

目的 博多には今も味の遺産として根強く残っている郷土食に「おきゅうと」がある。これは江戸期の筑前国物産帳、貝原益軒の筑前国続風土記の土産考に元文3年1732年にすでに紹介されている。「海中ニ生ズ枝多夕節々連生ス。淡紫色。スシク煮レバ化シ膠凍ト成ル味佳ナラズ」と海中の海藻を煮溶かして固めて食用とされていた。「味佳ナラズ」とされながらも200年もの長きに渡って受け継がれている「おきゅうと」について現代の食生活での位置づけ、今後の展望を把握する為調査をすすめた。

方法 1) おきゅうとの概要：文献調査、語源、原料、種類、製造工程等 2) 郷土食おきゅうとの実態調査：期間 昭和57年7月～10月、対象①地区別（女性市内203名、市外214名、県外210名）②年令別（女性133名、男性144名）、方法 アンケート自己記入式、内容 知名度、嗜好性、消費状況、イメージ等 3) おきゅうとの性質 4) 嗜好調査：パネル男女各15名

結果 語源は沖でとれるウド沖独活、飢饉の時非常食での救人という説がある。②知名度第1位のからしめんたい98%、おきゅうとは2位で87%。嗜好では20代男性、50代女性に人気があり、消費量は市内 $\frac{2}{10}$ 個、市外 $\frac{1}{10}$ 個、県外 $\frac{1}{20}$ 個で市内50代女性は $\frac{1}{10}$ 個で1回に1.5枚食し、平均 $\frac{1}{2}$ ～1枚であった。季節は夏季に多く食しているが、業者の「冬季おいしい」と対象的である。食べる理由は「のどごし」の涼感を求めており、イメージでは日本的でやや質素で老人的、家庭的な博多的食品であった。③水分は $96.5 \pm 6\%$ 、蛋白質 $0.4 \pm 1\%$ であり、おきゅうと1枚の価格 37 ± 4 円、重量 41.5 ± 8 g 縦 16.8 ± 2.1 cm、横 9.2 ± 0.4 cm、厚さ 3.0 ± 0.3 cmであった。④生じょうゆとかつお節の博多的食べ方より酢じょうゆと生姜が好まれるが、若者にはマヨネーズ嗜好もある。