



筑紫野市に伝わる  
**郷土料理**  
調査報告書

平成26年3月

福岡県はかた地どり  
推進協議会

深いかかわりがある  
**はかた地どりと  
筑紫野市**

筑紫野市の  
**郷土料理と食文化**

6種類のレシピを大公開  
**家庭で手軽に  
つくれる地鶏料理**



## ごあいさつ

昭和62年、筑紫野市吉木にある福岡県農業総合試験場で開発されて以来、「はかた地どり」は四半世紀にわたり、筑紫野市を始め福岡県の皆さんに愛されて参りました。お陰様で平成24年6月には、地域に根ざしたブランドのみに与えられる地域団体商標を取得することが出来ました。

さて、私たち「はかた地どり」の生産者と関係団体で設立した福岡県はかた地どり推進協議会では、以前より筑紫野市を「はかた地どりのふるさと」と位置づけ、JR二日市駅から揚げ店を出店するなどの活動を行って参りました。今回、筑紫野市の皆さまに「はかた地どり」をより深くご理解いただくとともに、これまでご愛顧いただいたご恩返しのため、市内関係者の皆さまと連携し、「食」を通じた筑紫野市活性化を支援することといたしました。

その第1弾として、いま失われつつある筑紫野市の郷土料理を掘り起こし、後世に残すため、「筑紫野市に伝わる郷土料理調査」を行い、その結果を報告書にまとめました。この報告書が筑紫野市の「食」の活性化、食文化の継承に少しでもお役に立てれば幸いです。

最後になりましたが、調査及び取りまとめにあたり、筑紫野市、筑紫野市区長会、筑紫野市食生活改善推進会、筑紫野市商工会、筑紫野市観光協会、そして調査協力者の皆さまには多大なるご協力をいただきました。厚く御礼申し上げますとともに、今後ともご支援をいただきますよう、よろしくお願い申し上げます。

平成26年3月

福岡県はかた地どり推進協議会  
会長 秋吉和則

# はかた地どりと筑紫野市の深い関わり

福岡県産地鶏「はかた地どり」にとって、この四半世紀のあいだ、筑紫野市は特別な場所であり続けています。



はかた地どり開発の基礎となった「石松」。闘鶏で無敗を誇った体重7キロの大軍鶏でした。▶

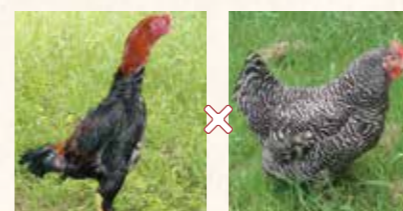
## その1 はかた地どり開発の地。

はかた地どりは昭和62年12月、大軍鶏「石松」を中心に、筑紫野市吉木にある福岡県農業総合試験場で開発されました。また、平成22年に行われた、より美味しくするための改良も、試験場が実施しています。



▲開発メンバー

「はかた地どり」の祖父母は筑紫野市在住



▲シャモ

▲サザナミ(横斑ロック)

