



佐賀県域における伝統的魚介類食の分布展開

メタデータ	言語: jpn 出版者: 宮崎大学教育学部 公開日: 2016-08-16 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 中村, 周作 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/10458/5971

佐賀県域における伝統的魚介類食の分布展開

中村周作

The Regional Development of Traditional Seafood Meals in Saga Prefecture

Shusaku NAKAMURA

1. はじめに

筆者は、先に宮崎、熊本、大分各県域を事例として、各地に分布する伝統的魚介類食の嗜好地域展開を明らかにしてきた。今回の佐賀県域での研究方法は、まず、①文献研究¹⁾などにより、佐賀県の伝統的魚介料理と認められる86品目を抽出した。これを佐賀県栄養士会を通じて現地郷土料理に詳しい関係者²⁾に協力をいただいて品目の加除を行い、最終的に、当県の主要

第1表 佐賀県における伝統的魚介料理の地域属性

順位	料理名	得点*1	摂食市町村数*2	地域内摂食頻度*3	文献等出典*4	出典掲載地域(現在地名)
1	ヒジキ煮	205.8	49	4.20(1位)	②	伊万里市
2	サバのみそ煮	171.5	49	3.50(2位)	②	伊万里市
3	トコロテン	170.5	49	3.48(3位)	②	伊万里市
4	イリコの佃煮	152.9	49	3.12(4位)	④	上場台地
5	ウナギのかば焼き	119.4	48	2.49(5位)	①	有田町
6	めかぶのどろろ	110.2	46	2.40(6位)	①	鎮西町(唐津市)
7	アラカブのみそ汁	105.8	47	2.25(7位)	①	鎮西町(唐津市)
8	魚と野菜の煮しめ	103.5	47	2.20(8位)	②	伊万里市
9	ばらずし	102.3	47	2.18(10位)	①	鎮西町(唐津市)
10	イカのかけあえ(かけあい)	102.3	49	2.09(13位)	⑦	牛津町(小城市)
11	イカの塩辛	99.5	47	2.12(11位)	①, ④	鎮西町(唐津市), 上場台地
12	混ぜご飯(いお飯)	96.8	44	2.20(8位)	①	鎮西町(唐津市)
13	魚入りダイコンなます	85.5	45	1.90(14位)	④	上場台地
14	クチゾコの煮付け	84.6	40	2.12(11位)	①	佐賀市
15	イワシの昆布巻き	84.2	46	1.83(16位)	②	伊万里市
16	吸いもの汁	82.0	44	1.86(15位)	①	鎮西町(唐津市)
17	タイの姿焼き	78.8	47	1.68(18位)	①	鎮西町(唐津市)
18	タイの南蛮漬け	77.7	45	1.73(17位)	②	伊万里市
19	ジャコ飯(ひば飯)	77.1	47	1.64(19位)	①, ②	伊万里市, 有田町
20	アジ・サバのかけあえ(かけあい)	68.0	42	1.62(20位)	②	伊万里市
21	サザエの壺焼き	66.8	45	1.48(22位)	⑦	玄海町
22	押しずし(押し出しずし)	64.7	45	1.44(23位)	①, ⑦	鎮西町, 肥前町(唐津市)
23	ハマグリ(吸いもの)	54.5	43	1.27(26位)	②	伊万里市
24	シヤツパの潮ゆで, 煮付け	54.3	38	1.43(24位)	①	諸富町(佐賀市)
25	ぐざのかまぼこ	51.6	34	1.52(21位)	①	太良町

26	イワシのかけあえ(かけあい)	50.3	49	1.03(36位)	①	有田町
27	アミ漬け	49.6	38	1.31(25位)	①	諸富町(佐賀市)
28	ぐれあえ	43.2	39	1.11(32位)	①	鎮西町(唐津市)
29	むしりダイ	42.4	36	1.18(28位)	⑦	相知町(唐津市)
30	アオサの佃煮	41.4	36	1.15(31位)	①	鎮西町(唐津市)
31	小アジ、ホリのせごし	37.0	32	1.16(30位)	①	鎮西町(唐津市)
32	カジメのみそ漬け・みそ汁	35.8	30	1.19(27位)	①	鎮西町(唐津市)
33	イワシのコロッケ	32.9	32	1.03(36位)	①	有田町
34	がん漬け	32.6	32	1.02(38位)	①	諸富町(佐賀市)
35	フナのこぐい(フナンこぐい)	30.2	28	1.08(33位)	①, ③, ⑦, ⑧	佐賀市, 鹿島市, 三根町(みやき町)
36	湯かけクジラ	29.8	28	1.06(34位)	①	有田町
37	煮ふたちダイ	29.5	34	0.87(45位)	①	有田町
38	サザエの炊き込みご飯	29.4	29	1.01(41位)	⑦	玄海町
39	須古すし	27.2	27	1.01(41位)	⑤	白石町
40	イワシの塩辛	26.9	30	0.90(44位)	①	鎮西町(唐津市)
41	煮じゃー	25.5	25	1.02(38位)	⑦	塩田町(嬉野市)
42	エツの刺身, 煮付け	24.5	29	0.85(47位)	①	諸富町(佐賀市)
43	イセエビのみそ汁	24.0	31	0.77(53位)	①	有田町
44	ガゼみそ	23.3	20	1.17(29位)	①, ④	鎮西町(唐津市), 上場台地
45	赤ゴゼのみそ汁	22.6	29	0.78(52位)	①	諸富町(佐賀市)
46	ムツゴロウのかば焼き	21.5	21	1.02(38位)	①, ⑦	諸富町, 東与賀町(佐賀市)
47	だぶ	20.7	20	1.04(35位)	⑦	浜玉町(唐津市)
48	皮クジラとダイコンの煮付け	19.9	25	0.80(50位)	⑧	嬉野町(嬉野市)
49	サバの潮汁	19.0	22	0.86(46位)	②	伊万里市
50	ノビルとアサリの酢みそあえ	18.2	24	0.76(54位)	②	伊万里市
51	筍干盛	17.9	21	0.85(47位)	⑦	有田町
52	イカナゴご飯	16.9	23	0.74(56位)	①	太良町
53	ウミタケのかけあえ(かけあい)	16.8	26	0.65(67位)	①	諸富町(佐賀市)
54	揚げ・焼きワラスポ	15.8	23	0.69(63位)	⑦	川副町(佐賀市)
55	いりやき	14.5	20	0.73(57位)	①, ④	鎮西町(唐津市), 上場台地
56	クジラとタケノコの田楽	14.4	23	0.63(70位)	②	伊万里市
57	冷や汁	13.9	20	0.70(61位)	①	鎮西町(唐津市)
58	シロイオ汁	12.8	15	0.85(47位)	①	有田町
59	黒皮なます(ダイコンとクジラのなます)	12.1	13	0.93(43位)	①	
60	アマダイのゴマあえ	11.7	17	0.69(63位)	①	有田町
61	ハエの油炒め	11.4	16	0.71(59位)	①	太良町
62	ヨガマタの佃煮	11.2	17	0.66(66位)	①	鎮西町(唐津市)
63	タラのわたの煮付け	10.2	16	0.64(69位)	①	鳥栖市
64	ハダラのぼんぼん焼き	10.2	13	0.79(51位)	⑥	諸富町(佐賀市)
65	ワラスポのみそ汁	8.8	12	0.73(57位)	⑨	川副町(佐賀市)
66	ピナのみそ汁	8.1	13	0.62(71位)	①	太良町
67	おとふせいも	7.8	12	0.65(67位)	①	太良町
68	ドジョウ汁, ドジョウの油炒め	7.6	11	0.69(63位)	①, ⑦	太良町, 脊振村(神埼市), 佐賀市
69	鹿の子クジラと青タカナの煮しめ	7.1	10	0.71(59位)	①	有田町
70	フナの刺身	6.9	12	0.58(73位)	①	有田町
71	クジラの炊き込みご飯	6.2	10	0.62(71位)	⑦	呼子町(唐津市)
72	メカジヤーのから炒り	6.1	8	0.76(54位)	①	諸富町(佐賀市)
73	タニシの煮付け	3.0	7	0.43(74位)	⑦	脊振村(神埼市)
74	ムツゴロウのみそ汁	2.8	10	0.28(75位)	①, ⑦	諸富町, 東与賀町(佐賀市)
75	餅米入りウミタケ	2.1	3	0.70(61位)	⑦	有明町(白石町)

*1 得点: (「よく食べる」件数×3+「時々食べる」×2+「たまに食べる」×1) ÷ 調査件数×100

*2 当該料理摂食者の存在する市町村数。

*3 *1(得点) ÷ *2(摂食市町村数): 実際に食されている地域における摂食頻度。

*4

①『日本の食生活全集 佐賀』編集委員会編(1991):『日本の食生活全集41 聞き書 佐賀の食事』, 農山漁村文化協会, pp.1-355。

②伊万里市食生活改善推進協議会(2009):『いまりの郷土料理』, 伊万里市食生活改善推進協議会, pp.1-72。

③鹿島市教育委員会(1986):『ふるさとの味』, 鹿島市教育委員会, pp.1-16。

④佐賀農業産地づくり運動上場技術指導部(1990):『うわばの味をあなたに』, 佐賀農業産地づくり運動上場技術指導部, pp.1-24。

⑤佐賀農業農村むらぐるみ発展運動武雄・杵島地区推進支部・経営技術指導部(1999):『武雄・杵島のふるさと料理と手作り食品』, 佐賀農業農村むらぐるみ発展運動武雄・杵島地区推進支部・経営技術指導部, pp.1-61。

⑥鳥栖市食生活改善推進協議会(2005):『鳥栖の郷土料理』, 鳥栖市食生活改善推進協議会。

⑦佐賀県栄養保健推進協議会(1984):『佐賀の郷土料理』, 佐賀県栄養保健推進協議会, pp.1-77。

⑧佐賀県観光連盟(197-):『ふるさとの味 佐賀県の郷土料理』佐賀県観光連盟, pp.1-16。

な魚介料理75品目を選定することができた(第1表)。この75品目について、②これらの料理の摂食頻度に関するアンケートを作成し(第2表)、③2015年11月から16年3月にかけて県内全域において聴き取りアンケート調査を実施した³⁾。なお、2016年現在で佐賀県では市町村合併が進んで、10市10町の計20市町となっているが、分布展開を明らかにする上で、現状の市町区分では大まかすぎるので、いわゆる平成の大合併以前、2005年当時の49市町村(第1図)の世帯数で割り振った後に、地域的配分を勘案して補正した計365件の聴き取りアンケート調査を行った(このため、以下、本稿では2005年当時の旧市町村名を地域名として使用する)。調査では、調査対象者に地域的な偏りが生じないように地図で確認しながら県内をくまなく巡り、世帯数の少ない町村でも最低4件のアンケートを行うこと、伝統食文化を保持していると考えられる70歳前後の女性をおもな対象者とするのを心がけた。④そうして得られた各品目の摂食頻度に関するデータ、すなわち、「よく食べる」、「時々食べる」、「たまに食べる」の回答を、それぞれ3点、2点、1点として得点化した摂食頻度分布図を作成する。これをもとに、それぞれの料理がどこで、どのように好まれてきているのかを明らかにしていく。



第1図 2005年当時の佐賀県内市町村

第2表 伝統的魚介類食アンケート用紙 (記入済み)

日市町村番号一調査対象者番号 36-3 佐賀県の伝統的魚介料理アンケート調査 調査者: 鈴木

日市町村番・地域名 名護屋の法(中) 調査対象者 65 性別 (男性) 男性 女性 結婚前居住地 _____

魚の種類 魚(中) 色 (茶色)

