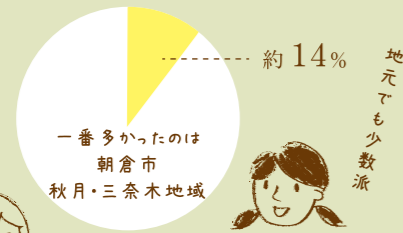


蒸し雑煮と子どもたち

あさくらの小学生に聞きました!

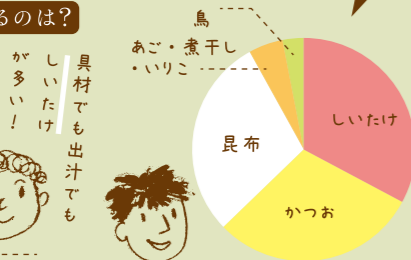
お正月に蒸し雑煮を食べてる子は?



お出汁はなに?

お雑煮の具でよく入ってるのは?

1. しいたけ
2. かまぼこ
3. にんじん



※あさくら観光協会調べ(あさくら地域の小学校19校の5・6年生対象アンケート調査)

蒸し雑煮

つくってみたよ

SNSでみんなの蒸し雑煮をチェック

親戚のお呼ばれで蒸し雑煮を作ってもらいました



寒い日はぬくぬくと蒸し雑煮



実家のお雑煮はこれです!



具沢山にしました!



初チャレンジ

#筑前朝倉蒸し雑煮 #蒸し雑煮

2019 ← 2020

Chikuzen Asakura MUSHIZOUNI®

蒸し雑煮

指宿 鰹節



指宿の鰹節を使用

「筑前朝倉蒸し雑煮(レトルト)」が新しくなりました!

出汁にこだわりました

筑前朝倉蒸し雑煮 × 指宿鰹節 指宿の美味しい鰹節とコラボ!

指宿鰹節について

日本列島の南の端にある、鹿児島県指宿市山川。ここに鶴の港と呼ばれる天然の良港があります。この翼を広げた鶴の姿をした港・山川港は、古くより漁業や貿易の港として栄え、鰹節の生産が盛んな地です。この指宿の鰹節(荒節)をリニューアルした蒸し雑煮でも使用。より香り豊かで奥深い味わいになりました。

筑前朝倉蒸し雑煮プロジェクト(あさくら観光協会内)
TEL 0946-24-6758 <http://mushizouni.jp>

筑前朝倉蒸し雑煮は、あさくら観光協会でも販売中。
インターネットからも購入可能です!
<https://0946.buyshop.jp>



蒸し雑煮って、ナニ?



「蒸し雑煮」とは 福岡県の中央部、筑前朝倉地域に伝わる 蒸すタイプの珍しいお雑煮です。

江戸中期、長崎に伝わった茶わん蒸し料理が 長崎警備をしていた福岡藩に伝わったそうです。 福岡では筑前煮や水炊き等、養鶏が盛んだったこともあり 次第に卵を使う茶わん蒸し料理が広がったと考えられます。 江戸後期には朝倉に置かれた分家の秋月藩も 長崎警備を代行し福岡藩とも親密だったため 特に朝倉地域に広まりました。

当時、卵を使う「茶わん蒸し料理」は 貴重であることから、お正月には 「お雑煮」と並ぶご馳走でした。 いつしかこの2つが合わさって より贅沢な「蒸し雑煮」が生まれたのです。



蒸し雑煮 あるある話

お正月の二日目はお雑煮がコレになるんですよ〜



嫁ぎ先の母が作った雑煮が蒸し雑煮で「えっ!？」と思ったのが懐かしい今ではコレが私の普通です!



朝倉地域でもみんなコレを食べとるわけじゃなくて 武士が住んだ地域に食べとる人が多いぜ

黒田藩が鶏を推奨してたことと関係があると聞いたことがあります!



蒸し雑煮 何を入れる?

具材は家庭でそれぞれ違う!



「敷き大根」お椀の底に大根をおくとお餅がくっつかないのです!



がめ煮(筑前煮)の具材をそのままお雑煮にする家庭も



がめ煮の具材

※具材は一例です。各家庭によって様々です。



◀ お店のMAPをご覧になれます!

