

## 熊本の昭和初期の食生活についての一考察 : 「聞き書 熊本の食事」を資料として

著者	内藤 貴美子, 中村 綾子, 柳田 朋子
雑誌名	熊本大学教育学部紀要 人文科学
巻	41
ページ	137-147
発行年	1992-09-30
その他の言語のタイトル	Diet in Kumamoto During the Early Showa Era, as Described in Kikigaki Kumamoto no Syokuji-Interview on Dishes in Kumamoto
URL	<a href="http://hdl.handle.net/2298/978">http://hdl.handle.net/2298/978</a>

## 熊本の昭和初期の食生活についての一考察

「聞き書 熊本の食事」を資料として

内藤貴美子・中村綾子\*・柳田朋子\*\*

Diet in Kumamoto During the Early Showa Era, as Described in  
"Kikigaki Kumamoto no Syokuji-Interview on Dishes in Kumamoto"

Kimiko NAITO, Ayako NAKAMURA\*, Tomoko YANAGIDA\*\*

(Received May 25, 1992)

### 緒 言

現在は国内外の多様な食品が入手できる。また調理機器の開発が進み以前に比べて調理に費やす時間と労力は著しく軽減されている。しかし一方で食品の選択のまずさ等が過食や偏食を招き、肥満や成人病の増加原因となるなど問題も生じている。質的に豊かで健康的な食生活のあり方を検討する上で、現在から少しさかのぼった大正の終わりから昭和の初めにかけて熊本の各地域では、どんな食品を用いてどのように調理し食していたのか、食生活の様相を探ることにした。昭和初期に食事作りにたずさわっていた主婦等にその時代の食事内容や食生活の実態を聞き書きした資料をもとに、食生活の概要とその特徴をあきらかにすることを目的に分析を行った。

### 方 法

#### 分析対象資料

熊本の郷土料理についての文献は数多くあるがごく特定の地域や料理に焦点をあてたものが殆どである。熊本全域の食生活の様子、食事内容、各地の産物、調理法などが詳細に記述されているものが望ましい。そこで資料は大正の終わりから昭和の初めころの熊本県の食生活についてまとめた『日本の食生活全集④ 聞き書 熊本の食事』<sup>1)</sup>を分析対象資料とした。これは編集委員が熊本の各地域の食について昭和初期に食事作りを担当していた主婦を中心とした調査・取材の協力者から聞き書きした内容をまとめたものである。資料の掲載内容は表1の通りである。

#### 分析方法

食生活の様相を分析する基準の分類項目として、①料理形態、②料理の主材料の食品群、③料理の主材料、④地区、⑤季節、⑥食事形態の6項目を採りあげた。

①料理形態の分類 調理書<sup>2-5)</sup>に記述されている調理法、材料、調味料を主体とした分類を参考に検討し、設定した分類基準に従って出現した料理内容の分類を行った。

\* 菊池郡七城小学校

\*\* 天草郡今津小学校

表1 「熊本の食事」の掲載内容

阿蘇の食	熊本近郊の食
I 四季の食生活	I 四季の食生活
II 基本食の加工と料理	II 基本食の加工と料理
III 季節素材の利用法	III 季節素材の利用法
IV 伝承される味覚	IV 伝承される味覚
V 阿蘇の食, 自然, 農業	V 熊本近郊の食, 自然, 農業
球磨の食	県南の食
I 四季の食生活	I 四季の食生活
II 基本食の加工と料理	II 基本食の加工と料理
III 季節素材の利用法	III 季節素材の利用法
IV 伝承される味覚	IV 伝承される味覚
V 球磨の食, 自然, 農業	V 県南の食, 自然, 農業
県北の食	天草の食
I 四季の食生活	I 四季の食生活
II 基本食の加工と料理	II 基本食の加工と料理
III 季節素材の利用法	III 季節素材の利用法
IV 伝承される味覚	IV 伝承される味覚
V 県北の食, 自然, 農業	V 天草の食, 自然, 農業

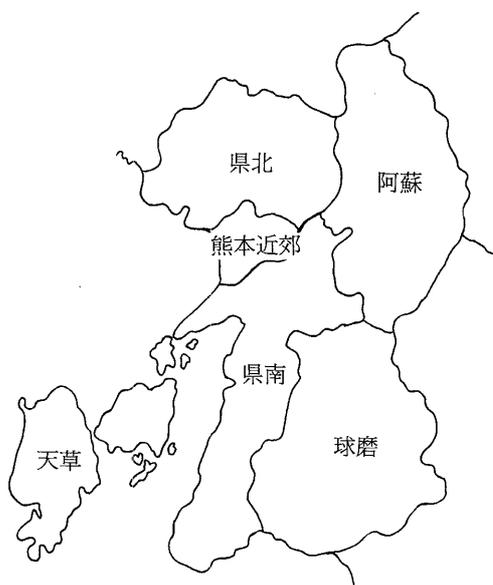


図1 食生活による熊本の地域の区分

②食品群の分類 資料に出現した料理の主材料の食品群を食品成分表<sup>6)</sup>に従って分類した。その結果穀類, いもおよび澱粉類, 砂糖および甘味類, 種実類, 豆類, 魚介類, 獣鳥鯨肉類, 卵類, 乳類, 野菜類, 果実類, きのこと類, 藻類, し好飲料類, 香辛料類の15の食品群に分類した。

