

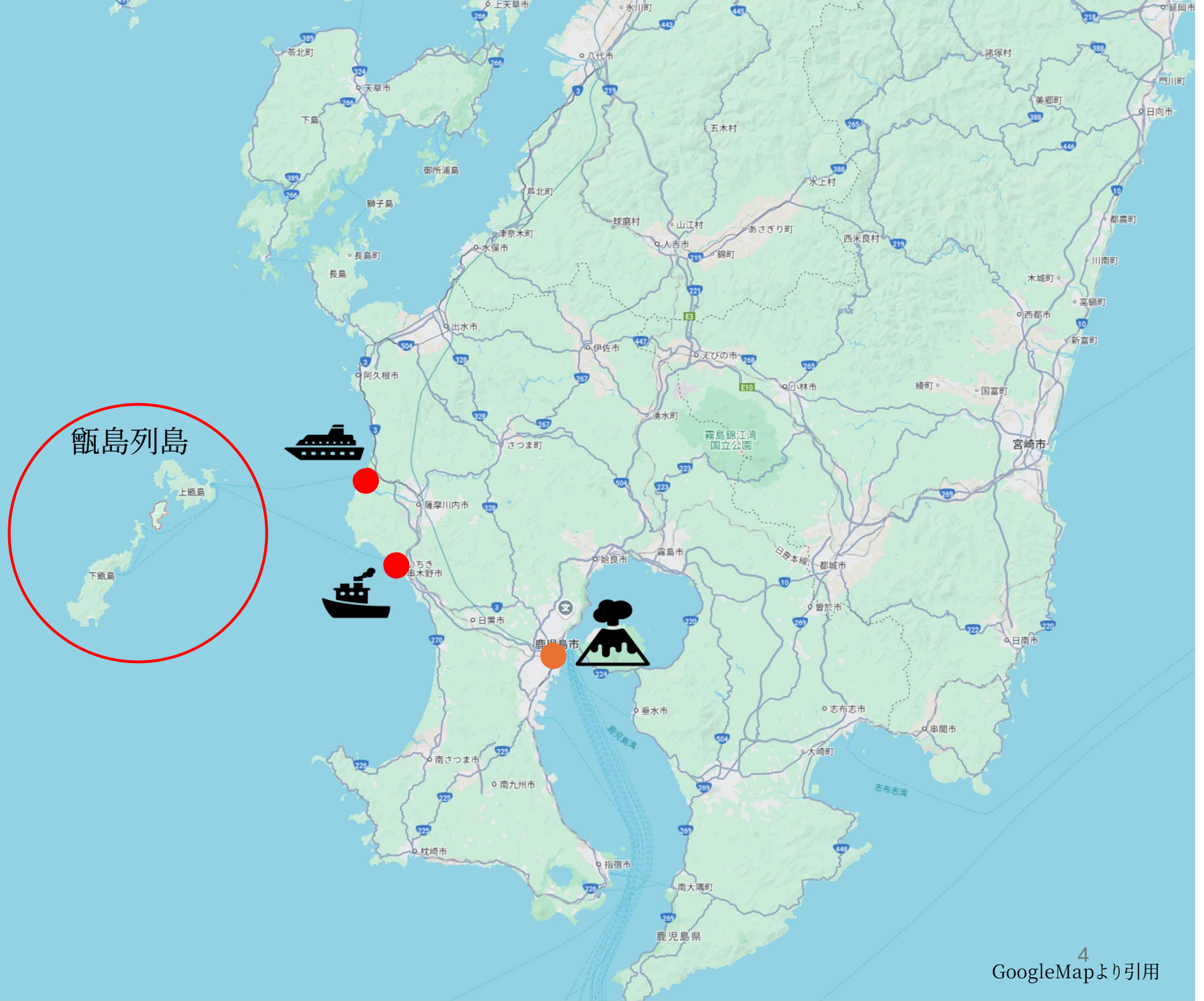
郷土料理のストーリーの伝承について

甕島の食文化ストーリー 『旅と暮らしと食さんぽ』

甕の旅ソムリエ協議会 食文化チーム

大 脇 裕 美







里港

上飯島

中飯島

鹿島漁港



下飯島

長浜港



手打漁港



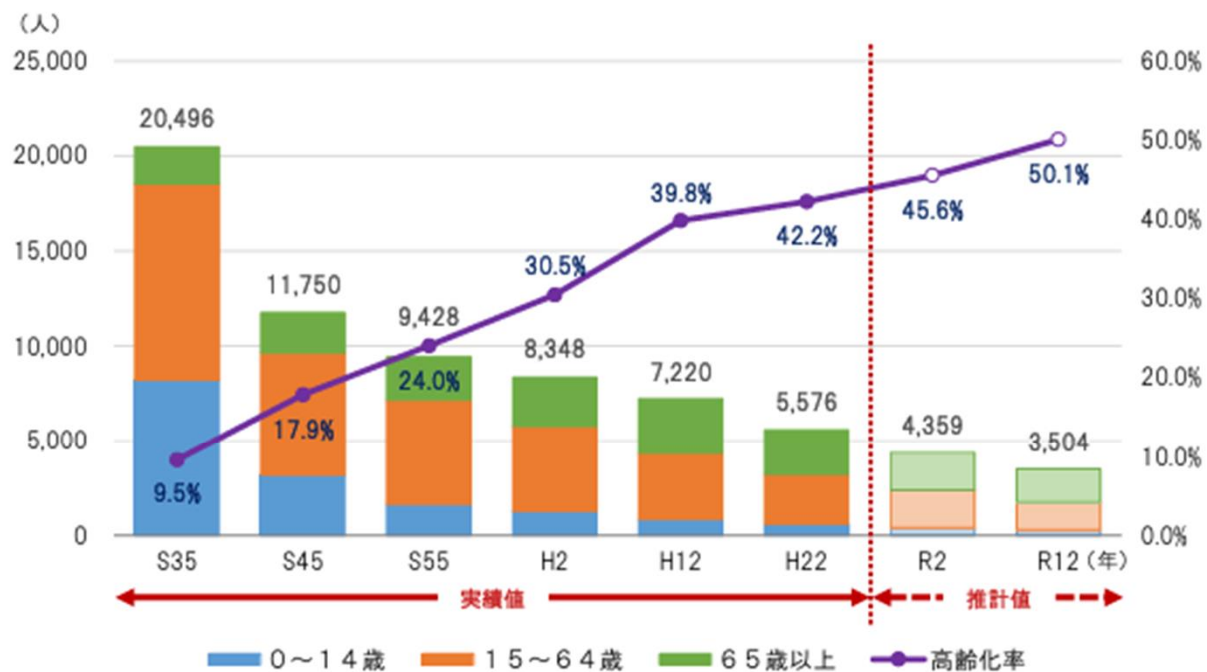
■活動背景 ①

人口減少

平成26年 5,109人
→ 令和 6年 3,600人 (概ね)

高齢化

高齢化率 50%超

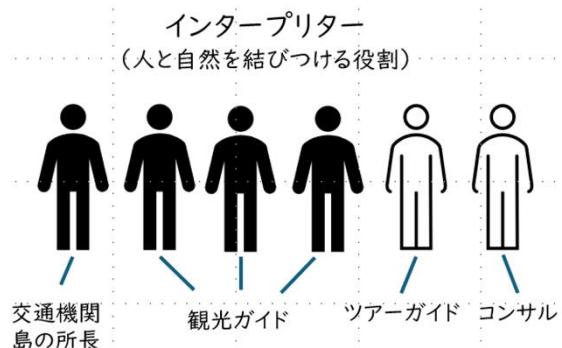


甌島地域	S35年	S45年	S55年	H2年	H12年	H22年	R2年	R12年
0～14歳	8,208	3,190	1,631	1,265	845	587	381	282
15～64歳	10,333	6,459	5,531	4,538	3,499	2,634	1,992	1,467
65歳以上	1,955	2,101	2,266	2,545	2,876	2,355	1,986	1,755
総数	20,496	11,750	9,428	8,348	7,220	5,576	4,359	3,504
高齢化率	9.5%	17.9%	24.0%	30.5%	39.8%	42.2%	45.6%	50.1%

