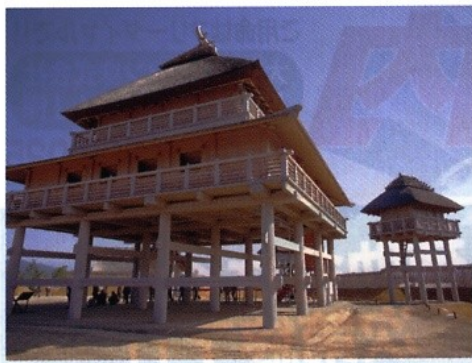


日本ふうと記(食と風土の日本探訪)その四十七

自然のめぐみ有明海へ佐賀県へ

佐賀県は最近、島田洋七の小説『佐賀のがばいばあちゃん』、『ミミックソング』はなわ、佐賀県で話題になりました。お笑い芸人による「軽さ」も面白いのですが、この県の歴史的な重厚さを忘れはなりません。吉野ヶ里遺跡、「武士道と云ふは死ぬ事と見つけたり」という言葉があまりに有名な江戸中期の記録『葉隠(はがくれ)』と挙げるだけでも分かります。幕末の佐賀賢(佐賀藩、肥前藩ともいう)は、蒸気機関やアームストロング砲(大砲)の製造に取り組みなど、最新の技術をもっていました。薩長土肥といわれた雄藩のひとつであり、明治新政府で



吉野ヶ里歴史公園

も副島種臣(そえしまたねおみ)、江藤新平、大隈重信など、同県出身者が活躍しました。有田、伊万里、唐津などの優れた焼き物もあります。

◎城の始まり吉野ヶ里

そんな歴史や文化があるのに、日常の行動を律した『葉隠』の影響というのは考えすぎでしょうか、佐賀県人は控えめで、自慢をしません。例えば、吉野ヶ里(よしのがり)遺跡です。その名称は有名でも、佐賀県にあることは全国的にあまり知られていないのです。

この遺跡は、昭和六十一年からの発掘調査で発見された弥生時代の大規模な環濠集落跡です。物見櫓(ものみやぐら)、二重環濠など防衛的な性格があり、日本の城郭の始まりと言えます。その規模の大きさなどから一部の研究者は興奮して「これこそ邪馬台国だ」と早合点したといえます。この環濠集落に、当時最も進んだ食文化があったことは想像に難くないでしょう。

◎有明海料理

佐賀県の「食」で全国的に有名なブランドは「佐賀牛」でしょう。自然環境に恵まれ、肉牛の肥育が盛んです。

あまり知られていませんが、有明海を擁する佐賀県は海苔の養殖も盛んです。海苔は有史以前から食べられてきた海藻で、たんぱく質、食物繊維、ビタミンなどが豊富に含まれています。有明海沿岸の佐賀県、熊本県、福岡県は、日本の海苔生産量の四割強を占める一大産地で、贈答用の高級品も多く生産しています。ところで、諫早湾干拓問題で揺れた有明海沿岸では、干拓事業開始直後は水質汚濁が海苔の生産量や品質に大きな影響を与え、長崎県の産地が打撃を受けました。

有明海は干満の差が6mもあるため、沖合6kmにわたる広大な干潟が出現します。潮の満ち引きによって河川の栄養分をたっぷり取り込んだ海底の土壌は豊かで、魚介類がよく育ちます。佐賀市には「有明海料理」があります。愛嬌のある姿をした名物ムツゴロウはハゼ科の魚。かば焼き、刺身が美味しい。



有明海料理

(写真提供 佐賀県観光課)

知床らうす 海洋深層水

らうす町許可番号 第02060086号 純水ブレンド



●専用サーバーレンタル料 ¥735/月 (税込)
●宅配料込
1本/3ガロン(11.3リットル入) 1本 ¥1,470円 (税込)
※定期宅配で3本以上からの宅配となります。



水虫のタイプ 民間療法は考えもの

水虫には次のようなタイプがあります

- ①足の水虫でもっとも多い、指の間が白くただれ皮がむける趾間(しかん)型②皮膚の厚いところにできる小水泡(しょうすいほう)型。赤い小さな水泡が集まってできる。1週間ほどで乾燥し皮がむけるが、水泡は他の部位にも発生し広がる③角化型は乾燥による肌荒れと似ているため水虫とは分かりにくい。かゆみなどの症状はない④もっとも厄介な爪水虫。

水虫にアロエや食酢を塗るといった素人療法がありますが、治ったように見えても完治していません。科学的に効果が証明された民間療法は皆無です。かえって悪化する心配もあるので、皮膚科で薬を処方してもらうのが最良。

★生姜ごはん★

〈材料=ごはん2合に対して〉新生姜適量、醤油大さじ1、酒大さじ2、塩小さじ1、あげ適量

- ①生姜は針のように細かく切る、あげも同様に。
- ②材料を全部あわせて、いつもと同じように炊飯。

新生姜が美味しい季節に、食欲がない時にいいですよ。

わが家の自慢料理

〈滋賀県蒲生郡 矢野里枝様〉



「わが家の自慢料理」にふるってご応募くださるよう、お願いします。採用された方には図書券をプレゼントします。