左記 QR コードで、このパンフレットに掲載されているお店の位置情報がご覧になれます。

旅館・ホテル



季節それぞれのコース料理に合う蒸し雑煮をお楽しみください。

泰泉閣

朝倉市杷木志波 20 / ☎0946-62-1140

通年 要予約 ※会席料理内



筑後川と耳納連山を眺めながら食べる蒸し雑煮の味は格別です。

ほどあいの宿 六峰館

朝倉市杷木久喜宮 1840 / ☎0946-62-1047

通年 要予約 日帰りプラン当日注文可 ※会席料理内



創業135年。近代的な佇まいの中にある名物昼風呂も人気です。

ホテルパーレンス 小野屋

朝倉市杷木久喜宮 1841-1 / ☎0946-62-1120

通年 要予約 ※会席料理内



笑って泣いて感動の大衆演劇を連日公演しております。

日帰りとお泊まりの宿 ホテル甘木館

朝倉市甘木 2091 / ☎0946-22-3344

通年 要予約 ※会席料理内

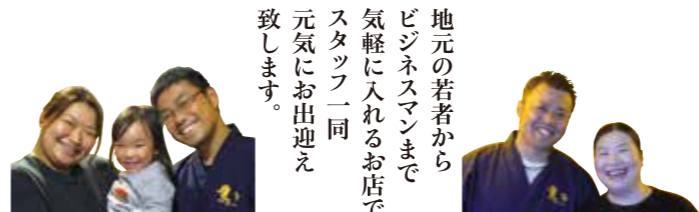


絶景の露天風呂、お食事ともに大人気の温泉です。

カルナパーク花立山温泉

筑前町上高場 795 / ☎0946-23-0001

通年 要予約 ※会席料理内



地元若者からビジネスマンまで気軽に入れるお店でスタッフ一同元気にお出迎え致します。

焼鳥鷹陣 本店

朝倉市甘木 1670-1 センタービル 1F ☎0946-24-8455

通年 数量限定

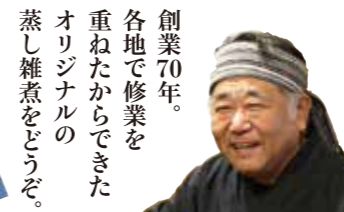
焼鳥鷹陣 吉井店

うきは市吉井町 1290-1MG うきはビル 1F ☎0943-75-3388

通年 数量限定



蒸し雑煮 発祥の地、本葛入り秋月の味をご賞味ください。



創業70年。各地で修業を重ねたからできたオリジナルの蒸し雑煮をどうぞ。

秋月 池田屋

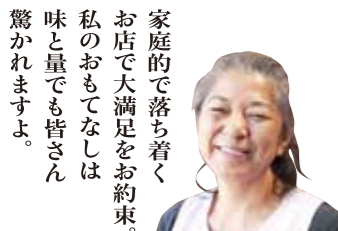
朝倉市秋月 574 ☎080-5270-7555

通年

うなぎ料理 和食処 松月

朝倉市杷木池田 716-7 ☎0946-62-0381

期間限定(11月~3月)