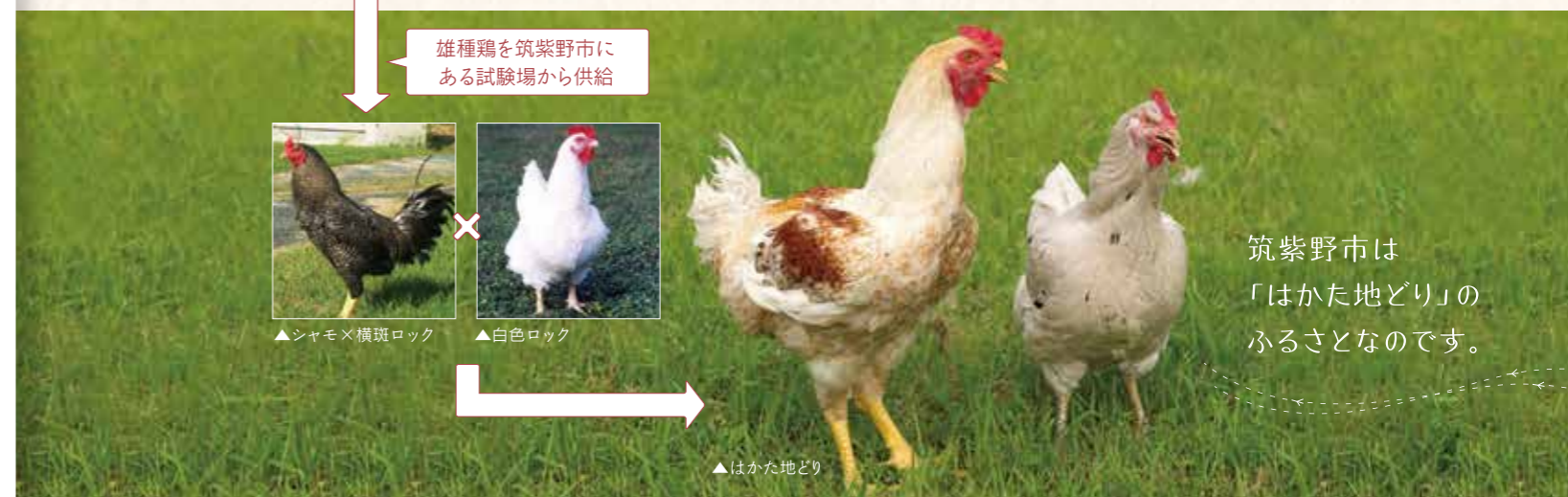
## その2 はかた地どりの種鶏供給基地。

試験場では「はかた地どり」の祖父母にあたる原種鶏を維持しています。また、「はかた地どり」のひな生産に必要な種鶏(「はかた地どり」の父親)を、民間の種鶏場に供給しています。



▲シャモ×横斑ロック

▲白色ロック



筑紫野市は「はかた地どり」のふるさとなのです。

## その3 あの「石松」に会える。

試験場内にある農業資料館には、はかた地どり開発の基礎となった大軍鶏「石松」の剥製が飾ってあります。

福岡県農業資料館  
住所/筑紫野市吉木587  
(福岡県農業総合試験場敷地内)  
電話/092-924-2936  
開館時間/9時~16時30分  
閉館日/土日祝日、年末年始



# 筑紫野市の郷土料理と食文化

～鶏料理・鶏食文化を中心に～

日本経済大学 経済学部講師 竹川克幸

古来より大陸文化の影響を受けた福岡・博多にほど近い筑紫野市では、筑紫平野の稲作・麦作、穀倉地帯、農村集落を背景に、遠の朝廷大宰府や江戸期福岡藩領の諸街道から宿駅とともに発達した古くからの交通の要衝、筑紫万葉の頃からの歴史・文化の往来、人や文物、物資の交流に支えられた食と暮らしを営んでいる。近年では、国道、バイパス、高速道路など道路やJR・西鉄の鉄道の交通も発達し福岡都市圏の一部、ベットタウンとしても発展している。

また、自然、街、人の共生都市を目指す筑紫野市には福岡県農業総合試験場もあり、「はかた地どり」に代表されるように

福岡県産の農畜産物の開発、改良の取り組みも行われている。

筑紫野市の郷土料理と食文化の特徴については、

これまでも「筑紫野市史」編纂時や

筑紫野市歴史博物館により民俗調査が実施されている。

今回各地域、地区ごとに聞き取り調査を実施した。

詳細は別表(13～14頁)をご参照頂きたい。



▲武蔵寺の“長者の藤”



▲山家宿西橋口跡



▼あびす醤油



▼JR二日市駅



▲福岡県農業総合試験場(畜産研究棟)

