

大宰府的飲食文化

「木簡」，是了解西元 8 世紀的大宰府（今太宰府，12 世紀以前的名稱）飲食文化的寶貴依據，從大宰府和日本古都奈良出土的木簡上所刻的資訊，可以深入了解當時人們的消費內容。

在 730 年初的那場「梅花宴」上，可能就有與這裡的展示相類似的菜餚。左側是為高階官員準備的豐富宴席，右側則是為低階人群提供的簡單飯菜。

為重要貴賓準備的菜單包括野雞乾和鮭魚乾、香魚壽司、清酒蒸鮑魚、各類時令醃菜、鯛魚和魷魚等生魚片，以及「草餅」（一種用糯米和艾葉製成的傳統春季甜食）。直到現在，日本餐廳仍提供類似定食。

在宴席場景的立體實景模型中，一些客人舉著酒杯。和現在櫻花時節的賞櫻宴會一樣，日本清酒在席間扮演著重要角色，甚至還能激發人們創作和歌（日本傳統的詩歌形式）的靈感。