



熊本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: 2011-10-18 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/10458/3506

熊本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 Foods of Fishery Products in Kumamoto Prefecture — Findings from Survey of Inhabitants —

Shusaku NAKAMURA

1. はじめに

筆者は、先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、文献研究等から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、摂食頻度分布図を作成した¹⁾。その結果、宮崎県内に見られる伝統的魚介類食は、その分布において9つの特徴的な展開を示すことが明らかになった²⁾。

本稿では、他地域における同様の研究を行うことで、地域的にも内容的にもよりマクロな研究へと進展させる事を目的とする。具体的には、まず、本県の隣県である熊本県域を事例に行った調査研究の成果について報告する。

2. 研究の方法

研究の端緒として、熊本県域における伝統的魚介類料理を選定することが必要である。そのために、まず、既存文献研究を行った。まず、昭和初期という時期設定のもと、各地の伝統料理を掲載した『日本食生活全集43 聞き書 熊本の食事』には、阿蘇、球磨、熊本市近郊、県南（八代市）、天草の5地域の伝統的魚介類食として、57品目を取り上げられている³⁾。これと、郷土魚介料理が紹介されている文献⁴⁾などから85品目を選定した。その上で、熊本県栄養士会および郷土料理研究家の助言を得て⁵⁾、計73品目に絞り込むことができた（第1表）。この73品目の摂食頻度に関するアンケートを作成し、2010年11月から2011年3月にかけて熊本県内全45市町村の世帯別に割り振った計656件の聴き取りアンケート調査を実施した。この調査では、被調査者に地域的な偏りが生じないよう地図を見ながら県内をくまなく回り、世帯数の少ない町村でも最低5件のアンケートを行うこと、また、伝統食を保持していると思われる70歳前後の女性をおもな調査対象者とした⁶⁾。調査の結果として、伝統的魚介類食の現状について把握

第1表 熊本県における伝統的魚介類料理の地域展開

順位	魚介料理名	得点 ¹	摂食市町村数 ²	地域内摂食頻度 ³
1	イワシの塩焼き	148.3	45	3.30 (1位)
2	タチウオの刺身・煮つけ・からあげなど	143.8	45	3.20 (2位)
3	トコロテン	128.5	45	2.86 (3位)
4	キビナゴの刺身・塩焼きなど	123.8	44	2.81 (4位)
5	メカブのとろろ	119.8	44	2.72 (5位)
6	小魚の酢漬け	113.7	44	2.58 (6位)
7	サバの色つけ	109.5	44	2.49 (7位)
8	釜ワカメのきんぴら・佃煮	104.3	45	2.32 (8位)
9	イワシかまぼこ	88.0	42	2.10 (10位)
10	刺しつけ・水炊き	87.5	41	2.13 (9位)
11	アユの塩焼き・背ごし	84.2	44	1.91 (12位)
12	イワシ塩干し・さくら干し	82.2	42	1.96 (11位)
13	ガラカブの味噌汁	78.2	41	1.91 (13位)
14	つけあみ	77.0	42	1.83 (14位)
15	小アジなどの背切り	68.3	39	1.75 (15位)
16	イワシの大根なます	60.2	38	1.58 (16位)
17	カキ鍋・カキのだご汁	59.8	40	1.48 (17位)
18	ナマコの酢あえ	55.3	41	1.35 (19位)
19	生ウニ・塩ウニ	53.4	42	1.27 (21位)
20	あぶり魚・ヒジキ・クルマエビの混ぜ飯	50.9	37	1.38 (18位)
21	カニの味噌汁	48.3	39	1.24 (22位)
22	アオサの佃煮	47.1	37	1.27 (20位)
23	棒ダラとゴボウの煮しめ	46.8	38	1.23 (23位)
24	サザエのつぼ焼き	45.9	43	1.07 (26位)
25	コノシロ・タイの姿ずし	39.9	33	1.21 (24位)
26	赤エビの甘辛煮	39.0	36	1.08 (25位)
27	イワシのあぶり魚	33.4	32	1.04 (27位)
28	サバ・タイ・チヌ・キビナゴのぶえんずし	29.3	32	0.92 (30位)
29	イワシのいりやき	28.2	33	0.85 (35位)
30	ボラ・貝の炊き込みご飯	27.4	34	0.81 (38位)
31	タコのぶたあえ	26.8	29	0.92 (31位)
32	イワシ・サバのおつけ	26.5	29	0.91 (33位)
33	シロウオのおどり食い・茶碗蒸しなど	25.5	31	0.82 (37位)
34	タイラギの刺身・汁・粕漬け	22.7	29	0.78 (39位)
35	イワシ・コノシロのきらず巻き (吉野ずし)	22.6	27	0.84 (36位)
36	マンビキ (シイラ) の煮浸し	22.4	22	1.02 (28位)
37	つけジャク	21.5	24	0.90 (34位)
38	身クジラの刺身	21.3	34	0.63 (46位)
39	ジャク味噌	20.6	22	0.94 (29位)
40	金ちゃん汁	20.3	26	0.78 (40位)
41	イワシ・キビナゴの田楽	15.6	23	0.68 (44位)
42	ばくだん	15.4	27	0.57 (49位)
43	トサカコンニャク	14.9	24	0.62 (47位)
44	ミナのあいもん・ミナ味噌	13.0	18	0.72 (42位)
45	ヤノウオの焼切り	12.8	14	0.91 (32位)
46	皮クジラとタケノコの煮しめ	12.4	18	0.69 (43位)
47	カジメの味噌漬け	11.3	15	0.75 (41位)
48	巻きスルメ	10.8	20	0.54 (52位)
49	ときずし	10.5	21	0.50 (54位)
50	タイめん	10.2	25	0.41 (59位)
51	コイの皮つき	9.9	26	0.38 (63位)
52	イワシの塩辛	9.2	18	0.51 (53位)
53	イギリスの練りもん	9.0	18	0.50 (54位)
54	がねめし	8.5	20	0.43 (58位)
55	身クジラとセンモトのぬた	8.1	20	0.41 (60位)
56	アンコウの干物	7.9	20	0.40 (62位)
56	アブラメの煮つけ	7.9	13	0.61 (48位)
58	イワシのぬか漬け・しょいの実漬け	7.8	14	0.56 (50位)
58	ハエのゴマ味噌田楽	7.8	21	0.37 (64位)
60	キョウノヒモのコンニャク	7.0	14	0.50 (54位)
60	ねまりずし	7.0	15	0.47 (57位)
62	ワキヤーのひこずり・味噌汁	6.4	16	0.40 (61位)
63	フナの刺身	6.1	20	0.31 (67位)
64	皮クジラのだご汁	5.5	15	0.37 (65位)
65	フナの昆布巻き	5.3	18	0.29 (68位)
66	ガンバ汁	4.9	9	0.54 (51位)
67	ヨガマタの佃煮	4.4	7	0.63 (45位)
68	ドンカッチョ (ドンコ) の炭火焼き	2.0	6	0.33 (66位)
69	タニシの卵とじ	1.4	6	0.23 (70位)
70	タニシとネギの味噌あえ	1.2	5	0.24 (69位)
71	フナのしそ煮	0.9	4	0.23 (71位)
71	ドグラ (ナマズ) の煮つけ	0.9	5	0.18 (72位)
73	ドジョウ汁	0.5	3	0.17 (73位)

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 当該料理摂食者のいる市町村数。

3 1(得点)÷2(市町村数)。実際に食されている地域での摂食頻度。

することができた。本稿では、以下、おもにアンケートデータから作成した各料理の摂食頻度分布図73枚をもとに、熊本県の魚介類食の具体的な調理法と摂食頻度分布にみられる特徴などを紹介していく。

3. 熊本県域における伝統的魚介類食の地域的展開

(1) イワシの塩焼き

選定した73品目中で摂食頻度が最高得点であった。45全市町村で食され、地域内摂食頻度も当然ながら1位である。すなわち、最も広くよく食べられている料理である。調理法はシンプルで、塩をしたイワシを焼いて食べる。文献での本品目採取地は天草地方であるが、第1図をみてわかるように、塩をすることで比較的保存のきく食材のため、沿岸から内陸まで広く食べられており、摂食頻度に地域的な偏りはみとめられない。

(2) タチウオの刺身・煮つけ・からあげなど

73品目中第2位。45全市町村で食され、イワシの塩焼きに次いで広くよく食べられている料理である。文献での本品目採取地は八代地方であるが、第2図でわかるように、これも沿岸から内陸まで広く食べられていることがわかる。

(3) トコロテン

73品目中3位。全市町村で食され、全国的に見てもポピュラーな料理である。調理法は、よく水洗い、干しの作業をした白いテングサを鍋に取り、たっぷりの水を入れて煮溶かす。3回程煮出した汁を合わせて煮詰め、とろつとなったら流し箱に入れて固める。冷水で冷やし、てんつきで突いてコンブで取った出汁に砂糖と醤油で味付けしたつけ汁をはり、ゴマ等をふる。盆に食べる。

文献での本品目の採取地は天草地方であるが、これも摂食の地域的偏りのないどこでも好まれる料理である。

(4) キビナゴの刺身・塩焼きなど

73品目中4位。キビナゴを刺身にして醤油で食べたり、塩焼きにして食べる。文献での本品目の採取地はキビナゴの主産地である天草地方である。第4図をみると、県央部に若干の空白地帯がみられるものの分布上の偏りは小さい。

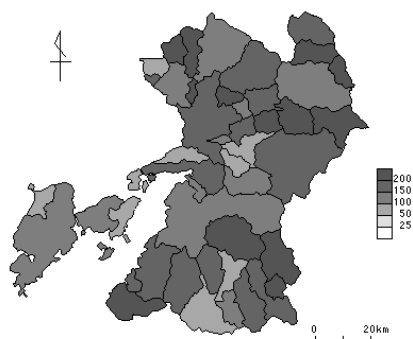
(5) メカブのとろろ

73品目中の5位。ワカメのメカブをさっとゆでて色が変わったら取り出し、包丁で細かく刻んでさらにたたく。これをどんぶりに取ってかき混ぜると、ヤマイモのとろろのようになるので、これに三杯酢を加え、熱い麦飯にのせて食べる。

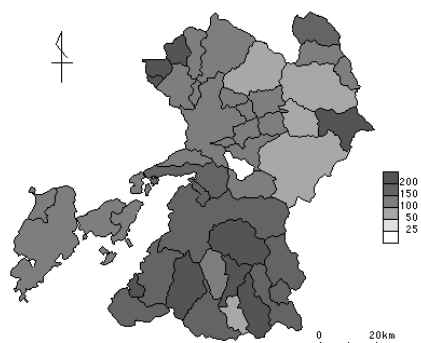
文献での本品目採取地も天草地方である。第5図をみると、内陸山間部に少し空白地帯がみられるものの分布上の偏りは、やはり小さい。

