

食でつなぐ人々の心 ～心を料理で伝えよう～

鹿児島大学法文学部・学生サポーター
4年 正岡 佑月

目次

- I. はじめに
- II. 鹿児島県条例等における郷土料理の位置づけ
- III. 伝承の際に大切にすべきこと
- IV. 郷土料理作り実践！
- V. まとめ

I. はじめに

現代の食事 …… 食の多様化

- 食品の種類が増加
 - … 海外からの輸入品、即席食品、調理済み総菜 等
- 食事の摂り方が増加
 - … 中食、外食、孤食 等

⇒郷土料理を伝承 (継承)する必要性があるのか？

II. 鹿児島県条例等における 郷土料理の位置づけ

・かごしま食と農の県民条例

第6条「県民は、地産地消、都市と農村の交流活動への参加を通じて、食、農業及び農村に関する理解を深めることに努めるものとする。」

第10条「県は、県民の健康な食生活の実現を図るため、学校教育、地域社会及び家庭の場において、望ましい食習慣、食の安全、地域の食文化等に係る情報の提供その他の必要な施策の実施に努めるものとする。」

・かごしま食と農の県民条例に基づく基本方針

県の役割 …「本県の多彩な食文化の保護・継承に向けた県民総ぐるみの活動を展開するとともに、活動を担う人材を育成」

・第4次かごしまの“食”交流推進計画

「かごしまの“食”」課題 … かごしまの多様な食文化の継承活動の推進

Ⅲ. 郷土料理伝承の際に大切にすべきこと①

『ないものをねだるのではなく、あるものを探す』-「地元学」の言葉

横軸…場所的視点(土地的要因)

縦軸…時間軸の視点



がね・・・鹿児島弁で「かに」のこと



Ⅲ. 郷土料理伝承の際に大切にすべきこと①

『ないものをねだるのではなく、あるものを探す』-「地元学」の言葉

横軸…場所的視点(土地的要因)

鹿児島：シラス台地

→土壌が痩せている

天草地方(熊本)：周囲を海に囲まれ地質が稲作に向かない

→水田が少ない

⇒さつまいもは、米の代わりにもなる重要な作物

Ⅲ. 郷土料理伝承の際に大切にすべきこと①

『ないものをねだるのではなく、あるものを探す』—「地元学」の言葉

縦軸・・・時間軸

⇒社会の変化

⇒時代の変化に合わせた伝承の必要性

Ⅲ. 郷土料理伝承の際に大切にすべきこと②

郷土料理を通して、食べる相手に「心」を伝える

食べる人が、

①喜ぶように

②食べやすいように

③保存しやすいように

—千葉しのぶ『はじめての郷土料理』（2020・燦燦舎）より



郷土料理作りを実践！

～選ばれたのは「がね」でした～

「がね」基本のレシピ

一千葉しのぶ 『はじめての郷土料理』
(2020・燦燦舎)より

【材料：8～10個分】

さつまいも … 中1本 (200g)
人参 … 中1/3本 (50g)
にら … 30g
油 … 適量

【衣】

小麦粉(薄力粉) … 100g
もち米粉 … 50g
砂糖 … 40g
卵 … 1個
うす口醤油 … 大さじ1と1/2
塩 … 2つまみ
水 … 80cc程度

【作り方】

- ① さつまいもは薄く皮をむき(ところどころを残す)、5mm角×7、8cmの細切りにする。ボウルに水を張り、さつまいもが完全にひたるようにさらしてザルにあげる。人参は薄く皮をむき、さつまいもより細めの2、3mm角×7、8cmに切る。にらは、7、8cmの長さに切る。
- ② ボウルに①と、水以外の衣の材料を加えて混ぜ合わせる。水を加えながら衣が具にまとわりつくくらいになるまで混ぜる。
- ③ 油鍋に油を3cm以上の深さになるよう入れて、170℃に熱する。
- ④ 木じゃくしで具をすくい、横長に「かに」のように形を整える。菜箸で向こう側に押すように油鍋に落とす。2、3分で返し、芋の甘い匂いができて全体がキツネ色になったら揚げ上がり。バットにキッチンペーパーを敷き、立てて並べると油の切れがいい

