

# 鹿児島県の蕎麦切踊りの歴史符号

ほしひかる  
(江戸ソバリエ協会 認定委員長)

## I.鹿児島県の蕎麦

私たちは、つい冗談交じりで物事を説明したり、あるいは何かするときには調子よく鼻歌を歌ったりすることがある。たとえば、蕎麦の茎が赤いのを説明しようとして、思い付きで「ここで山姥が血を流して死んだとき、その血で茎が染まって赤くなった」と言ってみたり、蕎麦の実を挽くとき即興で鼻歌を歌ったりすることがある。これが続けば「習慣」となり、その習慣が親から子へ、子から孫へ伝わったとき、「蕎麦の茎はなぜ赤い」という民話になり、「粉挽き歌」という民謡へと成長する。

そうした蕎麦芸能を地域ぐるみで大事に守っている所がある。例をあげれば、福島県会津地方の【蕎麦口上】と、鹿児島県の【蕎麦切踊り】である。

会津の【蕎麦口上】というのは、お客様に蕎麦を旨く食べてもらうために蕎麦の誉め言葉をおもしろおかしく節をつけて述べるものである。鹿児島の【蕎麦切踊り】は、蕎麦を打つところから売るところまでを、仕草ごとに入れ替わって、三味線などに合わせておもしろおかしく、唄い、踊るものである。

会津の【蕎麦口上】については、福島県の元木慶次郎という元・教師の人が、64もの口上を採集し、地域別にまとめられているから、蕎麦界の貴重な財産となっている。ただ鹿児島の【蕎麦切踊り】については、そうしたものが見当たらないので、ここで歌詞だけでも一つにしてみたいと思う。

その前に、鹿児島県の蕎麦環境について見てみることにする。

先ず、生産量であるが、表は県別の蕎麦生産量の昭和33~35年度の平均の、上位8県である。県別統計を始めたのは昭和33年度からであるから引用したが、念のために3ヶ年の平均にした。ここからは統計をとり始める以前も鹿児島県が蕎麦の大きな生産地だったことがうかがえる。それは、一帯が火砕流が堆積してできたシラス土壌の痩せ地が多いため、蕎麦や薩摩芋栽培されてきたためである。

ただ昨今は全国有数の蕎麦産地の地位を譲っている(平成29年度・平成30年度・令和1年度3ヶ年の平均=550t)が、おそらく焼酎ブームによって農家が芋生産に切り替えたためであろう。

順	道県	生産量 (t)
1	北海道	12,270
<b>2</b>	<b>鹿児島県</b>	<b>11,160</b>
3	宮崎県	3,600
4	茨城県	2,800

5	青森県	2,170
6	岩手県	1,740
7	長野県	1,510
8	福島県	1,220
8	熊本県	1,220
	日本計	52,000

また、鹿児島県には昔からの在来種として、財部在来(財部町)、鹿屋在来、知覧在来、菱刈在来(伊佐市)、出水、種子島、栗野(湧水町)、有明(志布志市)、穎娃(南九州市)、また県に隣接する都城(江戸時代は都城も島津藩であった)には都城在来種がある。

さらに郷土蕎麦として鹿児島県内には《そまんずし》《そばじゅい》などがあることなど、鹿児島蕎麦の伝統が健全であることを忘れてはならない。

地 区	そば 食
南薩摩	そばねった、そばきい、そまんずし
北薩摩	そばじゅい、
霧島山麓	そばきい、そばずい
大隅シラス台地	そば切い、そばきいずし、そば汁、 そまげ、そまんかっぱ焼き
種子島	そまん飯

#### 注)

《そまんずし》蕎麦(そまん)の雑炊(ずし)のことである。太目に切った蕎麦を粉が付いたまま鍋に入れて、大根、人参、椎茸、里芋を入れて煮込む。南薩地方では、鯖の火ばかし(鯖を3枚におろし竹串を刺し、強火で素焼きする)を入れて煮る。出汁は椎茸。



