

# 100年フードデータベース

都道府県名	大 分 県	
100年フード名	頭 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>江戸時代</u>	
主な伝承地域	竹 田 市	
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>大分県南西部に位置し海から遠く新鮮な海魚を食べる機会が少ない竹田市で、貴重な魚を余すところなく食べるための工夫として「頭料理」が生み出されました。「頭料理」にはニベ、アラ、クエ、ハタなどの大型の白身魚が使用され、普段なら捨ててしまうようなえら、あご、内臓、皮なども材料とされました。それぞれ湯引きし大皿に盛り付け、紅葉おろしや刻みネギ等とともに、カボスの三杯酢等でいただきます。江戸時代初期の藩主中川久清の頃から作られるようになったといわれ、幕末期の記録(元治2年(1865)、慶応2年(1866)「恵比寿講帳」)にも、城下町で正月に開催された恵比寿講の献立に「頭料理」が記されています。祝いごとなどハレの場で家族や客人たちと楽しむとともに、かつては、正月料理のため年末にまな板を縁側に持ち出し、大きな魚をさばく風景が風物詩になっていました。現代でも竹田市内の取り扱い店舗への予約により「頭料理」を食べることができます。</p>	
特徴	食材	ニベ、アラ、クエ、ハタなどの大型の白身魚
	製造方法・調理法	大型の白身魚のえら、あご、内臓、皮なども材料としています。それぞれ湯引きし大皿に盛り付け、紅葉おろしや刻みネギ等とともに、カボスの三杯酢等でいただきます。
	道具・食器	
	種類・主な食べ方	<input 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 checked="" 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	・竹田市歴史文化館の企画展等で紹介しています。	
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<b>【食】</b> 「頭料理」は、御宿・割烹「一竹(いっちく)」(0974-63-2138)や「友修(ともしゅう)」(0974-63-2254)等に予約すれば食べることができます。	