1. ムツゴロウのかば焼き よく食べる 時々食べる たまに食べる 食べない

2. ムツゴロウのみそ汁 よく食べる 時々食べる たまに食べる 食べない

3. イカのかけあえ (かけあい) よく食べる 時々食べる たまに食べる 食べない

4. イワシを処理後味噌汁につけ、振らみ大根をあえる よく食べる 時々食べる たまに食べる 食べない

5. アジ・サバのかけあえ (かけあい) よく食べる 時々食べる たまに食べる 食べない

6. ウミタケのかけあえ (かけあい) よく食べる 時々食べる たまに食べる 食べない

7. 餅米入りウミタケ よく食べる 時々食べる たまに食べる 食べない

8. クチゾコの煮付け よく食べる 時々食べる たまに食べる 食べない

9. シャブパの塩ゆで・煮付け よく食べる 時々食べる たまに食べる 食べない

10. シャブパ(シヤコ)を塩ゆでか味噌汁の湯で煮く よく食べる 時々食べる たまに食べる 食べない

11. 煮ゴゼの味噌汁 よく食べる 時々食べる たまに食べる 食べない

12. ハダラ(シヤコ)を煮焼きにして味噌汁につけて食べる よく食べる 時々食べる たまに食べる 食べない

13. かん漬: 本が(シヨマネキ)をたたきつぶし、塩、刺身コショウ よく食べる 時々食べる たまに食べる 食べない

14. アミ漬: アミ(オキアミ)を多めの塩を入れて漬ける よく食べる 時々食べる たまに食べる 食べない

15. 煮干し: 干し魚を箱に入れて押し、両面に切り目を入れ よく食べる 時々食べる たまに食べる 食べない

16. メカジャーのから炒り: メカジャー(ミドリ三線線目)を鍋で よく食べる 時々食べる たまに食べる 食べない

17. フラスボの味噌汁: フラスボを湯でゆで、味噌汁で煮る よく食べる 時々食べる たまに食べる 食べない

18. フラスボの味噌汁: フラスボを湯でゆで、味噌汁で煮る よく食べる 時々食べる たまに食べる 食べない

19. イカナゴご飯: 米、イカナゴの煮干し、味噌、塩少々を釜に入れ よく食べる 時々食べる たまに食べる 食べない

20. おとふせ(おとふせ) よく食べる 時々食べる たまに食べる 食べない

21. ぐさのかまぼこ よく食べる 時々食べる たまに食べる 食べない

22. 魚じゃー: 魚骨出汁、かき油、ブリ切り身、エビ、シイタケ よく食べる 時々食べる たまに食べる 食べない

23. ぼろすし: ブリの刺身を酢、砂糖、塩に漬けておく よく食べる 時々食べる たまに食べる 食べない

24. 押しすし(押し出しすし) よく食べる 時々食べる たまに食べる 食べない

25. 煮干し よく食べる 時々食べる たまに食べる 食べない

26. 煮干し よく食べる 時々食べる たまに食べる 食べない

27. 煮干し よく食べる 時々食べる たまに食べる 食べない

28. 煮干し よく食べる 時々食べる たまに食べる 食べない

29. 煮干し よく食べる 時々食べる たまに食べる 食べない

30. 煮干し よく食べる 時々食べる たまに食べる 食べない

31. 煮干し よく食べる 時々食べる たまに食べる 食べない

32. 煮干し よく食べる 時々食べる たまに食べる 食べない

33. 煮干し よく食べる 時々食べる たまに食べる 食べない

34. 煮干し よく食べる 時々食べる たまに食べる 食べない

35. 煮干し よく食べる 時々食べる たまに食べる 食べない

36. 煮干し よく食べる 時々食べる たまに食べる 食べない

37. 煮干し よく食べる 時々食べる たまに食べる 食べない

38. 煮干し よく食べる 時々食べる たまに食べる 食べない

39. 煮干し よく食べる 時々食べる たまに食べる 食べない

40. 煮干し よく食べる 時々食べる たまに食べる 食べない

下・くワシ

39. 魚入り大福なます：薄切り大福、ニンジンと輪切りキュウリに、塩をして乾かし、薄切りの生魚を入れ、酢、砂糖醤油で味をつける。 よく食べる。時々食べる。たまに食べる。買食べた
40. イリコの佃煮：醤油、砂糖、酒を煮立てた中にイリコを入れ、ゴシ、七味を加えて煮詰め、醤油で味をつける。 よく食べる。時々食べる。たまに食べる。買食べた
41. たぶ：一口大の白身魚と小切りこんにやく、揚げ豆腐などを醤油で煮、砂糖、醤油、酒、塩で味をつける。 よく食べる。時々食べる。たまに食べる。買食べた
42. むしり鯛：密煮の鯛、直したサトイモなどを大皿に盛りつける。 よく食べる。時々食べる。たまに食べる。買食べた
43. サザエの炊き込みご飯 よく食べる。時々食べる。たまに食べる。買食べた
44. サザエの煮付け：サザエを焼いて身を取り出し、酒、醤油、砂糖で味をつけてもう一度煮る。 よく食べる。時々食べる。たまに食べる。買食べた
45. ジャコ飯（ひば飯）：米にイリコがすりメンジャコを入れ、醤油を加えて炊く。塩をした大福を加えたとひば飯になる。 よく食べる。時々食べる。たまに食べる。買食べた
46. イワシのコロッケ：ゆでジャガイモと塩焼きイワシ、みじん切りたまごを小判型に丸め、衣を付けて厚揚げで揚げる。 よく食べる。時々食べる。たまに食べる。買食べた
47. アマダイのゴマあえ：塩を煮たアマダイの身をゴマ醤油であえ、醤油に漬り、真ん中に野菜を加え、これと混ぜながら食べる。 よく食べる。時々食べる。たまに食べる。買食べた
48. 伊勢エビの味噌汁：鍋に油を熱した中で切り分けた伊勢エビを炒め、水を加えて煮る。味噌を加えて味をつける。 よく食べる。時々食べる。たまに食べる。買食べた
49. 煮込み鯛：鯛の皮を剥き、大皿にコンブを敷き、味噌汁の汁に鯛を形がくずれないように乗せ、醤油を加えて煮る。 よく食べる。時々食べる。たまに食べる。買食べた
50. ノビルとアサリの味噌あえ：湯がいて醤油に切ったノビルと、湯がきアサリをき身をすりゴマに味噌、砂糖を加えて煮る。 よく食べる。時々食べる。たまに食べる。買食べた
51. ハマガリのぬい物：鯛に水と貝を入れてアタを取りつつ煮立て、煮立に貝の口が固いたら塩を加えて味をつける。 よく食べる。時々食べる。たまに食べる。買食べた
52. トコロチン：干しエビと醤油を煮立て、本福布でこして煮詰め、海苔に包み冷風庫で冷やし、醤油を加えて煮る。 よく食べる。時々食べる。たまに食べる。買食べた
53. イワシの昆布巻：昆布にイワシと拍子切り大福、ニンジンなどを巻き、薄切り昆布で巻く。醤油に水を加えて煮、昆布巻を加えて煮詰める。 よく食べる。時々食べる。たまに食べる。買食べた
54. 魚と野菜の煮しめ：サバの切り身を煮る。コンニャク、レンコンなど野菜、魚と一緒に煮にする。 よく食べる。時々食べる。たまに食べる。買食べた
55. タラの南蛮漬け：タイに片栗粉をまいて油で揚げ、千切りたまご、ニンジンを用いて揚げ、タイも加えて炊く。 よく食べる。時々食べる。たまに食べる。買食べた
56. サバの味噌汁：塩をした切り身サバと白菜や大根などの野菜を煮、味噌を加えて煮詰める。厚揚げの油揚げを加えて煮詰める。 よく食べる。時々食べる。たまに食べる。買食べた
57. ヒジキ煮：ヒジキを茹でて炒めて出汁を加え、ニンジン、ゆがきコンニャク、煮揚げなどを酒、砂糖、醤油を加えて煮詰める。 よく食べる。時々食べる。たまに食べる。買食べた
58. サバのみそ煮：鯛に水と酒、みそ、サバ身を入れてアタを取り、煮詰める。醤油に水を加えて煮詰める。 よく食べる。時々食べる。たまに食べる。買食べた
59. 鯛汁：鯛の骨の臭いを取り、タイや伊勢エビの汁でタケノコ、スネ、ゲンマイ、ウナギなどを煮詰めて大皿に盛りつける。 よく食べる。時々食べる。たまに食べる。買食べた
60. タラのわたの煮付け：水に浸けておいたタラのわた（タラおき）を薄切りにして煮る。醤油、ミリン、醤油で味をつける。 よく食べる。時々食べる。たまに食べる。買食べた
61. 鱈の味噌汁：味噌汁（味噌）を水に浸けてゆめりを取り、水、味噌で煮る。だしで煮詰める。だしは後で身を煮出して煮る。 よく食べる。時々食べる。たまに食べる。買食べた
62. いりやき：皮タラと身を茹でてから炒り後水を加え、コンニャク、大根、豆腐などに巻いて炊く。干し梅干しと砂糖を加える。 よく食べる。時々食べる。たまに食べる。買食べた
63. 風乾なます（大根とクワラのなます）：千切り大根とニンジンなどを薄切りにし、皮タラと野菜を酢と砂糖で煮詰める。醤油を加える。 よく食べる。時々食べる。たまに食べる。買食べた
64. クワラの炊き込みご飯：クワラの身を皮にニンジン、ゴボウ、タネノコなどの野菜を加え、砂糖、醤油で味をつけて炊き込む。 よく食べる。時々食べる。たまに食べる。買食べた
65. 湯かけクワラ：薄切りのクワラを煮出し、熱湯に入れた後、ざるにあけ、水で洗って冷やし、味噌を加える。 よく食べる。時々食べる。たまに食べる。買食べた
66. 鯛の子クワラと青タカナの煮しめ：かこのクワラの薄切りを煮る。干し梅干しと砂糖を加える。 よく食べる。時々食べる。たまに食べる。買食べた
67. クワラとタケノコの佃煮：煮出した煮しめに醤油、味噌を加えて煮詰める。 よく食べる。時々食べる。たまに食べる。買食べた
68. 皮クワラと大根の煮付け：輪切り大根をゆで、揚げ昆布、皮クワラを煮詰める。醤油、砂糖で味をつける。 よく食べる。時々食べる。たまに食べる。買食べた
69. フナの子でい（フナこぐい）：鯛にフナ（昆布で巻く時）を加え、ゆめりで炊く。味噌を加えて煮詰める。 よく食べる。時々食べる。たまに食べる。買食べた
70. ドジョウ汁：ドジョウの煮しめ：鯛にドジョウ、ホイモ、イモガサ、豆腐を加え、味噌を加える。また、醤油を加えて煮詰める。 よく食べる。時々食べる。たまに食べる。買食べた
71. フナの刺身：フナの身を薄切りにし、醤油を加えて煮詰める。 よく食べる。時々食べる。たまに食べる。買食べた
72. ウナギのかば焼き：魚をおこし、串を打ったウナギを醤油で煮詰める。 よく食べる。時々食べる。たまに食べる。買食べた
73. スイオ汁：コブ出汁が煮立ったらスイオを入れ、醤油、味噌で煮詰める。味噌を加える。 よく食べる。時々食べる。たまに食べる。買食べた
74. ハエの煮しめ：川で捕ったハエ（ハヤ）は、鯛と合わせる。 よく食べる。時々食べる。たまに食べる。買食べた
75. タニシの煮付け：大皿でゆがいて1つずつ身を煮詰める。 よく食べる。時々食べる。たまに食べる。買食べた

※その他、ご存じのご当地自産の魚介料理があればお教え下さい。

料理名: 木の屑汁 主材料: 木屑 調理法: 木屑を湯で煮詰めて、醤油で煮詰める。

料理名: 主材料: 調理法: 干したイワシとサトイモを煮詰めて煮る。

料理名: バリの煮物 主材料: 調理法: 煮詰めて煮詰める。

三ツ元がみ焼 酒の出汁で煮詰める。本当にありがとうございました。カマバリの魚は自産。

2. 佐賀県における伝統的魚介類食の地域的展開

1) 研究結果

365件のアンケート調査データの内訳を第2表に示した。これによると、365人の調査対象者の平均年齢が72.7歳、性別では女性の割合が74.3%ということで、当初のもくろみに適う結果となった。また、調査対象者の居住集落数が合計221となった。平均すると1集落で1.65人の調査を行ったことになり、調査が地域内をくまなく回って行われたことがわかる。

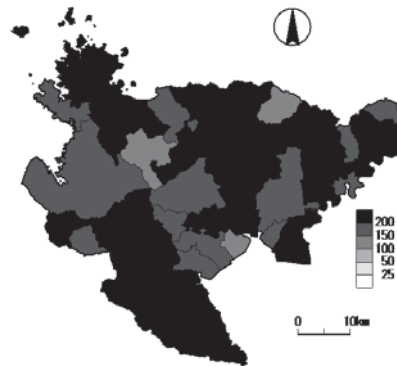
以下、調査データの分析によって明らかになった摂食頻度得点の高い順、すなわち、現在でも広くよく食べられている料理の順に75品目を紹介する。

2) 伝統的魚介類食とその地域的展開

(1) ヒジキ煮

75品目中摂食頻度得点が最高点であった。全49市町村で食され、地域内摂食頻度も当然ながら第1位である。つまり、最も広くよく食べられている料理である。調理法は、ヒジキを油で炒めて出汁を加えたものに、ニンジン、ゆがきコンニャク、薄揚げ、シイタケ、ささがきゴボウを入れて煮る。酒、砂糖、醤油を加えて煮詰める。

文献等での本品目の採録地は、伊万里市であるが、第2図でわかるように、県内全域に摂食が広がっている。

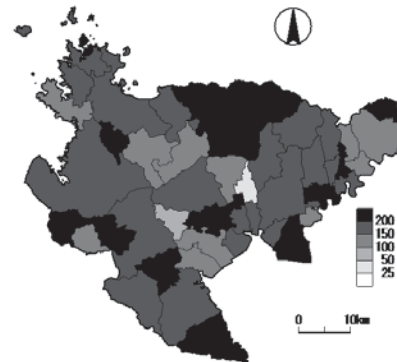


第2図 ヒジキ煮の摂食頻度分布

(2) サバのみそ煮

摂食頻度得点が75品目中の第2位、全49市町村で食され、地域内摂食頻度も第2位であり、これも広くよく食べられている料理である。調理法は、鍋に水と酒、みそ、サバ身を入れてアクを取りながら煮詰める。皿にサバ身、上に針しょうがを盛る。