③主材料の分類 料理の主となる材料, その料理には欠かせない材料, その料理を特徴づけている材料の食品名を採り上げ食品群の分類に従って分類した。

④地区の分類 資料の食生活による地域の区分を参考に, 阿蘇, 県北, 熊本近郊, 球磨, 県南, 天草の6地区に分類した。<sup>7)</sup> (図1)

⑤季節の分類 資料は一応新暦を採用してあるので3~5月を春, 6~8月を夏, 9~11月を秋, 12~2月を冬とした。ただし特定の行事では旧暦や月おくれで記述されていた。また季節は県, 地域, 話

者によって感じる季節が異なり, 語り部の季節感を尊重している部分もあったので, 総合的に判断して季節区分を行った。<sup>8)</sup>

⑥食事形態の分類 特別な行事(祭り, 年中行事, 田植などの生産儀礼など)や来客の時に供される特別食をハレ, 日常食をケとした。

資料に掲載されている1527品目の料理を採りあげ前記の①~⑥の各項目についてロータス1-

2-3<sup>9)</sup>で分類表を作成した。

## 結 果

### 料理形態の分類

料理 1527 品目の料理形態を分類した結果は次のようであった。

料理形態は調理法を主体に分類を行った。主食的・嗜好食品的な様相を合わせもつもち菓子を菓子 1 に、団子を菓子 2 に、その他の嗜好食品の様相を示すものと果物を菓子 3 に分類した。これは当時の農村生活の中でもちや団子が数多く出現したので菓子を細分化の方が様相が把握しやすいと考えられたことによる。また飲み物と加工食品の項目を新たに設定した。その結果①飯物、②めん物、③煮物、④蒸し物、⑤ゆで物、⑥浸し物、⑦炒め物、⑧揚げ物、⑨焼き物、⑩生物、⑪和え物、⑫酢の物、⑬汁物、⑭鍋物、⑮寄せ物、⑯菓子 1、⑰菓子 2、⑱菓子 3、⑲飲み物、⑳漬物、㉑加工食品の 21 項目に分類できた。

### 季節の分類

季節の分類は年中、春、夏、秋、冬の 5 季節を基準に料理が食べられていた時期により分類した。その結果①年中、②春、③夏、④秋、⑤冬、⑥春夏、⑦春秋、⑧春冬、⑨夏秋、⑩夏冬、⑪秋冬、⑫春夏秋、⑬春夏冬、⑭春夏秋冬、⑮夏秋冬の 15 季節に分類できた。

料理形態で分類した 21 項目をさらに細分化し、地区、材料、季節、食事形態などについて分析した結果を述べる。なお「ある料理が二つ以上の地区で重複する場合、ある地域で代表させて取り上げました。」<sup>10)</sup>と記述してあるから、出現した料理はよりその地区を特徴づけるものと思われるので出現数の比較は資料に記述してある地区の料理として扱った。(図 2-1, 2, 3, 図 3)

①飯物 うるち米、もち米、あわ、きび、麦を主材料とした飯や粥が出現した。飯物は焼米、高菜飯、馬肉入り炊こん飯などの野菜類や魚肉類を副材料とし混ぜこんだものであった。粥は水を多めに炊いたもの、飯に水を加えて炊いたもの、副材料を加えて炊いたもの、飯に茶をかけたものがみられ、小豆がゆ、いもぞうすい、ずうしなどがあつた。米以外にいもやおからを主材料に主食としたものもあつた。飯物は 137 品目出現し、全料理 1527 品目中の 8.9 %であつた。地区別にみると阿蘇がやや多く出現した。飯物 137 品目中飯は約 81 %とかなり多く出現した。粥は 16.7 %、米以外は 2.1 %であつた。冬の寒い時期に粥をよく利用していた。主材料はうるち米が 8 割程度で多く使われていた。麦は県北で多く、おからは県南や天草で出現した。副材料を混ぜこんだ飯物が多く出現したことから、飯や粥に野菜類などの副材料を混ぜて米を食いのばす工夫をしていたと思われる。

②めん物 めんは小麦粉やそば粉などを材料とした主食となる料理で、うどん、そうめん、そばなどがあつた。この他さつまいもを加工したろくべえのようなものも主食的要素から分類された。めん物は 24 品目(全料理の 1.5 %)出現した。いで汁かえやむっきりなどの小麦粉を主材料としたものが 15 品目(めん物の 62.5 %)と多くみられた。県北で多く出現し、特にそば粉を使ったそば切りやそばぎゃなどが他の地区に比べて多かつた。さつまいもを主材料としたものは天草でのみ 1 品目出現した。めん物は米の主食の補いとしての主食的様相が強い料理であるため季節による相違がなく四季を通じてよく食べられていたようだ。