■活動背景 ②

観光の課題

- 甌島独自の自然や歴史・生活文化を生かした甌島を体感できる観光の推進
- 観光産業と他産業との組み合わせによる地域振興
- 閑散期への対応
- 雨天・荒天時への対応
- 蘭牟田瀬戸架橋の開通を起点とした「甌はひとつ」の意識醸成
- 市場調査の実施によるターゲットの明確化



島の日常にスポットを当て、暮らしを見つめることで地域の特徴やその背景にある「ものがたり」を紹介



STEP-1

調査



甕島の食文化は

島の限られた食材の中で工夫してつくりあげられたものではないか

同じ島内でも各地域の歴史的な背景や暮らしによって違いがあるのではないか



インタープリター

島には、「すす文化」があるけれど、各集落で違いがある！
「すす」を手掛かりに食文化について調べてみてはどうか？



「すす」ってなに？



発表者

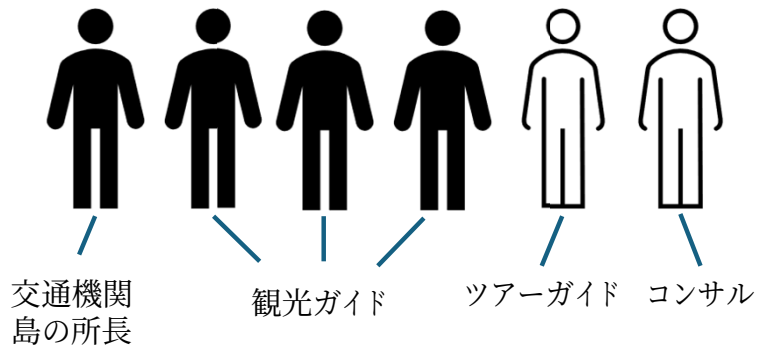


■ 甕島の食文化ストーリーの活動を支えるメンバー

甕の旅ソムリエ協議会

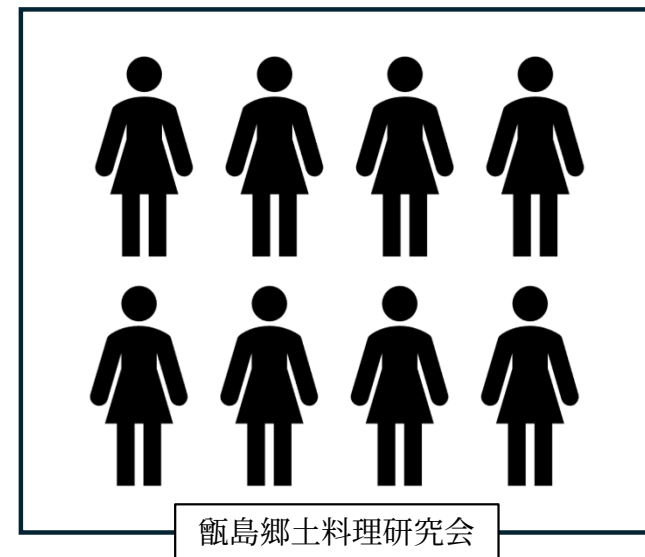
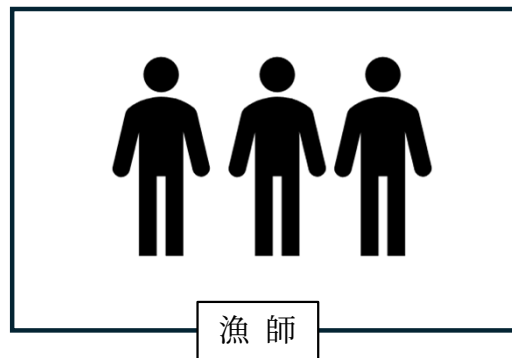
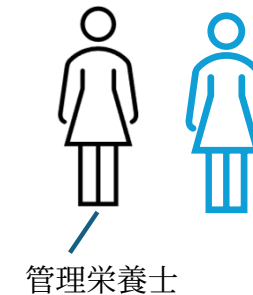
<旅の演出チーム>

