

地域の和食文化ネットワーク九州

「第2回食文化保護・継承推進 ミーティング」レジュメ

食はおいしいに在り

～ 食文化への取り組み～

2023年11月30日

一般社団法人大分学研究会
代表理事 檜本 譲司

大分の地理的特性

～通奏低音のように流れる歴史潮流～

海を活用した交流の歴史

朝鮮半島から大陸へ

政治経済文化の中心地機内へ



大分は大陸から朝鮮半島を経て日本の中心機内への結節点

大分の地勢的特性 ～地域の独立性～

・ 変化にとんだ地形:九州の自然博物館

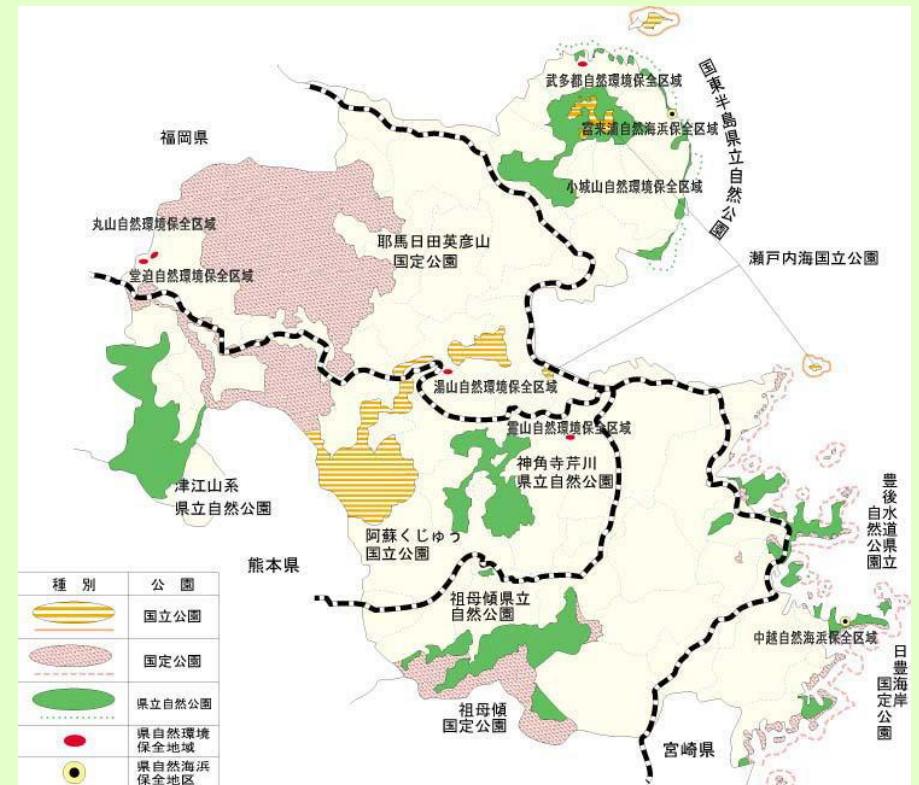
- ・九州本島の最高峰である中岳から亜熱帯植生が見られる日豊海岸まで含み、火山地帯・非火山地帯の変化に富んだ地形
- ・西南日本で観られるすべての自然景観が集積
- ・国立公園2・国定公園3・県立公園5⇒30%が自然公園
- ・ラムサール条約湿地:くじゅう坊ガツル・タデワラ湿原 2005
- ・日本ジオパーク:豊後大野市と姫島村 2013
- ・国東半島宇佐地域の世界農業遺産 2013
- ・祖母・傾・大崩ユネスコエコパーク 2017

・ 独立した地域の集合体

- ・山や川で生活圏が分断
 - ①道路トンネル数日本一 557(2020年3月末)
 - ②石造アーチ橋数日本一 498(日本の「めがね橋」一覧)



地域性が強い⇨一村一品運動

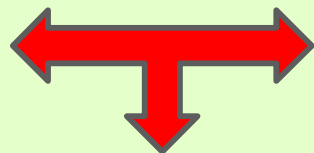




大分学とは？



交流の結節点



地域の独立性が高い

大分の魅力は多面的で、地域性が強い

- 目的: 大分の魅力を多面的に明らかにすること
- 提唱者: 故辻野功先生 (2014年死去、京都造形芸術大学名誉教授・元日本文理大学教授・元別府大学教授、2014年大分県賞詞)
- (一社)大分学研究会
 - ①2011年7月設立
 - ②奇数月の第4土曜日に例会、偶数月の第4日曜日に体験ツアー
 - ③大分学研究叢書の刊行 (第1~4巻)
 - ④しんけん大分学検定の実施 (大分合同新聞社と共催)
2013年から毎年11月3日 (文化の日) に実施
(20年からはオンラインも実施、今年は第11回を開催)
 - ⑤「教えてぶんぶん」(大分合同新聞朝刊)への原稿提供
 - ⑥郷土料理の発掘と創造 (2017・18・19・20年、農水省・県補助事業)
 - ⑦子供のための伝統文化体験事業 (2021・22・23年、親子郷土料理他)