#### 《そばじゅい》

普通の蕎麦切より柔らかく捏ね、幅広く切った蕎麦切をたっぷりの汁と野菜を煮たなかに生のまま入れる。汁の出汁はイリコ、特別な日は鶏も使う。

《そば汁》里芋、大根、人参などの野菜と椎茸を鍋で煮て、そば粉を水か湯で溶いて団子にする。

《そばねった》皮を剥いた薩摩芋を乱切りして煮る。そのなかに蕎麦粉を四割入れて作る。

《そまげ》薩摩芋とつけもちとそば粉で作る団子。

《そまんかっぱ焼き》そば粉と細かく切った薩摩芋、黒砂糖を入れて水



で柔らかめに混ぜて、焼く。

《そまん飯》薩摩芋を入れたそば飯。

※「そま」と「そば」については歌詞のところでふれる。

## II. 鹿児島県の蕎麦切り踊り

「蕎麦切踊り」は、調べた限り県内4ヶ所に見られる。

その歌詞を下記に掲げる。

ただし各市から頂いた資料ではひらがな表記が多く、また方言も混じっているので、意味が理解しやすいように筆者ができるだけ漢字で表記した。

### i. 「野町そば切り踊り」(そばきい踊り)

#### 曾於市大隅町恒吉 野町地区

10~12人が緋の着物、袴、白の前掛け、赤の腰巻姿で歌いながら、蕎麦を打つところから売り歩くところ、売上を計算するところまでを、仕草唄ごとに入れ替わって、三味線と太鼓に合わせて、おもしろおかしく踊る。

なお、「野町そば切り踊り」の歌詞については、曾於市教育委員会社会教育課文化財係を通して「野町そば切り踊り」の保存会会長に解説していただいた。

#### 《歌詞》

大隅名物 数々あれど 数あれど

中で知られた そば切り踊りの 一調子 一、二の三、ハイッ

唄昔、新そば屋の娘が 今からそば打ち段ちゃ

アコリヤ...

①今からおろし方段ちゃ シノどま こいちゃ

バラどま こいちゃ

アコリヤ...

おろし方済んだ お次の番ちゃ

アコリヤ...

#### 注)

・おろし方：天井の梁に掛けられている唄(蒲簀)をシノ(先端を尖らした竹筒)で突いて穴をあけ、あらかじめ床に敷いておいた敷物の上に蒲簀のなかの蕎麦の実だけを落とす動作のこと。

・加工前の殻つきの蕎麦の実の状態は「そば」、

殻つきの蕎麦の実を加工した後の状態は「そま」。(保存会の会長)

- ・**吠**=蒲簀(かます)。そば(加工前の殻つきのそばの実)を吠に入れ、天井の梁に掛けて収納しているという設定。
- ・**シノ**=先端を尖らした竹筒。本来は米を取り出して質を見る道具。
- ・**バラ**=丸い平籠。大小様々あり、穀物を干したり収納したりする道具。

②今から**サスイ**方段ぢゃ 白どま こいぢゃ

杵どま こいぢゃ

アコリヤ...

サスイ方済んだ お次の番ぢゃ

アコリヤ...

注)

- ・**サスイ**：「摩る(さする)」が転訛した鹿児島弁。

ただし、恒吉地区では、つく(つつく)動作をサスイ方と言う。(保存会の会長)

臼に入ったそば(加工前の殻つきの蕎麦の実)を杵でつく(つつく)動作。蕎麦の実の堅い殻を粗挽きする工程。

なお、「サスイ方」の歌詞は、郷土史には見当たらないため、比較的最近追加されたのではないかとのこと。保存会の会長曰く、練習している公民館には過去の道具で何に使ったのかわからないものもあり、その時代の蕎麦打ちの道具や工程に合わせて踊りの内容が変わっていったのかもしれないとのこと。

③今から**ヒイ**方段ぢゃ ミイどま こいぢゃ

アコリヤ...

ヒイ方済んだ お次の番ぢゃ

アコリヤ...

注)

- ・**ヒイ**：簸(ひ)くこと。脱穀した穀物などを箕のなかで煽り篩い、屑や粉を除く作業のこと。
- ・**ミイ**：箕(手箕)のこと。簸(ひ)く時に使う道具。

④今から**計い**方段ぢゃ マスどま こいぢゃ

五計どま あっどかい 計ってみんそかい

ア、一計 ア、二計 ア、三計

ア、四計 ア、五計

ア、五計 五合あいもした

計い方済んだ お次の番ぢゃ

アコリヤ...

