

# Living リビング福岡

リビングネットワーク

〒810-8585  
福岡市中央区渡辺通5丁目23-8  
サンライツビル7階  
(代) ☎092-711-5045



1474号 週刊/無料

西日本リビング新聞社

HP=<http://www.LQLQ.net/>



「唐津くんち」に詳しくなろう！  
新刊「えんや！ 曳山が見た唐津」



1600円（無明舎出版、税別）

唐津くんちを多面的にとらえながら紹介する。

なかでも、もつとも楽しいのは各家庭の豪華な料理だ。アラの姿煮、ツガニ、卵とじ、タイの南蛮漬け、

の仕切り方、神社のおみこしと早朝の獅子舞、曳山を塗り替える福岡県の伝統工芸職人など、3年がかりで約60人のインタビュー、写真71点で構成したのが、このルポだ。

唐津くんちでは初めてというエピソードも多く登場する。例えば、京都で染めるという羽二重の法被職人の話、やはり京都で作成される太鼓職人の音作り、大分県日田市の半てんの職人の染めの様子。

唐津の人の暮らしや、戦前の町の様子、もう失われた商店街の暮らし、お母さんの自慢料理、そして祭りを裏から支える日本の伝統工芸の職人の心意気など、

刺し身など。どの家でも50人から100人以上の料理を作ってもてなす。盛りつけは有田の大皿や鉢。受け継がれた器や重箱、昔の祭りの様子など、各家に眠っていたセピア色の写真に閉じこめられた祭りの様子や、料理の方法、これは町の宝探しでもあるのだ。

（金丸弘美）

佐賀県の秋祭り唐津くんちは華麗な14台の漆の曳山（やま）が見事だ。江戸末期から明治初期に造られた曳山は、長い歴史のなかで唐津の暮らしぶりを見てきたのだから。

そんな視点で、各家庭の料理や器、戦前の唐津の町並み、300店もでる露店

金丸弘美かなまる・ひろみ／1952年佐賀県唐津市生まれ。ライター&エディター、コーディネート。農業、食材に関してはここ7年で北海道から沖縄まで全国の農村200カ所、東京の農家や野菜売り場60カ所を自ら巡り、著書も多数。