

天草における1930年代の芋食文化

桑畑美沙子・小原真弓*・木下元子**・後藤小枝***

Habit of Eating *Karaimo* on the Amakusa Islands in the 1930's

Misako KUWAHATA, Mayumi OHARA,*
Motoko KINOSHITA** and Sae GOTO***

問題の所在

石毛は、文化とは、生物としての人間に遺伝的にくりこまれた行動ではなく、人間の集団の中で後天的に獲得する行動であり、人間の行動のほとんどが文化的な行動である¹⁾とし、さらに、文化とは人間が自然界に対処しながら蓄積してきた人間らしい行動様式であり、それぞれの文化はその文化を育ててきた自然のあり方——環境や風土——によって様相を異にしている²⁾としている。この概念によると、食文化とは、乳を吸ったり、食べ物を食べるために咀嚼したり舌を動かすなど、本能として遺伝的に伝達された行為ではなく、食べ物の生産・調理・加工・器の使用・食事作法など、食事にまつわる技術や行動様式のように、人間が生まれた後に習い覚えた食事に関する行為となる。さらに、その食文化は食物という環境の生産物に依拠しながら形成されるため、環境や風土を同じくする地域によって特徴が見出されるはずである。

近年、家庭科教育においても、地域の生活文化の中から生活事象・生活必需品の原点・原型・原材料がわかる教材を選定すべきである³⁾とし、そのような視点での授業研究⁴⁾が進められている。それは、地域の生活文化は、自らの手で暮らしを紡いできた民衆が日々の暮らしをよりよくするために結集させた知恵や工夫であり、その教材化により生活文化を継承し創造できる子どもが育てられるという主張⁵⁾に基づいている。著書も、同じ立場から、食生活領域の実践事例をいくつか公表している⁶⁾が、その場合、地域の生活文化、それも民衆の食文化に関する基礎的な資料が乏しく、教材開発や教材研究を進める上で困った経験を有している。

天皇・公家・武士・僧侶など、いわゆる支配階層に属する人々の食文化は、食生活史として比較的明らかにされているが、民衆の食文化に関する記録は、民衆の多くが文字文化と疎遠なところで暮らしを営んできたため極めて少ない。しかし、暮らしを守り豊かにする知恵や工夫は、自らの命を守る為にも、親から子へ、子から孫へと日々の暮らしの中で伝えられてきており、そのようにして伝えられた知恵や工夫は古老らに対する聞き取りによって探れるはずである。

本研究の対象である天草では、江戸中期ごろより薩摩芋の栽培が盛んになり、人々は、米の代わりに多収量の薩摩芋を利用する⁷⁾ことでさまざまな災害による飢饉から解放された。つまり、天草の人々は薩摩芋によって食生活の根幹を支えてきたのである。そのため、天草には生きるための知恵を結集させた独自の芋食文化が生まれ残されているはずである。

* 八代市立八代第2中学校

** 東京都立大学大学院人文研究科教育学専攻

*** 熊本大学大学院教育学研究科教科教育専攻家政教育専修

このような観点から、今回、1930年代における食生活の実態を熊本県天草地方で古老らに聞き取りしたところ、若干の知見を得たので報告する。

研究の方法

天草東海岸にある竜ヶ岳町の高戸及び大道の2地区に住む、14世帯16人のお年寄りに、1930年代（S5～15）、特に、1935年（S10）頃を中心とした時期の食生活について聞き取りを行った。同時に、内容の補足や裏付けのために、統計資料等の文献調査も行った。

調査期間は1988年8月26日から8月31日及び11月23日と24日、調査内容は、表1に示すとおりである。

なお、行事は、表2に示した年中行事、生産儀礼⁸⁾、通過儀礼の3種について調査した。

表1. 調査項目

<p><インフォーマントの状況></p> <ul style="list-style-type: none"> ・氏名, 生年月日, 出身地区, 現住地区, 結婚の時期, 宗教 ・年齢, 1935年当時の家族構成 ・1935年当時の生産状況（田畑の所有, 漁獲）と主な収入源
<p><食事の状況></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ケの食事の料理名, 材料, 作り方, 頻度, 食べる時間 ・ハレの食事の料理名, 材料, 作り方 ・自家生産物及び購入品の種類 ・野菜・芋・魚・肉・卵などの利用状況

表2. 調査した行事名

<p><年中行事></p> <p>正月（元旦, 2日, 3日, 7日, 14日, 15日, 20日, やぶいり）、節分, 初午, 桃の節句, 彼岸, 花祭り, 端午の節句, 七夕, 盆, 重陽の節句, 大晦日, 神社の祭などの地域の行事。</p>
<p><生産儀礼></p> <p>わざはじめ, 庭田植え, 鳥追い, 田の神祭, サビラキ, サナボリ, 虫送り, 雨乞い, 日乞い, 八朔, 風祭, 山神祭, 地の神祭, えびす祭, 竜宮祭, 祝漁祝, 大漁祝, 出漁祝, 大漁祈願。</p>
<p><通過儀礼></p> <p>懐妊, 帯び祝, 臨月祝, 出産, 産立の式, 三日祝, 名付け祝, 出はじめ, 宮参り, 初節句, 初正月, 食い初め, 初誕生, ヒモトキ, はかまぎ, 氏子いり, 成人式, 小児葬法, 結婚, 葬式, 年忌, といきり, 厄年, 還暦, 古希, 喜寿, 米寿, 白寿</p>

インフォーマント (Informant) の状況

1. 天草郡竜ヶ岳町の概略

竜ヶ岳町は、天草上島の東海岸に位置し、西は倉岳町、北は姫戸町に、東と南は不知火海に臨み、九州本土芦北町に海路11km、本渡市まで陸路38kmの地点にある。

現在の竜ヶ岳町は、高戸、大道、樋島の3村が1954（S29）年に合併してできた町であるが、当時は、大道村は独立村として、高戸村は樋島村との組合村として別々に村政がなされ⁹⁾、天草五橋架橋以前は、下島や八代との海上運送の要路として栄えたところである。

表3に、当時の両地区の人口及び世帯数¹⁰⁾を示した。一戸当りの現住人口は、天草郡各村と比較すると割合多く、現在のように過疎化してはいない。

表3. 高戸と大道の人口、戸数、一戸当たり人口

年	高 戸			大 道		
	人口(人)	戸数(戸)	一戸当たり人口(人)	人口(人)	戸数(戸)	一戸当たり人口(人)
1932	2509	373	6.73	3379	469	7.20
1934	2461	355	6.93	3455	456	7.58
1936	2477	385	6.43	3559	458	7.77
1938	2454	341	7.20	3425	453	7.56

また、竜ヶ岳町は、山が海岸線近くまでせり出し、岬と入江が入り組み、平地に乏しく、耕地は僅かで表土も浅い¹¹⁾上に、水利を得る河川もなく、おまけに毎年のように台風が襲来し大きな被害がもたらされている。

2. インフォーマントの状況

表4にインフォーマントの年齢及び性別を示した。1935（S10）年の時点で、最年少者は小学校に入学した頃、最年長者が30代半ばにあたる。この時点での既婚者は、13名、9組である。

表4. 年齢及び性別

年 代	60代	70代	80代	計
男 (人)	0	3	2	5
女 (人)	2	7	2	11
計	2	10	4	16

(1988年10月現在)

