

# 宮崎 酒と魚の文化地理

— 日本における飲食文化の地域比較 —

宮崎大学教育学部 教授

中村 周作

# 目次

- 一 はじめに
- 二 日本における魚介類食の展開
  - 二―一 魚介類消費をめぐる状況の推移
  - 二―二 伝統的魚介類食の地域的展開
  - 二―三 タラ食文化圏の展開
  - 二―四 宮崎県域における魚介類食の展開
- 三 飲酒嗜好に見る日本の地域性
  - 三―一 酒に関する基礎講座
  - 三―二 清酒・焼酎嗜好の地域的展開
  - 三―三 清酒の味にみる普遍性と地域性
  - 三―四 単式蒸留焼酎ブームを支えた技術革新
  - 三―五 宮崎県における飲酒嗜好地域の展開
  - 三―六 九州地方における飲酒嗜好地域の展開
- 四 伝統的な酒と魚とその文化を活用した地域振興
  - 四―一 地域飲食資源を活用したツーリズムプラン 日南地区
  - 四―二 地域、人財、を活用したツーリズムプラン 延岡市島野浦島
- 五 終わりに

# はじめに

和食が、2013年にユネスコによる無形文化遺産に登録された。このことは、世界に日本の伝統食が認められたということである。一方で、インバウンドの増加も期待される大変めでたいことである。一方で、遺産を国語辞典風に解説すれば、そのものの死、ないし消滅後に残される財産の総称ということであり、和食、特に伝統的に保持されてきたローカルな地域伝統食が消滅の危機にあることも意味している<sup>1)</sup>。

日本の伝統食の基本は、「一汁三菜」、すなわち、主・雑穀であるコメ、ムギ、アワ、ヒエなどのご飯とみそ汁ないしすまし汁、主菜、ごちそうとしての魚介類料理と野菜、イモ類に香の物が付くというものであった。また、魚の読みは本来「うお」であるが、食中酒として好まれてきた清酒や焼酎の酒菜（さかな）として供されることが多かったため、いつのまにか魚介さかなと称されるようになった。斯くの如く、酒と魚は、切っても切れない関係にある。そこで、本講では、地域の伝統的な食文化である魚と酒に絞って、それらの全国的、地域的スケールでの嗜好展開について明らかにする。その上で、これらの伝統食文化を活用した地域振興について考えていきたい。

## 二 日本における伝統的魚介類食の展開

### 二-1 魚介類消費をめぐる状況の推移

本節では、和食の主菜として位置付けられてきた伝統的魚介類食が時代の推移とともに、どのような変化をみせてきたのかについて言及する。まず、ここで言う伝統的魚介類食というのは、いつの時代のものを指すのであろうか。伝統的という用語は、実に曖昧では

ある。日本では、太平洋戦争直後の食糧難の時代を乗り越えた頃には、遠洋捕鯨漁業が隆盛を迎え、クジラ肉が多く市場に出回るようになった（ピークは1960年代初期）。1955年頃から始まる高度経済成長期に入っても、その初期には伝統食の変化は、ほとんど見られなかった。しかし、1965年頃から魚介類食の中心であった大衆魚アジの漁獲・消費が大幅減少を見せる。1975年頃には、同じく大衆魚の代表であったサバも漁獲・消費が大幅減少となった。その後、1984年の漁獲量ピークを経て、1990年代に入ると、ノルウェーやチリ産の輸入養殖サーモンの消費が急増する。現在の中心食材は、この輸入サーモンやマグロ、ブリといった、かつて普段簡単には手を出せないハレの魚が担っている。さらに、2001年をピークに、その後魚介類消費量は、大幅減少、

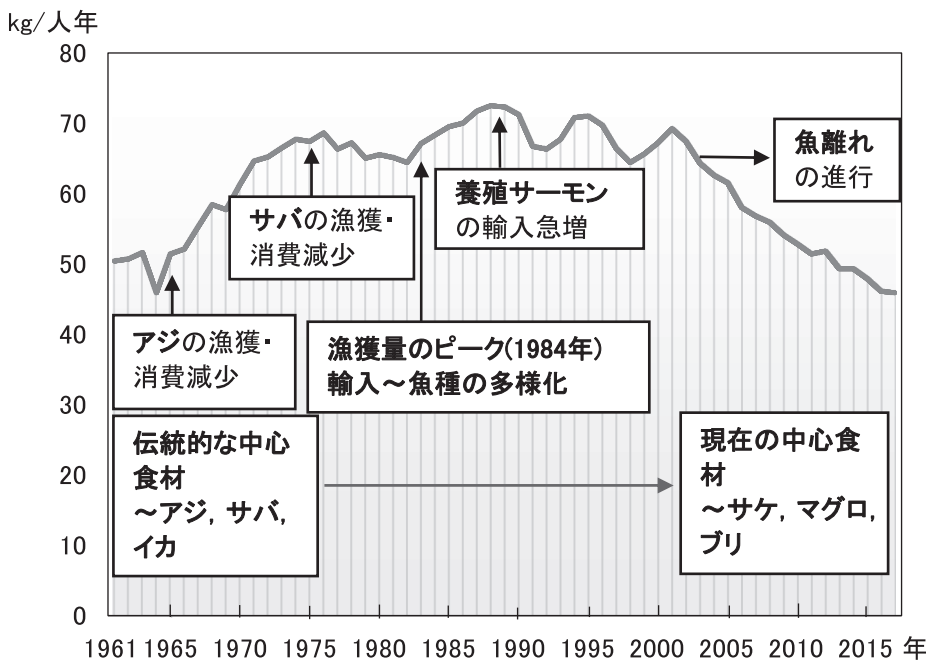


図1 日本の魚介類消費量推移  
農林水産省「食料需給表」による。

は、大幅減少、

いわゆる、「魚離れ」が顕著に表れてきている(図1)。

こうした魚介類消費の推移を眺めた時、最初にあげた、日本の伝統的魚介類食とは、いつの時代のものであるのかという問いの答えとして、伝統的な魚介類食の大きな変化が起きる1965年以前のものを指すとしておこう。

## 二二 伝統的魚介類食の地域的展開

日本の伝統的魚介類食が地域的にどのように展開してきたのかについて、ここでは農山漁村文化協会の『日本の食生活全集』全48巻を資料として、分析を進めていく。本全集は、全都道府県について、5〜7ほどの地点を例に、聴き取りによって昭和初期頃の食を季節ごと、ケ、ハレ食に分けて掲載している。もともと定量的な分析を意図して作られたものではないが、一定の基準をもって調査された成果であり、定量的分析にも十分耐えうるデータと言え、その分析によって、当時の食の地域性についても描き出すことが可能である。全国47都道府県での魚介類料理総掲載数が2,888品目あった。今回は、特に調理法をもとに、魚介料理の展開に関する分析を試みる。まず、日本全域での魚介類調理法の内訳を見ると、「煮る・炊く」系の料理が全体の32.5%と最も多くなっている。次いで「漬ける」(発酵)系が11.3%、「焼く」系が11.1%、「鍋・汁物」が9.2%、「あえる・混ぜる」(生食)系が9.1%、「すし」系が4.8%、「生食」系が4.5%、「干す」、「練り物」、「その他の発酵物」がそれぞれ3.3%、「炒める」が2.5%、「なれずし」(発酵)系が1.5%などとなっている。