## 九州の大穀倉・稲作地帯 筑紫平野の自然・風土に育まれた食文化

御笠川や宝満川流域の筑紫平野が広がる穀倉地帯で、古代、国指定の五郎山古墳など旧石器、縄文、弥生、古墳時代の遺跡も多く、弥生時代の頃からの稲作が伝播した由緒ある米作・麦作地帯でもある。宝満山、三郡山、天拝山、背振山、宮地岳、大根地山などに囲まれた山麓や低丘陵地帯も多く、御笠川、宝満川、宝満山からの伏流水など水資源にも恵まれ、山菜や野菜も多く取れ、福岡・博多も近く鯛や鰯など海魚も豊富に食卓を彩る。今は鯉や鰻の養魚場があるが、古くは鯉や鯛、鰻やどじょう、タニシなど農業用のため池や用水路などからの川の恵みも多く食された。古くより大宰府政庁や古代官道・宿駅、太宰府天満宮、竈門神社、筑紫神社、二日市八幡宮、観世音寺、武蔵寺などの寺社、長崎街道・日田街道、薩摩街道など諸街道・宿場町(宿駅)などと共に発達した交通の要衝、文明のクロスロードであった。太宰府条坊の市町・日田街道(博多往還)の宿場町二日市、万葉以来の薬師湯、江戸期の殿様湯、武蔵湯(二日市温泉)の温泉街で発達した二日市湯町、長崎街道筑前六宿の宿場町山家・原田など町場も形成され、商工業、醤油・味噌、酒造業なども発達した。江戸期の創業で県下一古い造り酒蔵の大賀酒造(二日市)、明治初期創業のあびす



▲筑紫国号起源の由来をもつ筑紫神社

醤油(二日市)、手作りの天拝味噌、宮崎宮の放生会でも並ぶ山口の新生姜などは代表的な特産物である。

また、御笠地区の原・吉木・大石や、本道寺、香園、柚須原、山家、阿志岐、天山、若江、山口、平等寺など農村集落も多く、祭りやお宮の宮座なども残り季節の節目・節目で様々な行事食を捧げる信仰心の厚い人々の食と暮らしがある。特に各地域のおくんちや丑座、さなぶり・川瀬祭りなどの夏・秋祭りや収穫祭、筑紫神社の粥占、二日市八幡宮の夏越し祭、武蔵寺の瓜封じ、山家円通院の施餓鬼供養、山家宝満宮の岩戸神楽などの伝統行事も多い。福岡・博多同様に、がめ煮やだぶ、あちら漬、だんだらがゆなどの行事食が食べられている。

(写真提供:筑紫野市)



▲二日市温泉

## 鶏料理・鶏食文化の広がり

筑紫野市の郷土料理の特徴は鶏料理・食文化の広がり、多さであろう。

福岡・博多の郷土料理・食文化の代表であるがめ煮や水炊き、かしわ飯なども、どの地区、どの家庭でもほぼ代表料理、地域の伝統的な食文化として食べられている傾向が見られる。

今回調査した中では、白おこわ、かけ汁、鶏煮、鶏の塩煮、鶏の煮付け、ぐつ煮、にわとりご飯、さなほり汁、鶏皮の甘酢和えなどがあった(詳細は7～12頁郷土料理レシピ部分参照)。

これは、筑紫野市が福岡・博多が近く、江戸期の長崎街道沿線であり多くの旅人や文物・情報が往来したこと、福岡藩が長崎警備を担当していた歴史的背景もあり、江戸期の南蛮文化・料理普及の特徴も見られる。また、博多や長崎出島を通じた家禽(庭鳥)用・闘鶏用の鶏としての東南アジアの暹羅鶏(シャムロケイ、現在のシャモ)やオランダ経由の西洋外来種などの導入も鶏肉や鶏卵料理・食文化の伝播・普及に大きく影響したと考えられる。筑紫野



◀水炊き

白おこわレプリカ  
(筑紫野市歴史博物館所蔵)

の郷土料理の味付けにも見られるが、これらの特徴は醤油と砂糖の甘辛い味付け(田舎風味付けとされる場合もある)や甘酢、唐辛子や葱類などの香辛料・薬味が入るなど南蛮風の味付け・調理法の特徴であることが多い。おそらく江戸期に福岡・博多、長崎を窓口にした長崎街道沿線である筑紫野市に鶏・鶏卵の料理や食文化、南蛮料理が広がっていった影響であろう。特に、江戸期の記録にも出てくる山家・冷水峠の白おこわ(強めし)や、原田のかけ汁な