インフォーマントの出身地区は、高戸8名、大道7名、その他1名であり、その他の1名は有明町から1936（S11）年に嫁いできて以後高戸に居住している人である。

表5. 家族及び同居者数

家族数(人)	2～3	4～5	6～7	8～9	10～15	16～20	21～
世帯数(戸)	2	4	2	3	1	1	1

表5にインフォーマントの家族及び同居者数を示した。

また、インフォーマントらの職業は、ほとんどの世帯が自給できる程度の作物を栽培している

「半農」であり、それ以外の収入源別に示すと、漁業、海運関係が8名（漁師・網元4名，運搬船乗り3名，船大工1名），商店経営が3名（雑貨店2名，衣料品店1名），公務員が3名（役場職員2名，教員1名）となる。

表6. 畑の耕作面積

面積(反)	0	～1	～2	～3	～4	～5	～6
世帯数(戸)	2	3	2	3	2	1	1

(小作を含む)

表6に、畑の耕作状況を示した。またインフォーマントの中には、田を所有している人が2名いるが、その量も僅かである。このことから、インフォーマントらは1戸当たりの耕地面積¹²⁾が他地域に比べ極めて狭く、零細な農業経営であることが明らかである。

食生活の実態

1935年ごろインフォーマントらがどんな食生活をしていたのか、ケとハレ¹³⁾に分けて述べた後、特に薩摩芋の利用に注目して他地域と比較したい。

1. ケの食事

毎日、朝から晩まで「たき木もとりにいかなん、水もくまなん、百姓もせんばならん、着もんはやぶれぎもんでつぎばせんばんし、ひまはなか」生活なので、毎日似たような、しかも「いく品も食べる」¹⁴⁾簡単な献立の繰り返しである。その当時の一般的な献立を表7に示す。朝は麦飯に味噌汁と漬物、昼はふかし芋または朝の残り飯に魚の干物や塩辛に高菜漬け程度、夕食は朝の麦飯が足りなければずうしかだご汁と魚の煮付けか刺身や野菜の煮しめかごま醤油和えなどである。

表7. 一般的な献立

	朝	昼	晩
主食	麦飯	ふかし芋か 麦飯(朝の残り)	麦飯(朝の残り)か ずうし だご汁
副食	味噌汁 漬物	イワシの塩辛 漬物	魚の煮付けか 野菜の煮しめ 漬物
間食	ふかし芋・練りコッパ・コッパ・ネッタボ・ギョウセン 季節の果物(みかん・柿・梨)		

注：間食はすべてではなく、どれか一つを食べるという意味

(1) 主食

耕地が少なく米の絶対量が不足していた天草で、主食と言えば麦と薩摩芋である。八代などからの船舶流通によって米の入手は可能ではあるが、毎日の食事に米を使う程人々はぜいたくはできない。一方、薩摩芋は多収量であり、人々は薩摩芋によって生活を支えていると言っても過言ではない。以下に、頻度順に述べることにする。

① 麦飯

「ふだんの御飯は麦飯ばかり」だし、「米ばかり食うもんは、よんにょうおらん¹⁵⁾」「米半分入れち食うならうまかろない」と言うように、麦1升到「米は、良かところで湯のみ1杯混とる」程度である。

精米所ができて「しゃぎ麦¹⁶⁾もあるが、丸麦を使う家の方が多い。丸麦は2度炊きしなければおいしい飯にならない。前の晩に漬けておいた麦を朝早く起床し羽釜で炊く。家によっては、家族全員で1日に食べる分をまとめて炊くので何升も炊く。2度目ふかすときに水を足して米を混ぜる。

② ふかし芋

薩摩芋は、耕地面積が少ないので絶対量としてはそれほど多くないが、それでも家によっては200荷¹⁷⁾も収穫するし、少ない家でも主食代わりに食べても翌年の収穫時まで食い継いでいける程度は収穫する。一五夜ごろから「食べらるっぞと、ポツポツ掘る」家もあるが、普通は10月から11月にかけて本格的に収穫する。掘り上げると、大きさや傷の有無で、生のままで利用する芋、「コッパ」にする芋、及び屑芋に分ける。生のままで利用する芋は腐らないように「かま」で保存し、翌年3月ごろまでの大切な食糧とする。かまには「外がま」と「内がま」があり、外がまは芋を掘り上げた畑の一角に、内がまは家の床下に作る。かまの広さは、芋の量が多い家だと8畳程度にもするが、普通は2畳から4畳である。大人の首あたりの深さまで掘り周囲にカヤをたてて薩摩芋を入れ、その上に小麦の「ボサ」¹⁸⁾を厚く被せ、さらにカヤを被せて土を覆っておく。

秋から翌年の春にかけて、このかまから数日分ずつとりだし、毎日のようにゆでて食べる。大きな釜で、朝、まとめて炊き朝から晩まで食べる。どこの家でも昼はふかし芋と言う位、良く食べる。畑仕事の弁当にも「あいまぐい¹⁹⁾」にもする。冬には、いろりで焼いて食べることもある。

③ ずらし

朝炊いた麦飯が晩飯に足りなければ、「ずらし」にする。残りの冷飯に水を加えて、里芋・南瓜・にら・ふだん草などを切り込み、柔らかくなるまで炊く。

④ だご汁

ずらし同様、朝の麦飯が晩に足りない時作る。「汁は、だご汁より他にゃ、しみち²⁰⁾ば知らん」、3日おきぐらい夕食はだご汁というくらいだご汁もよく食べる。自家製の小麦を精米所で粉にし、水を混ぜてこねあわせ、だんごになったら長いべ棒でのぼす。それを包丁でザクザク切り「うどんのびっちゃげたごたる」長いきりだごにする。イリコだしの汁に「てし²¹⁾」の醤油で味をつけて煮込む。野菜はあまり入れず里芋と葱程度が一般的であるが、たまには量が多くなるように大根を入れることもある。なお、ひと岬離れた赤崎地区では、時期時期でとれる魚、例えば「スココベ²²⁾」やグチ・チヌ・生ガキなどをふだん草などと一緒に入れる。

また、ごくたまには、小麦粉の代わりにコッパ粉を用いた「コッパだご汁」や「ドクベエ²³⁾」を食べることもある。コッパ粉は、屑芋や傷芋の傷の部分除去して輪切りにし、そのまま干して作った「白コッパ」を白や精米所で粉にして作る。このコッパ粉の「だご」を、「小麦粉のだご」より厚目に手でのぼし生のチリメンジャコを入れた醤油味の汁の中で煮込むとコッパだご汁になるし、大鍋の熱湯中に「ドクベエ突き」で突き出してゆで醤油味のだし汁をかけるとドクベエになる。

(2) 副食

副食としては、魚や野菜類を材料としたものが多く、自家製の加工品も多用している。

① 魚類

魚は、「海の近くじゃって、釣れる魚を勝手に釣って」、「地曳網のかせ²⁴⁾にいて、もろうてきて」食べているので、種類も多く毎日のように食べている。「大衆もん」であるイワシは、イワシ網業者からもらったり、牛深から来る「めごいない²⁵⁾」から買ったりする。また、海岸づたいに船で「イワシ買えー、イワシ買えー」と売りに来れば、皆でそろって海岸へ出、トロ箱一杯²⁶⁾を1人であるいは3・4人で分けて買う。こうして入手した近海魚やイワシを、昼と晩、特に晩には毎日のようにおかずとする。

料理としては煮付けが最も多い。なかでも、スココベ・クロイオ・ガラカブをよく食べる。スココベのもつの煮付けもおいしい。煮汁で大根や竹の子を後炊きすることもある。

ある程度大きな魚は刺身にもする。しかし、刺身にできるほど大きな魚を入手することはめったになく、「刺身はぜいたく」なおかずである。なお、「イリコ²⁷⁾」を「おびいた²⁸⁾」刺身は、「タイのイオでも勝たん」ほどおいしいし、新鮮なイワシは誰でも入手できるので多食している。