次いで、都道府県別の調理内訳に関する共通性を有する地域の類型を試みた。その結果、日本全国が12に区分される地域類型を析出することができた。以下、それらを個々に解説していく。

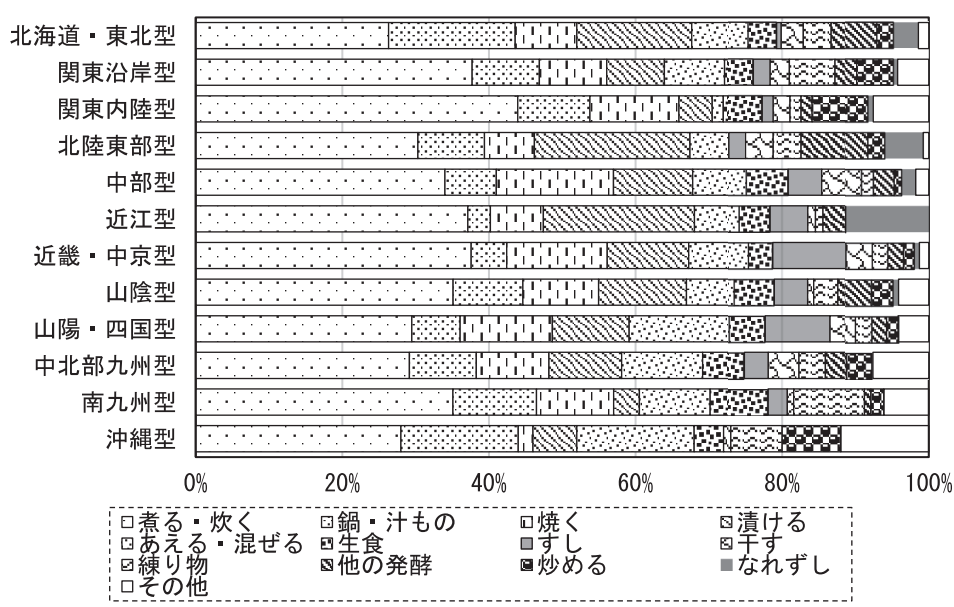


図2 地域別にみた魚介料理調理法の内訳  
農山漁村文化協会『日本の食生活全集』による。

物」(6.1%)の多さがあげられる。

### 2. 関東沿岸型

茨城、千葉、東京、神奈川の1都3県が含まれる。当タイプも、冬の寒さに対応する「煮る・炊く」(36.5%)、「鍋・汁物」(12.1%)が多い。この他では、魚どころである千葉県や小田原カマボコが有名な神奈川県などの「練り物」(6.0%)の多さに特徴がある。また、当時比較的高価な油を使った「炒める」が4.8%と多いのは、経済的な豊かさや先進性ゆえである。

1. 北海道・東北型 北海道と青森、岩手、秋田、宮城、山形、福島  
の東北6県が含まれる。冬季厳寒の地であり、寒さに対応する温かい「鍋・汁物」が17.3%と12地域の中で最も多くなった。全国的に多い「煮る・炊く」は、それほど多くないが、当タイプの2つの特徴として、長い冬を乗り越えるための保存食に関わる「漬ける」(15.7%)、「他の発酵



**3. 関東内陸型** 栃木、群馬、埼玉の3県が含まれる。当タイプも、冬、冷たい空つ風が吹き付ける地域であり、寒さに対応する「煮る・炊く」が43.9%と、12地域の中でも最も多くなった。また、当タイプの地域では、「炒める」が7.6%と、関東沿岸よりもさらに多くなっている。この他、内陸で海産魚介の入りにくい地域であるが、地産淡水魚の「生食」が5.3%と多くなっている点に特徴がある。

**4. 北陸東部型** 新潟、富山の2県が含まれる。冬の寒さに対応する「煮る・炊く」、「鍋・汁物」は、目立つほど多くはないが、冬季雪深い土地柄で、保存食が欠かせない。そのため、「漬ける」（発酵）系が21.2%と、12地域の中で最も多くなっている。同じ意味で、「その他の発酵物」（9.1%）、「なれずし」（5.3%）も、突出しており、発酵物に大きな特徴を持つ地域である。

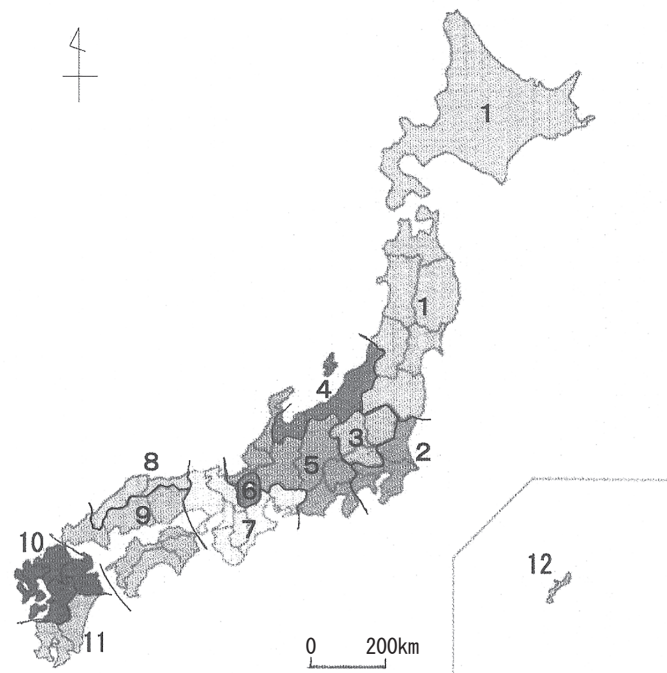


図3 伝統的魚介類食類型地域の展開

**5. 中部型** 北陸西部の石川、福井、内陸県の岐阜、長野、山梨、および黒潮洗う静岡県の6県が含まれる。魚介類食の少ない内陸県と魚介類食の盛んな日本海側の北陸、太平洋側の静岡県が含まれる。

るため、複合的な魚介摂食が展開するが、全体としては平均化されて全国的な傾向に近い。その中で、特筆できるのは、「焼く」系が全県で15%を越えて多いことである。この他では、福井、静岡の臨海県で「干す」（福井県…8.9%、静岡県…8.8%）が突出しているのは、大量に獲れる魚介の保存目的と考えられる。

**6. 近江型** 滋賀県は内陸県であり、かつ日本最大の面積・貯水量を誇る琵琶湖があり、淡水魚の摂食が盛んな地域である。特にニゴロブナを使って作られる伝統のふなずしが、代表的な郷土食となっている。調理法の内訳でも、「漬ける」が20.6%、「なれずし」が11.3%と12地区でもダントツである。また、淡水魚の生食系「あえる・混ぜる」が6.2%、「生食」が4.1%と多くなっているのも特徴的である。

**7. 近畿・中京型** 三重、京都、大阪、兵庫、奈良、和歌山県と中部地方で類似性を持つ愛知県の2府5県が含まれる。当タイプも、「煮る・炊く」（37.6%）、「焼く」（13.7%）が比較的多くなっている。その他では、特に伝統の大阪箱ずしなどで知られる「すし」が10.0%と、12地域の中で最も多くなっている。