(6) 小魚の酢漬け

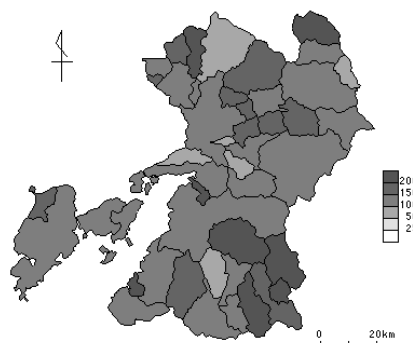
73品目中の6位。小ダイやコチをおき火で長時間かけて焼き、酢漬けにすると、頭も骨も食べられる。これも、文献での採取地は天草地方であるが、まんべんなく食べられていることがわかる。



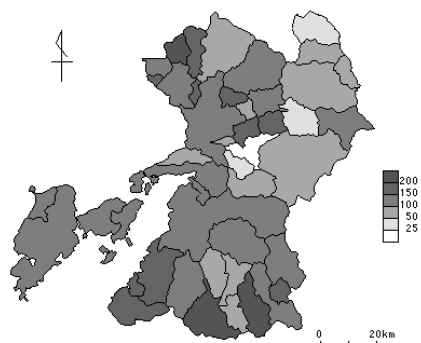
第1図 イワシの塩焼きの摂食頻度分布



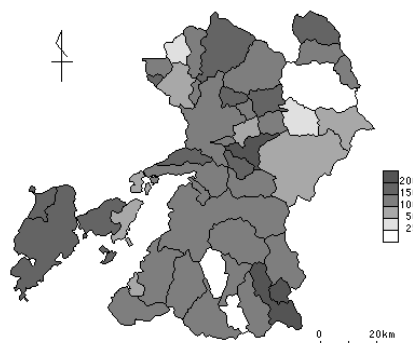
第2図 タチウオの刺身・煮つけ・からあげなどの摂食頻度分布



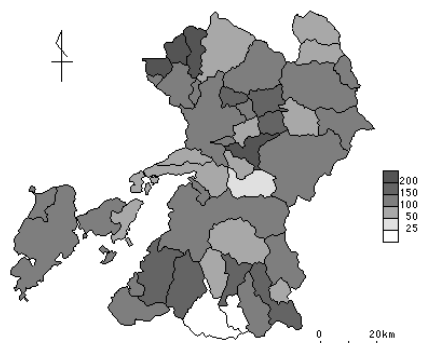
第3図 トコロテンの摂食頻度分布



第4図 キビナゴの刺身・塩焼きなどの摂食頻度分布



第5図 メカブのとろろの摂食頻度分布



第6図 小魚の酢漬けの摂食頻度分布

(7) サバの色つけ

73品目中の7位。鉄鍋に小さめのサバを入れ、湯と醤油をたっぷり入れる。キザラ（ザラメ）を少しとおろしショウガを加え、形がくずれないように煮る。醤油がよくしみて、色がつく。魚を皿に移し、煮汁でネギやヒトモジ、大根、ナス、インゲン豆などを炊き、魚の上置きにする。

文献での本品目採取地は熊本市近郊であるが、第7図からわかるように、内陸の一部を除いて、沿岸から山間部まで広く食べられている料理である。

(8) 茎ワカメのきんぴら・佃煮

73品目中の8位ながら、全市町村で広く食される料理である。茎ワカメを沸騰した湯でさつとゆで、斜めに薄く切る。鍋で油炒めした後、醤油と砂糖で味付けする。軟らかくなるまでゆっくり炊いて煮つめると佃煮になる。

文献での本品目採取地は天草地方であるが、第8図でわかるように、まんべんなく食べられている。ただし、内陸の県中央部に若干の空白地帯がみとめられる。

(9) イワシかまぼこ

73品目中の9位。イワシを尾引いて皮をはぎ、包丁でできるだけ細かくたたき、すり鉢に入れてよくすり混ぜる。砂糖と塩少々を入れてさらにすり、なめらかになったら適当な大きさに丸める。しばらくおくと腰が強くなる。これを蒸すかゆがくか油で揚げる。

文献での本品目採取地は、天草地方であり、新鮮なイワシが手に入りにくい内陸部に空白地帯がみとめられる。

(10) 刺しつけ・水炊き

73品目中の10位。刺しつけは、白菜、豆腐などを煮立てた鍋に、サバ、イワシ、タイ、チヌなどの刺身状の切身を浸して醤油、甘夏ミカン汁のおつゆで食べる。水たきは、野菜類と一緒にアサリ、ハマグリ、カキなどの貝類を煮込む。

文献での本品目採取地も天草地方であるが、内陸部の一部の地域に空白地帯がみとめられる以外、広く食べられている料理である。

(11) アユの塩焼き・背ごし

73品目中の11位。ただし、川魚としては初出であり、内陸で食べられる最もポピュラーな魚と言えよう。アユに塩をして焼く。背ごしは、ぶつ切りの刺身で、辛子味噌かユズ味噌で食べる。

文献での本品目採取地は球磨地方である。第11図からわかるように、天草地方でほとんど食べられないが、他の地域ではよく食べられている。

(12) イワシの塩干し・さくら干し

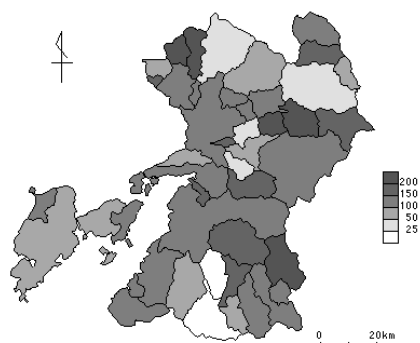
73品目中の12位。イワシの頭と中骨を取って開き、塩でしめ、汁が出るぐらいの内にゴマをふって塩干しにする。家によっては醤油をつけてさくら干しにする。

文献での本品目採取地は、天草地方である。第12図をみると、県の内陸中央部に空白がみとめられるが、沿岸部でも塩イワシの入ってくる内陸山間でも広く食べられていることがわかる。

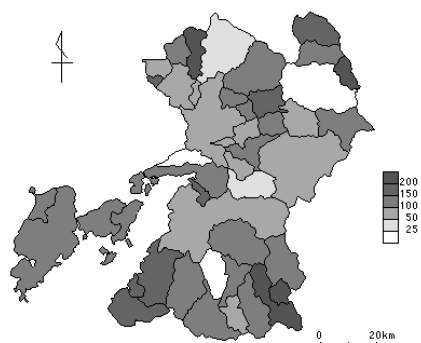
(13) ガラカブの味噌汁

73品目中の13位。ガラカブ(アラカブ)など白身魚の大きいのは腹を出し、ぶつ切りにし、小さいのは丸ごと湯を煮立てた鍋に入れ、煮えたら味噌を加えて、ネギなどを散らす。

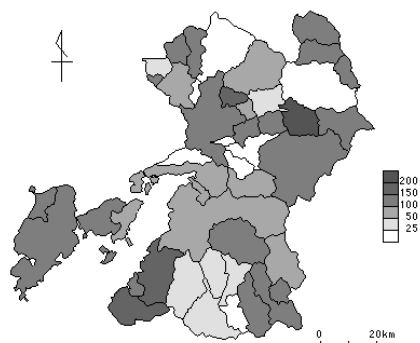
文献での本品目採取地は、天草地方である。第13図をみると、沿岸から内陸まで分布が広いが、山間地ではほとんど食べられないことがわかる。