どは、街道沿いの茶店・旅飯屋、旅籠など飲食店で旅人に素早く提供する旅人飯、現代のファストフードに近い様式を持っている。

また近代以降は、現在でも盛んな「原田の卵」に代表される様に養鶏業・養鶏場の発達により、農家ではどこも家庭・地域で飼っていた鶏、特に親鳥や産卵鶏を盆正月、お祭りやお祝い事、地域の行事・寄り合い時など大勢が集まる際に、一羽つぶして丸ごと全て無駄なく、ご馳走として食べる食文化・風習が広まっていったと思われる。がめ煮、水炊き、かしわ飯はもちろん、若江地区の鶏の煮付け、天山地区のぐつ煮、鶏皮の甘酢和えなどはその代表例、地元には欠かせない味であろう。鶏は別名「庭野菜」とも呼ばれ、鶏ガラや皮・脂、足、内臓(もつ)、骨の髄が出たスープにいたるまで丸ごと食べれば栄養価も高く、そんな貴重な栄養源であり、大切に育てた鶏を地域のご馳走、ハレの食として、自然や風土、神仏に祈りを捧げ、感謝しながら、ここぞというときの元気メシとして食べてき

たのも、四季折々の暮らしや営みを連綿と続けてきた先人達の知恵の賜物であろう。

▼「原田のこだわり卵」の山崎幹男さんたち



### 参考文献

- 『筑紫野市歴史博物館ふるさと館ちくしの図録 民俗料理はいかが?』
- 『筑紫野市史』民俗編
- 『聞き書き 福岡県の食事』農文協
- 楠喜久枝『福岡県の郷土料理』同文書院
- 『アクロス福岡文化誌2 ふるさとの食』海鳥社
- 江後迪子『南蛮から来た食文化』吉川弘文館
- 江後迪子『長崎奉行のお献立』吉川弘文館

▼「原田の田舎卵」の山崎恵秀さん



▲かしわめし



▲がめ煮



# 筑紫野市の郷土料理レシピ



- ① 白おこわ
- ② 鶏肉の煮付け
- ③ 鶏肉の塩煮
- ④ 鶏皮の甘酢あえ
- ⑤ 地鶏うどん
- ⑥ 鶏モモ肉の梅酒煮

筑紫野市に伝わる郷土料理を

家庭で手軽に作れるよう、料理研究家の山際千津枝さんがアレンジしました。

皆さんもぜひ作ってみて下さいね。

## 山際千津枝さん

料理研究家として広く活躍すると同時に、仕事はメニュー開発、執筆、講演、公的機関の委員、テレビ番組、ラジオのコメンテーターとして多方面にわたる。生活感に溢れる話題とユーモアやウイットにとんだ話し方には定評がある。



## 1 白おこわ



手軽に作れて腹持ちも良く、昔の人の知恵が溢れたファストフードですね。

おこわも現代では炊飯器で簡単に炊けます。

今回はカマボコの彩りと、干しシイタケのうま味を加えてみました。

### ◆材料(4人~6人分)

もち米	2カップ
水	320ml
地鶏モモ肉	200g
干しシイタケ	2枚
深ネギ	1本
タマネギ	1/2個
ピンクのカマボコ	1/2本
ニンジン	1/2本
鶏ガラスープ	4カップ
(水+スープの素大さじ1)	
砂糖	大さじ1
薄口しょう油	大さじ2
濃口しょう油	大さじ1
塩	小さじ1/3
片栗粉	大さじ2
水	大さじ4

### ◆作り方

- ①もち米を洗い、水に1時間浸けておく。炊く前に水を切って炊飯器に入れ、分量の水を加えて普通に炊く。
- ②鶏肉を1センチ角に切る。タマネギは1センチ幅のくし切りにしてほぐす。ネギの白い部分は1センチの小口切り、ニンジンとカマボコは短冊切り、干しシイタケは戻してせん切り、ネギの青いところは裏のぬめりをこそげ取り小口切りにしておく。
- ③鍋に鶏ガラスープを沸騰させ、鶏肉を入れてタマネギ、ネギの白い部分、ニンジンを加える。砂糖、薄口しょう油、濃口しょう油で味つけし、材料が柔らかくなったら水溶き片栗粉でトロミを付ける。
- ④深皿におこわをつぎ、鶏のスープをたっぷりかけてネギの青みを添える。