**8. 山陰型** 鳥取、島根両県が含まれる。こども、冬季北陸地方に準ずる多雪地帯であり、寒さに対応する「煮る・炊く」（35.1%）、「鍋・汁物」（9.5%）や、保存食を作るための「漬ける」（12.0%）が比較的多くなっている。

**9. 山陽・四国型** 岡山、広島、山口、香川、徳島、愛媛、高知の7県が含まれる。瀬戸内海と太平洋に囲まれ、新鮮な魚介資源に恵まれた地域である。そのため、生食系の「あえる・混ぜる」（13.8%）や「生食」（4.8%）が目立って多い。また、著名な岡山のばらずしなどの「すし」も8.8%と、近畿・中京型に続き多くなっている。

**10. 中北部九州型** 福岡、佐賀、長崎、大分、熊本の5県が含まれる。

ここも、周囲を海で囲まれ新鮮な魚介が得られやすいことから生食系の「あえる・混ぜる」(11.1%)、「生食」(5.7%)が多くなっている。また、長崎や福岡など、古くからの中国文化の流入地であり、「炒める」(3.4%)が、他地域よりも多くなっている。

**11. 南九州型** 宮崎、鹿児島両県が含まれる。当地域も、新鮮な魚介が手に入りやすいこともあって、生食系の「あえる・混ぜる」(9.6%)、「生食」(7.9%)が多い。特筆すべきは、さつまあげに代表される練り物が9.6%と、12地域中で最も多く、盛んに食べられている。「煮る・炊く」(35.1%)や「鍋・汁物」(11.4%)も、他地域より多いが、練り物系のつみれを入れた鍋などがよく食べられる地域である。

**12. 沖縄型** 沖縄の魚介料理の特徴としては、「鍋・汁物」(16.0%)や生食系の「あえる・混ぜる」(16.0%)、「生食」(4.0%)、中華の影響と考えられる「炒める」(8.0%)などの多さを指摘することができる。海に囲まれた地域ではあるが、豚肉や島野菜、北海道から移入されるコンブなどを使う料理がポピュラーで、魚介類食自体、それほど盛んな地域とは言えない。

### 二・三 タラ食文化圏の展開

以上、日本における12の魚介類食地域について見てきた。そこで次に、魚介類食展開の地域的トピックスの例として、北海道産のタラに関する文化圏について論を進めていく。ここでも、分析資料は農山漁村文化協会編『日本の食生活全集』である。現在では、北海道の北部に位置する稚内や礼文島を主産地とするタラは、江戸の昔から北前船で東北西岸、北陸、近畿、中国、九州へと運ばれてきた。その移送先の各地で、特徴的なタラ食文化を形成してきた。ここでは、図4に示された4つに区分される地域ごとに、タラ食を眺めていく。

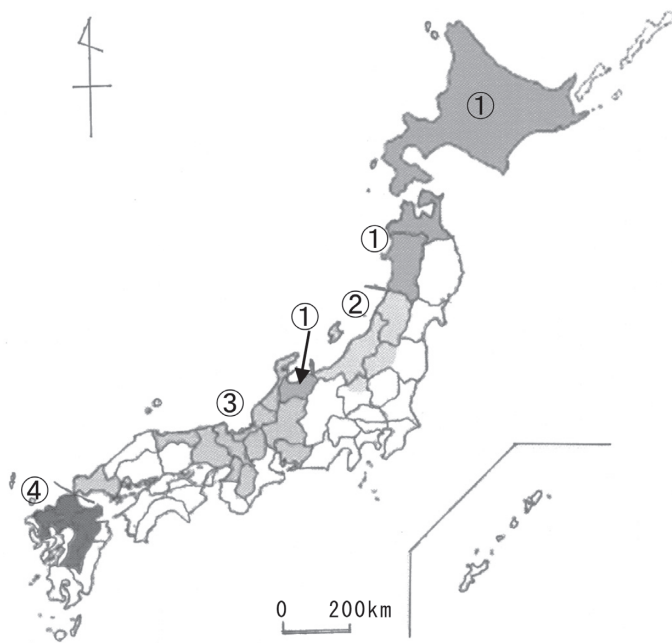


図4 タラ食文化圏の展開

は、当地においてハレ食として、年末や正月、お祭りのごちそうとして煮付けにされた。新潟県北魚沼郡川口町(現長岡市川口町)の鎮守のお祭りは、棒ダラの煮付けを出すことが定番で象徴的な意

①北海道・東北西岸北部地域 北海道、青森、秋田の1道2県が含まれる。当地は、タラの主産地であり、他地域への搬出地でもあった。タラは、魚偏に雪と書くように冬季の寒冷な気候下を中心に漁獲される。新鮮なタラは、日常食として鍋や刺身で食べられる。同時に、日持ちのするよう他地域への搬出を目的とした加工、すなわち、肉を干す棒ダラ作りが行われる。もちろん、保存された棒ダラは、①の地域でも冬以外のハレ食として、煮付けで食べられる。棒ダラの煮付けは、棒ダラを流水で1週間ほど戻した後、長時間かけて煮込む手間も暇もかかるハレのごちそうである。

なお、富山県は昔から漁業出稼ぎなどを通じて北海道との繋がりが深く、タラ食文化もその影響が強くみとめられる。

②東北西岸南部・北陸東部地域 山形、新潟2県と福島県会津地方、群馬県の山間地域が含まれる。かつて北前船で運ばれた棒ダラ

味合いから、祭り自体を「棒ダラ祭り」と称していた<sup>5)</sup>。

③北陸西部・西中部・近畿・中国地域 石川、福井、岐阜、愛知、滋賀、京都、大阪、奈良、兵庫、鳥取、山口の2府9県が含まれる。当地も遠方よりもたらされる棒ダラは、貴重な食材でありハレの日、正月のおせちのごちそうとして煮付けにして供された。奈良のわらべ歌に、「正月来たら何うれし。ぺったんぺったん餅ついて。雪みたいなまま（ご飯）食べて。割り木みたいなと添えて。碁石みたいなあも（餅）食べて。こたつへあたつて寝んねこしよう」と歌われた歌詞中の「割り木みたいなと」こそが皆があこがれ待ちわびる棒ダラ（の煮付け）であった。

④九州内陸・山間地域 おもに九州山地の山間地域（宮崎、熊本と大分県の一部）に広がるのが、棒ダラの煮付け食文化圏である。当地においても棒ダラは、ハレ食として供されるのであるが、他の地域と決定的に違うのは、食べられる時期がお盆に限定されていることである。海から離れた内陸山間地では、動物性たんぱく質の供給源である海産魚介が入りにくく、特に夏場は、それが不足する。疲れやすい時期の重要なタンパク源として、また、おいしいごちそうとして、はるばる北海道から運ばれてきた棒ダラが貢献してきた。なお、秋から冬にかけては、狩猟の獲物であるイノシシなどが貴重な動物タンパク源となってきた。

ここでは、あえて区別しなかったが、同じ九州内陸部でも、大分県日田から筑後川の中流域までと、佐賀県鳥栖から背後の山間地域にかけては、「タラおさ（胃）の煮付け」が、お盆の時期に食べられている。タラおさというのは、タラの身を究極までそぎ落とした最後に残る胃とエラの干物である。これを水で一晩かけて戻した後、2時間ほどかけて煮込む。近年は消費量的には減りつつあるが、伝統食として喜ばれてきたものである<sup>7)</sup>。

