

ふなめし

- 見島湖周辺地域に伝わる郷土料理 -



ふなめしは、岡山県南部に伝わる冬の郷土料理です。

脂ののった寒鮓と、根菜がたっぷり入ったコクのある汁を

熱いご飯にたっぷりかけて、ふうふうと息をふきかけてかきこめば、体の芯から温まって、元気いっぱい。

【ふなめしの歴史】



ふなめしの歴史は、見島湾干拓の歴史と共にあります。江戸時代から本格的な新田開発が始まり、先人たちは大変な苦勞をして開墾を進めてきました。干拓地にはりめぐらされた農業用水路ではたくさんのふなが獲れ、中でも寒中に獲れる「寒鮓」は、特有のコクがあり珍重され、当時の生活の貴重なタンパク源となっていました。

寒い冬の日、新鮮な寒鮓をまな板の上で調子よくトントンと包丁でたたいて料理したことから、「とんとこ汁」「とんとこ飯」とも呼ばれ、地元の人々に愛されてきました。



「ふなめし祭り」(妹尾公民館)



見島湖でとれるフナ



見島湖の漁師(仕掛網)

撮影：國田武一



撮影：南條節夫



撮影：南條節夫

ふなめし料理教室の様子(第二藤田小学校)

FUNAMESHI

- Local food of Kojima Lake -

FUNAMESHI is the unique local food.

It has been handed down in South Okayama area including Kojima Lake.

FUNAMESHI : Kind of rice bowl dish.

Rice and Simmered minced Funa meat & vegetables (radish, leek, burdock root and lotus)



【HISTORY】

The origin of FUNAMESHI dish is the reclaimed land. In the Edo-era, Kojima Bay reclamation project had started. All of the fields surrounding Kojima Bay are arable land reclaimed from the sea. Irrigation and drainage network in the reclaimed land abounded of freshwater fish such as Funa, so pioneers of the reclaimed land often cooked and ate FUNAMESHI as an energy source in winter season.

Fishermen of Kojima Lake continue to catch lots of Funa still now, and FUNAMESHI has been handed down from one generation to another in the Kojima Lake Area.



FUNAMESHI Festival
at Seno local community center



“Funa” (Crucian carp)



Fisherman of Kojima Lake

撮影：園田武一



とろろ ころもやくの人は小さくちぎります
ねぎは小口きりにします

撮影：南條節夫



撮影：南條節夫

FUNAMESHI Cooking Class at Daini-Fujita elementary school