

薩摩の食文化と獣肉 ～薩摩は意外に豊かだった？～

異国情緒あふれる薩摩の食文化

豚肉を使うのは中国・琉球の食文化の影響

徳川幕府の鎖国令により南九州の港に外国船が寄港することは禁止されていた。しかし薩摩藩領の琉球は特例として中国との交流が認められていたため、貿易によって海外の情報・物資が流入し続けた。このため薩摩の郷土料理は、日本料理を基本としつつ、中国・朝鮮さらに東南アジアの影響を強く受けている。ツケアゲは中国・東南アジアから、サトウキビはインド原産、郷土料理の材料になじみが深いニガウリ・トウガン・ヘチマは東南アジア原産だ。



ツケアゲ

琉球の「チキアーギー」の変形でももとは東南アジアのもの。中国では「炸魚餅（ジャーユープン・炸は油で揚げるという意味）」というものがある。



トンコツ

江戸時代以前からの歴史を持つ郷土料理。豚肉や牛肉を使った郷土料理は珍しい。

斉彬公も豚肉が大好きだった。

明治維新の前は、仏教の「殺生禁断」と神道の「けがれ」の思想の影響で、牛や豚の四つ足動物を食べることがタブー視されていた。しかし薩摩ではタブー視する風潮は薄く盛んに四つ足動物、特に豚肉をよく食べていた。これは中国・琉球の食文化の影響を強く受けていたからだ。嘉永4年(1851年)薩摩藩主になった島津斉彬（なりあきら）が初めて鹿児島に戻ったとき、賄い料理に豚汁や炒り豚が出されたという記録もある。豚肉は薩摩藩ではありふれた食材だった。



史料 古河古松軒「西遊雑記」
(備中の地理学者、薩摩国を旅したときの記録)

朝夕の食事に薩摩芋を様々な製して食物に入れ喰らう事故、こまりし所多し(略)いかやうの悪年凶年にて作物少しも実らぬ事ありても、飢餓の憂ひ餓死せるなどといへる事昔よりなきことといふ。

薩摩は貧しかったか？

江戸時代、薩摩藩では庶民の主食はさつまいもで米は減多に食べるができなかった。このことから薩摩は貧しかったと思われるがちだが、実際のところは豊かだった。

出典・参考：薩摩の食文化～獣食と焼酎～(松尾千歳・尚古集成館館長)