家庭的で落ち着いたお店で大満足をお約束。私のおもてなしは味と量でも皆さん驚かれますよ。

味処 ちくご

朝倉市杷木志波 39-24 ☎0946-62-1303

通年 要予約 到着30分前まで

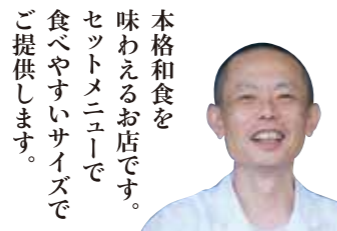


地元のお米を食べて育った「あさくら豚米」入りの蒸し雑煮。ぜひご賞味ください。

大衆食堂 三福

朝倉市甘木 671 ☎0946-28-7898

通年 ※ランチの日替わり定食内

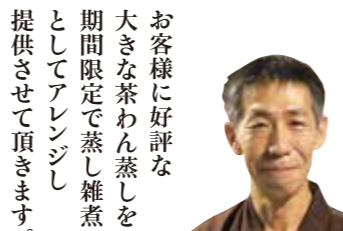


本格和食を味わえるお店です。セットメニューで食べやすいサイズで提供します。

和食処 いけだ

筑前町当所 368 ☎0946-24-4107

通年 ※セットメニュー内

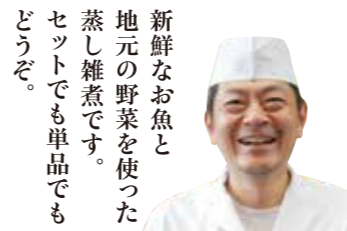


お客様に好評な大きな茶わん蒸しを期間限定で蒸し雑煮としてアレンジし提供させていただきます。

旬彩香房 ますざき

朝倉市来春38-1 ☎0946-23-9818

期間限定(12月~2月) ※夜メニュー内

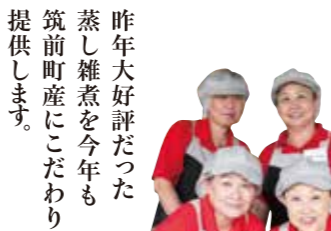


新鮮なお魚と地元の野菜を使った蒸し雑煮です。セットでも単品でもどうぞ。

和食家 なかにし

筑前町下高場 624-2 ☎0946-42-2196

通年



昨年大好評だった蒸し雑煮を今年も筑前町産にこだわり提供します。

みなみの里農村レストラン 筑膳

朝倉郡筑前町三並 866 ☎0946-42-8115

期間限定(1月) 数量限定

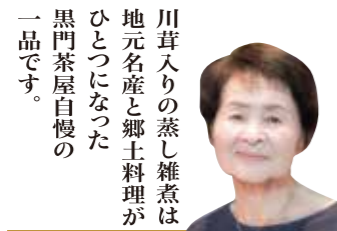


食材にこだわった昔懐かしい蒸し雑煮を南の風のコース料理の一品としてお楽しみください。

ギャラリー茶寮 南の風

朝倉郡筑前町栗田 989 ☎0946-21-0611

未定 要予約 TELにて確認

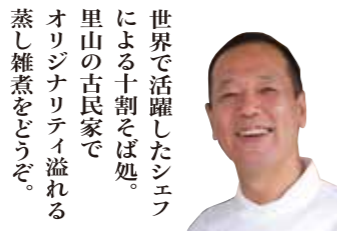


川茸入りの蒸し雑煮は地元名産と郷土料理がひとつになった黒門茶屋自慢の一品です。

黒門茶屋

朝倉市秋月野鳥 684-2 ☎0946-25-0492

通年

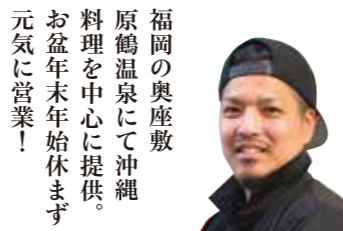


世界で活躍したシェフによる十割そば処。里山の古民家でオリジナリティ溢れる蒸し雑煮をどうぞ。

蛭雪の里 黒川山荘

朝倉市黒川1731 ☎090-8767-9650

通年 要予約 前日まで



福岡の奥座敷原鶴温泉にて沖縄料理を中心に提供。お盆年末年始休まず元気に営業!

お食事処 かりゆし

朝倉市杷木志波25-7 ☎0946-62-2289

通年 要予約 前日まで



当店自慢の「うに」をたっぷり敷き詰めた贅沢な「うにたっぷり蒸し雑煮」です。大人気のランチやうに鍋と一緒に、お楽しみください。

寿司処いずみ田 本店

福岡市中央区渡邊通 5-24-30 東カンビル B1 ☎092-725-6412

通年

寿司処いずみ田 博多駅前店

福岡市博多区博多駅前 2-19-17 東カンビル1F ☎092-473-1864

通年

小谷川家の蒸し雑煮レシピ

おうちでつくる蒸し雑煮



昔からお雑煮は「蒸し雑煮」という小谷川さん家の蒸し雑煮をご紹介します

□材料(出汁10杯分)	〔餅下〕
出汁 540cc	蓮根/人参/かしわ/たけのこ/牛蒡/里いも
(昆布、いりこ、どんこ)	
卵 200cc	
薄口しょうゆ 45cc	〔餅上〕
みりん 50cc	銀杏/ホウレンソウ/紅白かまぼこ一枚ずつ/切こんぶ/切すめ/出汁で使ったどんこ
餅 お好きなだけ	



- 作り方
- 1 だしの材料を大きめのボール一杯の水に浸し一晩冷蔵所におく。
 - 2 出汁 540ccに溶き卵 200ccと調味料を合わせる。
 - 3 材料は全て一口大の乱切りにカットし、それぞれ下ゆでしておく。
 - 4 器の底に根菜類を入れお餅を乗せさらに餅の上に餅上の材料を飾りつける。
 - 5 具材が少し隠れるくらいまで 2 の卵汁を入れる。
 - 6 器にラップをし、蒸し器か湯を 1cm 張った鍋に入れる。弱火で約 15分蒸す。

なんと!蒸しちゃいますか!

「なんと!蒸しちゃいますか!」と、筑前朝倉蒸し雑煮を見た時には驚き、そしてお雑煮やさん魂に火がつかしました。もっと知りたい!この雑煮が食べられている地域を見てみたい!と。全国各地のご当地雑煮を調べていますが、なかなか蒸し雑煮のような個性なお雑煮には出会えません。培われた歴史の背景の物語もあり、これは地域が誇るべき食文化のひとつだと思います。お雑煮って、家庭の中で緩やかに受け継がれている今に生きた文化なんですよ。

お雑煮研究家 粕谷 浩子

Profile

香川県出身。転勤族の家庭に育ち幼少期から全国各地の雑煮の面白さを知る。36歳で女子栄養大学短期大学部へ入学、栄養士の資格を取得。卒業後、中小企業基盤整備機構にて、農商工連携・地域資源活用事業の埼玉県担当チーフアドバイザーに就任、その後、品川区立武蔵小山創業支援センターセンター長を歴任し、現在はお雑煮マーケットを生み出すべく活動中。