以上、かつて北前船が運んだタラを、単に煮付けとして食べるだ

けでなく、祭りの名前に付けられたり、わらべ歌に謳われるなど地域に長年定着した食文化圏の存在を明らかにすることができた。

## 二・四 宮崎県域における魚介類食の展開

魚介類食に関するトピックの2つ目として、地元宮崎県において伝統的な魚介料理が、どこでどれぐらい食べられているのか、その摂食状況に関する研究成果を披露しよう。調査は、宮崎県水産振興課からの依頼で、2006年に当時の宮崎大学教育学部経済地理学ゼミ所属学生の協力を得て行った。依頼内容は、「宮崎県の伝統的魚介料理が、近年あまり食べられなくなっている。その摂食に関する実態を調べてほしい。」というものであった。魚介料理に関する研究は初めての取り組みであったので、まず、既存文献を当たってみたが、個々の料理に関する記述はあっても、それがどれくらい食べられているかといった調査報告は皆無であった。そもそも、宮崎県の伝統的魚介料理には、どんなものがあるのか。それを見出すために、文献<sup>8)</sup>をあたった結果、58品目の料理を選定することができた。これらの各品目の摂食状況を把握するために、県内全世帯数の約2%に当たる853件の聴き取りアンケート調査を行った。具体的には当時の31市町村別に世帯数の2%に当たる調査件数を割り出し<sup>9)</sup>、住宅地図を見ながら調査地点に偏りの出ないよう満遍なく回り、飛び込みで聴き取りアンケート調査を行うこと、対象者は、平日の昼間でも在宅の可能性が高く、なおかつ、伝統的魚介類食に慣れ親しんで現在も担っていると推測される50歳以上の女性としたが、場所によっては調査の都合上、年齢・性別の異なる例も含まれている。調査内容は、それぞれの料理名とその簡単な調理法を記した調査用紙を示して、「よく食べる（週単位）」、「時々食べる（月単位）」、「たまに食べる（年単位）」、「食べない」のどれかを選んでもらった。この聴き取りアンケート調査によって得られ



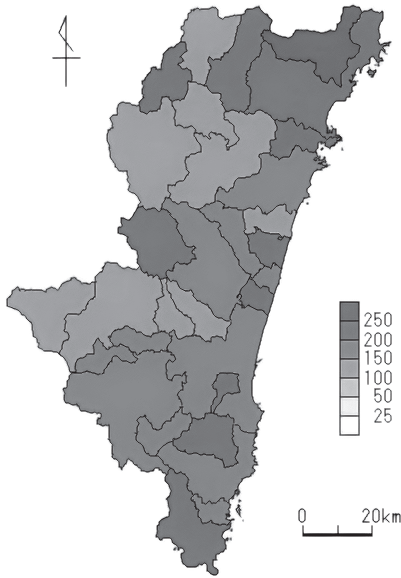


図5 魚のすり身の天ぷらの  
摂食頻度分布

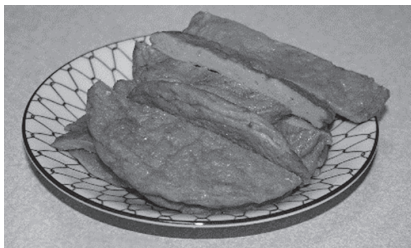


図6 魚のすり身の天ぷら

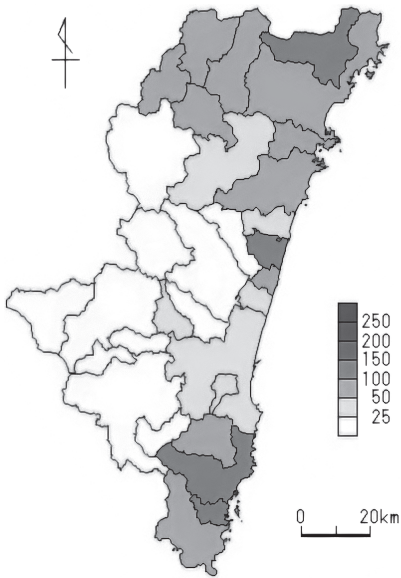


図7 シイラのから揚げの  
摂食頻度分布

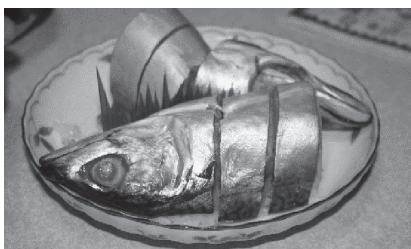


図8 サバの魚ずし

データの分析方法は、「よく食べる」を3点、「時々食べる」を2点、「たまに食べる」を1点と点数化し、市町村別の個々の調査件数に先の点数を掛けた得点を合算し、総調査件数で割った数値を100倍して、各市町村の摂食得点として算出した。こうして得られたデータをマンダラソフトによって地図化し、58枚の料理品目ごとの摂食頻度分布図を作成した。さらに、58枚の地図を見比べて、傾向上の類似性から、宮崎県域に9つの魚介類食分布パターンを見出すことができた。以下、それらのタイプごとに魚介類食を解説していく。

**1. 凡県域摂食型** 宮崎県全域で広くよく食べられている料理である。どこでも手に入りやすい食材を使う料理で、ローカル食というよりも、全国的にも広く食べられているものが多い。摂食得点の1位から17位までの上位17品目、例えば「塩イワシ・塩サバの焼き魚」や「イカと大根の煮付け」、「サバのみそ煮」、「魚のすり身の天ぷら」などが含まれている。図5は、魚のすり身の天ぷらの摂食頻度分布図である。これを見ても、沿岸から内陸までよく食べられていることがわかる。私自身の体験として、例えば、かつて山奥の椎葉村上椎葉のスーパーマーケットをのぞいた際に、海産魚介はほ

んど販売されていなかったが、それでも、天ぷら用の魚のすり身だけは販売されていた。図6は、魚のすり身の写真である。県北のあげみや、日南の飢肥天など、地域の名産となっているものもある。

**2. 沿岸広域摂食型** 沿岸地域で広くよく食べられている料理、例えば「魚ずし」や「シイラのから揚げ」、「カツオ飯」などの6品目が含まれる。宮崎県の沿岸は、地形的には県北(日豊海岸)と県南(日南海岸)のリアス式海岸、県央の単調で直線的な砂浜海岸といった違いがあるが、海域的には遠浅の日向灘の沖に黒潮の激しい流れという共通性を持つ。漁業も、現在は県北がまき網によるイワシ、アジ、サバ漁、県南がカツオ一本釣り、マグロ延縄漁など地域分化が著しいものの、かつては網漁で獲ったイワシを餌としてカツオを獲るといった全県の共通性があった。したがって、沿岸の伝統的な魚介類食も、他県に比べ多く見られる。図7は、シイラのから揚げの摂食頻度分布図である。県北の山間地の一部摂食が見られるが、沿岸地域で広く食べられていることがわかる。ちなみに、シイラは、大型で扁平な形を成し、全県的に漁獲される。自身の淡白な味わいの身が、すり身に利用される。図8も、このタイプに含まれるサバの魚ずしである。サバの魚ずしも、全国的にポピュラーな品目である。

