

漁師町と商人町の文化が 育んだ細島の食文化

日向灘に面し、天然の良港を有する日向市・細島。
江戸時代には、諸大名が参勤交代の折に参集し、廻船問屋が軒を連ねる商人町が形成された。一方で、自然発生的に漁師の集落が形成されたことで漁師町としての顔も併せ持つ。
両者は同じ町で共存しつつも、文化的にも経済的にも独立した存在であったため、それぞれ特有の魚食文化を形成している。
これは、わずか2km²足らずの面積の港町に異なる文化が共存してきた細島の食のストーリーです。



商人 料理

細島地区の西部、街道に沿って短冊形の町屋が軒を連ねる商人町がある。参勤交代の定宿としてや廻船問屋による交易により栄えた。このような背景から、明治以前から上方や江戸の文化を取り入れた独自の食文化が形成されてきた。ここでは細島の商人地区だけで口伝されてきた商人料理2品を紹介する。



商人料理Vol.1

味噌なます

高価な甘鯛をわざわざ冷や汁にしているところから、商家の家庭の味よりもむしろ、客人をもてなすビジネスツールとしての料理ではないかと推測される。商人町の習俗やその地理的特性を考慮すれば、味噌なますの成立は明治時代、或いはそれ以前と考えられる。

市街地の中心が他所に移ったり、漁法の変化により甘鯛の水揚げ量が減少したりしたことで、現在では、食される場面もその味や調理法を知る人もかなり限られている。

干しフカの橙酢漬け



棒鱈をヒントに生み出された料理とされる。

北海道や東北で獲れた鱈を上方に送るために考え出されたと言われる棒鱈を、鱈が獲れない細島ではフカを使い、臭み消しに橙に漬けるという独自の料理に進化している。

棒鱈との共通点として、魚を寒い時期に干して保存性を高めている点、正月料理に食されるハレの日の料理として親しまれている点がある。

漁師料理

細島地区の東部、岳陵地に漁師が集まり、自然発生的に形成された漁師町がある。漁師の知恵や工夫が詰まった漁師料理は、平成20年「海の駅ほそしま」の開業をきっかけに漁師町を飛び出し、市内外に広まることとなる。「海の駅ほそしま」でも提供され、親しまれている漁師料理2品を紹介する。

名前の由来には諸説あるが、どの説も独創的な調理法がその由来とされる。

かつて漁師たちは陸から持参した白米と獲れた鰯の一部を船上で食していたが、余った白米は刻んだ鰯と混ぜて塩で味付けし、丸く成形して七輪で炙り、こなますにしていた。食材を使い切り、保存性も高める漁師の知恵が詰まった料理であると同時に、自分の腹を満たすだけでなく、家で帰りを待つ家族へのお土産としても作られていた漁師の家族愛が詰まった料理でもある。



漁師料理Vol.1

こなます

漁師料理Vol.2

ごんぐりのかき揚げ



ごんぐりとは鮐の胃袋である。元々細島では鮐の胃袋をシビわたと呼び食してきたが、1990年代頃、日南よりごんぐりという呼び名と共に煮付けなどの調理法が伝わってきた。

食べる量が多い若者に食べさせる際に、煮付けは時間がかかるため、野菜とかき揚げにして提供したところ、臭みは消える一方、独特の触感はそのままだけり、おかずとしてだけでなく、おやつや酒の肴としても好評だったことから、細島にこの料理が広まった。