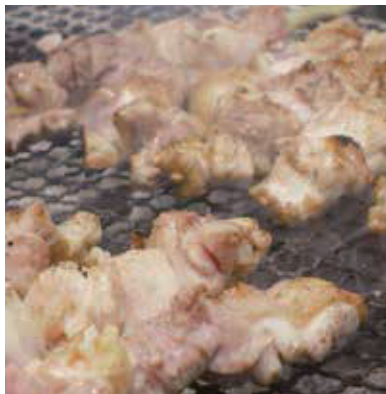




かいわ、好きとお!!



こんなにあるの!?!福岡のかしわ料理

福岡県民のかしわ好きの起源は
なんと黒田藩にあった!

竹川克幸先生の
かしわ料理探訪記

大軍鶏「石松」から始まった
はかた地どりの誕生物語



ふくおか官兵衛くん

こんなにあるの!?

福岡のかしわ料理

福岡のかしわ料理の代表格はがめ煮と水炊き。

がめ煮は鶏肉と根菜類の煮もので、お正月、お祝い事のご馳走です。

また、鶏肉や骨から出るスープで炊く「水炊き」は、

鶏の旨み抜群の美味しい鍋料理です。だけど、全国でもトップクラスのかしわ好き県

「福岡」には、皆さんに知られていないかしわ料理がたくさんあるんです。

というわけで、誰でも知ってるメジャーなものから、ご近所さんしか知らない

超マイナーなものまで、福岡県民が愛するかしわ料理をド〜んとご紹介します。



1 折尾名物かしわめし 北九州市

大正10年に発売された折尾駅の名物駅弁。特製出汁で炊いたご飯の上に、甘辛く煮た鶏肉スライス、錦糸卵、刻み海苔を敷き詰めています。

※写真の表示価格は平成26年3月現在のものです。

お問合せ 株式会社東筑軒 ☎093-601-2345



2 鶏すき 古賀市・宗像市他

鶏のぶつ切りとたっぷりの野菜を、とき卵でいただく鶏のすき焼き。古賀市で設立された九州鶏すき学会は、鶏すきを世に広めるための活動に取り組んでいます。

お問合せ 古賀市役所農林振興課 ☎092-942-1120



3 石瓦煮 古賀市

養鶏が盛んだ古賀市青柳の石瓦地区に伝わる郷土料理。一滴の水も使わず、砂糖、醤油、にんにく、唐辛子だけで煮込んだ鶏の甘辛煮です。

お問合せ 農村加工所まなま実〜や ☎092-692-8938



4 かしわうどん JR博多駅

JR博多駅のホームの立ち食いうどんは、甘辛く煮た鶏肉がのった「かしわうどん」が基本。きつねも、わかめも、天ぷらも、全部かしわ入りです。

お問合せ JR九州フードサービス株式会社 ☎092-452-5777



5 そうめんちり 糸島市

地鶏と野菜、豆腐などを甘辛く煮て、食べる直前にそうめんを入れて食べる糸島のソウルフード。甘辛いおつゆがじんわり美味しい。

お問合せ 糸島市観光協会 ☎092-322-2098



6 鶏ぼっかけ 大野城市

ごはんには鶏の汁をぶっかけ(ぼっかけ)たもの。「鶏ぼっかけ」を市の名物料理にするため、大野城鶏ぼっかけ隊が奮闘中です。

お問合せ 大野城市商工会 ☎092-581-3412



7 ぐずかけ 朝倉市

小さく切った鶏肉、根菜類、厚揚げなどが入ったとろみのある汁もの。朝倉グリーンツーリズム協議会では朝倉市の郷土料理、ぐずかけづくり体験を行っています。

お問合せ 朝倉グリーンツーリズム協議会 ☎0946-24-6758(朝倉市観光協会内)



8 焼きとり 久留米市

鶏、豚、牛、馬などバラエティーに富んだ素材が楽しめる久留米市のB級グルメ。毎年9月に開催される焼きとり日本一フェスタは、数万人が来場する名物イベントとなっています。