インタープリター
(人と自然を結びつける役割)

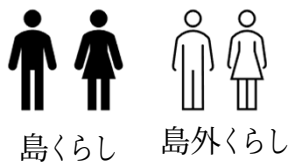


<食文化チーム>

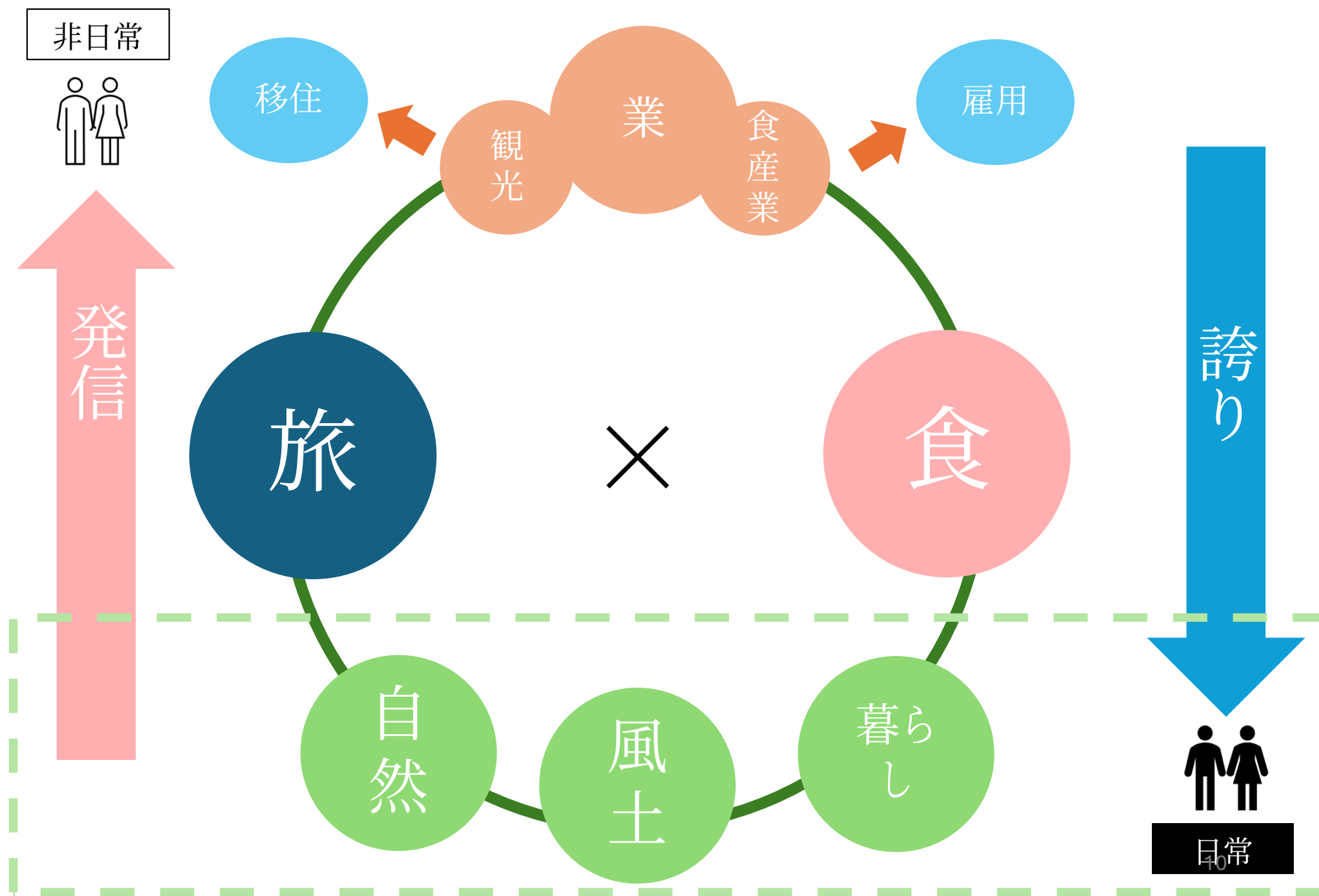
発表者



属性説明



■活動の全体イメージ



■甕島の食文化ストーリーの取組み

STEP-1

調査

令和3年度 文化庁
「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業
歴史・暮らしの中ではぐくまれてきた甕島の食文化調査

令和4年度 環境省

令和3年度(補正予算) 国立・国定公園の利用拠点の魅力創造による地域復興推進事業
海の「自然体験」と「食文化」の「選ばれる離島」プログラム事業

令和4年度 鹿児島県共生協働事業

甕島の食文化継承による地域づくり事業

STEP-2

検証

STEP-3

実施

甕島郷土料理研究会の発足

令和5年度 令和6年度 甕島ツーリズム推進協議会
郷土食・ローカルフード発信事業

■活動内容② 調査／島で出会った「すす」



■活動内容③ 食の発見！



■調査結果① 甕島の郷土料理（食文化）とは

郷土料理の定義

地域の文化や伝統を反映し、特有の食材や調理法を用いた料理のこと

〔甕の食文化を構成する要素〕

食 材

身近な海の恵みと山の恵みからなる食材を活かしている

出 汁

身近にある魚を使った出汁が基本ベース

調味料

調味料と言えば「薄口しょうゆ」。すしの具材も煮物も薄口しょうゆで味付けられている

調 理 法

長期保存をするための工夫は水分活性を減らすこと

栄 養

魚で良質なたんぱく質と良質な油をとることができる

歴 史

江戸時代の薩摩藩からの流れを組むものが多い

■食文化継承のポイント①

一般的に言われていること

①文化の保存

歴史・気候・地理的条件・食材の入手方法などに
影響を受けて発展する料理は、
地域社会のアイデンティティを維持し、次世代に伝える手段となる。

②食材の利用

地域の農産物・漁獲物などが活用され、地域経済を支えること
また、地域食材の活用は、
環境負荷を軽減する一因にもなる。

③健康増進の促進

地域の気候や生態系に適した食材を使用した郷土料理は、
そこで暮らす人にとって栄養的で健康によい可能性がある。
伝統的な調理法や食材の組み合わせは、
地域の健康に適したバランスを保っている。