③煮物 煮物の材料にはほとんどの食品が適するためその種類は多く食品の組み合わせも広範囲である。味つけに用いる主な調味料により醤油煮、塩煮、味噌煮、砂糖煮に分類できた。煮物は 211 品目(全料理の 13.8 %)出現した。煮しめ、みなのかつくだ煮、さばやいわしの煮つけ、ぎぜ

ん豆などの醤油煮が最も多かった。野菜類と魚介類を主材料とした煮物がそれぞれ約41%と多かった。豆類やいも類は約10%用いられていた。この他には獣鳥鯨肉類、藻類、種実類、果実類、穀類が利用されていた。天草は魚介類が29品目（煮物の36.2%）出現し他地区よりも多かった。煮物は旬の材料を用いて日常の食事や特別な日の食事によく利用されており、食事には欠かせない料理であったと思われる。

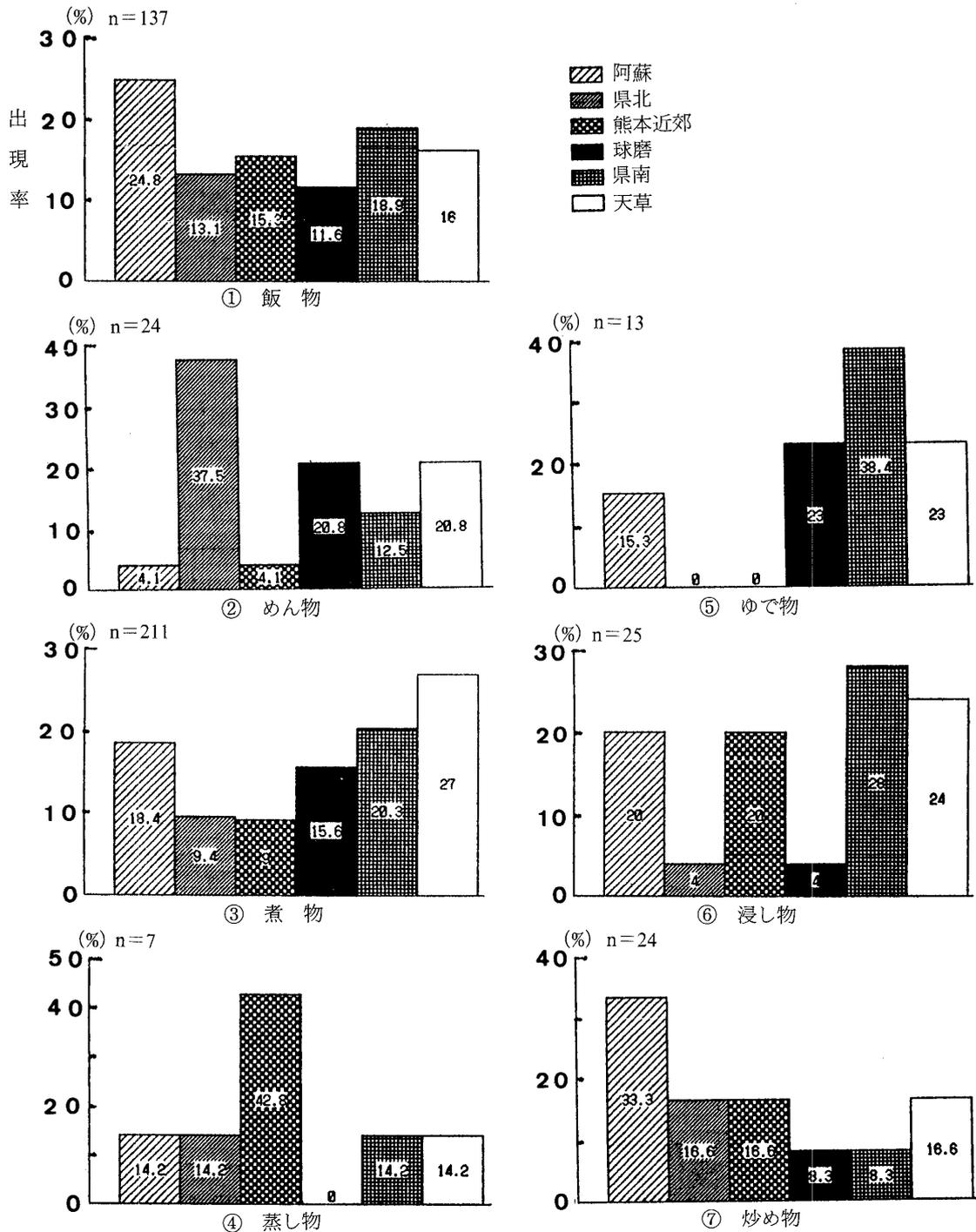


図 2-1 料理形態別・地区別の出現率

④蒸し物 蒸し物は直接蒸しのみで、わずか7品物(全料理の0.4%)であった。主材料としてふかしいもやつみ出しもなどのいも類と豆類であった。主食の代用やおやつとしてさつまいもの蒸し物が多く食べられていた。

⑤ゆで物 ゆでる操作は不味成分の除去、食品組織の軟化、タンパク質の凝固などの目的で予備的調理操作として行う場合は除いた。ゆで物は13品目(全料理の0.8%)であった。主材料はき

