かせない1品になっている。

4 伝え継ぎたい家庭料理

宇佐市院内町と安心院町、臼杵市大野、竹田市久住町の3地点を調査し、地元の皆さんが伝え継ぎたいと考えている家庭料理を表-5に示した。現在、これらはいずれも、郷土料理といわれている。

表-5 伝え継ぎたい家庭料理

項目	家庭料理	
ご飯物	あみ飯、みとりおこわ、黄飯（かやく）	
寿司	物相寿司（押し寿司）、こんにやく寿司、大きないなり寿司、茶台寿司、かちえびちらし寿司、高菜寿司、鯛寿司、鯨の丸寿司、	
麺類	だんご汁、鯛麺、つっぱり	
おかず	動物性	きらすまめし、ハエの照り焼き、ハエの甘露煮と佃煮、淡雪かん、鯉のあらい、ぎすけ煮、くじゃく、すっぽん鍋
	植物性	にぐい、オランダ、つと豆腐、ちもと和え、手作りこんにやく、ゆず釜、柚子釜、かたぎの実のイグス、卵の花、あいまぜ
小昼（おやつ）	小麦使用	かんころ餅、いきなりだんご、いももち、ゆで餅、柏餅、やせうま、うずまき餅
	その他	ゆべし、ゆずねり
汁物	けんちん汁、呉汁、がん汁、どじょう汁、しし汁	
漬物	高菜漬け、ゴーヤのしょうゆ漬け	
その他	雑煮、焼き米	

考察

大分県の昭和35～45年代の食生活の実態を、県内の3地点において、当時、一般家庭で直接、食事に携わってきた人を対象に調査した。

この時期は第2次世界大戦から立ち直り、次の高度経済成長期に向かって行くという時期であり、戦前からの習慣や方法などが残されていた時代である。

今回調査した全ての地点において、食材は自給自足に近い形で入手する、いわゆる地産地消型の生活をしてきた。家庭で栽培した穀物、野菜や果物、飼育している鶏、自宅付近で収穫される山菜、川で獲る魚が主な食材であった。その土地で収穫できないものは、例えば宇佐市院内町や竹田市久住町の場合は、時々来る行商人から海産物のあさり、魚（塩乾物、いりこ）を購入していた。臼杵市の場合には、海が近いにも関わらず、新鮮な魚を時々、近所の店から入手していた程度である。主食になる米はどの地域でも十分な収穫量が得られず、米に大麦、とうもろこしなどを混ぜて増量したり、小麦粉でだんご汁などを作ったりして、不足分を補っていた。また甘味料としての砂糖は入手しにくいため大切に切り扱い、竹田市では「なます」には柿を甘味料として使っていた。宇佐市や臼杵市では、酸味料は近くで収穫された柑橘類を使用していた。収穫物の少ない冬に備え、葉菜類、山菜やきのこは乾燥したり塩漬けにしたりして保存していた。限られた食材ではあるが、知恵を働かせ、工夫をし、食卓を豊かなものにしていただいていたのではないかと。

3地点共に食生活に関する最も重要な関心事は、とりあえず満腹にする事で、栄養素については考慮されていない。これは栄養関係の話は皆無であったことから想像できる。流通が発達しておらず、それぞれ置かれている状況下でいかにして食料を確保するか、いかに効率よく加工して保存するか、いかにして美味しく調理するかが最大の課題であったであろう。ちなみにこの時代の

全国における食料消費パターンをエネルギーの面から見ると、昭和35年度は米から48.3%、小麦から10.9%、油脂から4.6%で、これを栄養素別に見ていくと炭水化物76.1%、たんぱく質13.3%、脂質10.6%となり、炭水化物は過剰、脂質は不足という結果になっている¹⁰⁾。具体的な数字が得られなかったので今回の調査地点における個々の計算は行っていないが、今回の調査地点においても、おそらく全国と同様な傾向の食事だったと思われる。

昭和35～45年代には竹田市には農作業には耕運機が、臼杵市の台所には製麺機が導入されるなど、「食」の分野にも変化が現れ始めている。しかし家族の衣や住の管理に加え、食材を自ら栽培したり採取したりして入手し、さらにそれらを調理するための薪や炭の調達や、調理して食べられるような状態にする労働力は、現在とは比較にならないほど大きいものであったに違いない。

一方、季節の野菜や果物、山菜などに接することにより、食べ物を通して季節や喜びを感じるというような、現在よりもかなり心豊かな生活もしていたのではないかと推測される。

ハレの日（特別な日）とケの日（日常）の食事についても同様なことがいえる。この時代には、両者に明白な区別があった。ハレの日には通常口にはできないような料理を、親戚や隣保の人々が共同で作っていた。例えば竹田市の例である。飼育している鶏の卵は貴重なたんぱく質源であったが、卵を産まなくなった鶏は肉として、大切な客が来たときの鶏汁のような馳走になった。食べられない骨などからはだしを取り、煮物に使った。人々がハレの日を心待ちにしていたことも、それによって人と人が強く結びついていたことも想像に難くない。