お問合せ 一般社団法人久留米焼きとり文化振興会 ☎0942-38-1811



9 鶏足の煮付け うきは市

大分県日田市から福岡県うきは市にかけての筑後川沿いで食べられている名物料理。見た目はちょっとグロテスクですが、コラーゲンたっぷりの濃厚な味わいで、食べ始めると止まりません。

お問合せ 有限会社石井食鳥 ☎0943-77-3444

福岡県の鶏食文化と鶏肉料理

～筑前国福岡藩領を中心に～

日本経済大学経済学部講師 竹川克幸



福 岡県は、全国的に見て鶏肉の消費量・購入量も有数で、郷土料理、名物料理もがめ煮（筑前煮）、水炊き、かしわ飯、焼き鳥など鶏肉料理が多い。

鶏は、古来、中国や朝鮮半島から伝わったとされ、「くだかけ」とも呼ばれた。また「古事記」の神話などでも、時を告げる「常世長鳴鳥」、斎場の鳥（庭つ鳥）など神様の使い、神聖化の対象でもある。香椎宮には境内末社で、鶏を祀ったと思われる鶏石神社もある。小郡市三国丘陵の津古生掛古墳から鶏型土製も出土していて、古代から家禽としての鶏がいたと思われる。仏教伝来以降は、主に農耕期間中は、牛・馬・犬・猿・鶏の5畜は殺生・肉食禁止令の対象であった。おそらく野鳥や猪鹿など狩猟の肉食はよいが、農耕用の家禽類の肉食は忌避観念が強かったのであろう。平安期以降の記録類には、主に闘鶏（鶏合わせ）用や採卵用の鶏の飼育も見られるようになる。

鶏 肉を日常的によく食べるようになったきっかけは、近世以降、戦国期～江戸期にかけての博多や長崎などを窓口とした海外貿易を通じた、南蛮文化、南蛮渡来の文物・海外情報の伝播・普及の影響が大きいと思われる。そして外来種の導入による採卵用家禽や闘鶏用鶏の品種改良が進み、これまでの鶏肉や鶏卵の忌避観念が薄らいでくる。また江戸中後期になると城下町に定住した武士層の狩猟・野鳥補食の減少の影響で、鶏肉の需要も増したと考えられる。3代将軍徳川家光や8代将軍吉宗など幕府や、御三家で副将軍光圀の水戸藩、名古屋の尾張藩、仙台藩など諸藩での養鶏奨励策による養鶏業者や養鶏農家の増加も見受けられる。南蛮文化（料理）の影響を受けた鶏肉料理も、江戸期の料理書・料理本の出版ブームによって普及する。江戸初期の「料理物語」では「南蛮料理（鶏肉と大根など野菜を煮た汁物）」「さしみの部にわとり（鶏の丸煮をむしる）」などの鶏肉料理や、「汁・煎り鶏、

さしみ、飯」など鶏肉の調理例が紹介されている。江戸期の福岡は、福岡藩・黒田氏の時代に、博多や長崎・対馬を通じた海外貿易、長崎街道の整備、長崎警備など、独自の異国文化情報ルートが開けており、「鶏卵素麺（玉子素麺）」や「かすていら」など鶏卵を用いた南蛮菓子も早くから伝わっている。



▲鶏卵素麺

福 岡藩は江戸や大坂への献上品・特産品「筑前卵」としての鶏卵生産、養鶏業が盛んで、江戸後期には「鶏卵会所・仕組」の藩専売による領外輸出が増加した。特に養鶏業が盛んな宗像郡での養鶏は戦国期から始まり、江戸期には朝鮮系の鶏を改良した「宗像鶏」というブランド鶏が全国的に名声を博した。また、嘉麻・穂波郡でも養鶏業が盛んで、朝鮮通信使の相島での饗応用に大量の鶏肉・鶏卵の生産・提供を命じられている。福岡藩の学者・貝原益軒の「養生訓」には、鶏に関する記述が見られる。また同じく「筑前続風土記」や「大和本草」によれば、シャム国（現在のタイ）から渡来の外来種「暹羅鶏（シャムロケイ、シャモ＝軍鶏の旧称）」も紹介されている。「肥後熊本藩士の料理記録「歳時記」・「料理方秘」には、暹羅鶏を用いたシャム料理として、鶏の水炊きのような「カシハメンドリ仕立 もふりよふ（モウリョウ）」が紹介され、「筑前殿御藩中伝」とあり、福岡藩士から伝授された料理であるらしい。