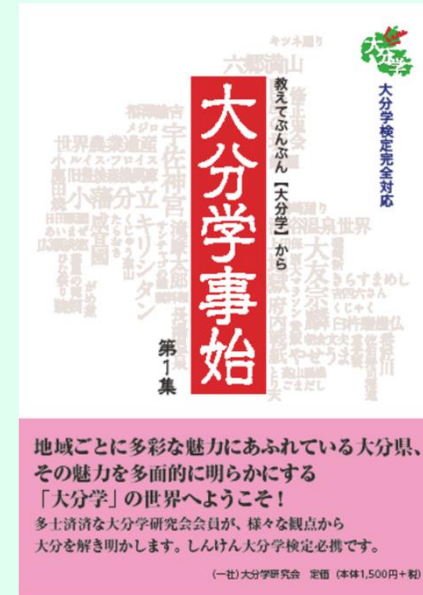
大分学研究叢書のご紹介



辻野功著 大分学研究叢書第1巻
『親子で読む大分偉人伝』
2014年・大分学研究会刊



西澤千恵子著 大分学研究叢書第2巻
『今こそ作ってみたい おおいたの郷土料理』
2018年・大分学研究会刊



大分学研究叢書第3巻
『大分学事始』第1集
2018年・大分学研究会刊



大分学研究叢書第4巻
『大分学事始』第2集
2021年・大分学研究会刊

しんけん大分学検定とは？

- 目的：大分の魅力をどれだけ知っているかを問う検定試験
- 内容：「入門コース」誰でも受験可能 100問・100点満点
「マスターコース」大分学初級認定者限定
120点満点（一般問題100問・100点 スペシャル問題5問20点）
- 受験方法：会場受験とオンライン受験
- 一般問題の出題範囲

- ① おおいた方言
- ② 歴史
- ③ 文化
- ④ 食
- ⑤ 地域・産業
- ⑥ スポーツ・芸能
- ⑦ 自然・環境
- ⑧ 温泉



食文化への取り組み 前段階

2007年12月
農林水産省選定「郷土料理百選」

事前投票結果 72,566票

ブリのあつめし 6位

ごまだしうどん 12位

手延べだんご汁 19位

とり天 46位

丸ずし 55位

郷土料理百選 選定料理一覧

北海道・東北

関東

中部

近畿

中国・四国

九州・沖縄

ページ上から地方を選択していただくと、各地方の選定料理一覧がご覧になれます。
また、各料理をクリックすると、詳細のページをご覧になれます。

九州・沖縄地方の選定料理一覧

農山漁村の郷土料理百選



水炊き -福岡-



がめ煮 -福岡-



呼子イカの活きづくり -佐賀-



須古寿し -佐賀-



卓袱 (しっぽく) 料理 -長崎-



貝雑煮 -長崎-



馬刺し -熊本-



いきなりだご -熊本-



からしれんこん -熊本-



ブリのあつめし -大分-



ごまだしうどん -大分-



手延べだんご汁 -大分-



地鶏の炭火焼き -宮崎-



冷や汁 -宮崎-



鶏飯 (けいはん) -鹿児島-



きびなご料理 -鹿児島-



つけあげ -鹿児島-



沖縄そば -沖縄-



ゴーヤーチャンプルー -沖縄-



いかすみ汁 -沖縄-

おいしいの郷土料理 「おかず」

りゅうきゅう (南部の沿岸地方)



- 刺身を生姜や調味料に漬け込んだ保存食
- かつては、刺身の切り端や余った刺身で作る
- 名前の由来は、琉球の漁師から伝わったからとも、千利休にちなむ「利休和え」からきたとも。

おいしいの郷土料理「麺類」

ごまだしうどん (佐伯地方)



魚が多く捕れた時に、家庭で作った保存食。
インスタント食品の先駆け。エソで作るのが
一般的だが、タイやアジでも作られる。
うどん以外にもご飯やスパゲッティなどの調
味料としても使われる。

おおいたの郷土料理「麺類」

だんご汁(全県)



大分県を代表する郷土料理。
「だんご」は、地粉をこねて親指大にして寝かせた上で手で伸ばしたもの。
日田玖珠地方では、もち米粉を使った「子育てだんご汁」がある。

おいしいの郷土料理 「ごはん類」

アジの丸ずし (佐伯市米水津地方)

