



大分県域における伝統的魚介類食の分布展開：
住民アンケート調査の成果

メタデータ	言語: jpn 出版者: 宮崎大学教育文化学部 公開日: 2013-10-17 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 中村, 周作 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/10458/4604

大分県域における伝統的魚介類食の分布展開

－住民アンケート調査の成果－

中村 周作

**The Development of Traditional Fishery Food Products in Oita Prefecture
－ Findings from Survey of Inhabitants －**

Shusaku NAKAMURA

1. はじめに

筆者は、過去に宮崎県域を事例として県内各地に分布する伝統的魚介類食の展開について、文献研究などから58品目を選定し、県内全市町村の世帯数で割り振った853件の聴き取りアンケート調査によってそれらの摂食頻度、すなわち、「よく食べる」、「時々食べる」、「たまに食べる」の回答をそれぞれ3点、2点、1点として得点化した摂食頻度分布図を作成した¹⁾。その後、同様の手法で熊本県域を事例として73品目の伝統的魚介類食について、県内全域で656件の聴き取りアンケート調査を実施し、それぞれの摂食頻度分布を明らかにすることができた²⁾。

本稿では、同様の手法で宮崎県に隣接するもう一つの県である大分県域を対象地域に研究を進めていく。これにより県境付近の連結もしくは隔絶性に関する状況が把握できるだけでなく、よりマクロスケールな研究への展開が期待できよう。

2. 研究の方法

研究の最初に大分県域における伝統的魚介料理にはどのようなものがあるのか、その選定が必要である。そのために、まず、既存文献研究を行った。大分県の伝統的魚介料理に関する文献およびwebデータは、筆者の管見の限りで7つを数えることができた³⁾。これらに掲載された伝統的魚介料理と認められるもの91品目を選定した。その後、大分県農林水産部および大分県漁業協同組合の関係部署⁴⁾に依頼して、新たに地域の伝統料理として認められるものを加えた上で、さらに絞り込みを行い、最終的に71品目を選定することができた(第1表)。これらの料理の摂食頻度に関するアンケートを作成し、2012年12月から2013年3月にかけて大分県内全域において調査を実施した⁵⁾。なお、2013年現在で大分県では市町村合併が進んで計18市町村となっているが、分布展開を明らかにする上で現状の市町村区分では大まかすぎるので、いわゆる平成の大合併以前、すなわち、2005年当初時点での58市町村を当時の世帯数で割り振った後に、地域的配分を勘案して補正した計488件の聴き取りアンケート調査を実施した(このため、

第1表 大分県における伝統的魚介料理の地域属性

	料理名	得点*1	摂食市町村数*2	地域内摂食頻度*3	出典*4	掲載地域(現在地名)
1	かまぼこ	189.5	58	3.27 (1位)	①	鶴見町(現佐伯市)
2	すり身揚げ	158.1	58	2.73 (2位)	①, ③, ⑤, ⑥	鶴見町(現佐伯市), 国東市
3	アサリ, ノリ, ワカメの佃煮	152.5	56	2.72 (3位)	⑤	国東地方
4	魚のミリン干し	145.9	54	2.70 (4位)	⑤	佐賀関町(現大分市), 蒲江町(現佐伯市)
5	ところてん(てんや)	140.3	58	2.42 (6位)	①, ④	鶴見町(現佐伯市), 国東地方
6	りゅうきゅう	136.8	55	2.49 (5位)	②, ③	佐賀関町(現大分市)
7	チリメンご飯	134.4	57	2.36 (8位)	⑥	米水津村(現佐伯市)
8	魚のだんご・だんご汁	131.6	57	2.31 (9位)	②, ③, ④	別府市, 豊後高田市
9	ヒジキ飯	127.5	54	2.36 (7位)	①, ⑥, ⑦	鶴見町・蒲江町(現佐伯市), 津久見市保戸島
10	ブリ・平し大根	121.4	54	2.25 (10位)	⑧	佐伯市上入津
11	ワカメご飯	118.4	53	2.23 (11位)	①, ⑦	鶴見町(現佐伯市), 津久見市保戸島
12	タコのかかし酢味噌	98.2	56	1.75 (13位)	①	鶴見町(現佐伯市)
13	エビのかき揚げ	96.1	49	1.96 (12位)	⑧	佐伯市上入津
14	クロメ	78.4	45	1.74 (14位)	②, ⑦	大分市
15	イカとワケギのぬた	73.7	46	1.60 (15位)	⑧	佐伯市上入津
16	丸ずし(姿ずし)	72.5	48	1.51 (20位)	①, ②, ④, ⑥, ⑦	鶴見町・米水津村(現佐伯市), 大山町(現日田市)
17	イカ飯	69.8	44	1.59 (16位)	①, ②, ⑤, ⑥	鶴見町・米水津村(現佐伯市)
18	あつ飯	63.1	41	1.54 (19位)	①, ②, ⑦	鶴見町・蒲江町・米水津村(現佐伯市)
19	魚味噌	60.3	40	1.51 (21位)	①	鶴見町(現佐伯市)
20	ごまだし	58.3	39	1.50 (22位)	①, ②, ⑦	鶴見町(現佐伯市)
21	小イワシなます	58.0	37	1.57 (17位)	⑧	佐伯市上入津
22	タコ飯	54.8	44	1.25 (26位)	③	大分市, 国東地方
23	テングサ寒寄せ	51.3	48	1.07 (36位)	①, ⑥	鶴見町(現佐伯市)
24	ホゴの吸いもの	49.3	32	1.54 (18位)	①	鶴見町(現佐伯市)
25	イワシとチモトのぬたあえ	48.2	36	1.34 (23位)	①	大分市
26	カニ汁・カニ飯	46.3	42	1.10 (35位)	②, ③, ④, ⑦	宇佐市, 弥生町(現佐伯市)
27	フナ・アユの甘露煮(昆布巻き)	45.4	43	1.06 (39位)	②	安心院町(現宇佐市)
28	ハモのチリ鍋	43.6	38	1.15 (32位)	②, ③, ⑦	中津市
29	ぶえん汁	41.9	33	1.27 (25位)	①	鶴見町(現佐伯市)
30	アユのうるか	41.6	35	1.19 (30位)	①, ②, ④, ⑦	日田市, 中津江村(現日田市), 本耶馬溪町(現中津市)
31	コイのあらい	40.2	36	1.12 (34位)	①, ④	日田市, 宇佐市
32	キスゴの南蛮漬け	38.4	37	1.04 (41位)	⑧	中津市
33	きらすまめし(おからまめし)	33.7	28	1.20 (27位)	①, ②, ④, ⑦	臼杵市, 上浦町(現佐伯市)
34	うれし汁	32.3	27	1.20 (29位)	②, ③, ④, ⑦	杵築市
35	サバのぬかみそだき	31.7	31	1.02 (42位)	②	三光村(現中津市)
36	さつま	31.2	26	1.20 (28位)	①, ②, ④, ⑥	鶴見町・米水津村(現佐伯市)
37	アナゴの付け焼き煮	30.6	31	0.99 (43位)	⑧	中津市
38	ニイナのぬた	30.4	29	1.05 (40位)	①, ⑤	鶴見町(現佐伯市)
39	さい大根	27.8	32	0.87 (48位)	④	蒲江町(現佐伯市)
40	アユ飯	26.5	25	1.06 (38位)	②, ⑤, ⑦	大分市, 耶馬溪町・三光村(現中津市)
41	小魚の塩炒り	26.0	23	1.13 (33位)	①	宇佐市
42	マテ貝の浜焼き	25.6	24	1.07 (37位)	②	豊後高田市
43	頭料理	24.8	26	0.95 (44位)	①, ②, ④, ⑦	竹田市
44	タラおきの煮つけ	24.6	28	0.88 (47位)	①, ④, ⑦	日田市
45	シラウオ(シロウオ)	24.4	33	0.74 (59位)	①, ②, ⑦	佐伯市(番匠川)
46	冷や汁	23.2	29	0.80 (52位)	②, ③, ⑥, ⑦	杵築市, 津久見市, 蒲江町(現佐伯市)
47	ハモのつけ焼き	23.0	29	0.79 (53位)	①	佐伯市鶴見
48	カニ豆腐	22.0	28	0.79 (55位)	②	杵築市
49	イギスの酢味噌かけ	20.5	16	1.28 (24位)	①, ②, ④, ⑦	宇佐市, 弥生町(現佐伯市), 国東市, 豊後高田市
50	エビザコの塩炒り	20.4	22	0.93 (46位)	①	宇佐市
51	くじゃく	20.0	17	1.18 (31位)	①	鶴見町(現佐伯市)
52	アミ飯	19.9	24	0.83 (51位)	①, ③	宇佐市
53	タイそうめん(うどん)	19.4	25	0.78 (57位)	①, ②, ⑦	姫島村, 宇佐市, 大分市
54	サバご飯	18.9	24	0.79 (54位)	①	日田市
55	ニナ味噌	16.9	20	0.85 (50位)	⑤	国東地方
56	海鳴りずし(すり身いなり)	14.3	15	0.95 (45位)	⑥	佐伯市
57	ドンクロ(ドンコ)の串焼き・甘露煮	11.4	16	0.71 (61位)	①, ②	宇佐市, 犬飼町(現豊後大野市)
57	カワハギと大豆の南蛮漬け	11.4	15	0.76 (58位)	②	日出町
59	黄飯汁	11.0	13	0.85 (49位)	①, ④, ⑦	臼杵市
60	こけらずし	10.9	15	0.73 (60位)	⑥	蒲江町(現佐伯市)
61	ほけ汁	10.2	13	0.79 (56位)	①, ②, ⑦	鶴見町(現佐伯市)
62	ひゅうが	9.4	17	0.55 (65位)	⑦	津久見市保戸島
63	ぎよはん	9.2	17	0.54 (66位)	④	大分・速見地方
64	おひら	7.5	11	0.68 (63位)	⑧	臼杵市泊ヶ内
65	ドジョウ汁	7.0	10	0.70 (62位)	①, ②, ④	宇佐市, 日田市, 九重町
66	冷やし汁	6.0	10	0.60 (64位)	②	中津江村(現日田市)
67	茶臼ずし	5.3	10	0.53 (67位)	②, ⑦	臼杵市
68	しぐれ紅葉	3.5	9	0.39 (69位)	②	安岐町(現国東市)
69	お方ずし	3.2	7	0.46 (68位)	②, ⑦	大分市
70	物相(もっそう)ずし	2.6	8	0.33 (70位)	②, ⑦	三光村(現中津市)
71	ゴットン貝の酢味噌あえ	1.2	4	0.30 (71位)	①	宇佐市

*1 得点: (「よく食べる」件数×3+「時々食べる」件数×2+「たまに食べる」件数×1)÷調査件数×100

*2 当該料理摂食者の存在する市町村数。

*3 *1 (得点) ÷ *2 (市町村数)、実際に食されている地域における摂食頻度。

*4 ①「日本の食生活全集 大分」編集委員会編(1992):『日本の食生活全集44 聞き書 大分の食事』, 農山漁村文化協会, 355p。②大分合同新聞文化センター(1988):『大分の伝統料理』, 大分合同新聞社, 264p。③ハヌマン編(1990):『子どもたちへ伝える料理』, (株)トキハインダストリー, 119p。④大分県生活改善連絡協議会(1975):『ふるさとの味 おおいた』, 大分県生活改善連絡協議会, 61p。⑤大分県農政部編(1978):『ふるさとの味』, 大分県農政部, 132p。⑥南都市農漁村女性集団連絡協議会・佐伯農業改良普及センター編(2001):『伝えたいふるさとの味』, 南都市水産農漁村女性集団連絡協議会, 32p。⑦農林省(2007):『郷土料理百選』, ロケーションリサーチ株式会社, webページ: <http://www.rdp.c.or.jp/kyoudoryouri100/>。⑧大分県漁業協同組合調査。

以下、本稿では旧市町村名を地域名称として使用する)。調査では、被調査者に地域的な偏りが生じないように地図を見ながら県内各市町村をくまなく回り、世帯数の少ない町村でも最低4件のアンケートを行うこと、また、伝統を保持していると考えられる70歳前後の女性をおもな調査対象者とした。調査の結果、伝統的魚介類食の現状について把握することができた。本稿では、以下、アンケートデータによって得られた各料理の摂食頻度分布図71枚をもとに、具体的な調理法と摂食頻度にみられる特徴などについて紹介する。