近 代以降になると、明治初期の『福岡県地理全誌』などの記録にも見られるように、鶏卵の生産は県内各地域・集落単位の貴重な産物・輸出品であったようで、養鶏業は各農家や地域の養鶏場・業者でも更に盛んになり、産卵を終えた廃鶏や親鳥を食す鶏肉料理・鶏食文化が広まった。戦後はブロイラーなど大量で安価な鶏肉生産、鶏卵生産が増え、かつては高級食材であった鶏肉や鶏卵は庶民の日常の食卓を支える廉価で手頃な食材となった。

福岡県の鶏肉料理の定番といえば、まずは「がめ煮」。全国的には「筑前煮」とも呼ばれ、骨付きのぶつ切りの鶏肉と旬の根菜類を使う煮物で、お正月のおせち料理やお祝い事、盆の行事食、ハレのご馳走の一つとしても馴染みである。



▲がめ煮

次に「水炊き」。皮や骨のついた鶏肉のぶつ切りを用い、鶏肉や骨から出る白濁のもしくは透明スープ、あるいは水から炊く鶏の「水炊きは、鶏の旨味抜群の美味しい鍋料理である。博多では、明治期以降、「博多水炊き」発祥の店「水月」や「新三浦」など老舗の飲食店を中心に家庭にも広がり、全国的に名物料理として知られるようになった。

また昔懐かしいふるさとの味「かしわ飯（かしわご飯、味ご飯）。細かく刻んだ鶏肉などの具材を入れた、炊き込み・混ぜご飯である。折尾駅の東筑軒、小倉駅の北九州駅弁当、佐賀県鳥栖駅の中央軒などの名物「かしわめし弁当」も駅弁の定番である。



▲かしわ飯



▲東筑軒のかしわめし弁当

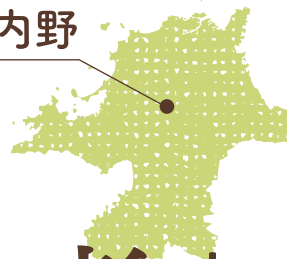
他にも宗像市周辺の「かしわのすきやき」や飯塚市、嘉麻市周辺の鶏肉の入った「ちらし寿司」（バラ寿司）、筑紫野市山家の「白おこわ」など県内には鶏肉を使った様々な郷土料理、食文化がある。（詳細は1～2頁参照）かつては多くの地域や家庭で、庭で放し飼いでいた鶏（庭鳥）を盆正月、お祭りやお祝い事、地域の行事・寄り合い時など大勢が集まる際に、一羽つぶして、鶏ガラ、皮・脂、足、内臓（肝、玉ひも他）など丸ごと全て無駄なく、ご馳走として食べる食文化・風習があったと思われる。

郷土料理に適した「はかた地どり」を使って多くの鶏肉料理・食文化を今後も継承していってほしい。



竹川克幸先生の
かしわ料理探訪記

飯塚市内野



先人の知恵が詰まった「がめ煮」 幸福な料理

福岡県の郷土料理、正月やお祭りなど、ハレの行事食の定番と言えば「がめ煮」。由来はいろんな具材をがめくり込んだから、または本来は亀(どぶ亀・スッポン)が入っていたからとも諸説ある。全国的には筑前煮の料理名でも広く知られるようになった。今回は、ふるさと料理の知恵袋、「長野おばあちゃんの料理教室(久原本家茅乃舎編 西日本新聞社刊)」でもおなじみの飯塚市内野の長野路代さんに作って頂いた。



県 内各地・各家庭でがめ煮は様々な調理法があるが、長野さん流のがめ煮は、鶏肉や里芋、大根、人参、牛蒡、蓮根、筍など地元で採れた旬の根菜類、干し椎茸やコンニャクを一気に入れて炊き、素材本来の味、素材から出る天然の出汁・旨みを活かした「ぶっこみ」のがめ煮。美味しく作るコツは、主役の鶏肉は鶏からの脂の旨み・出汁がよく出るように骨付き肉(できれば親鶏)を必ず使うこと。そして砂糖やみりんなどを一切使わないなど調味料の味付けを少なく、しっかり炊いてなるべく素材の甘味・旨味を引き出すことがコツ。

