

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		小郡の鴨を取り巻く食文化		
認定部門		☒ 伝統部門 ☐ 近代部門 ☐ 未来部門		
発祥時期		☒ 記録あり <u>江戸時代</u>		
主な伝承地域		福岡県小郡市		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)				江戸時代に記された「鴨上納文書」によると、当時の久留米藩が藩内の特産物と同様に鴨も税の対象としてたことがうかがえます。又、江戸幕府への献上品として11代将軍、徳川家斉へ鴨肉の塩漬けを送っていたことが分かっています。毎年11月15日から2月15日までの猟期には、江戸時代から続く伝統の「無双網」が行われ、青米を撒いて何日もかけて鴨を餌付けし次第におびき寄せた鴨を一網打尽にします。（捕獲数は制限されています）こうして捕獲された鴨は傷も臭みもなく、大変美味しいと評判です。
特徴	食材	伝統猟「無双網」で捕獲された天然の鴨肉		
	製造方法・調理法	お狩場焼き		
	道具・食器			
	種類・主な食べ方	☐ 米・餅・寿司 ☐ 麺類 ☐ 粉もん ☐ 酒 ☐ 茶 ☐ 菓子 ☐ 調味料 ☒ 野菜 ☐ 魚介類 ☒ 肉類 ☐ 海藻 ☐ 山菜 ☒ 日常食 ☐ 保存食 ☐ 発酵食品 ☐ 行事食 ☐ 贈答品		
保護・継承の取組		小郡市では毎年、11月に市内の飲食店が合鴨を使用したオリジナル料理を一般客に提供し、その味を競う「鴨まちコンテスト」を実施しています。		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に		【食】 料亭さとう別荘（天然鴨料理専門店） 伝統的な野鴨猟「無双網」で捕獲された鴨を使うことにこだわっていることが、美味しさの秘密です。 （鴨料理は11月～2月の提供） 【住所】福岡県小郡市小郡1281 【電話】0942-72-3057  ↑ map 		