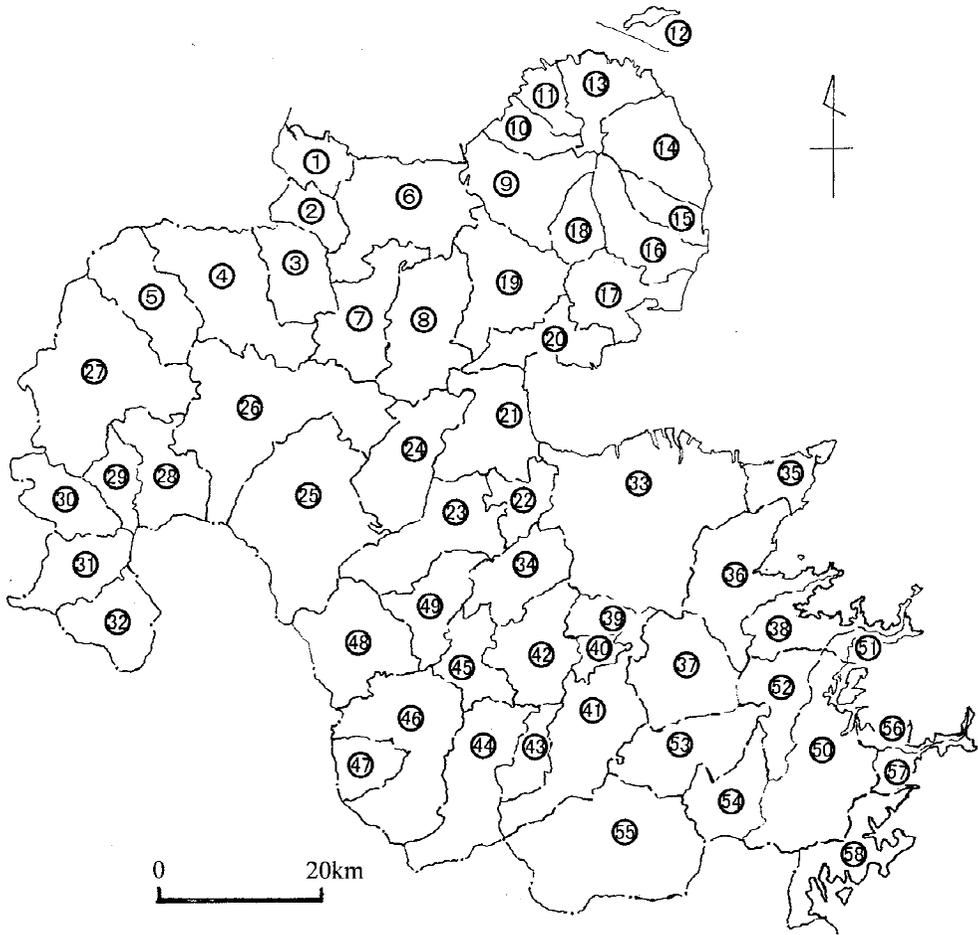
3. 大分県における伝統的魚介類食の地域的展開

1) 研究結果

488件のアンケート調査実施内訳を第2表に示した。これによると、488人の被調査者の平均年齢が71.9歳、性別で男性が93人、女性が395人となっており、女性の割合が80.9%ということ

第2表 魚介類食アンケート調査市町村別内訳

市町村名	調査件数	被調査者の平均年齢	被調査者の性別割合	被調査者の居住集落	市町村名	調査件数	被調査者の平均年齢	被調査者の性別割合	被調査者の居住集落
中津市	25	70.0	女性 84.0%	10	前津江村	4	73.5	女性 100%	2
三光村	5	63.2	女性 60.0%	4	中津江村	4	68.8	女性 75.0%	4
本耶馬溪町	5	65.0	女性 80.0%	2	上津江村	4	65.0	女性 100%	3
耶馬溪町	5	69.2	女性 40.0%	5	大分市	100	73.1	女性 76.0%	60
山国町	5	65.4	女性 80.0%	3	野津原町	5	83.0	女性 100%	3
宇佐市	15	80.1	女性 86.7%	11	佐賀関町	5	82.2	女性 100%	5
院内町	5	66.4	女性 60.0%	3	白杵市	13	73.2	女性 69.2%	7
安心院町	5	75.2	女性 80.0%	3	野津町	5	74.8	女性 100%	5
豊後高田市	7	63.4	女性 65.7%	2	津久見市	9	66.9	女性 100%	5
真玉町	5	73.0	女性 80.0%	3	犬飼町	5	75.0	女性 80.0%	3
香々地町	5	65.0	女性 100%	4	千歳村	4	54.8	女性 100%	4
姫島村	4	59.3	女性 100%	2	三重町	5	77.6	女性 60.0%	3
国見町	5	63.2	女性 100%	3	大野町	5	73.4	女性 100%	4
国東町	5	64.0	女性 60.0%	3	清川村	4	77.8	女性 100%	4
武蔵町	5	68.6	女性 100%	2	緒方町	5	73.0	女性 100%	2
安岐町	5	71.0	女性 100%	2	朝地町	5	64.6	女性 100%	3
杵築市	10	77.5	女性 50.0%	7	竹田市	7	75.9	女性 100%	4
大田村	4	74.0	女性 100%	3	荻町	4	73.8	女性 100%	3
山香町	5	74.2	女性 60.0%	3	久住町	5	76.8	女性 100%	1
日出町	10	77.9	女性 70.0%	6	直入町	4	63.3	女性 100%	1
別府市	40	70.3	女性 75.0%	19	佐伯市	15	70.5	女性 100%	11
挾間町	5	71.2	女性 60.0%	2	上浦町	4	71.3	女性 100%	2
庄内町	5	65.2	女性 40.0%	2	弥生町	5	75.6	女性 80.0%	4
湯布院町	5	67.8	女性 80.0%	1	本匠村	4	71.5	女性 75.0%	3
九重町	5	73.0	女性 60.0%	2	直川村	4	57.5	女性 100%	3
玖珠町	6	80.3	女性 83.3%	3	宇目町	5	64.2	女性 80.0%	4
日田市	20	76.7	女性 75.0%	8	鶴見町	5	67.0	女性 80.0%	5
天瀬町	5	76.6	女性 80.0%	2	米水津村	4	69.8	女性 100%	2
大山町	4	77.3	女性 100%	4	蒲江町	5	83.2	女性 100%	4
合計もしくは平均数値					488	71.9歳	女性 80.9%	288	



- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|-------|--------|--------|-------|-------|--------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|-------|
| ① 中津市 | ⑩ 真玉町 | ⑲ 山香町 | ⑳ 日出町 | ㉑ 別府市 | ㉒ 挾間町 | ㉓ 庄内町 | ㉔ 湯布院町 | ㉕ 九重町 | ㉖ 玖珠町 | ㉗ 日田市 | ㉘ 天瀬町 | ㉙ 大山町 | ㉚ 前津江村 | ㉛ 安岐町 | ㉜ 杵築市 | ㉝ 大田村 | ㉞ 山香町 | ㉟ 日出町 | ㊱ 別府市 | ㊲ 挾間町 | ㊳ 庄内町 | ㊴ 湯布院町 | ㊵ 九重町 | ㊶ 玖珠町 | ㊷ 日田市 | ㊸ 天瀬町 | ㊹ 大山町 | ㊺ 前津江村 | ㊻ 中津江村 | ㊼ 上津江村 | ㊽ 大分市 | ㊾ 野津原町 | ㊿ 佐賀関町 | ㊽ 白杵市 | ㊾ 野津町 | ㊿ 津久見市 | ㊽ 犬飼町 | ㊾ 千歳村 | ㊿ 三重町 | ㊽ 大野町 | ㊾ 清川村 | ㊿ 緒方町 | ㊽ 朝地町 | ㊽ 竹田市 | ㊾ 荻町 | ㊿ 久住町 | ㊽ 直入町 | ㊾ 佐伯市 | ㊿ 上浦町 | ㊽ 弥生町 | ㊾ 本匠村 | ㊿ 直川村 | ㊽ 宇目町 | ㊾ 鶴見町 | ㊿ 米水津村 | ㊽ 蒲江町 |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|-------|--------|--------|-------|-------|--------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|-------|

付図 2005年当時の大分県各市町村

で、当初の設定になかった結果となった。また、被調査者の居住集落が、全58市町村の中で合計288に及んでいる。平均すると、1集落で1.69人の調査を行ったことになり、調査者が地域内をくまなく回ってデータを得てきてくれたことがわかる。

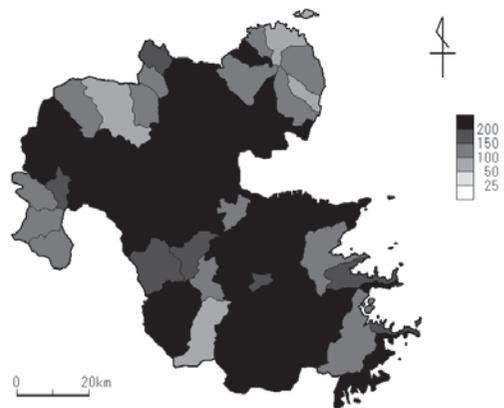
以下、調査データの分析によって明らかになった摂食頻度得点の高いもの、すなわち、現在でも広くよく食べられている料理の順に71品目を紹介する。

2) 伝統的魚介類食とその地域的展開

(1) かまぼこ

選定した71品目中摂食頻度が最高得点であった。全58市町村で食され、地域内摂食頻度も当然ながら1位である。つまり、最も広くよく食べられている料理である。調理法は、エソなどの白身魚を3枚におろし、水にさらして脂分を抜く。水気を切って、連木でたたき、出刃包丁で身をこそぎ取ってすり鉢でよくする。酒、砂糖、塩を入れてさらにすり、板に丸く盛りつけ蒸し器で蒸すとできあがる。ただし、現在では市販品を購入することが多いと思われる。

文献での本品目の採録地は鶴見町であるが、第1図でわかるように、県内全域で広くよく食べられている。

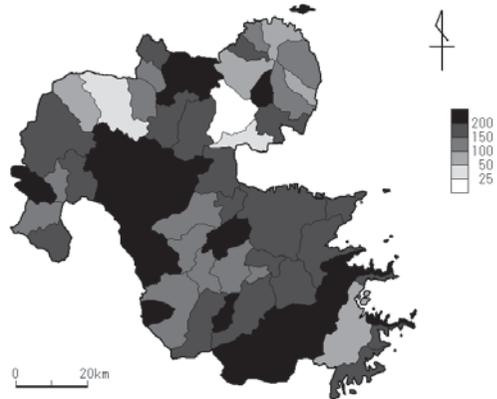


第1図 かまぼこの摂食頻度分布

(2) すり身揚げ

摂食頻度得点が71品目中の2位。全58市町村で食され、地域内摂食頻度も2位であり、これも広くよく食べられている料理である。調理法は、イワシ、アジ、エソなどを3枚におろして皮をはぎ、水洗い後、水気を切って出刃包丁で身をこそぎ取り、小骨切りをしてすり鉢でよくすり、酒、砂糖、塩を入れ、さらにする。これもちのように丸めて油で揚げる。

文献での本品目の採録地は、国東町および鶴見町であるが、第2図でわかるように沿岸から内陸まで広く食され、摂食頻度に地域的な偏りはみとめられない。

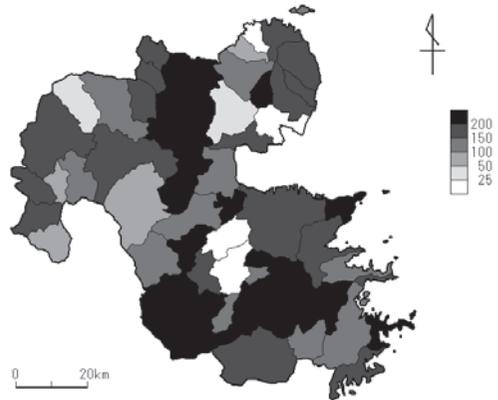


第2図 すり身揚げの摂食頻度分布

(3) アサリ、ノリ、ワカメの佃煮

摂食頻度得点が71品目中の3位。56市町村で食され、これも広くよく食べられるものである。アサリの佃煮の調理法は、アサリをよく砂抜きして水洗いし、さっと茹でる。醤油、砂糖、ミリン、ショウガの絞り汁を煮立て、アサリの身を入れ、煮汁がなくなるまで煮詰める。最後にコショウかトウガラシをふる。

文献での本品目の採録地は、国東地方である。第3図より、一部空白部分が見られるものの摂食頻度の高さが理解される。

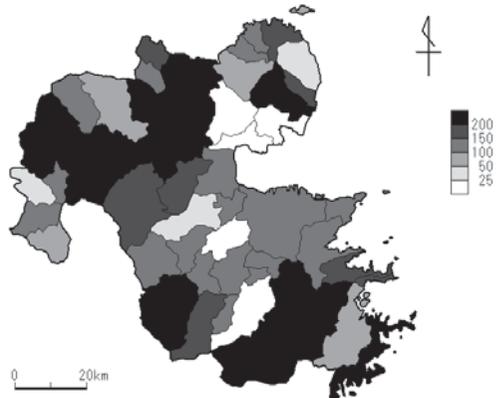


第3図 アサリ、ノリ、ワカメの佃煮の摂食頻度分布

(4) 魚のミリン干し

摂食頻度得点が71品目中の4位。54市町村で食されている。調理法は、アジ、イワシ、カワハギなどを2枚におろし、背から包丁で骨をたたいてはずす。半日ほど天日で干す。醤油とミリン(水飴)、砂糖を鍋に入れて煮、タレを作る。この中に干し魚を漬けてから干す。これを3回ほど繰り返して白ゴマをふってできあがる。