また、干し椎茸のもどし汁や牛蒡の灰汁、隠し味に甘酒(麴)や唐辛子などを入れて味に深みを出すのも長野さん流。地味・滋味あふれる素材の味に加え、長野さんの人柄・人間味も加わり、最高のご馳走、おもてなし料理の出来上がりである。がめ煮の具材をひとつずつゆっくり噛みしめながら味わうと、鶏の旨味に加え、根菜が甘くて、旨味が体にやさしく染みこむのわかる。思わず何回もおかわりをしてしまうほど、骨の髄まで味わえる、心から旨いといえるふるさと料理である。

長 野さん曰く「根菜の旬はお正月や春を迎える前の秋から冬にかけて。日本人にとってはその土地の四季に応じた旬な物を味わうのが一番健康、体にいい。旬の食材、自然風土の恵みを神様に感謝しながら丸ごと味わうのが一番の幸せ、がめ煮は先人の知恵が、がめくり込まれ全て詰まった幸福な料理。」と。また、「昔は鶏がらや皮・脂、内臓、鶏足、とさかに至るまで、捨てることなく、丸ごと骨の髄まで無駄なく調理して使い切りよったとですよ。」とも。

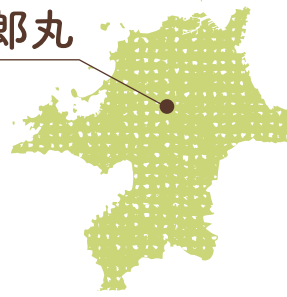
昔は親戚一同、集落、大勢が集まる寄り合い、祭りの直会、大切なお客様の訪問など特別な時で貴重な親鶏(採卵後の廃鶏)をつぶしてしか味わえなかったご馳走のがめ煮。長野さんのがめ煮は、そんな懐かしい記憶が甦り食べると幸せな気持ちになる、まさに母なる大地に育まれた「おふくろの味」、ふるさとの宝物である。





竹川克幸先生の
かしわ料理探訪記

桂川町九郎丸



おかず要らずの 「九郎丸地鶏飯おにぎり」



福 岡県の中心部に位置する嘉徳郡桂川町の九郎丸地区の農家に伝わるかしわ飯のおにぎり。この九郎丸周辺は養鶏場が多かった地域で、かつては各家庭で鶏を飼っていたため、地域のご馳走としてこの郷土料理が伝承されているのであろう。

(写真提供・撮影協力 桂川町王塚装飾古墳館)

ただ、通常のかしわ飯(おにぎり)と違い、特徴はおにぎりの中に、具として甘辛く煮込んだ大ぶりの鶏肉(本来は骨付きの鶏肉)が入る点である。鶏肉にもこだわり、今でも歯ごたえがある地鶏の親鶏を使う。また調理する際も、ご飯を炊く鶏の煮汁と具の鶏肉は別々に調理するなど手間暇をおしまない。

九 郎丸地区でこの味を伝承し、10年前に飯塚市で開催された「おにぎりコンテスト」に出場、みごと優勝した神崎静代さん、迎美智代さんにお話を伺うと、「昔は集落の祭り、寄り合い、出方や行事では必ず作ったよ」「忙しい農繁期は、一個で食べ応えがあるので、おかず要らずで満腹になる」と。昔話に花を咲かせながら頂いたおにぎりの味は格別で、

噛めば噛むほど味が染み出てくる鶏の旨みと、絶妙にマッチした米の味を噛みしめながら、おかず要らずで何個でもいけた。これからも受け継いでいきたい、ふるさとの味・食の文化遺産である。

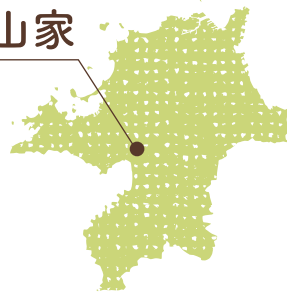
噛めば噛むほど
鶏の旨みが
染み出てくる!