⑤今から**挽き方**段ぢゃ ウスどま こいぢゃ  
ゴロツゴロツ...  
挽き方済んだ お次の番ぢゃ  
アコリヤ...

⑥今から**篩り方**段ぢゃ フリどま こいぢゃ  
アコリヤ...  
フリ方済んだ お次の番ぢゃ  
アコリヤ...

⑦今から**捏ね方**段ぢゃ 粉どま こいぢゃ  
アコリヤ...  
ア、こね方済んだ **押し方**段ぢゃ  
麵棒どま こいぢゃ  
アコリヤ...  
ア、押し方済んだ お次の番ぢゃ アコリヤ

**注)**

・押し方：捏ね方と延し方の間の、文字通り上から押しつぶしてなじませる工程とのこと。

(保存会会長)

ただし、歌詞の文脈からすると押し方＝延ばし方のように思われる。

⑧今から**切り方**段ぢゃ 包丁どま こいぢゃ  
アコリヤ...  
ア、切り方済んだ お次の番ぢゃ  
アコリヤ...

⑨今から**茹で方**段ぢゃ 羽釜どま こいぢゃ  
薪(たっぐん)どま こいぢゃ マッチどま こいぢゃ  
アコリヤ... 田舎 薪(たっぐん) 柴 薪(たっぐん)  
燃えはせんじおって スモイコツバツカイ  
ア、セツペ吹け セツペ吹け ア、セツペ吹け  
セツペ吹け ケビワイ ケビワイ  
ア、茹で方済んだ お次の番ぢゃ  
アコリヤ...

**注)**

・田舎、柴：都会や街とは違ってわざわざ山から拾ってきたものではなく、家の近く(田舎)から取ってきたような柴(葉の付いた竹木)で、と自虐的に蔑んだニュアンス。

・セツペ：精一杯の転訛、一生懸命。

・ケビワ：煙い。

⑩今から揚げ方段ちゃ タンゴどまこいちゃ

揚げどま こいちゃ

アコリヤ... アコリヤ

揚げ方済んだ 洗い方段ちゃ

アコリヤ...

洗い方済んだ お次の番ちゃ

アコリヤ...

注)

・タンゴ：担桶(たご)の転訛。木の板でできた手桶、水桶のこと。

⑪今から街まで 売り方段ちゃ

ア、化粧(けしょう)どま こいちゃ

アコリヤ...

化粧どま済んもした 今から売り方段ちゃ

ソバヨー ソバヨー

美(みご)て姉(あね)さんが 出て来て

ーッペがドスコな ーッペが

十円ちゃ 美(みご)て姉(あね)さんにな

マケちよけ ソエちよけ

マケちよけ ソエちよけ

売り方済んだ サンニョの段ちゃ

チットどま もけたか

調べてみんそかい ア、一枚 ア、二枚

ア、三枚 ア、四枚 ア、五枚

ウッポゲタ ウッポゲタ

ナイもカイも ウッポゲタ

ハアヨイサ ヨイヤサ

ハンヤアーエ ハンヤ ハンヤデ～

ハンヤ節に移行。

一列に並び挨拶し終了。

注)

・サンニヨ：算用(さんよう)の転訛。計算、勘定のこと。  
・ウツポゲタ：本来の鹿児島弁では「底が抜けてしまった」という意味。ここでは、そばが売り切れてなくなってしまうという意味と、同時に「美て姉さん(きれいな女性)」に「マケちよけ(安くしておけ)」、「ソエちよけ(おまけでつけておけ)」と売り上げを考えずに気前よく振る舞ってしまった結果、「破産した(損をしてしまった)」という意味も含んでおり、いわゆる“オチ”で笑いをとるための台詞。この時に、あらかじめ仕込んでいた穴あきザルを頭から被る動作で観客の笑いを誘う。

[【かごしま郷土芸能】野町そば切り踊り（曾於市大隅町恒吉） - YouTube](#)