■食文化継承のポイント②

人口減少・高齢化が進む中で、島の人だけでは継承が難しくなっている。

→ 島の外のひとの力を借りてみよう！



④ 観光・体験・交流

観光資源としても有効

旅は、非日常を味わうことが醍醐味

島の暮らしの日常を提供することで、旅人は非日常を味わうことができる

また、島の郷土料理を楽しむことは、異文化交流につながる

■食文化継承のポイント③

郷土料理は

地域社会や文化の重要な一部として保存され

広く楽しめるべき



さらに、地域資源として活用する（活用される）べき

特色ある食文化の継承・振興に取り組み、



その文化的価値を伝える「食文化ストーリー」の構築・発展により

地域経済の循環が生まれ、暮らしを豊かにし、地域づくりにつなげる

■食文化ストーリーのしくみづくり

「機会」をつくる

STEP-2

検証

繰り返し取り組む



料理をする機会

食べる機会

伝える機会

発信する機会



島の外からの力を借りて
島の人の誇りとなるしかけ

食文化



調理 &
交流会

甌の食「すす」 について語ろう会



手打の節句料理にまつわる物語と
武家屋敷通りのまち歩き

手打麓で 節句料理 の昼食を。

参加料
無料
限定12名
募集

甕島にお住まいの方限定！
2022年3月5日(土)開催
ガイド付きツアーの無料モニター募集

●画像はイメージです。






自然体験プログラム

開催日 2022年12/10土

参加料 無料

募集人数 10名

10:30 里港集合 → 長目の浜 → 夜萩丸山公園

(昼食) カフェ恋四季 → 瀬尾観音三滝

(講師) 観音の漁業、瀬尾の観音の文化

16:30 手打港 → 漁師のお仕事体験 → 里港解散

観音の自然を体験しよう!

申し込み締め切り 2022年12月2日

主催: 一般社団法人SATSUMA FLAG
企画運営・申込先: 観の森ソムリエ協議会

TEL.080-5206-6596



■食文化ストーリーのしくみづくり

島のひとたちによる活動

STEP-3

実施

繰り返し取り組む

料理をする機会

食べる機会

伝える機会

発信する機会







甕島の食文化 魅力再発見！ 家庭料理大集合

令和6年
1月28日 日 11時30分～13時30分
(10時からのおすすめ作りは希望者のみ)

場 所 手打地区コミュニティセンター

古くから受け継がれる食も食文化。そして、家庭で作られる食にも文化があります。情報交流を通して、甕島の食文化を楽しみましょう。

家庭料理大集合

11時30分～ 講座：甕島の食文化魅力再発見
12時～ 交流：家庭料理を楽しむ

※家庭料理の一品持ち寄りにご協力ください。
 お持ち寄りいただくお料理は、郷土料理、家族が好きな料理、おつけもの、お茶などなんでも構いません。

事前体験

10時～ 郷土料理「甕島のすず」作り体験

交流時の持ち寄りが難しいという方におすすめ。
 一緒に作ることから始めましょう！
 ※エプロン、三角巾をご持参ください。

参加される方へお知らせ

- 参加費は無料ですが、持ち寄りの材料費は各自ご負担ください。
- 持ち寄りのお料理の量は参加人数分等を考慮していただく必要はありません。
お料理とそれにまつわるエピソードなどを参加者で分かち合います。
- 手ぶらでの参加も大歓迎です！

主催：甕島ツーリズム推進協議会／令和5年度郷土食・ローカルフード発信事業

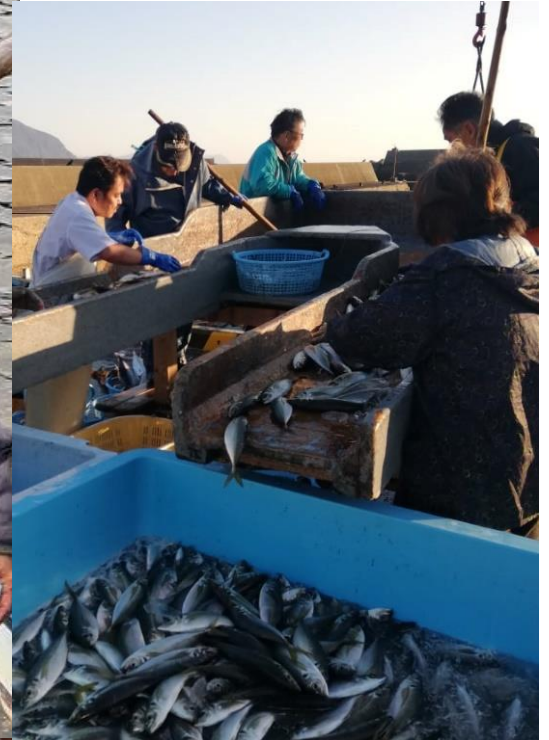
お問い合わせ先 甕の旅ソムリエ協議会 TEL.090-9494-6628
 協力：甕島郷土料理研究会 有志のみなさん