塩焼きはあまりしない。魚は豊富でも、家族が多ければ囲炉裏で一匹ずつ焼くのが面倒だからである。イワシは塩をふって山の畑に薩摩芋掘りに行く時持参する。「昼になるかいていうとき、家に戻るとは面倒かけん、山で火燃やして、それでイワシを焼いて食べ」るし、「冬は、鉄弓で薩摩芋を焼き、その後、塩つけイワシを焼いて食べ」る。

「イワシはちょいちょい食う」ので長く保存することは少ないが、漁の無いときに食べる保存食として塩辛にすることもある。イワシと塩を半々、またはイワシ1升到塩5合ぐらいの割合で混ぜ、小さなかめに入れ、目張りをして1週間ほど漬けこむとできあがる。もっと以前には、この汁を「ガラ²⁹⁾」といい醤油の代用に使っていたが、この頃はほとんど使用していない。

また、ハモやタコは湯引きして、砂糖味噌や酢味噌で食べることもある。

「そぎゃん太なか」オコゼや・ガラカブ・ギョウギョウ³⁰⁾などは味噌汁にし、晩のおかずにもする。

ヤノイオを3枚におろし、身をまな板につけ皮の方から熱湯をかけ、皮の方だけ煮えたら真水にさっとつけて切る「ヤギリ」にすることもある。

さらに、潮が干いた時拾ってきたマルミナ・ツベニシ・イワキヤ・シリダカなどのビナ³¹⁾を、砂をはかせゆでて殻をとり、そのままあるいはふだん草などの野菜と和えたりもする。

② 野菜類

ほとんどの家が、自分のうちで使うだけのいろいろな野菜を、段々畑の石垣の際まで利用して植えている。

朝は必ず味噌³²⁾汁を作る。里芋・南瓜・ふだん草・大根などを汁の実にする。味噌汁の他、人参・大根・里芋など沢山の具を入れ、「カライモンセン³³⁾」でとろみをつけたのっぺい汁もほんのたまには作る。大豆を白でひき野菜を入れ呉汁にする家もある。カライモンセンとは薩摩芋の澱粉のことで、「唐芋澱粉」とも呼ぶ。細心の注意をしてかまに保存して置いても春先に腐る芋があるので、その腐った芋を水に晒し何度も何度も水を換え底に残った白い澱粉物を干し上げて作る。つまり、「寒しゃ腐った」低温障害の芋は論外として、「温しゃ腐った芋」までも利用するのである。

次に多いのが煮しめである。里芋・大根・南瓜・人参・じゃが芋・ふだん草・竹の子など、イリコをだしにし醤油で煮しめる。手間がかからないので晩のおかずたびたび作る。「盛り込み」とか「ひら」と呼ぶ人もいる。

また、和え物もよく作る。白菜やほうれん草はゆでてごま醤油和えに、ツネビルやアカザといった野菜は味噌和えに、南瓜の若い実と若い葉をゆでて味噌和えなどにする。

また、大根や高菜は漬物にし、年間を通じての保存食とする。毎食のおかずになるので、家族の多い家では2樽も3樽も漬ける。大根は、丸のまま4～5日干して、精米所からもらった米糠や粟糠と塩でつける。かぶを囲炉裏であぶり、柔らかくなったら薄く切って酢につけて酢漬けにする家もある。

③ その他の食品

肉類は、ほとんど食べない。また卵も、病人が出たとき、鶏を飼っている家から貰ってゆで卵にして食べることもあるが、ごく希である。

(3) 間食

間食として多用されるのはふかし芋と「練りコップ」であり、次いで薩摩芋で作る「蒸しコップ」「ネッタボ³⁴⁾」「ギョウセン³⁵⁾」などである。その他、みかん・柿・梨など、季節の果物も食べている。

「コップ」とは薩摩芋の切り干しのことであり、「コップ」には、切ってゆでてから干した「蒸しコップ」と切って干しただけの「白コップ」があるが、間食として利用されるのは蒸しコップの方である。従って、間食としての薩摩芋の利用は、生のままと蒸しコップでの利用に大別できる。以下に、生のままと蒸しコップに分けて述べることにする。

① 生芋

生芋で作る間食としては、ふかし芋とネッタボがある。ふかし芋については前に述べたので、ここではネッタボについてふれることにする。

ネッタボは、かまから掘りだした芋の皮をむき、切ってゆで、すりこぎでつきつぶした中に、薄切りして蒸した餅をつきこんで作る。きなこやはったい粉をつけて食べる。少量ではあるが、餅を利用するので、正月明けや3月の節句のころなど、餅、特に水餅のある時期でないとは作れない。また、手間がかかるのでそれほど多用しない。

② 蒸しコップ

蒸しコップは「ゆでコップ」とか、単に「コップ」とも呼ぶ。

芋を収穫し、生食用をかまに入ると、どの家でもコップ切りが始まる。女たちの夜業仕事である。薩摩芋を洗って、5mm程度の輪切りにする。「コップ突き」で芋の中央部分に穴をあけ、その穴に3本の藁を2本ずつ交互に刺す。芋と芋がくっつかないための工夫として昔から伝えられたやり方である。大釜に湯を沸かし、藁にさしたまま、爪跡がつく程度にゆでる。ゆで加減が難しくゆですぎると崩れてしまう。ゆでたコップは竹竿にさげて干す。稲藁が入手できない家は、浜に「イナマキ³⁶⁾」を広げて干す。カラカラに干し上げ、大人の背ほどのカメ俵やに詰めて保存する。どの家でも2俵分くらいは作る。また、時々虫干しもする。

輪切りした芋をゆでて干すと、芋の表面に白い粉がふき、甘みが増してくる。子どもたちは、学校の帰り道や遊びの途中で、干してあるコップを口にほろりこむ。時には、干し上げたコップを火鉢で焼いて食べることもある。

蒸しコップに少量のソーダを加えて汁がなくなるまで弱火でゆで、しゃもじやすりこぎでコップの形がなくなるまでつきつぶすと、練りコップができる。これもコップと呼ぶことがある。かまの生芋を食べつくした6月ごろから芋の収穫時まで食べ、冬のふかし芋に相当し、昼の主食として食べることもある。「しょうけ³⁷⁾」に入れて、風通しの良い所におくと2日はもつ。小豆や餅粟と一緒にゆで、つぶすと「ぜいたく品」になる。

ぎょうせんはコッパを作る過程の副産物である。「イモアメ」とも呼ぶ。コッパをゆでる時、足し水はするが湯は換えないので、全部のコッパをゆで終わると、汁はかなりの濃度となる。この汁に、さらにコッパ突きで生じた「ツキベエ³⁸⁾」・屑芋・コッパの切り端や皮なども入れて煮つめる。焦げやすいので火加減に注意する。この汁に、小麦を芽だしさせた「モヤシ」を白でひき袋で絞った汁を加えると餡ができあがる。固さは好みにあわせる。早く火から降ろすと柔いので箸に巻きとって食べられるし、十分に煮つめると固くなるので伸ばして切りきなこをまぶして餡にする。大豆を炒って混ぜ、おこし状にすることもある。

(4) まとめ

普段の食事は毎日それほど変化がなく、朝は麦飯と味噌汁・漬物・昼はふかし芋に漬物、魚が手に入れば魚のおかず、夜はだご汁などに魚や野菜のおかずを1・2品という簡単なものである。毎日毎日が忙しく、食事の準備にそれほど時間をかけられないので、手間のかかる料理も作れないし献立に変化もつけられない。

主食としてはわずかに米を入れた麦飯・ふかし芋・だご汁・残りの麦飯で作るずらしなどがある。しかも、そのだご汁やずらしも、切りだごにしたり里芋などを加えたりと量を節約するとともに満腹感を得るための工夫がなされている。

