昔編 糸島の農畜水産

太古の昔から、歴史と風土と人が育み続ける糸島の食

糸島には太古の昔から、海と山、豊かな自然に育まれたおいしい食べ物がたくさんありました。糸島の遺跡や出土遺物・古い地誌や記録から、昔の糸島の名産品・特産品を紹介しましょう。

野北の大蛤（はまぐり）

『野北大蛤』と呼ばれる、志摩野北浦で採れるハマグリが江戸時代の特産品でした。殻の色が白く厚くて、その味は最高に美味と記録されています。他の地域ではみられない稀少なものであったようです。

玄界灘の鯛

鯛は江戸時代から玄界灘の特産品として知られ、3・4月に岐志・新町や野北の浜などで行われる鯛網漁は春の風物詩でした。福岡藩主である黒田の殿さまにも糸島の鯛を献上した記録があります。

引津湾の塩

引津湾沿岸の地域では、奈良時代に巨大な鉄の釜をつかい、海水から塩をつくる製塩がおこなわれていたという記録があります。古代の糸島で塩づくりも行われていたんですね。

姫島のウニ

江戸時代の文献によると、ウニは、この周辺の海域では姫島のものが最上品であったと記されています。殻を取り、塩ウニにして食べていたようです。

糸島ではじまった日本の米づくり

二丈石崎の曲がり田遺跡では、わが国最古級の米づくりにつかった道具類（石器など）が出土。糸島はわが国で最もはやく大陸から稲作技術が伝わり、米づくりがおこなわれた地域でした。

芥屋（けや）の杜（とう）氏

「杜氏」とは、いっさいの日本酒造りの工程を管理する酒造り職人集団のこと。特に芥屋杜氏は有名で、江戸時代以降、農閑期になると福岡市や北九州市周辺・佐賀県の一部まで酒造りの出稼ぎに行っていました。お酒づくりのプロが昔から糸島にいたんですね。

桜井のセリ

セリは江戸時代の文献に桜井村産の味が良いと記されています。朝鮮出兵の折、肥前名護屋にむかう途中に糸島に立ち寄った太閤秀吉が、この時に食べた「桜井のせり粥」をたいそう気に入ったという伝承があります。

殿さまセレクション 糸島の名産品

江戸時代、福岡藩主が前原宿に宿泊した際、隠居していた父のもとへ当時の糸島の名産品を贈った記録があります。この時、贈られた糸島名物は、ワラビ・ウドなどの山菜やしじみ貝など。特に雷山川河口で採れるしじみ貝は、前原宿を通った幕府の役人にも献上した記録もあり有名な昔からの名物だったようです。

柑橘（ミカン）

糸島のミカンは江戸時代から有名で、怡土郡淀川村産のものが良いとされ、「淀川蜜橘」と呼ばれていました。他にも、井原村や御床村のミカンも評判だったようです。