計量の単位は次のとおり

1カップ……200ml  
 大さじ1杯…15ml  
 小さじ1杯…5ml

※米や砂糖などの固体はすり切りで計ります。  
 ※水やしょう油などの液体はすり切りではなく、こぼれる寸前までいっぱい注いで計ります。



江戸時代から伝わる冷水峠の旅飯「白おこわ」。



### 《「白おこわ」の云われ》

江戸時代、冷水峠の茶屋で出されていた料理。毎年11月に開催される「山家宿まつり」では、山家小学校の児童が、自分たちで育てたもち米をつかって「白おこわ」をつくり、お客さんにふるまっています。

## 2 鶏肉の煮付け

鶏肉の煮付けは、大勢が集まる時の料理として作られ続けられてきました。ひとつの鍋で作れることや、一皿で全ての栄養が揃う合理性も嬉しいですね。若江地区に伝わる「鶏肉の煮付け」と、天山地区に伝わる「ぐつ煮」をあわせ、食べやすくアレンジしました。

### ◆材料(4人分)

地鶏モモ、ムネ肉合わせて— 500g  
鶏ガラスープ ————— 2カップ  
(水+スープの素大さじ1/2)  
砂糖 ————— 大さじ3  
濃口しょう油 ————— 大さじ5  
コンニャク ————— 1枚  
木綿豆腐 ————— 1丁  
大ネギ ————— 3本

### ◆作り方

- ①鶏肉は4センチの大きさに切り、コンニャクはゆでて一口大に切る。ネギは4センチの長さに切っておく。豆腐は8等分しておく。
- ②鶏ガラスープと調味料を一緒に煮立て、鶏肉とコンニャクを入れて鶏肉に火が通るまで煮て取り出しておく。
- ③残りの煮汁で豆腐、ネギを煮る。
- ④鶏肉、コンニャク、豆腐、ネギを皿に盛り付ける。

