

A-61 延岡地方における食生活の変遷と郷土料理との関連について (第1報)

緑ヶ丘学園短大 志賀 リツ  
○吉田 郁子

1. 延岡地方における食生活が、日本の歴史的流れの中で、どのような影響をうけて変遷し、更に延岡地方に残された郷土料理との関連を知る事ができたので、その一部を報告する。

2. 日本の食生活史の中における延岡地方の食生活の変遷を研究し、現在の延岡地方の食生活の実態を調査した。調査対象として、士族家庭と、特に古代より聚落を結成していた地区で現在も農業を行なっている家庭を選んだ。更に宮崎県内の高校生を対象として郷土料理の調査を行ない、その中から延岡地方独特の料理を選んだ。

3. 延岡地方は九州山脈に源を発する五ヶ瀬川が太平洋にそそぐ流域に広がる平野で城下町として発展してきたところである。この地方に存在する数多くの貝塚、古墳群、遺物包含層から発掘された、粃殻の押痕のついた弥生式土器、有孔土器、炭化米等から、古代より文化の中心として栄え、又水田耕作が行なわれていた事を知る事ができる。現在残っている郷土料理の中、鮎ずしは庄園時代宇佐神領の僧が拡張にともなう税金として、塩酢でしめた鮎を納めていた事にはじまる。朝鮮漬は藩主高橋氏が豊臣秀吉の朝鮮征伐に参加した際、出征兵士が覚えてきたものと言う事からその名がある。次にさつまいりは、江戸時代に藩主内藤氏が窮乏した士族の家庭の食物として、残飯を乾して糲とし、あずきと混ぜて炊かせた事から始まった料理と考えられる。