昭和35～45年代の家庭料理は、昭和初期のもの¹¹⁾と比較すると、大きな戦争をはさんで約30年間で変化している。今回調査した昭和35～45年代から今日までの約50～60年間には、食の分野でも他に例を見ないほどの変化を遂げており、今後ますます大きく変わっていくことが予想される。しかし先人の知恵が結集し、風土に根ざして家族や地域社会の絆を深めていた料理は、時間の経過と共に忘れられてしまうのではなく、何らかの形で伝えられていくことが期待される。

なおこの時代に作られていた料理は、現在、大分県の代表的な「郷土料理」といわれているものが多い。

まとめ

日本が高度経済成長期の前、あるいは始まったばかりの頃は、それまで長い間続いてきた食生活がそのまま引き継がれてきた。しかし、高度経済成長期には生活が一変し、現在に至っている。長い間引き継がれてきた食生活はどのようなものであったのか、大分県の場合を記録に残しておくために、県内の3地点で聞き取り調査を行った。

今回調査した地点はいずれも市街地から離れていてもあり、ほとんどの食材は自給自足に近い状態で、行商人から海産物や肉を購入する程度であった。したがって食材はその土地で入手できる物が大部分ということになる。それらを加工したり調理したりして、家族全員が満腹感を感じられるように、様々な工夫を凝らしていた。しかし食材こそ限られたものであったが人々は旬を味わい、食は様々な行事を盛り上げていたことが推測された。

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』の一環として、行なわれたものである。

謝辞

本研究にご協力いただきました宇佐市院内町と安心院町、臼杵市熊崎地区と竹田市久住町の皆さま、東九州短期大学 篠原壽子教授、別府大学短期大学部 立松洋子教授、竹田市健康増進課 堀田貴子さまに感謝いたします。

引用文献

- 1) 山口昌伴：『台所の一万年 食べる営みの歴史と未来』 p89-100、農文協、2006
- 2) 江原絢子、東四柳祥子『日本の食文化史年表』吉川弘文館（東京）2011
- 3) 西澤千恵子、中村佳織、高橋里枝、大分県における郷土料理の認知度、別府大学紀要、49、p157-166、2008
- 4) 江原絢子『家庭料理の近代』吉川弘文館（東京）p197、2012
- 5) 一般社団法人日本調理科学会 特別研究『次世代に次ぐ 日本の家庭料理』
- 6) 『2010年世界農業センサス』政府統計
- 7) 院内町史刊行会『院内町史』1983
- 8) 臼杵市史編さん室編『臼杵市史 上、中、下』臼杵市、1990、1991、1992
- 9) 久住町『久住町史』1984
- 10) 日本フードスペシャリスト協会編『三訂フードスペシャリスト論』p43-44、建帛社、2010
- 11) 日本の食生活全集 大分 編集委員会編集『聞き書大分の食事』農文協、1992

参考文献

- 1 日本の食生活全集 大分 編集委員会編集『聞き書大分の食事』農文協、1992
- 2 大分県栄養士会編『大分ふ〜ど』双林社、2006
- 3 大分県環境保健部保健予防課編『大分の郷土料理 '81』大分県環境保健部、1981
- 4 大分県環境保健部保健予防課編『大分の郷土料理 '82』大分県環境保健部、1982
- 5 大分県環境保健部保健予防課編『大分の郷土料理 '83』大分県環境保健部、1983
- 6 臼杵・津久見栄養士会『伝わる伝える臼津の味50』1996
- 7 大分県生活改善協議会『ふるさとの味 おおいた』、1975
- 8 NPO法人安心院町グリーンツーリズム研究会編『NPO法人安心院町グリーンツーリズム研究会 第1回大分・安心院スローフードフェア出品料理集』2010
- 9 院内レディース味の会編『あなたに伝えたい院内の四季』大分農林統計協会、2000
- 10 『ふるさとの味 おおいた』大分県農政部、1978
- 11 レディース学級生『我が町 院内町の食文化を求めて』院内町中央公民館、1989
- 12 染矢多喜男『生きている民俗探訪 大分』第一法規出版、1979
- 11 高橋知子『おおいた料理譚』大分合同新聞社、1998
- 12 高橋知子『大分の旬の料理』大分合同新聞社、2001
- 13 榎本譲司編、『まるごとわかる大分県』明石書店、2014
- 14 森枝卓士『日本食紀』中央公論、1998
- 15 大分合同新聞文化センター編『大分の伝統料理』大分合同新聞社、1988