3種類の具材を別々に大皿に盛りつけるのが特徴です

若江の天神社▶

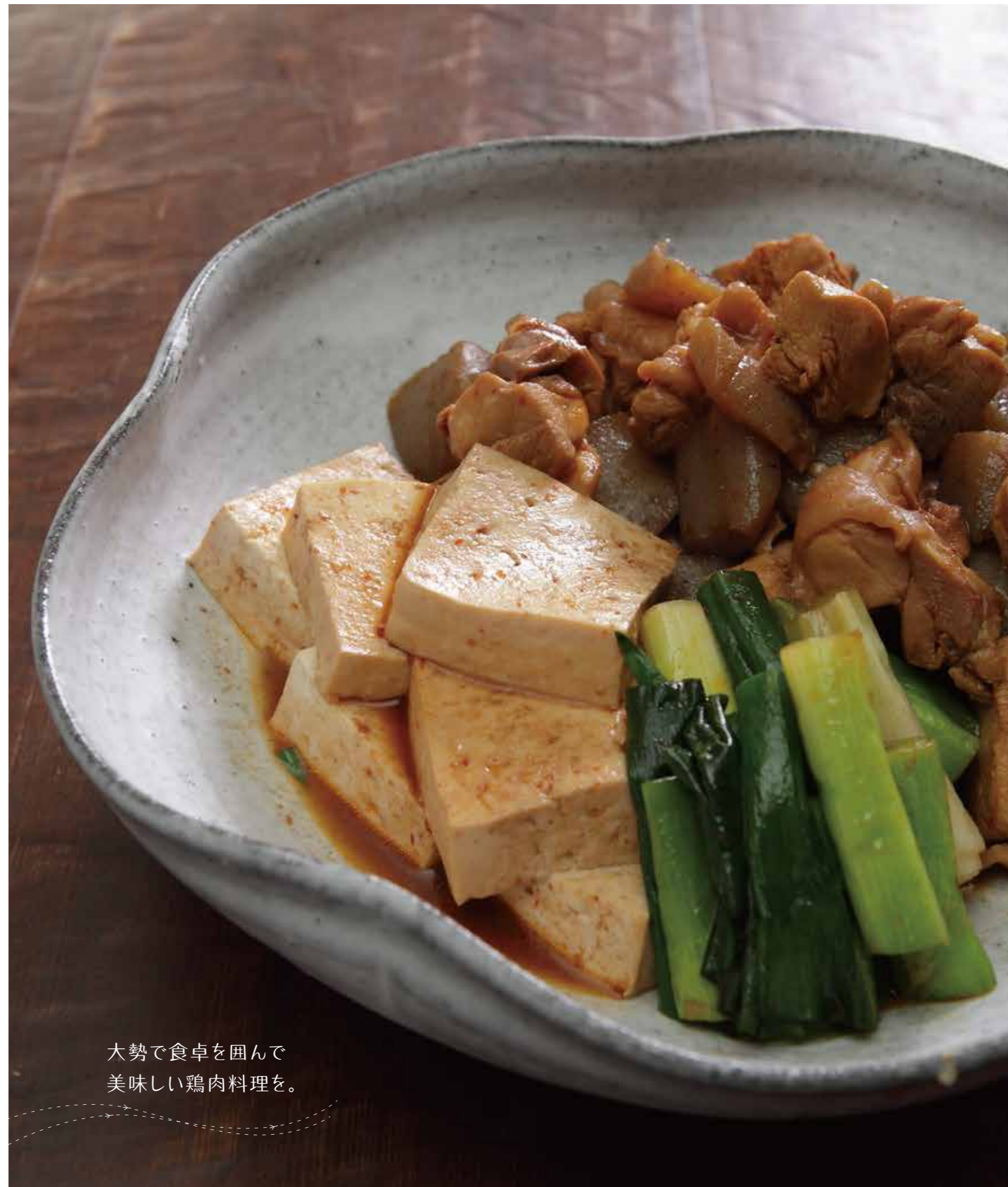


### 《「鶏肉の煮付け」の云われ》

若江地区の農家8戸で受け継がれている料理。毎年10月の恵比寿座の際、本座と助座の当番が作り、地元の天神社にお供えたあと、ご飯とお吸い物と一緒にみんなで食べます。

### 《「ぐつ煮」の云われ》

天山地区周辺の氏子祭りやさなほり、公民館や自宅での結婚式など、ハレの日のおもてなし料理です。フタのない器に盛りつけることで、おかわりを促しています。



大勢で食卓を囲んで  
美味しい鶏肉料理を。



### 3 鶏肉の塩煮

地鶏の美味しさをそのまま  
味わえるシンプルな料理。

タマネギの甘みを生かし、  
水を一滴も使わないのがポイントです。



#### ◆材料(4~6人分)

地鶏骨付きぶつ切り 1kg  
太めの糸コンニャク 1袋(250g)  
タマネギ 2個  
塩 大さじ1弱  
赤唐辛子 3本

#### ◆作り方

- 縦半分にしたタマネギを2センチ幅のくし形に切り、赤唐辛子は半分に切って種を除き、コンニャクはゆでておく。
- 厚手の鍋に鶏肉、糸コンニャク、塩を入れフタをして、鶏肉が柔らかくなるまで煮る。(50分くらいかかる)
- 鶏肉が柔らかくなったらタマネギ、赤唐辛子を加える。タマネギが煮崩れしないうちに火を止める。

#### 《「鶏肉の塩煮」の云われ》

寒い冬、消防団の夜警中に暖をとりながら食べた男の料理です。常松地区では大鍋でいまでも作っているそうです。

### 4 鶏皮の甘酢あえ

安価な鶏皮も一時間でヘルシーな  
ご馳走に大変身。

盆正月やお祭りの

ご馳走と一緒に作ったそうです。

一羽の鶏を無駄なく使いきった

昔の人の知恵ですね。



#### ◆材料(4人分)

鶏皮 150g  
キュウリ 2本  
ミョウガ 2本  
白ゴマ 小さじ1

#### (合わせ酢)

酢 大さじ5  
砂糖 大さじ3  
だし 大さじ2  
薄口しょう油 小さじ1  
塩 小さじ1/2

#### ◆作り方

- 鶏皮は脂などを取り除き、2~3度ゆでて冷水で洗い、水分をふきとって細切りにする。
- キュウリは薄切りにし、氷を入れた塩水に浸けた後しっかり絞る。ミョウガは薄切りにしておく。
- 酢、砂糖、だし、薄口しょう油、塩を混ぜて合わせ酢を作っておく。
- 鶏皮、キュウリ、ミョウガを合わせ酢で和え、器に盛って白ゴマをふる。