副食としては魚類や野菜類が多い。近海魚か牛深からのイワシや、狭いため畑の隅から隅まで利用して作った多種類の野菜を毎日のように食べている。調理法はいたって簡単であり、魚も野菜も醤油で煮るだけである。この他、魚は味噌汁・刺身・塩焼き・ゆびき・焼きぎりに、野菜は味噌汁や和え物にもする。刺身は新鮮で、かつある程度大きな魚でないといけないのでぜいたくな料理と位置づけられている。また、塩焼きも家族の多い家では手間がかかるのであまり作られない。なお、保存食として味噌・醤油などの他にイワシを使った塩辛も利用している。当時すでにすたれてはいるものの、過去にはこの塩辛の汁を醤油がわりにしていたという。また、大根や高菜は1年分漬物にして利用している。いずれも発酵食品である。

間食としては、薩摩芋を多用している。芋を収穫した秋から春にかけてはふかし芋、夏から秋にかけては練りコッパ、それに蒸しコッパのゆで汁で作るギョウセン、正月あけや3月の節句など餅のある時期のネッタボと、1年中薩摩芋を利用している。また、そのように年間を通じて薩摩芋を食べるために、かまの使用やコッパ加工などの保存のための工夫をどの家でも行っている。

以上のことから、1930年代、調査地区の食生活は、その地域の風土の中で収穫可能な雑穀・芋類・魚類・野菜類に依存して営まれていたと言える。この時期、民衆の食生活が雑穀・芋類・野菜類に依存していたことは他の地域³⁹⁾でも同様である。しかし、調査地域の場合、聞き取りの結果なので数量的に正確に比較するのは困難であるにしても、芋類、特に薩摩芋に関しては他の地域⁴⁰⁾と比較にならないくらい頻度が高く、しかも多様に利用している。魚類も他地域⁴¹⁾に比べ頻度が高いので、魚類と薩摩芋の多頻度な利用と、薩摩芋の多様な利用が調査地域の特徴と言えよう。

そこで、その薩摩芋の利用に関し他地域と簡単に比較してみよう。

まず、天草内の他地域であるが、1935年ごろの天草における食生活については、すでに、西海岸にある苓北町坂瀬川地区の農家を主な対象とした聞き取り⁴²⁾が行われている。苓北町坂瀬川地区の場合、コッパ粉を利用してコッパだご汁にしていたかどうかと、芋澱粉の原料として腐った芋も、餡の原料としてツキベエ・屑芋・コッパの切り端や皮なども利用していたかどうかについては明らかでない。苓北町坂瀬川地区の場合、インフォーマントらが本研究よりも幾分富裕な人々ではあるが、本研究と同様に薩摩芋を利用していることから、薩摩芋の多頻度かつ多様な利

用が天草における食生活の特徴であったと言える。

続いて、天草以外の地域⁴³⁾と比べた場合、まず、どのインフォーマントも、この時期に他地域ではケの主食として頻繁にでてくる「唐芋御飯」を食べたと言われなかった点について考えてみたい。前述したように、調査地域は、インフォーマントの一人が「(高戸と大道と併せて)10町そこそこ」と言われるくらい、田畑の少ない天草の中でも特に田畑が少ない地域である。さらに、話をうかがったインフォーマントらの耕地面積は、いずれも「うるち米は作らんで、盆・正月・祭用の餅米ば作るくらい」狭小である。また、麦飯や味噌にする「裸麦もわずかなもんで、食うしこ作りよった」家は良い方であり、「作りよったけど、全然足らん」家がほとんどなので、前述したように主食は「米をちいっと混ぜるくらい」の麦飯である。当然、米も麦も購入せねばならない。このような状況から、麦飯に薩摩芋を入れて麦の節約を図り主食の量を増やすのではなく、芋そのものを食べる、つまりふかし芋を主食にしていたものと思われる。

また、唐芋御飯と同様に、熊本の平野部でケの間食として良く食べられる「イキナリダゴ⁴⁴⁾」もでてこなかった。著者らが何人かのインフォーマントに尋ねたところ、「イキナリダゴて、何かいた」と名前さえご存じない様子だった。前述したケの食生活からわかるように、この地域において薩摩芋は、ぎりぎりの暮らしにおける命の糧、まさに食糧的な食べ物であった。これに対し、輪切りの薩摩芋を、水とこねた小麦粉の皮で包んで蒸して作るいきなりだごは、他地域ではケの食べ物ではあるが暮らしにいろいろを添えるゆとり部分的な食べ物だったと言えるのではなかろうか。

逆に、他地域に見られない利用法として蒸しコッパがある⁴⁵⁾。薩摩芋を切ってゆでて干して保存する方法は、澱粉をアルファー化された状態で芋の保存性を高めるなど、食品加工における原理原則的な条件を充たしており、まさに知恵の結晶と言える。

なお、1935年ごろ、熊本県南における被差別部落でも、コッパ粉を購入してコッパだご汁に利用されていた⁴⁶⁾。今回の調査では、白コッパをコッパ粉あるいはコッパ粉用として出荷するとは聞かなかった。この点については、苓北町坂瀬川地区における聞き取りでも明らかでない。天草の白コッパは、被差別部落などにおけるコッパ粉の原料にもなっていたのかどうか、なっていたならどのような流通経路を経ているのか今後の課題であろう。

2. ハレの食事

この地方では、行事のある日を「何かコトのある時」という。普段は「買うて食べることは少ない」が、「コトばするときは、何と何とて決めて八代から買うてきよった」というように、ハレには普段とは異なる材料を購入して食事を準備する。以下に、年中行事・生産儀礼・通過儀礼の順に述べる。

(1) 年中行事

年中行事としては、正月・桃の節句・端午の節句・七夕・盆・彼岸・大晦日・高戸神社の祭などを行う。

① 正月

年の暮れになると、どの家も正月の準備を始める。27日か28日に餅搗きをする。自家製の餅米は僅かであり「米ん餅は買うてせんばんで、よけいにかでけん」家がほとんどなので、米の餅や栗餅にコッパ餅と種類の餅を搗く。餅にはそら豆や小豆のあんを入れることもある。カライモンセンが餅とり粉となる。米の餅や栗餅は、7日が過ぎると「つけもち」または「水もち」にする。毎日水をかえ、3月頃から長ければ夏近くまで保存する。

なお、コッパ餅⁴⁷⁾とは蒸しコッパで作る餅であり、どの家でも必ず作る。前日から洗ってザルにあけておいた蒸しコッパを蒸籠で蒸して臼でつき、再び蒸した後、蒸した米の餅と一緒に再度臼で搗く。この時ゆがいて微塵切りにした蓬も搗き混ぜ、小さく丸めて周囲にきなこをつけるとできあがる。

元旦には、家内円満を願って丸餅を入れた雑煮を作る。野菜の切り方は自由である。イリコだしに、大根・ふだん草・あそう菜・里芋・ごぼう等の自家製の野菜を入れ、醤油味にする。生ガキを入れる家もある。2日と3日には、大根・人参・白菜・ごぼう・椎茸・豆腐・こんにゃく・昆布と普段よりも多種類の材料を入れた煮しめと白飯を食べる。

また、タイ等の大きな魚を買い置きしたり生かしておいて、煮付けや刺身なども作る。この他、貴重品のカズノコ、砂糖と醤油で煮付けた棒ダラ等も食べる。

7日には、七草ずうしまたは七草雑煮をする。決まった野菜を7種類入れるわけではなくありあわせの野菜で作る。また、この日の昼頃、しば・正月の門松やお飾り・子どもの書いた習字などを家々から持参し浜で燃やすオネビを行い、その火で餅を焼いて食べる。

