

大分県域における伝統的魚介類食の地域的展開

中村周作

宮崎大学教育文化学部

本研究の目的は、大分県域における伝統的地域文化としての魚介類食の地域的展開とそれらの立地要因を解明することである。研究の結果は、以下のようにまとめることができる。

県内各地488件のアンケート調査の結果、大分県には摂食地域の分布パターンとして、4の大分類、すなわち、①凡県域摂食型、②広域摂食型、③特定地域摂食型、④幻となりつつある魚介料理と、その中に11の小分類を見出すことができた。

伝統的魚介類食の展開の背景には、様々な歴史・経済・文化的要因がはたらいていた。また、分布の市町村別展開をみると、高摂食地域は、比較的海に近い内陸農村地域に展開しており、中摂食地域が沿岸の都市・漁業地域に、低摂食地域が内陸奥部山間地域に展開していた。

伝統的魚介類食は、貴重な地域文化である。それゆえに、その記録を残すこと、さらにそれらを使った地域振興を考えていくことが重要である。

キーワード：伝統的魚介類食、地域文化、分布パターン、立地要因、大分県

I はじめに 問題の所在と研究方法

わが国において、かつて魚介類は、副食の主役を担い、その食が沿岸から内陸山間に至るすみずみの地域にまで展開していた。その多くが食材である魚介類の地域的、さらに全国にわたる生産・流通システムに支えられて、長い年月をかけて伝統的な地域食文化を形成していたのである。しかしながら、そういった伝統的魚介類食は、いわゆる‘魚離れ’や漁業・流通の変革による食材の入手難に加え、それらの担い手の超高齢化に伴い、失われつつあるものが多い。したがって、地域に根付いてきた伝統的な魚介類食の記録を残すことが学問上喫緊の課題となっている(中村, 2012a)。

伝統的魚介類食に関する地理学からの既存研究をみると、全国にわたる伝統食研究の一環として扱われた木村(1974)では、沿岸のみならず、内陸地方でも様々な工夫を経て魚介摂取が行われてきたことが示された。市川(1986)は、東西の食文化の違いの中で、歳取り魚が西がブリ、東がサケ

と二分されていることを明らかにした。全国の食生活を統計分析した中で扱った山下(1992)では、1963年と1990年の家計出費に占める様々な食品を解析することで、地域食文化とその時代的推移の解明を試みた。その結果、食文化の地域的個性が失われ、均質化が進んだ。すなわち、伝統食の衰退が指摘されている。また、地域的に特徴のある伝統食の例として、関東地方のシモツカレ呼称の分布を明らかにした朝倉(1977)もみられる。

こうしてみると、長年日本の食において、副食の主役を演じてきた魚介類食については、日本全域にわたる概観的研究はあるものの、より小さな地域において具的に展開する食に関する研究例は、筆者の管見の限りではほとんどみられない。先述のように伝統食が失われつつある今日、きわめて重要な文化地理学的課題である伝統食の展開をメソスケールの一定地域において解明することの意義は大きいと考える¹⁾。

そういった観点から、筆者は先に宮崎県域を事例として伝統的魚介類料理として選定した58品目の食が、どのような地域に展開しているのか

853件の住民アンケート調査を行った。その結果を簡単に紹介すると、当県域で食される伝統的魚介類食には、9の分布パターン、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を見出すことができた(中村, 2012a, 2012b)。

次いで、隣県である熊本県域においても、同様の手法で、伝統的魚介類料理として選定した73品目の食が、どのような地域に展開しているのか658件の住民アンケート調査を行った。その結果、当県域で食される伝統的魚介類食には7の分布パターン、すなわち、①凡県域高摂食型、②凡県域中摂食型、③内陸広域摂食型、④沿岸・内陸広域摂食型、⑤沿岸・内陸特定地域摂食型、⑥内陸特定地域摂食型、⑦幻の魚介類食を見出すことができた(中村, 2012c)。

本稿の目的は、伝統的魚介類食の地域的展開に関する研究の第3段として、大分県域を対象地域として、伝統的魚介類食の摂食パターンからみた同県の地域性について明らかにすることである。なお、当然のことであるが、場所が違えば食材も調理法も、さらに住民の食に対する嗜好も違ってくる。それゆえに、地域的に個性的な郷土料理が各地に展開するわけである。筆者は、大分県の伝統的魚介料理を選定するために、まず既存文献等²⁾の分析を行った。その上で、地元の伝統的魚介類食に詳しい大分県農林水産部および県漁業協同組合関係者に協力を依頼し³⁾、最終的に71品目の魚介料理を選定することができた(表1)。これらの71品目の摂食頻度に関するアンケート⁴⁾調査を、2012年12月から翌年3月にかけて大分県内全域において計6回、のべ12日をかけて学生の協力を得て行った。なお、大

分県では市町村合併が進んで、現在18市町村となったが、分布展開をみる上でこれでは大まかすぎるので、合併前2005年当初時点での58市町村(図1)を対象に、世帯数で割り振った後地域的配分を勘案して補正した計488件のアンケート調査を実施した。調査では、被調査者が地域的に偏らないよう県内をくまなく回り、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、一般的に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対象者とした(表2)。

アンケートで得られたデータをもとに、71品目の摂食頻度分布図を作成した(中村, 2013)。方法は、各品目についてチェックを入れてもらった「よく食べる」を3点、「時々食べる」を2点、「たまに食べる」を1点として、得られた総得点を調査件数で除した数値×100として、各市町村別の得点を出し、階級区分図として表した⁵⁾。

こうして得られた71枚の各料理摂食頻度分布図を分析することで見出された、伝統的魚介類食の地域的分布パターンとそれらの特性について論を進めていく。

II 地域の概観

大分県域に展開する伝統的魚介類食の地域的分布についてふれる前に、そういった伝統文化が形成されてきた大分県域の歴史的側面を含む地域の特徴について解説する。

大分は、九州東部に位置する面積6,339.7km²、人口1,196,409人(2010年国勢調査結果)の県である。地勢的には山がちで山地面積が7割超ある。大古の阿蘇火砕流台地と構造性の盆地を貫いて周防灘へ注ぐ山国川、駅館川、西流してやがて有明海へ注ぐ筑後川、別府湾に向かう大分川、大野川、豊後水道へ注ぐ臼杵川、番匠川などが侵食谷を刻み、中津、大分平野を形成する。その上に、新た

表1 大分県における伝統的魚介料理

順位	料理名	得点*1	摂食市町村数*2	地域内摂食頻度*3	出典*4	出典掲載地域(現在市町村地名)
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・干し大根	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	うれしの	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	アナゴのつけ焼き煮	30.6	31	0.99 (43位)	⑧	中津市
38	ニナナのぬた	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	タラおさの煮つけ(棒ダラの煮付け)	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	冷やし汁	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	タイめん(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, 大洞町(現豊後大野市)
58	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	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	はげ汁	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	茶台ずし	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	物粗(もつそう)ずし	2.6	8	0.33 (70位)	②, ⑦	三光村(現中津市)
71	ゴツン貝の酢味噌あえ	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ハスマン編(1990)：「子どもたちへ伝える料理」, (株)トキハイディングストリー, 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.rdpce.or.jp/kyoudoryouri/100/. ⑧大分県漁業協同組合調査。

筑後、肥前、肥後の6カ国に及んだ。これが減んだ豊臣秀吉の時代に、小藩に分割されて江戸時代に至り、幕末まで8の藩と天領および、肥後、延岡藩などの飛び地が存在した。近世初期を通じて当

地各藩では幾度も転封が繰り返された。それが落ち着いた享保2（1717）年以降の各藩の状況をみると、中津藩（奥平氏10万石）、杵築藩（松平氏3.2万石）、日出藩（木下氏2.5万石）、府内藩（松平氏