### 5 地鶏うどん

こんがり焼けた鶏をのせたご馳走うどん。

鶏の脂がだしに加わって  
まろやかな美味しさです。

#### ◆材料(4人分)

ゆでうどん 4玉  
地鶏モモ肉またはムネ肉 250g  
塩 少々  
粗挽き黒コショウ 少々  
大ネギ 1本

(A)  
水 6カップ  
みりん 1/3カップ  
薄口しょう油 1/2カップ弱  
花かつお たっぶりひとつかみ

#### ◆作り方

- Aを煮立てて花かつおを入れて漉し、うどんつゆを作っておく。
- 鶏肉は薄くそぎ切りにし塩コショウする。薄く油を敷いたフライパンでしっかり両面を焼く(鶏モモ肉の場合は油を敷かない)。同じフライパンで5センチの長さに切ったネギも焼く。
- うどんを沸騰したつゆに入れて再沸騰したら丼に入れ、焼いた鶏肉とネギをのせる。

### 6 鶏モモ肉の梅酒煮

郷土料理の味付けの定番、しょう油と砂糖。

そこに梅酒を加えてみました。

梅酒を使うと柔らかく、香り良く仕上がります。

手作りの梅酒を使えば我が家の味に。

#### ◆材料(4人分)

地鶏モモ肉 2枚  
塩、酒 各少々  
レンコン 200g  
ニンジン 小1本  
キヌサヤ 8枚

#### (調味料)

梅酒 1カップ  
水 1カップ  
砂糖 大さじ1  
濃口しょう油 大さじ3

#### タコ糸

#### ◆作り方

- 鶏肉は厚い所に切り込みを入れて、少量の塩と酒をふりかけて、クルクルと巻いてタコ糸でしばっておく。
- レンコンは皮をむいて1センチの厚さの半月に切り、ニンジンは長めの乱切りにする。キヌサヤはスジを取り、ゆでて冷水にとっておく。
- 調味料を煮立てて鶏肉とレンコン、ニンジンを入れる。野菜は柔らかくなったら先に取り出し、鶏肉は汁気が少なくなるまで煮含める。
- 鶏肉のタコ糸を取り除き、1センチの厚さに切って盛りつけ、レンコン、ニンジン、キヌサヤを添える。



# 筑紫野市に伝わる郷土料理調査結果一覧

福岡県はかた地どり推進協議会では、筑紫野市、区長会、食生活改善推進会の皆さまの協力をいただきながら、平成25年11月から12月にかけて、筑紫野市に伝わる郷土料理調査を行いました。筑紫野市の皆さまからお寄せ頂いた郷土料理をご紹介します。



番号	料理名	料理の説明	料理のいわれ等
1	がめ煮(筑前煮)	鶏肉と根菜類の煮物	盆、正月、祝いの席に欠かせない料理
2	だぶ	小さく切った根菜類等が入り、とろみのある醤油仕立ての汁物	野菜の残り物で作ったまかない料理 慶事には鶏肉が入る
3	あちらづけ	夏野菜、切り干し大根などを三杯酢で和えたもの	盆料理のひとつ 15日におやつとして出す
4	博多雑煮	焼きあご等で出汁をとり、ブリ、かつお菜等、多くの食材を入れた雑煮	博多商人のさっぶのよさ、豪快さを表し、五目雑煮とも呼ばれる
5	だんだらがゆ	途中で水餅を加えて炊いた小豆ごはん	お飾りの米、餅を無駄なく食べる料理 食べると「ぶと」から食われない
6	水炊き	皮や骨のついた鶏のぶつ切りを水またはスープで炊いて食べる鍋物	
7	どじょう汁	ドジョウ、里芋、芋がら、ゴボウが入った味噌仕立ての汁物	お宮の宮座で食べていた 9~10月頃
8	がめの葉まんじゅう	がめの葉(サルトリイバラの葉)ではさんだ餡入り蒸し餅	
9	かしわめし	砂糖、醤油で煮た鶏肉を混ぜたごはん	ゴボウや人参は入れない
10	いとこ煮	カボチャと小豆の煮物	
11	ホールモン煮	牛、豚の内臓、キャベツ、ネギの味噌煮	寄り合いの炊き出しで習った
12	棒鱈の甘辛煮	甘辛い棒鱈の煮物	盆には必ず食べる
13	はらふと餅	塩で味付けした餅	原田宿で庶民が食べたもの
14	ぬべだご	甘味噌で食べるゆでた小麦粉の団子	麦刈り、田植え時の3時のおやつ
15	ぬたえ	大根、人参を酢味噌で和えた物	現在は味噌は使っていない
16	鶏煮	自宅で鶏をさばき、モモ肉、ムネ肉を除いた残りを醤油、砂糖で煮た物	汁はかけ汁に用いる 盆、正月に食べる
17	にわとりごはん	鶏肉、ゴボウ、人参、干し椎茸が入ったごはん	お祭り、正月、お祝いの席で食べた

