

5. インターネットで調べてみよう！

九州農政局 <http://www.maff.go.jp/kyusyu/>

検索すると郷土料理の作り方や栄養バランスや特産品、伝統的な食材を調べることができます。

農山漁村の郷土料理百選 農林水産省 選定

<http://www.location-research.co.jp/kyoudoryouri100/>

地方別に郷土料理を検索できます。

農林水産省 登録産品一覧

http://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/register/index.html

全国各地の名物、特産品の情報が満載です。

6. 公共施設の郷土資料室を利用してみよう！

宇美町立図書館には、「情報コーナー」や「地域資料コーナー」があります。

ぜひ活用してみましよう。

「情報コーナー」



町の広報や福岡県の情報冊子が置いてあります。

「地域資料コーナー」



福岡県や宇美町などに関する資料が置いてあります。

宇美町立図書館 学校司書担当

福岡県について調べてみよう！

① 郷土料理について

日本各地には地域の人々の暮らしと深くかかわっている食べ物＝郷土料理があります。福岡県の郷土料理について調べてみましょう。

1. まずはキーワードを見つけてみよう！

ふるさとの食べ物＝郷土料理・福岡県の食べ物・がめ煮・

水炊き・久留米ラーメン・からしめんたいこ・おきゅうと・・・

2. 参考図書(辞典や事典)を使おう！

キーワードとなる言葉を調べてみましょう。

- 『総合百科事典ポプラディア』ポプラ社 (JR 031 ㍶)
- 『郷土料理 ポプラディア情報館』ポプラ社 (J 383 キ)

郷土料理がどのように生まれ、伝えられてきたのか紹介されています。

3. 本で調べてみよう!

次は、福岡県の郷土料理を調べてみましょう!

・『郷土料理のおいしいレシピ 西日本編』(たべよう! つくろう! 47都道府県) 教育画劇 (J 383 キ)

県別に大きな写真とイラストで料理や作り方を紹介しています。

・『「食」で地域探検 3』(野菜の郷土料理) 岩崎書店 (J 383 ハ 3)

・『「食」で地域探検 5』(肉の郷土料理) 岩崎書店 (J 383 ハ 5)

食材別に郷土料理や郷土料理の知恵を生かした新しいレシピを紹介しています。

・『福岡県の郷土料理』 同文書院 (K 596 ク)

福岡・筑後・北九州・豊前・筑豊などの各地の料理を紹介するとともに、

福岡の代表郷土料理の研究についても書かれています。

宇美町の味覚 博多がめ煮



博多だけでなく、福岡県を代表する郷土料理。根菜類にこんにゃくとかしわを入れるのがきまり。「筑前煮」や「筑前炊き」という名前もある。「がめくりこむ(いろいろな材料を混ぜる)」が名前の由来とも伝えられている。

出典: 『聞き書 福岡の食事』 農山漁村文化協会 発行

『博多ことば』 葦書房 発行

「博多がめ煮」をつくってみよう (宇美町の給食献立より)

【材料】(4人分)

骨付き鶏肉 400g、里芋 6個、
こんにゃく 1丁、人参 1本、
ごぼう 2本、れんこん 1節、
絹さや 7~8枚

【調味料】

油適量、だし汁1カップ、
砂糖1/3カップ、酒大さじ1と1/2カップ、
塩小さじ1、淡口しょうゆ1/4カップ

【作り方】

1. 材料を乱切り、こんにゃくは手でちぎる。
2. 鶏肉をいため、焼き色をつける。
3. 里芋、こんにゃく、人参、ごぼう、れんこんをいため、酒をくわえ、だし汁で煮込む。
4. 調味料を加え煮込み最後に絹さやを加える。

4. 福岡の特産品について調べてみよう!

福岡で生産される食材についても調べてみましょう。

・『福岡県文化百選 味編』 西日本新聞社 (K 219.1 フ)

・『おみやげ・名産品大図鑑』 PHP 研究所 (J 602 オ)

各都道府県の観光協会・物産協会などの資料や編集部が独自に集めた情報をもとに都道府県別の定番のおみやげ名産品がのっています。