文献での本品目の採録地は、佐賀関町と蒲江町であるが、これも一部の地域を除いて広く食されていることがわかる(第4図)。

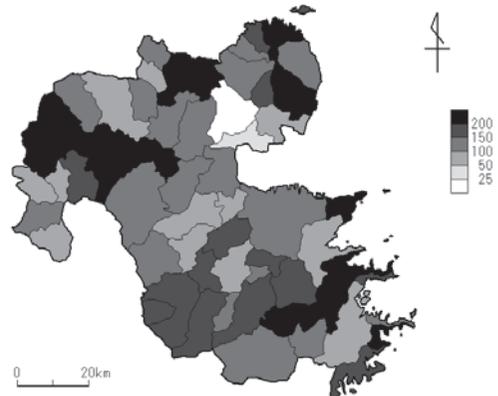


第4図 魚のミリン干しの摂食頻度分布

(5) ところてん(てんや)

摂食頻度得点が71品目中の5位。全58市町村で食されている。調理法は、干しテングサをさっと洗い、水をたっぷり入れた深鍋で煮る。酢を少々加え、さらに煮てどろどろになったら網かご、次に木綿袋でこした液を流し箱に入れて冷やし固める。てんつきで突き出して薬味をのせ、酢醤油で食べる。

文献での本品目の採録地は、鶴見町と国東町であるが、これも沿岸から内陸まで広く食べられている(第5図)。

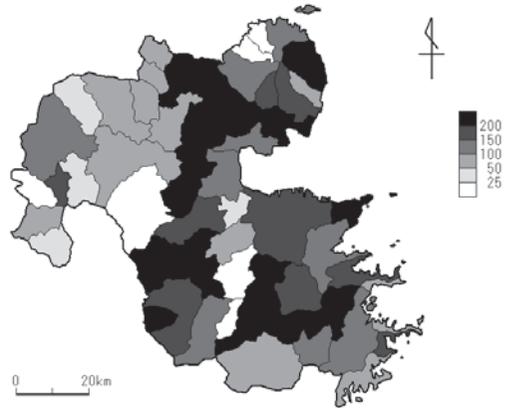


第5図 ところてん(てんや)の摂食頻度分布

(6) りゅうきゅう

摂食頻度得点が71品目中の6位。55市町村で食されている。調理法は、刺身のはし切れや残りを醤油、ミリン、酒、すりゴマ、ネギの小口切りで作ったタレにつけてご飯にのせいただく。お茶漬けにしても食べる。

大分県漁協によると、本品目の採録地は大分市、臼杵市、津久見市他となっているが、魚井系の中でも大分県では最もポピュラーな品目であり、鮮魚の入手しにくい内陸の一部地域を除いて広く食されている（第6図）。

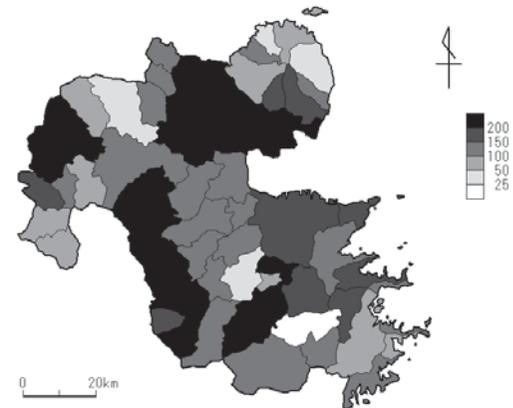


第6図 りゅうきゅうの摂食頻度分布

(7) チリメンご飯

摂食頻度得点が71品目中の7位。57市町村で食されている。調理法は、米に水でもどして小口切りにしたシイタケとニンジンを加え、水と薄口醤油、砂糖、サラダ油、酒を入れて炊く。炊きあがったら、熱湯をかけたチリメンを入れて蒸らし、全体を混ぜる。盛りつけるときに、塩茹でした枝豆を散らす。

文献での本品目の採録地は、米水津村であるが、保存がきく食材を使うことで第7図にみられるように、内陸部を中心に広く食べられていることがわかる。

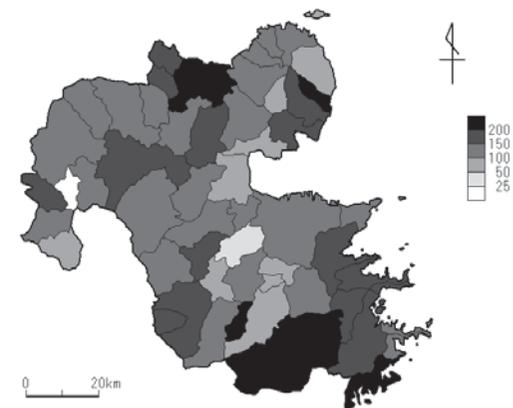


第7図 チリメンご飯の摂食頻度分布

(8) 魚のだんご・だんご汁

摂食頻度得点が71品目中の8位。57市町村で食されている。調理法は、イワシ、エソなどのうろこ、頭、はらわたを取って水洗いする。まな板の上で包丁でたたいた身をすり鉢に移し、卵、塩をふってよくする。鍋に湯を沸かし、身を一口大に丸めて入れる。他にサトイモ、ゴボウ、シイタケ、ネギなどを具とし、味噌で味を調える。イワシでは、溶かした小麦粉を流し入れる。

文献での本品目の採録地は、豊後高田市と別府市であるが、これも沿岸から内陸まで広くよく食されている（第8図）。

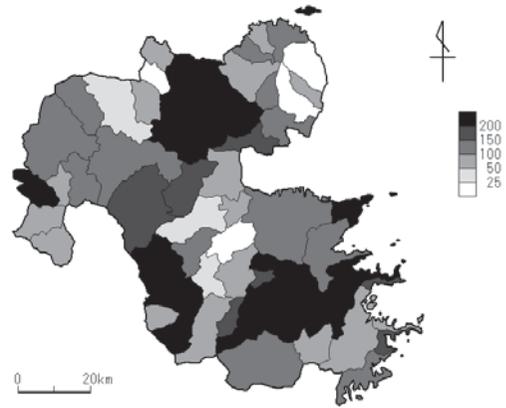


第8図 魚のだんご・だんご汁の摂食頻度分布

(9) ヒジキ飯

摂食頻度得点が71品目中の9位。54市町村で食されている。調理法は、干しヒジキを水でもどし小切りにし、ニンジンを細切り、油揚げに熱湯をかけ細切りにする。油でヒジキ、ニンジン、油揚げを炒め、イリコのダシを、材料が浸る程注ぎ、酒と砂糖、醤油で味付けする。他にかまぼこ、すり身揚げ、茹でアサリ等を加えることもある。これらを麦ご飯に混ぜ込む。

文献での本品目の採録地は、鶴見町、蒲江町、津久見市保戸島である。全域的に食べられるが、摂食頻度が少し落ちる（第9図）。

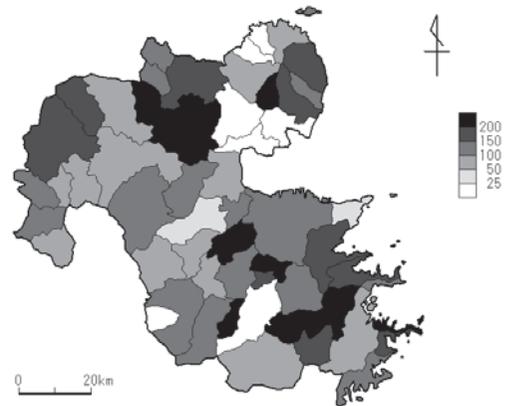


第9図 ヒジキ飯の摂食頻度分布

(10) プリ・干し大根

摂食頻度得点が71品目中の10位。54市町村で食されている。調理法は、干し大根を戻し、プリあらを湯引きして、ニンジン、サトイモ、昆布、コンニャクなどを入れ、醤油、砂糖で味付けして煮込む。

大分県漁協によると、本品目の採録地は佐伯市上入津であるが、内陸を中心に広く食されていることがわかる（第10図）。

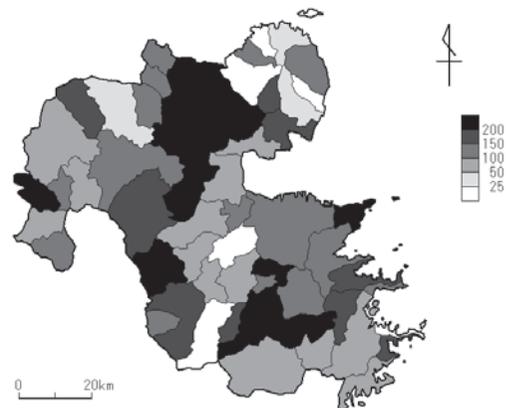


第10図 プリ・干し大根の摂食頻度分布

(11) ワカメご飯

摂食頻度得点が71品目中の11位。53市町村で食されている。調理法は、もどしたワカメをさっとゆでて小さく切り、塩を少しふって冷ます。ワカメに塩がなじんだら麦飯に混ぜる。おにぎりなどにあう。

文献での本品目の採録地は、鶴見町と津久見市保戸島であるが、第11図をみてわかるように、食材が保存のきく干しワカメということもあって内陸部を中心に食べられている。

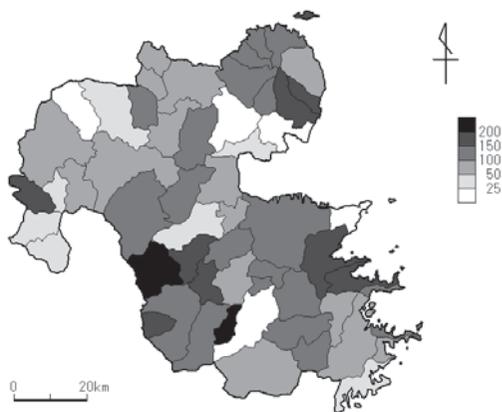


第11図 ワカメご飯の摂食頻度分布

(12) タコのからし酢味噌

摂食頻度得点が71品目中の12位。56市町村で食されている。調理法は、テナガダコ、イイダコに少量の塩をふり、よくもんでぬめりを取って水洗いし、まな板などの上で大根などでたたいて身を軟らかくする。大鍋に塩少々を加えたたっぷりの湯を沸かし、タコを入れて茹でる。茹でダコを薄切りして、ワカメと盛りつけ、からし酢味噌で食べる。

文献での本品目の採録地は、鶴見町である。第12図で、これも広く食べられていることがわかる。

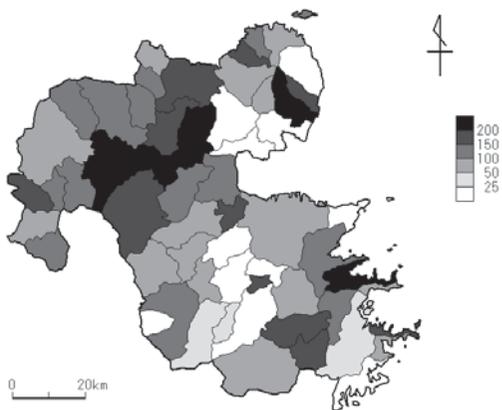


第12図 タコのからし酢味噌の摂食頻度分布

(13) エビのかき揚げ

摂食頻度得点が71品目中の13位。49の市町村で食されており、12位までの品目に比べて非摂食地域が増えている。調理法は、エビの頭をとり、ニンジン、タマネギ、ピーマンなど適当に切り、衣をつけてからりと揚げる。

大分県漁協によると、本品目の採録地は佐伯市上入津である。当地では、食材として深海エビを使うが、調査ではエビのかき揚げとして取り上げたため、他の地域でも広く食べられているという結果となった（第13図）。

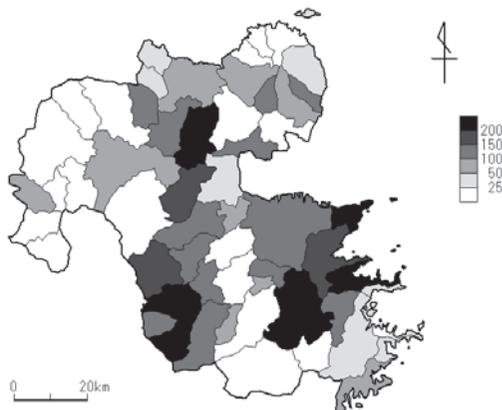


第13図 エビのかき揚げの摂食頻度分布

(14) クロメ

摂食頻度得点が71品目中の14位。45市町村で食されている。調理法は、生のクロメを棒状に細長く巻いて薄切りにしたものであり、味噌汁につまんで入れて具にする。クロメは、豊予海峡の高島あたりで採れる海藻である。

