

博物館だより

博物館休館日カレンダー						
2025年 12月						
日	月	火	水	木	金	土
30	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	1	2	3

休館日 ※情報はR7.11.13現在

No.229

令和7年12月1日

みやこ町歴史民俗博物館発行
福岡県京都郡みやこ町豊津1122-13
TEL 0930-33-4666
FAX 0930-33-4667

150年後に響く音

◆博物館NEWS

ふるさと遺産フェスタ・ルポ①「林流抱え大筒演武」

10月19日(日)、育徳館高校を会場に「みやこ町ふるさと遺産フェスタ」が開催され、今年のテーマ「秋月の乱150年」にちなんだ各種催し物が披露されました。口火を切ったのは秋月黒田藩に伝わる砲術「林流抱え大筒」の演武で、乱の際も準備されていたという大筒が、今回はイベントの開始を告げる号砲として大音響とともに発射されました。



▲育徳館高校グラウンドで披露された大筒演武。空砲とはい放たれる音と煙は実戦さながらの迫力でした

12月の歴史講座

◆講座・教室・催し物ガイド

【漢詩紀行講座】
12月6日(土) 9時30分

【古文書講座】
12月13日(土) 10時

【みやこ学講座】
12月13日(土) 13時30分

【古典かな講座】
12月20日(土) 9時30分

※見学会等は別途ご案内します。
※日程等変更となる場合があります。

■年末年始の臨時休館のお知らせ
常休館です。
年末年始休館、
1月5日(月)は通
なお、新年は1月6日(火)から開
館いたします。

年末年始の臨時休館のお知らせ

博物館では館内整理と燻蒸作業のため、左記の期間臨時休館します。期間中はご不便をおかけしますが、宜しくご理解の程お願いいたします。

講演会では川本英紀氏(みやこ町教育委員会)による新資料を基にした研究成果が報告され、討議では乱後百年目(昭57年)に始まった相互交流を今後も多彩な形で発展させようとの意見交換が行われました。

秋月の乱150年を考える

ふるさと遺産フェスタ・ルポ②記念講演&パネル討議



▲討議では小正路淑泰氏(美夜古郷土史学校長)による進行で充実の意見交換が行われました



▲令和7年度最優秀作品「永沼家住宅」

最優秀賞作品決定!

「わたしのお気に入りふるさと遺産」絵画コンクール

恒例の「わたしのお気に入りふるさと遺産」絵画コンクール。今年も沢山のご応募をいただき、828点もの作品が集まりました。予備審査で選ばれた優秀賞6点から、当館来場者による投票で最優秀賞が選出されました。今年はみやこ町制20周年を記念して「町制20周年記念賞」も選出されました。該当者は以下の通りです。

◆最優秀賞

犀川小4年 濱江悠亮さん
作品名「永沼家住宅」

◆町制20周年記念賞(3部門)

①中学生(部) 伊良原中3年 野田陽葵さん
作品名「国分寺三重塔」

②小学生(高学年)の部 作品名「鳴滝不動尊の鳥居」

③小学生(低学年)の部 豊津小2年 富士川琉生さん
作品名「国分寺三重塔」

※最優秀賞に同じ
皆さんおめでとうございます。なお、受賞者は3月に行われる町制20周年記念式典で表彰いたします。

10月の業務日誌から

10月18日(土)、博物館で企画展「秋月の乱150年」が始まりました(11月30日終了)。この展示は乱だけではなく、その後豊津・秋月の人々が戦禍を豊かな相互交流へと昇華させた歩みを紹介するものとなりました。

10月29日(水)、甲塚墓地で旧秋月藩士戦没者墓前法要(豊津郷土史会主催)が行われました。150回忌となる今年は、秋月藩があった朝倉市から林裕二市長が参列し、内田町長と共に哀悼の祈りを捧げられました。



▲展示では戦禍を生き残った慰霊・研究・交流を物語る資料が公開されました



▲法要には約40人が出席。秋月・朝倉市からは戦没者の末裔や地域づくり団体の代表などが参列しました

郷土食

「煮ごみ」について

「文化遺産」としての郷土食

日本の各地域には気候や風土、文化に培われた様々な食文化がみられ、歴史的背景に基づいたものは文化財として登録されます。平成25年(2013)12月4日、「和食・日本人の伝統的な食文化」がユネスコの無形文化遺産に登録され「新鮮な食材や出汁を用いた健康的な食」として海外で関心が高まり和食の消費拡大につながりました。また昨年12月5日には「伝統的酒造り」がユネスコの無形文化遺産に登録され、「日本各地にみられる年中行事や祭礼との関わり」が注目され、日本各地の「郷土食」が見直されるきっかけになりました。その地域で世代を超えて受け継がれる食文化を対象に文化庁が認定する「100年フード」事業では、北九州の「焼きうどん」「糠の食文化」などが認定され、伝統的な食文化の継承に努めています。また農林水産省による「うちの郷土料理」(次世代に伝えたい大切な味)の取組みでは、日本各地に伝わり住民に広く支持されてきた郷土料理を選定したもので、その歴史やレシピなどをデータベース化し、