14日には、「ヨメゴノシリウチ」をやる。「ヨメゴノシリウチ、ウタセンモノハ、オン（鬼）モテ、ジャ（蛇）モテ……」と言いながら、男の子たちが新嫁⁴⁸⁾の来た家を訪れ、藁と竹で作った棒で家の周囲や逆さにしたかますをかぶせた臼や藁の人形を嫁の代わりに叩く。その家では、大根の酢和えや煮しめを出し、お菓子を持たせて子どもたちをもてなす。子どもたちは「ヨカコバモテナ」といって次の家へ向かう。この時、実のなる木を「ミカンナレナレ、アダバナサスナ」といって祝う家もある。

20日になると、「蜂にさされんごつ」必ず栗餅を焼いて食べる。

② 桃の節句

桃の節句には菱餅を作る。ついた餅を四角く広げ、その四隅を三角に落として菱形にする。緑と白だけの家が多いが、緑、白、紅の三色を作る家もある。コッパ餅も作る。酒に桃の花びらをうかべた桃の花酒も飲む。

③ 彼岸

彼岸ダゴを作る。「かっからん葉⁴⁹⁾」で巻いたダンゴや串刺しのダンゴである。小豆のおはぎを作る家もある。

④ 端午の節句

端午の節句は、ダンゴを作る家もあるが、初節句でない限り変わった事をしない家がほとんどである。ダンゴは、餅米の粉と小麦粉を半々に混ぜてそら豆か小豆のあんを包み、かっからん葉で巻いて蒸す。半月形なので「はげだご」と呼ぶ人もいる。初節句については後述する。

⑤ 七夕

七夕にもダンゴを作る。節句と同様であるが、からいもあんや小豆の塩あんを入れる家もある。この日は、里芋の葉にたまった露で墨をすって書いた字を笹に飾る。

⑥ 盆

浄土真宗の家では、精進料理をしないので、「盆魚」がある。ありあわせの魚で刺身や煮付けを作る。餅米の粉と小麦粉を半々に混ぜてそら豆か小豆のあんを包んで蒸した「盆ダゴ」も作る。ヨモギを入れることもある。ソーダ万十を作る家もある。煮しめや「盆ゾーメン」も作る。

浄土宗の家では必ず精進料理を作る。あげ豆腐・豆腐・こんにゃくを使い、人参とごぼうのきんぴらも作る。魚は盆の間は食べず、8月16日の晩に魚の煮付けや天ぷらなどで「精進あ

げ」をする。13日の晩に餅米の粉で丸い「ムカエダゴ」、16日に細長い「モドリダゴ」をする家もある。

⑦ 高戸神社の祭り

高戸地区の祭である。高戸地区の人々は、赤飯・煮しめ・魚の煮付け・刺身などを作り、祝う・巻き寿司を作る家もある。

⑧ 大晦日

大晦日は年の晩と呼び、人参やごぼう等の具を醤油で煮て御飯に混ぜたまぜ飯を作る。きんぴらごぼう・おぼくじらの酢ぬた・煮しめ等を作る家もある。

(2) 生産儀礼

生産儀礼としては、サナボリ・八朔・山ん神祭・漁師祭（えびす祭）・初漁祝・大漁祝などを行う。

① サナボリ

このあたりではサナボリは田植えの終わりではなく、薩摩芋の収穫の終わりに行う⁵⁰⁾。薩摩芋を掘り上げ、麦の作付けまで終えてから行う家もある。薩摩芋のとり上げの前日、青年たちが「唐芋ん作り上がりだで、ダゴしておくれ」とふれまわる。そうすると、翌日はごちそうを作り、「今日は、サナボリイワイなっとやろかい」となる。だご汁やまぜ飯の握り飯などで簡単に済ます家もあるが、白飯やダンゴに魚の煮付けや酢和えなどのごちそうをする家もある。

② 八 朔

休養をかねて八朔ダゴを作る。粟餅を作る家もある。ダンゴを持って、竜ヶ岳に登り、不知火の火を見に行く人もある。

③ 山ん神祭り

畑を持つ人や木材関係の仕事をする人は、山ん神の祭りをする。11月15日、旧暦11月初めのうしの日と場所によって日時は異なるが、どこでもオコゼを供える点は共通している。オコゼを供えるのは「男神である山の神の妻がオコゼに似ている」とか「女神である山の神の夫は支那の人で、日本に来る途中海で死んでしまったので、その夫に似たオコゼを供えると喜ばれる」等、説が幾つもあり由来は定かでない。また、水につけておいたうるち米の粉で作ったダンゴも供える。赤飯やまぜ飯を作ることもある。

④ 漁師祭り（えびす祭り）

漁師の網元の家では、網子を集め、寺の坊さんを頼んで魚の供養をし、供養が終われば酒や魚でごちそうをする。タイ・スズキ・タコ・イカなどの近海魚を煮付けたり刺身にする。小さく切った人参・ごぼう・切り干し大根・椎茸・昆布等の具を醤油で煮て御飯に混ぜたまぜ飯も作る。卵の薄焼きで巻きずしを作る家もある。

⑤ 初漁祝

「アバオロン」・「ハツオロン」と呼ぶ。船の進水時にも、神棚・えびす様・船の船神様にお神酒をあげ、網にもお神酒をかける。ソーメンを食べる。

⑥ 大漁祝

魚が30石もあがれば、漁を休んで「センゴク（千石）イワイ」をする。網元の家で網子やその家族総出で料理を作り食べて祝う。

(3) 通過儀礼

通過儀礼としては、「カミタテ」・「マゴイワイ」・初節句・初誕生・しびや様・青年入り・結婚式・葬式・法事などを行う。

① カミタテ

名付け祝いと産婆さんへのお礼の意味で、子どもが誕生して3日目に行く。初子ほど盛大であるが、どの子にも行く。子どもの名前を書いた半紙を神棚に貼る。お神酒をあげ、赤飯か白飯かゆばの巻き寿司に、魚の煮付けや刺身や煮しめを作って客に振る舞う。

② マゴイワイ

「マゴモドン」とも言う。里で初子を生み、嫁ぎ先に戻る時、里では赤飯を炊き重箱につめて持ち帰らす。嫁ぎ先では巻きずし・煮しめ・刺身等を準備し、迎える。

③ 初節句

男の子が生まれると、初節句にチマキを作る。餅米の粉をこねて笹の葉に巻き、蒸籠で蒸す。五つ組にして近所に配る家もある。客を呼んで尾頭つき・煮しめ・刺身でごちそうをする家もある。その日、新たにダンゴを作って祝う家もある。

④ 初誕生

生後1年目の誕生日に、赤ん坊に餅を背負わせて祝う。赤飯を炊く家もあるが、格別のことをしない家がほとんどである。

⑤ しびや様

高戸には子どもを守るしびや様が祭られており、毎年祭には赤飯を炊く。

⑥ 青年入り

1月2日に13～15歳になった男子が青年クラブへ酒一升と肴に大根なますなどを持参する。以後は大人と同じ様に村の公役等が任され一人前に扱われる。

⑦ 結婚式

仲人が提灯をつけて嫁を迎えに行く。船で行く場合もある。式は夕方から始まる。三三九度が済むと、「ホンザ⁵¹⁾」となる。盛り込み・魚の刺身や煮付け・ハモの湯引き・ゆばの巻きずし、白飯、吸物、酒などを「ヒロブタ⁵²⁾」に乗せて供する。手伝いの人をねぎらうためにアトザでもごちそうをする。

