

第7章

佐賀県の食文化
【No.3】

佐賀県の加工食品

農産物や水産物、畜産物を原料にして手を加えたものを加工品と言います。佐賀県では、日頃の食事で食べている加工品がたくさんあります。



(佐賀県有明海漁業協同組合 提供)



(佐賀県有明海漁業協同組合 提供)

のり 海苔

有明海の満潮時には海水から栄養を受け、干潮時には太陽の光を浴びて、軟らかく甘みのあるノリに育ちます。海苔網から摘み取ったノリは、四角い形に整えて乾燥させた後、焼き海苔や味付け海苔に加工されます。15年連続で販売枚数、販売高ともに日本一(2018年時点)になりました。



(佐賀県観光連盟 提供)

そうめん

江戸時代初期、全国行脚をしていた小豆島(香川県)の僧が神埼で病気になるたとき、看病をしてくれた地元の人へのお礼に、手延べそうめんの作り方を教えたことが始まりと言われています。脊振山系から流れる豊富な水と、佐賀平野でとれる小麦を使って、神埼でそうめん作りが盛んになりました。



(神埼市商工観光課 提供)

かす 粕漬け

じらなんてつ 鯨軟骨の 粕漬



うみたけ 海茸の 粕漬



唐津市呼子町では江戸初期から昭和20年代まで、玄界灘を回避するクジラの捕獲が行われていました。明治期に、クジラの軟骨を刻んで酒粕に漬けた粕漬けが食べられるようになりました。

有明海ではウミタケやタイラギなどの貝類が粕漬けの材料として用いられています。



(佐賀県農林水産部 提供)

ひもの 干物

新鮮な魚類を天日干した干物は保存食として広まりました。玄界灘でとれるイカの一夜干しやアジの開き、有明海だけでしかとれないワラスポの干物などがあります。

イカの 一夜干し



(佐賀県観光連盟 提供)

ワラスポの 干物



うれしの紅茶

室町時代からお茶の栽培が始められたと伝えられている嬉野町。20年以上前から、緑茶の品種を使った和紅茶も作られています。渋みが少なく、甘い香りが特徴です。

調べて
みよう!

うれしの紅茶のような
新開発の加工品には
どんなものがあるかな。



第1章
佐賀県の概要

第2章
佐賀県の歴史

第3章
佐賀県の人物

第4章
佐賀県の文化

第5章
佐賀県の自然

第6章
佐賀県の産業

第7章
佐賀県の食文化