文献での本品目の採録地は、大分市である。県中部の沿岸と内陸に高摂食地域がみとめられるが、空白地域、すなわち本品目を食べない地域の拡大が明白である（第14図）。

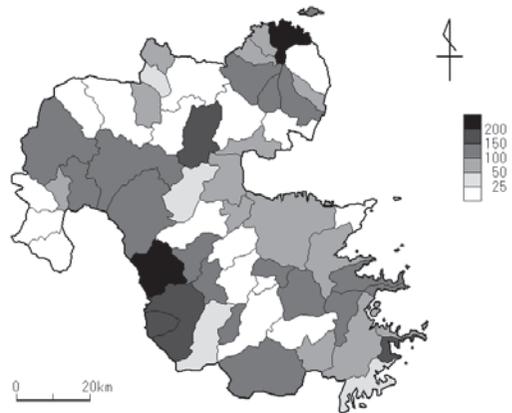


第14図 クロメの摂食頻度分布

(15) イカとワケギのぬた

摂食頻度得点が71品目中の15位。46市町村で食されている。調理法は、イカの身と足をボイルして2 cmくらいに切る。ワケギも茹でて同じくらいの長さに切る。すり鉢に味噌、砂糖、酢、からしを入れ、味を調え具材とからめる。

大分県漁協によると、本品目の採録地は佐伯市上入津である。分布をみると、内陸山間地に消費中心があり、県北部沿岸と内陸中山間地に空白部分が展開していることがわかる（第15図）。

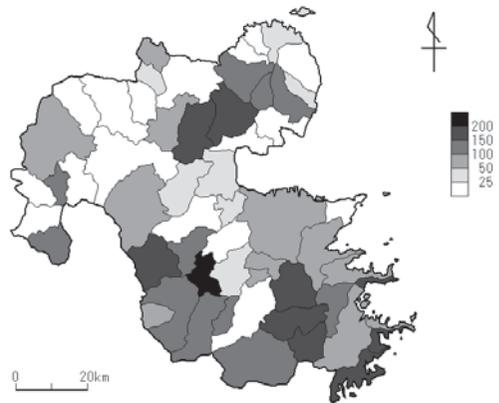


第15図 イカとワケギのぬたの摂食頻度分布

(16) 丸ずし (姿ずし・包みずし)

摂食頻度得点が71品目中の16位。48市町村で食されているが、地域内摂食頻度が20位と低く、日常食というよりはハレ食であると判断される。調理法は、アジ、カマス、イワシ、サバなどの頭を残し、背開きして骨や内臓を除き、水で洗って塩をたっぷりふって1晩おく。身がしまったら、水洗いして塩抜きし、小骨も抜いて調味酢に漬ける。すし飯を握り、魚で包み、ふきんで包んで形を整える。

文献での本品目の採録地は、鶴見町、米水津村、大山町である。分布上では、県北部沿岸と内陸中山間地で空白地域が目立っている（第16図）。

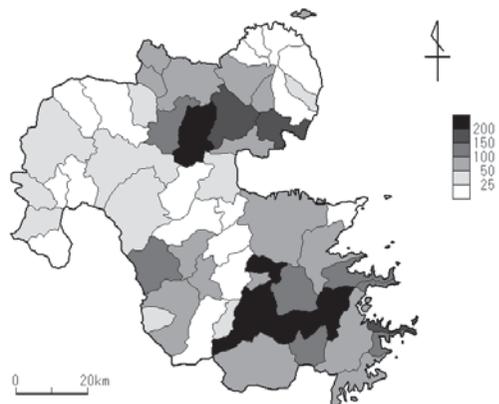


第16図 丸ずし (姿ずし) の摂食頻度分布

(17) イカ飯

摂食頻度得点が71品目中の17位。44市町村で食されている。調理法は、イカの足を抜き、胴のわたを除いて内側を洗い、よくふきとる。胴の1/3程に水に浸した米を詰め、口を楊枝で止める。鍋に並べて、イカが隠れる程の水を入れ、煮立ったら醤油、酒、砂糖少々で薄味をつけ中火、さらに弱火で煮、汁がなくなったら火を止める。

文献での本品目の採録地は、鶴見町、米水津村である。分布をみると県北部と南部の内陸に消費中心がみとめられる（第17図）。

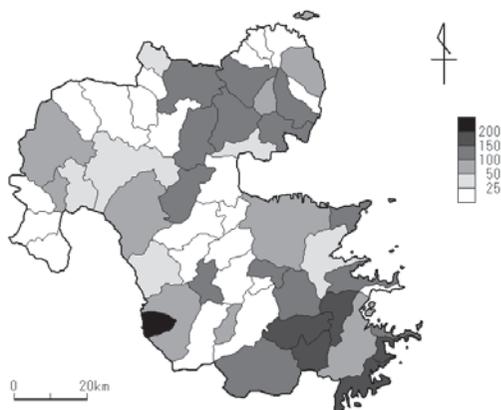


第17図 イカ飯の摂食頻度分布

(18) あつ飯

摂食頻度得点が71品目中の18位。41市町村で食されている。調理法は、ブリの刺身を醤油、ミリン、酒、みじん切りネギ、おろしショウガ、すりゴマで作ったタレに漬ける。熱いご飯にのせ、刻みノリ、ワサビをそえる。濃いめのお茶をかけて食べることもある。

文献での本品目の採録地は、鶴見町、米水津村、蒲江町である。りゅうきゅうに次いでポピュラーな魚井系の料理であり、やはり県北部と南部の沿岸から中山間地にかけて消費中心がある（第18図）。

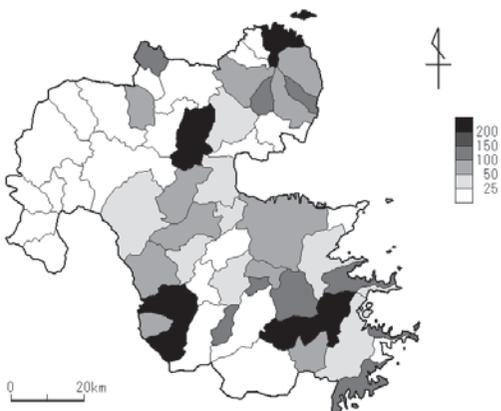


第18図 あつ飯の摂食頻度分布

(19) 魚味噌

摂食頻度得点が71品目中の19位。40市町村で食されている。調理法は、エソ、アジなど白身魚のはらわたを出して白焼きにし、身をほぐしてすり鉢でする。鍋に油をひき、すり身を炒め、味噌を加えてさらによく炒め、砂糖、ショウガで味をつける。ご飯のおかず。またキュウリや焼きナスにのせて食べる。

文献での本品目の採録地は、鶴見町である。分布をみると、内陸に消費中心が点在しているが、県奥山間地など空白地が広がっていることがわかる（第19図）。

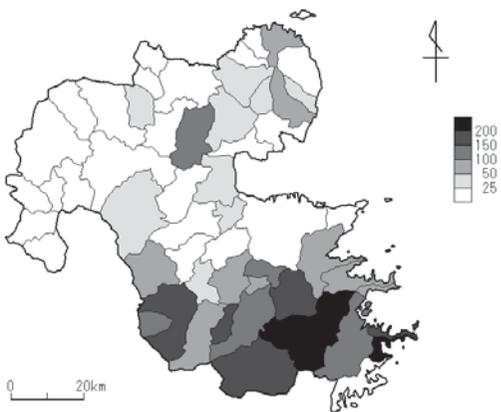


第19図 魚味噌の摂食頻度分布

(20) ごまだし

摂食頻度得点が71品目中の20位。39市町村で食されている。調理法は、頭を落としたエソを炭火で遠焼きして身をほぐし、すりゴマと一緒にすり鉢でよくする。すれたら砂糖、酒、人肌温めてから冷やした醤油を少しずつ加えてさらにする。これをゆでたうどんやそうめんにつけ、薬味を添えて熱湯をかけて食べる。

文献での本品目の採録地は、佐伯市、鶴見町である。分布をみても県南部の沿岸から内陸にかけての地域がおもな摂食中心となっていることがわかる（第20図）。

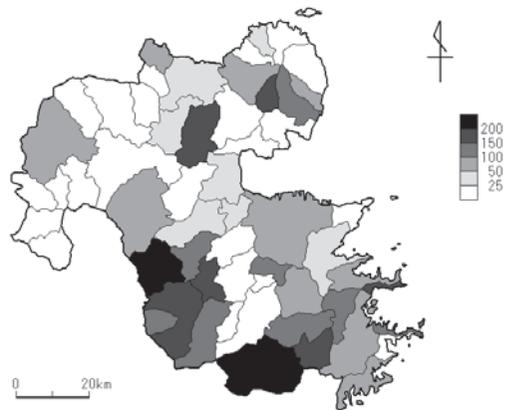


第20図 ごまだしの摂食頻度分布

(21) 小イワシなます

摂食頻度得点が71品目中の21位。37市町村で食されている。地域内摂食頻度が17位と高いことから、摂食地域では日常的に食べられていることが判断される。調理法は、小イワシの頭、骨を取り、塩をして酢に漬ける。大根、ニンジンに塩をしてしんなりさせ、小イワシ、大根、ニンジンを味噌、酢、砂糖で和える。

大分県漁協漁協によると、本品目の採録地は佐伯市上入津である。分布をみると、県南部の山間地を中心とした摂食状況が読み取れる（第21図）。

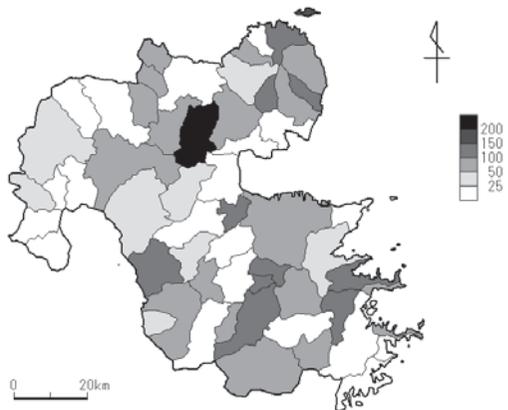


第21図 小イワシなますの摂食頻度分布

(22) タコ飯

摂食頻度得点が71品目中の22位。44市町村で食されている。地域内摂食頻度が26位と低いことから、特定の季節に好まれることが推測される。調理法は、塩で十分にもんでぬめりを取ったタコを水洗いして小さく刻む。米に水とタコ、小切りにした油揚げを加え、醤油と酒も加えて炊くと、小豆ご飯のような色合いのタコ飯ができる。タコは、刺身としてショウガ醤油で食べてもおいしい。

文献での本品目の採録地は、大分市と国東地方である。分布をみると、摂食頻度は高くはないものの全県域的な展開がわかる（第22図）。

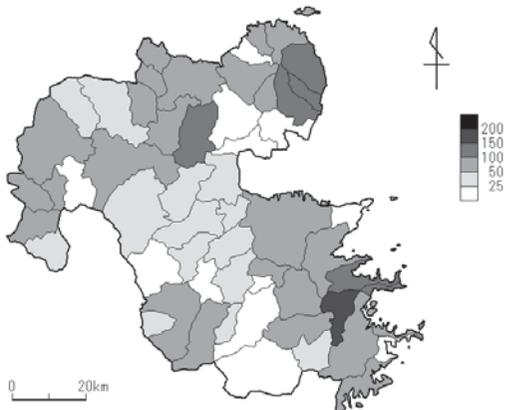


第22図 タコ飯の摂食頻度分布

(23) テングサの寒寄せ

摂食頻度得点が71品目中の23位。48市町村で食されている。地域内摂食頻度が36位と極端に低くなっていることから季節限定の品目と言える。調理法は、テングサを煮つめた液に砂糖と色粉を入れて冷やし固める。夏の行事食であるとされる。

文献での本品目の採録地は、鶴見町である。摂食頻度は高くはないものの一部を除いて一様な摂食展開がみとめられる（第23図）。

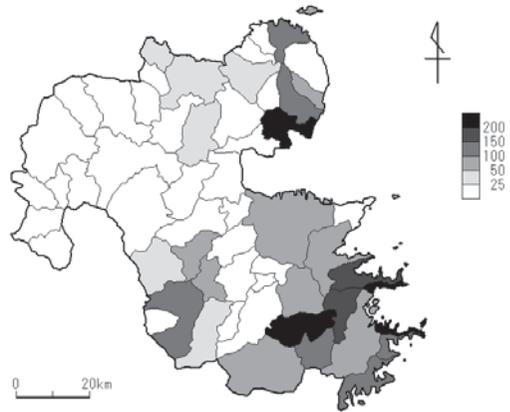


第23図 テングサの寒寄せの摂食頻度分布

(24) ホゴの吸いもの

摂食頻度得点が71品目中の24位。32市町村で食されている。地域は限定されるものの地域内摂食頻度が18位と高いことから、日常的な摂食が判断される。調理法は、小さなホゴ（カサゴ）のうろこ、えら、はらわたを除く。薄塩をふってしばらくおいて水洗いし、鍋に水を煮立てて炊く。あくを取りながら、酒、塩で味付けし、醤油を隠し味に少し落とす。