番号	料理名	料理の説明	料理のいわれ等
18	茄子の塩もみ	皮をむいた茄子を塩もみし、輪切りにして醤油をかけたもの	通夜の忙しい時等に便利
19	とりのみぞれ煮	焼いた鶏モモ肉と大根おろしと一緒に煮込んだもの	
20	鶏肉の塩煮	水を入れずに鶏肉、コンニャク、タマネギを煮込み、唐辛子、塩で味付けしたもの	近所の共同作業時、 消防夜警の夜食
21	鳥皮の甘酢あえ	ゆでて細切りにした鳥皮を唐辛子入りの甘酢で和えたもの	盆、正月、お宮のお祭りで鶏をしめた時に作る
22	歳とり餅	白餅とあんころ餅を重ねて稲ワラ2本を間にはさみ、ぬたえ、がめ煮、鯛の煮付けを添える	暮れの餅をついた日に食べる、 新年を迎える行事
23	年越しそば	地鶏の切り身を載せたそば	そばは手打ち
24	年越しいわし	大根と人参のなますに焼いた塩鰯を添えたもの	なますはかまどに見立てて盛る
25	新生姜の佃煮	干し椎茸ときざみ昆布を加えて煮付けた新生姜の佃煮	
26	白おこわ	醤油仕立ての鶏肉の汁をかけたおこわ	昔の冷水峠の茶屋料理
27	さなぼり汁	鶏肉、タマネギ、ジャガイモ、豆腐が入った醤油仕立ての汁物	田植え後に食べる
28	鯉こく	真水で土を吐かせた鯉を味噌で煮た物	
29	鶏肉煮付け	鶏肉の煮汁で豆腐、コンニャクを煮て、1枚の皿に別々に盛りつける	10月の恵比寿座のときに食べる 8戸の農家で引き継いでいる
30	ぐつ煮	鶏肉、豆腐、ネギの煮物	神社の氏子祭りの 会席メニューのひとつ
31	串つなぎ煮しめ	里芋、根菜類等の煮しめを4~5個ずつ串に刺したもの	新穀の収穫を神に感謝する 宮座の日に氏神様(籠神社)に参る時
32	かけ汁	醤油仕立ての鶏肉の汁をかけたごはん	共同作業のときに人数の 多少に関わらず素早くできる
33	柿の葉すし	柿の葉を皿代わりにして食べる寿司	農作業が忙しい時 洗い物が不要な柿の葉を用いた
34	おきざみ	薄揚げ、干し椎茸、糸コンニャク、短冊切りにした根菜類等の煮物	
35	芋づるの煮物	鶏肉と芋づるの煮物	姑から教えてもらった
36	いもぜんざい	サツマイモで作ったぜんざい	食糧不足の時に食べられた
37	盆たら	干したたら胃を醤油と砂糖で煮付けたもの	盆の来客用
38	冷や汁ごはん	味噌を冷水で溶き冷や飯にかけたもの	農作業が忙しい時





みんな好きとお!  
かたの料理

## 福岡県はかた地どり推進協議会

〒810-0001

福岡市中央区天神4-5-23

全国農業協同組合連合会福岡県本部営農部営農企画課内

TEL 092・762・4706