表2 魚介類食アンケート調査旧市町村別内訳

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	湯布院町	5	67.8	女性 80.0%	1
三光村	5	63.2	女性 60.0%	4	庄内町	5	65.2	女性 40.0%	2
本耶馬溪町	5	65.0	女性 80.0%	2	挾間町	5	71.2	女性 60.0%	2
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	萩町	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
九重町	5	73.0	女性 60.0%	2	上浦町	4	71.3	女性 100%	2
玖珠町	6	80.3	女性 83.3%	3	弥生町	5	75.6	女性 80.0%	4
日田市	20	76.7	女性 75.0%	8	本匠村	4	71.5	女性 75.0%	3
前津江村	4	73.5	女性 100%	2	直川村	4	57.5	女性 100%	3
中津江村	4	68.8	女性 75.0%	4	宇目町	5	64.2	女性 80.0%	4
上津江村	4	65.0	女性 100%	3	鶴見町	5	67.0	女性 80.0%	5
大山町	4	77.3	女性 100%	4	米水津村	4	69.8	女性 100%	2
天瀬町	5	76.6	女性 80.0%	2	蒲江町	5	83.2	女性 100%	4
合計および平均数値						488	71.9歳	女性 80.9%	288

2.2万石), 白杵藩(稲葉氏5万石), 佐伯藩(毛利氏2万石), 岡藩(中川氏7万石), 森藩(久留島氏1.2万石), 旗本時枝領(5千石), 同格立石領(5千石), 肥後藩飛び地領(2万石), 島原藩同(2.7万石), 延岡藩同(2万石), および天領日田(7万石)など錯綜した所領地が展開した。各藩領では, それぞれ独自の経済・文化圏が形成されるのであるが, 同時に藩領域を超えての交通・物流路が不可欠であった。たとえば, 豊後国南西端の山奥に位置する岡藩の交通路をみると, 城下から陸路で熊本城下へ至る(後の肥後往還), 府内城へ至る(後の竹田往還), 日田永山政所へ至る(後の日田往還), 白杵・佐伯城下へ至る(後の日向往還)があったが, 物流路としては, 陸路犬飼に至り, ここから大野川を舟運で下って河口の三佐より海路を利用するルートが重要であった。また, 同じく内陸に位置する天領日田は, 九州外様大名のおさえとして重要な政治・経済的機能を果たしていたが, 物流路として筑後川(日田川)を使う舟運が開かれ, 早くから筑前・筑後との交流があった⁷⁾。

以上見てきたように, 近世の小藩分立が, 伝統的魚介類食に関しても個々の藩域独自の文化を育む大きな要因となった。そうして, 河川交通を中心とする食材流通路が, 藩領域を超える形で縦横に走り, 伝統的食文化を支えてきたのである。

Ⅲ 大分県域における伝統的魚介類食の展開パターン

本章では, 大分県域における伝統的魚介類食として選定した71品目に関する摂食頻度に関する488件のアンケートデータから71枚の摂食頻度分布図を作成した。それら個々の分布図を比較すると, 明確に類似した摂食に関する地域パターンを示す例がみとめられた。そこで, そういった地域的分布パターンごとに各品目を整理分類していくと, 結果として大分類として4, 小分類として計

11の伝統的魚介類食摂食分布パターンを見出すことができた。本章ではそれらについて, 個々に説明を加える。

1. 凡県域摂食型魚介料理(タイプA)

1) 凡県域高摂食型魚介料理(タイプA-1)

1. かまぼこ(摂食得点189.5点), 2. すり身揚げ(同158.1点), 3. アサリ, ノリ, ワカメの佃煮(同152.5点), 4. 魚のミリン干し(同145.9点), 5. ところてん(同140.3点), 6. りゅうきゅう(同136.8点), 7. チリメンご飯(同134.4点), 8. 魚のだんご・だんご汁(同131.6点), 9. ヒジギ飯(同127.5点), 10. プリ・干し大根(同121.4点), 11. ワカメご飯(同118.4点)の11品目が含まれる⁸⁾。摂食得点が100点超, 県内どこでも日常的によく食べられている料理である。他県にも共通するようなポピュラーな料理が並ぶ。

本タイプの一例である図2は, イワシなどの身をすって味をつけ, 油で揚げる‘すり身揚げ’の摂食頻度分布図である。これを見ると, 県北の内陸部に一部低摂食地域が見られる以外は, ほぼ全域でよく食べられていることがわかる。

本タイプの二例目である図3は, ‘りゅうきゅう’の摂食頻度分布図である。内陸部に若干の空白部分が出てくるが, やはり広くよく食べられていることがわかる。ちなみに, りゅうきゅうは, 大分県でよく食べられる魚井, すなわちタレに漬け込んだ刺身をご飯にのせる料理⁹⁾の中でも文字通り1番人気の品目である。

2) 凡県域中摂食型魚介料理(タイプA-2)

12. タコのからし酢味噌(摂食得点98.2点), 13. エビのかき揚げ(同96.1点), 15. イカとワケギのぬた(同73.7点), 16. 丸ずし(姿ずし)(同72.5点), 17. イカ飯(同69.8点), 18. あつ飯(同63.1点), 22. タコ飯(同54.8点), 23. テングサ寒寄せ(同51.3点)の8品目が含まれる。

