

第7章

佐賀県の食文化
【No.1】

佐賀県の郷土料理

佐賀の風土や歴史、自然の恵みへの感謝とともに受け継がれてきた郷土料理。四季折々、各地域でとれる食材を使った調理方法が伝えられてきました。

しろいし 白石町

須古寿し

木箱に寿し飯を敷き詰めて軽く手で押さえ、その上にムツゴロウや奈良漬などをのせた寿しです。500年以上前、白石町須古地区の農民を大切にす領主に、領民が感謝を込めて献上したのが始まりと伝えられています。



(佐賀県観光連盟 提供)



(公益社団法人 佐賀県栄養士会 提供)

鹿島市

ふなんこぐい

昆布で巻いた耐をだいこんなどの野菜と一緒に煮込んだものです。鹿島市では、300年以上前から、ふなんこぐいの材料を売る「ふな市」が続いており、二十日正月(1月20日)にえびす様にお供える風習があります。

有明海沿岸を中心とした地域

ムツゴロウの蒲焼

有明海に生息し、地元ではムツと呼ばれています。おいしい時期は5月～8月頃。干潟が広がる引き潮の時に「むつかけ漁」という伝統的な漁法で捕獲します。素焼きした後、醤油や砂糖などを使って甘辛く炊きます。



(佐賀県観光連盟 提供)

有田町

呉豆腐

呉豆腐は、豆乳に葛やでんぷんを入れて固めます。プリンのようなやわらかい食感があり、法事や祝いのほか、普段の食事でもよく食べられています。

(佐賀県観光連盟 提供)



げんかいなだ 玄界灘に注ぐ河川の流域

ツガニ飯

唐津市七山の玉島川でとれるツガニ。旬の季節は、産卵のために玉島川上流から海に向かって下っていく秋から冬です。米と一緒にツガニと醤油や酒、砂糖などを入れて炊き込みます。

(佐賀県観光連盟 提供)



シロウオ

春、産卵のために川をさかのぼる魚で、2月上旬に伝統的な仕掛け「罾」を設置して、4月中旬まで漁が行われます。踊り食いやかき揚げにして食べます。

(佐賀県観光連盟 提供)

県内各地で食べられている地元の料理



のっぺい汁・のっぺ汁

さといもやごぼう、こんにゃくなど具がたくさん入った汁ものです。日常の食事や集まりの時に食べられてきました。祝い事では鶏肉を、結婚式の席では小豆を入れる地域もあります。

(公益社団法人 佐賀県栄養士会 提供)

つんきーだご汁・つんきりだご汁

小麦粉と水を練って麺状にしたり、または手でちぎったり(つんきり)したものに、野菜を入れた素朴な味です。主食がないときの代用品として食べられてきました。たんぱく源としてクジラを入れることもありました。

おちやがい・おちやがゆ

粉茶を袋に入れて煮出したお茶に、米を入れて炊いたお粥で、日常食として食べられてきました。江戸時代から、凶作に備えるなど、米の節約術として始まったと言われています。

調べてみよう!

地元で伝わる料理の名前の由来を調べてみよう。



佐賀県の概要
第1章

佐賀県の歴史
第2章

佐賀県の人物
第3章

佐賀県の文化
第4章

佐賀県の自然
第5章

佐賀県の産業
第6章

佐賀県の食文化
第7章

第7章

佐賀県の食文化
【No.2】

佐賀県のお菓子

佐賀県は、江戸時代、貿易港として開かれた長崎に近く、高価な砂糖をはじめ材料も揃いやすいことから、お菓子の文化が発展してきました。

□菓子文化が花開いた江戸時代

江戸時代、鎖国をしていた日本で、西洋との窓口は唯一、長崎でした。その長崎の警備に当たっていた佐賀藩は、海外から入ってくる南蛮菓子の作り方など新しい情報を手に入れることができました。

□佐賀県を代表する伝統菓子



(佐賀県観光連盟 提供)

マルボーロ

江戸時代以前に伝わった南蛮菓子。ポルトガルの船乗りが航海に出る際の保存食で固いクッキーのようなものでした。現在は小麦粉と砂糖、鶏卵を使ってソフトに仕上げた焼き菓子として知られています。

しらたままんじゅう 白玉饅頭

白玉饅頭は佐賀市大和町の名物です。うるち米の粉をこねた生地に、こしあんを詰めて蒸した饅頭です。もちもちとした食感があります。



(佐賀県観光連盟 提供)



(佐賀県観光連盟 提供)

ようかん 羊羹

鎌倉～室町時代に伝えられた中国料理のスープ「羊の羹」が起源と言われています。小城町で羊羹づくりが始まるのは明治時代。現在も羊羹作りが盛んに行われており、20を超える「小城羊羹」の製造業者があります。



(佐賀県観光連盟 提供)

逸口香・一口香

小麦粉を使った生地に黒糖のあんを包んで焼いたお菓子。焼いたときに生地が膨らんで中が空洞になり、黒糖は溶けて内側に張り付きます。中国から伝わったと言われています。

佐賀県北西部では鯛の形をした金花糖を「鯛菓子」と呼んでいます。



(佐賀県観光連盟 提供)

きんかとう 金花糖

煮溶かした砂糖を型に入れ、固めて色づけした砂糖菓子。鯛や鶴、亀の形をした金花糖を並べた寿賀台は結婚式やお祝い事のときに飾られました。

有平糖の1つ、紅白の「千代結び」はお祝い事のときに贈られていました。



(佐賀県観光連盟 提供)

あるへいとう 有平糖

戦国時代に渡来したポルトガルやスペインの宣教師から伝わったと言われています。煮溶かした砂糖や水あめを伸ばして形にするあめ細工です。ポルトガル語のアルフェニン(砂糖菓子の意味)が語源と言われています。



(佐賀県観光連盟 提供)

けいらん・けえらん

唐津市浜玉町で受け継がれているお菓子。うるち米を蒸して杵でついた生地を薄くのばして小豆のあんを包んだものです。約400年前、朝鮮出兵の拠点・名護屋城(鎮西町)に向かう豊臣秀吉に献上したという伝説も残されています。



あめがた

もち米を原料にして作った水飴を何度も引き伸ばして作るお菓子です。産産後の栄養補給や、煮物など料理のつや出しや甘味料にも利用されています。

調べてみよう!

江戸時代、砂糖はどうやって佐賀まで届いたのかな。



佐賀県の概要
第1章

佐賀県の歴史
第2章

佐賀県の人物
第3章

佐賀県の文化
第4章

佐賀県の自然
第5章

佐賀県の産業
第6章

佐賀県の食文化
第7章

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。全国トップクラスの販売枚数、販売高を誇ります。



(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）の僧が神埼で病気がなったとき、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

じなんこんの
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ボ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)

ワラスボの
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。



佐賀県の概要
第1章

佐賀県の歴史
第2章

佐賀県の人物
第3章

佐賀県の文化
第4章

佐賀県の自然
第5章

佐賀県の産業
第6章

佐賀県の食文化
第7章