

郷土料理を知ろう! Part7～福岡県～

第7回目は佐賀県の隣にある福岡県の郷土料理です。

郷土料理とはその地域に根付いた物産を使い、地域独自の調理法で作られ、地域で広く伝承されている固有の料理のことです。今月のメニューの紹介です！



鶏肉のすき焼き



福岡県で鶏肉を食べる習慣が生まれた背景として、江戸時代の飢饉（享保の飢饉等）で福岡藩の財政が枯渇したことがある。福岡藩では「鶏卵仕組」という役所をつくり、藩内で養鶏を振興して鶏卵を上方に出荷することで、財政を立て直そうとしたため、養鶏が盛んになったといわれている。

大きい客寄せの日には、鶏を一羽あるいは数羽をしめてすき焼きにしていた。各家の台所には、有田焼の大皿にしめて解体した鶏を、もつ（内臓）も一緒に盛り、他の大皿には、白菜、ねぎ、かぶ、豆腐、こんにゃく、春菊などを盛っていた。座敷にゴザをひいて七輪をおいて、そこで鉄鍋をおいてすき焼きをしてもてなしていた。



あちゃら漬け

「あちゃら漬け」は漢字で「阿茶羅漬け」と表記し、ポルトガル語で野菜や果物の漬物を意味する「achar（アチャール）」が語源とされる。

博多湾は昔から貿易の拠点として栄えてきた。「あちゃら漬け」は、安土桃山時代から江戸時代初期にかけておこなわれた南蛮貿易により伝わったといわれる。また、「あちゃら漬け」に欠かせない赤唐辛子も同じ時代に日本に伝来したとされる。

具材はきゅうり、ナス、れんこん、にんじん きくらげ、しそしょうが、唐辛子が使用されている。