文献等での本品目の採録地は、伊万里市であるが、第3図でわかるように、県央にやや低頻度地域がみられるものの、概ね県内全域に摂食が広がっていることがわかる。

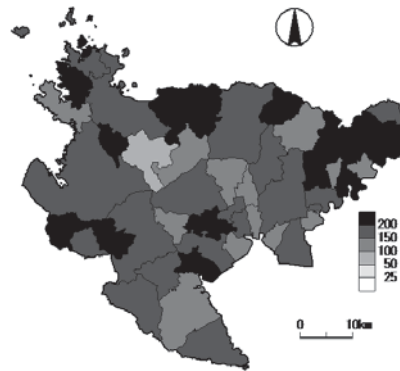


第3図 サバのみそ煮の摂食頻度分布

(3) トコロテン

摂食頻度得点が75品目中の第3位、全49市町村で食され、地域内摂食頻度も第3位である。調理法は、鍋に干しテングサと水を入れて煮溶かし、木綿布でこして流し箱に流し、冷蔵庫で冷やし固める。これをてん突きで突いて酢醤油で食べる。現在では、市販品を購入することが多いと思われる。

文献等での本品目の採録地も、伊万里市であるが、第4図より、県内全域でよく食べられていることがわかる。

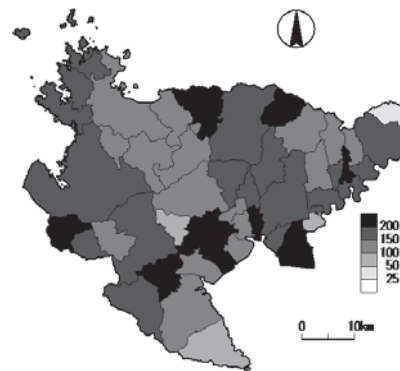


第4図 トコロテンの摂食頻度分布

(4) イリコの佃煮

摂食頻度得点が75品目中の第4位、全49市町村で食され、地域内摂食頻度も第4位である。調理法は、醤油、砂糖、酒を煮立てた中にイリコを入れ、ゴマ、七味トウガラシを加えて煮詰める。

文献等での本品目の採録地は、上場台地である。第5図を見ると、地域によって摂食頻度にやや差がみとめられるものの県内全域でよく食べられていると言えよう。

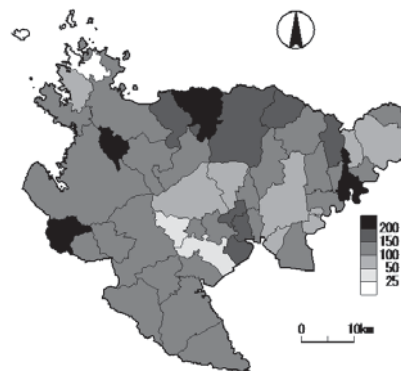


第5図 イリコの佃煮の摂食頻度分布

(5) ウナギのかば焼き

摂食頻度得点が75品目中の第5位、48市町村で食され、地域内摂食頻度も第5位である。伝統的な調理法は、かまどに炭をおこし、串を打ったウナギを素焼きにする。次に、砂糖、酒、醤油を煮詰めて作ったたれをつけながらかば焼きにしていく。現在は、店舗で購入するか、食することが多いと思われる。

文献等での本品目の採録地は、有田町である。第6図を見ると、筑紫・脊振山系など県の北部山間地を中心に摂食地域が広がっているが、唯一鎮西町のみ本調査では摂食がみとめられなかった。

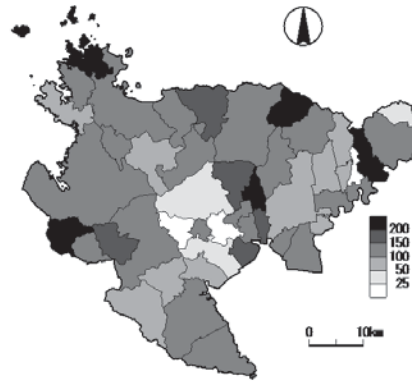


第6図 ウナギのかば焼きの摂食頻度分布

(6) めかぶのとろろ

摂食頻度得点が75品目中の第6位、46市町村で食され、地域内摂食頻度も第6位である。調理法は、ワカメの芽株をさっとゆでて色が変わったら取り出し、包丁で細かく刻んでさらにたたく。どんぶりに取ってかき混ぜると、やまいものとろろのようになるので、三杯酢で食べる。

文献等での本品目の採録地は、鎮西町である。第7図より、本料理も広く食べられていることがわかるが、摂食のないのが上峰、江北、北方の3町であった。

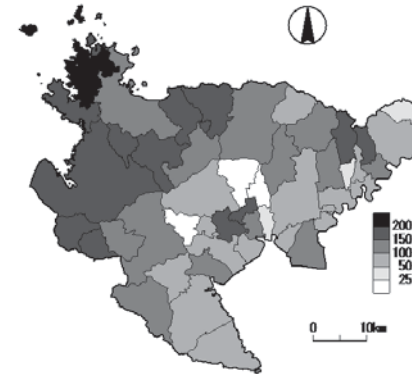


第7図 めかぶのとろろの摂食頻度分布

(7) アラカブのみそ汁

摂食頻度得点が75品目中の第7位、47市町村で食され、地域内摂食頻度も第7位である。調理法は、アラカブのはらわたとウロコを取り、小さいのはそのまま、大きいのはぶつ切りにし、お湯を煮立てた鍋の中に入れ、魚が煮えた頃みそを加えて青ジソを散らす。

文献等での本品目の採録地も、鎮西町である。第8図より、全域でよく食べられているものの、摂食のない三日月町、北方町など県央から県の南部がやや薄く、北部玄界灘沿岸で特によく食されていることがわかる。

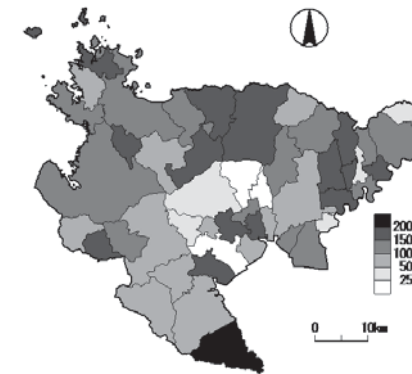


第8図 アラカブのみそ汁の摂食頻度分布

(8) 魚と野菜の煮しめ

摂食頻度得点が75品目中の第8位、47市町村で食され、地域内摂食頻度も第8位である。調理法は、酒、ミリン、醤油、砂糖を煮て、サバの切り身を入れる。コンニャク、レンコン、タケノコ、ゴボウを出汁で煮、ニンジンとインゲンを加えて煮含め、魚と一緒に皿に盛りつける。

文献等での本品目の採録地は、伊万里市である。第9図より、これも広く食べられているものの、食材であるサバが捕れる玄界灘沿岸を中心とする県北部地域で特に摂食頻度が特に高いことがわかる。

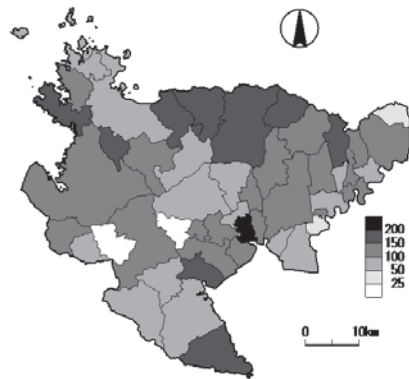


第9図 魚と野菜の煮しめの摂食頻度分布

(9) ばらずし

摂食頻度得点が75品目中の第9位、47市町村で食され、地域内摂食頻度は第10位である。調理法は、ブリ、イサキ、タイ、アジ等で刺身を作り、酢、砂糖、塩少々に漬け込む。白飯を炊き、塩少々を入れたつけ酢で酢飯を作る。魚は、半分を混ぜ込み、残りをすし皿に盛ってから紅しょうがやノリと一緒に飾る。

文献等での本品目の採録地は、鎮西町である。第10図より、摂食のない山内、北方両町以外では、広く食べられていることがわかる。

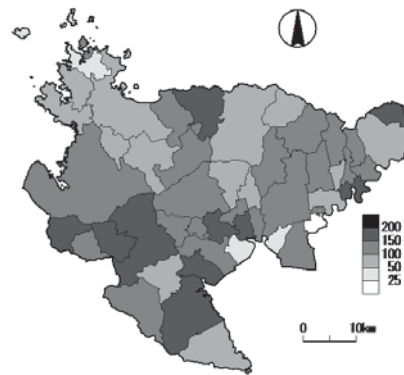


第10図 ばらずしの摂食頻度分布

(10) イカのかけあえ (かけあい)

摂食頻度得点が75品目中の第10位、全49市町村で食されるが、地域内摂食頻度は第13位と若干低くなっている。調理法は、湯通ししたイカを短冊に切る。煎ったすりゴマにみそ、砂糖、酢を加えて、さらにすった中にイカ、短冊に切って塩もみしたキュウリ、ニンジンを加えてなじませる。

文献等での本品目の採録地は、牛津町である。第11図より山間部で若干薄いものの、全域で広く食べられていることがわかる。

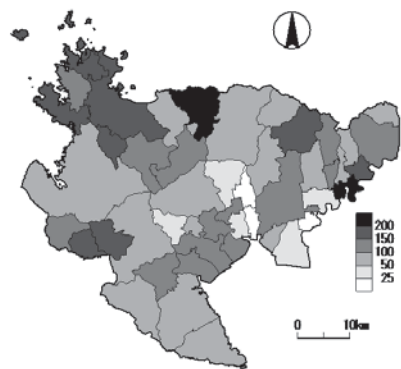


第11図 イカのかけあえ (かけあい) の摂食頻度分布

(11) イカの塩辛

摂食頻度得点が75品目中の第11位、47市町村で食され、地域内摂食頻度も第11位である。調理法は、ガンセキイカ (スルメイカ) で作る。イカのわたを抜いて水気を切り、細長く切る。きも (肝臓) は別にとっておき、イカとよく混ぜ合わせる。1割の塩とトウガラシの輪切りを混ぜて漬け込む。翌日から食べられる。

文献等での本品目の採録地は、鎮西町と上場台地である。第12図より摂食のない三日月、久保田両町など内陸部がやや薄いものの、沿岸地域でよく食べられていることがわかる。

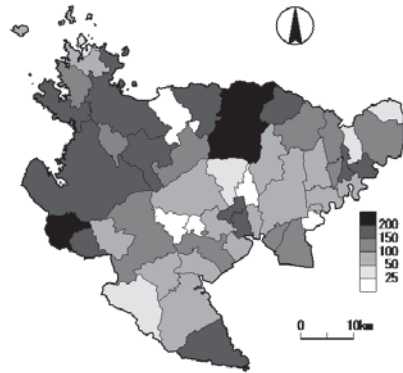


第12図 イカの塩辛の摂食頻度分布

(12) 混ぜご飯 (いお飯)

摂食頻度得点が75品目中の第12位、44市町村で食され、地域内摂食頻度は第8位と高くなっている。本料理は、元々ハレのご馳走とされるが、摂食地域では日常的に食べられていることがわかる。調理法は、ニンジン、コンニャク、ゴボウを小さく切り、甘からく炊く。魚は、あらをのけて煮つけ、ほぐしておく。炊きあがったご飯に、具を混ぜ込む。

文献等での本品目の採録地も、鎮西町である。第13図より、摂食は、県北を中心に、沿岸部で濃い地域が点在している。

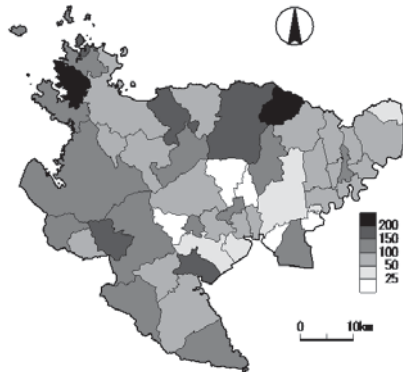


第13図 混ぜご飯 (いお飯) の摂食頻度分布

(13) 魚入りダイコンなます

摂食頻度得点が75品目中の第13位、45市町村で食され、地域内摂食頻度は第14位である。調理法は、線切りダイコン、ニンジンと輪切りキュウりに塩をして絞る。これに細切れの生魚を入れ、砂糖、酢、醤油で味をつける。

文献等での本品目の採録地は、上場台地である。第14図より、県央にやはり、薄い地域が見られ、周辺ほど摂食頻度が高いことがわかる。

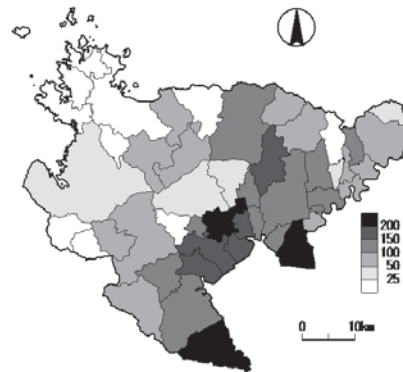


第14図 魚入りダイコンなますの摂食頻度分布

(14) クチゾコの煮付け

摂食頻度得点が75品目中の第14位、40市町村で食され、地域内摂食頻度は第11位ということで摂食地域内ではよく食べられる料理である。調理法は、クチゾコ(アカシタピラメ)のえらとはらわた、うるこを取り、大きいものはぶつ切りにする。醤油と酒を煮立てた中に先のクチゾコを入れ、さっと煮る。

