

大分女短大 西沢 照
福岡女短大 田中 公子
○浦西 寛子

1. 福岡県の郷土料理にはどのようなものがあり、どのように伝えられ、どのように変化して残されているかを調査研究し、これが現在の生活にどのように生かされているか、又、生かすべきかを明らかにしようと思う。私達は本県を三地区（筑前、筑後、豊前）に分けて調査している。先に筑前地方については、しらうお料理、鯛の石浜焼、豊前地方については、ふぐ料理を調査してきた。今回は筑後地方の料理として特定の場所で短期日にしかとれないエツについての料理を調査研究の目的とした。

2. エツは特殊な魚である為、文献が殆んど見つけられないので、エツの漁獲地である福岡県三潴郡城島町に行き、現地調査、即ち、エツの料理その他エツについて関係を持つ人々から主に取材し調査を行なった。又、生物学的な分野では、幸い文献が見出されたのでこれを資料とした。

3. エツは有明海に注ぐ筑後川の下流で5月～8月の産卵期に漁獲される。エツは水から揚げられると直ちに死ぬので、保存がきかない。従って輸送が出来ない。エツに関する料理は数十種ある。エツはカタクチイワシ科に属する魚であるが、ハモやアナゴのように小骨が多く骨切りをしないと食べられない。技術的には骨切りの問題だけである。栄養学的面では、公認された成分分析等がないので、確定的な事は言えない。