2日目には近所の人を呼んで、嫁の「ミシリ」のための「オチャノミ」をする。

3日目の「サンチモドリ」では、夫婦が、腹合せにしたタイ2匹と酒を持って嫁の里へ行く。里ではそのタイを煮付け・刺身・吸物などに料理して食べる。

但し、近隣同志の結婚だと、隣近所へ紹介する必要がないため簡単に済ます場合もある。

⑧ 葬式

無常人(死人)がでた夜即ちお通夜の晩は、「ヨトキ」と言い、来客に握り飯やお茶を振る舞う。この時、隣組(組内)は2合半、近い親戚は1升の米をヨトギ料として持ち寄る。坊さんと呼んでお経をあげてもらう。

葬式は昼から行われる。坊さんを4・5人呼び、はじめ家の中で5分ほど読経してもらい、その後、外に出て式を行う。葬式を浜で行うため「ハマドイ」、「ハマヅレ」と呼ぶ家もある。隣組で精進料理を作る。白飯・酢の物・白和え・きんぴらの他、厚揚げや豆腐の入った煮しめも作る。だしはイリコではなく椎茸でとる。野菜やこんにゃく・椎茸などをくずかけにして出す家もある。また、米の粉のダンゴを20cm程の串に7つ刺したものを9本作り、その9本が直径5cm程の輪になるように藁で結んで供える。

その後、49日に精進あげをするまで精進料理を続ける。

⑨ 法事、年忌、仏事

法事には精進料理をする。「今年は法事のあるばい」という年は、大豆や薩摩芋をその分見越

して作る。その大豆で豆腐を作る。買っても5銭位だが、ほとんどが自分の家で作り、揚げ豆腐やふだん草入りの白和えなどにする。薩摩芋は、千切りにし水ときした小麦粉をつけ「カタシ⁵³⁾」の油や購入した菜種油で揚げて「ガネ揚げ⁵⁴⁾」にする。「ガネ」とはカニのことで、見た目が似ているためガネ揚げとか「ガネ」と呼ぶ。ケでは油が貴重なのと手間がかかるため、めったにしないが、法事にはつきものの料理である。また、カライモンセンを使ってごま豆腐を作ることもある。澱粉は、法事のある年などに多く作り普通はあまり作らない。「トタンば傷つけたつば、板にうっつけて、むいた唐芋ば、そん上ですって、しぼって水につけ」た後干しあげて保存しておく。

(4) まとめ

調査地域の場合、調査した年中行事と生産儀礼の大半がなんらかの点でケと食事が異なり、インフォーマント等が「何かことのある時」と位置づけていることが推察できた。それに比べ、通過儀礼の場合「何かことのある時」は少なかった。庄司らによると、子どもの死亡率の高かった民俗社会では7歳までの子どもは死に親しい存在とされ、だからこそ子どもの生育の節目節目で数多くの儀式を行ってきたという⁵⁵⁾。県南の被差別部落での同時代における同様な調査によると、調査地域よりはるかに多くの通過儀礼を行っていた⁵⁶⁾。このことをどう解釈すればいいのだろうか。年中行事や生産儀礼は毎年行いが通過儀礼はその人の一生に一回きりなので記憶に残らないため聞き取り調査では把握しがたいとか、また、インフォーマントらが通過儀礼を行うには余裕のない暮らしを営んでいたからというのは県南の被差別部落の調査から否定できる。一般的に被差別部落の方が子どもの死亡率は高いはずであり、そのために日本古来の伝統を色濃く伝えてきていると考えた方が妥当かも知れない。この点については、今後の検討課題としたい。

また、生産儀礼は、農業生産、漁業生産、いずれに関する行事も聞き取ることができた。これは、農業に従事しているインフォーマントもいたし、漁業に従事しているインフォーマントもいたためである。

では、次にハレとケで食事がどう異なるか検討したい。表8に穀類の、表9に魚類の、表10に薩摩芋の利用状況を示した。

表8より、ケとハレを比べると両者には明確な違いがある。ハレの主食は白米であり、その白飯をさらにまぜ飯や巻きずしなどの変わり飯にしている。また、小豆と餅米の使用はハレに限られている。さらに食事の内容としては、通過儀礼が年中行事や生産儀礼より豪華な感じがする。なお、穀類利用のこのような特徴は、前述の苓北町坂瀬川地区の場合とも、さらには、天草以外の他地域ともほぼ共通している。⁵⁷⁾

しかし、魚類の場合、穀類と様相が異なり、ハレとケと比べると調査地域では顕著な違いは見出せない。海岸沿いの漁村であり、普段でもさまざまな魚を入手できるためであろうか、正月用のカズノコやタラ、結婚の折のタイ、山の神に供えるオコゼなど魚種が決まっている場合もあるが、ハレとケで魚種にそれほど明確な差異はない。強いて言えば、ケでは売り物になりにくい魚や分けてもらった小魚で済みますが、ハレでは比較的大きな魚を購入し料理している程度の違いである。この点、苓北町坂瀬川地区の場合、スズキ・ボラ・クロウオ・チヌ・マダイ・カレイ・ヒラメ・シタビラメ・タコ・イカ類・ナマコ・ウニなどはハレの日に限られ、ハレとケによって魚種が明確に違う⁵⁸⁾。また、天草以外の他地域の場合、調査地域ではケで食べている魚のほとんどもハレで用いている⁵⁹⁾。今回は、どちらかというところ薩摩芋に重点をおいた聞き取りのため、比較しがたい面もあり断定はできないが、調査地域の魚種の利用にハレとケで大差はないと言えよう。

表8. 穀類の利用

種 類		ケ	ハ レ			備 考	
			年中	生産	通過		
飯	麦 飯	★				米はほんの少量	
	白 飯	▲	○	○	○		
	赤 飯		△	△	○		餅米
	ま ぜ 飯		○	○			白飯
	巻 ず し		△	△	○		ゆばでまく, 白飯
	ず う し	●	△				
麵	だ ご 汁	★		△		切りだご汁	
	ソ ー メ ン	●		○			
	ウ ド ン	●					
	白 餅		○		△		
	栗 餅		○				そら豆, 小豆
	あ ん こ 餅		○				
	ひ し も ち		△		△		
	コ ッ パ 餅		○		△		
団 子	団 子		○	○	△	餅米粉	
	ち ま き				△		
	お は ぎ		△				
	万 十		▲				ソーダ万十

注：ケ（★頻繁，●時々，▲めったに），ハレ（☆頻繁，○時々，△めったに）

なお、肉類についてはケと同様にほとんど使用していなかった。肉食禁忌の風習が一般化していた江戸時代に、天草ではキリスト教の教えに従った菜食いと称する肉食の風習があった⁶⁰⁾とされている。しかし、今回の調査では、肉食に関してはなんら特記すべき情報は得られなかった。その原因として、インフォーマントらの中にキリスト教徒がいず浄土真宗徒と浄土宗徒のみであるため、あるいは江戸時代の風習が既に消失していたとも考えられるが、今回の調査では明らかにできなかった。

調査地域では、コッパ餅・ガネアゲなど薩摩芋を使った料理がハレの食事として位置づけられている。この点は苓北町坂瀬川地区の場合も同様であり、天草以外の他地域では見られず⁶¹⁾、天草における薩摩芋利用の特徴と言える。コッパ餅は餅米を使う食べ物であり、ガネアゲは油を使う。両者とも、作るのに手間がかかる上に餅米も油も調査地域では貴重な食品であるため、ハレの日の食べ物と位置づけられている。特に、コッパ餅は、「正月なんかの餅は楽しみに食べよったでな。米の餅なんか買いきらんで、余計になかけん、よそから、お客さんが来らるれば、白餅焼いて出すでしょ。そうすればな、みんな食べて帰るお客さんな、おらっさんけんな、帰らいた後、そん餅ば焼いて食ぶるとが、たのしみでな……」という言葉から推察されるように、ハレの日に餅を食べたいという人々の願いと、餅米を入手しがたいという天草の状況の中から生まれた食べ物と言える。しかも、蒸したコッパ自体にかなりの粘り気があるため⁶²⁾、コッパ餅にすると、米の餅状のテクスチャーが生じるなど、食品の特質を生かした食べ方でもある。天草で薩摩芋の栽培が始まったのは、江戸の中期ごろ⁶³⁾とされている。天草では、きびしい風土の中で多く