文献等での本品目の採録地は、佐賀市である。第15図より、食材であるクチゾコが有明海特産ということもあり、有明海沿岸域で特に摂食頻度が高くなっている。

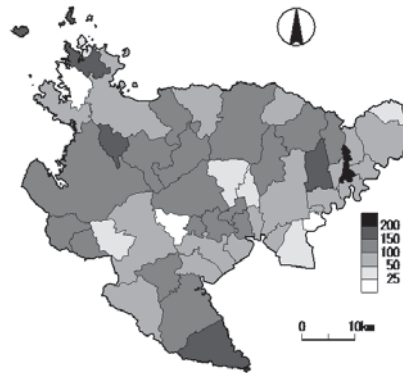


第15図 クチゾコの煮付けの摂食頻度分布

(15) イワシの昆布巻き

摂食頻度得点が75品目中の第15位、46市町村で食され、地域内摂食頻度は第16位である。調理法は、20cmほどに切った昆布にイワシと拍子切りにしたダイコンとニンジンのをせて巻き、細切り昆布で結ぶ。鍋に水とみそを入れたものに、昆布巻きを入れ、煮立てる。

文献等での本品目の採録地は、伊万里市である。第16図より、内陸山間地を中心に、広く食べられていることがわかる。

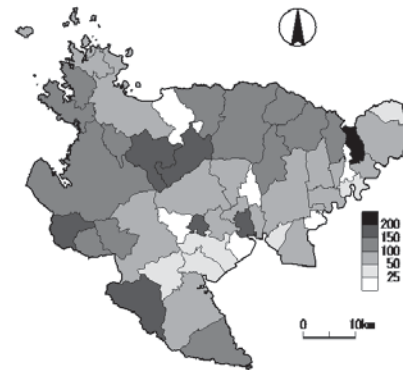


第16図 イワシの昆布巻きの摂食頻度分布

(16) 吸いもの汁

摂食頻度得点が75品目中の第16位、44市町村で食され、地域内摂食頻度は第15位である。調理法は、大鍋に湯を沸かし、ダイコン、ジャガイモなど季節の野菜とイワシの大きいものは二つ切り、小さいものはそのまま入れて醤油で味付けして炊く。

文献等での本品目の採録地は、鎮西町である。第17図より、一部空白地が点在するが、県の北部を中心に高摂食地域が展開していることがわかる。

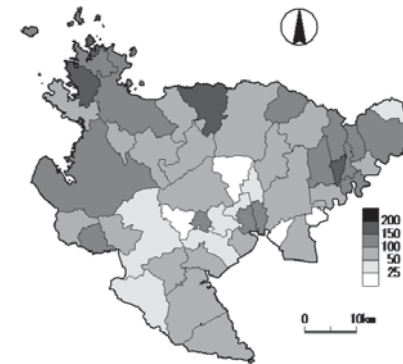


第17図 吸いもの汁の摂食頻度分布

(17) タイの姿焼き

摂食頻度得点が75品目中の第17位、47市町村で食され、地域内摂食頻度は第18位である。浜焼きとも言い、祝いの日の中心のごちそうである。調理法は、薪を集め、海岸にこもだてして焚き火をする。塩をふったタイを形よくひねって串を刺し、尾、胸びれには和紙をぬらして巻き、火加減に注意しながら焼く。

文献等での本品目の採録地は、鎮西町である。第18図より、これも県の北部を中心に広く摂食地域が展開している。

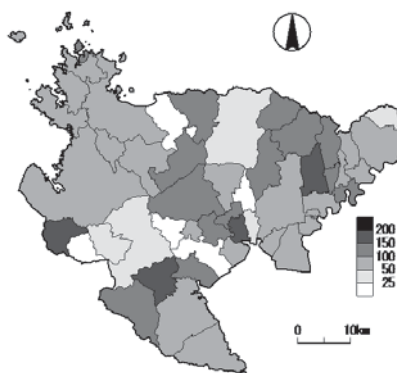


第18図 タイの姿焼きの摂食頻度分布

(18) タイの南蛮漬け

摂食頻度得点が75品目中の第18位、45市町村で食され、地域内摂食頻度は第17位である。調理法は、はらわたを出して水を切ったタイに片栗粉をまぶして油で揚げる。出汁を煮たものに千切りタマネギ、ニンジンを漬け、タイも加えてゆでて斜め切りしたインゲンを上に乗る。

文献等での本品目の採録地は、伊万里市である。第19図より、広く食べられているが、一部に空白地域と高摂食地域が点在していることがわかる。

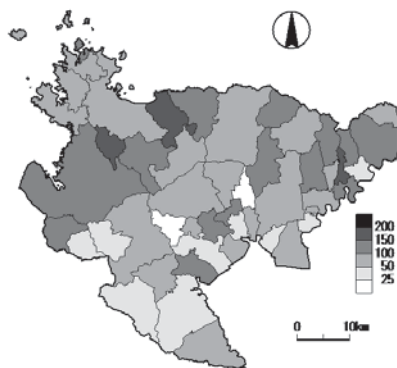


第19図 タイの南蛮漬けの摂食頻度分布

(19) ジャコ飯 (ひば飯)

摂食頻度得点が75品目中の第19位、47市町村で食され、地域内摂食頻度も第19位である。調理法は、といだ米の中にイリコかチリメンジャコを入れ、醤油を加えて炊く。塩をしたダイコン葉を加えるとひば飯になる。

文献等での本品目の採録地は、伊万里市と有田町である。第20図より、一部空白地域を除いてそれほど高くないが、県全域で広く食べられていることがわかる。

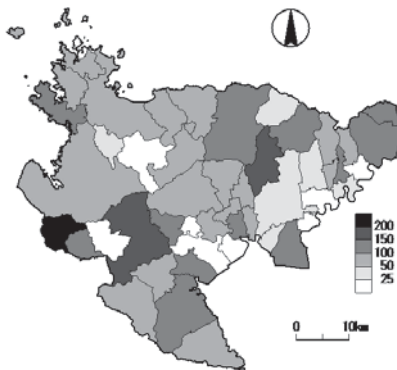


第20図 ジャコ飯 (ひば飯) の摂食頻度分布

(20) アジ・サバのかけあえ (かけあい)

摂食頻度得点が75品目中の第20位、42市町村で食され、地域内摂食頻度も第20位である。調理法は、ささがきダイコンをみそであえる。サバ、またはアジの切り身に砂糖、酢を混ぜてかけ身をしめる。いりゴマをすってみそを加えたものに、ダイコンと魚を加えて味をなじませ、千切りショウガを上に乗る。

文献等での本品目の採録地は、伊万里市である。第21図より、これも広く食べられている料理であるが、沿岸部よりも少し内陸に高摂食地域が点在していることがわかる。

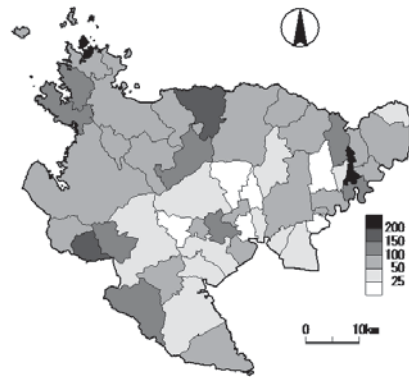


第21図 アジ・サバのかけあえ (かけあい) の摂食頻度分布

(21) サザエの壺焼き

摂食頻度得点が75品目中の第21位、45市町村で食され、地域内摂食頻度は第22位である。調理法は、サザエを焼いて身を取り出し、酒、醤油、みそで味をつけてもう一度焼く。

文献等での本品目の採録地は、玄海町である。第22図より、県央に空白地域、山間を含む周辺地域に高摂食地域が点在していることがわかる。

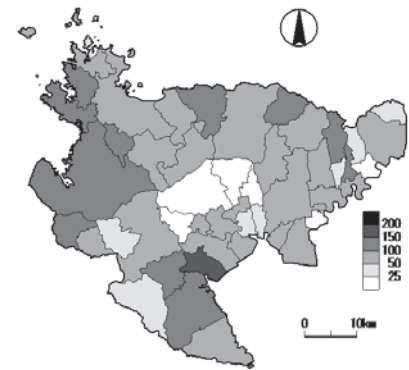


第22図 サザエの壺焼きの摂食頻度分布

(22) 押しずし（押し出しずし）

摂食頻度得点が75品目中の第22位、45市町村で食され、地域内摂食頻度は第23位である。調理法は、酢飯を作り、松竹梅の木型に詰め、上飾りに刺身魚、サンショウの葉、生ショウガの薄切りをのせ、型で押す。すしのはなを飾ると華やかになる。冠婚葬祭や花見、芝居見物に持って行くご馳走である。

文献等での本品目の採録地は、鎮西町と肥前町である。第23図より、県央に明白な空白地域があるが、広く食べられていることがわかる。

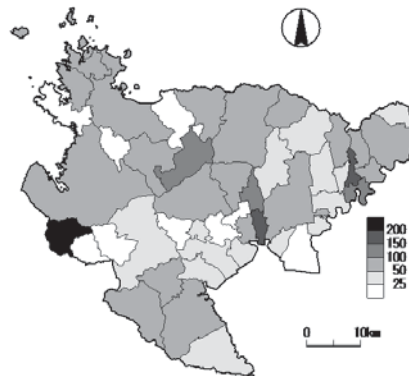


第23図 押しずし（押し出しずし）の摂食頻度分布

(23) ハマガリの吸いもの

摂食頻度得点が75品目中の第23位、43市町村で食され、地域内摂食頻度は第26位とやや低くなっている。調理法は、鍋に水とハマグリを入れてアクを取りつつ煮立て、完全に貝の口が開いたら塩を加えて味を調える。

文献等での本品目の採録地は、伊万里市である。第24図より、これも一部内陸地域を除いて、広く食べられていることがわかる。

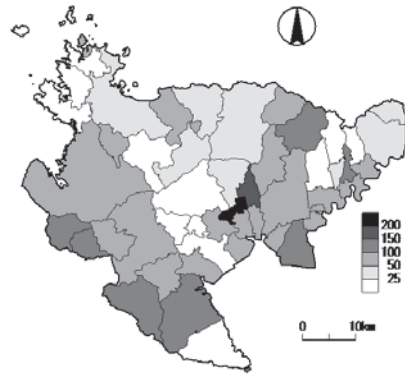


第24図 ハマガリの吸いものの摂食頻度分布

(24) シャツパの塩ゆで、煮付け

摂食頻度得点が75品目中の第24位、38市町村で食され、地域内摂食頻度も第24位である。この料理では、摂食のない市町村が11も出てくる。調理法は、水洗いしたシャツパ（シャコ）を塩ゆでか薄味の醤油で炊く。淡泊でおいしい。

文献等での本品目の採録地は、諸富町である。第25図より、シャツパの捕れる有明海沿岸から県の西部にかけてよく食べられていることがわかる。

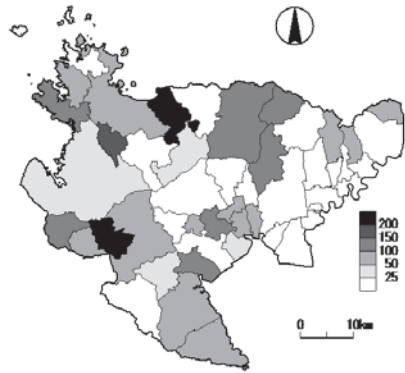


第25図 シャツパの塩ゆで、煮付けの摂食頻度分布

(25) ぐぞのかまぼこ

ぐぞ（雑魚）の天ぷら（さつまあげ）のこと。摂食頻度得点が75品目中の第25位、34市町村で食され、地域内摂食頻度は第21位である。摂食地域がかなり狭いが、地域内ではよく食べられていることがわかる。調理法は、頭とはらわたを取り除き、骨ごと包丁のみねの方でたたき、塩と小麦粉を入れてすり鉢でする。これを平たく丸めて油で揚げる。

文献等での本品目の採録地は、太良町である。第26図より、食べない地域も多いが、浜玉や山内町のように特に好まれる地域も点在している。

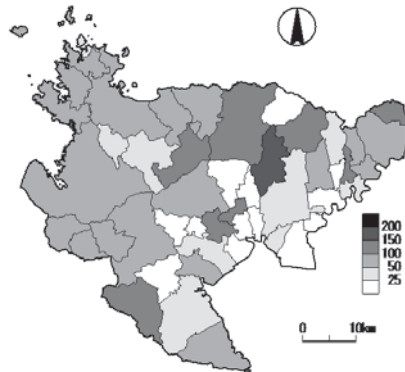


第26図 ぐぞのかまぼこの摂食頻度分布

(26) イワシのかけあえ（かけあい）

摂食頻度得点が75品目中の第26位、全49市町村で食されているが、地域内摂食頻度が第36位と極端に低く、食べる機会少なくなった料理である。調理法は、イワシを頭ごと骨を抜き軽く塩をして皮を取り、砂糖を少々入れた酢につける。少し幅広く薄切りにしたダイコンに塩をかけ、もみ絞る。酢漬けのイワシとこのダイコンを酢みそであえる。

