

へいそ そばおけえ

■曾於市の文化財散歩(五)

「ソバの風習・文化」



大隅町飯田自治会の「焼け庭」と言われる地域

昔(年代不詳)大隅町飯田自治会内で火事があり、とっさにソバのゆで汁で火を消したという出来ごとがありました。

この後、飯田自治会では一月二十七日を「ソバキイどつ」として、火事を起こさないよう注意するとともに、娯楽をかねて自治会全戸でソバを打って来客に振る舞うようになったと言います。

「ソバキイどつ」とはソバ切り齋(とき)のこと、齋とは悪いことが起こりやすい時期や農事上重要な時期に近隣の人々が集まって、団子など簡単な食物を作って食べ合い、互いに心を引き締めあうといった行事で、重要な時であること、食物を作って食べ合うことの二つの条件があります。

最近は昔ほど賑やかではありませんが、それぞれの家庭でソ

バを打っているようです。以前は、嫁いだ娘も「ソバキイどつ」のために里帰りして客を迎えたそう、この日のためにたくさんソバを打ち、道路には来客の駐車した車が並んだと言います。「そんな日は、しよけひとつ打つもんじゃない」といいますので、かなりの量のソバがこの日一日で消費されたようです。門付け芸人も各戸を回ったと言いますので、かなりの賑わいだったのでしょう。

自治会内に「焼け庭」という地名が残っていますが、ここが火事のあった場所のようです。八十年ほど前にも自治会内の「うしげ」で火事があったようですが、この時すでに「ソバキイどつ」はあったようですので、百年以上前からの風習だろうと古老は言っています。

ソバを振る舞われたある人は、「訪問した先々でソバを振る舞われて、さすがのソバ好きもおなかいっぱいになった。最後の家で、ソバの上にだし汁でなく鯖の缶詰をどんとのせられたのには閉口した」と言っていました、それぞれの家でソバの食べ方にも違いがあったので

しょう。

鹿児島におけるソバの食べ方は掛けソバですが、地方によって出汁が異なります。海岸地方の志布志ではトジン干し(魚の火ばかし)で出汁を取りますが、山手になると鶏出汁が普通です。山鳩の出汁が一番という人もいますが、雉子出汁も珍しくて喜ばれるようです。

かつて鹿児島県は、ソバ生産高は日本でもトップクラスでした。今は一〇番内にも入っていません。台風の影響が大きいと思われる。

ソバ好きは梅雨を越したソバは食べられないと言います。この時期に新ソバを提供できたら全国のソバ愛好者に喜んでもらえるのではないだろうか。

在来ソバは春に巻くとほとんど収穫は望めませんが、最近開発された新種の「はるの息吹」は秋ソバに負けない収穫があります。

夏ソバを普及することで、ソバ生産の全国トップクラスの復活を期待したいものです。

曾於市文化財保護審議会委員

持田 初穂