**3. 沿岸・山間広域摂食型** 沿岸と山間の双方で、広くよく食べられている料理で、「カツオみそ」、「カツオの甘露煮」、「アジ・タイなどの魚茶漬け」、「メザシの天ぷら」の4品目が含まれる。宮崎県域は、古来南北交通路の発達に対して東西交通路の整備が遅れた。したがって、沿岸の食材は、地産のものが使われるが、内陸山間地域には県の沿岸から食材が搬入されるのではなく、隣県の例えば南部の都城であれば鹿児島県の国分（現霧島市）から、県北の高千穂などへは、熊本や大分から食材が搬入されてきた。図9は、メザシの天ぷらの摂食頻度分布図である。これを見ると、よく食べられているのは、日之影町他の県北山間と県南内陸の都城周辺地域と県央沿岸地域となっている。都城では、昔、国分から入ってくるメザシを使って、祭りや子どもの小学校の運動会といったハレの日に滅多に食べることでできない海の魚のごちそうとして出されていた<sup>10</sup>。

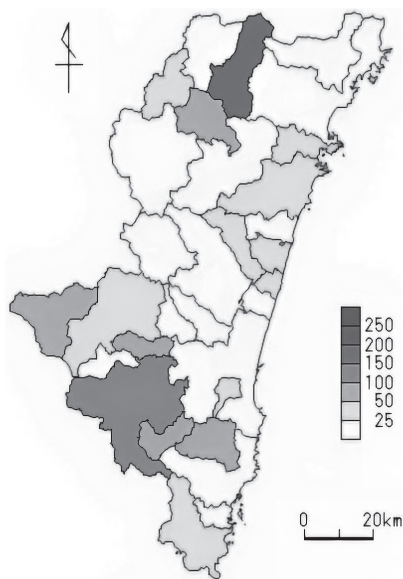


図9 メザシの天ぷらの摂食頻度分布



図10 メザシの天ぷら

**4. 山間広域摂食型** 九州山地の山間地域で広く食べられている先に取り上げた盆の定番料理である「棒ダラの煮付け」が該当する。椎葉村の雑貨店では、8月になると店頭に「棒ダラ入荷しました」というお知らせが貼られ、住民に盆の到来を知らせている。図11は、

その摂食頻度分布図である。内陸山間地域で広く食べられていることがわかる。

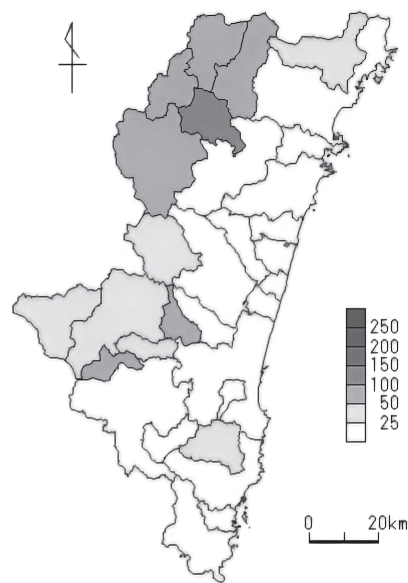


図11 棒ダラの煮付けの摂食頻度分布



図12 椎葉商店で販売されていた棒ダラ

**5. その他の広域摂食型** よく食べられている（摂食頻度が高い）というわけではないが、広く食べられている、例えば、「クジラ尾羽の酢みそかけ」や「マグロ煮」、「カツオのたたきみそ」などの6品目が含まれる。クジラ尾羽の酢みそかけは、日常食べるものではないハレ食として、子どもがクジラのように大きく立派に育つよう願をかけた正月おせちの定番であった。

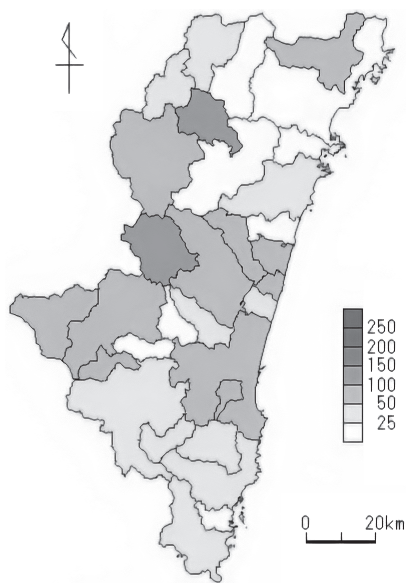


図13 クジラ尾羽の酢みそかけの摂食頻度分布

図13は、その摂食頻度分布図である。これを見ても、薄く広く食べられていることがわかる。中でも、諸塚や椎葉、西米良が、やや濃くなっているのは、後述する



人吉と繋がる当山間地域でのクジラ食を反映している。

**6. 沿岸特定地域摂食型** この型に含まれる料理は、沿岸の特定の漁村地域で食べられる地産食材を活かした、典型的個性的な郷土料理である。これには、干した海藻を煮溶かしてから冷やし固める「まがり」や「むかでのり」、マグロの胃を細切りにして煮た「ごんぐり煮」、カツオの切り身入り塩味を付けた焼きおにぎりである「こなます」、トビウオのすり身などを原料に麺状にした「魚うどん」などの16品目が含まれる。図14は、まがりの摂食頻度分布図である。まがりには、海藻を溶かし固めた深緑色のゼリー状の酢みそをかけて食する日南方面に限定された地域食であることがわかる。図15は、この型に含まれる魚うどんである。

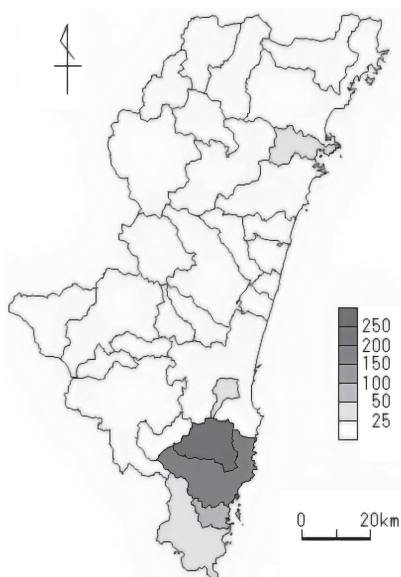


図14 まがりの摂食頻度分布



図15 魚うどん

**7. 沿岸・山間特定地域摂食型** 沿岸・山間の双方の特定地域で食べられているカツオ身に味を付けて煎りあげ、保存が効く「カツオのそぼろ」や魚身をたたき、みそ味をつけた「たたっこ」、干しフカを茹でて細切りにし、甘酢に漬け込む「干しフカの甘酢漬け」の3品目が含まれる。これも沿岸の食材は地産、山間の食材は、隣県より持ち込まれている。図16は、カツオのそぼろの摂食頻度分布

