

博多の  
女将に  
聞く!

# 心を伝える 文化をつなぐ 食の風習

四季を大切にしている日本では、季節毎の行事を楽しむ風習が多く残っています。祭りや盛りあがり、飾りで彩ったり、いろいろなスタイルで楽しみますが、その中でも欠かせないのが特別な「食」を味わう風習です。

博多のお雑煮に  
欠かせないかつお菜

地域性がでる行事食といえば、お正月料理のお雑煮。博多流の大きな特徴といえば、すまし汁に使うダシに「焼あご」を使っていることでしょう。最近でこそ全国区でブームになっている「焼あご」ですが、もともとは海の恵みにあふれた九州ならではの味です。そして、具材に欠かせないのが焼いたブリと丸餅、彩りと食感を添えてくれる「かつお菜」です。かつお菜は、全国でも博多が主産地の野菜で、茎の部分にカツオ節の風味があることが名前の由来。お正月が近くなると博多の野菜屋やスーパーの店頭に一斉に並びはじめます。漢字で「勝男菜」と書くこともあり、博多のお正月の食卓には、縁起物として欠かせません。

日本には四季折々の行事に際して、特別な料理を味わう行事食の文化があります。忙しい日常から離れ、とっておきの時を過ごす中でご馳走を食べることによって、普段足りていない栄養を補給するという意味もあります。ひとえに行事食と言っても地域によってさまざまな楽しみ方があります。ここでは、博多における食のこだわりをご紹介します。



## おせちに一皿加えて

### がめ煮も博多流

博多のお正月やお祝いの席で必ず出てくるのが「がめ煮」です。筑前煮とも言われますが、鶏肉やごぼう、人参などいろいろな食材を寄せ集めて煮ることから、博多の方言である「がめる」が転じて「がめ煮」と呼ばれるようになりました。作った後2、3日経つと味が染み込み、作りおきができることから、お正月には最適です。手間のかかるおせち料理は、百貨店や仕出しから取り寄せることがあっても、「がめ煮だけは我が家で作る」という家庭が多いようです。

博多流!

### がめ煮



縁起物!

### かつおな 勝男菜



博多のお雑煮  
餅は丸餅を使うのが博多流。ブリは「嫁さんぶりが良い」から転じて使われるようになったとも。

## 生誕100日を祝う

### 博多ならではのポッポ膳

子どもの成長を祝って生後100日のお祝いの席で出されるポッポ膳。これは、子どもに初めての食事をさせるいわゆる「お食い初め」の儀式のことで、「ポッポ膳」は博多ならではの呼び名です。お膳に、お赤飯や、鯛などの尾頭付きの魚、大根や人参のなますなど、いわゆる目出度い食が並べられていて、「一生食べ物に困らないように」という思いを込めて一皿毎順番に子どもの口元に運び、食べさせる真似事をします。この日は、祖父母なども招いて集まり、年長の方にその役割を担っていただきます。一生に一度の思い出にぜひ取り入れたい季節行事です。

博多ならごま!  
ポッポ膳



## 一人前おせち



おせち料理の仕出しで、ここ数年、人気を集めているのが「一人前おせち」です。単身世帯が増えたことも理由のひとつですが、最近では家族が集まる席には、取り分けせずとも見栄え良く食べられる「一人前おせち」を人数分注文される家庭も増えました。昔は、お正月にお店が開いていないこともあり、「保存がきくご馳走のおせち料理を三日間の毎食に」ということもありました。最近はお正月から外食もでき、スーパーも開いていて、おせち料理の味わい方も変わってきたようです。



## ポッポ膳、ユニークな その名の由来は

もともと、博多でお膳に使われていた器は、博多の名産品でもある「博多曲物」です。杉や松の薄い皮を曲げてつくる木工芸品です。祝の膳には、松竹梅や鶴・亀があしらわれています。この博多曲物の工房が主にあるのが、福岡の東区箱崎周辺。この辺りは、鳩が多いことから「ポッポ」という名前がついたと言われています。男の子用には少し膳の高いものを、女の子用には、低いものが用意されています。

博多の名産品  
博多曲物



## 1歳を迎えたら餅踏み



100日を過ぎて子どもが1歳の誕生日を迎えたときに行われる行事が「餅踏み」です。全国的には「背負餅」といって、「餅を背負わせる」ことが多いようですが、博多をはじめ九州では「餅を踏ませる」という習慣が根付いています。使われる餅の大きさは一升餅。「一生食べ物に困らないように」「一生健康であるように」といった思いが込められています。博多では“祝い歌”などを歌って祝います。



女将が教える季節の食の楽しみ方 /

## 食の思い出は、会話を楽しむ秘訣



博多の女将

お話を伺ったのは



株式会社やまき 代表取締役社長  
古川美紀さん

昭和30年創業の博多老舗の仕出し店。冠婚葬祭の仕出しはもちろん、おせち料理やポッポ膳など家族が集まる場の食を、昔ながらの博多の味で伝えている。

<https://www.yamaki-ryouri.com/>

日本には桃の節句、端午の節句等、季節を彩る行事がたくさんありますが、年を重ねると「子どもがもう大きくなったし」、「孫も遠くに住んでいるし」と、家族構成の変化から、味わう機会が少なくなっています。しかし、食は季節を感じる何よりのチャンス。ご自身が楽しむためにも、積極的に日々の中に取り入れてみませんか？小さな頃の思い出が、ふと蘇って「そういえば、こんなこともあったよね」と、きつと会話が弾むきっかけにもなるでしょう。