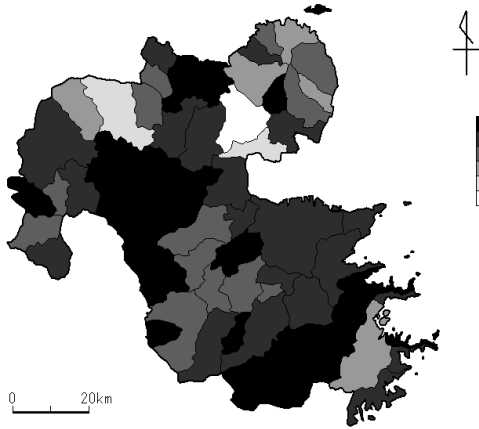


図2 すり身揚げの摂食頻度分布

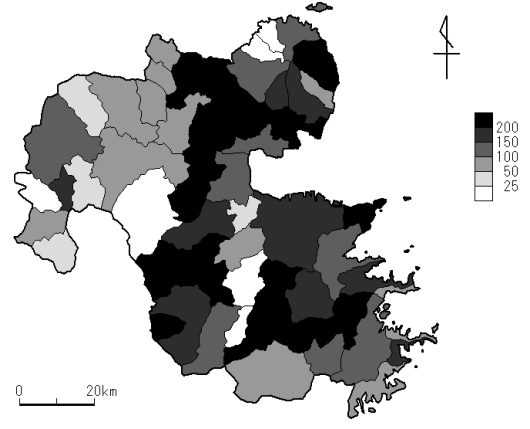


図3 りゅうきゅうの摂食頻度分布

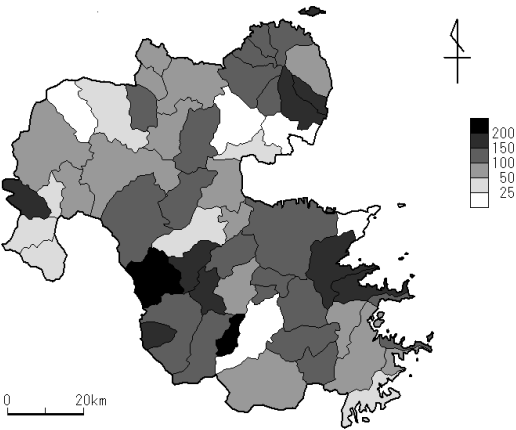


図4 タコのからし酢味噌の摂食頻度分布

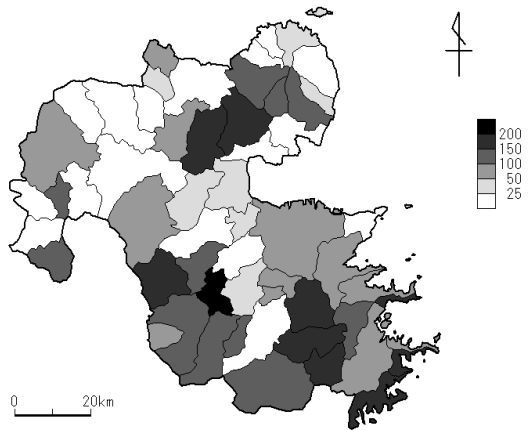


図5 丸ずし(姿ずし)の摂食頻度分布

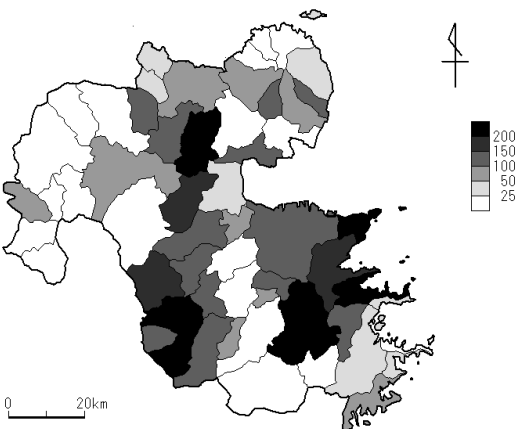


図6 クロメの摂食頻度分布

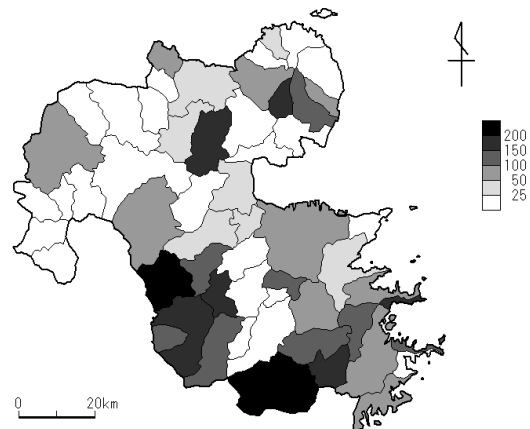


図7 小イワシなますの摂食頻度分布

これもほぼ県内全域で食されているタイプである（摂食市町村数40以上）が、摂食得点が100点以下で摂食頻度がA-1に比べて若干落ちる。

本タイプの一例である図4は、‘タコのからし酢味噌’の摂食頻度分布図である。本料理は、ゆでて薄切りにしたタコとワカメをからし酢味噌であえる。本タイプ中で最も摂食得点が高い、すなわちよく食べられている品目であり、図を見ても総じてハッチが濃い。沿岸、内陸とも若干空白地が広がっている。

本タイプの二例目である図5は、‘丸ずし（姿ずし）’の摂食頻度分布図である。本料理は、ハラを抜いて酢に漬け込んだ魚身にスシ飯を詰めたものである。分布上高摂食地域と低摂食地域の差がかなり明瞭であり、県央を南北に貫く低摂食地域の展開が見て取れる。

2. 広域摂食型魚介料理（タイプB）

1) 沿岸・内陸広域摂食型魚介料理（タイプB-1）

14. クロメ（摂食得点78.4点）、19. 魚味噌（同60.3点）、21. 小イワシなます（同58.0点）、25. イワシとチモトのぬたあえ（同48.2点）、29. ぶえん汁（同41.9点）、32. キスゴの南蛮漬（同38.4点）、35. サバのぬかみそだき（同31.7点）、37. アナゴのつけ焼き煮（同30.6点）、39. さい大根（同27.8点）、41. 小魚の塩炒り（同26.0点）の10品目が含まれる。

沿岸地域と山間地域の双方に摂食がみられるが、県央部中山間地を南北に非摂食地域が展開する。比較的保存のきく食材を使うもの、保冷技術の進歩により近年内陸でも食されるようになったものが含まれる。

本タイプの一例である図6は、‘クロメ’の摂食頻度分布図である。クロメは、冬季佐賀県特産の海藻であり、棒状に巻いて汁の具などに使う。保

存が利くこともあって、沿岸地域の他、内陸山間地域でも高摂食地域がみとめられる。

本タイプの二例目である図7は、‘小イワシなます’の摂食頻度分布図である。酢じめしたイワシ身と塩をした大根、ニンジン酢味噌、砂糖で和えるもので佐伯の伝統料理とされるが、図を見る限り、今日ではむしろ内陸地域でよく食されていることがわかる。

2) 沿岸広域摂食型魚介料理（タイプB-2）

24. ホゴの吸いもの（摂食得点49.3点）、50. エビザコの塩炒り（同20.4点）の2品目が含まれる。

大分県の沿岸環境は、遠浅の周防灘（豊前海）・浅海内湾である別府湾・潮の流れが早く、太平洋と瀬戸内海の魚介が邂逅する豊後水道の3海域で大きく異なっており、すべての沿岸を通じて摂食がみられるこのタイプは、数的には少ない。

本タイプの一例である図8は、‘ホゴの吸いもの’の摂食頻度分布図である。本品目は、小ホゴ（カサゴ）を煮立てた吸いもので、竹田など一部の内陸でも高摂食地域があるが、県の沿岸を中心とした摂食展開がみとめられる。

本タイプの二例目である図9は、‘エビザコの塩炒り’、すなわち小エビに塩をふってから炒りしたものの摂食頻度分布図である。こちらも沿岸を中心とする摂食展開がみられる。

3) 内陸広域摂食型魚介料理（タイプB-3）

26. カニ汁・カニ飯（摂食得点46.3点）、27. フナ・アユの甘露煮（同45.4点）、30. アユのうるか（同41.6点）、31. コイのあら（同40.2点）、40. アユ飯（同26.5点）、44. タラおさの煮付け（同24.6点）、57. ドンクロの串焼き・甘露煮（同11.4点）の7品目が含まれる。

内陸で獲れる淡水性の食材を使う料理が多いが、中にはタラおさのように遠く北海道から運ばれてくる干物食材を使う料理もある。今日でも、内陸で広く食べられているものが多い。

