

## 昭和初期にみる九州の郷土料理だご汁

福岡教育大学 秋永 優子

目的 だご汁は、小麦粉を主としたでんぷん性のだごが入った、だんご汁とも呼ばれる九州の郷土料理である。東日本ではほうとうを始めとする類似のものがみられるが、西日本ではだんご汁あるいは汁だんごと呼ばれるやや異なるものがみられるが、九州のだご汁は同名称できわめて広域にわたって作られている点が独特である。このだご汁は、種類が多いことも特徴であるが、まだ系統的に明らかにされていない。本研究は、わが国の食生活が急変する前の時期における、だご汁の種類、材料、調理法および調理目的等について、県別に明らかにした。

方法 昭和初期の各県のだご汁の特色について、「聞き書 日本の食生活全集」(農山漁村文化協会)を主体とする文献調査によって分析した。だごの作り方については、併せて実演による調査を行った。

結果 だごは、短時間でできる「かいきり」、同じく簡単にできる「つみきり」、ねかしてのばす大分のだんご、のして切る「のべだご」の4種に大きく分類された。だご材料は、小麦粉を主材料とするところが多く、熊本ではだご生地であんを包む地域もみられた。鹿児島、長崎、佐賀ではそば粉やさつまいもの粉などがよく用いられ、米の粉や山芋で作るところもあった。調味は、福岡、大分ではみそ、佐賀ではしょうゆ、そばのだごにはしょうゆでなされることが多かった。だご汁は、一般に、非常食として節米を目的で作られ、主食および副食とされていた。沖縄にはだご汁はみられなかった。