

1 2) 福岡県の食文化の変遷

変化の状況：現在ではあまり見かけられなくなった食文化		備考
ボラ	桜のつぼみがふくらみ始める三月下旬頃に、ボラのはしりが桁網（定置網）で水揚げされる。冬の間、新鮮な地魚に見放されていた浜の人たちに、ボラのあらいが一度に春を呼ぶことになる。ボラはこの地方では最も好まれている魚で、水揚げも多く、取れる期間も長いなど魚を買って暮らしている人は助かっている。夏ボラは脂がのり煮つけは忘れがたい味といえる。ボラはあらい、煮つけ、塩焼き、素焼きにしたちりや内臓なども好んで食べる。	周防灘
コショウダイ (こたい)	この地方では、コショウダイのことを「こたい」と呼んでいる。「こたい」は岩礁性の魚であり、岩礁が少ない豊前海では通常はあまり見かけませんが、五月から六月にかけて産卵のため来遊する。この頃が旬である。刺身、吸い物、煮つけにされるが、特にあらいの煮つけは「七年前の古傷が痛みだす」といわれるほど美味しいとされている。「こたい」は豊前海の高級魚で進物に使われている。	周防灘
イワシ	春と秋にイワシの大群が桁網にかかる。網を海中から引き揚げられないほどの大漁である。イワシを満載した船は、船べりがわずかに水面に出るほどである。ここのイワシは「コベシ」といわれ小型で、破格の安値で売られている。イワシは、刺身、なます、煮つけ、天ぷら、ちり、すり身などの料理に使われるが、ぬか味噌煮は忙しい時期の漁村のおかずにも重宝している。	周防灘
エイ	エイ釣りは、えいかん針（空針、エイ針）といわれる独特な漁法を用いる。夕方、海底近くに鋭い釣針のブランコを延々と張り巡らせ、海底を泳ぐエイに針をからませ捕まえる。六月から九月にかけて漁が行われる。エイは、刺身、味噌汁などに料理される。	周防灘
アミ	秋にアミの群れが沿岸近くを潮の流れに乗り、海の色を赤く変えて浮遊する。胸の深さまで淵に入り、淵の上を網を曳いていく。生のアミを醤油か酢醤油を少しかけてそのまま食べるのが美味しいが、ピカピカ光る生きアミを塩漬けにした「つけアミ」や、ゆでたアミを天日乾燥させ「干しアミ」に加工される。	周防灘
ハゼ	秋の川尻や沿岸一帯では、ハゼ釣りでのぎわう。ハゼは刺身、ちり、天ぷらなどにするが、焼いて干して貯蔵し、甘露煮や汁ものの出汁にすることもある。	周防灘
アナゴ	アナゴは、六月から九月に多く取れる。かば焼きや、素焼きにしてアナゴ飯、茶碗蒸し、つけ焼き、刺身にして食べる。アナゴはウナギと違い淡白な味がして、甘みがある。	周防灘
ウナギ	ウナギは、六月から十月に多く取れ、秋には脂がのって大きくなる。夏の土用の頃に、ウナギ飯を作る。せいろでウナギを蒸して焼き、醤油と砂糖で作った味付け汁で煮る。飯はかために炊き、吹きあがったところで味付け汁を打ち、調理したウナギをのせて蓋をし、蒸す。味が全体につくように混ぜ合わせて食べる。ウナギの煮汁を最初から入れて炊く方法もある。	周防灘
カマス	カマスと言えば「カマスの茶漬け」と返事が返ってくるほど親しまれている。「初夏に何度かこの茶漬けを食べないと夏をこせない」ともいわれている。朝、新鮮なカマスを刺身風に厚めに切り、醤油、酒、ゴマで作ったたれに浸しておく。夕方に、熱いご飯の上にとれに浸したカマスをの	周防灘