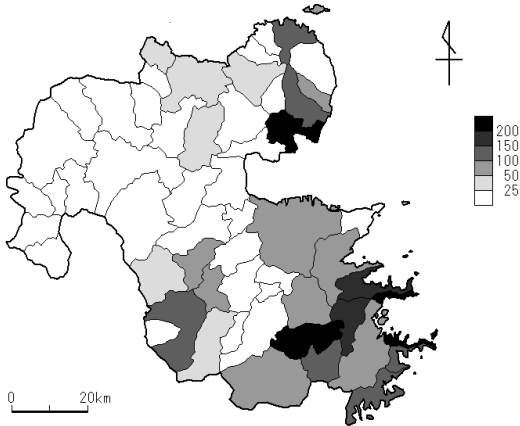


図8 ホゴの吸いものの摂食頻度分布

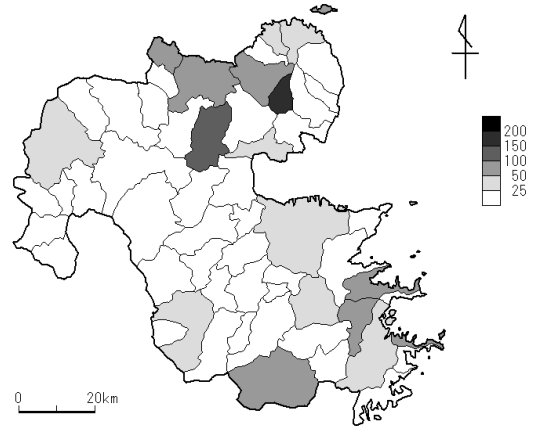


図9 エビザコの塩炒りの摂食頻度分布

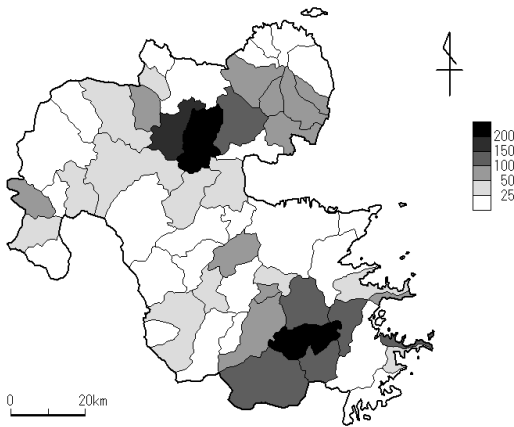


図10 カニ汁・カニ飯の摂食頻度分布

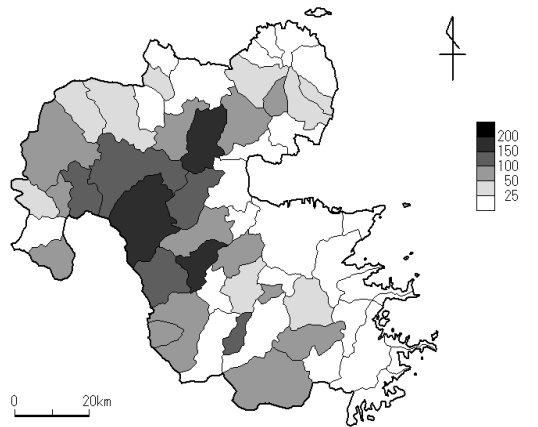


図11 コイのあらいの摂食頻度分布

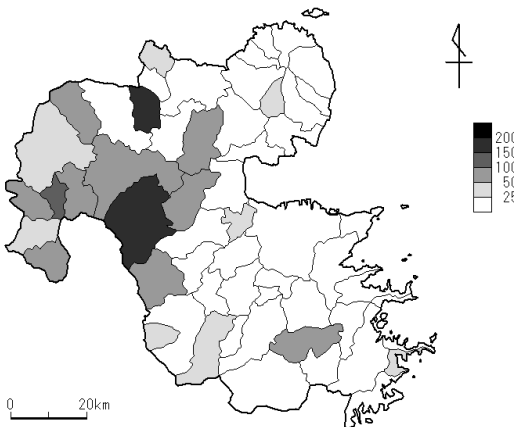


図12 タラおさの煮付けの摂食頻度分布

本タイプの一例である図10は、‘カニ汁・カニ飯’の摂食頻度分布図である。秋に河口付近まで下ってくる川ガニを潰して煮立て、塩と醤油で味をつけたカニ汁は、川の中下流内陸地域、特に県北の安心院と県南の本匠に摂食中心のあることがわかる。

本タイプの二例目である図11は、‘コイのあらい’の摂食頻度分布図であり、典型的な内陸摂食型であることがわかる。

さらに、三例目である図12は、‘タラおさの煮付け’の摂食頻度分布図である。干しダラは、九

州山地一円で盆に欠かせない料理として、宮崎、熊本両県でも出てきたが、違うのは宮崎、熊本では棒ダラ、すなわち、タラ身の干物が使われるのに対し、大分県ではタラおさ、すなわち、エラと胃袋の干物を使う点である。ちなみに当料理は、日田地方を中心に食される、やはり盆料理である。

3. 特定地域摂食型魚介料理 (タイプC)

1) 県南部地域摂食型魚介料理 (タイプC-1)

20. ごまだし(摂食得点58.3点), 36. さつま(同31.2点), 51. くじゃく(同20.0点), 56. 海鳴りずし(同14.3点), 62. ひゅうが(同9.4点)の5品目が含まれる。

これらは、県南部の現佐伯市、豊後大野、竹田市域でおもに食される特定地域食である。隣接する宮崎県(ひゅうが)や海を越えた愛媛県などの影響を受けた料理(さつま)が含まれる。

本タイプの一例である図13は、‘ごまだし’の摂食頻度分布図である。ごまだしは、炭火焼きした魚身とゴマをよくすって味をつけたもので、うどんなどの上にのせて食べる。図をみても県南中心の摂食がわかる。佐伯市は、ごまだし発祥の地であり、スシと並ぶ目玉食品として地域おこしを図っている¹⁰⁾。

本タイプの二例目である図14は、‘さつま’の摂食頻度分布図である。この料理は、瀬戸内海一円にみられるもので、焼いた魚身と味噌をすって焼き、ダシでのばしたものをご飯にかける。のばす時に丸に十の字にかき混ぜるのでさつまの名がついたという説がある。

2) 県北部・東部地域摂食型魚介料理 (タイプC-2)

28. ハモのチリ鍋(摂食得点43.6点), 42. マテ貝の浜焼き(同25.6点), 49. イギスの酢味噌かけ(同20.5点), 65. ドジョウ汁(同7.0点)の

4品目が含まれる。

県北部から東部にかけての沿岸で獲れる食材と同地域内陸部で養殖された食材(ドジョウ)を使った料理が含まれる。

本タイプの一例である図15は、‘マテ貝の浜焼き’、図16は同じく‘イギスの酢味噌かけ’の摂食頻度分布図である。豊前海の砂浜で獲れるマテ貝と、そこから国東にかけて採れるイギス(海藻)という地産食材を使うもので、後者は、干した海藻を煮溶かして冷やし固めた料理である。

3) 沿岸・内陸特定地域摂食型魚介料理 (タイプC-3)

38. ニイナのぬた(摂食得点30.4点), 46. 冷や汁(同23.2点), 47. ハモのつけ焼き(同23.0点), 48. カニ豆腐(同22.0点), 52. アミ飯(同19.9点), 53. タイめん(そうめん・うどん)(同19.4点), 54. サバご飯(同18.9点), 55. ニナ味噌(同16.9点), 58. カワハギと大豆の南蛮漬(同11.4点), 61. ぼけ汁(同10.2点), 63. ぎよはん(同9.2点)の11品目が含まれる。

本タイプの一例である図17は、‘冷や汁’の摂食頻度分布図である。冷や汁は、焼きアジ身と味噌をすってダシでのばした冷や汁をご飯にかけて食べるもので、宮崎から伝わったという説がある。宮崎県に隣接する県南部地方に広がっている他、北部内陸にも摂食地域が分布している。

本タイプの二例目である図18は、‘タイめん’の摂食頻度分布図である。当県では、姫島のタイうどん、すなわち丸煮したタイにうどんを配した料理が著名な他、かつては宇佐・大分市でもタイそうめんが結婚式の祝い料理として出されていた。しかし、今日では、姫島や本匠の他、摂食地域の分散が著しい。タイそうめんは、かつて瀬戸内海一円での祝い料理の定番であり、山越えて熊本県の内陸部(馬見原)にまで摂食地域が広がっていた。