文献等での本品目の採録地は、有田町である。第27図より、県中央から北部にかけて好まれ、南部平野部では比較的摂食が少なくなっている。

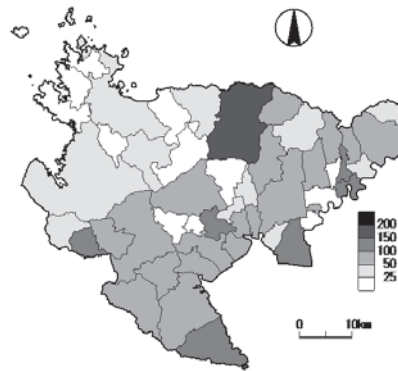


第27図 イワシのかけあえ（かけあい）の摂食頻度分布

(27) アミ漬け

摂食頻度得点が75品目中の第27位、38市町村で食され、地域内摂食頻度は第25位である。調理法は、アミ（オキアミ）を分量の2割前後の塩を入れて漬ける。茶がゆ、ご飯のおかずにする。

文献等での本品目の採録地は、諸富町である。第28図より、有明海産の食材を使うこともあって、同海沿岸から筑紫山地南麓までに高摂食地域が広がっていることがわかる。

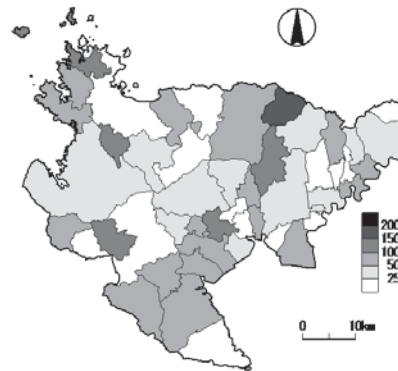


第28図 アミ漬けの摂食頻度分布

(28) ぐれあえ

摂食頻度得点が75品目中の第28位、39市町村で食され、地域内摂食頻度は第32位とやや低くなっている。調理法は、とれたての小イカをぐれ(墨)ごとゆでると、ふっくらと赤っぽくなる。熱いうちに骨を抜き、目玉を取って身をさいておく。これと千切りダイコン、ゆでたニンジンやハクサイ、生ワカメを用意する。すり鉢でみそとゴマをすり、一緒にあえる。

文献等での本品目の採録地は、鎮西町である。しかし、第29図でわかるように、現在は玄界灘沿岸よりも県の南部でよく食べられていることがわかる。

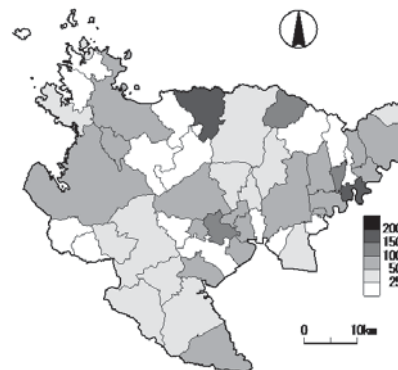


第29図 ぐれあえの摂食頻度分布

(29) むしりダイ

摂食頻度得点が75品目中の第29位、36市町村で食され、地域内摂食頻度は第28位である。調理法は、姿煮のタイ、煮たサトイモ、ニンジン、ゴボウ、揚げて煮たレンコン、塩茹でしたギンナン、川ガニ、名月卵、ゆでて身を取り出したサザエを大皿に盛りつける。タイは、むしって食べる。

文献等での本品目の採録地は、相知町である。第30図より、筑紫山地で少ない他は、頻度は高くはないものの県全域で食べられていることがわかる。

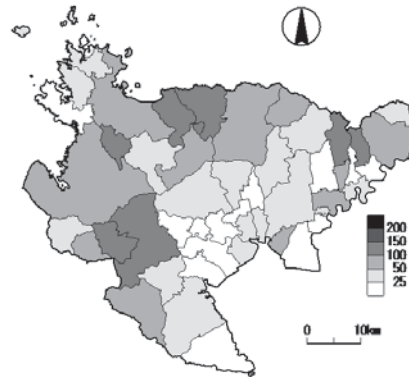


第30図 むしりダイの摂食頻度分布

(30) アオサの佃煮

摂食頻度得点が75品目中の第30位、36市町村で食され、地域内摂食頻度は第31位である。調理法は、春先岩からそぎ取ったアオサをよく洗い、包丁でざっと刻んでから鍋に入れ、水をひたひたに加えて醤油と砂糖少々で味付けし、軟らかくなるまで煮る。

文献等での本品目の採録地は、鎮西町である。第31図より、玄界灘沿岸から内陸にかけて摂食がみとめられる。

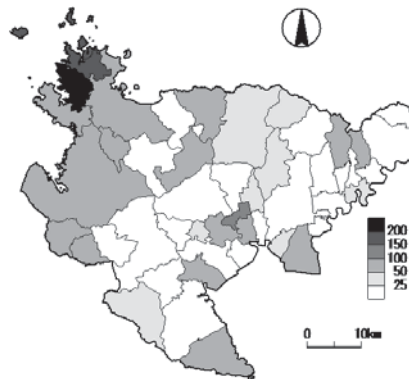


第31図 アオサの佃煮の摂食頻度分布

(31) 小アジ、ホリのせごし

摂食頻度得点が75品目中の第31位、32市町村で食され、地域内摂食頻度は第30位である。調理法は、小アジの頭、はらわた、背びれ、胸びれを除いて、皮付きのまま中骨ごと薄切りにし、酢ぬた、酢醤油で食べる。酒の肴としておいしい。

文献等での本品目の採録地も、鎮西町である。第32図より、やはり県の北部、玄界灘沿岸を中心に摂食地域がみとめられる。

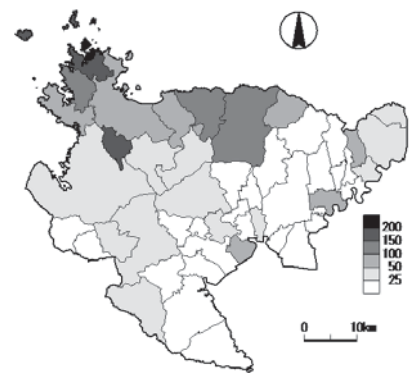


第32図 小アジ、ホリのせごしの摂食頻度分布

(32) カジメのみそ漬け・みそ汁

摂食頻度得点が75品目中の第32位、30市町村で食され、地域内摂食頻度は第27位ということで、摂食地域はかなり狭まっているが、地域内ではよく食べられていることがわかる。調理法は、ゆがいたカジメを端からくるくる巻いてみそに漬け込んでおくと、1年でも食べられる。巻いたまま細く切って盛る。また、刻んだカジメを熱い味噌汁に入れると褐色から緑色に変わってどろっとする。

文献等での本品目の採録地も、鎮西町である。第33図より、これも食材産地である玄界灘沿岸から県の北部で摂食される料理である。

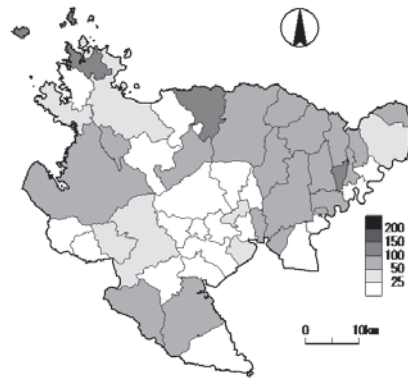


第33図 カジメのみそ漬け・みそ汁の摂食頻度分布

33) イワシのコロッケ

摂食頻度得点が75品目中の第33位、32市町村で食され、地域内摂食頻度は第36位である。調理法は、皮をむいてゆで、つぶしたジャガイモと塩焼きにして身をほぐしたイワシ、みじん切りのタマネギを混ぜ合わせ、小判型に丸める。小麦粉、溶き卵、パン粉の順につけ、菜種油で揚げ、醤油をかけて食べる。

文献等での本品目の採録地は、有田町である。第34図より、この料理は、県央部を除いて広く摂食地域が展開していることが理解される。

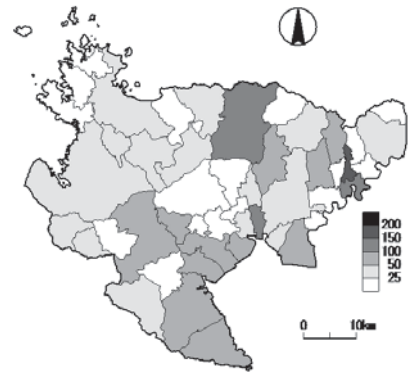


第34図 イワシのコロッケの摂食頻度分布

34) がん漬け

摂食頻度得点が75品目中の第34位、32市町村で食され、地域内摂食頻度は第38位と、あまり食べられなくなってきた料理と言えよう。調理法は、本ガニ（シオマネキ）を洗い、そのまま臼と杵でたたきつぶし、塩、刻みコショウを入れる。かめに詰めて1か月程すると、内臓や肉が溶けて褐色になり、味がなじんでくる。ご飯のおかずや酒のつまみにする。

文献等での本品目の採録地は、諸富町である。第35図より、一部例外の山間地を除いて、食材の捕れる有明海沿岸地域を中心に食べられていることがわかる。

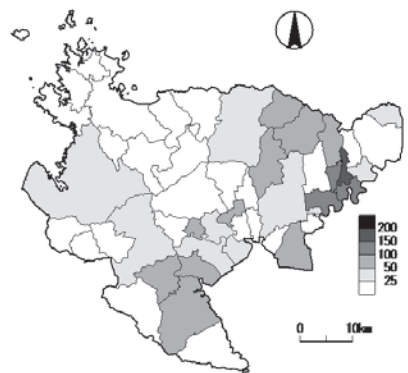


第35図 がん漬けの摂食頻度分布

35) フナのこぐい（フナンこぐい）

摂食頻度得点が75品目中の第35位、28市町村で食され、地域内摂食頻度は第33位である。調理法は、大切りのダイコンやコンニャクを大鍋の底に並べ、上にうろこと胆嚢を取ったフナ（昆布で巻く時もある）を並べ、一昼夜ゆる火で炊く。なお、鹿島では生きたままのフナを使う。味は、すめ（古赤みそ）でつけ、ある程度煮えてからアメガタ（甘み、コクが出てフナの生臭みを消す）を入れる。薄味でたっぷり作る。長く炊くと骨まで軟らかく口の中ですとろける。

文献等での本品目の採録地は、鹿島市、佐賀市、三根町、久保田町であり、平野部で広く食べられている。

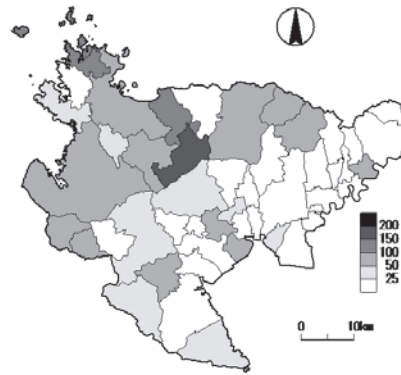


第36図 フナのこぐい（フナンこぐい）の摂食頻度分布

36) 湯かけクジラ

摂食頻度得点が75品目中の第36位、28市町村で食され、地域内摂食頻度は第34位である。調理法は、おばクジラをできるだけ薄く切って塩出しし、熱湯に入れた後ざるにあげる。水洗いして冷やし、甘みそをかける。ユズなどの絞り汁をかけると風味がよい。

文献等での本品目の採録地は、有田町である。第37図より、かつて一大捕鯨拠点であった呼子など、玄界灘沿岸地域を中心に摂食がみとめられる

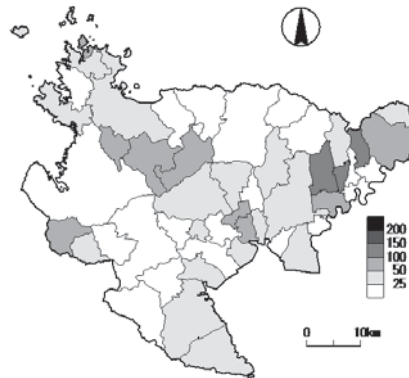


第37図 湯かけクジラの摂食頻度分布

37) 煮ふたちダイ

タイの姿煮である。摂食頻度得点が75品目中の第37位、34市町村で食され、地域内摂食頻度は第45位と低く、ハレの祝い料理であることがわかる。調理法は、大鍋に昆布を敷き、水1、酒1、醤油1の割合で合わせた煮汁に砂糖を少し加えて、その中にうろこ、えら、はらわたを取ったタイを形がくずれないようにそっと入れて煮る。