食べてもらう相手に「心」を伝える

① 喜ぶように

- ・さつまいもそのものの味がとても好き
→さつまいも本来の味を邪魔しないように
- ・「おやつ」のイメージが強い
→ご家庭に寄せて、甘めに仕上げる
- ・衣としてそば粉が用いられていた
→ご家庭に寄せて、衣にそば粉を用いる

② 食べやすいように

- ・油の量に気を配っている
→油の量は少なめに

【家にあるもの】

<具材>		<粉類>		<調味料>				
卵	●★	ピーマン	小麦粉	●★	塩	●★	からしチューブ	
絹豆腐	★	じゃがいも	片栗粉	★	砂糖（三温糖）	★	七味唐辛子	
真いわし（だし用）	★	ニンニク			濃口しょうゆ	●★	ターメリックパウダー	
桜島大根		キャベツ			ホワイト・ブラックペッパー		鶏ガラスープの素	
にんじん	●★	スライスチーズ			味の素		純黒糖	●
たまねぎ		明太子（冷凍）			生姜チューブ		きび砂糖	
レモン					ニンニクチューブ			

【新しく購入するもの】

<具材>		<粉類>	
さつまいも	●★	もち粉	●
菜の花	●★		

●...おやつ用

★...おかず用

—



使用する調理器具

ボウル、木べら、菜箸、フライパン
全て家にあったもの

調理の様子



完成！！



おやつ用



おかず用

試食会の様子

- 「実家でお母さんやおばあちゃんががねを作ってくれていたことが思い出されて涙が出そう」とのお言葉をいただいた
→ 喜んでいただけるように ◎
- 「おかず用」のがねの真イワシが
噛み切りにくく、飲み込みにくい
→ 食べやすいようにの観点からは、
食べてもらう相手に応じて改善の余地あり



V.まとめ

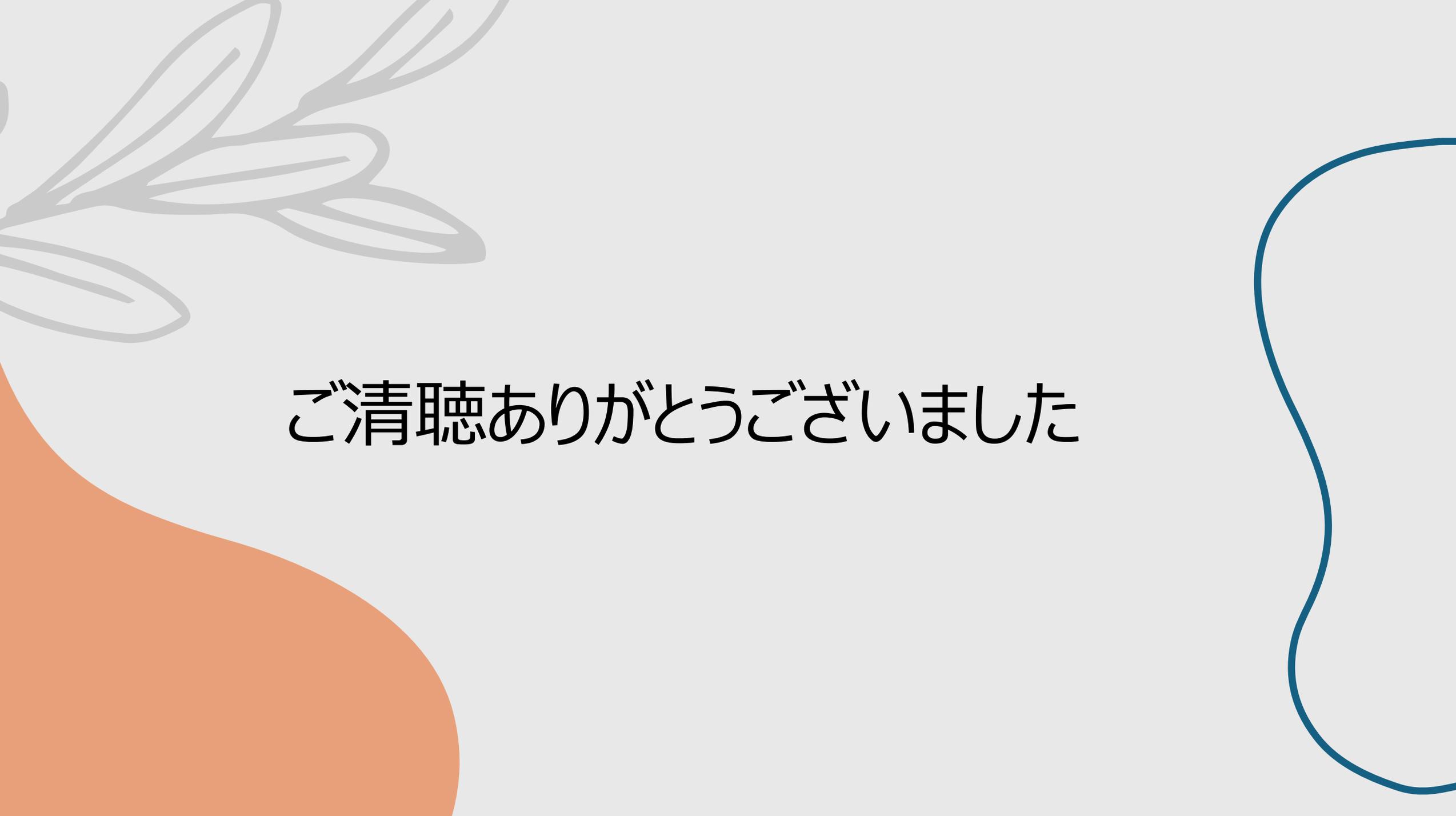
- ・郷土料理の伝承は、行政・県民が一体となって取り組むべきこと
- ・「ないものをねだるのではなく、あるものを探す」の発想が役に立つ
- ・郷土料理伝承の際、それに付随する「心」も一緒に伝える