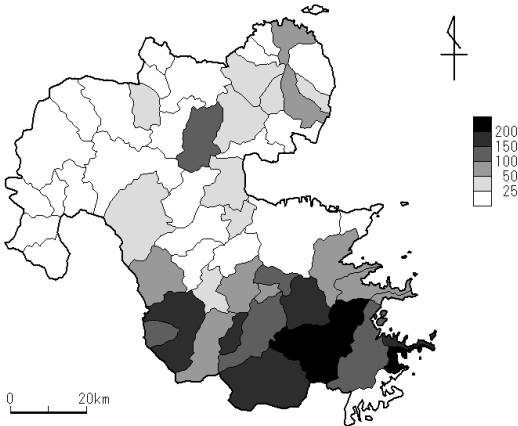


図13 ごまだしの摂食頻度分布

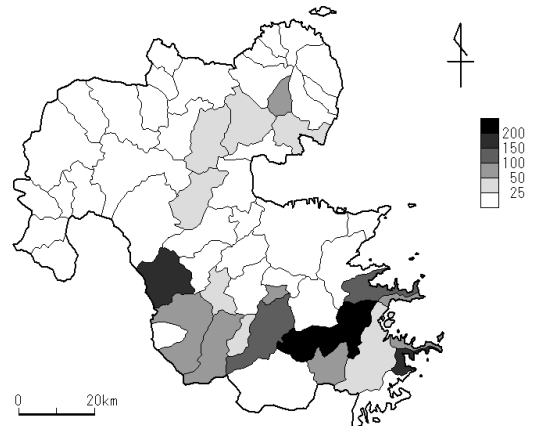


図14 さつまの摂食頻度分布

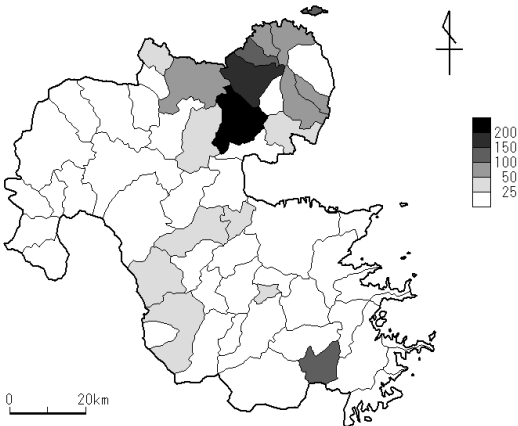


図15 マテ貝の浜焼きの摂食頻度分布

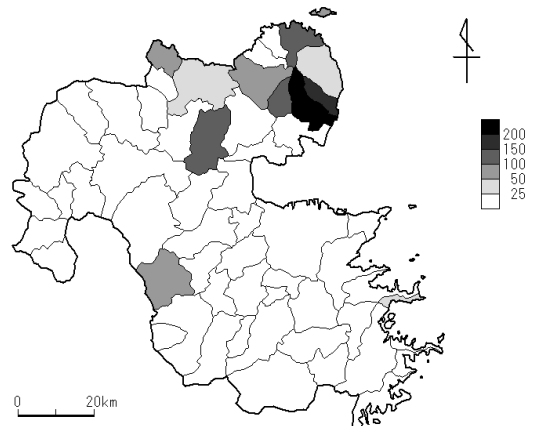


図16 イギスの酢味噌かけの摂食頻度分布

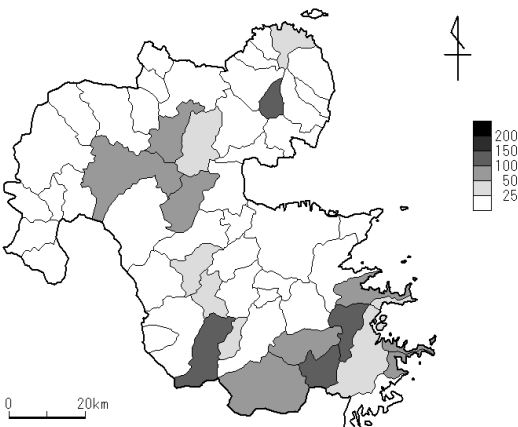


図17 冷や汁の摂食頻度分布

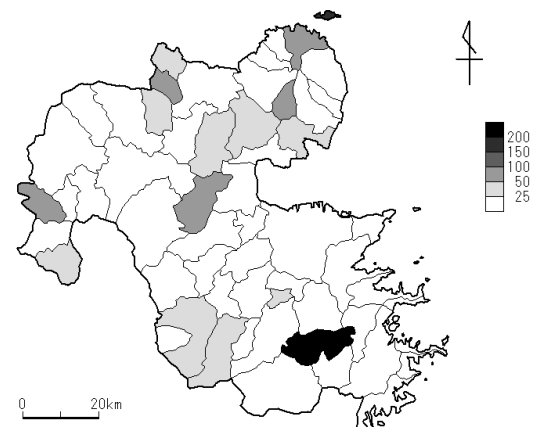


図18 タイめんの摂食頻度分布

4) 沿岸特定地域摂食型魚介料理 (タイプ C-4)

33. きらすまめし(おからまめし) (摂食得点 33.7点), 34. うれしの(同32.3点), 59. 黄飯(同 11.0点), 60. こけらずし(同10.9点), 64. おひら(同7.5点), 67. 茶台ずし(同5.3点)の6品目が含まれる。

沿岸の特定地域で食される伝統料理であり、その点で最も地域的個性の強い郷土料理と言える。

現在では他の地域でも摂食がみられるが、きらすまめしや黄飯はもともと臼杵市、うれしのは杵築市の地域食であった。

本タイプの一例である図19は、‘きらすまめ

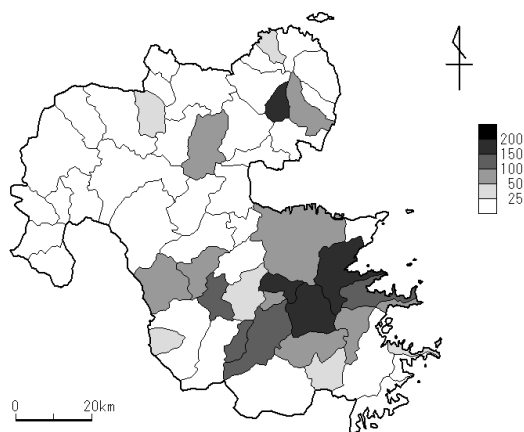


図19 きらすまめしの摂食頻度分布

し(おからまめし)’の摂食頻度分布図である。本料理は、醤油にまぶした魚身をすったおからに混ぜ、針生姜やカボス汁をかけて食べるもので、今日でも臼杵を中心に広く周辺地域でも食べられていることがわかる。

本タイプの二例目である図20は、‘うれしの’の摂食頻度分布図である。本料理は、タレに漬けたタイの薄引きをご飯にのせて食べる魚丼であり、杵築を中心に広く周辺地域でも食べられていることがわかる。

5) 内陸特定地域摂食型魚介料理 (タイプ C-5)

43. 頭料理 (摂食得点24.8点), 65. ドジョウ

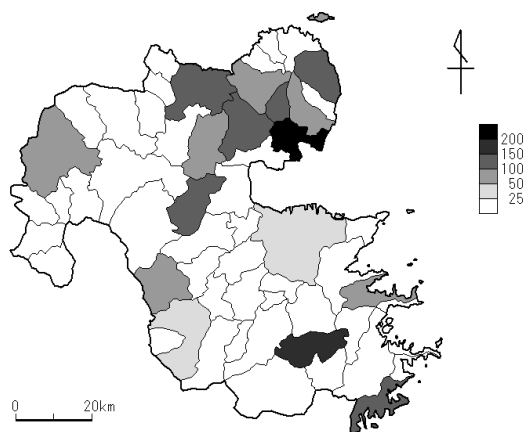


図20 うれしのの摂食頻度分布

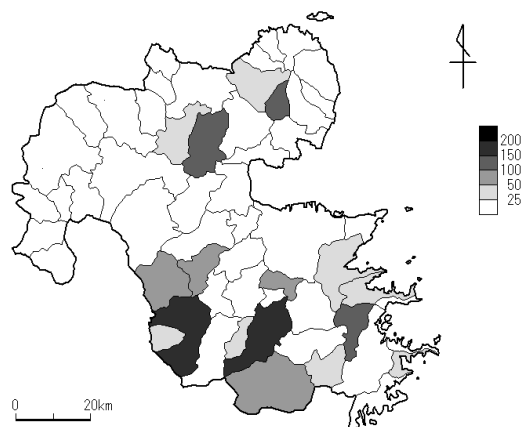


図21 頭料理の摂食頻度分布

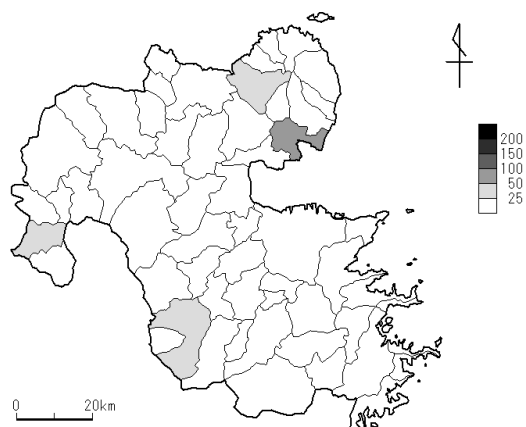


図22 しぐれ紅葉の摂食頻度分布

汁（タイプC・2と重複）（同7.0点）、66. 冷やし汁（同6.0点）の3品目が含まれる。

本タイプの一例である図21は、‘頭料理’の摂食頻度分布図である。本料理は、ニベなどの大型魚を身、内臓ごとに切り分けて湯引きしてカボス醤油などで食べる、貴重な海産魚を余すところなく使うハレの祝い料理である。図を見ると、本場である竹田およびその周辺地域への集中が読み取れる。この他、‘ドジョウ汁’が県北の安心院、院内などに摂食が集中し、‘冷やし汁’は内陸山間地に点在している。ちなみに、冷やし汁は、飯ものである冷やし汁と違って冷水に味噌味で野菜、干し魚を入れた汁ものである。

