



博多の

goriyon's



手作り料理に
安全無事を願う
気持ちを込めて、

男の祭りの印象が強い
博多祇園山笠ですが、男
衆が安心して山笠に参加
できるのは、陰で支える「ご
りよんさん」の力があって
こそといわれています。

なかでも、連日のように
山を担いで走る男衆
にとって、ごりよんさ
んの作る手料理はパ
ワーの源。東流上普
賢堂町のごりよんさ
ん、清田圭子さんは
山笠期間中の15日
間、十数名のごりよ
んさんと一緒にほぼ
毎日、50人分の料理を作っ
ていらっしやいます。

「揚げ物があって、煮物
があって、おにぎりや汁物
があって。作っているのは
ごく普通の家庭料理。特
別手の込んだ料理ではあ
りません。」



あさりたっぷり貝汁は味増仕立て。
「私がごりよんさんになるずっと前から
の伝統の味です。」

郷土料理



博多の夏の風物詩といえば「博多祇園山笠」。毎年7月に開催される760余年の伝統を誇る祭りです。
重さ1トン、豪華絢爛に飾り付けられた山台を担いだ男衆が博多の町を駆け抜けます。
そんな男衆のパワーの源になっているのが、男衆の奥さん「ごりよんさん」の手作り料理。
そこで今回は、ごりよんさんのお一人、清田圭子さんに博多の夏の郷土料理を教えてくださいました。

山笠とともに、
地域の味を伝えていきたい。

博多祇園山笠では、流ご
と町ごとに習わしがあり
ます。清田さんの東流上普
賢堂町では、山笠最終日に
貝汁を出すのが習わしだ
そうです。一緒に台所に立
つことで、一つの味が受け

継がれていくのだと思いま
す。こうした地域の味や食
文化は、子どもや孫の世
代にも伝えていきたいで
す。地域の味も博多祇園
山笠で大切な伝統の一つな
のです。清田さん、今年
の夏もおいしい手料理で
博多の祭りを盛り上げて
ください。

清田 圭子さん

博多の町に住んで40年以上、東
流上普賢堂町のごりよんさんとし
て博多山笠を支
えていらっしやう。
現在は同町のごりよんさんの
リーダー的存在。



唐揚げや玉子焼き、
おにぎりや家庭的な
料理が並びます。
「若い世代のごりよ
んさんから最近の流
行りの料理を教えて
もらうこともあるん
ですよ」と清田さん。



「外はキュッ、中はふんわりがおいし
いおにぎりのポイント」と清田さん。

りませんが、味と見た目、
栄養のバランスには気を
配るようになっています。あ
とは、怪我なく安全に祭り
が進みますように、と思う
気持ちで隠し味かな」と笑
顔で話される清田さん。リ
ズム良くおにぎりを握る
手つきからも愛情が伝わ
ります。

