

## 佐賀県の郷土料理

# 「だぶ」について知ろう

12月19日(金)

### <今日の献立>

ごはん 牛乳 だぶ  
白身魚のみそマヨネーズ焼き  
きんぴら



佐賀県は、米やたまねぎ、れんこん、みかんなどの農産品やのりやイカなどの水産品が豊富なところですよ。

## 「だぶ」とは？

鶏肉と季節の野菜を入れて作る郷土料理です。煮くずれしやすい食材は使わずに、水をたくさん入れて「ぎぶぎぶ」に仕上げることから、“ぎぶ”がなまって「だぶ」と呼ばれるようになりました。



冠婚葬祭などの客を招待する場面で振る舞われる料理で、慶弔によって材料や切り方に違いがあります。

写真出典:農林水産省ウェブサイト ([だぶ 佐賀県](#) | [うちの郷土料理:農林水産省](#))

お祝いなどは四角に、法事などは三角に切ります。各家庭の味がありますが、お祝いでは砂糖を使わなかったり、法事などでは色が華やかにならないよう色玉麩(イロタマコ)を使わなかったりします。各家庭によって味付けは異なりますが、かつては、隣近所など、集落の人が集まり、一度にたくさんの量を共同で作っていたそうです。