



南島原の郷土料理を伝えよう！

南島原には「イギリス」と言う、ちょっと変わった名前の海藻料理があります。イギリスは海藻を煮溶かして冷やして固めた料理です。料理に使われるイバラノリ属の海藻を、地元ではイギリス草と呼んでいます。イギリスは、お葬式や法事、お盆などの仏事の供物、お祭りや婚礼の料理のおもてなし料理です。その理由には、採ってきた海藻を水にさらして天日乾燥し、これを何度も繰り返す手間と時間がかかること、料理の出来栄が経験的なコツに左右されること、冷やして固める手間がかかりすぎることから、忙しい日常ではなかなか作る時間がなかったからだと思われます。



イギリスは、島原の乱（1637-38）によって壊滅した島原半島に、幕府の命で移住した小豆島の人々から伝承された食べ物です。私たちはイギリス料理のルーツを調べるため、小豆島へ勉強に行ってきました。小豆島の土庄町の四海漁協女性部の方々とイギリス・イギリス料理について情報交換することで、300年以上もの間、ほぼ同じ料理方法で伝わってきたイギリス料理の食文化に驚きと感動を覚えました。私たちはこれを冊子に取りまとめ、イギリス料理の食文化とともに、地元の方々、民泊の学生らにイギリス料理を伝えています。

※小豆島ではイギリスをイギリスと呼びます



自分たちで調べて製作した冊子

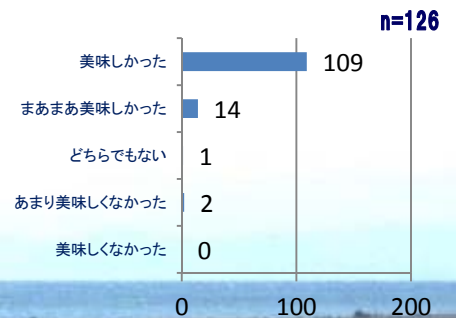


イギリス草(イバラノリ)



H25から延べ300人にイギリス料理を伝承

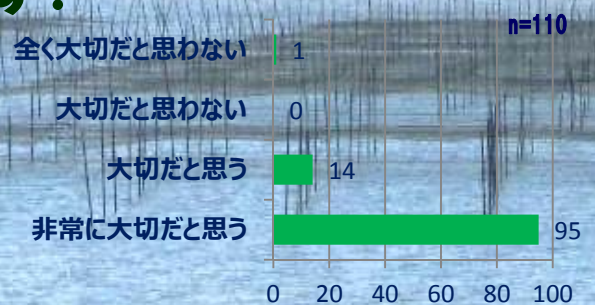
イギリスを食べた感想



藻場や干潟の保全活動も積極的にを行っています！



漁村の大切さについて



○活動組織の概要

発足年月日:平成21年5月31日

構成員(平成26年11月現在)
漁業者34名 漁業者以外21名

計55名



活動組織 有家の浜を守る会(有家町漁業協同組合内)代表 伊達 良義

連絡先: 〒859-2121 長崎県南島原市有家町石田8-12 TEL0957-82-2806 担当 濱本