4. 幻となりつつある魚介料理（タイプD）

68. しぐれ紅葉（摂食得点3.5点）、69. お方ずし（同3.2点）、70. 物相ずし（同2.6点）、71. ゴットン貝の酢味噌あえ（同1.2点）の4品目が含まれる。

本タイプに含まれる料理は、摂食得点が5点未満のもので、もともと特定地域の伝統食であったが、現在ではほとんど食べられなくなった幻となりつつある料理である。

本タイプの一例である図22は、‘しぐれ紅葉’の摂食頻度分布図である。本料理は、すり豆腐に野菜、ヒジキなどと卵を落とし混ぜ込んだものをせいろ蒸しにする。国東のハレの伝統食であるが、現在では摂食頻度がきわめて低くなっていることがわかる。

IV 伝統的魚介類食の分布パターンの背景と市町村別の展開に関する若干の考察

1. 伝統的魚介類食展開パターンの背景

前章において、大分県域における伝統的魚介類食の展開パターンを大分類4と小分類11に分けることができた。それを受けて、本節では、それら

の分布の背後にある伝統食を形成・維持せしめてきた要因について筆者の知見の範囲で考察を加える。

凡県域すなわち、県のほとんどの地域で食される魚介類食は、どこでも入手しやすいポピュラーかつ、保存の利く食材を使う料理であり、県外でも広く食べられているものが多い。その中でもりゅうきゅうは、大分県民に好まれる魚井の代表と言えるものであった。

沿岸を中心に広く展開する、また、ものによっては特定の狭い地域に展開する魚介類食は、もともと一般的に地元の沿岸海域で捕獲され水揚げされる食材を使ったものが多い。近年の冷蔵輸送技術の発達によって、従来海産鮮魚介類の及ばなかった山間地域にもこういった食材が持ち込まれ、消費の拡大に寄与しているものもある。

沿岸と内陸山間の双方に同じ海産魚介料理がみとめられる場合、沿岸地域から山間地域にまで食材が持ち込まれたとは考えにくい。というのは、それらの魚介類食の多くが、県央を南北に貫く空白地帯を有しているからである。こういった例は、宮崎・熊本両県でもみられたが、それらの地域と同様に、ここでも食材生産と流通の分離、すなわち、沿岸地域では地産地消、内陸山間地域では隣県などから持ち込まれた食材を使うものがみられた。

内陸地域に持ち込まれた海産魚介を使う料理の例として、竹田の‘頭料理’についてふれる。ここでは大正の末頃まで、日向灘沖で獲れたオオニベなどが佐伯や臼杵の港に水揚げされた。ちなみに、佐伯は、県下1の水揚げを誇る漁業拠点であるが、中心魚種は、豊後水道のイワシ、アジ、サバといった日持ちのしない小型魚である。一方、オオニベは、全長150cm、体重30kgにもなる日向灘特産の大型魚であり（河野ほか、2005）、宮崎県下の漁港の他、需要のあった大分県南の佐伯、臼

杵にまで水揚げされていた。

ここから馬の背に乗せて野津まで、ここで馬を変えて竹田まで2日をかけて魚を持ち込むルート(いわゆる「魚の道」)があった。こうして持ち込まれた貴重な魚は、大型魚ゆえ傷んだ部分を除いても肉から内臓まで十分な食べ応えがあり、それらを湯引きして、余すところなく食べたという。

その後、豊肥本線の開通によって、食材入手先が大分市の魚市場に変わり、戦後トラックで大分市まで往復するようになって今日に至っている¹¹⁾。

もう一つ、内陸山間地域に長年食材が持ち込まれて作られてきた‘タラおさの煮付け’についてふれる。大分県西部山間地域である日田、旧日田郡(現日田市)、玖珠町と九重町の一部地域では盆の季節料理としてタラおさ(エラと胃の干物)の煮付けが好まれてきた。ハヌマン(1990)によると、北海道で生産されたタラおさのほとんどが九州で消費され、その大半が福岡県と佐賀県、大分県の一部で消費されているとされる。日田地方は、近世舟運の時代から筑後川を経て現在の福岡県南部地域とのつながりがあり、タラおさ食が、福岡県南食文化圏の代表料理として日田地方に伝わって好まれてきた。日田市で行ったタラおさ料理に関する聴き取り・観察・実食調査¹²⁾で使われた食材は、福岡県うきは市の「まるか梶原商店」製であった。同商店の梶原氏によると、タラおさは、マダラのエラと胃が、産地であるかつては稚内、現在は主に根室の加工場で干物にされて送られてくる。その流通圏は、先述の大分県域と福岡県南水縄山間地域であり、久留米市や福岡市など隣接地域でも平野部では食べられない。販売量は、梶原商店でかつては盆を中心に年間2,500kgほどあったが、現在は2,200kgほどに減っている。なお、福岡県内には、福岡市内を含め、タラおさを扱う業者が数件あるとのことであった¹³⁾。

ところで、先述したように、タラ干物の煮付けは盆料理として九州山地一円で食されてきた。ただし、宮崎・熊本両県の棒ダラ(身の干物)に対して、大分県ではタラおさが好まれる点が全く異なっている。梶原氏によると、タラおさにはマダラのみが使われるのに対し、棒ダラには価格の高いマダラ(本ダラ)製と安いスケトウダラ(スケ棒)があり、前者は特に京都、大阪の正月料理として好まれる。そういった関西の市場から熊本・宮崎に流入してくるのではとのことであった¹⁴⁾。

こうしてみると、同じ九州山地縁辺地域であるとは言え、大分のタラおさ食と宮崎・熊本県の棒ダラ食の間には大きな断絶があり、食材流通ルートも違うことが理解される。

2. 伝統的魚介類食の市町村別分布展開とその要因

本節では、アンケートで得られた伝統的魚介料理71品目それぞれの摂食得点の市町村別平均得点を比較検討することで、それらの料理の摂食にみられる地域の特徴について明らかにする。

分析の結果をまとめたのが表3である。特に興味深いのは、得点1位、すなわち最もよく大分県の伝統的魚介料理を食べているところが安心院であり、以下、2位の本匠から5位の大田までの最上位層が全て内陸の市町村で占められ、沿岸の漁業地域が出てこない。逆に最下位層をみると、54位が野津原、55位山国、56位中津江、57位上津江、58位、つまり最下位が耶馬溪となっている。