参加申込みは
こちらから









甌の旅ソムリエが伝える食文化ストーリー

暮らしに溶け込む「すし」と「すず」

甌島では、頻繁に「すし」を作る。楽しそうに作るお母さんの姿と、わが家のすしだと誇らしげにすめてくれるお父さんの姿が記憶に残る。それぞれの家ごとにある味わいのすしは、家族のために作られ、縁のある方々にふるまわれる。長く受け継がれる甌島ならではの食文化のストーリーがそこにある。

薩摩藩時代の禁教令から逃れるための、寒の膳だったという逸話がある

節句料理

3月の節句や大切な行事のために作った手打に伝わる料理



きのす

甌島では、橙の果汁のことをきのすと言う。酢の代用として重宝されている



手打すず

混ぜずしを四角い枡で押して作る。祝いのときや来客のときのおもてなし膳



いおんすず

たっぷりの酢でしめた魚と酢飯の押しずし。日を迫うことに発酵して味わいが変わる



蘭牟田すず

ゆがいたカツオの骨や血合いを丁寧に落とし、身だけを使った贅沢な「すず」



かけまぜ

1本のまま吊り下げて干した「吊り干し大根」を使った食感の良い混ぜずし

わが家の「すし」

日常に家庭で食べる混ぜご飯。身近な野菜を薄口しょうゆで味付けした具材をご飯に混ぜる

おもてなしの「すず」

魚で出汁をとり、彩りの野菜を薄口しょうゆで味付けした混ぜご飯。祝いやおもてなしの膳でふるまわれる



地たかな

里のみで栽培される在来種のたかな。やわらかく風味があり、ピリッと辛い

雷えんどう
紅白おにぎり



雷えんどう

鹿兒島県内で残っている在来雷えんどうは甌島由来のものだといわれている



内川内のみかん

内川内では酢のかわりに在来種のすみかんや、酢の物をすし混ぜることこともある



島では野菜が年中採れないから、干して使っていたのよ!

白みかんの香ります



甌の食文化を構成する要素

食材

身近な海の恵みと山の恵みからなる食材を活かしている

出汁

身近にある魚を使った出汁が基本ベース

調味料

調味料と言えば「薄口しょうゆ」。すしの具材も煮物も薄口しょうゆで味付けられている

調理法

長期保存をするための工夫は水分活性を減らすこと

栄養

魚で良質なたんぱく質が摂れる

歴史

江戸時代の薩摩藩からの流れを組むものが多い

お父さんが釣ってきた魚で作ったから、おいしいよ!



おしだご

春の香り豊かなよもぎっぱいの押しだご。丸く広げて蒸し、三角に切り分け、黒糖をつけて食べる



かまぼこ

飾りずしのように切った断面の柄が特徴。身近にある白身魚を使用したかまぼこ



魚の塩辛

魚の腹にたっぷりの塩を入れて、ワタと一緒に漬け込む。独特な臭みと辛さは他では味わえない



砂糖飯

上甌の瀬上集落に伝わる黒糖を混ぜたご飯。漁や農作業時の体力回復の糖分補給に食べられていた



長野菜のしおけ

干した高菜やつわ、大根などを「いまま」煮た煮しめ。長いままくくると巻き上げて食べる

■食文化ストーリー



わたし自身が島の外のひと。
旅に島に出かけているようなもの。そこで感じた魅力を伝え続けたい。

STEP-1

調査

STEP-2

検証

STEP-3

実施

料理をする機会

食べる機会

伝える機会

発信する機会

繰り返し取り組むことにより、誰にも
役割があり、誰もが食文化の担い手
であることを伝えていきたい。



- ご清聴ありがとうございました



2024.11.06