表9. 魚類の利用

種類		ケ	ハレ			煮	焼	刺	汁	その他	備考
名称	呼称		年中	生産	通過						
ア	ジ	▲				*		*			
ア	ナゴ	●					*				蒲焼き
イ	トヨリ	●				*		*			
イ	ワシ	★				*	*	*		塩辛	
オ	コゼ	★		△				*	*		味噌汁
カ	タクチイワシ	★								煮干し	
カ	マス	●				*					
ガ	ラカブ	★	○			*		*			味噌汁
カ	ルワ	●				*		*			
キ	ス	▲				*		*			
ギ	ウギウ	★				*		*			
ク	サビ	▲	○			*	*				蒲焼き
ク	ツゾ	●	○			*					
グ	チ	★				*				蒲鉾	
ク	ロイオ	▲				*		*			
ス	ココベ	★	○			*		*	*	もつ煮	吸物
ス	ズキ	★		○		*		*	*		味噌汁
タ	チウオ	▲				*				蒲鉾	
タ	ラ	●	○			*					佃煮
チ	ヌ	●				*	*				
ハ	モ	▲	○			*				湯引き	
ボ	ラ	●						*			洗い
マ	ダイ			○	○	*		*			
メ	バル	▲				*		*			
ヤ	ノウオ	★				*		*			
イ	カ	●				*		*		湯引き, やっぎり	
タ	コ	●				*				湯引き	
ナ	マ	●						*			
ウ	ニ	▲						*			
	(カズノコ)		○								
ア	カエビ	▲				*	*			だし	
ビ	ナ	★	○							塩ゆで, 味噌和え	
カ	キ	★	○			*		*	*		味噌汁, 吸物, 雑煮

注：ケ（★頻繁，●時々，▲めったに），ハレ（☆頻繁，○時々，△めったに）

料理法（煮：煮物，焼：焼物，刺：刺身，汁：汁物）

表10. 薩摩芋を使った料理

加工法	料理名	呼称	ハレ・ケと頻度	位置づけ	時期
生芋	ふかし芋	左同	★	主食・間食	秋～春
	ネッタボ	おらくじょもち ねんぼう, ねったくり	●	間食	1～4月頃
	ガネアゲ	ガネ, つきあげ	○	副食	
蒸しコッパ	コッパ	左同	●	間食	秋～冬
	練りコッパ	コッパ	★	主食・間食	夏
	コッパ餅	左同	☆	主食・間食	
	ギョウセン	任アメ, いもぎょうせん ぎょうせんあめ	★	間食	秋～冬
白コッパ	コッパだご	左同	▲	主食・間食	
	コッパだご汁	左同	▲	主食	冬頃
	ドクベエ	ろくべえ かんちょそば	▲	主食	
澱粉	餅とり粉	左同	☆	主食・間食	
	ごま豆腐	左同	△	副食	
	(汁のとりみ)	(けんちん汁, のっぺ汁)	▲	副食	

注：ケ(★頻繁, ●時々, ▲めったに), ハレ(☆頻繁, ○時々, △めったに)

呼称欄のカタ仮名は調査地域での料理名以外の呼称, カタ仮名以外は天草内の他地域での呼称

の人々の命をつなぎ、味覚を満足させるために、その自然条件を最大限に生かす作物として薩摩芋を栽培し、その薩摩芋にさまざまな知恵や工夫を凝らした食べ方を生みだし伝えてきている。まさに、石毛ら⁶³⁾の言う『食の文化』である。従って、天草における薩摩芋の利用は『薩摩芋食文化』と名づけてよかろう。

要 約

本研究の目的は、天草の人々が伝えてきた地域の食文化の中で、1930年代において残存しているもの、特にその中でも薩摩芋食の文化について明らかにすることにある。

研究にあたっては、天草東海岸側にある竜ヶ岳町の高戸及び大道地区に住む14世帯16人の古老等に1988年8月下旬と11月下旬に聞き取り調査を行い、併せて統計資料等の文献で内容の補足や裏付けなどに努めた。

得られた結果は次のとおりである。

(1) 高戸・大道地区は、1930年当時、人口はそれぞれ 350戸・450戸前後で、別々に村政がしか

れていた。インフォーマントらは、ほとんどが田を所有せず、畑を1・2反耕作しているのみの、どちらかというの中層階級に属する人々である。

(2) ケの食事の場合、主食は、米の少し混じった麦飯、ふかし芋、だご汁、副食は、近海魚や、狭い耕地でとれた野菜類の煮付けや汁ものなどの簡単で手間のかからない献立であった。

(3) ハレの食事では、ケとは対照的に米がふんだんに使われていた。年中行事では餅、ダンゴを、通過儀礼では赤飯を多く作る傾向にあった。生産儀礼は、田が殆どないためそれ程盛んではないが、他地域では田植えの終わりに行われるサナボリが薩摩芋の収穫後に行われる等の特色が見出された。

(4) 高戸・大道地区ともに、山が海岸線近くまで迫り、耕地が少なく、台風の常襲地帯なので、米は低収量であったが、薩摩芋が多収量であったため主食代わりに多用されていた。穀物と違って保存性の悪い薩摩芋を、年間を通じての食糧とするために、「カマ」で生芋のまま保存したり、切って干す、切ってゆでて干す、澱粉をとるなど加工していた。生芋は、ふかしてケの昼食や間食、ゆでてつぶして餅と混ぜた「ネッタボ」はケの間食、千切りにして水とき的小麦をつけた「ガネアゲ」は法事の副食として利用されていた。切って干した白コッパは、アルコールの原料にしたり、粉を「コッパだご」・「コッパだご汁」・「ドクベエ」などにしてケで利用されていた。切ってゆでて干した「蒸しコッパ」は、「コッパ」としてそのままケの間食や、ゆでてつぶした「練りコッパ」にしてケの主食や間食、ゆでてつぶして餅と混ぜた「コッパ餅」にしてハレにと、さまざまに利用されていたし、「蒸しコッパ」を作る際のゆで汁を煮詰めて作る「ギョウセン」はケの間食として利用されていた。また、澱粉は、餅とり粉にしたり、法事のごま豆腐やケの汁のとろみに利用されていた。

注及び引用文献

- 1) 石毛直道, 食の文化シンポジウム '80人間・たべもの・文化, 11(1980), 平凡社.
- 2) 石毛直道, 食事の文明論, 2(1982), 中央公論社.
- 3) 村田泰彦他, 新しいくらしをつくる家庭科の授業, 11(1989), ぎょうせい.
- 4) 前掲書(3)や, 村田泰彦他, 共学家庭科の実践, (1986), 光生館など.
- 5) 村田泰彦他, 共学家庭科の理論, 41~43(1986), 光生館.
- 6) 桑畑美沙子, 食べものを教える, (1987), 農山漁村文化協会や, くらしを見つめる, (1988), 熊本県家庭科サークル.
- 7) 渋谷敏美, 天草の歴史, 34~36(1977), 熊本工業大学出版局.
- 8) 小林研三, 日本の食生活全集 聞き書き熊本の食事, 335~344(1987)や, 農山漁村文化協会, 庄司和晃, 柳田国男と教育, 157~167 (1984), 評論社.
- 9) 吉見教英, 復興天草の全貌, 211~215 (1954), みくに社.
- 10) 熊本県統計書, 第52, 54, 56, 58回.
- 11) 熊本県, 天草における農地開発と農業発達の歴史的研究, 42~44, 61~62, (1972).
- 12) 前掲書(10)及び桑畑美沙子, 1930年代における食生活, 部落解放研究くまもと, 15, 48~83(1987).
- 13) 高崎正秀他, 日本民族学の視点1, ハレ(晴)の生活, 6(1976), 日本書籍によると, 「ハルとケはもともと民俗語彙の一種なのだが, ハレは心意の改まった局面をいい, ケはふだん, 日常の意識を指す」とある. 本論文では, ハレは年中行事・通過儀礼・生産儀礼などの特別な行事のあるときの生活, ケは日常の生活とする.
- 14) 本論文で「」を付して記してあるのは, インフォーマントの言葉の引用である.
- 15) 「米ばかり食べるものは, そう沢山はいない」という意味.