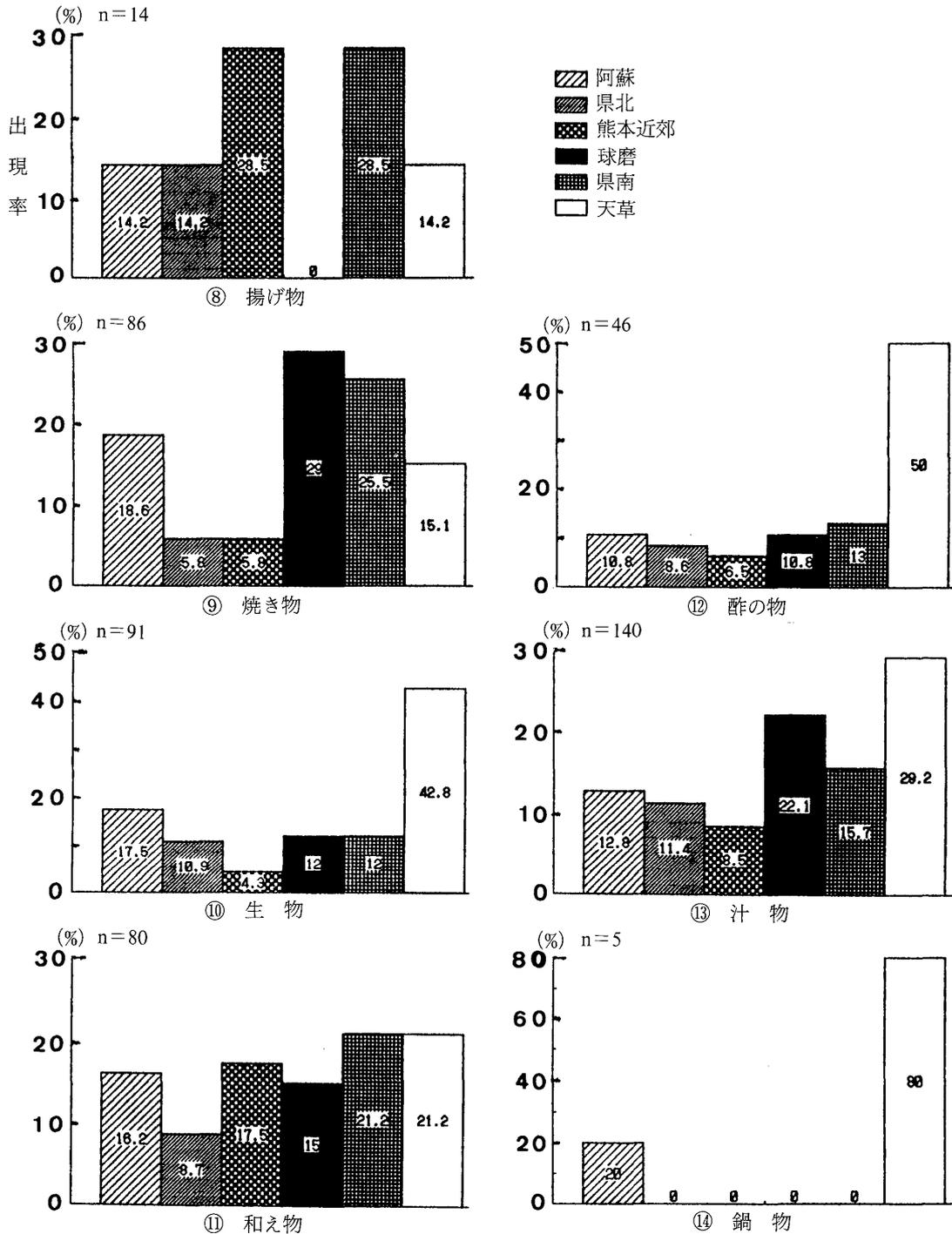


図 2-2 料理形態別・地区別の出現率

ぬかつぎなどのいも類が5品目(ゆで物の38.4%)でやや多く、この他ゆで栗の種実類、豆類、魚介類のゆで物が出現した。

⑥浸し物 浸し物は25品目(全料理の1.6%)出現した。県北と球磨以外の地区は5~7品目で同程度に出現した。特にほうれんそう、しゅんぎく、ふだんそう、せりなどの野菜類の浸し物が18品目(浸し物の78.2%)で多く出現した。ついで数の子の魚介類であった。浸し物が食べられる