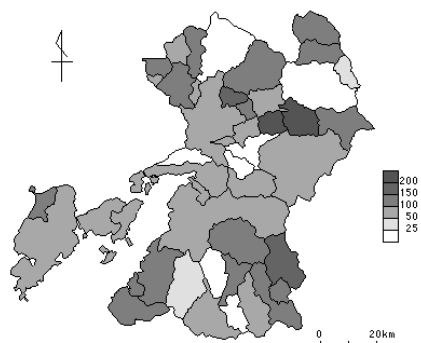
第7図 サバの色つけの摂食頻度分布



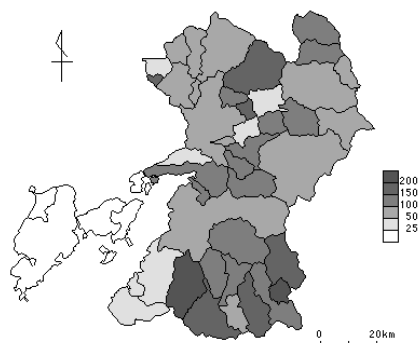
第8図 茎ワカメのきんぴら・佃煮の摂食頻度分布



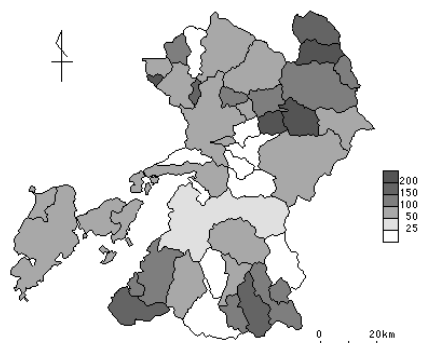
第9図 イワシかまぼこの摂食頻度分布



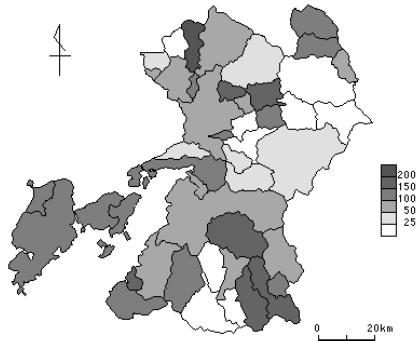
第10図 刺しつけ・水炊きの摂食頻度分布



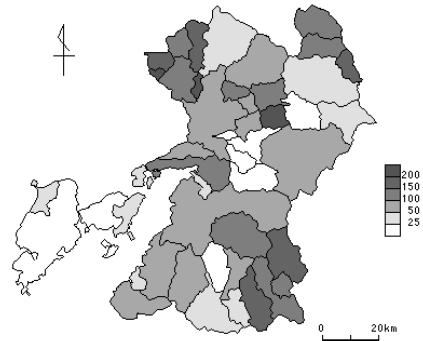
第11図 アユの塩焼き・背ごしの摂食頻度分布



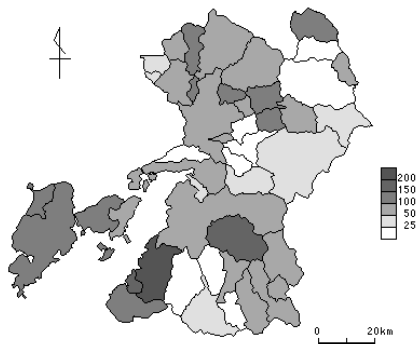
第12図 イワシの塩・さくら干しの摂食頻度分布



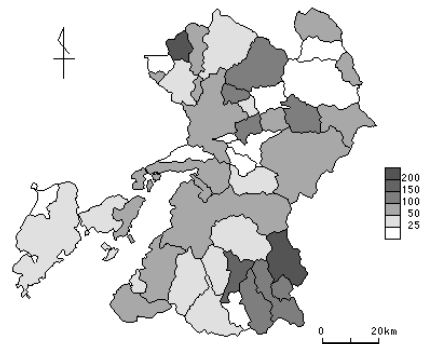
第13図 ガラカブの味噌汁の摂食頻度分布



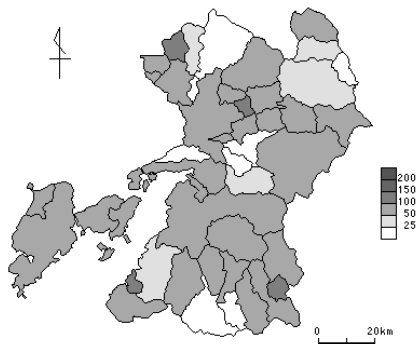
第14図 ツケアミの摂食頻度分布



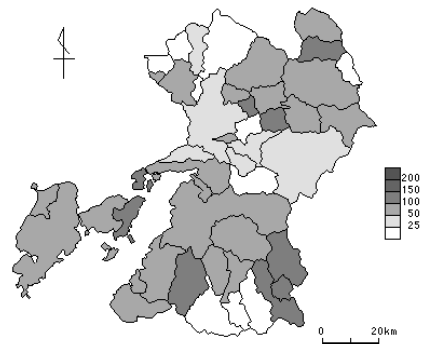
第15図 小アジなどの背切りの摂食頻度分布



第16図 イワシの大根なますの摂食頻度分布



第17図 カキ鍋・カキのだご汁の摂食頻度分布



第18図 ナマコの酢あえの摂食頻度分布

(14) ツケアミ

73品目中の14位。もち網という漁法で獲る。小エビの一種。塩漬して味を調える。酒の肴であり、ご飯のおかずになる。

文献での本品目採取地は、熊本市近郊であるが、県の内陸中央部と天草地方でほとんど食べられないことがわかる。

(15) 小アジなどの背切り

73品目中の15位。アジ、カレイ、イサキなどの魚のうろこ、頭、腹、ひれを除く。皮付きのまま中骨ごと薄く切り、醤油につけて食べる。

文献での本品目採取地は、天草地方である。第15図をみると、その摂食地域は広いが、どちらかというと沿岸地域が中心で、九州山地山麓部に空白地帯が展開している。

(16) イワシの大根なます

73品目中の16位。イワシを尾引きし、1口程にそぎ切りにし、酢、砂糖、塩少々を混ぜた三杯酢に漬ける。千切り大根を塩もみして固く絞る、イワシの入った三杯酢に入れて味を調える。

文献での本品目採取地は、天草地方である。ただし、第16図をみるかぎり、新鮮なイワシの獲れる天草地方での摂食頻度は低く、むしろ、塩イワシを使う内陸山間地での貴重なタンパク源になっていることが理解される。

(17) カキ鍋・カキのだご汁

73品目中の17位。鍋は、コンブで出汁を取った中にカキ、サトイモ、シイタケを入れて煮立て、白菜、ニンジン、ネギ、春菊を加え、醤油で味を調える。これに小麦で作っただごを入れて煮立てるとだご汁になる。

文献での本品目採取地は、天草地方である。第17図をみると、摂食頻度自体下がってきてハッチが薄い、一部地域を除いてほぼ県全域で食べられていることがわかる。

(18) ナマコの酢あえ

73品目中の18位。ナマコの両端を落とし、腹を開き、わたを出す。腹の内側の白い膜をふきん等でこすり取り、たっぷりの塩をふりかけてもみ、ぬめりを取る。水洗いしてごく薄く切り、大根おろしと三杯酢で食べる。

文献での本品目採取地は、天草地方である。第18図をみると、沿岸から内陸に至るまでかなり広域で食べられていることがわかる。

(19) 生ウニ・塩ウニ

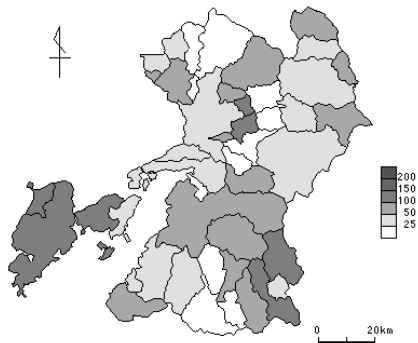
73品目中の19位。ウニの卵巣を取り出す。生のまま醤油をつけて食べるのが1番おいしいが、塩を混ぜておくと、しばらく保存できる。また、殻ごとゆがいてから卵巣を取り出し、あえものに混ぜ込むのもおいしい。

文献での本品目採取地は、天草地方である。第19図をみると、生ウニ産地の天草地方や塩ウニが入ってくると考えられる球磨山間地を中心に広く食べられていることがわかる。

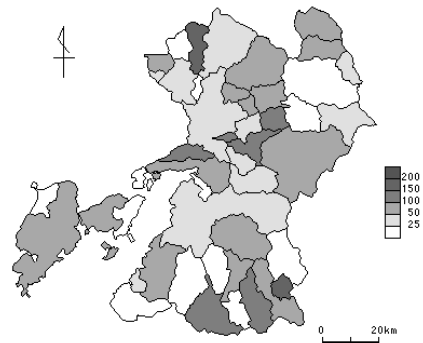
(20) あぶり魚・ヒジキ・クルマエビの混ぜ飯

73品目中の20位。大根の小口切りやニンジン少々をゆでてから水気を切る。あぶり魚の頭と骨を除いて、身をほぐしておく。大根、ニンジン、あぶり魚を鍋で空煎りし醤油と砂糖少々で味をつける。炊いたご飯にこれらを混ぜ込む。あぶり魚のかわりにヒジキを使う地域もある。

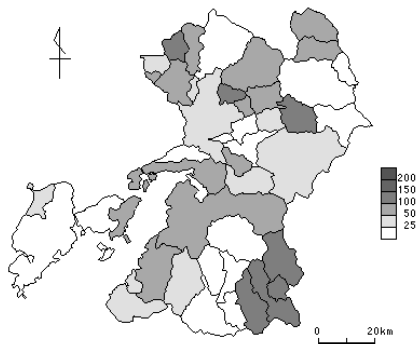
文献での本品目採取地は、天草地方である。第20図をみると、天草地方を始め県の縁辺部に頻度が高く、中心部が低くなっている。



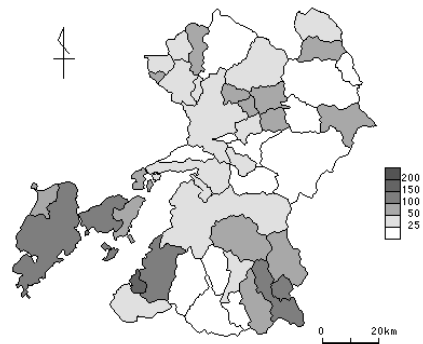
第19図 生・塩ウニの摂食頻度分布



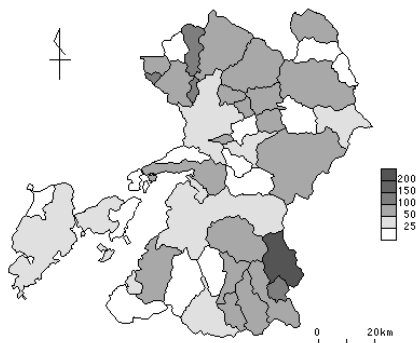
第20図 あぶり魚・ヒジキ・クルマエビの
混ぜ飯の摂食頻度分布



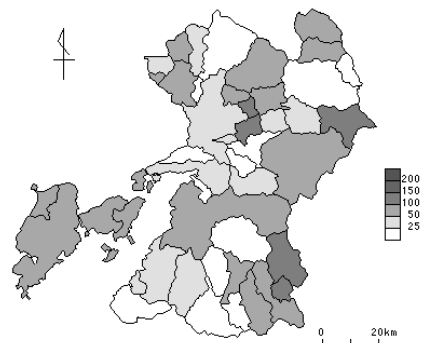
第21図 カニの味噌汁の摂食頻度分布



第22図 アオサの佃煮の摂食頻度分布



第23図 棒ダラとゴボウの煮しめの
摂食頻度分布



第24図 サザエのつぼ焼きの摂食頻度分布

(21) カニの味噌汁

73品目中の21位。ガザミ（ワタリガニ）やモガニは、塩ゆでして食べるが、小さいものは2つか4つに切って味噌汁に入れると味がよい。

文献での本品目採取地は、天草地方である。第21図をみると、沿岸部で広く食べられていることがわかる。一方で球磨山間部でも摂食頻度が高くなっているが、こちらは川ガニを使うものではないかと考えられる。

(22) アオサの佃煮

73品目中の22位。アオサをよく洗い、包丁でざっと刻んで鍋に入れ、水たっぷりで軟らかくなるまで煮る。砂糖少々と醤油で味付けし、煮汁がなくなるまで煮つめて佃煮にする。

文献での本品目採取地は、天草地方である。第22図をみると、八代海沿岸と球磨山間地方が消費の中心となっていることがわかる。

(23) 棒ダラとゴボウの煮しめ

73品目中の23位。盆のごちそうである。かちかちの棒ダラを1晩米のとぎ汁につけてもどし、金槌でたたいて1口大にばらす。新ゴボウは皮をそぎ、乱切りにする。大きめの鉄鍋に棒ダラとゴボウを入れ、黒砂糖と醤油で甘からく、焦がさないように気長に炊く。煮汁が減ったら水をさしながら2日かかりで炊く。

文献での本品目採取地は、球磨地方と熊本市近郊である。第23図をみると、内陸を中心に、広く食べられていることがわかる。

(24) サザエのつぼ焼き

73品目中の24位。サザエの貝殻をしっかりとふきんでつかみ、細長い金属の貝割りをさしこみ、左右に動かして貝柱を切り離す。後、指で身とわたを取り出し蓋をはずし、身と肝先を小角切りにして殻にもどし、直火にかける。

文献での本品目採取地は、天草地方である。第24図をみると、広域で食べられていることはわかるが、特に山間地域に頻度の高い地域が点在しており、流通の整備後に広く食べられるようになったと思われる。

(25) コノシロ・タイの姿ずし

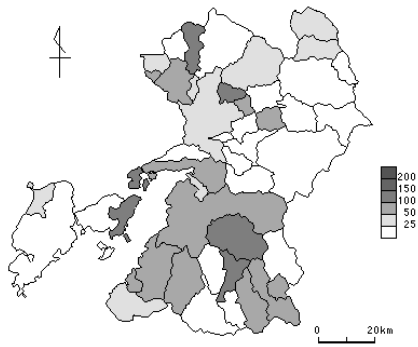
73品目中の25位。ツナシ（コノシロ）を背開きして中骨を取り、塩をして酢洗いし、少量の砂糖を加えた甘酢に漬け込む。翌朝、魚の水気をふき取る。すし飯を作り、ゴマ、みじん切りショウガ等を加え、魚に詰めてすし桶等に重ねて並べ、蓋、重石をして1晩おく。そのままか適当に切って皿に盛って出す。

文献での本品目採取地は、熊本市近郊と八代地方である。ただし、前者は、秋祭りの、後者は正月や祝い事の料理とされている。第25図をみると、県南部を中心に広く分布していることがわかる。