## ii. 谷山そば切り踊り(そばきい踊) 鹿児島市谷山町

三味線 1 人、踊り(娘ケサガメ)、囃(母)の 3 名で行う。

### 《歌詞》

母：谷山新町に新蕎麦屋ができた。新蕎麦好きなら、ちょっと待っておくれ、  
　　サッサ、これから娘のケサガメ挽き方段じゃ

母：娘のケサガメ品よく挽かんか挽かんか

娘：サッサ 母(かか)さん 挽き方済んだ

母：挽き方済んだら篩り方段じゃ

母：娘のケサガメ 品よく篩らんか篩らんか

娘：サッサ 母さん篩り方済んだ

母：篩り方済んだら こいから合わせ方ん段じゃ

母：娘ケサガメ 品よく 合わせんか 合わせんか

娘：エッサ 母さん 合わせ方済んだ

母：娘ケサガメ 品よく 押さんか 押さんか

娘：エッサ 母さん 押し方済んだ

母：押し方済んだら 切り方段じゃ

母：太か庖丁で 細かく切らんか切らんか

娘：サッサ 母さん 切り方済んだ

母：切り方済んだら お釜の用意じゃ

娘：煙とうてならぬ コリヤ 火起こしが ひつつまっちゃ おいめかい  
　　エッサ 母さん お湯もたぎった

母：お湯がたぎったら バラバラ 茹(い)でんか 茹でんか

娘：エツサ 母さん お蕎麦もできた

母：お蕎麦ができたなら 下地(したち)の用意じゃ

娘：エッサ 母さん 下地もできた

母：下地ができたら 吸うてみやんせ みやんせ  
娘：旨さが堪らん 堪らん 堪らん谷山の味は一入 旨い  
母：お蕎麦ができたら お客にちよいと出せ  
娘：「お客さま お待どうさまでした」

～ ハンヤ節を踊る。

注)

下地というのは、先述の《そまんずし》や《そばじゅい》を参考にすれば、イリコや椎茸で出汁をとった麺汁のことであろう。

[谷山芸能保存会・そば切り踊り（2013.09.21\\_谷山地域ふるさと芸能祭@鹿児島市立ふるさと考古歴史館） - YouTube](#)

### iii.吾平そば切り踊り 鹿屋市吾平地区

iiの谷山から当地へ伝わったとされている。

昔下働きをしていたケサガメという娘が、祝いの座で踊りをするように命ぜられたが、踊れない娘のケサガメは、自分がいつも作っている蕎麦切りを踊りをまじえて、また母親との問答の掛け合いをしながら、おもしろおかしく踊って見せたところ、その仕草が、とてもユーモラスで皆大笑いしたそうです。それが発端となり「蕎麦切踊り」が踊り継がれている。

#### 《歌詞》

ハイ つばや とおれば しらはが みゆるや  
しらは みても よいやは～ ならぬ

ア ソーラ 挽き方段じゃが  
ア ソーラ 挽き方段じゃが  
ア ソーラ 挽き方済んだ  
挽き方済んだ コサー ヨイサー

ア ソーラ 篩り方段じゃが  
ア ソーラ 篩り方段じゃが  
ア ソーラ 篩り方済んだ  
篩り方済んだ コサー ヨイサー

ア ソーラ 合わせ方段じゃが  
ア ソーラ 合わせ方段じゃが  
ア ソーラ 合わせ方済んだ



合わせ方済んだ コサー ヨイサー

ア ソーラ 合わせ方段じゃが  
ア ソーラ 合わせ方段じゃが  
ア ソーラ 合わせ方済んだ  
合わせ方済んだ コサー ヨイサー

ア ソーラ 押し方段じゃが  
ア ソーラ 押し方段じゃが  
ア ソーラ 押し方済んだ  
押し方済んだ コサー ヨイサー

ア ソーラ 切り方段じゃが せっぺこも せっぺこも  
ア ソーラ 切り方段じゃが  
ア ソーラ 切り方済んだ  
切り方済んだ コサー ヨイサー

ア ソーラ 茹で方段じゃが  
ア ソーラ 茹で方段じゃが  
ア ソーラ 茹で方済んだ  
茹で方済んだ コサー ヨイサー

ア ソーラ 上げ方段じゃが  
ア ソーラ 上げ方段じゃが  
ア ソーラ 上げ方済んだ  
上げ方済んだ コサー ヨイサー

ア ソーラ 洗い方段じゃが  
ア ソーラ 洗い方段じゃが  
ア ソーラ 洗い方済んだ  
洗い方済んだ コサー ヨイサー

ア ソーラ お客の段じゃが  
ア ソーラ おもてが三人 なかいが六人  
ア ソーラ そろばん三乗でさざんが九人  
ソラ 蕎麦屋のおばさん 穴掘ってじゃんさお じゃんさお  
～ ハンヤ節へ