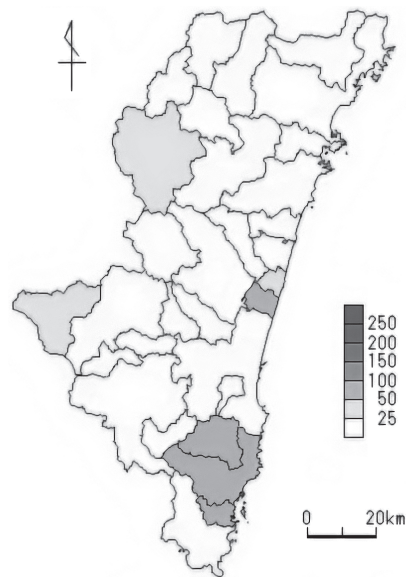


図16 カツオのそぼろの摂食頻度分布

図である。これを見ると、椎葉やえびのといった山間地域と県南、日南周辺および県央の臨海地域に摂食地域が分かれていることが見て取れる。

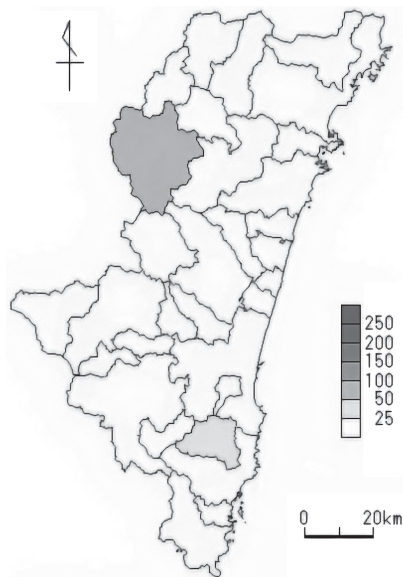


図17 塩クジラの麦がゆ・麦ぞうすいの摂食頻度分布



図18 塩クジラの麦がゆ

**8. 山間特定地域摂食型** 山間の特定地域で食べられているものである。淡水魚のヤマメを使う「えのはのほだら焼き」と「塩クジラの麦がゆ・麦ぞうすい」の2品目が含まれる。図17は、塩クジラの椎葉村においてよく食されていることがわかる。宮崎県でも最も山深い椎葉村において、なぜ、海産のクジラ食が盛んなのか、その歴史の経緯を含めて説明しておく。椎葉は、江戸時代、相良人吉藩の預かり地であった。先述したように、宮崎県域では古来、東西交通路が発達しなかった。椎葉・美々津間の道も、林業開発を目的とし



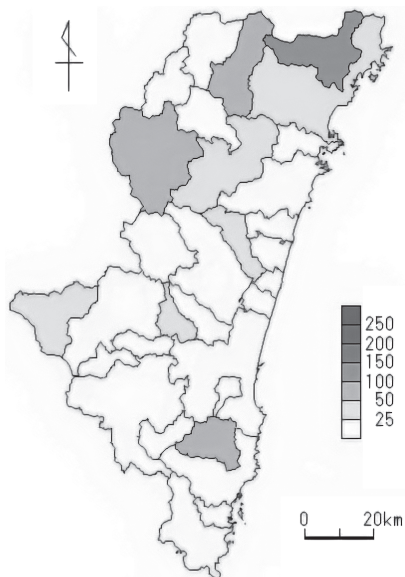


図19 アユ飯の摂食頻度分布

9. その他の特定地域摂食型 分布上の偏った特徴が少なく、かつ、摂食頻度も低い「アユ飯」などの3品目が含まれる。図19は、アユ飯の摂食頻度分布図である。これを見ると、冬のアユ築漁で知られる五ヶ瀬川流域を含む県北や県南の北郷が多くなっていることがわかる。

### 三 飲酒嗜好に見る日本の地域性

前章では、伝統的魚介類食の展開について、日本全域から入って宮崎県域での展開について論じてきた。本章では、大きく話題を変えて、魚（酒菜）すなわち、あての話から、酒（飲酒嗜好）の持つ地域性について論を進めていく。話はまず、導入としての酒に関する基礎講座から始めることにしよう。

#### 三ー一 酒に関する基礎講座

酒は、製法の上で醸造酒と蒸留酒に大別される。醸造酒は、穀物などのデンプン質原料を糖化させるか、サトウキビなどの糖質原料を水と一緒にタンクに入れて酵母を加え、アルコール発酵してできた酵母（醪・もろみ）を絞ったり濾過したりしてアルコール分を抽出する。代表的な酒が、清酒（日本酒）、ビール、ワイン、シードル（リソゴ酒）などである。これに対して蒸留酒は、穀物などのデンプン質原料を糖化させるか、サトウキビなどの糖質原料を水と一緒にタンクに入れて酵母を加え、アルコール発酵してできた酵母（醪）を蒸留器に入れて熱する。アルコールの沸点は78℃であり、水より先に沸騰・蒸発するアルコールを冷やし集めると蒸留酒となる。1回だけ蒸留すると、イモ、ムギ、コメ、ソバなどを使う単式蒸留焼酎のように原料の香りが残る酒ができる。大麦を原料とするウイスキーは、ビールと同じように発酵・生成させた酵母を2回蒸留器にかけて原酒を、内側をバーナーで焼いた樽に詰めて長期間貯蔵することで、独特の色と香りが付くアルコール度数の高い酒になる。ブドウを原料とするブランデーも原酒を樽貯蔵して作られる。この他、蒸留酒には、糖蜜を原料とする連続式蒸留焼酎（旧甲類焼酎）や、ライムギを原料とするウォッカ、リュウゼツランの茎を原料とするテキーラ、サトウキビを原料とするラム酒などがある。

### 三二 清酒・焼酎嗜好の地域的展開

日本の伝統酒である清酒造りは、縄文晩期に大陸から稲作がもたらされるのと同時に、絞らない濁り酒（どぶろく）造りが伝わったとされる。一方、琉球から鹿児島へ、また、朝鮮半島から壱岐島へなど、複数のルートを通じて伝わった焼酎造りも14世紀頃には日本に定着したと考えられる。700年以上の歴史を持つこれらの酒は、まさに日本を代表する国酒と呼んでよからう<sup>12</sup>。

近年、清酒や焼酎の海外展開が進行しつつあるが、業者がこれらの酒の性格からくる売り（セールスポイント）として、食中酒を謳い文句にしている。欧米では一般に、醸造酒は食中酒として、蒸留酒は食後酒として愛飲されることが多い中で、日本の焼酎は、蒸留酒としては度数の低い希少な食中酒ということになる。

国税庁統計より、清酒と焼酎（単式蒸留焼酎、連続式蒸留焼酎）の都道府県別に見た地域展開についてふれる（図20）<sup>13</sup>。まず、図中に示された清酒嗜好の強い地域を順にあげると、新潟、長野、秋田、山形、福島、石川、富山、島根、福井県の9県となる。いずれも日本海側の東北、北陸、山陰およびその周辺地域ということ、当然ながら清酒の産地と一致している。続いて、連続式蒸留焼酎嗜好の強い道県をあげると、群馬、北海道、青森、山形、秋田、埼玉、岩手、栃木県の8道県が含まれる。こちらは、北海道から北東北と、北関東およびその周辺地域となっている。基本無味無臭の連続式蒸留焼酎は、どんな肴の味でも邪魔しないとか、寒い地方で冬焚火を囲みながら飲んでも、凍らないから好まれるなどといった話を聞くことができた<sup>14</sup>。この2つの酒は、比較的近接した地域展開をみせることがわかる。これに対し、単式蒸留焼酎嗜好の強い県をあげると、鹿児島、宮崎、大分、熊本、長崎、福岡、佐賀、島根県の8県となっている。こちらは、南九州を中心に中国地方まで、西日本地方を中心に展開していることがわかる。なお、泡盛で著名な沖縄県も、当然、