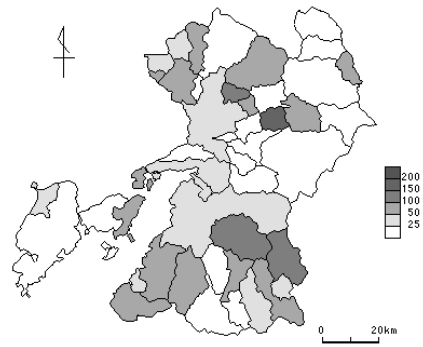
(26) 赤エビの甘辛煮

73品目中の26位。赤エビは、砂糖と醤油で甘辛くからっと煮あげ、殻ごと食べる。

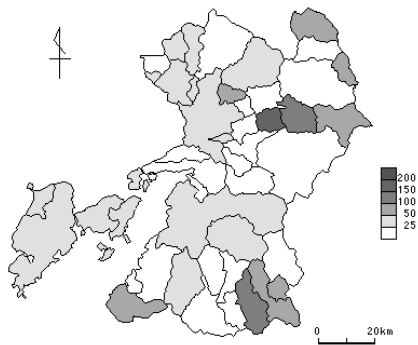
文献での本品目採取地は、天草地方である。ただし、第26図をみると、天草地方には少なく、県南部と県北部の内陸地域でよく食べられていることがわかる。



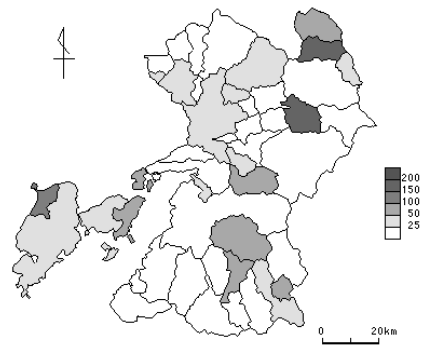
第25図 コノシロ・タイの姿ずしの
 摂食頻度分布



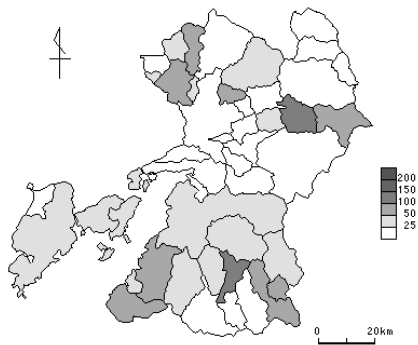
第26図 赤エビの甘辛煮の摂食頻度分布



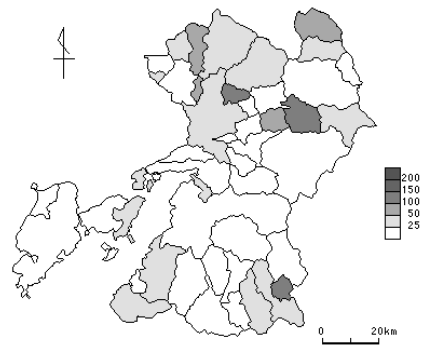
第27図 イワシのあぶり魚の摂食頻度分布



第28図 サバ・タイ・チヌ・キビナゴ
 のぶえんずしの摂食頻度分布



第29図 イワシのいりやきの摂食頻度分布



第30図 ボラ・貝の炊き込みご飯の
 摂食頻度分布

(27) イワシのあぶり魚

73品目中の27位。1尺5寸程の竹串にイワシ10匹程横に刺し、いろりの端であぶり焼く。3日程あぶって乾いたらわらづとに刺し、いろりの上などにつるして保存する。食べる時は、身をほぐしてしょいや味噌汁の具にする。

文献での本品目採取地は、イワシの産地である天草地方である。近年は、いろりのある家も少ないとは言え第27図をみる限り、むしろ内陸山間地によく食べられていることがわかる。

(28) サバ・タイ・チヌ・キビナゴのぶえんずし

73品目中の28位。3枚におろしたサバ、タイ、チヌ、キビナゴなどの魚身に塩をしてから水洗いし、刺身状に切って酢に漬け、醤油で煮込んだ具をご飯に混ぜ、酢と刺身を混ぜ込む。

文献での本品目採取地は、天草地方である。第28図をみると、かなり摂食頻度が下がってハッチが薄くなっているが、内陸、沿岸ともに特定の高摂食地域が点在している。

(29) イワシのいりやき

73品目中の29位。いろりに鍋をかけてイワシの頭や骨等でだしを取り、ざく切りにした白菜を入れる。これが煮えたら醤油で味をつけ、春菊、ネギ、尾引きしたイワシの身を少しずつ入れる。煮えすぎないうちに取り出して食べる。

文献での本品目採取地は、天草地方である。第29図をみると、沿岸から内陸まで広く食べられていることがわかる。ただし、得点順位が29位であるのに対し、地域内摂食頻度順位が35位と低くなっていることから、広く食べられるわりにあまり頻繁に食べる物ではないことがわかる。

(30) ボラ・貝の炊き込みご飯（たて飯）

73品目中の30位。米に内臓を抜いたボラを丸ごと入れて炊く。食べる時、頭と骨を除き、身をほぐしてご飯に混ぜ込む。ウバ貝を生むきしてご飯に入れ、他に大根、ニンジン、揚げ豆腐などを入れて炊き込む。稲刈り時のごちそうである。時期限定料理という性格もあって、この料理も得点順位30位に対し、地域内摂食頻度順位が38位と低くなっており、あまり頻繁に食べるものではないことがわかる。

文献での本品目採取地は、熊本市近郊である。第30図をみると、県北部、県南部に多いが、県央地域がすっぽり抜けて食べられないことがわかる。

(31) タコのぶたあえ

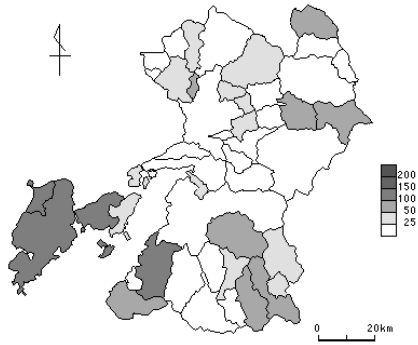
73品目中の31位。ナスやタマネギ、カボチャなどとゆでてぶつ切りにしたタコを油で炒めて味噌で味を調える。

文献での本品目採取地は、天草地方である。第31図をみると、八代海沿岸地域を始めとする県南部地方を中心に食べられていることがわかる。

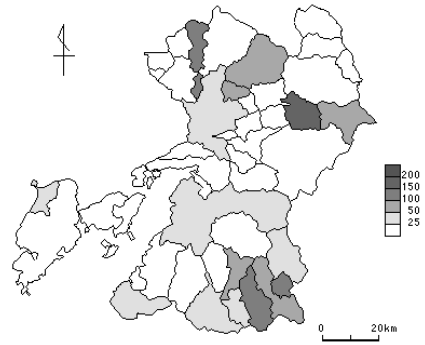
(32) イワシ・サバのおつけ（味噌汁）

73品目中の32位。イワシは尾引いたものを小さく切って使う。サバは頭で出汁を取り、身を小さく切って入れ、ネギを散らす。おつけは、味噌汁のこと。

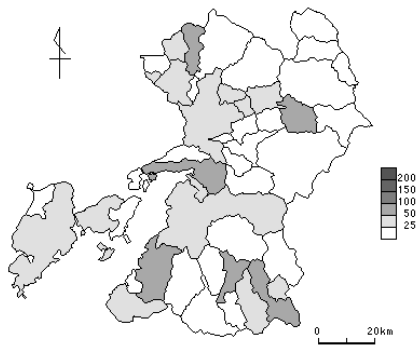
文献での本品目採取地は、八代地方である。第32図をみると、しかし、沿岸地域と言うよりも、むしろ内陸地域に摂食の中心がみとめられる。



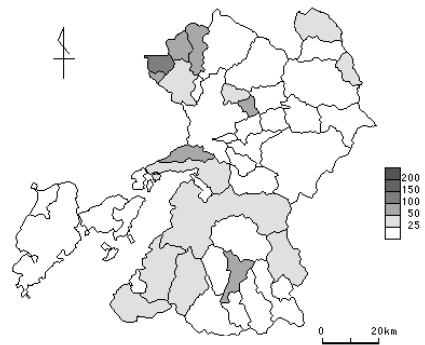
第31図 タコのぶたあえの摂食頻度分布



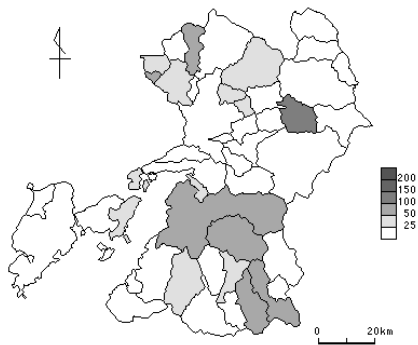
第32図 イワシ・サバのおつけの
 摂食頻度分布



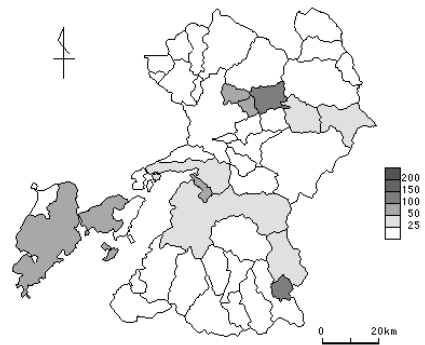
第33図 シロウオのおどり食い・茶碗蒸し
 などの摂食頻度分布



第34図 タイラギの刺身・汁・粕漬け
 の摂食頻度分布



第35図 イワシ・コノシロのきらず巻き
 (吉野ずし) の摂食頻度分布



第36図 マンビキ (シイラ) の煮浸し
 の摂食頻度分布

(33) シロウオのおどり食い・茶碗蒸しなど

73品目中の33位。おどり食い，茶碗蒸し，ゆがいて酢醤油で食べる。

文献での本品目採取地は，天草地方である。第33図をみると，沿岸，内陸を問わず，高摂食地域が点在していることがわかる。

(34) タイラギの刺身・汁・粕漬け

73品目中の34位。タイラギは，貝柱を売った残りの身を使う。酢醤油をかけて刺身で食べたり汁の具にしたり，粕漬けにして食べる。

文献での本品目採取地は，熊本市近郊である。第34図をみると，タイラギの産地である有明海沿岸を中心に食べられていることがわかる。ただし，これも得点順位が34位であるのに対して，地域内摂食頻度順位が39位と低く，近年の不漁もあってなかなか口に入らなくなったものである。

(35) イワシ・コノシロのきらず巻き（吉野ずし）

73品目中の35位。イワシかコノシロを3枚におろして薄塩をし，しばらく酢に漬け，皮をはぐ。きらず（おから）は，小さく刻んだニンジンやショウガ，ネギと一緒に空煎りし，酢，砂糖，塩で味つけして冷ます。これを魚の幅に合わせて俵形に丸め，魚身で巻く。

