

# 100年フードデータベース

都道府県名	福岡県		
100年フード名	福岡柳川/貝柱粕漬・海茸粕漬		
認定部門	<input checked="" type="checkbox"/> 伝統部門 <input type="checkbox"/> 近代部門 <input type="checkbox"/> 未来部門		
発祥時期	<input checked="" type="checkbox"/> 記録あり <u>江戸時代</u>		
主な伝承地域	福岡県柳川市		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>柳川市は福岡県南部、筑後平野の最南端に位置し、有明海に面しています。有明海の豊富な海の幸と酒どころであった柳川で、お酒を絞ったあとの酒粕に生の海産物（貝柱や海茸）を漬け込み、酒粕と一緒に食べる、この地域独特の食文化は、江戸時代から続いています。文献においても江戸時代から柳川の特産品であり、当時から現在まで続く柳川のおもてなしの逸品となっています。お酒のあてにもピッタリです。</p> <p>【参考文献】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・『藩政』937 「御在府中御献上并御定式音物御祝献立不時御音物」 ※藩主が江戸に滞在中の献上品や贈答品などをまとめた史料。この中に、細川玄蕃頭（常陸国谷田部藩主）が江戸から国元に下る際の贈り物として、海茸粕漬が記載されています。</li> <li>・『藩政』2109、2120 ※柳川に下向してくる幕府の医師に対し、粕漬と菓子を贈っている記述があります。</li> </ul>		
特徴	食材	酒粕、生の貝柱、海茸	
	製造方法・調理法	<p>【酒粕】酒粕を樽に入れ、樽の中に人が入り足で踏み固める（空気を抜く）→約1ヶ月間低温保存→小分けにして酒粕をミンチに</p> <p>【貝】貝柱、海茸を切る→塩漬けにする→水分を抜く→酒粕と混ぜ合わせる→約1ヶ月熟成させる</p>	
	道具・食器	樽、ホーロー樽	
	種類・主な食べ方	<input type="checkbox"/> 米・餅・寿司 <input type="checkbox"/> 麺類 <input type="checkbox"/> 粉もん <input type="checkbox"/> 酒 <input type="checkbox"/> 茶 <input type="checkbox"/> 菓子 <input type="checkbox"/> 調味料 <input type="checkbox"/> 野菜 <input checked="" type="checkbox"/> 魚介類 <input type="checkbox"/> 肉類 <input type="checkbox"/> 海藻 <input type="checkbox"/> 山菜 <input type="checkbox"/> 日常食 <input checked="" type="checkbox"/> 保存食 <input checked="" type="checkbox"/> 発酵食品 <input type="checkbox"/> 行事食 <input checked="" type="checkbox"/> 贈答品	
保護・継承の取組			
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【食】</p> <p>販売店は、柳川よかもん館（<a href="https://www.yanagawa-yokamonkan.com/">https://www.yanagawa-yokamonkan.com/</a>）、株式会社高橋商店（<a href="https://www.takahashi-shoten.co.jp/products/ariakezuke">https://www.takahashi-shoten.co.jp/products/ariakezuke</a>）ほか、市内多数のお店で販売されています。</p>		