文献等での本品目の採録地も、有田町である。第38図より、沿岸から平野部を中心に摂食地域が展開していることがわかる。



第38図 煮ふたちダイの摂食頻度分布

38) サザエの炊き込みご飯

摂食頻度得点が75品目中の第38位、29市町村で食され、地域内摂食頻度は第41位である。調理法は、身を取り出して小切りにしたサザエをご飯で炊き込む。

文献等での本品目の採録地は、玄海町である。第39図より、高摂食地域は東松浦半島の沿岸部であり、他に摂食地域が点在していることがわかる。

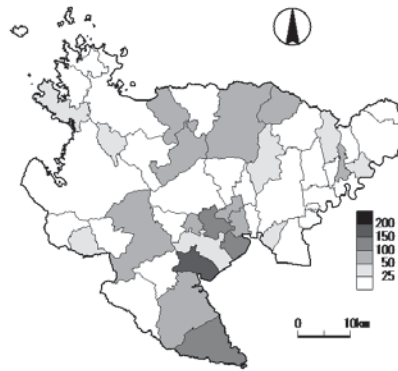


第39図 サザエの炊き込みご飯の摂食頻度分布

(39) 須古すし

摂食頻度得点が75品目中の第39位、27市町村で食され、地域内摂食頻度は第41位である。調理法は、すし飯を箱に入れ、約1cmの厚さに押しして四角に切り目を入れ、上にムツゴロウのかば焼き、奈良漬け、卵焼き、シイタケ、カマボコ、エビなどの具をのせて飾る。

文献等での本品目の採録地は、白石町である。第40図より、本品目の摂食中心は、白石町など杵島郡から鹿島市、太良町にかけての県南西部であることがわかる。

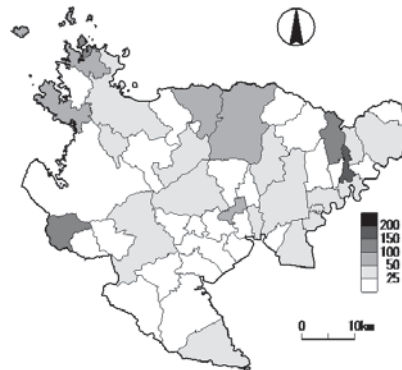


第40図 須古すしの摂食頻度分布

(40) イワシの塩辛

摂食頻度得点が75品目中の第40位、30市町村で食され、地域内摂食頻度は第44位であることから摂食機会が減りつつある料理と言える。調理法は、カタクチイワシとその重量の1割の塩、トウガラシまたはサンショウを混ぜて漬け込む。わらを上にのせ、重石をする。5日程で食べられる。そのまま食べてもよいし、酢をかけてもよい。

文献等での本品目の採録地は、鎮西町である。第41図より、本品目は、沿岸から内陸まで摂食地域の点在がみとめられる。

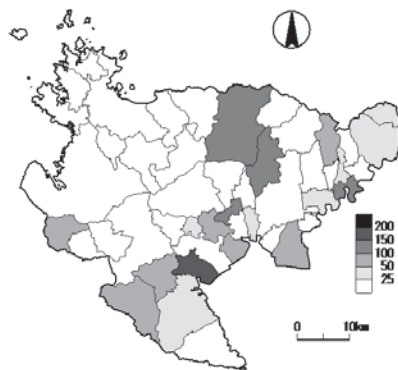


第41図 イワシの塩辛の摂食頻度分布

(41) 煮じゃー

摂食頻度得点が75品目中の第41位、25市町村で食され、地域内摂食頻度は第38位である。調理法は、鶏骨で出汁を取り、カシワ、ブリの切り身、エビ、シイタケ、ゴボウなどを煮、塩、醤油、ミリンなどとともにサトイモ、ニンジンなどを煮て片栗粉でとろみをつける。

文献等での本品目の採録地は、塩田町である。第42図より、県の南部平野部を中心に摂食地域の展開が見られる。

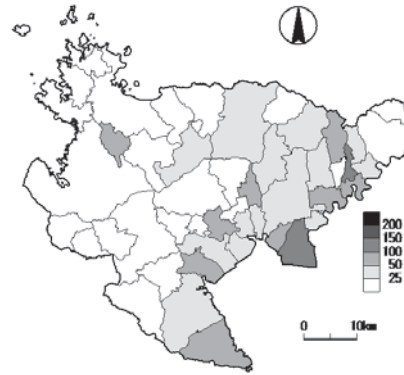


第42図 煮じゃーの摂食頻度分布

(42) エツの刺身, 煮付け

一般には、筑後川下流域の夏の味覚として知られる。摂食頻度得点が75品目中の第42位、29市町村で食され、地域内摂食頻度は第47位であり、日常的に食べるものではない季節料理であることがわかる。調理法は、エツを3枚におろして小骨を取って細切りにし、醤油をつけて食べたりかけあいにしてもよい。小骨が多いので、煮付ける時には骨切りをしてから醤油と砂糖少々を入れて煮る。

文献等での本品目の採録地は、諸富町である。第43図より県南部有明海沿岸を中心に食されていることがわかる。

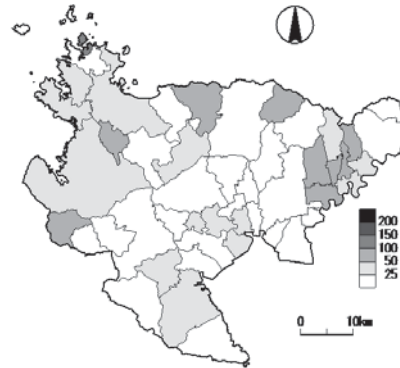


第43図 エツの刺身, 煮付けの摂食頻度分布

(43) イセエビのみそ汁

摂食頻度得点が75品目中の第43位、31市町村で食され、地域内摂食頻度は第53位と、滅多に食べられるものではないことがわかる。調理法は、イセエビを縦割りにした後、椀に入る大きさにばんばんと切り分け、頭も三等分くらいにする。鍋に油を熱した中でイセエビをころがし、よく炒めあげたら水を加えて煮る。麦みそを入れ、もう一度煮て、頭と胴を組み合わせる椀に盛る。

文献等での本品目の採録地は、有田町である。第44図より、本品目の摂食地域は、県東、県北、県南に分離し、それらの間に空白地域が貫いているように見える。

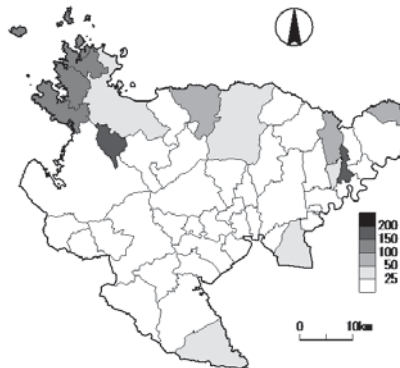


第44図 イセエビのみそ汁の摂食頻度分布

(44) ガゼみそ

摂食頻度得点が75品目中の第44位、20市町村で食され、地域内摂食頻度は第29位と、摂食地域は狭いが、域内ではよく食べられていることがわかる。調理法は、ガゼ(ウニ)を殻のままゆでて二つ割りにし、中身を取り出してすり鉢ですり、ガゼの1/3の量のみそをすり込む。ご飯に添えたりあえものにする。

文献等での本品目の採録地は、鎮西町と上場台地である。第45図より、摂食中心が東松浦半島にあることが理解される。

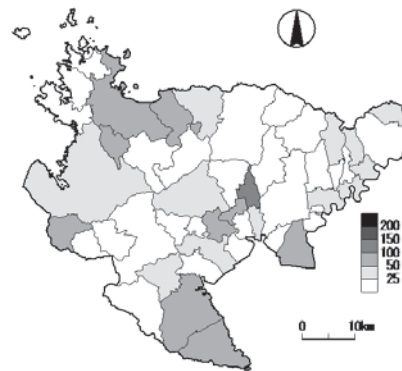


第45図 ガゼみその摂食頻度分布

(45) 赤ゴゼ (オコゼ) のみそ汁

摂食頻度得点が75品目中の第45位、29市町村で食され、地域内摂食頻度は第52位と低い冬季に好まれる季節料理である。調理法は、鍋に水を入れ、沸騰したら内臓とうろこを取りぶつ切りにした赤ゴゼを入れる。煮えたら火を弱め、みそを入れてできあがりである。

文献等での本品目の採録地は、諸富町である。第46図より、有明海・玄界灘両沿岸に摂食地域がみとめられる。

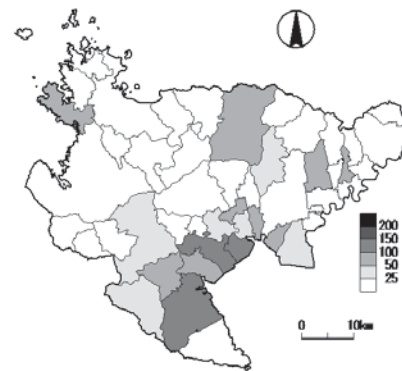


第46図 赤ゴゼのみそ汁の摂食頻度分布

(46) ムツゴロウのかば焼き

摂食頻度得点が75品目中の第46位、21市町村で食され、地域内摂食頻度は第38位と、摂食地域内ではよく食べられている。調理法は、ムツゴロウを生きたまま口から尾に向けて串をさし、炭火で素焼きしたのち、醤油、砂糖、水少々を火にかけて作ったたれに2、3回浸して炭火で両面を焼く。

文献等での本品目の採録地は、諸富町と東与賀町である。第47図より、食材産地である有明海も中西部の沿岸を中心に摂食地域がみとめられる。

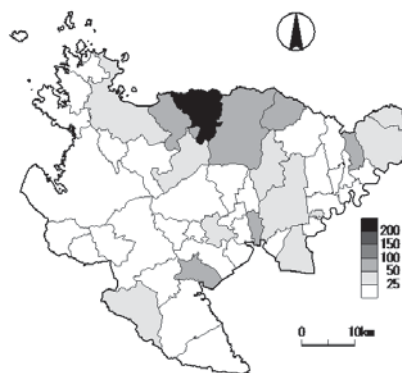


第47図 ムツゴロウのかば焼きの摂食頻度分布

(47) だぶ

摂食頻度得点が75品目中の第47位、20市町村で食され、地域内摂食頻度は第35位と、これも摂食地域内ではよく食べられている。もともとは、祝いの膳の汁のものであった。調理法は、一口大の白身魚と小さく切ったコンニャク、揚げ豆腐、干しシイタケ、レンコン、カマボコ、麩などを昆布、イリコで出汁を取った鍋で煮、砂糖、醤油、酒、塩で味をつける祝いの汁物である。

文献等での本品目の採録地は、浜玉町である。第48図より、県の北部に摂食中心がみとめられる。

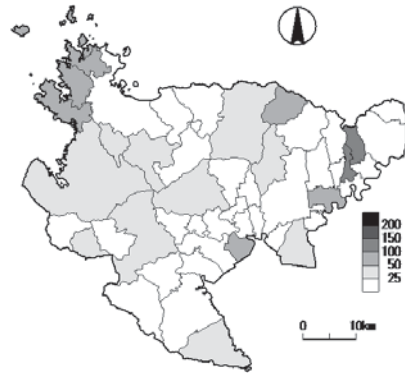


第48図 だぶの摂食頻度分布

(48) 皮クジラとダイコンの煮付け

摂食頻度得点が75品目中の第48位、25市町村で食され、地域内摂食頻度は第50位である。調理法は、輪切りダイコンをゆで、結び昆布、皮クジラを鍋で煮、醤油、砂糖で味をつける。

文献等での本品目の採録地は、嬉野町である。第49図より、ももとの捕鯨拠点呼子のあった東松浦半島沿岸の他、山間地域など摂食地域が分散していることがわかる。

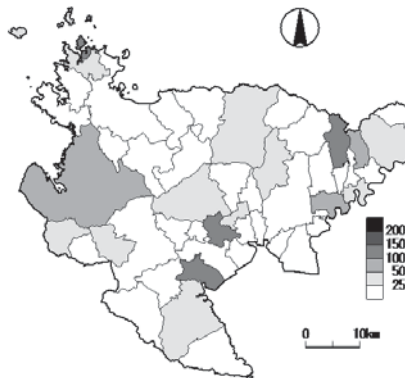


第49図 皮クジラとダイコンの煮付けの摂食頻度分布

(49) サバの潮汁

摂食頻度得点が75品目中の第49位、22市町村で食され、地域内摂食頻度は第46位である。調理法は、塩をしたサバの切り身とハクサイやダイコンなどの野菜と水を鍋に入れて煮、塩で味を調べて椀に注ぎ、薄切りショウガとユズ皮をのせる。

文献等での本品目の採録地は、伊万里市である。第50図より、沿岸から山間部にかけて、摂食地域が点在していることがわかる。

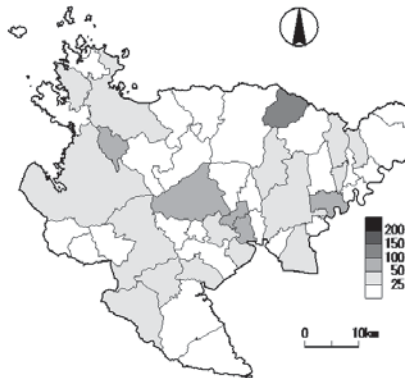


第50図 サバの潮汁の摂食頻度分布

(50) ノビルとアサリの酢みそあえ

摂食頻度得点が75品目中の第50位、24市町村で食され、地域内摂食頻度は第54位である。調理法は、湯がいて適当に切ったノビルと湯がいてむき身にしたアサリをすりゴマにみそ、酢、砂糖を加えたものであえる。