#### iv.成川そば切り踊り 指宿市山川成川地区

娘ケサガメが歌い踊る。

##### 《歌詞》

##### 【踊り前のナレーション】（一部抜粋）

いつの頃か、山川成川の前藪地区に目の不自 由な祈禱師（座頭）がやってきて村人の平安を祈禱してくれました。村人たちは相談相手をしてくれた祈禱師のために小屋を作り、親しみをこめて「あからんどん」と呼んでいました。320年以上前の12月14日、祈禱師の小屋が火事になり、近所の人々は家々から蕎麦の茹で汁を持ち寄って 消火にあたりましたが、逃げ遅れた祈禱師は火傷を負い、それがもとで亡くなりました。その後、村人たちは、再び火災を起こさないようにと、旧暦12月14日を「あからんどんの日」とし、蕎麦を作り、客にふるまうようになりました。平成5年、2月1日、成川長寿会では、このことを後世に残そうと、「そば切り踊り保存会」を結成し、施設の慰問や色々な行事にボランティア活動の一環として参加しています。

そいじゃみなさーん、ぼっぼ、いっもんそか〜い！

##### 【ハンヤ節の歌詞】

ハイヤー ハイヤー ハイヤデー

①半年しゃ暮れたなーあとの 半年しゃサーナ寝て暮らすなー

◎ア、ヨイサーヨイヤサー

（今、来たニセドンヨカニセドン ソダンかけたやハッチコソナニセドン）

◎ア、ヨイサーヨイヤサー

②桜島から嫁女をとれば ビワやみかんはたえやせぬ

◎ア、ヨイサーヨイヤサー

③おはんと暮らせばからいもも米よなー かけた茶わんもよか茶わんなー

◎ア、ヨイサーヨイヤサー

④今朝出た船はなー どのの港に着いたやらなー

◎ア、ヨイサーヨイヤサー

⑤薩摩西郷どんは世界の偉人なー 国のためならサーマ死ねというた

◎ア、ヨイサーヨイヤサー

<https://www.youtube.com/watch?v=inXk2RdR37g>

#### i .野町そば切り踊り（曾於市指定無形民俗文化財）

野町の蕎麦切踊りは、曾於市大隅町岩川浅井集落(旧末吉郷)の西川義雄なる人物が恒吉に来て伝え、以来恒吉の野町集落が守っている。

それ以前の発祥経緯については不明であるが、恒吉では**1599年の庄内の乱**の時、敵兵に蕎麦を提供し命乞いをしたとか、1877年の西南戦争の時にも踊られたという逸話や、第二次世界大戦前は、長田神社(曾於市大隅町恒吉)、投谷八幡宮(曾於市大隅町大谷)にて、定期的に踊られていたという話が伝わっている。

この「庄内の乱」というのは、島津氏とその重臣伊集院氏(日向国庄内=宮崎県都城市)との島津藩最大の争乱である。伊集院氏側は本城の都之城(都城市)と、**恒吉城(曾於市大隅町)**、**末吉城(曾於市末吉町)**、財部城(曾於市財部町)、梅北城(都城市)、山田城(都城市)、志和池城(都城市)、山之口城(都城市)、月山日向城(都城市)、安永城(都城市)、野々美谷城(都城市)、梶山城(三股町)、勝岡城(三股町)の12箇所の外城を持っていた。そのなかの恒吉城が曾於市大隅町にあった。結局、乱は島津氏が勝利した。だから、逸話にある敵兵に命乞いをしたというのは、伊集院氏側の恒吉の人たちが命乞いをしたということになるだろう。

次に、**野町**とは何かというと、徳川幕府が制定した一国一城令により、島津藩は鶴丸城以外の「外城」を全て破却し、かつての「外城」を一つの地域単位として、そこに、郷土集落の「麓」、農業地の「在」、商業地の「野町」、あるいは浦人が住む「浦」を形成した。現在の恒吉の野町集落とはその「野町」のことであり、そこに「蕎麦切踊り」が伝えられているというわけである。