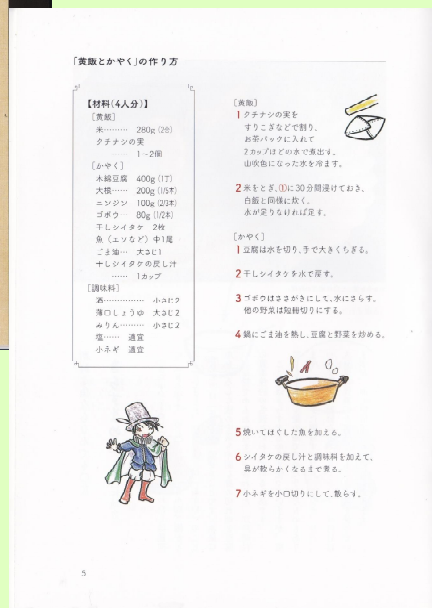


- ・アジ:「佐伯市の魚」に指定2007年
- ・アジを丸ごと使うのが特徴
- ・祝いの席や祭りの時に食べられた
- ・中骨や内蔵、目玉を取る手間のかかる料理
- ・頭から尻尾まで丸ごと食べられる

食文化への取り組み 第1段階

郷土料理の整理と普及①

2017年度:西澤千恵子元別府大学教授編著
「おいしいの郷土料理を作る」(大分県補助事業)6分冊の発刊



食文化への取り組み 第1段階

郷土料理の整理と普及②

2017年度：西澤千恵子元別府大学教授を講師に
郷土料理講座を県内6か所で開催



第11回しんけん大分学検定から①

水産業が盛んな姫島村には、うどんの上に、瀬戸内で取れたタイを丸ごと載せた「鯛(たい)麺」という郷土料理が伝承されていて、結婚式などのハレの日に作られています。○か× か？



正解：○

おおいたの郷土料理「麺類」

鯛めん (姫島・国東半島)



瀬戸内海に面した地方の料理。
ハレの日の最後に出てくるご馳走。
「対面」と発音が同じことから結婚式に登場。
大分県以外では、そうめんを使うところも。

第11回しんけん大分学検定から②

県北地域では、祝いやお祭りのときに「物相(もっそう)」と呼ばれる木製の真四角の型を使った「物相寿司」が作られます。「物相」を使用するのは、「寿司の形を整え、見た目を良くするため」だといわれています。○か× か？



正解：×

【お米が貴重だった時代に、ごはんの量が平等になるようにするため】



第11回しんけん大分学検定から③

小麦粉から作った幅広い麺にきな粉をまぶした郷土料理「やせうま」ですが、平安時代に幼君が乳母の八瀬に「八瀬、うま、うま」とせがんだことが名前の由来のひとつとされています。

○か× か？



正解：○

おおいたの郷土料理 「おやつ類」

やせうま(全県)



平安時代に都から逃れてきた幼君に、乳母の八瀬が小麦粉をこねただんごを薄く伸ばしてゆでたものにきな粉をまぶして出したら、たいそう喜び、「八瀬、うまじゃ、うまじゃ」とせがんだことが名前の由来と言われる。だんご汁と同じ。

食文化への取り組み 第2段階

創作郷土料理の提案

2018年度事業：県内6地域のシェフが創作

「新しいおおいたを食べよう～見て、作って、シェアしたくなる創作郷土料理」
(食料産業・6次産業化交付金)6分冊の発刊



食文化への取り組み 第2段階

創作郷土料理の提案

2018年度事業：県内6地域のシェフが創作

「新しいおおいたを食べよう～見て、作って、シェアしたくなる創作郷土料理」
(食料産業・6次産業化交付金)動画の公開YouTube

<https://youtu.be/BcjAjlYhZyQ>

<https://youtu.be/FKxDBU0K2pc>

食文化への取り組み 第2段階

創作郷土料理の普及

2019年度：県内6地域のシェフを講師に
郷土料理講座を県内6か所で開催(大分県地域創生補助金)



食文化への取り組み 第2段階

創作郷土料理の普及

2020年度:県内6地域のシェフを講師に
郷土料理講座をオンラインで開催(大分県地域創生補助金)



食文化への取り組み 第3段階

親子郷土料理講座の開催

2021年度：県内6地域のシェフを講師に
郷土料理講座をオンラインで開催(文化庁補助金)



食文化への取り組み 第3段階

親子郷土料理講座の開催

2023年度：県内3地域のシェフを講師に
郷土料理講座を県内3か所で開催(文化庁補助金)



