

西都原の豊かな恵みを皆でいただく「わけしこ飯」。

日本遺産 南国宮崎の古墳景観

人



公開日：2023/11/29



西都市の西都原古墳群一帯は、宮崎市の生目古墳群と蓮ヶ池横穴墓群、新富町の新田原古墳群とともに、『古代人のモニュメント - 台地に絵を描く 南国宮崎の古墳景観 -』として文化庁の「日本遺産」に認定されている。いまでも、古墳群の中で人々の生活が営まれ、造られた当時の様子を私たちに見せてくれる貴重な場所だ。

今回紹介するのは、西都原寺原地区で昔から作られてきた郷土料理「わけしこ飯」。どんな料理なのだろうか。「西都市グリーン・ツーリズム研究会」の一員であり、農家民泊『やすべえ』で「わけしこ飯づくり体験」にも取り組む堀部恵一さん（58歳）、博恵さん（56歳）ご夫妻を訪ねた。

11月の亥の日に
地区で作る特別な
炊き込みご飯。



大釜で、薪で炊きあげた「わけしこ飯」。おこげが出来ているのが楽しみ！

骨付きの鶏で出汁を取るのがポイント。



薪で炊く場合は、火の管理が難しいのだそう。強すぎず、最後は炭を引いて熾火で。



丸鶏や、骨付きの鶏を使うのが美味しさのポイント。鶏とゴボウの出汁が旨い。

「わけしこ飯」の“わけしこ”は、漢字で書くと“若衆講”。西都原寺原地区で、古墳を守る40歳までの若い男性がつくる青年会のことを意味しているという。男衆みんなで作る炊き込みご飯が「わけしこ飯」だ。ご主人の堀部恵一さんは、ここ寺原地区の出身。大勢が集まるときにも作るが、年に一度、11月の亥の日（令和5年11月1日）に近い日曜日に集まって、地区内で作って楽しんでいた料理だ。「昔は“わけしこ”がある日は、午前中に地区のみんなが集まってソフトボールやゲートボールをして、昼から男の人たちがこれを作っていたらしいです。85歳のじいちゃんから『小さいときからやりよった』と聞いているので、戦前からあったんでしょね。私も小さい頃から何かイベントがあると、わけしこ飯でした」。

材料は、骨付きの鶏とゴボウ。昔は持ち回りで、庭先で飼っていた鶏をつぶし、それぞれが収穫した米とゴボウを持ち寄って作っていたそうだ。「元々は年齢制限があって、40歳までだったので、卒業する人たちが作って皆に振る舞い、退会していたそうです。いまは若い人はいなくなったので、“わけしこ”じゃないけどね」と恵一さん。今年も11月に行われ、地区内の約10世帯が集まった。ここで育って県外に出た人は、その週に帰ってきていれば飛び入り参加することも。

「昔は地鶏で噛みごたえのある肉でした。鶏丸ごと、キンカンや砂ずりも入っていて。ささみは鶏刺しにして、つまみ食いでなくなっていましたね。いまは精肉店でモモとセセリを買ってきて、骨付きの部分も準備してもらっています。やっぱりこのガラがポイント」。

ささがきゴボウと鶏ガラの出汁、鶏肉、味付けは醤油とザラメ少々。「取り出した骨にくっついたご飯をしゃぶるのが旨くてね」。西都の恵みがギュッと詰まったシンプルなお飯、どんなにおいしいことだろう。

グリーン・ツーリズムの
人気体験メニューも復活。



丸鶏からさばき、薪割りや炊飯も体験。



鶏肉の解体。子どもたちは真剣に見つめる。命をいただくことについて考える。



薪割りも、珍しく楽しい体験。うまく割れたら最高!

「わけしこ飯」は、西都市グリーン・ツーリズム研究会の体験で作って味わうことができる。堀部さんのご両親は、西都市グリーン・ツーリズム研究会が発足した2009（平成21）年に農家民泊『やすべえ』を開業。「わけしこ飯づくり」体験も担当してきた。西都原で開業していた農家民泊も数軒あったが、いまは閉業している。農家民泊とわけしこ飯づくり体験の受け入れは、今年から恵一さんと博恵さんが再開することになった。「それまで、イベントには父母が出ていました。私たちは手伝いで少し、あとは宿泊の人と作ったり、11月の地区の集まりで作ったりして覚ええました」。

コロナ禍前から5年ほど体験受け入れができていなかったが、復活を快諾した。目玉だった食の体験メニューの復活に、「本当によかった」と西都市グリーン・ツーリズム研究会の皆も喜んでいる。「もう引き受けられそうなのは、うちしかなかったからね」と堀部さんご夫妻。「一緒に暮らす長男とお嫁さんも賛成してくれて、手伝ってくれたこともありがたかった」と話す。

「わけしこ飯づくり体験」は、日帰りでも宿泊でも可能。できる限り、丸鶏をさばくところから始めるという（時間に応じて相談可能）。薪割りや炊飯も皆で手分けして作る。「子どもたちには、どういう状態から肉になっていくのかを見せたい。羽抜きのお湯を掛けて、抜き残しは焼いて、すべてを体験できる機会はいまはなかなかないでしょう」。イベントで実施する場合は、学校、クラス単位が多く、参加人数は15人以上40人程度までで受け付けている。わけしこ飯と汁物、おばあちゃんたちが漬けた梅干しや白菜などの漬物を味わいながら、多くのことを学ぶことができる。

御陵墓参考地の中には「わけしこの碑」が残る。



西都原古墳群の上空写真。鬼の窟古墳などの周囲には田畑が広がっている。

古墳を大切に残してきた地域の伝統食を受け継ぐ。



御陵墓前広場。男狭穂塚・女狭穂塚の拝殿。御陵墓参考地には年に一度、一般参拝の日に入ることができる。

わけしこ飯づくりは、以前は御陵墓参考地の中にあったニニギノミコトを祀った神社の祭りとして行われていた。男狭穂塚（おさほづか）・女狭穂塚（めさほづか）のそばを通る参道の脇には、「わけしこの碑」も建てられている。ここは御陵墓参考地の中ということで写真撮影は禁止。いまは年に一度、11月に行われる古墳祭りの2日目にある「御陵墓一般参拝」の日に入ることができる。

恵一さんは「子どもの頃は、お堀に雨水がたまって天然のプールになっていて、こっそり遊んでいました。西都原には、昔はもっと畑がいっぱいあって、よく古墳を崩さなかったものだなあと感心します」と話す。地域の皆さんが、古墳がお墓であることを理解し、古墳との距離を保っていたことで、現在の風景ができています。それが評価され、日本遺産として認定された。



以前は、御陵墓参考地内にある神社の祭りで、わけしこ飯を作っていた。伝統の料理だ。

西都原の歴史を伝える郷土料理「わけしこ飯」。恵一さんと博恵さんは「これからも続けていきたいと思います」と話す。「私は嫁いできてから義母に教わりました。いまは、お嫁さんにも次女にも教えています。わが家では、ガス釜で炊きます。ニンジンやシイタケを入れたり、春先は山菜やタケノコを入れたり、アレンジしています。40人も集まって、みんなでいただきますよ」と博恵さん。若い世代に伝えながら、この味と伝統を守っていく。

お問い合わせ／西都市グリーン・ツーリズム研究会事務局
(西都市商工観光課) 0983-42-4068
(8:30 ~ 17:15 土・日・祝祭日を除く)