

# 柳川名物いろいろ

柳川には、その城下町としての歴史や恵まれた自然の幸を生かした特産品・名産品がたくさんあります。柳川らしい名物として地元で親しまれていると同時に、観光のお土産としても人気があります。



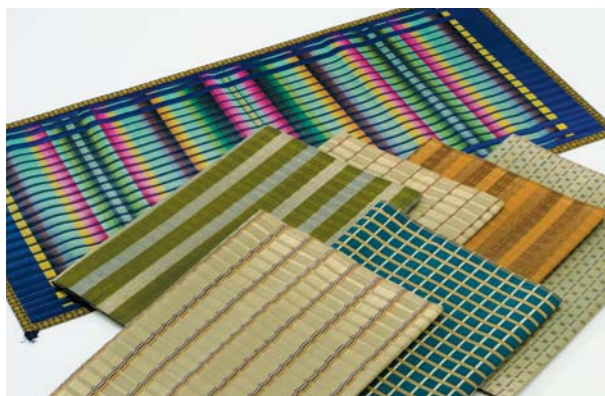
**柳川神棚**  
江戸時代より続く柳川独特の型の神棚で、仏壇の木地師が作り始めたといわれており、各所に仏壇の技法も見られます。福岡県伝統工芸品にも指定されており、宝くじ用の神棚はお土産としても喜ばれています。現在は市内の三軒のみでこの伝統を伝えています。



**柳川まり**  
柳川の雑節句に欠かせない祝いの品です。江戸時代、藩の腰元たちが作り始め、それが町家の女性たちにも広まったといわれています。木屑や木綿糸をぎつくり巻いて下地を作り、そこにカラフルな刺繍を施していきます。母から娘へと受け継がれてきた柳川まりは、菊や椿、花しょうぶなど華やかな模様や明るい色使いが特徴で、最近はお土産としても人気があります。



**蒲池焼**  
蒲池窯は、江戸時代に幕府への献上品や藩主御用の進上品を製作していた柳川藩の御用窯で、田中吉政が肥前の家永彦三郎方親を招いて開かせたのが始まりです。蒲池焼は釉薬を使わない素焼きの土器で、その趣のある作風が珍重されたといわれていますが、残念ながら、本窯は明治の初めに途絶えてしまいました。現在は、資料を基に新しい窯が再興され、当時の技法を伝えています。



**い草製品（畳表、花ござ）**  
筑後地方は古くからい草の産地でしたが、柳川市内でも畳表や花ござなどい草製品の生産が盛んに行なわれてきました。最近では機械織りのものが増えてきているようですが、い草製品の生産は現在でも行われています。



**さげもん**  
江戸末期から伝わるという柳川独特の雑節り「さげもん」は、女の子の健やかな成長を願って贈られる手作りの吊りひなです。着物ははぎれなどで作られた縁起の良い鶴や宝袋、這い人形などの布細工49個を7連の糸で吊るし、中央に鮮やかな色のまりを2個下げます。始終苦勞(49)しなくてもよいように、また、50年以上長生きできるように(51)という願いを込めての飾りつけとされています。



**うなぎのセイロむし**  
たれをまぶしたご飯とうなぎのかば焼きをセイロに入れ、錦糸玉子を散らして蒸し上げた料理で、観光客にも人気の柳川名物です。市内には多くのうなぎ屋さんがあり、それぞれお店の味を競っています。もともとうなぎは、江戸時代には藩の特産品としてよく取れていたようですが、最近では天然物は少なくなっているようです。



**有明海のノリ（ノリの佃煮）**  
有明海は日本屈指のノリ産地で、その養殖作業は冬の有明海の風物詩であり、その品質・生産量は全国に誇れるものです。海水の豊富な栄養と適度に薄まった塩分濃度、日本一の干満差を利用した支柱式養殖で作られる有明海のノリは、柔らかくておいしいため、最高級品とされます。また、有明海産のノリを使い、盛んに作られているのがノリの佃煮。ご飯のおかず最高です。



**粕漬**  
有明海の豊富な海の幸を生かしたタイラギの貝柱や海茸の粕漬は、柳川らしい古くからの特産品です。お酒のつまみやご飯のおかずとして、また、お土産などにも喜ばれています。



**柳川凧**  
江戸時代から伝わる民芸品で、正月の縁起物にもなっています。最も人気がある「目返し面」は、風を受けると目玉がクルクルと回転するカラクリ凧で、赤い金時さんのような顔をしてことから「金時凧」とも呼ばれています。最近ではあまり凧揚げは見られなくなりましたが、愛らしいデザインとカラフルな色使いは装飾品としても飾られることも多いようです。



**柳川鍋**  
ドジョウと笹掻きにしたゴボウを割下で煮て卵で閉じた鍋料理で、柳川の郷土料理、と言いたいところですが、その名の由来は、江戸時代に「柳川」と言うどじょう屋が始めた料理という説が一般的です。他にも、柳川産の土鍋を使ったという説、鍋にドジョウを並べた姿が柳の葉に似ているからという説など諸説ありますが、柳川で昔から食べられていたものではないようです。ただ、近年は市内で柳川鍋を出すお店も増えてきています。

**郷土菓子**  
柳川には、越山もち、米せんべい、あめがたなど、城下町らしい郷土伝来のお菓子がいくつかあります。越山もち、白あんを柔らかい求肥(ぎゅうひ)で包んだシンプルなもちで、江戸時代からその味を伝えています。初代治平が浄瑠璃を好み、「越太夫」と呼ばれていたことから「越さんのもち」という名が付いたといわれています。また、最近では観光のお土産としても、柳川にちなんだお菓子がいろいろ作られています。