文献等での本品目の採録地も、伊万里市である。第51図より、本品目の摂食地域は、山間地を除いて薄く広く展開していることがわかる。

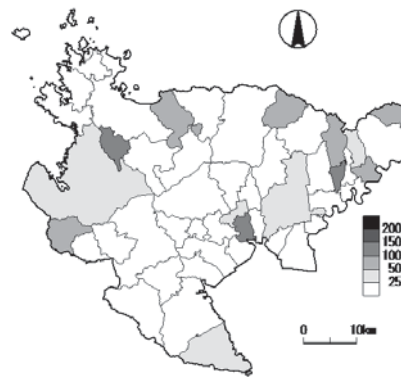


第51図 ノビルとアサリの酢みそあえの摂食頻度分布

(51) 筍干盛

端午の節句の祝い料理である。摂食頻度得点が75品目中の第51位、21市町村で食され、地域内摂食頻度は第47位であり、摂食地域内では、比較的良好に食べられている。調理法は、タイやイセエビの汁でタケノコ、フキ、ゼンマイ、ウドなどを薄味で煮て大皿に盛りつける。

文献等での本品目の採録地は、有田町である。第52図より、本品目は、摂食地域が、県の縁辺部に点在していることがわかる。

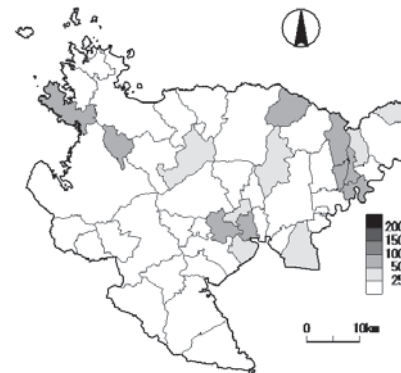


第52図 筍干盛の摂食頻度分布

(52) イカナゴ飯

おにぎり等にして、忙しい田起こし等の時に食べる季節料理である。摂食頻度得点が75品目中の第52位、23市町村で食され、地域内摂食頻度は第56位と若干低くなっている。調理法は、米、イカナゴの煮干し、醤油、塩を少々釜に入れ、普通に炊く。

文献等での本品目の採録地は、太良町である。第53図より、中心都市である佐賀市の周辺田園地帯と北部沿岸に摂食地域があり、特定のパターンとしては捉えがたい。



第53図 イカナゴ飯の摂食頻度分布

(53) ウミタケのかけあえ (かけあい)

ウミタケは、有明の潟に生息する二枚貝で、殻から大きくはみ出した巨大な水管に特徴がある。摂食頻度得点が75品目中の第53位、26市町村で食され、地域内摂食頻度が第67位と極端に低くなっており、食材の生産減に伴う入手難から摂食機会の減少が理解される。調理法は、ウミタケの表面の黒い部分を塩でもんで白くし、線切りにする。ゆがいた小ネギを3cm長さの輪状に折り、ネギの端を真ん中に巻き付ける。ウミタケと一緒に皿に盛って酢みそを添える。

文献等での本品目の採録地は、諸富町である。第54図より、食材産地である有明海沿岸から平野部にかけて摂食地域が広がっていることがわかる。



第54図 ウミタケのかけあえ (かけあい) の摂食頻度分布

54 揚げ・焼きワラスボ

ワラスボは、ヘビのような体形の有明の潟を往来する魚である。摂食頻度得点が75品目中の第54位、23市町村で食され、地域内摂食頻度は第63位と低く、これも食材の生産減に伴う入手難から摂食機会が減った料理である。調理法は、干しワラスボを適当に切り、油で揚げる。または、干しワラスボを焼いて適当に切る。いずれもつけ汁に浸けて食べる酒のつまみである。

文献等での本品目の採録地は、川副町である。第55図より、これも有明海沿岸から平野部にかけて摂食地域が広がっている。

55 いらやき

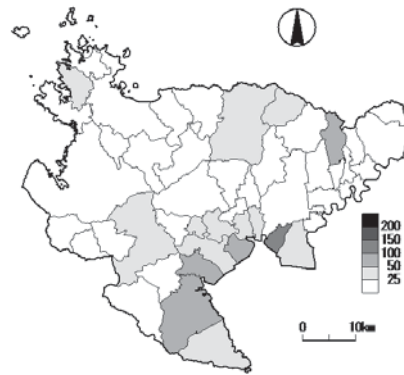
摂食頻度得点が75品目中の第55位、20市町村で食され、地域内摂食頻度は第57位である。調理法は、一口ほどに切った無塩の皮クジラと赤身少々を鍋でから炒りし、水を加え、コンニャクやダイコン、ゴボウなどを入れて炊く。砂糖、醤油で味付けし、最後に豆腐とネギを入れる。すき焼き風に砂糖をきかす。

文献等での本品目の採録地は、鎮西町と上場台地である。第56図より、かつての捕鯨拠点であった東松浦半島沿岸を中心に、県の縁辺部に摂食地域が見られる。

56 クジラとタケノコの田楽

摂食頻度得点が75品目中の第56位、23市町村で食され、地域内摂食頻度は第70位と極端に低く、滅多に食べない料理となっている。調理法は、タケノコを適当に切って煮た中に水で塩を落とした塩クジラを入れ、みそ、酒を加えてさらに煮、砂糖で味を調える。

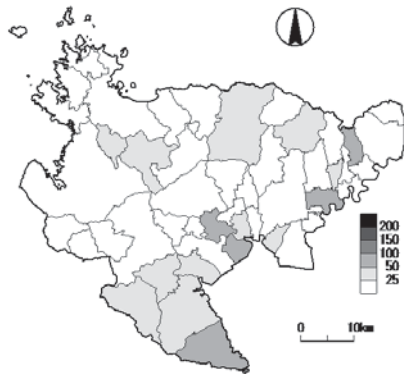
文献等での本品目の採録地は、伊万里市である。第57図より、保存のきく塩クジラのため、東松浦ではなく、県の南部を中心に摂食地域が展開している。



第55図 揚げ・焼きワラスボの摂食頻度分布



第56図 いらやきの摂食頻度分布

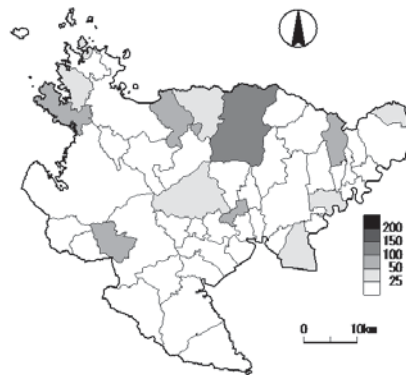


第57図 クジラとタケノコの田楽の摂食頻度分布

57) 冷や汁

摂食頻度得点が75品目中の第57位、20市町村で食され、地域内摂食頻度は第61位と低くなっている。調理法は、ホリ（ペラ）などの魚を焼いて、熱いうちに骨を取り身をほぐす。スルメもさっと焼いてさく。みそをすり鉢ですり、冷水でみそ汁より濃いめにのぼし、ホリ、スルメ、キュウリの輪切りを入れて混ぜ、シソの細切りを浮かす。それを麦飯にかけて食べる。

文献等での本品目の採録地は、鎮西町である。第58図より、東松浦の他、山間地で比較的好く食べられていることがわかる。

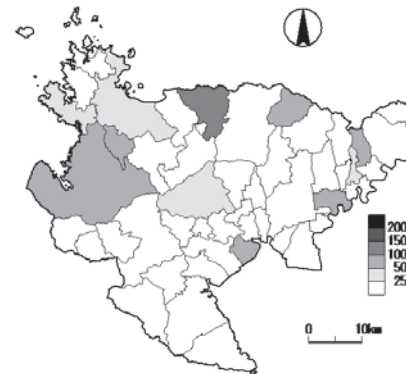


第58図 冷や汁の摂食頻度分布

58) シロイオ汁

摂食頻度得点が75品目中の第58位、15市町村で食され、地域内摂食頻度は第47位と、摂食地域内では、よく食べられている。調理法は、昆布出汁を作り、煮立ったらシロイオを入れ、塩、醤油で味付けする。春菊を刻んで加え、溶き卵を流して火を止め、あつあつを食べる。

文献等での本品目の採録地は、有田町である。第59図より、県の北部を中心に摂食がみとめられる。



第59図 シロイオ汁の摂食頻度分布

59) 黒皮なます (ダイコンとクジラのなます)

ダイコンの白、ニンジンの赤、皮クジラの黒の彩りが美しいハレ食である。摂食頻度得点が75品目中の第59位、13市町村で食され、地域内摂食頻度は第43位と、摂食地域内では、かなりよく食べられている。調理法は、千切りダイコンとニンジンに塩もみ後、水洗いして絞る。細切りの無塩の皮クジラとダイコン、ニンジンに酢と砂糖少々をあえる。味をみて醤油を少し落とす。

文献等での本品目の採録地は、鎮西町である。第60図より、東松浦に摂食中心がみとめられる。

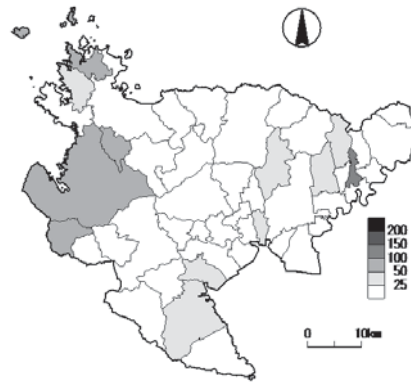


第60図 黒皮なます (ダイコンとクジラのなます) の摂食頻度分布

(60) アマダイのゴマあえ

摂食頻度得点が75品目中の第60位、17市町村で食され、地域内摂食頻度は第63位である。調理法は、アマダイのうろこを取り、3枚におろして皮をはぎ、薄切りにしてゴマ醤油であえる。少しおいてから器に盛り、真ん中をくぼませて卵黄を置き、これを混ぜながら食べる。

文献等での本品目の採録地は、有田町である。第61図より、本品目の摂食中心は、伊万里・東松浦地区であるが、佐賀平野にも摂食地域が点在していることがわかる。

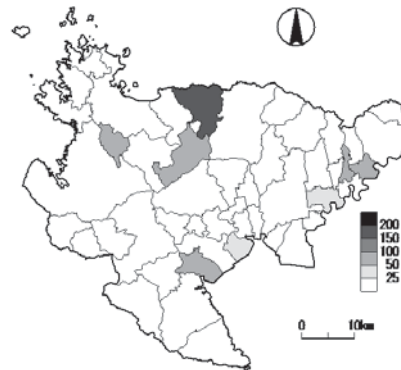


第61図 アマダイのゴマあえの摂食頻度分布

(61) ハエの油炒め

摂食頻度得点が75品目中の第61位、16市町村で食され、地域内摂食頻度は第59位である。調理法は、川で捕ったハエ（ハヤ）の頭とはらわたを取り洗って塩をし、油で揚げる。普通は、醤油をつけて食べる。

文献等での本品目の採録地は、太良町である。第62図より、内陸山間地と平野部にも摂食地域がみとめられる。



第62図 ハエの油炒めの摂食頻度分布

(62) ヨガマタの佃煮

ヨガマタは、黒色の海藻である。摂食頻度得点が75品目中の第62位、17市町村で食され、地域内摂食頻度は第66位である。調理法は、油少々で炒めた後、柔らかくなるまで煮て醤油味を付け、麦飯にかけて食べる。春夏にはヨガマタずうし（雑炊）も作る。

文献等での本品目の採録地は、鎮西町である。第63図より、日持ちがすることもあって、沿岸部よりもむしろ、内陸地域で食べられていることがわかる。



第63図 ヨガマタの佃煮の摂食頻度分布

(63) タラのわたの煮付け

北海道産のタラも九州ではお盆料理として食されてきた。特に宮崎・熊本両県にまたがる九州山地で「棒ダラの煮付け」が、筑後川上流の日田から同川中流域にかけて「タラおさの煮付け」が好まれることが、筆者の調査で判明している⁴⁾。本調査で、後者は佐賀県でも好まれていることがわかった。本品目は、摂食頻度得点が75品目中の第63位、16市町村で食され、地域内摂食頻度は第69位であり、季節料理の特徴を示している。調理法は、水に浸けてもどしたタラのわた（タラおさ）を適当に切って水煮し、砂糖、ミリン、醤油で味をつける。