単式蒸留焼酎嗜好の強い地域であるが、国税庁において把握がなされておらず、統計上不明となっている。これらの伝統3酒を単純に合計して消費量の多い地域をあげると、鹿児島、宮崎、新潟、山形、大分、島根、秋田、長野、福島、群馬県の順になる。

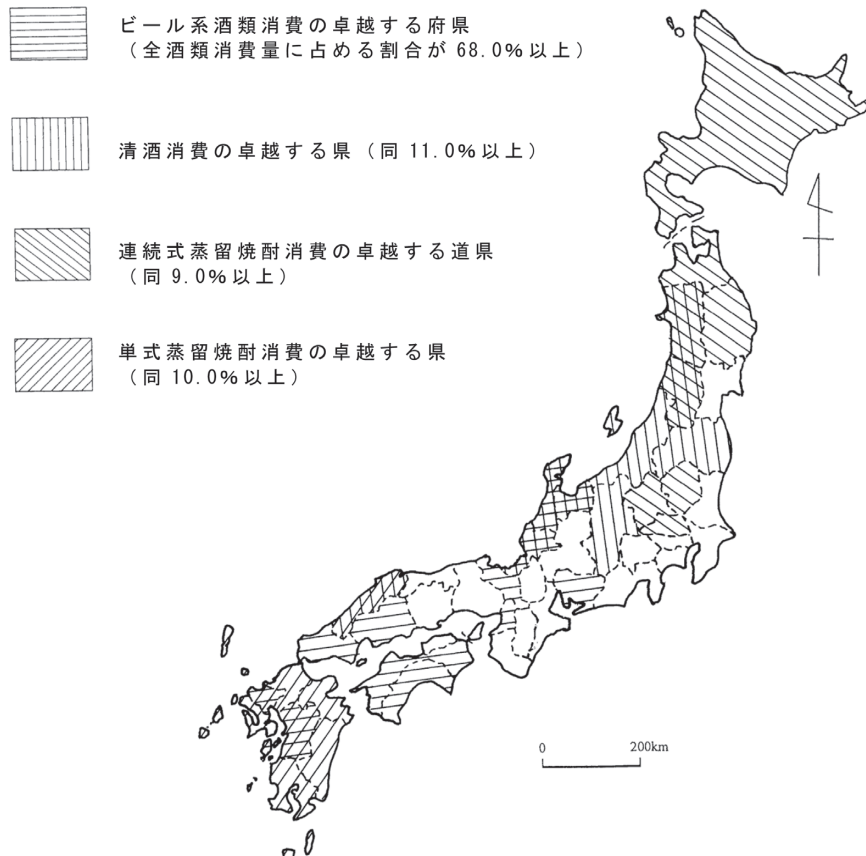


図20 酒類別消費卓越地域の分布  
国税庁：『酒のしおり』（統計）による。





京市場へ、そして2000年以降、鹿児島・宮崎のイモ焼酎が全国市場展開する大きなブームが起こった。こういった焼酎ブームの発生には、業者の宣伝販売活動とともに、技術的な革新の下支えがあった。イモ焼酎は、かつて臭すぎるとされ、中央市場から敬遠されてきたが、材料の傷んだ部分をきちんと取り除くといった基本作業の見直し、減圧蒸留器の導入、古酒とのブレンド技術の向上、清酒用の黄麴を使うことで清酒的なマイルドな風味を出すなどの工夫がなされてきた。このイモ焼酎ブームも、しかし、2005年頃には落ち着いてブームが去った感が強く、業界でも次の一手を模索している。

### 三 五 宮崎県における飲酒嗜好地域の展開

筆者は、鹿児島県出身で関西や北部九州で過ごした後、1998年に縁あって宮崎大学に着任した。そうして、宮崎のテレビで度々イモ焼酎のCMが流れるのを見て、焼酎文化圏に帰ってきた感を強く持った。着任翌年、友人の先生と一緒に椎葉神楽を見に行く機会を得た。行くに当たって、酒を持っていこうということになって麓の東郷の酒屋で、椎葉で好まれる酒を所望したところ、店主が持ってきたのが焼酎甲類、京都市伏見区製の「巴」という焼酎であった。当時、酒に関しては全くの門外漢で、イモ焼酎ではないということはあるが、なぜ、京都の甲類焼酎が椎葉で好まれているのか大いなる疑問であった。地域に謎がある時に、それを解きたくなる地理屋の習性で、大変興味を持ったので、ゼミに所属していた学生と一緒に調べてみようということになった。では、どのようにして調べるか。既存文献には、そういった地域飲酒嗜好を解明した研究はなく、独自に調査方法から開発せねばならなかった。もちろん、県内くまなく、住民に好きな酒を聞いて回ることは不可能である。そこで、地域の飲酒嗜好を反映しているであろう長年地域に根付いた小

売酒販店を対象に、聴き取りアンケート調査を行うことにした。内容は、①主要酒類（ここでは、特に単式蒸留焼酎、清酒、連続式蒸留焼酎の3酒）別販売（消費）割合、②売れ筋銘柄、③その銘柄が地域で支持される理由、④酒類消費の動向である。

2000年当時、NTTタウンページに記載された小売酒販店が1,181件あったが、当時の44市町村別店舗数と世帯数より調査対象店舗数を決定し、県全体で95件を調査し、91件の有効回答を得ることができた。具体的には、調査対象の店舗にアンケート用紙を郵送し、全件を回っての回収時に聴き取りを行った。この調査によって得られたデータより、市町村別主要3酒類の消費割合を示したのが図23である。これを見ると、単式蒸留焼酎は、全県の3酒類合計に対する割合が77%と最もよく飲まれている。大半がイモ焼酎であるが、地域によってはコメや雑穀焼酎もある。清酒

