

# かごしまに伝わることわざ

鹿児島には食に関することわざが、たくさんあります。聞いたことのあるものから、知らないものまで、先人の知恵を生活に活かしてみませんか？



かのやの  
食べて育む  
知恵袋  
2024.1

## 料理の知識

うがま めし こなべ しい  
**大釜ん飯に小鍋ん汁**

ごはんは大釜で炊いたほうがおいしいし、汁物はその反対に小さい鍋で煮た方がおいしい。



た めし うら う  
**炊ったてん飯ゃ裏を打て**

炊きたてのご飯をすぐ食べるのではなく、裏返しにしてしばらくおきなさい。そうするとさらにおいしくなる。



かわ かわ うん み  
**川は皮から 海は身から**

川魚は皮の方から焼いた方がよい、海の魚は身の方から焼いた方がよい。魚を焼く時のコツを教えている。



## お金の教訓

もっ あん  
**餅よっか餡**

あんこ餅を作るときは、餅よりも餡の方に金がかかる。なにかをしようとする時は、本来の費用以外に経費がかかることがあるので、そこまで計算してやりなさい。



あ ととき こめ めし  
**有っ時ん 米ん飯**

米があるときは無計画に米の飯だけ食べて、無くなれば麦やアワだけという生活をしてはいけない。物はあるうちから計画をたてて節約しなさい。



に なべ に ふた  
**似おたお鍋にゃ 似おた蓋**

似たもの夫婦のこと



## 生活の教訓

いぞ なべ  
**急っ鍋たぎらず**

煮物を急いで作るときに、何回も蓋をとって煮え具合を確かめようとする、かえって熱が逃げ逃げてしまって煮えない。待つべき時に待つような辛抱が必要だ。



じゅぼこ もっ  
**重箱んぼた餅**

重箱の中のぼた餅は、ふたを開けてみないと何個入っているか分からない。やってみないと分からない。



しょうちゅ の  
**焼酎はヘソから下い飲め**

焼酎を飲むときには、飲んだ焼酎がへそから下にくるぐらいがちょうど良い。飲み過ぎはよくない。



ひ しょうちゅ おや せっかん あと き  
**冷や焼酎と親ん折檻な後から効っ**

焼酎を冷やで飲むと後から酔いが回ってくる。親の説教のありがたさは親が死んでから後でわかる。

