

100年フードデータベース

都道府県名		福岡県	
100年フード名		えつ料理	
認定部門		<input checked="" type="checkbox"/> 伝統部門 <input type="checkbox"/> 近代部門 <input type="checkbox"/> 未来部門	
発祥時期		<input checked="" type="checkbox"/> 記録あり <u>1642年・江戸時代</u>	
主な伝承地域		福岡県大川市、福岡県久留米市、佐賀県諸富町	
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)		<p>えつ料理は江戸時代の料理本「庖厨備用倭名本草（1642年）」にも記述があり、古くから食べられてきた食材です。</p> <p>5月1日の漁解禁に合わせ、えつ観光川開きが行われ、えつ漁の豊漁とえつ観光の安全祈願が行われます。</p> <p>7月20日までのえつシーズンが終了すると、えつの霊を慰めるとともに、来年の豊漁とえつ観光の充実発展を祈願するため「えつ供養祭」が行われます。</p>	
特徴	食材	えつ	
	製造方法・調理法	刺身、塩焼き、煮漬け、唐揚げ、南蛮漬け、えつ寿司 等	
	道具・食器	大川市では大川組子をあしらった「組子膳」でえつ料理を提供する料理店もあります。	
	種類・主な食べ方	<input checked="" type="checkbox"/> 米・餅・寿司 <input type="checkbox"/> 麺類 <input type="checkbox"/> 粉もん <input type="checkbox"/> 酒 <input type="checkbox"/> 茶 <input type="checkbox"/> 菓子 <input type="checkbox"/> 調味料 <input checked="" type="checkbox"/> 野菜 <input checked="" type="checkbox"/> 魚介類 <input type="checkbox"/> 肉類 <input type="checkbox"/> 海藻 <input type="checkbox"/> 山菜 <input type="checkbox"/> 日常食 <input type="checkbox"/> 保存食 <input type="checkbox"/> 発酵食品 <input checked="" type="checkbox"/> 行事食 <input type="checkbox"/> 贈答品	
保護・継承の取組		毎年6月頃、えつ料理店等が出店する「えつまつり」が開催されます。	
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に		<p>【知】【食】大川観光協会ホームページ【えつ】</p> <p>https://okawa-kk.com/gourmet_etsu/</p>	