竹川克幸先生の
かしわ料理探訪記

筑紫野市山家



冷水峠の旅飯「白おこわ」



筑 紫野市山家に伝わる、「白おこわ」。山家は江戸時代に長崎街道筑前六宿沿いの宿場町として栄えていた地区で、冷水峠の頂上付近に峠の茶屋(茶店・旅飯屋)があり、苦勞して峠を越える人のために、この「白おこわ」を提供していたとい

う。江戸期の記録類には、「こわめし」(「吉山藤兵衛伊勢参宮日記」)、「玉子強メシ」(「大村藩士 小佐々準蔵道中記」)と出てくる。また「山家風土記」には、上西山の古老の話として「峠の名物として白いもち米を蒸してあられ切りの雉

肉をふりかけたもの」を旅人に出して大評判であったという。きつともち米で腹持ちがよく、旅人が素早く食べるのに適した「旅飯」であったのであろう。



◀元山家小学校校長 石丸明彦先生

子どもたちの「おもてなし」が地域の財産です。



の「白おこわ」を何とか後世に残そうと、山家小学校の教師・PTAなどが中心となって地元有志で再現し、毎年、山家小学校で行われる「山家宿まつり」(例年11月第3日曜開催)で、小学校の生徒によって振る舞われている。現在では、鶏肉、深ネギ、玉ねぎを一口大に切り、鶏ガラスープに入れ、濃口醤油、薄口醤油、砂糖で味付け。白いおこわになったもち米の上に、そのスープをたっぷりかけて出来上がり。実際に味わうと、甘辛の鶏肉スープに、もち米のしっかりした食感で、さらさらと箸が進む。今回、地元山家宝満宮の宮司で長年地域活動に携わってこられた鶴崎弘司さんと、山家小学校の元校長石丸明彦先生(現筑紫小学校校長)に白おこわ

の継承活動の取り組みについてうかがった。お二人曰く、「山家小の児童が総合学習・地域学習の授業の一環でもち米づくりや野菜づくり、「山家宿まつり」で朝市やもちの振る舞い、山家宿・冷水峠名物「白おこわ」の振る舞いを行うことを通じて、ふるさとの伝統文化にふれ、おもてなしの心を学ぶことができた。」と。まさに旅人達をもてなした地元の名物料理に学び、味の記憶を地域一体となって継承していこうとされている。ぜひ一度「山家宿祭り」の日に訪れて味わって頂きたい。

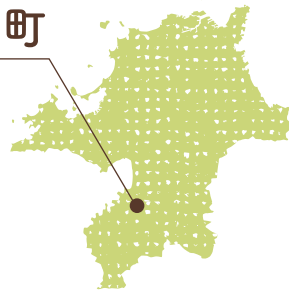
白おこわをこれからも語り伝えていきたいですね。

山家宝満宮の鶴崎弘司宮司▶



竹川克幸先生の
かしわ料理探訪記

久留米市北野町



創業40年の老舗の味
「福栄のから揚げ」



40年以上前、耶馬溪のから揚げ店で教わった味を今も一途に守り続けている。



福栄組合では年1回、全従業員が参加して鶏魂供養祭を行っている。



子どもから大人まで大好きな料理、お弁当の定番おかずでまず思い浮かぶのは、鶏のから揚げ。最近ではB級・ご当地グルメ・食のイベントームでご当地から揚げ、から揚げ専門店も大変人気がある。福岡県内でもB級・ご当地グルメの聖地、久留米を中心に筑後エリアで人気の「から



福栄のから揚げは地元ですっと愛されています。

◀福栄組合創業者のひとり、秋吉和則会長

揚げ」のひとつ「福栄のから揚げ」を訪れた。「福栄のから揚げ」は、「はかた地どり」を生産する農事法人組合福栄組合が営業する、創業40年以上の老舗である。福栄組合創業者のひとり、秋吉和則会長曰く「盆正月は必ず福栄のから揚げ」と地元で愛され親しまれてきたから揚げ店で、その味を求めて遠方からもお客さんが集まって来る。」久留米市北野町にある「はかた地どり」の食鳥処理場に隣接している本店、筑紫野市のJR二日市駅店の他、大刀洗、八女など県内各店舗で味わえる。

