太宰府の食文化

木簡に記されていた食物などの情報から 8 世紀の太宰府の食文化について伝わります。太宰府と古代の首都である奈良で発掘された木簡に刻まれた情報に基づいて、この時期に消費されたものについて語られています。

ここに展示されている料理は、実際に出された料理に似せてるものであり、730年の早々に、立体模型に描かれている梅の開花の宴で出されました。高官には左側の豊かで様々なご馳走が提供され、右側のより簡素な食事は下級の官人に提供されました。

一番大切な来賓のメニューにはキジとサーモンの切干、鮎の寿司、アワビの酒蒸し、様々なピクルス、鯛やイカその他の刺身、甘くしたもち米とヨモギの葉で作った伝統的な春のデザート(草餅)などが含まれます。現在でも日本の定食屋(定食)で同様の食べ物を見つけることができます。

宴の立体模型では、数人の来賓が盃を挙げているのが見えます。桜の開花を祝う今日の花見の宴のように、日本酒は宴で中心的な役割を果たし、詩を作る際に来賓の創造性を刺激したのでしょう。