文献での本品目の採録地は、鶴見町である。分布をみると、一部の内陸部を除いて沿岸に広く展開していることがわかる（第24図）。

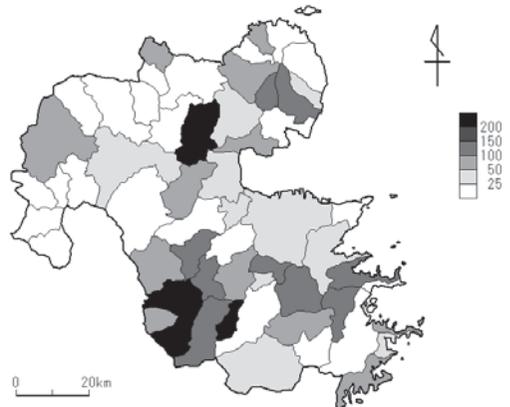


第24図 ホゴの吸いもの摂食頻度分布

(25) イワシとチモト（ワケギ）のぬたあえ

摂食頻度得点が71品目中の25位。36市町村で食されている。調理法は、イワシの頭とはらわた、骨を取り、塩をして少し酢に漬ける。チモトはゆがいて1寸長に切る。2分幅に切ったイワシとチモトを酢味噌であえ、炒りゴマをかけて食べる。

文献での本品目の採録地は、大分市である。分布をみると、内陸部を中心に広い展開がみとめられる（第25図）。

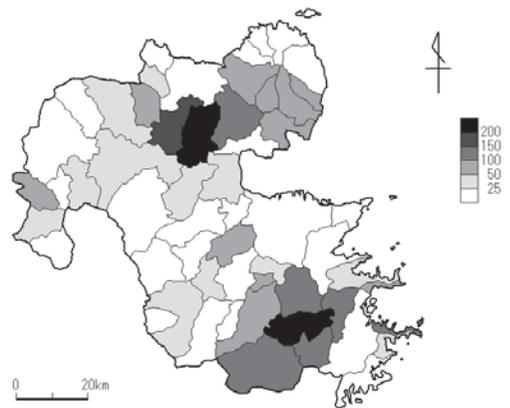


第25図 イワシとチモトのぬたあえの摂食頻度分布

(26) カニ汁・カニ飯

摂食頻度得点が71品目中の26位。42市町村という広域で食されている。結果、地域内摂食が35位と極端に低い季節料理と判断される。調理法は、川ガニを洗って白と杵で搗き崩し、水を加え、味噌、塩と醤油で味をつけ、煮立ててネギを散らす。カニ飯は、鍋にニンジン、ゴボウ、カニ豆腐などを醤油で味をつけて具とする。飯が炊きあがる直前に具を混ぜ込み、蒸らしてできあがる。

文献での本品目の採録地は、弥生町と宇佐市である。分布をみると、やはり県南部内陸の本匠と北部の安心院に摂食中心がある（第26図）。

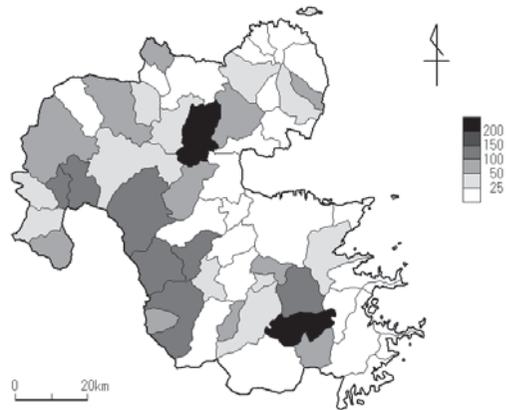


第26図 カニ汁・カニ飯の摂食頻度分布

(27) フナ・アユの甘露煮（昆布巻き）

摂食頻度得点が71品目中の27位。43市町村で食されている。ただし、地域内摂食頻度は39位と極端に低く、現在では滅多に食べられない料理となっている。調理法は、小ブナなどを炭火で焼き、昆布で包んでカンピョウで巻く。これを鍋に並べて、水と少量の酢を加えて弱火で煮込む。砂糖、醤油、酒などで味をつけ、ミリンを加えるとてりがよくなる。

文献での本品目の採録地は、安心院町である。分布をみると、安心院町、本匠村など内陸に展開することがわかる（第27図）。

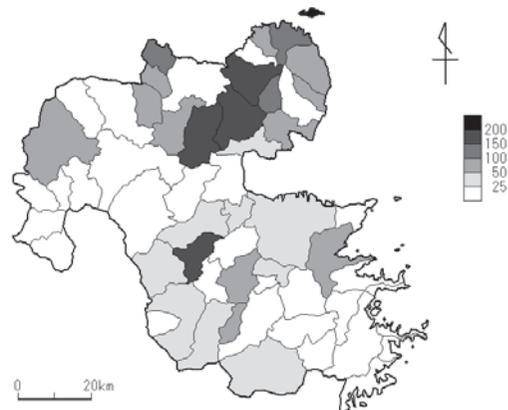


第27図 フナ・アユの甘露煮(昆布巻き)の摂食頻度分布

(28) ハモのチリ鍋

摂食頻度得点が71品目中の28位。38市町村で食されている。地域内摂食頻度が32位と若干低くなっている。調理法は、土鍋に水を張って昆布でダシを取る。ハモ、ハクサイ、生シイタケ、エノキ、ハルサメ、豆腐を煮立てる。カボス醤油のタレで食べる。

文献での本品目の採録地は、中津市である。分布をみると、県北部から国東地方にかけての摂食中心と、県中部から内陸山間地にかけての副次的中心の存在がみとめられる（第28図）。

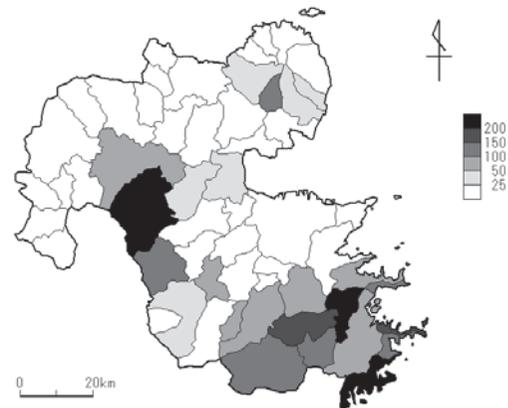


第28図 ハモのチリ鍋の摂食頻度分布

(29) ぶえん汁

摂食頻度得点が71品目中の29位。33市町村で食されている。地域内摂食頻度が25位と高いことから、日常的摂食が判断される。調理法は、小イワシ、ゼンゴ（小アジ）などのうろこ、はらわたを除いて、よく洗う。鍋に水を煮立てて魚を入れて炊く。あくを取りながら、酒、味噌で味をつけて刻みネギを入れ椀に盛る。

文献での本品目の採録地は、鶴見町である。分布をみると、県南部と県奥山間地に摂食中心のあることがわかる（第29図）。

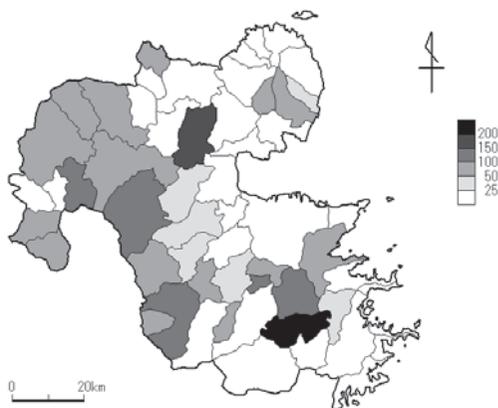


第29図 ぶえん汁の摂食頻度分布

(30) アユのうるか

摂食頻度得点が71品目中の30位。35市町村で食されている。調理法は、アユのひれと頭をはねて輪切りにし、すり鉢ですりながら塩を加え、瓶などに入れて毎日混ぜると、20日ほどで熟成する。魚丸ごと使うものを切り込みうるか、卵を使うものを子うるか、はらわたのみを苦うるかと言う。

文献での本品目の採録地は、日田市、中津江村、本耶馬溪町である。分布をみると、県奥山間地を中心とする摂食展開がみとめられる（第30図）。

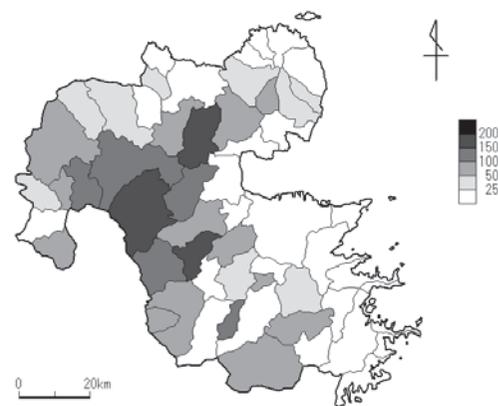


第30図 アユのうるかの摂食頻度分布

(31) コイのあらい

摂食頻度得点が71品目中の31位。36市町村で食されている。地域内摂食頻度が34位と若干低く食べる機会が減っていることが判断される。調理法は、コイを3枚におろして皮をはぎ、身を薄くそぎ切りにして冷水にさらすと身がしまってこりこりする。酢味噌で食べる。

文献での本品目の採録地は、日田市と宇佐市である。分布をみると、これも県奥山間地を中心とする摂食展開がみとめられる（第31図）。

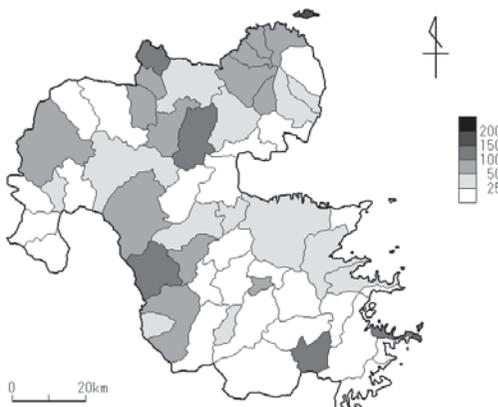


第31図 コイのあらいの摂食頻度分布

(32) キスゴの南蛮漬け

摂食頻度得点が71品目中の32位。37市町村で食されている。地域内摂食頻度が41位と極端に低く、あまり食べられなくなっていることがわかる。調理法は、キスゴを洗って水を切り、塩をしてしばらくおく。片栗粉をまぶして二度揚げする。合わせ酢の中に千切りタマネギ、ニンジンを入れ、揚げたキスゴを漬け込む。

大分県漁協によると、本品目の採録地は中津市である。分布をみると、中津市を中心とする県北部から国東地方にかけて、県奥山間地域に摂食の中心がみとめられる（第32図）。

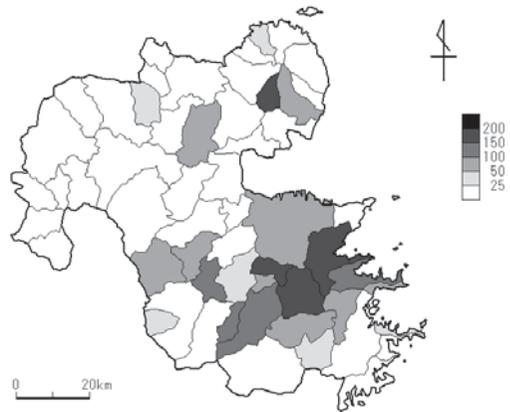


第32図 キスゴの南蛮漬けの摂食頻度分布

(33) きらすまめし (おからまめし)

摂食頻度得点が71品目中の33位。28市町村で食されている。地域内摂食頻度が27位と高いことから摂食地域ではポピュラーな料理であることがわかる。調理法は、魚（ブリ、カツオ、サバなど）の骨の周りの身をそぎ取り、醤油をまぶしておく。きらす（おから）をすり鉢でよくすって小口切りのネギを混ぜ、この中に先の魚身を入れてまぶす。針ショウガやカボス汁をかけて食べる。

