



くろぶたねっと通信



<http://www.kurobuta.net/>

くろぶた.ねっと

検索

TEL 099-265-6950 FAX 099-833-3060

e-mail info@kurobuta.net

営業時間 インターネット24時間 お電話 9:30 ~ 18:30 (土日祝除く)



テーマ

鹿児島の正月料理2

■伝統の味・豚骨料理

鹿児島の定番料理といえば、黒豚を使った美味の数々。「豚骨らーめん」もその代表格ですが、歴史の長さでは断トツを誇るのは「豚骨」。骨つき豚肉を角型に切り、炒めて油抜きをした後に水や焼酎で煮込み、さらに、こんにゃくや大根などを入れて日本酒や砂糖を加えて煮込むとできあがりです。肉と軟骨ともにとろけそうなほど柔らかく、油気も少ないので女性や高齢の方にも好まれる、まさに「県民食」と言えるでしょう。

さて鹿児島県本土で正月の料理として豚骨を食べる機会はあまりありませんが、奄美地

方では正月には欠かせない存在とされています。

幕末に起きた薩摩藩の御家騒動・お由羅騒動(高崎崩れ)で1850(嘉永3)年に奄美大島に流された名越左源太は、赦免されるまでの5年間のようすを克明に記録に残している人物です。その1つに『南島雑話』があり、奄美の食や風習を知ることのできる第一級の史料として知られます。このなかに、奄美地方の正月料理として豚肉が重用されていた記録が残されています。年末には各家庭で飼育している豚を捌き、正月には本土とは少し異なりますが味噌や醤油で味付けした「豚骨」が登場します。また、来客をもてなす料理として年末に塩漬けて保存食にした塩豚の炊き込みご飯(豚飯:ブタミン)は、現在奄美を代表する伝統料理・鶏飯のもとになったとの説もあるようです。



※ 著：深見聡 (長崎大学環境科学部准教授)

(参考文献) 今村規子 (2010) 『名越左源太の見た幕末奄美の食と菓子』 南方新社

※くろぶたねっと『鹿児島へいらっしゃ〜い』第27回より抜粋