がめ煮

「がめ煮」とみやこ町周辺地域に伝わる郷土食「煮ごみ」についてご紹介します。

「がめ煮」について

「がめ煮」は、福岡県を代表する郷土料理で、北部九州一帯に類似した料理がみられ「筑前煮」や「炒り鶏」ともよばれます。「がめ煮」の名称由来については諸説あります。が、鶏肉など様々な食材を用いることから博多弁の「寄せ集める」意味を示す「がめくり込む」に由来する説や、豊臣秀吉の朝鮮出兵(文禄の役)の際、兵士が「どぶがめ」(スッポン)と野菜を煮込んで食べた「亀煮」に由来するという説があります。県内では「がめ煮」の

呼称が用いられていますが、一般的に九州地方以外では「筑前煮」と呼ばれています。これは約1300年前に設けられた「筑前国」に由来しています。筑前国は、豊前国(現在の北九州から大分県宇佐市に及ぶ行政範囲)。現在の県庁にあたる「国府」がみやこ町国作に設けられました)、筑後国を除いた福岡県の大部分に及ぶ古代の国で、九州を統括する「大宰府」が置かれましたこともあり、「北部九州を代表する料理」としてこの名称が用いられたとみられます。「がめ煮」は鶏肉、シイタケ、コンニャク、ゴボウ、レンコン、ニンジン、サトイモなどの食材を煮込んで作られますが、かつては、鶏肉の代わりに、カジキマグロの角切り、兔肉、皮クジラを入れた事例も確認できます。福岡市は鶏肉、ゴボウの消費量が全国ランディングでも上位を占めますが、この理由のひとつとして「がめ煮」の食材利用が挙げられています。

また、仏事には鶏肉の代わりに油揚げを用いたり、一部の地域では、具材の種類を奇数にするなど行事の内容によって材料を変更しながら調理する事例もみられます。このように「がめ煮」は、正月やお祭りなどの慶事や冠婚葬祭には欠かせない料理として、大切に受け継がれてきたことから農林水産省による「うちの郷土料理」(次世代に伝えたい大切な味)の取組みでは、日本各地に伝わり住民に広く支持されてきた郷土料理を選定したもので、その歴史やレシピなどをデータベース化し、

情報をお伝えします。福岡県では、以前ご紹介した「酢もち」のほか「かしわめし」、「鶏の水炊き」、「がめ煮」などが選定されています。

「がめ煮」とみやこ町周辺地域に伝わる郷土食「煮ごみ」についてご紹介します。

「煮ごみ」について

鶏(ニワトリ)という名称は「庭で飼う鳥」に由来するといわれ、牛や豚とは異なり、容易に飼育でき卵や肉が得られる家禽として重宝されてきました。東九州地域では、大分県の宇佐・中津地域の「から揚げ」、別府市の「とり天」、宮崎県の「チキン南蛮」など独自の鶏肉料理がみられます。今から60年ほど前、みやこ町や周辺地域の各家庭では鶏を5~10羽ほど飼育している風景がみられ、祭りや正月などの「特別な日」に、普段は口にできない鶏肉料理として作られたのが「煮ごみ」です。「煮ごみ」は「汁気の多いがめ煮」と表現されるように、材料や作り方が「がめ煮」とよく似た料理です。町内で実施した「煮ごみ」に関する聞き取り調査では「煮ごみ」のほか「みごみ」、「煮五味」(鶏肉、ゴボウ、レンコン、ニンジン、サトイモなど5つの食材の味を意味したものか?)などの呼称が確認できましたが、その語源は「煮込み」という同じ名称の郷土料理が確認できます。この「にごみ」も「がめ煮」や「煮ごみ」と食材や調理方法もよく似ていますが、唯一異なるのが、大村市の特産で

呼称が用いられます。九州地方以外では「筑前煮」と呼ばれています。これは約1300年前に設けられた「筑前国」に由来しています。筑前国は、豊前国(現在の北九州から大分県宇佐市に及ぶ行政範囲)。現在の県庁にあたる「国府」がみやこ町国作に設けられました)、筑後国を除いた福岡県の大部分に及ぶ古代の国で、九州を統括する「大宰府」が置かれましたこともあり、「北部九州を代表する料理」としてこの名称が用いられたとみられます。「がめ煮」は鶏肉、シイタケ、コンニャク、ゴボウ、レンコン、ニンジン、サトイモなどの食材を煮込んで作られますが、かつては、鶏肉の代わりに、カジキマグロの角切り、兔肉、皮クジラを入れた事例も確認できます。福岡市は鶏肉、ゴボウの消費量が全国ランディングでも上位を占めますが、この理由のひとつとして「がめ煮」の食材利用が挙げられています。

また、仏事には鶏肉の代わりに油揚げを用いたり、一部の地域では、具材の種類を奇数にするなど行事の内容によって材料を変更しながら調理する事例もみられます。このように「がめ煮」は、正月やお祭りなどの慶事や冠婚葬祭には欠かせない料理として、大切に受け継がれてきたことから農林水産省による「うちの郷土料理」(次世代に伝えたい大切な味)の取組みでは、日本各地に伝わり住民に広く支持されてきた郷土料理を選定したもので、その歴史やレシピなどをデータベース化し、

現在、日本をはじめ世界各国で、歴史的に受け継がれてきた「郷土食」や地域で育まってきた「郷土食」を次世代へ伝えるための取組が行われています。日本では特に核家族化が顕著になった40年ほど前から、これらの「食文化の継承」の衰退が危惧されたことから、日本各地で郷土に伝わる独自の料理を対象に聞き取り調査を行い詳細な記録が作成されました。その土地に根付いた食文化は、先人が伝えてきた知恵の賜物であり、今後もかけがえのない「地域の宝」として、永く受け継いでいきたいもので、