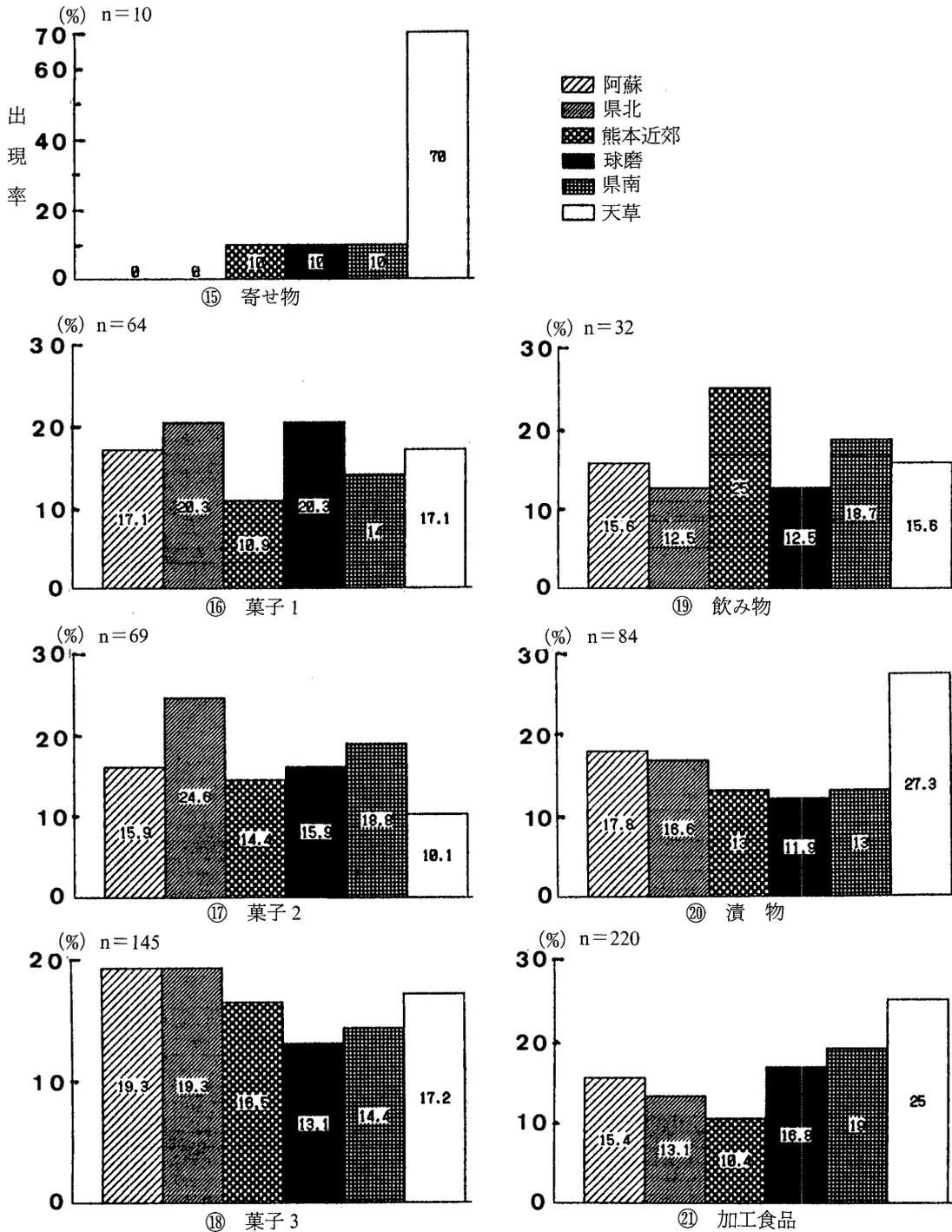


図 2-3 料理形態別・地区別の出現率

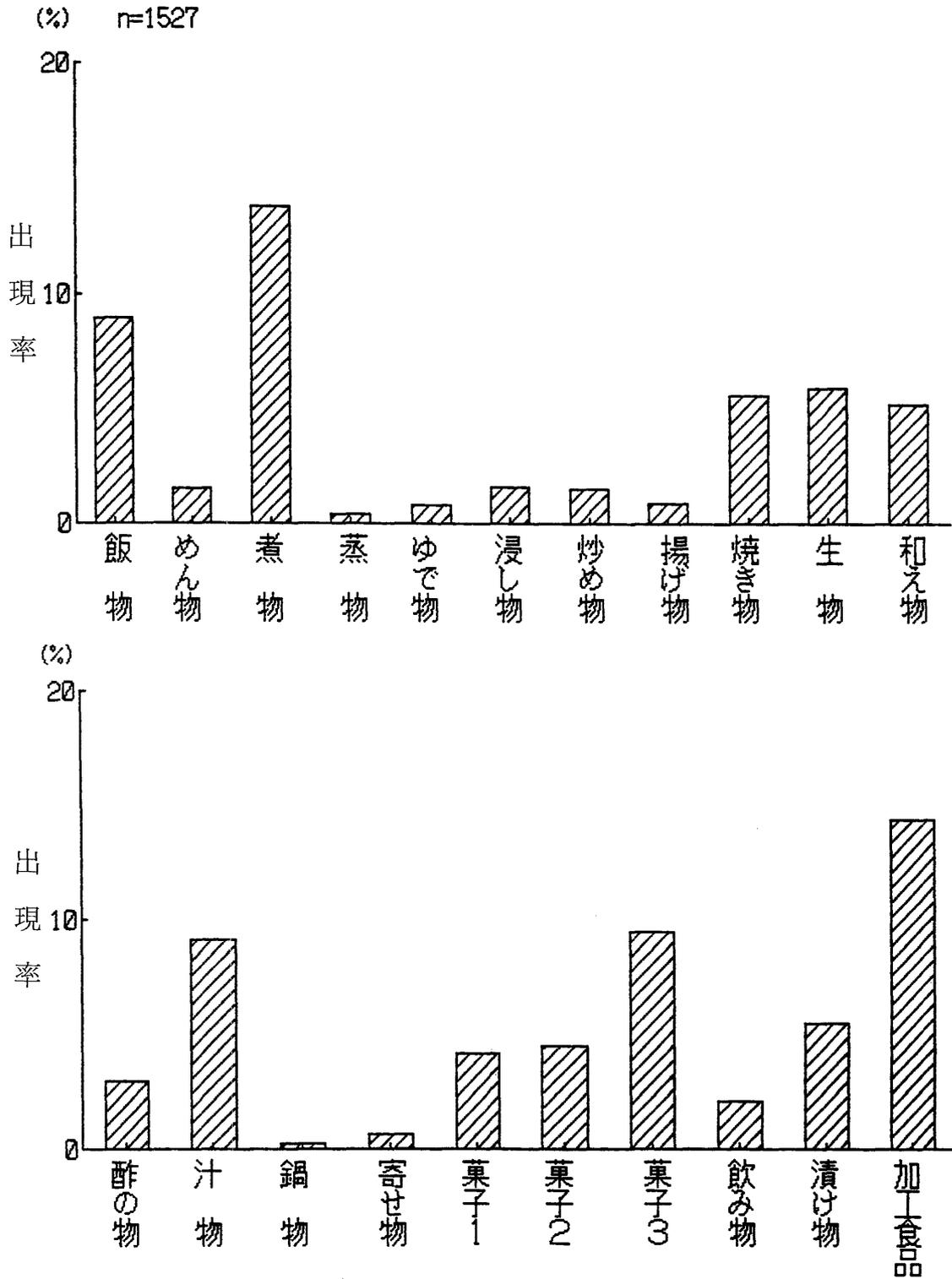


図3 料理形態別の出現率

季節に年中が出現しなかったことから、浸し物は旬の材料を利用した料理が多かったと思われる。

⑦炒め物 炒め物は揚げ物と焼き物の中間に属し、味噌炒め、醤油炒め、塩炒めに分類できた。炒め物は24品目(全料理の1.5%)出現した。ひこずり、にがごりのこねり、なすの味噌よごしなどのように野菜類の炒め物が17品目(炒め物の70.8%)で多くみられ、この他は豆類、魚介類、藻類などであった。きらずの油炒めやきな漬けの油炒めなど年中食べられている炒め物が3割出現し、ケの食事として作られていたようだ。

⑧揚げ物 衣の相違によりてんぷら、空揚げ、素揚げ、特殊衣揚げに分類できた。揚げ物は14品目(全料理の0.9%)出現した。中でもてんぷらが9品目(揚げ物の64.2%)で多く出現した。揚げ物は熊本近郊と県南にやや多くみられた。材料はいも類が多く使われ、からいものつき揚げやじゃがいもの油揚げ、また特殊衣揚げはからしれんこんが食べられていた。魚介類はしゃくや魚のすり身のてんぷらであった。

⑨焼き物 焼き物は直火焼きと間接焼きに分類でき、86品目(全料理の5.6%)出現した。球磨は25品目(焼き物の29.0%)、県南は22品目(焼き物の25.5%)で、他地区よりもやや多く出現した。里芋、豆腐、あゆなどのでんがく、さばやたいやいわしなどの塩焼きの直火焼きが多く出現した。