文献での本品目採取地は，八代地方と天草地方である。第35図をみると，県北部にも一部よく食べる地域があるが，摂食の中心は八代以南であることがわかる。

(36) マンビキ（シイラ）の煮浸し

73品目中の36位。一塩したマンビキの身を適当に切り，コンブ出汁で煮立てて塩，醤油で味をつけ，小松菜を合わせる。藤崎八幡宮大祭時の料理である。

文献での本品目採取地は，熊本市近郊である。ただし，第36図をみると，今日では熊本市の摂食頻度は低く，むしろ近郊の菊陽・大津町が高くなっている。この料理は，得点順位が36位なのに対して，地域内摂食頻度順位が28位と高く，特定地域でよく食べられていることがわかる。

(37) ツケジャク

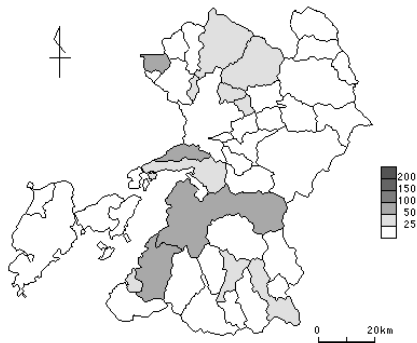
73品目中の37位。シャク（穴ジャコ）を洗い，えら，足を取り除き，そのままたっぷりの醤油に漬け込む。醤油が十分にしみたものは頭までおいしい。普段のおかずや焼酎のつまみにする。

文献での本品目採取地は，八代地方である。第37図をみても八代海沿岸中心の分布が理解される。

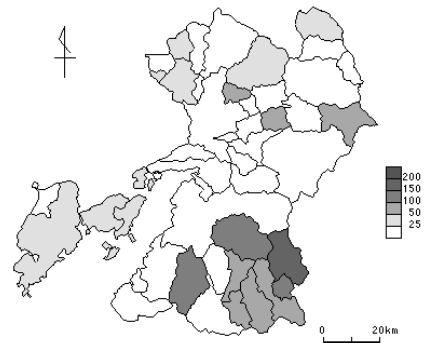
(38) 身クジラの刺身

73品目中の38位。クジラの赤身をそのまま薄く切り，おろしショウガやすりコショウをかけて醤油で食べる。

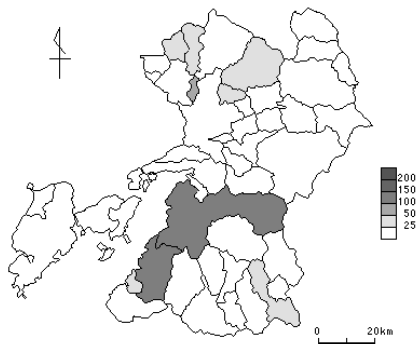
文献での本品目採取地は，球磨地方である。第38図をみると，球磨地方が中心ではあるが，その他にも内陸のいくつかの町に高頻度の地域がある。先に行った宮崎県での調査でも椎葉村にクジラ料理がみとめられたが，この地域のクジラ肉も人吉方面から持ち込まれたものであったことでもわかるように，球磨地方は，伝統的にクジラ食が盛んな地域と言える⁷⁾。ただし，得点順位が38位なのに対して地域内摂食頻度順位が46位と低く，あまり食べられなくなったことがわかる。



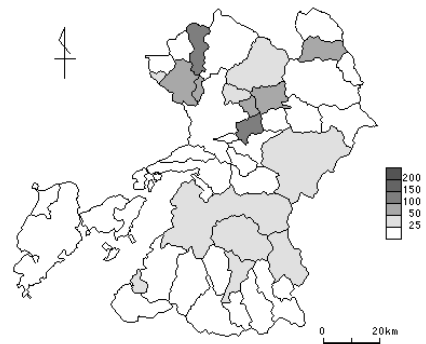
第37図 ツケジャクの摂食頻度分布



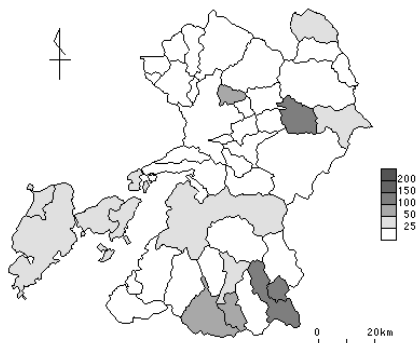
第38図 身クジラの刺身の摂食頻度分布



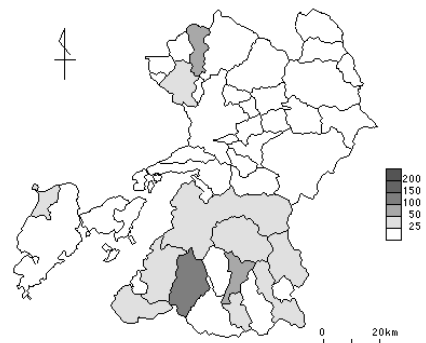
第39図 シャク味噌の摂食頻度分布



第40図 金ちゃん汁の摂食頻度分布



第41図 イワシ・キビナゴの田楽の
摂食頻度分布



第42図 ばくだんの摂食頻度分布

(39) シャク味噌

73品目中の39位。シャク（穴ジャコ）を洗い、殻はそのままであら、足、ひれを除き、包丁で細かく刻み、たたくようにしてつぶし、さらにすり鉢でどろどろになるまですりつぶす。これに、味噌と塩、コショウ少々を入れ混ぜ合わせる。ご飯につけて食べる。

文献での本品目採取地は、八代地方である。第39図をみると、やはり八代海沿岸の八代市、芦北町が中心であることがわかる。本品目は、得点順位が39位なのに対して地域内摂食頻度順位が29位と高いことから、特定地域でよく食べられていることがわかる。

(40) 金ちゃん汁

73品目中の40位。ウバ貝の身と大根、ニンジン、豆腐を油で炒め、水を加えて醤油で味をつける。冬の海辺の夕餉である。

文献での本品目採取地は、熊本市近郊である。第40図をみると、やはり熊本市周辺の市町に高頻度地域の展開がみとめられる。

(41) イワシ・キビナゴの田楽

73品目中の41位。ウルメイワシの頭と内臓を抜き、3等分に切る。長竹串にイワシ身を7~8個刺し、5時間ほど火であぶる。味噌に唐辛子、砂糖を加えて長時間火にかける。イワシ身に田楽味噌をつけて食べる。キビナゴの田楽も作る。

文献での本品目採取地は、天草地方である。ただし、第41図をみると、現在では沿岸よりも内陸山間地域でより多く食べられる料理となっている。

(42) ばくだん

73品目中の42位。1晩水に浸けたモチ米に、ニンジンとイカの足を小さく切って混ぜ込む。イカの内臓、軟骨を除いて水洗いした後、先ほどのモチ米を詰め、楊枝で口を止める。これを水をはった鍋に入れ、醤油、砂糖、酒で味付けして、臭み取りの千切りショウガと煮込んだ後、サトイモ、タケノコなどを一緒に煮込む。

文献での本品目採取地は、天草地方である。第42図をみると、内陸を中心に県南部地方でよく食べられていることがわかる。ただし、この料理は、得点順位が42位なのに対して地域内摂食頻度順位が49位と低く、あまり食べられなくなったことがわかる。

(43) トサカコンニャク

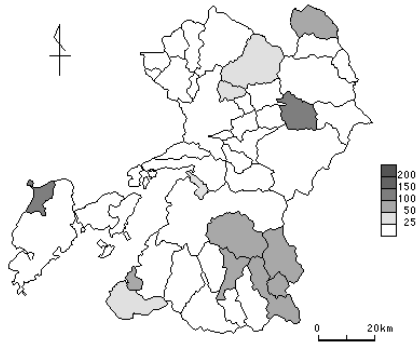
73品目中の43位。塩漬トサカ（海藻）を水に浸け塩抜きする。鍋に入れて中火で煮立てる。煮溶けたら酢を杯一杯、塩ひとつまみを加え、熱いうちに型に流す。刺身状に切り、酢ぬたで食べる。

文献での本品目採取地は、天草地方である。第43図をみると、県の縁辺部に高摂食地域の展開がみとめられる。

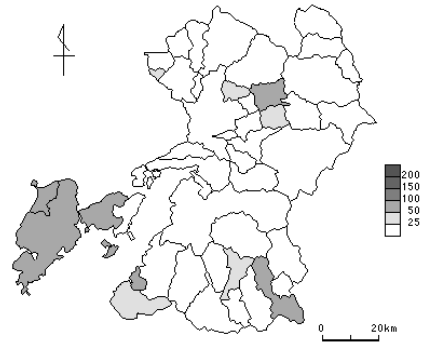
(44) ミナのあいもん・ミナ味噌

73品目中の44位。ミナをよく洗ってから塩ゆでにし、身を取り出す。味噌をすり鉢ですり、砂糖少々を加えてあえる。野菜の小切りを入れることもある。ミナ味噌は、ゆがいて身を取り出し鍋で油炒めし、味噌と砂糖で味をつける。

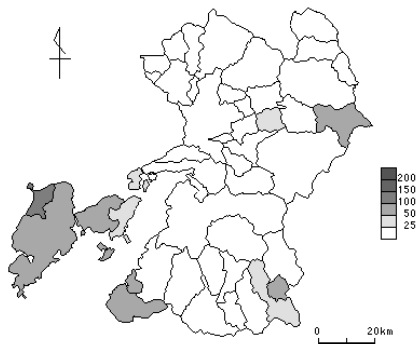
文献での本品目採取地は、天草地方である。第44図をみると、やはり天草地方を中心に食べられていることがわかる。



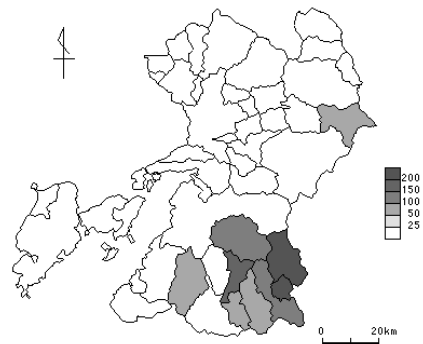
第43図 トサカコンニャクの摂食頻度分布



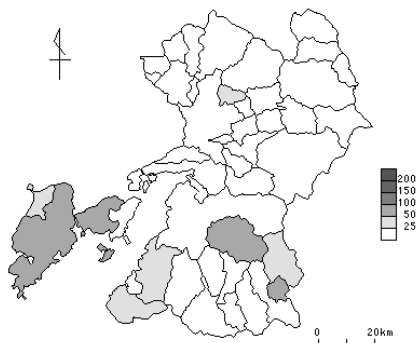
第44図 ミナのあいもん・ミナ味噌の
 摂食頻度分布



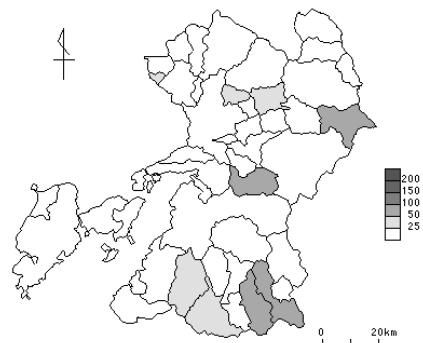
第45図 ヤノウオの焼切りの
 摂食頻度分布



第46図 皮クジラとタケノコの煮しめの
 摂食頻度分布



第47図 カジメの味噌漬の摂食頻度分布



第48図 巻きスルメの摂食頻度分布

(45) ヤノウオの焼切り

73品目中の45位。ヤノウオ（アイゴ）を3枚におろした後皮目の方を炭火で焼いて、皮が縮んだら素早く冷水につける。刺身のように切って醤油や酢ぬたで食べる。

文献での本品目採取地は、天草地方である。第45図をみると、やはり天草地方が摂食の中心となっている。この料理は、得点順位が45位であるのに対して地域内摂食頻度順位が32位と高くなっており、特定地域でよく食べられていることがわかる。