- 16) 押し麦のこと
- 17) 「こいどり(かご)」2つを天秤棒で担い運ぶ。そのこいどり2つ分を1荷という。
- 18) 麦藁のこと。
- 19) 間食のこと。
- 20) 「やり方を知らない」という意味。
- 21) 自家製の意味。
- 22) カワハギのこと。
- 23) 前掲書(8)の聞き書き熊本の記事では、305頁に「ろくべえ」「かんちょそば」と記してある。インフォマントは「ろくべえ」と表現されたのを、著者らが「ドクベェ」と聞き違えた可能性もある。
- 24) 手伝いの意味。
- 25) 行商の意味。
- 26) 4kg程度入ってるという。
- 27) 生イワシのこと。
- 28) 「手開きした」という意味。
- 29) 一種の「醬」と思われる。平野雅章, 日本食文化考, 134(1984), 東京書房によると、「醬」とは奈良時代の文献に登場する発酵塩蔵食品である。魚醬は魚介・肉類の塩辛であり, 他に草醬, 穀醬などがあり醬油の祖先と言えるものである。魚醬として有名なものに秋田の「しょつつる」がある。
- 30) ごんずいのこと。
- 31) 形によって名称を異にしている。他地域での一般名は確定できなかった。
- 32) 味噌も自家製である。石臼に入れ足で踏んで丸麦にした麦を, 4斗樽に入れ一晩水に漬ける。翌朝, きれいに洗って蒸籠で蒸し, 柔らかくなったものを冷してもみ, 2~3日おくと自然に麹菌がついて真っ白になる。保存しておいた前年の麴や市販の種麴を使うこともある。大豆をゆでて臼でつぶし麦麴と混ぜ, 塩を加えて樽に入れてねかせる。麦麴や塩の割合は家によって異なるが, 家族の多いところは辛めにする。
- 33) 前掲書(8)の聞き書き熊本の記事では, 304頁に「からいも澱粉」と記してある。
- 34) 前掲書(8)の聞き書き熊本の記事では, 304頁に「ねんぼう」「ねったくり」「ねったんぼ」と記してある。
- 35) 前掲書(8)の聞き書き熊本の記事では, 306頁に煮つめたゆで汁は「いもぎょうせん」, 餡は「ぎょうせんあめ(いもあめ)」と記してある。
- 36) ムシロのこと。
- 37) ざるのこと。
- 38) コッパ突きでついた穴の部分のこと。
- 39) 農林省の「食糧需給に関する基礎資料」によると, 1935年の国民一人1日あたりの供給料は, 米 346g, 小麦29g, 大麦13g, 裸麦24g, その他の穀類6g, 油脂類2.3g, 肉類2.3g, 卵類6.4g, 牛乳類8.7g, 砂糖類36.4g, 薩摩芋66g, その他の芋類11g, 澱粉3g, 魚介類40.1g, 大豆6.4g, その他の豆類15g, 野菜類205gである。
- 40) 各都道府県別の「日本の食生活全集」, 農山漁村文化協会。
- 41) 前掲書(39)及び(40)
- 42) 前掲書(8)の聞き書き熊本の記事, 274~332。ただし, ここでの主なインフォマントは, 水田3.5反, 畑作3反を耕作しており, 本研究におけるインフォマントらよりも規模の大きな農家である。
- 43) 前掲書(8)の聞き書き熊本の記事における, 阿蘇町, 湯の前町, 植木町, 飽田町, 八代市の農家の人々を主なインフォマントとする聞き取りの結果, 前掲書(11)の桑畑美沙子, 1930年代における食生活, 部落解放研究くまもと, 15, 48~83(1987), 及び後藤小枝, 熊本県における肉食文化, 1988年度教育学部卒業論文。
- 44) 前掲書(8)の聞き書き熊本の記事の159頁や202頁。
- 45) 熊本県砥用町や芦北地方でも「コッパ」を利用していたとの情報もあるが, 現時点では確定できていない。しかし, その場合も天草ほど一般的に利用されていたとは言えないようである。また, 月川雅夫, 日本の食生活全集 聞き書き長崎の食事, 209~268(1985), 農山漁村文化協会によると, 長崎県の五島地方でも「かんころ」と称してコッパが利用されている。
- 46) 前掲書(43)の後藤小枝, 熊本県における肉食文化, 1988年度教育学部卒業論文。
- 47) 今回の聞き取りでは, 数量的に明らかにできなかったが, 大体コッパ7に餅3程度のものである。
- 48) 男女平等の観点から死語としたい言葉の一つであるが, 本論文では当時の風潮を臨場感を伴って表記する

ことを優先させたため使用した。他にも、同様の意図で使用してある。

- 49) 「さるとりいばら」, 「山帰来」のこと。「イゲンハ」とも呼称する。
- 50) サナボリは, 田植えの終わりに宴をはって祝い, 田の神を送る行事である。したがって, 本来は水田耕作に関係した儀礼であるが, 柳田国男, 分類農村語彙集 上, 189~190 (1975), 国書刊行会によると「意味が不明になって田植え以外に麦作りのサナボリ, 唐芋のサナボリもある」という。しかし, 前掲書 (8) の聞き書き熊本の記事では苓北町坂瀬川地区では田植え終了後の宴をサナボリとしている。
- 51) 祝の宴のこと。
- 52) 広膳のこと。
- 53) 椿やさざんかの実のこと。山で採取し, 「フミウス」で踏んでつぶし, 皮だけ除去し, 蒸して, しゅろの木の皮で幾重にも包み, 絞る道具にかけて絞っていた。絞る道具は共同で所有しており, 「近所でもようて使っていた」という。
- 54) 前掲書 (8) の聞き書き熊本の記事では, 306頁に「つき揚げ」と記してある。また, それによると, 159頁に植木町でもつき揚げが利用されていたとあるが, その場合, 薩摩芋は輪切りであり, 千切りではない。
- 55) 前掲書 (8) の庄司和晃, 柳田国男と教育, 157~167 (1984), 評論社。
- 56) 前掲書 (46)
- 57) 前掲書 (56)
- 58) 前掲書 (42)
- 59) 前掲書 (57)
- 60) 松下志朗, 九州被差別部落史研究, 219~221 (1985), 明石書店
- 61) 前掲書 (43)
- 62) 桑畑美沙子, こっぱ餅をつくる, 新しい家庭科 We, 6, 31~34 (1987) では白コッパを用いてコッパ餅を作っているが, 白コッパでも粘りがある。榊原和子による「コッパ餅」の授業実践 (前掲書 (3) に収録) では, 蒸しコッパを用いてコッパ餅を作った際, 子どもたちが蒸してつぶした蒸しコッパを触り「餅んどある」と発言した。
- 63) 前掲書 (1) 及び (2)。

(1990年5月21日 受理)