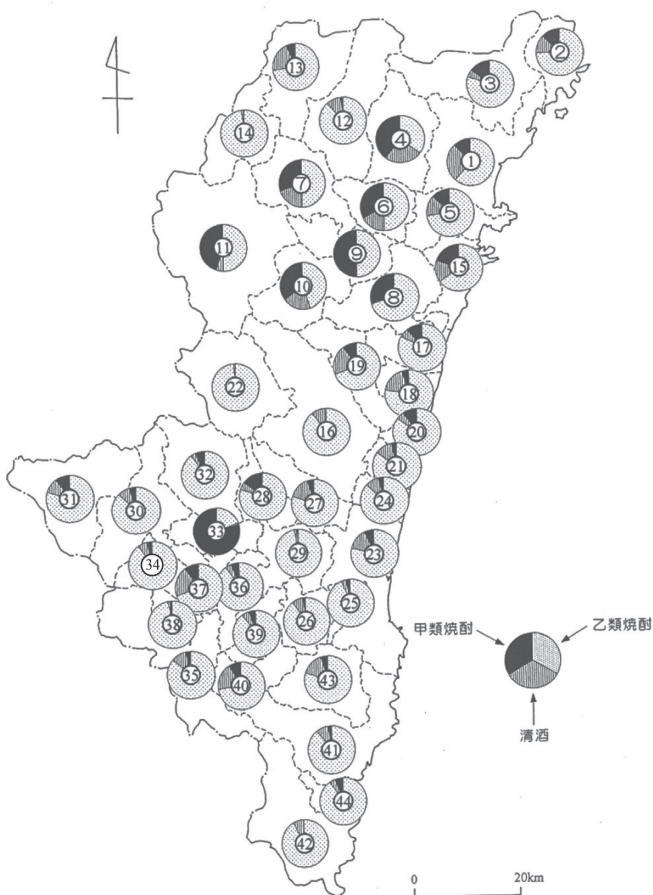


図23 市町村別主要酒類消費割合

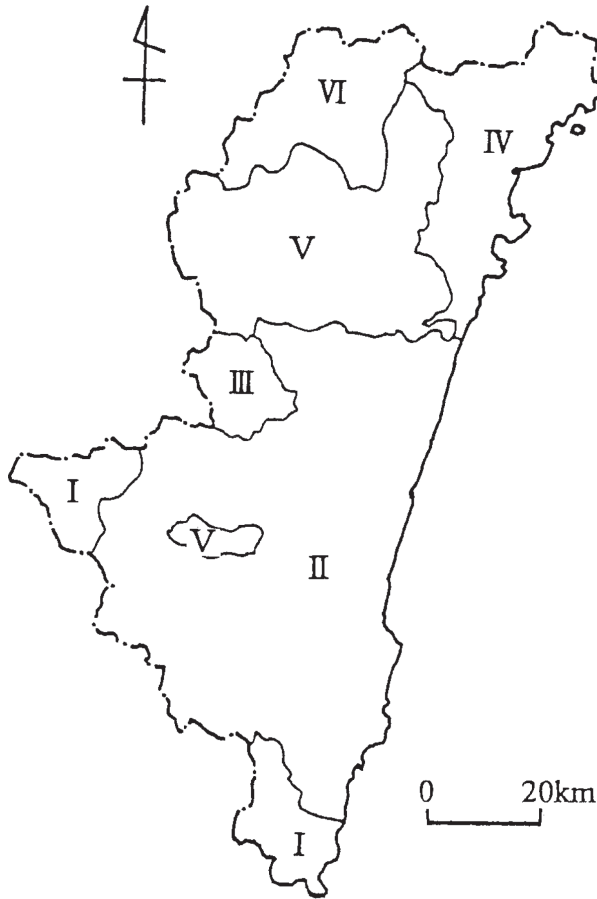


図24 宮崎県域に展開する飲酒嗜好地域型

は、3酒類合計に対する割合が10%あり、県北、県央、県西の一部に消費中心が見られる。連続式蒸留焼酎は、3酒類合計に対する割合が13%ある。消費の中心として際立って多いのが入郷地区と野尻町である。図23で明らかになった状況を類型分析によって地域グループピングを行った結果図24に見られるように、宮崎県域には、6つの飲酒嗜好地域が展開することがわかった。図24を具体的に解説すると、図中のI（えびの、串間地区）は、伝統的薩摩型飲酒嗜好地域である。ここでは、販売市場が隣接する鹿児島県にまで及んでいるため、同県に合わせて25度イモ焼酎が好まれる。図中のII（県央以南地域）は、宮崎型飲酒嗜好地域である。太平洋戦争までは、Iと同じであったが、戦後、少ない在庫で増える需要に対応するため薄めることで値を下げて売った名残で、現在でも20度イモ焼酎愛飲地域となっている。図中のIII（西米良地区）は、球磨型飲酒嗜好地域である。ここは、江戸の昔より球磨地方との経済的な繋がりが

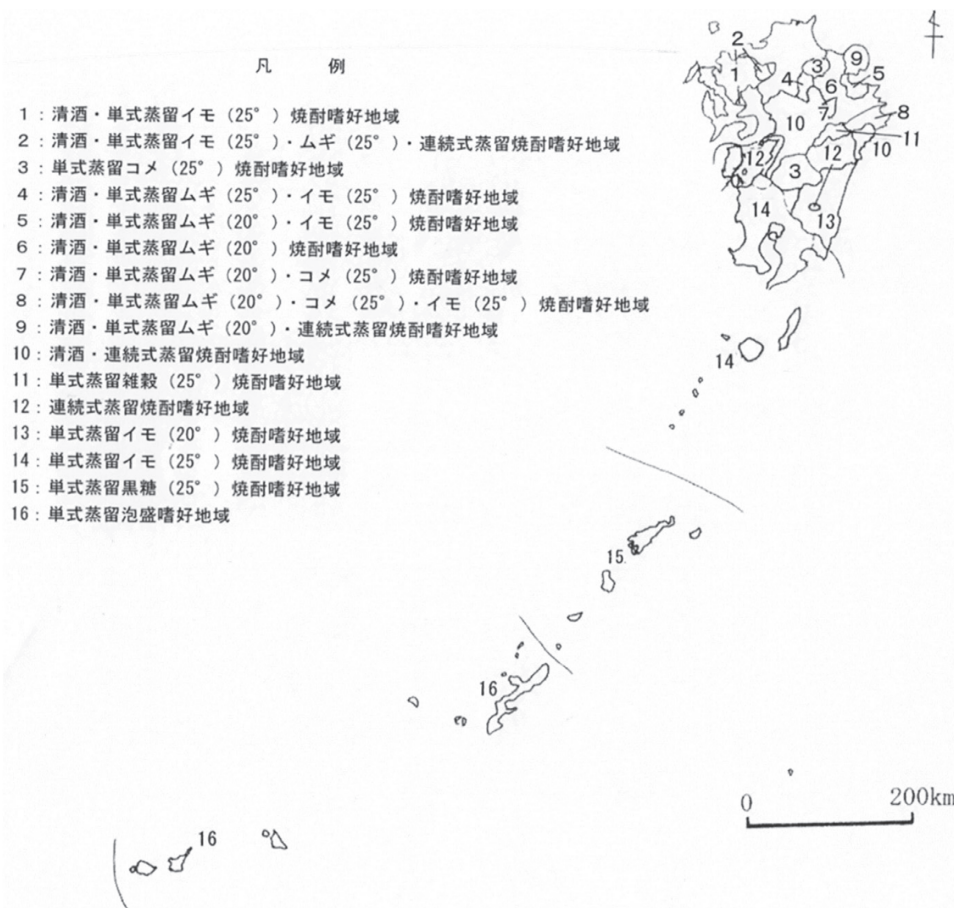


図25 九州地方に展開する飲酒嗜好の16地域型

が強く、そこから流入する25度コメ焼酎（球磨焼酎）が好まれてきた。図中のIV（延岡、日向地区）は、延岡型飲酒嗜好地域である。ここは、伝統的に清酒、次いで連続式蒸留焼酎が好まれてきた。図中のV（入郷地区）は、延岡後背地型飲酒嗜好地域である。ここは、連続式蒸留焼酎が強い地域である。最後の図中VI（西臼杵地区）は、県北山間地型飲酒嗜好地域である。ここは、かつては、九州山地で球磨地方と繋がるコメ焼酎地域であったが、五ヶ瀬でソバ焼酎、高