

くunch料理 (1/2)

～「三月倒れ」というご馳走～

三月倒れとか無礼講とかいって、くunch料理の豪華さや、酒座の自由放埒さを吹聴する傾向があるが、この様な傾向は明治以降の近代に属することで、明治以前は極めて質素で、ささやかなものであった。

唐津藩では度々、領民に対して儉約令をくだしており、そのなかには、一、神事は濁酒取肴三種、膳部八平臈、但シ平は五品以下、…（略）客来一切不相成、…（略）

とあり、また

「三盃酢漬二煮〆限り、膳部一切ナシ」という有様であった。昔の人は、地域的にも、職業的にも人との付き合い範囲が狭く限られていたし、経済的にも余裕のある人は少なかったため、この程度のものが精一ぱいといふ人が多かったであろう。勿論藩庁のお歴々との付き合いをもった裕福な御用商人は別である。

くunch料理について、唐津町方で具体的内容は明かではないが、嘉永の頃の佐志くunchに於ける賄ぶりを記録したものがあるので一見してみると、酒の肴としては口取肴と煮しめ、さしみの3種、他に不足の場合の用心として比目魚（ひらめ）と大根の煮つけ及び三杯酢となっており、膳部としては臈、汁、平（竹わ、蒟蒻、ねぎ）、そして赤飯となる。

当日の来客は五十人余と記録にあるが、これは佐志組の大庄屋の記録なので、小前の百姓や町人には真似のできない振舞だったかもしれない。それにしても豪華といったものでもない。

～2/2へつづく～

分野 文化

地域 唐津

◎地図・写真・統計資料など



くunch料理

(唐津新聞社より)

◎引用・参考文献（出典）

◆坂本智遺稿集 唐津曳山の歴史 他、唐津の明治維新より抜粋

◎もっと詳しく知りたい方は

唐津市近代図書館へ
お問い合わせください。

■電話：0955-72-3467

■ホームページ：
http://tosyokan.karatsucity.jp/hp/cnts_lib/index.html

くんち料理 (2/2)

～「三月倒れ」というご馳走～

～1/2からつく～

唐津の典型的くんち料理とは、酒は店から買うものの、甘酒は各家で必ず作った。こわ飯は栗の入ったものが上等である。味噌汁とナマス、ナマスの肴は青物で、アジかコノシロがよい、イワシかサバでもよい。その他に鯛かアラの尾頭つきの丸煮または丸焼がある。大家になるほど大きな魚を使う。

以上がくんちの御馳走に一応なくてはならぬもので、その他に、さしみ、ぬたもの、赤かぶの三杯酢、魚の煮付、里芋、人参、蓮根などの煮み、こんぶ巻など作っておくのが普通である。昔と今の大きな違いは、昔は来客の一人一人に料理を出して接待したが、今では、鉢盛の形で、用意された料理のすべてを、応接台に所狭しと並べ、客はそれぞれの取皿を使って望のものを取るという、これは中華料理や、長崎の卓袱料理からきた接待の要領である。

分野 文化

地域 唐津

◎地図・写真・統計資料など



くんち料理

(唐津新聞社より)

◎引用・参考文献(出典)

- ◆坂本智遺稿集 唐津曳山の歴史 他、唐津の明治維新より抜粋

◎エピソード・伝承・うんちく など

■くんちを支える女性達 唐津呉服町HPより

男達が祭りで出かけた後、家の留守を預かる女性達は、大勢の来客に備え「くんち料理」の準備に大忙しになります。

10月末から準備を始め、11月2日には終わらせ、3日からの来客に備えます。

「くんち料理」は、「3月倒れ」と言われるほどの郷土料理や各家庭の伝統的な料理、鉢盛やお寿司、有名なアラの煮つけ(どこの家庭でも出しているわけではありません)鯛の煮つけや塩焼きなどなど。さまざまな料理とお酒でお客様をもてなします。

「からつくんちは無礼講」などと言われていますが、親戚や商売の取引先、お得意さん、友人等の方で、招待されたりしなければ、基本的には味わえません。一昔前には、この「無礼講」を勘違いして、見ず知らずの家に上がりこんで飲み食いしている人がいましたが、絶対に許されない事ですので、勘違いなさらないようお願いしたいものです。

「からつくんち」をする家に嫁いだ女性は、「くんちに曳山をまともに見た事が無い」と言うほど接待に追われ、くんちを陰で支えています。からつくんちのこの豪華な祭りは、女性達の陰の努力があって出来る祭りなのです。

◎もっと詳しく知りたい方は

唐津市近代図書館へ
お問い合わせください。

■電話：0955-72-3467

■ホームページ：
http://tosyokan.karatsu-city.jp/hp/cnts_lib/index.html