変化の状況：現在ではあまり見かけられなくなった食文化		備考
カマス（続き）	せ、熱いお茶をかけて食べる。	
イカ	春の豊前海では、特産のきつきよいか（モンゴウイカ）、マツイカ、干しイカがとれる。春の産卵期にイカ柴漁を行う。イカ柴漁は、イカ籠の中にイカ柴（つげ）を入れておくと、イカが産卵のため入ってくるのでそれを取る漁法である。イカは、刺身、酢味噌あえ、木の実あえ、煮つけ、照り焼きなどで料理されるが、煮つけは、たいてい刺身の残りの部分を使う。	周防灘
ツガニ （モクスガニ）	ツガニは、春と秋の大水の時に産卵のために川を下ってくるので、やな、うけなどで取る。ツガニは、石臼でひき水を入れて炊き醤油で味つける、がん汁にして食べる。また、ツガニの甲らと足をはずし、身を取りだし米に入れて醤油で炊きこむガニ飯も作る。	周防灘
ハチガメ （カブトガニ）	ハチガメは、七月から八月に産卵のため雌と雄と一緒に浜辺に来る。雄は小型なので取らないが、雌は大型で脂や卵があり、珍味で滋養になるのでときおり取る。ハチガメは、雌の頭部の甲らの下を切り、中身を出して煮る。タマネギやニラを入れると臭みが取れる。ハチガメの煮物は天下一品の味である。	周防灘
貝類	豊前海には、遠浅の砂浜や小石原があるので、アサリ、きぬ貝（アオヤギ）、ニシ、ツベタ、マテ貝などが取れる。アサリは、味噌汁、しらあえ、味噌あえ、アサリ飯に、きぬ貝はむき身を針金でのばして乾燥させ保存食に調理される。	周防灘
海藻類	川尻の真水と塩水の合流するあたりの石にへばりついている海藻や波打ち際に浮く海藻を取る。海藻は、アマノリ、フノリ、アオノリ、アオサ、オゴノリ、イギス等である。城井川の河口にアオノリができるので、取って乾燥させ保存する。イギスを使って酢味噌あえを祝い事や法事の人に作られる。	周防灘

※上記内容については、聞き書福岡の食事（（一社）農山漁村文化協会発行）より引用。

変化の状況：昔から引き継がれている食文化		備考
カキ	カキ 冷たい冬の海からカキを取ってきて、女性が身を取りだす作業を行う。カキは波打ち際の小石にくっついているので、はがねのカキオトシで殻ごとはずし、家でカキウチと呼ばれる金槌で蓋をあける。酢ガキや土手鍋にして食べる。 聞き書福岡の食事（（一社）農山漁村文化協会発行）より	周防灘
	カキ（豊前海） 福岡県豊前海で養殖されたカキは、殻付きカキとして「豊前海一粒かき」の名前で親しまれている。身入りが良く、冬の味覚として主に宅配で出荷されている。2010年の生産量（殻付き）は1,540トンである。	
ガザミ	ガザミ 豊前海では本ガニ（ワタリガニ）、イシガニ、シャコがたくさん取れる。カニは五月から十一月ころまで、うたせ、かにかご、建網などでとる。カニは春が産卵期で雌はまこと身が入っているが、雄は秋の方が身が入っている。カニの身は「月夜は身が減り、闇夜は身が入る」といわれている。カニは、大鍋で塩ゆでにして食べる。 聞き書福岡の食事（（一社）農山漁村文化協会発行）より	周防灘

変化の状況：昔から引き継がれている食文化		備考
ガザミ（続き）	ガザミ（豊前海） 福岡県豊前海は、ガザミの全国有数の産地であり、ここで獲れたガザミは「豊前本ガニ」の名前で親しまれている。2010年には280トン漁獲されている。	
タコ	たこ イイダコ、手長ダコ、大ダコを春と秋にタコ壺を使ったり、釣ったりして取る。イイダコは春の産卵期に雌の頭にある卵を「めいしい」とか「タコのまま」って、この卵を持つイイダコの煮つけは美味しい。手長ダコ、大ダコは酢味噌あえ、酢ダコ、煮つけに使う。 聞き書福岡の食事（（一社）農山漁村文化協会発行）より 関門海峡たこ（北九州市） 関門海峡は9ノット以上の早い潮流が特徴で、そこで育ったマダコは足が太くて、短く、船の上を立って歩くほど元気がよく、味もふくよかな甘みと、プリプリの食感が楽しめることで知られている。2011年度は約410トンが漁獲されている。	周防灘
ぬか味噌炊き	聞き書福岡の食事（（一社）農山漁村文化協会発行）には、記載がなかった。 ぬか味噌炊きは、江戸時代後期、当時多く漁獲されたイワシやサバを保存食として食べるために生まれた。漬物用のぬか床を入れて魚を長時間炊き上げることで、独特の風味と味わいがあり、骨まで柔らかく食べられることから健康にも良いと評判である。	響灘

変化の状況：昔にはなかった食文化		備考
	昔にはなかった食文化の情報は得られなかった。	

【福岡県の整理結果】

変化の状況	水産物／水産加工品等	変化の要因等
現在ではあまり見かけられなくなった食文化	ボラ	食習慣の変化
	コショウダイ（こたい）	資源の減少
	イワシ	資源の減少
	エイ	資源の減少
	アミ	資源の減少
	ハゼ	資源の減少
	アナゴ	資源の減少
	ウナギ	資源の減少
	カマス	資源の減少
	イカ	資源の減少
	ツガニ（モクズガニ）	資源の減少
	ハチガメ（カブトガニ）	食習慣の変化と環境保護のシンボリックな生物として扱われている
	貝類	資源の減少
海藻類	資源の減少	
昔から引き継がれている食文化	カキ	
	ガザミ	
	タコ	
	ぬか味噌炊き	
昔にはなかった食文化	—	