## ii. 谷山そば切り踊り 鹿児島市谷山

明治以降漁港が栄え下町が形成されるころ、この踊りが**喜入の瀬々串**からとか、対岸の**肝付方面**から**鹿児島市谷山**へ伝わってきたといわれているが、明確なことは不明である。当初は、出港祝いや大漁祝いの場でよく踊られたとの記述がある。ただ久しく絶えていたが、その踊りと歌を覚えていた東馬場の是枝タミさんから聞いて、最近復活され、新地、磯辺部落に伝承されている。

## iii. 吾平そば切り踊り 鹿屋市吾平町

この蕎麦切り踊りは、今からおおよそ120年以上前に、現在の**鹿屋市吾平町**の中央麓地区町内会柗下(カイツ)班の中俣さんが、**鹿児島市谷山**から伝えた。

## iv. 成川そば切り踊り 指宿市山川成川地区

時代は不明だが、**山川成川の前藪集落**に目の不自由な祈祷師(座頭)がやって来た。村人の平安を祈祷し相談相手にもなっていたこの祈祷師を、人々は親しみをこめ「あからんどん」と呼び、小屋を作ってあげた。

ところが**320年以上前**の12月14日、この小屋は火事になってしまった。村人たちは蕎麦汁で火を消し止めた。その後、村人たちは再び火災を起こさないようにと、旧暦12月14日を「あからんどんの日」とし、蕎麦を作り、客に振る舞うようになった。蕎麦切り踊りは、このエピソードを後世に伝えるため、考えられたものである。

### Ⅲ. そばきい踊りの起源について

本来なら、鹿児島県内に残る「そば切り踊り」の起原を明確にすべきであろうが、残念ながら、現在のところ野町そば切り踊りが「1599年の庄内の乱」で踊ったとか、成川そば切り踊りが「320年以上前」の言い伝えがあるだけで、明らかではない。ただ、今後の起原探索の裾野を広げるためにも、若干思うところを以下に述べてみたいと思う。

#### 1. 蕎麦屋について

1) 歌詞の内容は蕎麦屋の歌である。その点、日本で蕎麦屋という商売が生まれたのは江戸であり、蕎麦屋が初めて登場した時期は1660年以降のことである。そして蕎麦屋という商いが本格的に展開したのは江戸中期からであった。したがって鹿児島に蕎麦屋が現れるのは早くても江戸後期のことであろうから、庄内の乱時にこの踊りが踊られたということはないだろう。ただ蕎麦切踊りの原型のようなものがあって、それが踊られたとするなら可能性はある。

2) また歌詞に自家製粉の段が出てくるが、自家製粉の蕎麦屋は戦後の高度成長期からであり、それまでは都や町では製粉は製粉会社の仕事で、蕎麦打ちが蕎麦屋の仕事であった。よって、この歌詞は、当初は「家庭」における蕎麦打ちの唄であり、後代「蕎麦屋」の蕎麦打ち唄に変移したことが推定される。ただし鹿児島の蕎麦屋は昔から製粉も行っていたとするなら話は別である。

#### 2. 下地について

1) 歌詞に「下地」のことが出てくる。蕎麦界では、素材である蕎麦は生産地の田舎がうまいが、料理の一種である汁の味は町や都会の方が旨いという話はあちこちで聞かれる。したがってこの歌詞で下地の旨さを誇っているのはその地域でもあるていどの町場の蕎麦屋が舞台であろうことが考えられる。

2) また現在の蕎麦つゆ(鰹出汁+濃口醤油+味醂・砂糖)は「江戸の蕎麦屋」が開発したつゆであり、それが全国に広まったものである。それ以前は、関西の「家庭蕎麦=郷土蕎麦」は垂れ味噌、西日本の「家庭蕎麦=郷土蕎麦」はイリコや山鳥を出汁にしていたと思われる。この唄ができたころの下地はどのようなものだったのだろう。

#### 3. そば、そま、そばきいのこと

鹿児島では、加工前の殻つきの蕎麦の実の状態を「そば」、殻つきの蕎麦の実を加工した後の状態を「そま」、そして麺を「そばきい(蕎麦切)」と分けているようである。

「蕎麦」という字は、蕎麦という穀物が短い日数でスクスク伸びるところから、喬(タカシ)という字をもってきて、それに草冠を載せてできた文字である。そして日本では切って麺にした。よって江戸時代では蕎麦という穀物を「蕎麦」、蕎麦という麺を「蕎麦切」と言い分けていた。