文献での本品目の採録地は、臼杵市と上浦町である。分布をみると、臼杵市およびその周辺地域に摂食中心がある他、摂食地域の点在がみとめられる（第33図）。

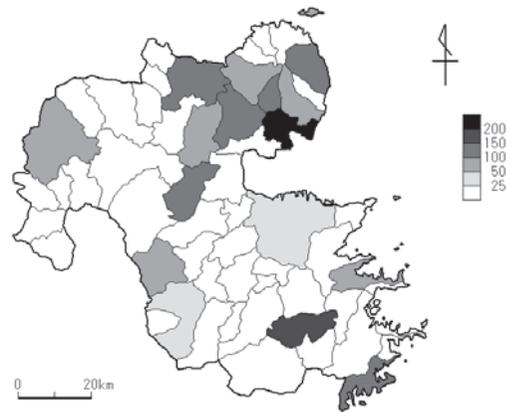


第33図 きらすまめし (おからまめし) の摂食頻度分布

(34) うれしの

摂食頻度得点が71品目中の34位。27市町村で食されている。地域内摂食頻度が29位と高く、摂食地域内ではよく食べられる料理である。調理法は、タイの薄引きを刺身醤油、ゴマ、ショウガ、ミリンで作ったタレに漬ける。茶碗にご飯を盛り、漬けたタイをのせ、刻みノリ、ワサビを添える。お茶をかけて食べることもある。

文献での本品目の採録地は、杵築市である。分布をみると、杵築市およびその周辺地域に摂食中心がある他、摂食地域が点在している（第34図）。



第34図 うれしのの摂食頻度分布

(35) サバのぬかみそだき

摂食頻度得点が71品目中の35位。31市町村で食されている。地域内摂食頻度が42位と低く、あまり食べられなくなっていることがわかる。調理法は、鍋に水を入れ、醤油、酒、砂糖で味をつけてサバを煮、ぬかみそを加えてさらに煮込む。

文献での本品目の採録地は、三光村である。分布をみると、中津市周辺に摂食中心がある他、沿岸地域を中心に広く摂食地域がみとめられる（第35図）。



第35図 サバのぬかみそだきの摂食頻度分布

(36) さつま

摂食頻度得点が71品目中の36位。26市町村で食されている。摂食地域は限定されるが、地域内摂食頻度が28位と高く、地域内でよく食べられる料理である。調理法は、白身魚のはらわたを除き、よく洗って白焼きにし、身をむしってほぐす。すり鉢に味噌を入れてすり、広げて火にかぶせて焼く。これを何度か繰り返して魚身、砂糖、酒、ゴマを入れてすり、焼き魚の頭と骨のダシでのばす。茶碗に盛ったご飯にネギ、シソの葉を刻んでのせ、汁をかけて食べる。

文献での本品目の採録地は、鶴見町、米水津村である。分布をみると、県南部の沿岸から内陸でよく食べられている（第36図）。

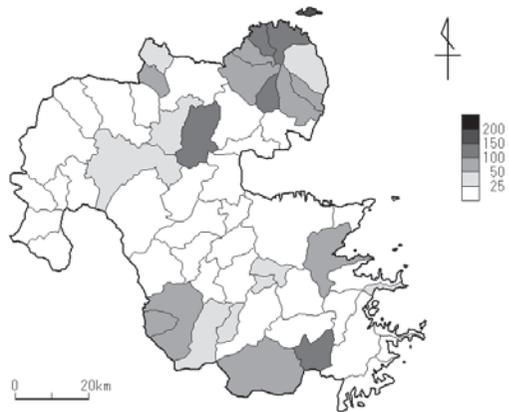


第36図 さつまの摂食頻度分布

(37) アナゴの付け焼き煮

摂食頻度得点が71品目中の37位。31市町村で食されている。地域内摂食頻度は43位と低い。調理法は、アナゴの背を開いて中骨をとり素焼きにする。醤油、砂糖、酒、水を入れ、煮上がってからアナゴを入れ、すぐに火を止める。

大分県漁協によると、本品目の採録地は中津市である。分布をみると、摂食地域が県北部から国東地方の内陸にかけてと県南部に2分されていることがわかる（第37図）。

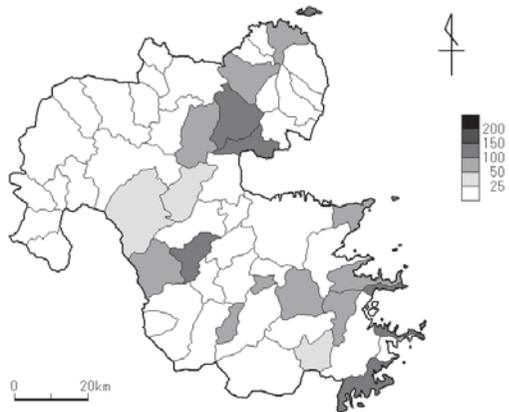


第37図 アナゴの付け焼き煮の摂食頻度分布

(38) ニイナのぬた

摂食頻度得点が71品目中の38位。29市町村で食されている。調理法は、ニイナ（貝）を塩茹でし、身を取り出す。生ワカメをさっと湯通しして1口大にざく切りする。ワケギも茹でて適当に切っておく。すり鉢に味噌を入れ、すって砂糖、酢、酒で味をつけて酢味噌を作り、具材を混ぜてあえ、ゴマをふる。

文献での本品目の採録地は、鶴見町である。分布をみると、沿岸を中心に摂食地域の点在が見て取れる（第38図）。

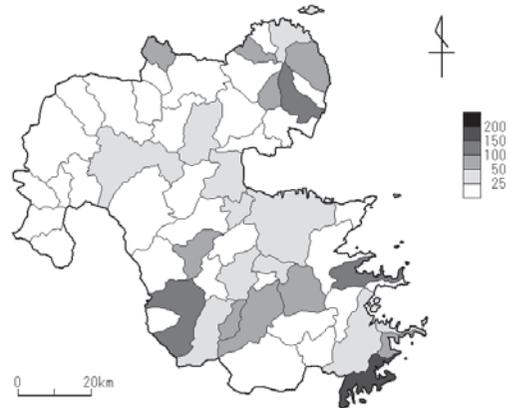


第38図 ニイナのぬたの摂食頻度分布

(39) さい大根

摂食頻度得点が71品目中の39位。32市町村で食されるが、地域内摂食頻度が48位と極端に低く、あまり食べられなくなった料理と言える。調理法は、アジなどの魚を3枚におろして3～4切れに切る。鍋に茹でた干し大根、水でもどして結んだ昆布、シイタケ、適当に切ったニンジンとコンニャクを入れ火にかける。煮たってきたら魚を入れ醤油と砂糖で味をつける。

文献での本品目の採録地は、蒲江町である。分布をみると、蒲江町の他、ハッチは薄いものの摂食地域の広さがわかる（第39図）。

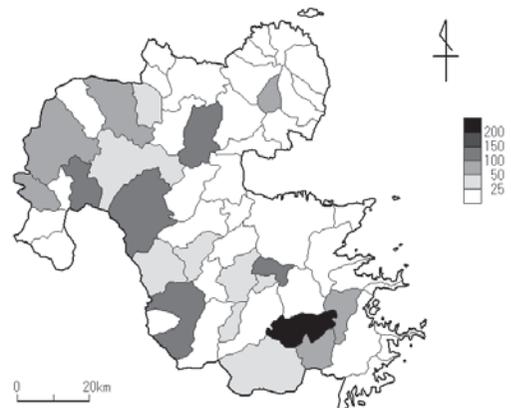


第39図 さい大根の摂食頻度分布

(40) アユ飯

摂食頻度得点が71品目中の40位。25市町村で食されている。調理法は、アユを強い炭火でよく焼き、竹串に刺して保存食とする。ご飯を炊く時に醤油味をつけ、蒸らす時に焼アユを飯の上に並べる。骨を抜いて身をほぐして混ぜ合わせる。

文献での本品目の採録地は、耶馬溪町と三光村、大分市である。分布をみると、やはり内陸山間地に摂食地域が展開している（第40図）。

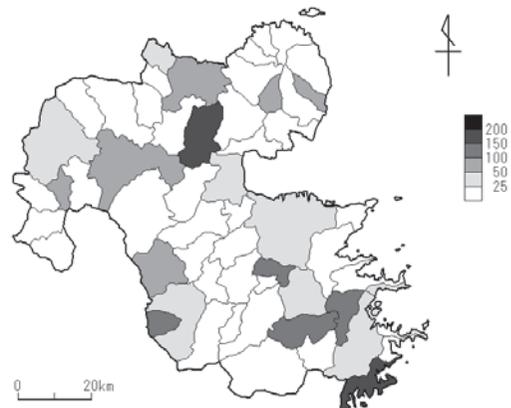


第40図 アユ飯の摂食頻度分布

(41) 小魚の塩炒り

摂食頻度得点が71品目中の41位。23市町村で食されている。地域内摂食頻度が33位と高いことから、摂食地域ではよく食べられていることがわかる。調理法は、小魚（キスゴ、メゴチ）に塩をしてから炒る。特に夏によくする料理である。

文献での本品目の採録地は、宇佐市である。分布をみると、安心院町や蒲江町を中心に、摂食地域の点在がみとめられる（第41図）。

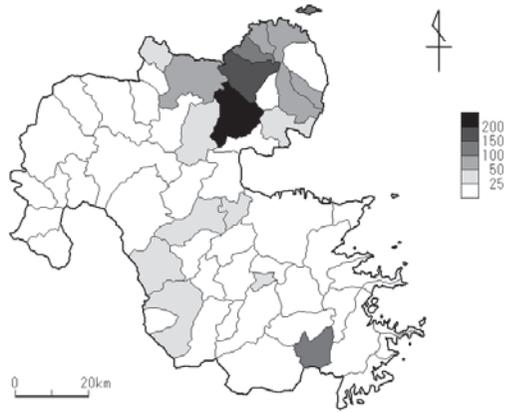


第41図 小魚の塩炒りの摂食頻度分布

(42) マテ貝の浜焼き

摂食頻度得点が71品目中の42位。24市町村で食されている。地域内摂食頻度が37位と高い。調理法は、浜で獲れたてのマテ貝を炭火で焼いてそのまま食べる。

文献での本品目の採録地は、豊後高田市である。分布をみると、豊後高田市と山香町を中心とする県北部・国東地方の他、内陸にもハッチは薄いものの摂食地域がみとめられる（第42図）。

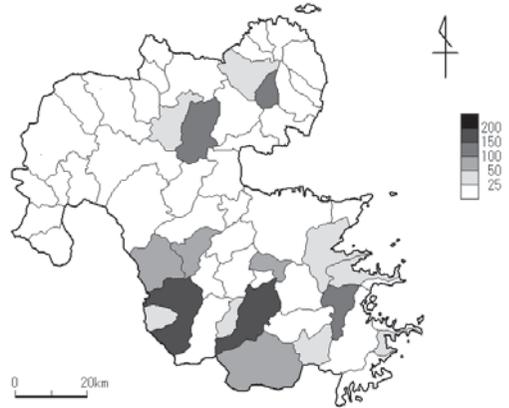


第42図 マテ貝の浜焼きの摂食頻度分布

(43) 頭料理

摂食頻度得点が71品目中の43位。26市町村で食されている。調理法は、大型魚（ニベ、アラ、ハタ、クエなど）を余すところなく食するもので、魚の肉、内臓等を別々に湯引きし、冷水にさらして酢醤油などで食べる。

文献での本品目の採録地は、竹田市であり、正月料理として食するとある。分布をみると、竹田市と三重町を中心として内陸に摂食地域が点在していることがわかる（第43図）。

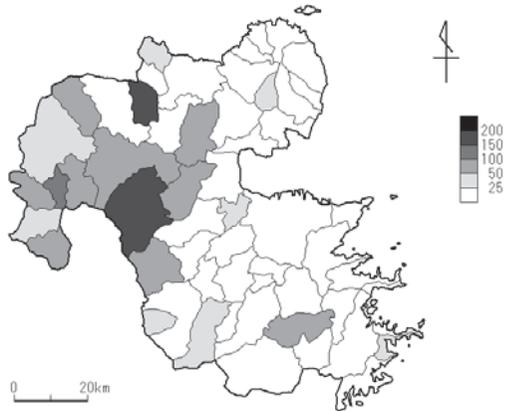


第43図 頭料理の摂食頻度分布

(44) タラおさの煮つけ

摂食頻度得点が71品目中の44位。28市町村で食されている。調理法は、タラおさ（本ダラの胃とえらをかちかちに干したものを）を店で購入し、2日程水に浸け、軟らかくなったら1寸長に切って水煮し、水を捨てて洗う。鍋にたっぷりの水を張り、ゆっくり軟らかくなるまで煮て、砂糖と醤油でやや濃いめに味をつける。水でもどした干しタケノコも一緒に煮る。盆料理の定番である。