(46) 皮クジラとタケノコの煮しめ

73品目中の46位。棒状の皮クジラを薄く切る。タケノコをゆがいてコンニャク、サトイモ、ニンジンとともに大きく切る。これらを全部一緒に砂糖、醤油で煮る。タケノコと皮クジラは相性がよいということで、タケノコの季節料理である。

文献での本品目採取地は、球磨地方である。第46図をみると、やはりクジラ肉が好まれる球磨地方が摂食の中心となっていることがわかる。

(47) カジメの味噌漬け

73品目中の47位。カジメをゆがき、ゆで汁に1晩浸けておくと軟らかくなるので、翌日引き上げ端からくるくる巻いて味噌に漬け込んでおくと、1年中重宝する。

文献での本品目採取地は、天草地方である。第47図をみると、やはり天草を中心に県南部地方が高摂食地域となっている。この料理は、得点順位が47位なのに対して地域内摂食頻度順位が41位と高くなっており、特定地域でよく食べられていることがわかる。

(48) 巻きスルメ

73品目中の48位。足を取ったイカを甲の線に合わせて切り、内臓を取って水洗いし、皮をむいて数日干す。生乾きの身を巻いて糸でしばり、水炊きする。薄切りして出汁をかけ、1晩おいて取り出したイカを盛りつける。正月料理である。

文献での本品目採取地は、天草地方である。ただし、第48図をみると、現在では天草地方ではほとんど食べられなくなっており、球磨地方など内陸山間地に摂食地域の展開がみとめられる。

(49) とき（旬）ずし

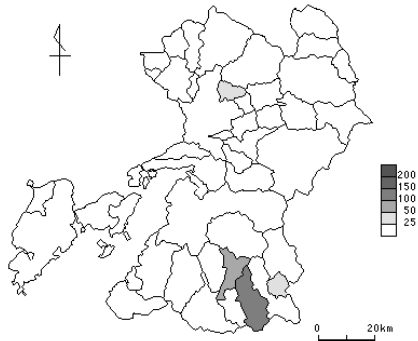
73品目中の49位。スズキ、ボラなど白身の魚を3枚におろし、刺身より小さめに切り、塩でしめた後、甘酢に漬け込む。アラは炊いて煮汁を作り、これでご飯を炊く。煮ゴボウ、魚身を混ぜ合わせ、赤酒を加えて堅めに押さえて仕上げる。上に青ジソの千切りをふる。

文献での本品目採取地は、八代地方である。第49図をみると、しかし、現在では球磨地方の一部で比較的によく食べられているだけで、ほとんど食べられなくなったことがわかる。

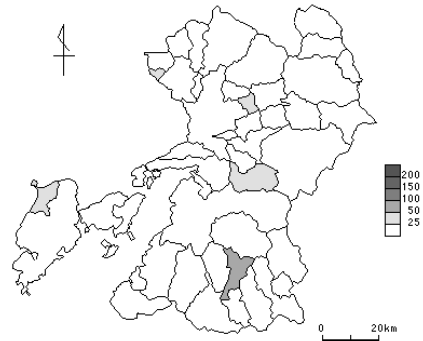
(50) タイめん

73品目中の50位。タイの内蔵とうろこ、えらを除いて薄味の汁で気長に煮る。そうめんを一度ゆで、タイの煮汁に出汁を加えたものでさっとゆでて大皿に盛りつける。上にタイをそのままあしらってできあがりである。かつて農閑期の冬に行われることの多かった結婚式に出すハレの料理であった。

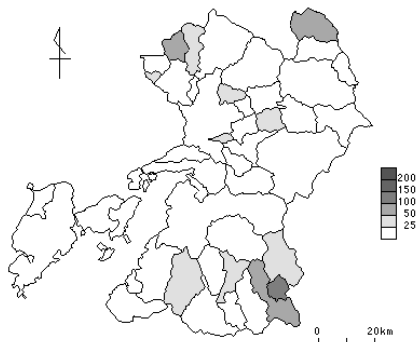
文献での本品目採取地は、阿蘇地方であり、かつて大分方面からタイが持ち込まれていたという。しかし、第50図でわかるように、現在ではほとんど食べられなくなっており、わずかに相良村や菊陽・美里町などにみとめられる。得点順位の50位に比し、地域内摂食頻度順位が59位と低くなっていることから食べられなくなったことが理解される。



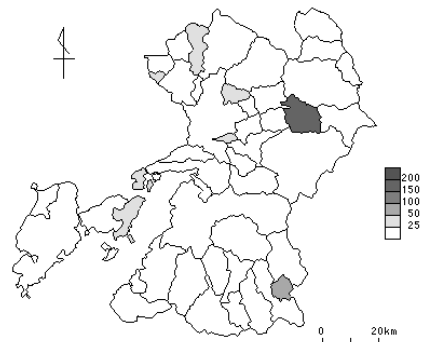
第49図 ときずしの摂食頻度分布



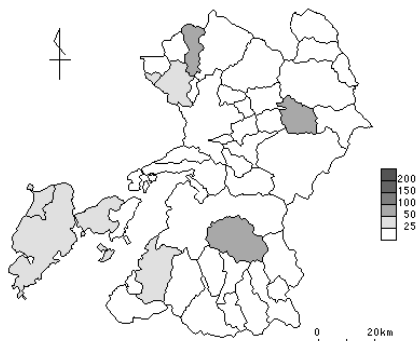
第50図 タイめんの摂食頻度分布



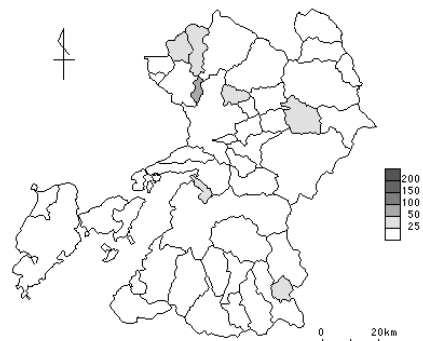
第51図 コイの皮つきの摂食頻度分布



第52図 イワシの塩辛の摂食頻度分布



第53図 イギリスの練りもの摂食頻度分布



第54図 がねめしの摂食頻度分布

(51) コイの皮つき

73品目中の51位。コイのうろこを取って3枚におろし、身に熱湯と水をかけて軟らかくする。冷水でさました後、身を薄切りにする。水で洗って油を抜き、冷やした野菜（キャベツ、タマネギ）に入れて冷やす。これに辛子酢味噌をかけて食べる。

文献での本品目採取地は、八代地方である。第51図をみると、内陸山間地を中心に現在でもかなりの地域で食べられていることがわかる。ただし、これも得点順位の51位に比して地域内摂食頻度順位が63位と低くなっており、食べる機会がなくなったことが理解される。

(52) イワシの塩辛

73品目中の52位。エタレイワシ（カタクチイワシ）を塩水で洗って水切りする。魚桶にイワシを並べ、塩をたっぷりふりながら漬け込む。落とし蓋をし、重石をのせ、涼しい所で2週間程ねかせてから食べる。食べる時は、酢をつけたり、ぬたあえにしたり、大根なますに入れたり、そのまま焼いて食べたりする。

文献での本品目採取地は、天草地方である。第52図をみると、南阿蘇村が最も高く、上天草市でも食べられていることがわかる。

(53) イギリスの練りもん

73品目中の53位。イギリス（イギス）を布袋に入れ、木槌でたたきながら川水にさらすとあくが抜け白くなるのでこれを干して保存する。鍋に干しイギリスを入れ、米ぬか汁を加え、とろ火で煮つめる。ニンジンのみじん切りや豆腐を突きくずしたものと醤油少々を加え、とろみが出たら流し箱に流して固め、適当な大きさに切って、酢ぬたか練り味噌で食べる。

文献での本品目採取地は、天草地方である。第53図をみると、天草地方の他、内陸に高摂食地域が点在していることがわかる。

(54) がねめし

73品目中の54位。水洗いして甲羅をはずし、身を切り分けたた川ガニ（モズクガニ）を米と一緒に炊いて塩や赤酒で味を調える。

文献での本品目採取地は、熊本市近郊である。第54図をみると、玉東町など県北内陸部に摂食地域が点在していることがわかる。

(55) 身クジラとセンノモトのぬた

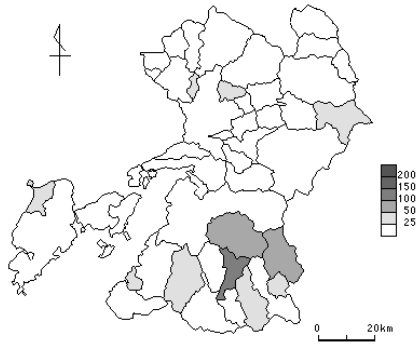
73品目中の55位。身クジラを薄く切ってさっとゆがき、センノモトはそのままゆがいて丸く巻き、一緒に盛って酢味噌で食べる。3月の節句料理である。

文献での本品目採取地は、クジラ肉が好まれる球磨地方である。第55図をみると、やはり球磨地方を中心に摂食地域の分布がみとめられる。ただし、これも得点順位の55位に対して地域内摂食頻度順位が60位と低くなっている。このことから、クジラ肉の供給減少に伴う高価化などを理由として、人々の口から遠ざかった状況が理解される。

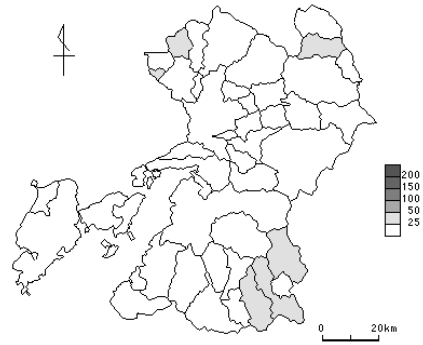
(56) アンコウの干物

73品目中の56位。火であぶって、スルメのように引き裂いて食べる。酒の肴である。

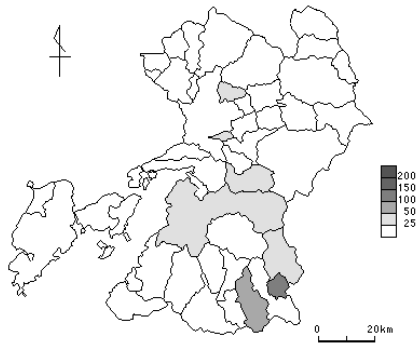
文献での本品目採取地は、天草地方である。第56図をみると、現在では内陸山間地でわずかに食べられているのみとなっている。これも得点順位の56位に対して地域内摂食頻度順位が62位と低くなっており、あまり食べられなくなったことがわかる。