こちらはほとんどが、大分県の中でも最奥の山間地域であり、もともと海産を中心とする伝統的魚介料理にほとんど縁のなかった地域であることが理解される。

それでは、いわゆる漁業地域はどのあたりに位置しているのであろうか。県内で漁業生産の多い順に市町村をみると(表4)、佐伯が41位、次いで

表3 旧市町村別摂食頻度得点

摂食頻度 順位	市町村名	摂食頻度 平均得点	地域*(地理的環境)	摂食頻度 順位	市町村名	摂食頻度 平均得点	地域*(地理的環境)
1	安心院町	114.4	北部：内陸農村(現宇佐市)	30	日田市	47.0	西部：内陸都市
2	本匠村	112.3	南部：内陸農村(現佐伯市)	30	山香町	47.0	東部：内陸農村(現杵築市)
3	弥生町	90.1	南部：内陸農村(現佐伯市)	30	朝地町	47.0	豊肥：内陸農村(現豊後大野市)
4	竹田市	85.7	豊肥：内陸都市	33	直入町	46.5	豊肥：山間農山村(現竹田市)
5	大田村	77.8	東部：内陸農村(現杵築市)	34	大分市	45.6	中部：沿岸都市
6	津久見市	77.8	中部：沿岸工・農・漁業都市	35	本耶馬溪町	43.7	北部：内陸農山村(現中津市)
7	久住町	77.5	豊肥：山間農山村(現竹田市)	36	三重町	42.3	豊肥：内陸都市・農村(現豊後大野市)
8	野津町	73.2	中部：内陸農村(現臼杵市)	37	千歳村	40.8	豊肥：内陸農村(現豊後大野市)
9	大飼町	71.3	豊肥：内陸農村(現豊後大野市)	38	佐賀岡町	40.3	中部：沿岸漁村(現大分市)
10	直川村	62.3	南部：内陸農村(現佐伯市)	39	緒方町	38.9	豊肥：内陸農村(現豊後大野市)
11	鶴見町	60.3	南部：沿岸漁村(現佐伯市)	40	杵築市	38.5	東部：都市・近郊農村
12	安岐町	59.7	東部：沿岸・内陸農漁村(現国東市)	41	佐伯市	37.1	南部：沿岸工・農・漁業都市
13	清川村	57.7	豊肥：内陸農村(現豊後大野市)	42	三光村	36.3	北部：都市近郊農村(現中津市)
14	九重町	56.3	西部：山間農山村	43	天瀬町	34.4	西部：内陸農山村(現日田市)
15	宇目町	55.2	南部：山間農山村(現佐伯市)	44	別府市	33.8	東部：沿岸温泉観光都市
16	米水津村	54.9	南部：沿岸漁村(現佐伯市)	45	前津江村	32.0	西部：山間農山村(現日田市)
17	中津市	53.7	北部：都市・近郊農村	46	挾間町	31.5	中部：内陸農村(現由布市)
18	姫島村	53.2	東部：離島漁村	47	真玉町	30.7	北部：沿岸・内陸農漁村(現豊後高田市)
19	蒲江町	52.7	南部：沿岸農漁村(現佐伯市)	48	国東町	29.9	東部：沿岸都市・農漁村(現国東市)
20	荻町	52.5	豊肥：山間農山村(現竹田市)	49	大野町	29.3	豊肥：内陸農村(現豊後大野市)
21	臼杵市	51.8	中部：沿岸工・農・漁業都市	50	香々地町	28.5	北部：沿岸・内陸農漁村(現豊後高田市)
22	武蔵町	51.6	東部：沿岸・内陸農漁村(現国東市)	51	大山町	27.5	西部：内陸農山村(現日田市)
23	宇佐市	51.5	北部：都市・近郊農漁村	52	日出町	27.2	東部：沿岸工・農村
24	国見町	51.3	東部：沿岸・内陸農漁村(現国東市)	53	庄内町	26.2	中部：内陸農村(現由布市)
25	院内町	51.0	北部：内陸農村(現宇佐市)	54	野津原町	25.4	中部：内陸農村(現大分市)
25	湯布院町	51.0	中部：内陸温泉観光都市(現由布市)	55	山国町	23.9	北部：内陸農山村(現中津市)
27	上浦町	50.0	南部：沿岸漁村(現佐伯市)	56	中津江村	21.5	西部：山間農山村(現日田市)
28	豊後高田市	49.9	北部：都市・近郊農村	57	上津江村	20.1	西部：山間農山村(現日田市)
29	玖珠町	47.4	西部：内陸農山村	58	耶馬溪町	18.9	北部：内陸農山村(現中津市)

* 地域区分は、大分県地域振興局管轄区による。

津久見がこちらは上位の6位、杵築が40位、国東が48位、中津が17位、日出が52位、宇佐が23位、姫島が18位、豊後高田が28位となっており、漁業生産と魚介摂食頻度の相関は、ほとんどみとめられない。

これらの結果の背後にある要因について考察を進めてみよう。まず言えることは、これらの結果をもって、今日の大分県で漁業の盛んな沿岸地域では、魚介類をあまり食べなくなっていると判断

することはできないということである。というのは、きわめて新鮮な魚介類が入手しやすい沿岸漁業地域では、あれこれ調理に手間暇をかけずに刺身としてそれらを食することが多い。このため、消費量の多さに比して伝統的な魚介料理の摂食は少なくなっているのである。ただ少なくとも、冷蔵施設がなく、鮮魚保存の術がなかった時代に作られていた貯蔵を目的とした塩干物自家生産は、消失しつつあると言うことができよう。この他、

表4 大分県内市町村別漁業・養殖業生産(2011年)

順位	市町村名	漁獲量(t)	収獲量(t)	合計
1	佐伯市	20,610	22,144	42,754
2	津久見市	5,153	3,654	8,807
3	杵築市	3,449	113	3,562
4	国東市	2,211	8	2,219
5	中津市	836	270	1,106
6	日出町	1,004	x	1,004
7	宇佐市	777	x	777
8	姫島村	776	x	776
9	豊後高田市	275	x	275

(農林水産省：漁業・養殖業生産統計より作成)

沿岸漁業地域の大半では、淡水魚介を使う料理の摂食が全く出てこない。そのため、トータルの平均得点が総じて下がったということもある。

また、沿岸地域には多くの都市が立地しており、多様な嗜好を持つ都市住民、とりわけ魚離れの顕著な若・壮年層¹⁵⁾の割合が高い地域でもある¹⁶⁾。そういった諸々が、沿岸漁業地域の順位を下げた要因となっている。

では、伝統的魚介料理が最も好まれているのは、どのような性格を持つ地域であろうか。これに該当する市町村の分布をみると、竹田を除いていずれも比較的海に近い内陸に位置していることがわかる。すなわち、これらの地域では、海産魚介類が搬入されやすいのに加え、淡水魚介類の消費も大きく、結果として伝統的な魚介類食が最も好まれているのである。また、高齢化の進行も、当地域の魚介好きに大きく貢献していると言えよう。

V 結び

以上、本稿では大分県域を事例として伝統的魚介類食の地域的分布パターンとそれらの特性について論を進めてきた。研究結果を、以下のようにまとめることができる。

大分県域における伝統的魚介類食71品目の摂

食頻度アンケート調査データから、それらの地域的分布パターンとして、4の大分類と11の小分類が見出された。すなわち、A. 凡県域摂食型魚介料理 (A-1. 凡県域高摂食型、A-2. 凡県域中摂食型)、B. 広域摂食型魚介料理 (B-1. 沿岸・内陸広域摂食型、B-2. 沿岸広域摂食型、B-3. 内陸広域摂食型)、C. 特定地域摂食型魚介料理 (C-1. 県南部地域摂食型、C-2. 県北部・東部地域摂食型、C-3. 沿岸・内陸特定地域摂食型、C-4. 沿岸特定地域摂食型、C-5. 内陸特定地域摂食型)、D. 幻となりつつある魚介料理であった。

これらの摂食地域分布パターンの存立要因として、凡県域型は、ポピュラーかつ保存の利く食材を使い、県外でも広く食べられていた。沿岸摂食型は、もともと地産地消の魚介類食であった。これに対し、内陸摂食型は、頭料理のように県内沿岸から食材が持ち込まれるものの他、隣県から持ち込まれる食材を使うものが多かった。

伝統的魚介類食の市町村別展開をみると、高摂食地域は、比較的海に近い内陸農村地域に展開しており、中摂食地域が沿岸の都市・漁業地域に、低摂食地域が内陸奥部山間地域に展開していた。海に近い内陸農村では、海産・淡水魚介双方の摂食がみられる他、高齢化の進行も魚介を好む地域住民性に寄与していた。一方、沿岸都市・漁業地域では、魚介生食が一般的で手の込んだ伝統食の摂食が低い。また、この地域に多い若年層の魚離れの影響もあった。

今日、すたれつつあるものも含めて、伝統的魚介類食は、長年愛され、保持されてきた貴重な地域文化である。そういった伝統文化の記録を残すのみならず、それらが好まれてきた地域とその分布パターンを明らかにすることができたことに本稿の意義を見出しうると考える。