文献での本品目の採録地は、日田市である。分布をみると、内陸山間地に摂食地域が広がっていることがわかる（第44図）。

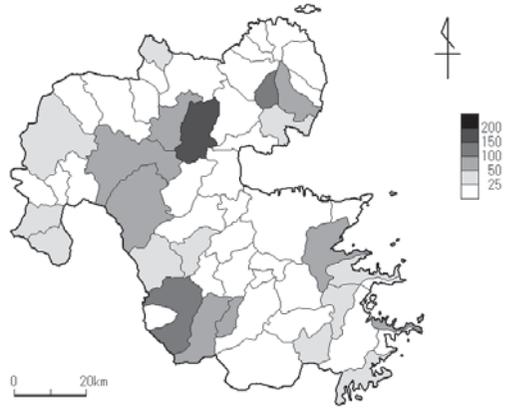


第44図 タラおさの煮つけの摂食頻度分布

(45) シラウオ (シロウオ)

摂食頻度得点が71品目中の45位。33市町村で食されているが、地域内摂食頻度が59位と極端に低い季節限定食である。調理法は、天ぷらにしたり、炊き込みご飯、卵とじ、吸いもの、あえもの、酢のもの、煮ものなどにする。おどり食いも喜ばれる。ちなみに、佐伯市を流れる番匠川の白魚は、ハゼ科のシロウオのことである。

文献での本品目の採録地は、佐伯市である。分布をみると、内陸山間地に摂食の中心があることがわかる(第45図)。

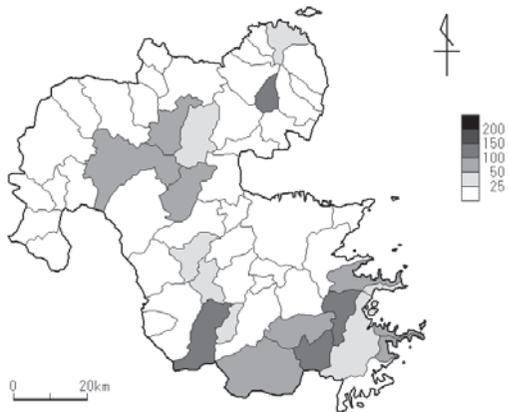


第45図 シラウオ (シロウオ) の摂食頻度分布

(46) 冷や汁

摂食頻度得点が71品目中の46位。29市町村で食されている。地域内摂食頻度は52位と低い。調理法は、焼きアジ身と味噌をすり鉢に入れ、すりこぎですり潰しながら水を加える。これに刻みネギとキュウリを入れてかき混ぜた冷や汁を飯にかけ、刻みシソとゴマをふって食べる。夏の食欲増進によい。

文献での本品目の採録地は、杵築市、津久見市、蒲江町である。分布をみると、県南部の沿岸から内陸にかけてと、大田村の他、北部内陸地域にも摂食地域がある(第46図)。

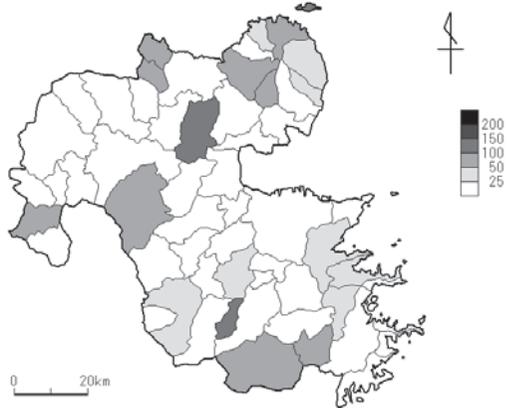


第46図 冷や汁の摂食頻度分布

(47) ハモのつけ焼き

摂食頻度得点が71品目中の47位。29市町村で食されている。これも地域内摂食頻度が53位と低い。調理法は、ハモを包丁で尾の方にしごきながらぬめりを取り、水洗いする。背びれを除き、まな板上で腹開きしてわたやえら、中骨を除く。次に身だけ切るように骨切りし、適当な大きさに切り落とす。皮身の間に串を打ち、焼き網上で白焼きし、醤油、砂糖、酒を合わせたタレを塗りながら焼き上げる。

文献での本品目の採録地は、鶴見町である。分布をみると、県内全域に摂食地域が点在していることがわかる(第47図)。

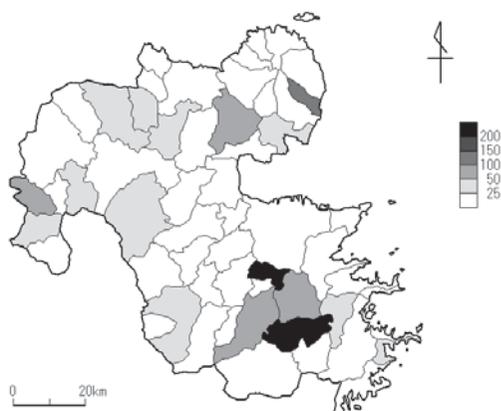


第47図 ハモのつけ焼きの摂食頻度分布

(48) カニ豆腐

摂食頻度得点が71品目中の48位。28市町村で食されている。地域内摂食頻度が55位と低く、摂食機会が減少していることがわかる。調理法は、川ガニ（ツガニ；マンジュウガニ）の甲羅とえらを取って洗いきよく砕く。これをザルに移し、少量の水が入った鍋にこし出す。煮立てながら静かに混ぜる。木型にフキンを敷いて汁を流し込み、重石をして水分を抜くとできあがり。甘酢、くずあん、割醤油などで食べる。

文献での本品目の採録地は、杵築市である。分布をみると、県南部内陸に摂食中心がある他、摂食地域が点在している（第48図）。

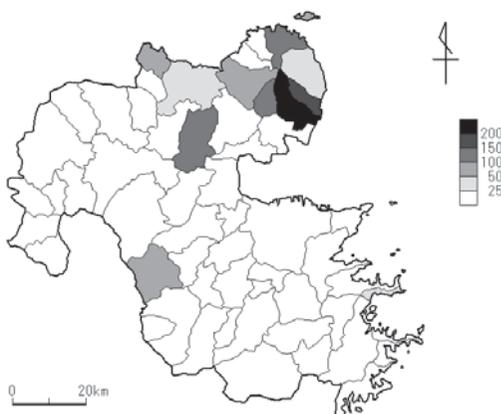


第48図 カニ豆腐の摂食頻度分布

(49) イギスの酢味噌かけ

摂食頻度得点が71品目中の49位。16市町村で食されている。摂食地域は狭いが、地域内摂食頻度が24位と極端に高く、特定地域でよく食べられていることがわかる。調理法は、干しイギスを水と鍋に入れ、火にかけて練るとどろどろになる。ぬかをふるいながら少しずつ入れる。イギスがよく溶けたら、こし固める。適当に切って酢味噌で食べる。

文献での本品目の採録地は、国東市、宇佐市、豊後高田市、弥生町である。分布をみると県北部から国東地方に摂食地域の集中が読み取れる（第49図）。



第49図 イギスの酢味噌かけの摂食頻度分布

(50) エビザコの塩炒り

摂食頻度得点が71品目中の50位。22市町村で食されている。調理法は、エビザコ（小エビ）を洗って頭を取り、殻のついたまま鍋に入れて塩をふって空炒りする。エビの色が赤く変わったらできあがり。酒の肴によい。

文献での本品目の採録地は、宇佐市である。分布をみると、県北部を摂食中心とする他、南部沿岸や内陸にも摂食地域が点在している（第50図）。



第50図 エビザコの塩炒りの摂食頻度分布

(51) くじゃく

摂食頻度得点が71品目中の51位。17市町村で食されている。摂食地域は狭いが、地域内摂食頻度が31位と極端に高い。調理法は、エソなどの白身魚ですり身を作り、ゆで卵を包んで丸めて蒸す。卵を食紅で色づけすることで見栄えのするハレ食である。

文献での本品目の採録地は、鶴見町である。分布をみても、県南部の沿岸から中山間地にかけて摂食の集中がみとめられる（第51図）。

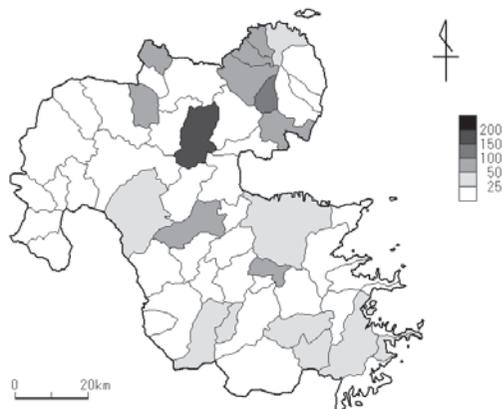


第51図 くじゃくの摂食頻度分布

(52) アミ飯

摂食頻度得点が71品目中の52位。24市町村で食されている。調理法は、アミだけを醤油、砂糖、水、酒を入れて煮付ける。甘辛く煮付けたアミとその煮汁もとっておき、ご飯が炊きあがったら混ぜ合わせる。

文献での本品目の採録地は、宇佐市である。分布をみると、県北部から国東地方にかけて摂食中心がみとめられる他、摂食地域が点在していることがわかる（第52図）。

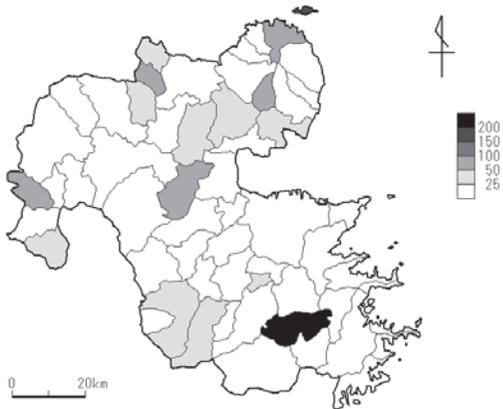


第52図 アミ飯の摂食頻度分布

(53) タイそうめん (うどん)

摂食頻度得点が71品目中の53位。25市町村で食されているが、地域内摂食頻度が57位と低い。滅多に食べられないハレ食である。タイうどんの調理法は、大鍋に水を張り、昆布とアラでダシを取って酒、塩、醤油で味付けしたところにタイを入れて煮る。取り出した汁に茹でたうどんを入れて少し煮る。大皿にうどんを盛ってタイをのせ、煮汁をかけてできあがる。結婚披露宴の料理である。

文献でのタイそうめんの採録地は宇佐市、タイうどんは姫島村である。分布をみると、姫島村などの国東・県北部地域と、内陸部にも摂食地域の点在がみとめられる（第53図）。



第53図 タイそうめん (うどん) の摂食頻度分布

(54) サバご飯

摂食頻度得点が71品目中の54位。24市町村で食されている。調理法は、夏、浜焼きされて店頭に並んだサバの竹串を抜き、頭と骨をはずして身を大まかにくずし、米を仕込んだ釜に入れ、醤油を加えて炊きあげる。

文献での本品目の採録地は、日田市である。分布をみると、日田市では出てこないが、内陸部を中心に摂食地域の点在がみとめられる(第54図)。



第54図 サバご飯の摂食頻度分布

(55) ニナ味噌

摂食頻度得点が71品目中の55位。20市町村で食されており、地域内摂食頻度が50位と若干高い。すなわち、摂食地域内では比較的良好に食べられている。調理法は、ニナをゆがいて身を抜く。鍋に油を熱し、みじん切りのゴボウ、ニンジン炒め、味噌、砂糖を加える。これにニナ身、ニラを入れ、十分に火が通るまで炒めあげる。保存食である。

文献での本品目の採録地は、国東地方である。分布をみると、国東地方の他、保存がきくこともあって、内陸にも消費地域が点在している(第55図)。



第55図 ニナ味噌の摂食頻度分布

(56) 海鳴りずし(すり身いなり)

摂食頻度得点が71品目中の56位。15市町村で食されている。地域内摂食頻度が45位と極端に高く、摂食地域内では比較的良好に食べられている。調理法は、すり身をさっとゆがいて半月に切り油で揚げ、ダシ、砂糖、醤油で味をつける。これにすし飯を詰める。

文献での本品目の採録地は、佐伯市である。分布をみると、やはり佐伯市およびその周辺地域に摂食の中心があることがわかる(第56図)。



第56図 海鳴りずし(すり身いなり)の摂食頻度分布

(57) ドンクロ(ドンコ)の串焼き・甘露煮

摂食頻度得点が71品目中の57位。16市町村で食されている。地域内摂食頻度が61位と若干低い。調理法は、ドンクロ(ドンコ)を笹に刺して焼いて干す。身をほぐして飯に炊き込んだり、そのままあぶって食べる。また、鍋に水と酢を入れて素焼きのドンコとショウガの薄切りを煮る。砂糖、醤油、ミリン、酒、最後に水飴を加えて甘露煮にする。