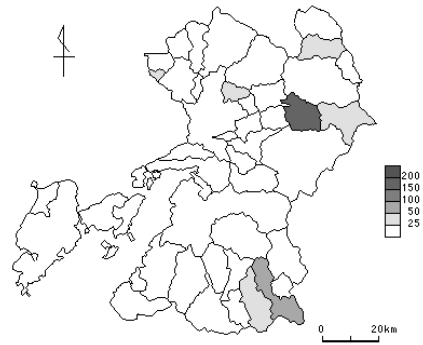
第55図 身クジラとセンノモトのぬたの
 摂食頻度分布



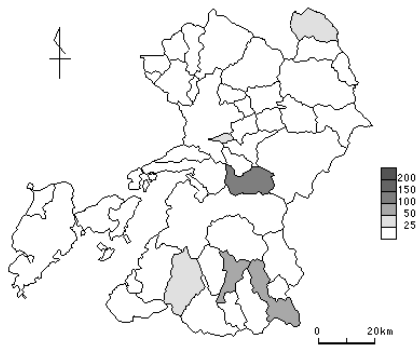
第56図 アンコウの干物の摂食頻度分布



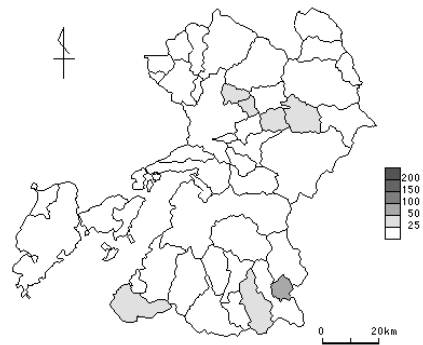
第57図 アブラメの煮つけの
 摂食頻度分布



第58図 イワシのぬか漬け・しよいの
 実漬けの摂食頻度分布



第59図 ハエのゴマ味噌田楽の
 摂食頻度分布



第60図 キョウノヒモのコンニャクの
 摂食頻度分布

(57) アブラメの煮つけ

73品目中の56位。アブラメを塩もみしてぬめりを取り、砂糖と醤油で煮つける。焼酎の肴にする。

文献での本品目採取地は、阿蘇地方である。第57図をみると、しかし、八代から球磨地方へかけての地域が主要摂食地域となっている。摂食市町村は13と少ないが、得点順位の56位に対して地域内摂食頻度順位が48位と高くなっており、特定地域でよく食べられていることがわかる。

(58) イワシのぬか漬け・しょいの実漬け

73品目中の58位。ぬか漬けはイワシを1晩塩漬にした後、魚桶に並べてぬかと塩をふり、重石をする。焼酎の肴に喜ばれる。しょいの実漬けは、1晩塩をしたイワシを醤油を絞った粕に1週間から10日漬ける。そのままでも焼いて食べてもおいしい。

文献での本品目採取地は、天草地方である。第58図をみると、しかし、現在では天草地方ではほとんど食べられておらず、内陸山間に摂食地域が点在している状況が理解される。これも得点順位の58位に対して地域内摂食頻度順位が50位と高くなっており、特定地域でかなり食べられていることがわかる。

(59) ハエのゴマ味噌田楽

73品目中の58位。淡水魚のハエの口から尾にかけて竹串を打ち、いろいろで焼く。焼けたらゴマと味噌を練り混ぜたものを塗り、さらにいろいろで焼きながら食べる。

文献での本品目採取地は、内陸の球磨地方である。第59図をみると、球磨地方の他、美里・小国町といった内陸部が摂食地域となっている。ただし、これは、得点順位が58位なのに対して地域内摂食頻度順位が64位と低く、あまり食べられなくなってきていることがわかる。

(60) キョウノヒモのコンニャク

73品目中の60位。水でよくさらしたキョウノヒモ（海藻）にたっぷり水を加えて煮溶かして練り、こして流し箱で固める。刺身状に薄く切り、練り味噌か酢ぬたで食べる。

文献での本品目採取地は、天草地方である。第60図をみると、沿岸では水俣市での摂食があるのみで、後は内陸に若干の摂食がみとめられるのみである。ただし、得点順位60位に対して地域内摂食頻度順位が54位と高く、ごく狭い地域でかなり食べられていることがわかる。

(61) ねまりずし

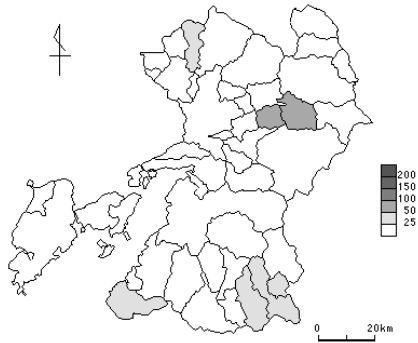
73品目中の60位。11月頃、コノシロかアユの背を開いて中骨を取り、多めの塩で1月程下漬ける。水で塩抜きし、酢に浸して、酢を切っておく。米を炊き、人肌程に冷めたらこうじを混ぜ、ショウガみじん切りを加えて魚の腹に詰める。桶にユズの葉を敷き、魚を並べ蓋をして重石をする。魚が常に汁に浸る状態にして保存する。正月料理で焼酎によくあう。

文献での本品目採取地は、八代地方である。第61図をみると、南阿蘇・西原村の他県南の縁辺部に若干の摂食地域がみられる。正月という時期限定の魚介食ではあるが、近年は作り手も減少して食べられることが少なくなっていると言われる。中四国以西で唯一の幻となりつつある発酵ずしである。

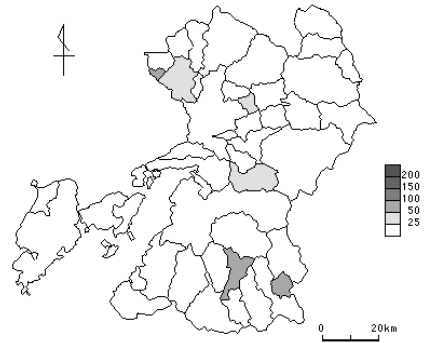
(62) ワキヤーのひこずり・味噌汁

73品目中の62位。砂、貝殻を出したワキヤー（イソギンチャク）を油で炒め、味噌と砂糖で味をつける。味噌汁の具にも使う。こりこりした歯ざわりと、コクのある味が抜群である。

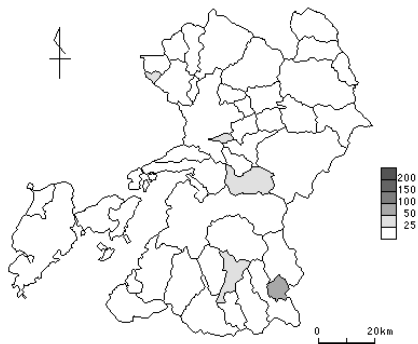
文献での本品目採取地は、熊本市近郊である。第62図をみると、県の北部沿岸だけでなく、



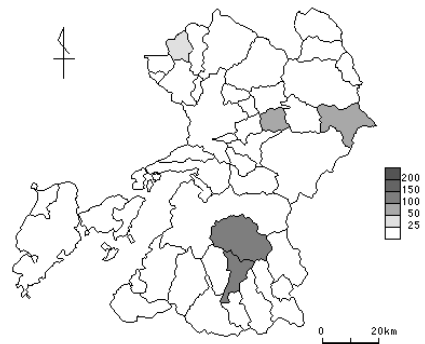
第61図 ねまりずしの摂食頻度分布



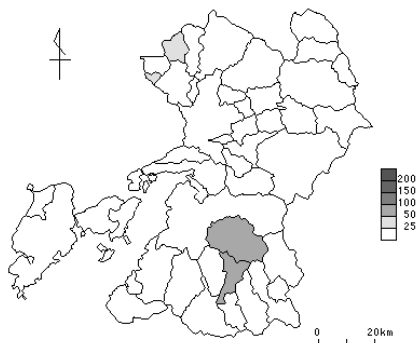
第62図 ワキヤーのひこずり・味噌汁の摂食頻度分布



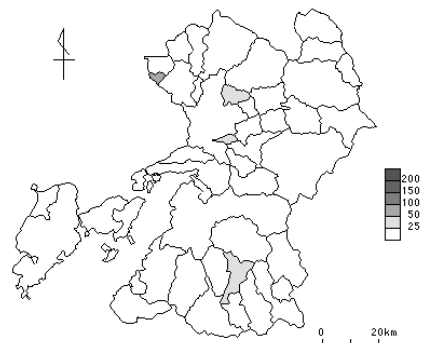
第63図 フナの刺身の摂食頻度分布



第64図 皮クジラのだご汁の摂食頻度分布



第65図 フナの昆布巻きの摂食頻度分布



第66図 ガンバ汁の摂食頻度分布

内陸にも若干の摂食地域がみとめられる。もともと、有明海沿岸で春先に獲れるワキヤーを使う郷土料理である。

(63) フナの刺身

73品目中の63位。フナのはらわた、頭、尾を取り、3枚におろして糸づくりにする。醤油をかけて食べる。大変なご馳走である。

文献での本品目採取地は、阿蘇地方である。第63図をみると、現在では内陸に若干の摂食地域が展開するのみとなっている。

(64) 皮クジラのだご汁

73品目中の64位。棒状の皮クジラを薄く切って、タケノコ、サトイモ、豆腐と水を入れて煮る。軟らかく煮えたところで醤油や味噌で味をつけ、モチ米かうるち米粉をぬるま湯でこね、だごにして入れる。

文献での本品目採取地は、球磨地方である。第64図をみると、相良・五木村という球磨地方の他、内陸に若干の摂食地域がみとめられる。

(65) フナの昆布巻き

73品目中の65位。フナを炭火で焼き、天日で2、3日からからになるまで干す。これにコンブを2巻きほどしてカンピョウで結び、骨まで軟らかくなるように炊き、醤油、砂糖、ミリンなどで味をつける。正月のご馳走である。

文献での本品目採取地は、八代地方である。第65図をみると、五木・相良村と県北部に若干の摂食地域がみとめられるのみである。

(66) ガンバ汁

73品目中の66位。獲れたガンバ（スズメフグ）の皮をはぎ、頭、内臓を取って2つ切りにし、ナスと一緒に煮て味噌汁にする。

文献での本品目採取地は、熊本市近郊である。第66図をみると、長洲町の他、内陸に若干の分布がみとめられる。得点順位は66位であるが、地域内摂食頻度順位が51位であり、特定の地域でかなり食べられていることがわかる。