最後に、筆者は、地域伝統的魚介類食や地酒のような飲食文化を核として、集客を図るツーリズム

ム(ドリンク&イート・ツーリズム)を構想することで、地域の活性化に何らかの貢献ができるのではと考えている。大分県を事例とした地域活性化構想の具体的な創出を次の課題としたい。

[付記]

調査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問い合わせる回答をいただくなど多大なご協力をいただいた。調査でお世話になった竹田の後藤美保氏、日田の栗山勝子氏、「まるか梶原商店」梶原秀行社長、アンケート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ます。

本稿の骨子は、2013年度第56回歴史地理学会大会(砺波文化会館)において発表した。また、本研究には、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。

注

- 1) メソスケールの地域とは、本稿では都道府県域を指す。筆者は、こういった地域スケールでの研究成果を蓄積していくことで、将来的に日本全体といったスケールでの伝統飲食文化の地域的展開に言及することができると考えている。
- 2) 伝統的魚介料理の選定に当たって参考にしたのは、下記の文献他である。①「日本の食生活全集 大分」編集委員会編(1992)、②大分合同新聞文化センター(1988)、③ハヌマン編(1990)、④大分県生活改善連絡協議会(1975)、⑤大分県農政部編(1978)、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)、⑦農林省(2007)他。
- 3) 大分県農林水産部農山漁村・担い手支援課佐藤則子氏他同部の関係諸氏、大分県漁業協同組合総務部漁政課佐々木利恵子氏にご協力いただいた。
- 4) アンケート用紙には、71品目それぞれについて、①料理名、②調理法の簡単な説明をつけた上で「よく食べる(週1回程度)」、「時々食べる(月1回程度)」、「たまに食べる(年数回程度)」のいずれかにチェッ

クを入れてもらう形にした(食べない場合は、もちろんチェックは入らない)。

- 5) アンケート内容を数値化するために表記のような簡易的な分析を行うことで、摂食頻度の高い(日常よく食べられる)品目だけでなく、摂食頻度の低い品目を見落とすことのないよう努めた。それは、後者に重要なハレ食が多く含まれているためである。
- 6) 大分県広報聴課(2002)を参照した。
- 7) 大分の歴史については、以下による。①農山漁村文化協会(1998)、②渡辺(1971)、豊田他(1997)、竹田市誌編集委員会編(2009)、勝目(1954)他。
- 8) 品目名に付した番号は摂食頻度得点順位を表している。また、摂食得点の順位は表1に対応している。
- 9) 大分県域で食される魚丼系品目としては、りゅうきゅうの他にあつ飯、うれしの、さつま、ひゅうががある。
- 10) 佐伯市(2013) web ページによる。
- 11) 平野(2006)および竹田で頭料理の老舗である割烹料理「一竹」女将後藤美保氏に対する聴き取りによる。
- 12) 日田市在住の栗山勝子氏に、タラおさの煮付けを作っていたら観察実食調査を2013年9月2日に実施した。
- 13) 「まるか梶原商店」梶原秀行社長に対する聴き取りによる。
- 14) 同上。
- 15) 水産庁編(2011)にある年代別に肉類と魚介類のどちらを好むか重量ベースで示した統計グラフをみると、1~40歳代までが肉類、50歳以上が魚介類を好むだけでなく、年齢が上がるにつれて魚介類消費の割合が高くなっている。
- 16) 沿岸の22旧市町村の人口総計が935,845人(全体比78.2%)、36内陸旧市町村が260,684人(同21.8%)となっており、沿岸地域の人口集中が一目瞭然である。また、沿岸市町村住民の平均年齢が45.9歳、65歳以上の高齢者率が24.3%なのに対し、内陸市町村住民の平均年齢は51.2歳、高齢者率が34.0%となっており、平均年齢で前者が5.3歳若く、高齢者率で9.7ポイント低くなっている(統計は、平成22年国勢調査)。

文 献

- 朝倉隆太郎(1977): 郷土料理シモツカレの地理的分布. 宇都宮大学教育学部紀要, 27, 77-87.
- 市川健夫(1986): 食文化にみる地域性. 地理, 31, 10-18.
- 大分県広報聴課(2002): 大分県の自然と風土. web

- ページ [http://www.pref.oita.jp/10400/guide-o/index_](http://www.pref.oita.jp/10400/guide-o/index_jp.html)
[jp.html](http://www.pref.oita.jp/10400/guide-o/index_).
- 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.
- 大分県農政部編 (1978) : 『ふるさとの味』大分県農政部.
- 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.
- 勝目忍 (1954) : 豊後日田中城河岸と竹田河岸. 大分県
地方史研究, **3**, 9-14.
- 河野秀伸・松浦光宏・廣川祐介 (2005) : 宮崎県にお
ける栽培漁業への取組について, 豊かな海, **5**, 8-12.
- 木村ムツ子 (1974) : 郷土料理の地理的分布. 地理学評論,
47, 394-401.
- 佐伯市 (2013) : 佐伯はこんなまち. 佐伯市 web ページ
<http://www.city.saiki.oita.jp/city/gaiyou>
(konnamachi).html.
- 水産庁編 (2011) : 『平成23年 水産白書』農林統計協
会. 水産庁 web ページ [http://www.jfa.maff.go.jp/j/](http://www.jfa.maff.go.jp/j/kikaku/wpaper/h23/index.html)
[kikaku/ wpaper/h23/index.html](http://www.jfa.maff.go.jp/j/kikaku/wpaper/h23/index.html).
- 竹田市誌編集委員会編 (2009) : 『竹田市誌 第1巻』竹田
市.
- 豊田寛三・後藤宗俊・飯沼賢司・末廣利人 (1997) : 『大
分県の歴史』山川出版社.
- 中村周作 (2012a) : 『宮崎だれやみ論 - 酒と肴の文化地
理 [改訂増補版]』鉦脈社.
- 中村周作 (2012b) : 宮崎県域における伝統的魚介食の
分布とその背景. 横山智・荒木一視・松本淳編『モン
スーンアジアのフードと風土』明石書店.
- 中村周作 (2012c) : 『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.
- 中村周作 (2013) : 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. 宮崎大学教
育文化学部紀要社会科学, **29**, 15-43.
- 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
水産農漁村女性集団連絡協議会.
- 『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.
- 農山漁村文化協会 (1998) : 『江戸時代人づくり風土記④
ふるさとの人と知恵 大分』, 農山漁村文化協会.
- 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.rdpc.or.jp/kyoudo>
[ryouri100/](http://www.rdpc.or.jp/kyoudo).
- 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.
- 平野耕治 (2006) : 『魚河岸50年 - 竹田名物 頭料理とと
もに』.
- 山下宗利 (1992) : わが国における食文化の地域性とそ
の変容. 佐賀大学教育学部研究論文集, **39**, 115-133.
- 渡辺澄夫 (1971) : 『大分県の歴史』山川出版社.

Regional Development of Traditional Seafood Meals in Oita Prefecture

NAKAMURA Shusaku

Faculty of Education and Culture, University of Miyazaki

The purpose of this study is to clarify the regional development of traditional seafood meals and their conditions of location in Oita Prefecture.

It was revealed that there are eleven distribution types of seafood meals:

A: Types of Pan-prefecture area (A-1: High frequency of eating, A-2: Medium frequency of eating)

B: Types of Wide area (B-1: The coastal and inland areas, B-2: The coastal area, B-3: The inland area)

C: Types of Particular area (C-1: The Southern part of the prefecture, C-2: The Northern and the Eastern parts of the prefecture, C-3: The coastal and inland areas, C-4: The coastal area, C-5: The inland area)

D: Types of meals that are disappearing

The traditional seafood meals are the important cultural treasure of the region. Therefore, it is necessary not only to keep a record of them, but also to use them for the activation of the region.

Keywords: traditional seafood meals, regional culture, pattern of distribution, the conditions of location, Oita Prefecture