文献での本品目の採録地は、串焼きが宇佐市、甘露煮が犬飼町である。分布をみると、内陸山間地に摂食中心がみられる(第57図)。



第57図 ドンクロ(ドンコ)の串焼き・甘露煮の摂食頻度分布

(58) カワハギと大豆の南蛮漬け

摂食頻度得点が71品目中の57位(57と同点)。15市町村で食されている。調理法は、カワハギの皮をはいで頭を落として身を3枚におろし、片栗粉をまぶして揚げる。千切りのタマネギ、ニンジン、煮大豆を合わせ酢にカワハギと一緒に漬け込み、器に盛ってアサツキを散らして食べる。

文献での本品目の採録地は、日出町である。分布をみると、摂食地域が減っていることと沿岸から内陸まで散在していることがわかる(第58図)。



第58図 カワハギと大豆の南蛮漬けの摂食頻度分布

(59) 黄飯汁

摂食頻度得点が71品目中の59位。13市町村と摂食地域は少ないが、地域内摂食頻度は49位と高い。調理法は、大鍋に油をひき、豆腐、大根、ささがきゴボウ、ニンジンなどを炒め、下ごしらえした白身魚(エソ、コチ、グチ、カマスなど)を丸ごと入れ、塩、醤油、酒などで味を付ける。はしでしごいて魚の骨を取り、ネギを加える。これをクチナシの実で黄色く色づけた飯にかけて食べる。

文献での本品目の採録地は、臼杵市である。分布をみると、ほぼ臼杵の地域食であることがわかる(第59図)。



第59図 黄飯汁の摂食頻度分布

(60) こけらずし

摂食頻度得点が71品目中の60位。15市町村で食されている。調理法は、シイタケ、タケノコ、ニンジン、高野豆腐、インゲンを短冊切りにして砂糖、醤油で味をつける。アジなどの魚を3枚におろして塩をした後、甘酢に漬ける。ご飯を炊いて酢飯にし、冷えたら具と魚身を混ぜ込む。皿に盛り、薄焼き卵、そばろ、青味をのせたらできあがる。

文献での本品目の採録地は、蒲江町である。分布をみると、沿岸から内陸にかけて摂食地域が点在している（第60図）。

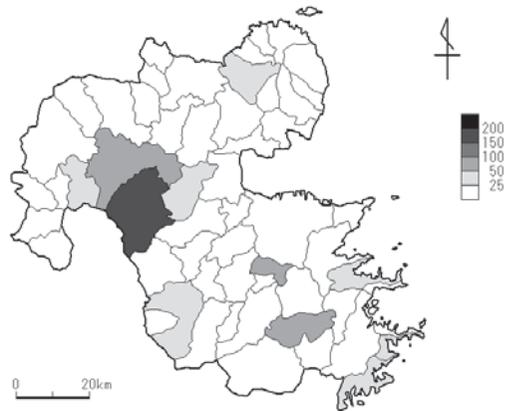


第60図 こけらずしの摂食頻度分布

(61) ほけ汁

摂食頻度得点が71品目中の61位。13市町村で食され、地域内摂食頻度が56位と若干高い。調理法は、サツマイモを洗ってぶつ切り、鍋にたっぷり水を入れて炊く。イワシの頭を折り、うるこ、はらわたを除き、鍋に入れ、酒、味噌で少し濃く味をつけた中にネギのぶつ切りを加えて、どんぶりに盛って食べる。棒受網船で作る漁師料理であった。

文献での本品目の採録地は、鶴見町である。分布をみると、現在では内陸を中心に摂食地域が散在していることがわかる（第61図）。



第61図 ほけ汁の摂食頻度分布

(62) ひゅうが

摂食頻度得点が71品目中の62位。17市町村で食されている。調理法は、すり鉢にゴマと卵を入れてよくすり、砂糖、醤油、酒を入れよく溶けるまで混ぜ、味を調える。薄切りのマグロをこれに漬け込む。熱いご飯にタレに漬けたマグロをのせ、薬味（小ネギの小口切り、ショウガの千切り）をのせる。大分県の魚井系では、摂食頻度が最も低い。

大分県漁協によると、本品目の採録地は津久見市保戸島である。分布をみると、県南部の沿岸から内陸にかけての摂食がわかる（第62図）。



第62図 ひゅうがの摂食頻度分布

(63) ぎょはん

摂食頻度得点が71品目中の63位。17市町村で食されている。調理法は、はらわたを取ったカナガシラを素焼きにし、身をほぐし取る。鍋に水を張り、魚身とささがきゴボウ、ニンジン、豆腐をつぶし入れて醤油で味をつけ、ネギを加える。これをご飯にかけて食べる。

文献での本品目の採録地は、大分および速見地方である。分布をみると、沿岸から内陸にかけてわずかに散在している状況がわかる（第63図）。



第63図 ぎょはんの摂食頻度分布

(64) おひら

摂食頻度得点が71品目中の64位。11市町村で食されている。調理法は、塩サバの塩を水で洗い流し、適当な大きさに切る。塩サバと野菜（サトイモ、ニンジン、大根、ゴボウ）、コンニャクをヒタヒタの水で煮る。醤油、砂糖（隠し味）、酒で味付けし、煮立ったら酒粕を入れ、すき昆布も入れてとろ火で煮る。翌日以降味がしみ込んでからいただく。

大分県漁協によると、本品目の採録地は臼杵市泊ヶ内である。分布をみると、摂食地域が沿岸と山間に点在していることがわかる（第64図）。



第64図 おひらの摂食頻度分布

(65) ドジョウ汁

摂食頻度得点が71品目中の65位。10市町村で食されている。調理法は、サトイモとその茎のそぎ切り、さいがけゴボウをたっぷりの水で煮る。そこへドジョウを生きたまま入れ、煮えたら味噌で味をつける。

文献での本品目の採録地は、日田市、宇佐市、九重町である。大分県は現在でもドジョウ養殖の生産が日本1であり、県北内陸部を中心に摂食地域が展開していることがわかる（第65図）。



第65図 ドジョウ汁の摂食頻度分布

(66) 冷やし汁

摂食頻度得点が71品目中の66位。10市町村で食されている。調理法は、冷水に味噌を溶かし、ほぐした干し川魚と薄切りのキュウリ、カボス、千切りのミョウガ、シソを加えて混ぜて汁にする。

文献での本品目の採録地は、中津江村である。分布をみると、摂食地域が内陸山間地に点在していることがわかる（第66図）。



第66図 冷やし汁の摂食頻度分布

(67) 茶台ずし

摂食頻度得点が71品目中の67位。10市町村で食されている。調理法は、酢飯を小判型にし、分厚く切ったシイタケやタケノコ、酢じめた魚身、塩茹でしたエビ、厚焼きタマゴなどの具を上下に握ったもの。来客のもてなし料理である。

文献での本品目の採録地は、臼杵市である。分布をみると、あまり食べられないためにハッチが薄い、県中部から南部の沿岸を中心に摂食がみとめられる（第67図）。



第67図 茶台ずしの摂食頻度分布

(68) しぐれ紅葉

摂食頻度得点が71品目中の68位。9市町村で食されている。調理法は、豆腐をすり鉢でする。味付けしたサヤ豆、ニンジン、ヒジキ、シイタケなどと豆腐をあえて、卵を落としてよくかき混ぜる。これを糞巻きにしてせいろで蒸し、冷えてから適当に切る。

文献での本品目の採録地は、安岐町である。分布をみると、杵築市など沿岸の他、内陸にわずかな摂食地域がみとめられる（第68図）。



第68図 しぐれ紅葉の摂食頻度分布

(69) お方ずし

摂食頻度得点が71品目中の69位。7市町村で食されている。調理法は、すし飯の要領でご飯を炊き、甘酢をうつ。はらわたを取ったアジを素焼きにし、熱いうちに身をほぐす。うずら豆を煮て砂糖と塩で味をつける。すし飯にほぐしたアジ身と豆を入れて俵型に握る。

文献での本品目の採録地は、大分市である。分布をみると、分布をみると、津久見市や安岐町などにわずかな摂食がみられるのみとなっている（第69図）。



第69図 お方ずしの摂食頻度分布

(70) 物相（もっそう）ずし

摂食頻度得点が71品目中の70位。8市町村で食されている。調理法は、シイタケ、油揚げ、ゴボウ、ニンジンを小切りにし、ダシ、砂糖、塩で味をつけて煮る。炊いたご飯に酢を混ぜてすし飯にする。これにさきほどの具を混ぜてすし箱に詰め、押蓋をして押す。取り出したすしの上に酢漬け白身魚を置き、サンショウの葉を飾る。

文献での本品目の採録地は、三光村である。分布をみると、しかし、安心院町と宇目町にわずかな摂食がみとめられるのみである（第70図）。



第70図 物相（もっそう）ずしの摂食頻度分布

(71) ゴットン貝の酢味噌あえ

摂食頻度得点が71品目中の71位、つまり最下位である。4市町村で食されている。調理法は、ゴットン貝（オットン貝）を殻のままよく茹でて、身ははずし、適当な大きさに切る。これに、ちょっと火を通した酢味噌であえたりして食べる。

文献での本品目の採録地は、宇佐市である。分布をみるとしかし、わずかに宇目町で摂食がみとめられるのみである（第71図）。



第71図 ゴットン貝の酢味噌あえの摂食頻度分布

4. 結びにかえて

以上、大分県の伝統的魚介料理71品目について、県全域における488件のアンケート調査で得られたデータをもとに、それらが今日、どこでどのように食べられているのか解説を加えてきた。本稿は、アンケート調査の成果に関する第1報として、資料公開を目的として執筆した。大分県域を事例とした伝統的魚介類食の分布展開を明らかにした既存研究がみられないことから、本稿に一定の研究意義を見出しうると考える。ただし、本稿はあくまで調査結果に関する速報的なものであり、十分な分析検討を成しえたものではない。その点については、別稿に譲りたい。

[付記] 調査では、日本学術振興会科学研究費補助金・基盤研究(C)(平成22~25年):「伝統的飲食文化の展開とそれらを核とする地域振興に関する研究」(課題番号22520801)を使用した。

本稿の作成に当たって、大分県農林水産部の佐藤則子氏、大分県漁協の佐々木利恵子氏他、関係部署の方々に多くのご教示を賜った。特に佐々木氏には、伝統的魚介料理の選定のために現地の方々への問い合わせをいただくなど多大なご協力をいただいた。現地でのアンケート調査にご協力いただいた488名にのぼる大分県民の皆様、現地での飛び込みアンケート調査に携わってくれた宮崎大学経済地理学ゼミを中心とする学生諸君、作図に関してご協力いただいた大平明夫先生にも記して感謝申し上げる。

注

- 1) 中村周作(2009):『宮崎だれやみ論-酒と肴の文化地理-』, 鉾脈社, 141p。同(2012):『同 改定増補版』, 149p。
- 2) 中村周作(2012):『熊本酒と肴の文化地理 -文化を核とする地域おこしへの提言-』, 熊本出版文化会館, 215p。
- 3) ①「日本の食生活全集 大分」編集委員会編(1992):『日本の食生活全集44 聞き書 大分の食事』, 農山漁村文化協会, 355p。②大分合同新聞文化センター(1988):『大分の伝統料理』, 大分合同新聞社, 264p。③ハママン編(1990):『子どもたちへ伝える料理』, (株)トキハイナグストリー, 119p。④大分県生活改善連絡協議会編(1975):『ふるさとの味 おおいた』, 大分県生活改善連絡協議会, 61p。⑤大分県農政部編(1978):『ふるさとの味』, 大分県農政部, 132p。⑥南郡市農漁村女性集団連絡協議会・佐伯農業改良普及センター編(2001):『伝えたいふるさとの味』, 南郡市農漁村女性集団連絡協議会, 32p。⑦農林水産省(2007):『郷土料理百選』, ロケーションリサーチ株式会社, webページ:<http://www.rdpc.or.jp/kyoudoryouri100/>。
- 4) 付記にも記したが、大分県農林水産部農山漁村・担い手支援課の佐藤則子氏、大分県漁業協同組合総務部漁政課の佐々木利恵子氏を始めとする関係部署の諸氏にご協力いただいた。
- 5) 調査日程と魚食アンケート調査件数、および参加してくれた学生数をあげると以下ようになる。
第1回調査(12月8・9日) 佐伯・豊後大野・竹田方面, アンケート数104件(参加学生6名)。
第2回調査(1月12・13日) 県北部・国東方面, アンケート数78件(参加学生6名)。
第3回調査(1月26・27日) 別府・由布方面, アンケート数106件(参加学生5名)。
第4回調査(2月16・17日) 大分市・臼杵市・津久見市方面, アンケート数100件(参加学生6名)。
第5回調査(3月6日) 佐伯補足調査, アンケート数5件(参加学生1名)。
第6回調査(3月16・17・18日) 日田・中津・宇佐他補足調査, アンケート件数95件(参加学生5名)。
なお、予備調査3回を含め、調査は全て宮崎大学の公用車を使用し、総走行距離が6,570kmに達した。そういった点でもハードな調査ではあった。