(67) ヨガマタの佃煮

73品目中の67位。干しヨガマタを水でもどし、鍋に油少々を入れて炒めた後水を加え、軟らかくなるまで煮て、醤油で味をつける。お盆など、焼酎の肴に喜ばれる。

文献での本品目採取地は、天草地方である。第67図をみると、苓北町で食べられていることがわかる。これも、得点順位は67位であるが、地域内摂食頻度順位が45位であり、狭い地域でかなりよく食べられていることがわかる。

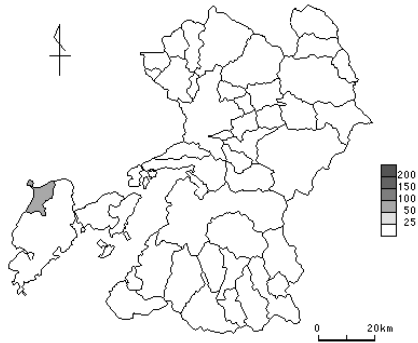
(68) ドンカッチョ（ドンコ）の炭火焼き

73品目中の68位。ドンカッチョ（ドンコ）のはらわたを出し、串に刺して炭火であぶる。保存もできるし、食べる時は醤油をつけたり砂糖醤油で煮つけたりする。酒の肴や夏祭り等ハレ時にも出される。

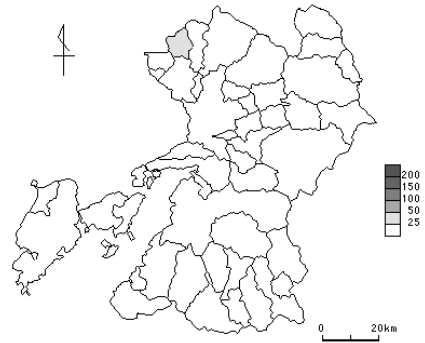
文献での本品目採取地は、阿蘇地方である。第68図をみると、県北部の南関町で食べられていることがわかる。

(69) タニシの卵とじ

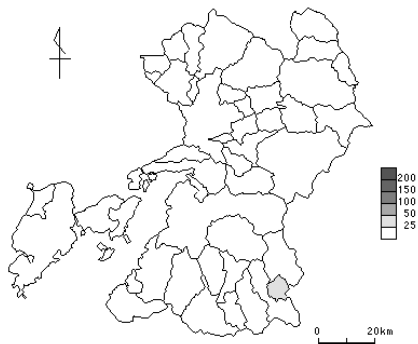
73品目中の69位。タニシをゆでて身を取り出し、砂糖醤油で煮るか、ゆでたものを砂糖と塩で味付けし、卵をほぐし入れて、卵とじにして食べる。



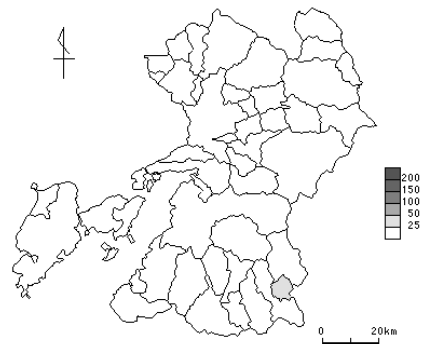
第67図 ヨガマタの佃煮の摂食頻度分布



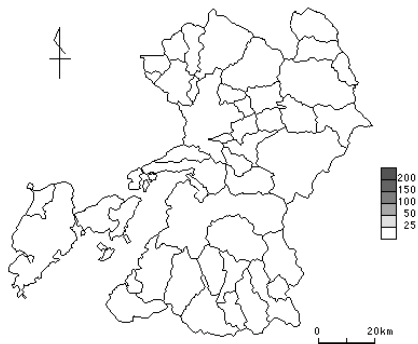
第68図 ドンカッチョ（ドンコ）の炭火焼きの摂食頻度分布



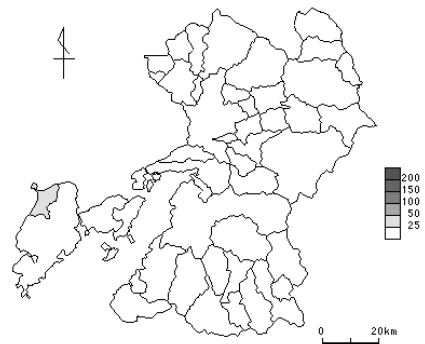
第69図 タニシの卵とじの摂食頻度分布



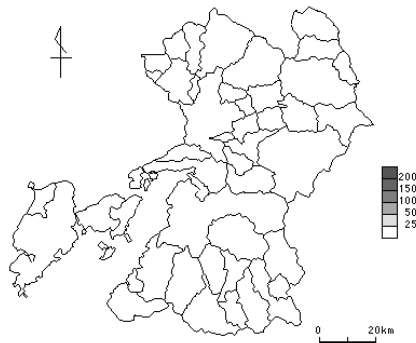
第70図 タニシとネギの味噌あえの摂食頻度分布



第71図 フナのシソ煮の摂食頻度分布



第72図 ドグラ（ナマズ）の煮つけの摂食頻度分布



第73図 ドジョウ汁の摂食頻度分布

文献での本品目採取地は、阿蘇地方である。第69図をみると、球磨地方の湯前町に若干みとめられる。かつて、農薬が普及する以前には、田んぼに生息するタニシはどこにでも見られたものであり、特に内陸では重要なタンパク源として、また、味覚的にもおいしくて重宝されたと言われるが、現在、ほとんど食べられることのなくなったものであろう。

(70) タニシとネギの味噌あえ

73品目中の70位。タニシを大釜でゆがき、身を取り出す。これにネギの小切りを混ぜ、酢味噌であえる。ひな祭りの料理である。

文献での本品目採取地は、八代地方である。第70図をみると、これも球磨の湯前町で食べられていることがわかる。

(71) フナのシソ煮

73品目中の71位。青ジソの葉をよく洗って水気を切り、鉄鍋の底に敷き、小ブナのはらわたを出したものを上にのせ、醤油、砂糖少々、酢を入れて、ゆっくり煮汁がなくなるまで炊くと佃煮になる。おかずや焼酎の肴として喜ばれるご馳走である。

文献での本品目採取地は、阿蘇地方である。第71図をみると、全ての地域が空白となっているが、実際にはわずかではあるが、4市町村で食べられている。

(72) ドグラ（ナマズ）の煮つけ

73品目中の72位。ドグラ（ナマズ）をカボチャの葉で磨くと真っ白になる。それを食べやすい大きさに切り、砂糖と醤油で煮つける。味噌汁仕立てにしてもおいしい。

文献での本品目採取地は、阿蘇地方である。第72図をみると、苓北町などで食べられていることがわかる。ナマズも昔に比べ、少なくなってきたので、これも幻の料理となりつつあるものである。

(73) ドジョウ汁

73品目中の73位、すなわち、現在最も食べられなくなった幻の料理である。かつてドジョウも田んぼに多くいた魚であり、重要なタンパク源であったが、農薬の普及でタニシ同様田から消えてしまった。調理法としては、鍋に湯飲み半杯程の油とドジョウを入れて蓋をし、火にかけ、湯を入れて溶いた味噌を流し入れる。実としてカラトリイモの茎やシソの葉、ミョウガなども入れる。食べる際に、サンショウの葉を入れる。

文献での本品目採取地は、阿蘇地方である。第73図をみると、全くの空白となっている。わずかではあるが、実際には玉名市、熊本市、長洲町の3地域で食べられている。

4. 結びにかえて

以上、住民アンケートで調査した73品の魚介類料理の摂食頻度について、個別に解説してきた。本稿では、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。従来、熊本県域を事例とした伝統的魚介類食の展開を明らかにした研究はみられないという点でも本稿に一定の研究意義を認めることができると考える。ただし、本稿は、速報的意味合いが強く、結果に関する十分な分析検討をなしたとは言えない。その点は、別稿に期したい。また、今後、具体的な‘幻の魚介類食’の再現、記録に関する実地調査を行っていきたい。

[付記] 本稿の作成に当たって、郷土料理研究家松永喜美子氏、安田洋子氏、県栄養士会副会長陣内ヒロミ氏、熊本県漁業組合連合会指導部北側和彦氏など多くの方々にご教示を賜った。現地でのアンケート調査にご協力いただいた656人へのぼる熊本県民の皆様、調査業務に携わってくれた経済地理学ゼミの学生諸君、作図について指導・協力をいただいた大平明夫先生、自然地理学ゼミ学生にもあらためて謝意を表する次第である。

注

- 1) 中村周作「宮崎県域における伝統的魚介類食の地域的展開」地域漁業研究48-3, 2008, 51-65頁。
同『宮崎だれやみ論 一酒と肴の文化地理—』鉾出版社, 2009, 42-70頁。
- 2) 9タイプとは、すなわち、①凡県域摂食型、②沿岸広域摂食型、③沿岸・山間広域摂食型、④山間広域摂食型、⑤その他の広域摂食型、⑥沿岸特定地域摂食型、⑦沿岸・山間特定地域摂食型、⑧山間特定地域摂食型、⑨その他の特定地域摂食型であった。
- 3) 「日本の食生活全集 熊本」編集委員会編『日本の食生活全集43 聞き書 熊本の食事』農文協, 1989, 1-357頁。
- 4) 石毛直道他編『日本の郷土料理12 九州Ⅱ・沖縄』ぎょうせい, 1987, 1-57頁。多田鉄之助監『郷土料理全科』家の光協会, 1970, 230-231頁。TKUテレビ熊本編『肥後の味 上巻』TKUテレビ熊本, 1986, 1-114頁。TKUテレビ熊本編『肥後の味 下巻』TKUテレビ熊本, 1987, 1-112頁。豊田謙二監『九州宝御膳物語』西日本新聞社, 2006, 1-137頁。日本経済新聞社編『九州 この土地あの味』日本経済新聞社, 1993, 82-127頁。樋口清之・柳原敏雄監『ふるさと日本の味10 九州路味めぐり』集英社, 1982, 1-147頁。平山謙二郎編『熊本の味』熊本日日新聞情報文化センター, 1981, 1-214頁。松永喜美子・矢住ハツノ・平山謙二郎『熊本の食べ物 ーより豊かな食生活のためにー』(財)熊本開発研究センター, 1980, 1-266頁他。
- 5) 料理の選定に当たって、郷土料理研究家松永喜美子氏、安田洋子氏、県栄養士会副会長陣内ヒロミ氏にご協力いただいた。
- 6) アンケート調査は、宮崎大学教育文化学部経済地理学ゼミ学生8名の協力によりおもに土・日曜日を使って実施した。ちなみに、7月から開始した予備調査を含めて、調査地(熊本県)にのべ17回回、県内全域をくまなく回った調査で、車の走行距離が9,338kmに達した。
- 7) 筆者は、人吉市内のスーパーで、生・塩・冷凍の3種類のクジラ肉を確認した。内陸の人吉ではあるが、こういった事例から、クジラを始めとする海産魚介食が盛んな地域であることが理解される。