食文化への取り組み 第3段階

親子郷土料理講座 の開催

2023年度: 県内3地域のシェフを講師に
郷土料理講座を県内3か所で開催

大分合同新聞

2023年（令和5年）11月10日 金曜日

「おいしくできた」
家族で県南の料理

佐伯で手作り教室

【佐伯】子どもたちのための郷土料理講座が5日、佐伯市大手町のさいき城山桜ホールであった。5家族14人が参加し、県南地域の手作り料理に挑戦した。

子どもたちに伝統文化の魅力を体験してもらう文化庁事業の一環で、大分学研究会が企画した。

同市のフランス料理店

「ムッシユカワノ」の河野辰也シェフが講師を務め、黄飯、佐伯さつま、蒲江のうずまきスイートポテトあ



県南地域の郷土料理作りに挑戦

んの3品を作った。

子どもたちは河野シェフに教わりながら魚の身をほぐし、フライパンでデザート生地を焼いた。完成後に試食し、「おいしい!」と喜んだ。

同市下堅田小3年の桜井翔太君（9）＝顔写真＝は



「大変だったけど上手にできた。家でもお母さんと作ってみたい」と話した。
（小松和茂）

食文化への取り組み 今後の目標

オンライン講座に併せて、
郷土料理・創作郷土料理のさらなる普及
大分県産の食材セットと
レシピを一体的に販売

付録

しんけん大分学検定問題から④

タラのエラと内臓を干した鱈胃(たらおさ)と
干し筍とを一緒に甘辛く煮付けた盆料理は
主に(①竹田地域②日田地域③山香地域)で
食されてきました。
正しいのはどれか？

(第2回しんけん大分学検定)

正解は、②日田地域



たらおさは、北海道の稚内や根室で作られる。製品はすべて博多に運ばれ、北部九州で食される。今は、日田地区の盆料理。

しんけん大分学検定問題から⑤

臼杵市の郷土料理で、醤油に漬けた
魚の身におからを和えたものは、
(①あいませ②きらすまめし③黄飯)です。正
しいのはどれか？

(第2回しんけん大分学検定)

正解は、②きらすまめし



きらすは、おからのこと。

まめすは、混ぜること。

本来は、魚をおろした後の中落ちや刺身の切れ端を豆腐の副産物のおからと混ぜたもの。臼杵藩の質素倹約の名残りと言われている。

臼杵市は山形県鶴岡市に次ぐ、日本で2番目の食文化部門の「ユネスコ創造都市ネットワーク」の一つ。

しんけん大分学検定問題から⑥

臼杵地方の郷土料理である黄飯は、
サフランで色づけされています。

○か×か？

（第3回しんけん大分学検定）

正解は、×



正しくは、クチナシ。

江戸時代に、臼杵の殿様が家老を
ねぎらうためにふるまった料理。

かやくと必ずセット。かやくは、商家が年末年始
の一番忙しい時に、大鍋で作り置きした商人料
理。武士の料理と商人の料理が同じ膳で出る
興味深い料理。

しんけん大分学検定問題から⑦

日本初の食をテーマにした百科全書と言われる、大分県出身の木下謙次郎著『美味求真』に、日本一の食材として、日出の城下かれい、日田三隈川の鮎、安心院のスッポン、姫島近海の（ ）の4つが紹介されています。（ ）

に入る食材は何か？

（第1回しんけん大分学検定）

正解は、フグ

①フグ: 其の品質に於いては豊後姫島産のもの首位たり。馬関(下関)の料理店は争ふて姫島産を仕入れ、之を馬関のものとして客饌に供し居れり。

②スッポン: 安心院郷とは、……水は軟質にして温度高く、沿岸は岩石土砂多くして蜷^(にな)、田螺^(たにし)等鼈^(すっぽん)の好餌に富み、水流れ遠し。……鼈の好産地として総べての条件を完備せる理想の水郷

※鼈卵^(べつらん)の茶碗蒸し: 鼈卵蒸しに較ぶれば何れ(世にいう美食)も月前の星も同様……は金色に輝き、其のふくよかなること天上酥酪^(みらく)も此くやと思ふばかり

③鮎: 饌書に、香魚隈河最為りとあり。隈河とは日田川の事にて昔より我国第一の称あり。

※駅館川の鮎めし: 駅館川もまた良き鮎の名産地……この鮎とこの米(安心院米)で作った鮎めしこそ、郷土料理としてどこにも比類がなからう

④城下カレイ: 肉質脆^(もろ)く色が純白で、少しの腥気^(せいき)もないこと…光沢あって青水晶も如く、香味優秀にして確かに魚膾^(ぎょかい)の首位

食はおおいたに在り ～現在の美味求真～

①関あじ・関さば

(2006年地域団体商標登録:全国初)



②城下カレー

(海中に真清水湧きて魚育つ:虚子)



③豊後牛⇒おおいた和牛

(2018年に新ブランド)



④乾しシイタケ

(全国シェア約38%2021年・24大会連続全国一2023年)



⑤カボス

(全国シェア約98.5%2018年)



※個性あふれる郷土料理、
そして麴と醸造