「福栄のから揚げ」といえば、「ブツ切り」と呼ばれる、ゴロっとした骨付き肉のからあげ。パリッと揚がった皮肉に豪快にかぶりつくもよし、ブツ切り肉の骨の周りについて肉をムシャムシャ味わうのもよし。塩胡椒味をベースに、いたってシンプルな昔ながらの味付けで、唐揚げのサクッとした食感や鶏肉本来のジューシーな旨みが十分に味わえる。から揚げ専門店なので、自分の好みで手羽元、手羽先、もも肉、骨付き・骨なしなど部位・種類も選べる。昔ながらの対面式の直売店で、お店の方とのや

りとりがあったり、その場で揚げたてを持ち帰りできるのも魅力である。子供の頃から食べ、慣れ親しんだ身近な味、お店でしか出せない味がやみつきになり、人を惹きつけて止まないのだから。懐かしい味と香りがする庶民の味、まさにご当地グルメの定番である。

ジューシーでおいしい!





福岡の地鶏 はかた地どりは 大軍鶏「石松」から始まった。



福岡の鶏肉料理の代表格が「がめ煮(筑前煮)」と「水炊き」。

でも、国内でブロイラーの生産が盛んになった昭和50年代後半、「がめ煮が美味しくない」「ブロイラーは水炊きに向かない」という声が上がりました。

そこで福岡県農業総合試験場が3年間の年月をかけ、昭和62年に福岡の郷土料理をおいしく味わうための鶏肉として、福岡を代表する地鶏“はかた地どり”を開発したのです。

ここで忘れてならないのは、開発の基礎となった大きな軍鶏(シャモ)「石松」です。もともとは県内の愛好家が飼っていた立派な雄の軍鶏で、闘鶏で向かうところ敵無し(シャモ)の強さを誇っていました。試験場の肉用鶏研究室長は「“はかた地どり”開発のため譲ってほしい。」と愛好家のもとに日参しましたが、大事な鶏を手放すはずありません。

ところがあるとき、この大軍鶏が闘鶏に負けて片方の目を失ってしまいました。闘鶏に勝てない鶏は殺されて軍鶏鍋にされる運命です。

この噂を聞きつけた室長はすぐさま愛好家を訪ね、廃用寸前のところを譲り受けることができました。これにより試験場は“はかた地どり”の開発に成功。その功績から大軍鶏は「石松」と命名されました。

開発から四半世紀がたった今でも、“はかた地どり”にはその「石松」の血がしっかりと受け継がれているのです。

開発の基礎と
なった大軍鶏
石松

平成22年に誕生した2代目のはかた地どりにも「石松」の血が受け継がれています。



ごあいさつ

福岡は元来かしわで来客をおもてなしをする土地柄でした。

来客があると庭先の鶏をつぶし、刺身やたたき、鍋物、かしわのごはんでもてなしていました。また、正月やお祭りなどハレの日も家族や親戚、集落の人たちと一緒に鶏料理を囲みました。

福岡の人々にとって鶏は「ごちそう」だったのです。

「はかた地どり」は、このような福岡県の食文化を背景に、

福岡県農業総合試験場が昭和62年に開発した地鶏です。

以来四半世紀以上にわたり、福岡県の皆さまにご愛顧いただき、

平成24年6月には地域に根ざしたブランドだけに与えられる地域団体商標を取得しました。

今回、これまで「はかた地どり」をご愛顧いただいた皆さまへのお礼の印として、

福岡県の鶏肉料理を紹介する冊子を作成致しました。

「水炊き」や「がめ煮」以外にも様々な鶏肉料理が地域に根付き、

生活に密着しているのが、あらためてわかりいただけると思います。

この冊子を通して、福岡県の鶏肉食文化の発展と継承に、少しでもお役に立てれば幸いです。

この冊子をまとめるにあたり、日本経済大学の竹川克幸先生を始め、

多くの皆さまの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、

今後とも福岡の鶏肉食文化の発展をご支援いただきますよう、よろしくお願いいたします。

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





みんな好いとお!
かいたの料理

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