卵焼きや焼きまつたけなどの間接焼きは少ない傾向であった。材料は魚介類、野菜類、いも類、豆類、きのこ類、卵類が使われていた。特に魚介類が21種類、56品目(焼き物の65.1%)で、中でもいわしが12品目と多く熊本の各地区で出現した。その他獣鳥鯨肉類の焼き物が球磨だけに4品目出現した。豊富な旬の材料を焼き物にして食していたといえる。

⑩生物 生物は食品を生のままあるいは半加熱の状態を用いることにより、食品本来の香りや舌ざわりや歯ざわりを味わえる料理である。生物は91品目(全料理の5.9%)出現した。いわしの刺身、このしろの刺身、鯨の刺し身、やのうおの焼き切りなどのように魚介類が70品目(生物の76.9%)と多く出現した。この他冷ややっこ、こんにゃくの刺身、からいもややまのいもの生物料理が食べられていた。

⑪和え物 和え物はあえ衣の種類により酢味噌あえ、白あえ、味噌あえ、合わせ醤油あえ、その他のあえ物に分類できた。和え物は80品目(全料理の5.2%)出現し、県北の7品目を除いた他の地区では12~17品目出現した。ひともじのぐるぐるやうば貝の酢味噌あえなどの酢味噌あえが25品目(和え物の31.2%)で多く出現した。ついで白あえと合わせ醤油あえの14品目(和え物の17.5%)であった。その他のあえ物としては砂糖味噌あえ、おろししょうがあえなどが出現した。主材料は野菜類が多いが、里芋のおろししょうがあえや里芋の醤油あえのようないも類も食べられていた。この他魚介類、獣鳥鯨肉類、藻類が利用されており、生物と同様に季節の旬の素材で作られていたことが伺える。