文献等での本品目の採録地は、鳥栖市である。第64図より、おもに県の東部から山間地にかけて、摂食地域が見られる。

(64) ハダラのぼんぼん焼き

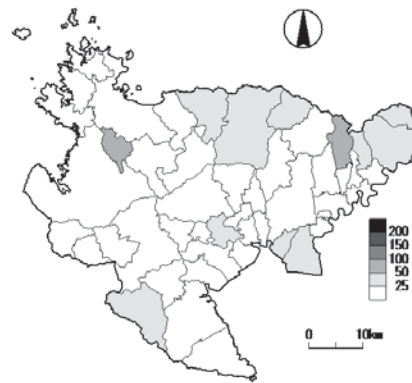
ハダラは、岡山県ではママカリと称される。摂食頻度得点が75品目中の第64位、13市町村で食され、地域内摂食頻度は第51位であり、摂食地域は狭いものの、地域内ではよく食べられていることがわかる。調理法は、七輪に金網をのせ、ハダラ（サツパ）を素焼きにして醤油につけて食べる。酒のつまみ、ご飯のおかずによい。

文献等での本品目の採録地は、諸富町と太良町である。第65図より、佐賀平野に摂食地域が点在していることがわかる。

(65) ワラスボのみそ汁

摂食頻度得点が75品目中の第65位、12市町村で食され、地域内摂食頻度は第57位と、地域内ではよく食べられている。調理法は、ワラスボは生きたまま頭と尾を取ってぶつ切りする。内臓をから炒りしさらに身もから炒りしたのち、水から煮てみそを溶き入れる。

文献等での本品目の採録地は、川副町である。第66図より、摂食地域が食材の捕れる有明海沿岸に点在していることがわかる。



第64図 タラのわたの煮付けの摂食頻度分布



第65図 ハダラのぼんぼん焼きの摂食頻度分布いることがわかる。

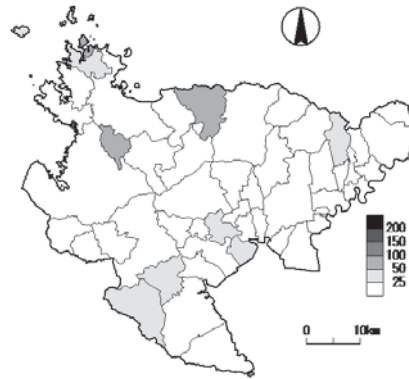


第66図 ワラスボのみそ汁の摂食頻度分布

(66) ビナのみそ汁

摂食頻度得点が75品目中の第66位、13市町村で食され、地域内摂食頻度は第71位と、かなり低くなっている。調理法は、ビナ（巻貝）は、1日水に浸けてのろ（ぬめり）をとる。鍋にビナ、水、みそを入れて煮る。みそ汁は、最初汁だけ飲み、ビナは残して後で身を取り出して食べる。

文献等での本品目の採録地は、太良町である。第67図より、本品目の摂食地域は、有明海と玄界灘双方の沿岸に点在していることがわかる。

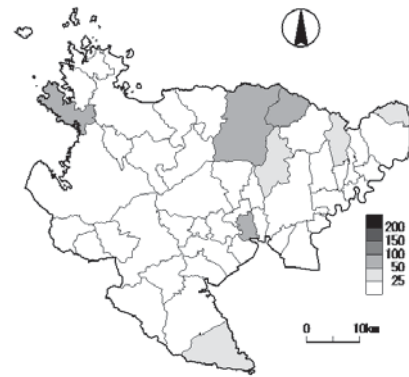


第67図 ビナのみそ汁の摂食頻度分布

(67) おとふせいも

摂食頻度得点が75品目中の第67位、12市町村で食され、地域内摂食頻度は第67位である。調理法は、よく洗ったサツマイモを大釜に入れ、その上に海岸から取ってきたおとふせ（カキ）をよく洗って山盛りにのせ、水を柄杓一杯程加え、イモが煮えるまで炊く。おとふせから塩味が出てくるので、特に味付けはしない。

文献等での本品目の採録地は、太良町である。第68図より、本品目の摂食地域は、沿岸から内陸山間地まで点在していることがわかる。



第68図 おとふせいもの摂食頻度分布

(68) ドジョウ汁、ドジョウの油炒め

摂食頻度得点が75品目中の第67位、12市町村で食され、地域内摂食頻度は第67位である。調理法は、田で捕れたドジョウを2～3日おき、塩をかけてぬめりを取る。鍋に油を熱し、ドジョウと小切りサトイモ入れて炒め、水を加えて煮る。半煮え時にみそを入れる。普通のみそ汁より汁が少なく、ドジョウはくずれている。また、塩もみしてぬめりを取ったドジョウを油炒めして醤油味を付ける。

文献等での本品目の採録地は、佐賀市、北茂安町、脊振村、太良町である。第69図より、県東～中部内陸山間地で食べられている。



第69図 ドジョウ汁、ドジョウの油炒めの摂食頻度分布

(69) 鹿の子クジラと青タカナの煮しめ

摂食頻度得点が75品目中の第69位、10市町村で食され、地域内摂食頻度は第59位と、摂食地域内では比較的良好に食べられている。調理法は、醤油と酒を煮立たせた鍋の中へ、鹿の子クジラの薄切りを入れて煮る。下ゆでして一寸くらいに切ったタカナを入れ、ゆっくり煮てクジラの味を含ませる。その他、水イモ、キュウリ、コンニャク、カボチャ、ゆでサトイモ、炒め焼きのナスビなどを使うこともある。

文献等での本品目の採録地は、有田町である。第70図より、摂食地域が沿岸、内陸に散在していることがわかる。



第70図 鹿の子クジラと青タカナの煮しめの摂食頻度分布

(70) フナの刺身

冬から春のごちそうである。水の入替えのための堀干しの時に捕れるフナを刺身にする。摂食頻度得点は75品目中の第70位、12市町村で食され、地域内摂食頻度は第73位である。調理法は、フナのうろこを取り、頭を落とし、はらわたを出して身を3枚におろして皮をむく。薄切りにして酢みそで食べる。

文献等での本品目の採録地も、有田町である。第71図より、内陸に若干濃い地域があるが、県全域で見ると、ほとんど食されなくなった料理と言える。

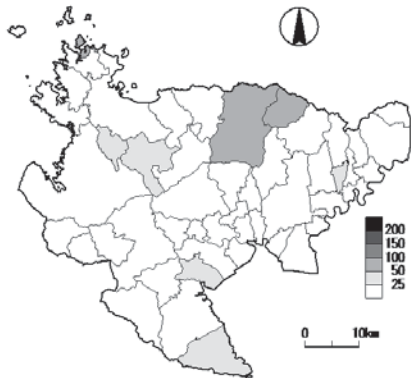


第71図 フナの刺身の摂食頻度分布

(71) クジラの炊き込みご飯

摂食頻度得点が75品目中の第71位、10市町村で食され、地域内摂食頻度は第71位である。調理法は、赤身・皮クジラにニンジン、ゴボウ、タケノコ、コンニャク、レンコンなどの野菜を加え、砂糖、醤油で味をつけて炊き込む。

文献等での本品目の採録地は、捕鯨拠点であった呼子町である。第72図より、わずかながら山間から平野部まで、摂食地域がみとめられる。

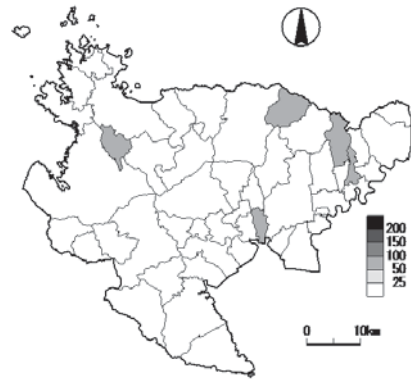


第72図 クジラの炊き込みご飯の摂食頻度分布

(72) メカジャーのから炒り

摂食頻度得点が75品目中の第72位、わずか8市町村で食されるが、地域内摂食頻度は第54位と高い。調理法は、メカジャー（ミドリシャミセン貝）を鍋でから炒りし、塩、ミリンで味をつけ、七味トウガラシをふる。

文献等での本品目の採録地は、食材産地である有明海に近い諸富町である。しかしながら、第73図を見ると、有明海沿岸というよりも内陸地にわずかな摂食地域がみとめられる。



第73図 メカジャーのから炒りの摂食頻度分布

(73) タニシの煮付け

3日3晩続く生い立ち祝いの酒の肴であり、弁当のおかずにもよい。摂食頻度得点が75品目中の第73位、7市町村で食され、地域内摂食頻度は第74位である。調理法は、タニシを大釜でゆがいて1つずつ針で身を取り出す。中身を砂糖と醤油で甘辛く煮付ける。

文献等での本品目の採録地は、脊振村である。第74図より、わずかな摂食地域が県の緑辺部にみとめられる。



第74図 タニシの煮付けの摂食頻度分布

(74) ムツゴロウのみそ汁

摂食頻度得点が75品目中の第74位、10市町村で食され、地域内摂食頻度は第75位（最下位）と、佐賀県ではポピュラーな食材であるが、ほとんど食されなくなった料理である。調理法は、ムツゴロウを洗ってそのまま3つくらいぶつ切りにし、から炒りしたのち、水から煮てみそを溶き入れる。

文献等での本品目の採録地は、諸富町と東与賀町である。第75図を見ると、それらの近郊の有明海沿岸に、わずかな摂食地域がみとめられる。



第75図 ムツゴロウのみそ汁の摂食頻度分布

(75) 餅米入りウミタケ

摂食頻度得点が75品目中の第75, すなわち最下位, わずか3市町村で食されているが, 地域内摂食頻度は第61位と比較的高くなっている。調理法は, 洗って水に浸けておいた餅米をウミタケの腹に詰め, 爪楊枝で止める。これをミリン, 醤油, 砂糖で煮て一口大の輪切りにして盛りつける。

文献等での本品目の採録地は, 有明町である。第76図より, 摂食が見られるのは, 太良町, 佐賀市となぜか北波多村であった。



第76図 餅米入りウミタケの摂食頻度分布

3. 結びにかえて

以上, 佐賀県の伝統的魚介料理75品目について, 県全域における365件の住民アンケート調査で得られた摂食頻度に関するデータをもとに, それらが今日, どこでどのように食べられているのか解説を加えてきた。本稿は, アンケート調査の成果に関する第1報として, 分析結果の公開を目的に執筆したものである。佐賀県域を事例とした伝統的魚介類食の分布展開を明らかにした既存研究がみられないことから, 本稿に一定の研究意義を見いださうであろう。ただし, 本稿は, あくまで速報的なものであり, 分析結果に対して十分な検討をなしたものではない。その点については, 別稿に期したい。

[付記]本稿の作成に当たって, 西九州大学元教授澤野香代子氏に多大な協力をいただいた。現地でのアンケート調査にご協力いただいた365名に上る佐賀県民の皆様, 飛び込みアンケート調査に携わってくれた宮崎大学経済地理学ゼミほかの学生諸君, 作図にご協力いただいた大平明夫先生に記して感謝申し上げます。

注

- 1) 分析した文献は, 以下の8編である。①『日本の食生活全集 佐賀』編集委員会編(1991):『日本の食生活全集41 聞き書 佐賀の食事』, 農山漁村文化協会, pp.1-355。②伊万里市食生活改善推進協議会(2009):『いまりの郷土料理』, 伊万里市食生活改善推進協議会, pp.1-72。③鹿島市教育委員会(1986):『ふるさとの味』, 鹿島市教育委員会, pp.1-16。④佐賀農業産地づくり運動上場技術指導部(1990):『うわばの味をあなたに』, 佐賀農業産地づくり運動上場技術指導部, pp.1-24。⑤佐賀農業農村むらぐるみ発展運動武雄・杵島地区推進支部・経営技術指導部(1999):『武雄・杵島のふるさと料理と手作り食品』, 佐賀農業農村むらぐるみ発展運動武雄・杵島地区推進支部・経営技術指導部, pp.1-61。⑥鳥栖市食生活改善推進協議会(2005):『鳥栖の郷土料理』, 鳥栖市食生活改善推進協議会, ページ不記載。⑦佐賀県栄養保健推進協議会(1984):『佐賀の郷土料理』, 佐賀県栄養保健推進協議会, pp.1-77。⑧佐賀県観光連盟(197-):『ふるさとの味 佐賀県の郷土料理』佐賀県観光連盟, pp.1-16。
- 2) 佐賀県栄養士会より紹介を受けた西九州大学元教授澤野香代子氏に多大な協力をいただいた。
- 3) 調査日程とアンケート調査件数, および協力学生数は, 以下の通りである。

- 第1回調査(2015年11月28・29日)鳥栖市・三養基郡内・神埼市・佐賀市方面。アンケート件数123件, 協力学生6名。
- 第2回調査(2015年12月19・20日)唐津市・伊万里市・有田町・三瀬・背振・東背振方面。アンケート件数122件, 協力学生6名。
- 第3回調査(2016年3月1・2日)佐賀市・小城市・多久市・嬉野市・鹿島市・白石町方面。アンケート件数120件, 協力学生7名。
- 4) 棒ダラの煮付けについては, 拙著①『宮崎だれやみ論 -酒と肴の文化地理』, 鉦脈社, 2009, pp.55-56。
②『熊本 酒と肴の文化地理 -文化を核とする地域おこしへの提言-』, 熊本出版文化会館, 2012, p.94, pp.128-129。タラおさの煮付けについては, ③同『酒と肴の文化地理 -大分の地域食をめぐる旅-』, 原書房, p.85, pp.110-111。