参考文献

- ・千葉しのぶ「郷土料理伝承における体系的な学習経験が与える女子短大生の思考や行動への影響
～かごしま郷土料理ジュニアマイスター講座を通して～」
鹿児島女子短期大学紀要第56号(2019) 5～11頁
- ・千葉しのぶ「郷土料理に接する経験が与える女子短大生の思考や行動への影響と若い世代への
郷土両氏伝承のための方策」 鹿児島女子短期大学紀要第52号(2017)9～16頁
- ・千葉しのぶ「郷土料理に接する経験が女子短大生の思考や行動に与える影響：
自尊感情とキャリア形成に視点をあてて」 鹿児島女子短期大学紀要第52号(2017)135～140頁
- ・千葉しのぶ『はじめての郷土料理 鹿児島的心を伝えるレシピ集』（燦燦社、第1版、2020年）
- ・千葉しのぶ『かごしま食歳時記』（燦燦舎、第1版、2022年）
- ・日本調理学会『伝え継ぐ 日本の家庭料理 いも・豆・海藻のおかず』（農山漁村文化協会、第1版、2021年）
- ・橋本直機『食べることをどう考えるのか 現代を生きる食の倫理』（筑波書房、第1版、2018年）
- ・陸田幸枝『古くて新しい日本の伝統食品』（柴田書店、第1版、2022年）

参考文献(続き)

- ・ 結城登美雄 『地元学からの出発 この土地を生きた人びとの声に耳を傾ける』
(農山漁村文化協会、第1版、2009年)
- ・ 「かごしま食と農の県民条例(平成17年3月29日)」 鹿児島県ホームページ
- ・ 「かごしま食と農の県民条例に基づく基本方針(令和2年12月17日議決)」 鹿児島県ホームページ
https://www.pref.kagoshima.jp/ag01/sangyo-rodo/nogyo/shisaku/documents/85232_20201218085221-1.pdf
- ・ 「第4次かごしまの“食”交流推進計画」 「かごしまの“食”」を取り巻く現状と課題」 鹿児島県ホームページ
https://www.pref.kagoshima.jp/ag01/sangyo-rodo/nogyo/syokuiku/koryu/documents/51179_20210331102228-1.pdf
- ・ 「かごしまの味～伝えたい・広めたい・郷土の“食”～」 かごしまの“食”ウェブサイト
<https://www.kagoshima-shoku.com/kagoshimanoaji>
- ・ 董振江 「天草の人口問題」 荒武賢一他 『周縁の文化交渉学シリーズ2 天草諸島の文化交渉研究』
(2011年、氷川書房) 183~190頁



ご清聴ありがとうございました