⑫酢の物 酢の物は調味酢により三杯酢と二杯酢に分類でき、46品目(全料理の3.0%)出現した。材料は野菜類(いもがらの酢のもの、切り干しと油揚げの酢のものなど)、魚介類(いわしの尾引きの酢のもの)、藻類(ひじきの味噌あえ)、いも類(やまいもの酢のもの)が利用されていた。天草が23品目(酢の物の50%)と他の地区より多く出現した。

⑬汁物 汁物は濁り汁と澄まし汁に大別した。さらに濁り汁を薄くず汁、味噌汁、すり流し汁、とろろ汁、呉汁、その他の汁の6項目に、澄まし汁をすまし汁と潮汁の2項目に分類し合計8項目に分類できた。汁物は140品目(全料理の9.1%)も出現し、食事には欠かせない料理であったといえる。濁り汁(102品目、汁物の72.8%)が、澄まし汁(20品目、汁物の14.2%)より多く出現した。地区の比較では天草(41品目、汁物の29.2%)と球磨(31品目、汁物の22.1%)が多く出現した。主材料は野菜類(42品目、30.0%)、穀類(36品目、25.7%)、魚介類(24品目、17.1%)

%)、豆類(14品目, 10.0%)、いも類(12品目, 8.5%)の順に多く利用されていた。多種類の材料を具にしたのべだご汁、たけのこの味噌汁などの味噌汁が最も多く食べられていた。またあらやぼらなどの魚介類の汁物は24品目中16品目が天草で出現した。

⑭鍋物 鍋物はすき焼き、煮込みに分類でき、5品目(全料理の0.3%)出現した。天草(4品目)と阿蘇(1品目)のみ出現し、魚介類はすき焼き(いわしやきびなごのいり焼きなど)に、いも類は煮込みに用いられていた。秋から冬にかけて食べられていた。

⑮寄せ物 寄せ物は10品目(全料理の0.6%)出現し、寒天寄せ8品目と澱粉寄せ2品目であった。主材料はてんぐさ、いぎりす、みるなどの藻類と呉豆類の豆類やいちごんにゃくの種実類であった。天草は豊富にとれる藻類を利用していたため他の地区より多かった。

⑯菓子1 菓子1は嗜好食品的なもち菓子と主食的なもちの両方を含めて、副材料を使わない白もち、副材料を混ぜたあんのないもち、あんを包んだあんもち、副材料としてさつまいもを使ったからいももちに分類できた。菓子1は64品目(全料理の4.1%)出現し、各地区とも7~13品目出現した。お正月のもちやひな祭りのふつもち、お彼岸のぼたもちのように年中行事のハレの食事と結びついているものが多くみられた。この他とうきびもち、からいももち、こっばもち、塩あんもちなどもあった。季節的には冬、春、秋に集中して出現した。

⑰菓子2 菓子2は団子粉を用いた菓子類である。嗜好食品的な団子と主食的な団子の両方を含めて粉末材料により次のように細分類した。穀類やいも類などの数種の粉末を組み合わせた混合粉の団子、もち粉の団子、うるち粉の団子、小麦粉の団子、さつまいもの粉を用いたいも粉の団子、そば粉の団子に分類できた。菓子2は69品目(全料理の4.5%)出現した。県北が17品目でやや多い以外は、他の地区も10~13品目で同様に出現した。彼岸だんごやあんころがしなどの混合粉の団子が30品目(菓子2の43.4%)で多く、ついで豆だごやのべだごなどの小麦粉の団子が14品目(菓子2の20.2%)、迎えだごやあわつくだごなどのもち粉の団子と正忌だごなどのうるち米の団子がそれぞれ9品目出現した。

⑱菓子3 菓子3は調理法、形態、発生系統の違いなどから練り菓子、焼き菓子、糖菓子、蒸し菓子、煎り菓子、棹菓子、飴菓子、揚げ菓子、その他の菓子、水菓子に分類できた。菓子3は145品目(全料理の9.4%)出現した。各地区とも19~28品目出現した。こらつけや蒸しこっば焼きなどの焼き菓子、小豆雑煮やゆずの皮の砂糖煮などの糖菓子、きんとんやそらまめあんなどの練り菓子が多く出現した。主材料はいも類、豆類、穀類、種実類であった。季節は年中が多い傾向であった。

⑲飲み物 飲み物は仕事の合い間や食後などの日常の生活の中で、あるいは祭りや祝い事などの特別な日に飲まれるものである。食事をよりおいしくしたり生活に潤いを与える役割をもつものである。茶、酒、甘酒、焼酎などに分類でき、32品目(全料理の2.0%)出現した。