それが明治以降、製麺機が増えてから穀物も麺も「そば」と言うようになって混乱している。その点からみても、鹿児島方式の「そば、そま、そばきい」という分け方に鹿児島県の蕎麦文化の高さがあると思う。

#### 4. 押し方について

保存会会長によれば、押し方とは、捏ね方と延し方の間の、文字通り上から押しつぶしてなじませる工程とのこと。これは空気を出す作業になるのだろうか。また、よく「なぜ蕎麦を打つと言うのか？」ということが話題になる。

ある説では「打つとは、打開、打診、打ち合わせなどのような強調語」ともいわれるが、空気を抜くための強く叩きつけるような作業だとすれば、「蕎麦を打つ」の語源にちかいと興味深いところである。

## 5.恒吉、谷山、喜入、肝付について

言い伝えから気になることが、蕎麦切踊りは「谷山には喜入から」とか、「肝付方面から伝わってきた」らしいということや、また「恒吉には旧末吉郷から伝わった」ということである。

そもそも、鹿児島県の歴史というのは島津氏の歴史であるし、島津氏の歴史は戦いの歴史であるといっても過言ではないと思う。その戦いの相手とは島津氏以前から土着していた肝付氏や谷山氏、あるいは島津氏と同格の惣地頭ら、そして伊集院氏などの島津一族や、後に勝者となった奥州島津氏から分家したばかりの総州島津家や相州島津家であった。少しだけ具体的に述べれば、

- ・(旧)曾於郡＝12世紀末は税所氏優位、室町期は島津氏が圧倒し一族の伊集院氏に。16世紀末に伊集院氏が島津氏に反乱(庄内の乱)し敗れる。
- ・(旧)肝属郡＝16世紀に肝付氏から島津氏へ。
- ・(旧)揖宿郡＝指宿氏、穎娃氏、島津氏、喜入氏など変遷があったが、16世紀末奥州島津氏の地となる。
- ・(旧)給黎郡＝戦国期初めは喜入氏領、16世紀末から肝付氏の私領。
- ・(旧)谿山郡＝12、13世紀には島津氏と谷山氏と争っていた。16世紀に薩州島津氏を破った本家奥州島津氏の領地となった。

こうして勝ち抜いた奥州島津家については薩摩・大隅・日向の一部を領国として支配したのであるが、谷山氏、喜入氏、肝付氏、恒吉・末吉(伊集院氏)というのは敗れて島津氏に従属した一族ないし地域である。そこに蕎麦切踊りの伝説が重なっているところが気になる。これがもし何かの歴史的符号であるとしたら、鹿児島県内の蕎麦切り踊りは、敗れた方の悔しさを自らがおもしろおかしく笑い飛ばそうという鹿児島人の底力から生まれたのではないかと思う。

## IV.おわりに

稲と比べると、蕎麦の農作業唄は日本には存在していないという。理由は種を播いて収穫するまでの期間が2～3ヶ月で済むため、その必要がなかったということかもしれない。

しかし、昨今は食糧安保の考え方から、多様な食糧の確保が指摘されている時代である。それには昔から救荒作物として知られる蕎麦は無視できない存在であると思う。その蕎麦を育てる文化土壌として、鹿児島県内に伝わる蕎麦切踊りのような民俗芸能は、これからも大事にしていくべき財産である。なぜなら【穀物+文化】ごとひっくるめて守ることこそ、人間にとって豊かな方法であることを最後に加えたい。

### 《協力》

- ・ 鹿児島県教育委員庁文化財課
- ・ 鹿児島県 文化スポーツ局 文化振興課 文化企画係
- ・ 曾於市教育委員会 社会教育課 文化財係
- ・ 野町そば切り踊り保存会
- ・ 鹿児島市教育委員会 文化財課 文化財係
- ・ 鹿屋市教育委員会 生涯学習課 文化財センター
- ・ 指宿市教育委員会 歴史文化課 文化財係

### 《参考》

- ・ 一社)日本蕎麦協会「県別蕎麦生産量」
- ・ 一社)日本調理科学会『伝え継ぐ日本の家庭料理 そば・うどん・粉もの』
- ・ 日本の食生活全集『聞き書 鹿児島の記事』
- ・ 元木慶次郎『会津そば口上』

以上