⑳漬物 漬物は調味料により塩漬、糖漬、味噌漬、麴漬・粕漬、その他の漬物に分類できた。漬物は84品目(全料理の5.5%)であった。天草が23品目と若干多いが、他の地区も10~15品目出現した。高菜漬、赤ど漬、梅干しなどの塩漬が27品目(漬物の32.1%)で最も多く、たくあん漬けやいわしのぬか漬などの糖漬が16品目(漬物の19.0%)、にがごりの味噌漬やしやくの味噌漬などの味噌漬が15品目(漬物の17.8%)、五分漬大根や丸干し大根の醤油漬などの醤油漬とその他の漬物が7品目(漬物の8.3%)ずつ、麴漬・粕漬が2品目(漬物の2.3%)出現した。主材料は阿蘇高菜漬やしやくし菜漬のように野菜類が65品目(漬物の77.3%)と多く使われていた。この他魚介類、果実類、藻類、豆類が利用されていた。

㉑加工食品 加工食品は旬に豊富にとれる食品を保存し、長期に利用できるように工夫された生

活の知恵の結晶ともいえる半調理品である。加工食品は調理法により次の7項目に分類できた。食品組織を固めたすば豆腐やこんにゃくなどの凝固、切り干し大根やあぶり魚のように天日干しや加熱乾燥した乾燥、塩いわしや豚肉の醤油づけなどの漬物(㊟の漬物以外)、食品成分をとり出したかたし油などの抽出、味噌や醤油やこる豆などの醗酵、南関揚げや揚げ豆腐などの揚げ物(㊟の揚げ物以外)、穀類、いも類、豆類を粉末にした寒ざらし粉やはったい粉やきな粉などの粉末であった。加工食品は220品目(全料理の14.4%)出現した。天草は55品目で最も多く、ついで県南42品目、球磨37品目、阿蘇34品目、県北29品目、熊本近郊23品目の順であった。処理が簡単な乾燥が約45%出現し、粉類が約19%、漬物と醗酵と凝固がそれぞれ約10%出現した。

## 考 察

資料中の1527品目の料理についてその料理形態、地区、季節などに基き分類を行い分析した結果、昭和初期の頃には熊本の各地域の特長ある食材を活用して伝統的な食べものを食して生活していたことが分かった。

資料によると「熊本は自然条件からみて、地帯区分は東部山地、西部低地と天草の三地帯に大別され、これに気候、風土を加味すればさらに六地域に分けることができる。東部山地は北部の阿蘇と南部の球磨、西部低地は熊本市近郊を中心に、風土、地理、歴史的にみて県北と県南に分けられる。天草は大矢野島、上島、下島の三島と他の島々が含まれる。」とある。<sup>11)</sup>また、「阿蘇を除き、年平均気温が十五度~十七度というのは典型的な西南暖地であり、雨が多く、湿度も高い。しかし山地があり、平野があり、島しょもあるので、各地域の間の気候には相当の開きがある。」<sup>12)</sup>と熊本は地区により地理的・自然的背景が異なることが記されている。

熊本の産物については、「その地域の風土、環境に適した農耕、畜産、林業、水産を営んだ結果、どの部門についてもめざましい発展をとげ、また食生活面でも、土地、風習から生み出された特産物にはおのおのその特徴がうかがえ、それが地域文化を支えてきた。」<sup>13)</sup>とあるように、水田、畑地、山地などの有効な土地利用のもとに、できるだけ土地でとれるものを中心に食生活を営む知恵に基づいて、新鮮な旬のものや自家加工による保存食を利用して食事がなされていたといえる。<sup>14)</sup>

## 要 約

「聞き書 熊本の食事」を資料として、熊本の天正の終わりから昭和の初めにかけての食生活の様相と特徴を明らかにすることを目的に、出現した1527品目の料理について検討した。分類項目は料理形態、地区、季節、主材料、食事形態をとりあげ、ロータス1-2-3で分類表を作成して分析した。その結果次のことが明らかになった。

料理は飯物、めん物、煮物、蒸し物、ゆで物、浸し物、炒め物、揚げ物、焼き物、生物、和え物、酢の物、汁物、鍋物、寄せ物、菓子(1・2・3)、飲み物、漬物、加工食品の21項目の料理形態に分類できた。多く出現したのは加工食品、菓子、煮物、汁物、飯物であった。また、熊本の各地域の気候、風土をいかした有効な土地利用により生産される食材を、多様な手法で調理した伝統食を味わいながら、地域の連帯感のある食生活が営まれていたといえる。

## 参考文献

- 1) 小林研三：日本の食生活全集④ 聞き書 熊本の食事，(1987)，農山漁村文化協会。
- 2) 山崎清子他：調理と理論，(1974)，同文書院。
- 3) 木下サキ：基礎調理，(1979)，医歯薬出版。
- 4) 松元文子：新版 調理学，(1980)，光生館。
- 5) 小川安子：調理理論と実習 基礎編，(1981)，光生館。
- 6) 松元文子：四訂 調理のための食品成分表，(1989)，柴田書店。
- 7) 1) の p. 355.
- 8) 岡田芳朗：1) の付録 p. 3.
- 9) 大河原享：Lotus1-2-3，(1991)，池田書店。
- 10) 1) の p. 3.
- 11) 1) の p. 353.
- 12) 1) の p. 346.
- 13) 1) の p. 349.
- 14) 老山勝：食の科学，150，p. 2 (1990)，光琳。