

さが
佐賀の

しょく
食

について

しら
調べよう

『サガスバ』で本をさがそう



『サガスバ』(郷土資料室)は、佐賀に関する本が置いてあるお部屋です。
歴史や人物、産業、芸術などさまざまな分野で、新しい本から古い本まであつめています。
佐賀のことについて調べたいときには、まずサガスバにきてみよう!
本は、請求記号順にならんでいるよ。

郷土の文学

言語・スポーツ・芸術・産業

請求記号は
S588
S596

グルメガイドや郷土料理はこい

民俗・自然・工学・産業

教育・統計・経済

佐賀の観光案内はこのあたり
S290

佐賀の人物・市町村の歴史

人物の伝記・地誌・行政

広報誌

地図

新しく入った本

佐賀の人が書いた本

総記・哲学(葉隠)

佐賀県の歴史

武士の教えである葉隠や、佐賀県の歴史全般、遺跡についての資料

検索用
パソコン

複製資料
近世史料
事典

パスファインダー
チラシなど

展示コーナー

請求記号は本の住所

S 289

0,55

分類番号
本の内容ごとにつける番号。

著者記号
書いた人の名前または書名の頭文字のアルファベットと、割り当てられた数字。

分類番号→著者記号の順でならんでいる。

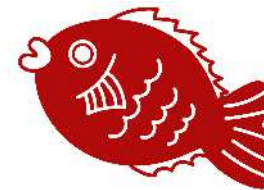
CHECK

サガスバに置いてある本は、貸出ができません。
公開閲覧室や児童室に同じ本がある場合があるので、
検索用のパソコンで調べるか、カウンターの職員にたずねてください。



さが きょう ど りょう り 佐賀の郷土料理

かばやき す こ さ が ありあけかい うみ さち
ムツゴロウの蒲焼、ふなんこぐい、須古ずし…。佐賀には有明海の海の幸
ふる つた きょうど りょう り
などをつかった、古くから伝わる郷土料理がたくさんあります。
りょう り ほん しら
どんな料理があるのか、本で調べてみましょう。



でん どう しょく

伝統食

へん まるぜんしゅっぱん じどうしつ (児童室) だい
こどもくらぶ／編 丸善出版 383／デン／大 ☆

ち い き べつ ぜん こく きょうど
テーマや地域別に、全国の郷土
りょう り しら
料理を調べることができます。

さ が けん かん い
佐賀県は、蟹づけ・だぶ・イカの活

す こ じる
きづくり・須古ずし・だご汁について
か
書かれています。

ありあけ かい かいせつ
有明海についても解説されています。

に ほん かく ち た ち ず
日本各地食べものの地図

にしに ほんへん 西日本編

ていこくしよいんへんしゅうぶ へん ていこくしよいん じどうしつ (児童室)
帝国書院編集部／編 帝国書院 383／ニホ ☆

さ が けん ふう ど きょうど りょう り とく さん ぶつ
佐賀県の風土や郷土料理、特産物
しよく かん しゃしん しょうかい
など、食に関することを写真で紹介。

かばやき よぶ こ りょう り
むつごろうの蒲焼・呼子のいか料理・
す こ りょう り
須古ずし・ふなんこぐい・くんち料理・
きゅうしよく こんだて しょうかい
給食の献立も紹介されています。

さ が しよく のう かんが

佐賀の食と農をを考えてみよう

しよく のう きずな かい じむきよく へん
さが“食と農”絆づくりプロジェクト会事務局／編
S610／Sa15

ち く べつ きょうど りょう り ふる
地区別のさまざまな郷土料理や古
つた ゆ らい
くから伝わるおやつについて、由来
た かた しょうかい
や食べ方などが紹介されています。
いえ つく
家でも作れるレシピものっています。

ちや さ が ぎゅう
ほかにも、お茶やくだもの、佐賀牛
すい さん ぶつ た もの のうぎょう
や水産物など食べ物や農業につい
せつめい
てわかりやすく説明しています。

に ほん ぜん こく い
日本全国 行ってみいたいな
まち まち

あんな町 こんな町 I

ひがし な な ちょ いわさきしよてん
東 菜奈／著 岩崎書店 S290／H55
さ が めいぶつ か し

佐賀の名物やお菓子、シュガーロー
しょうかい
ドについてかわいいイラストとともに
しょうかい
紹介されています。
つげ に もの ちゃ
シシリアンライス・ふなんこぐい・ガン
漬・クチゾコの煮物・茶がゆがのって
います。

さ が べん でんどう てき まつ
ほかにも、佐賀弁や伝統的なお祭り、
こうげい ひん たの かいせつ
工芸品などについて楽しく解説して
います。

つくってみよう！

きょうどりょうり

郷土料理

ゆでだご



だごはいそがしい農作業の合間に、間食としてよく食べられていたよ。
おかゆをつぶしていれると、時間がたつてもやわらかいんだ。



むかしの

農家の一日の食事（一例）

いそがしい時期は1日4回から5回の食事

朝7時

アサメシ 麦飯、味噌汁に漬物、時々塩物の魚

朝10時

ナカノミ お茶かけ飯に漬物、塩クジラや握飯

お昼12時から2時

ヒアガイ 朝飯の残りで味噌汁を温める、漬物

3時

間食 握飯やまんじゅう、ダゴ、ふかし芋

夜6時～7時

バンメシ 麦飯に煮しめや味噌田楽、うどんやだご汁

（多久市史第5巻）

「佐賀市史」や「唐津市史」などの自治体史で、地域の食事について調べることができます。
自分が住んでいる地域ではどんなものを食べていたのかな？

ざいりょう 材料（20個分）

こむぎこ	300g	しらたまこ	100g
小麦粉		白玉粉	
ごはん	100g	しお	すこし
こ		くろざとう	
きな粉	100g	黒砂糖	100g

1

ごはんをひたひたのお水でやわらかく煮る。

2

こむぎこ しらたまこ
小麦粉、白玉粉、①のごはんをボールに入れ、
ねっとう すこ くわ
熱湯を少しづつ加えながら、しゃもじでまぜる。

3

まる
丸めてゆがく。

あつ こ くろざとう た
熱いうちに、きな粉、黒砂糖をかけて食べる。

画像の出典：農林水産省Webサイト
(<https://x.gd/2nvD0>)

つた きょうどりょうり
伝えたい郷土料理レシピ S596/Ts92
たけし しあつひ まろしほでいせつつかいせんせいしんきょうぎかい
武雄市朝日町食生活改善推進協議会
より

ながさきかいどう

長崎街道 シュガーロード

かし

お菓子でおかしな？タイムトラベル

れんらくきょうぎかい へんしゅう はつこう

シュガーロード連絡協議会／編集・発行 S588／N21

な た うれしの おぎ さ が

シュガーロードの成り立ちや、嬉野・小城・佐賀それぞれ

ち う かし れきし つく かた

の地で生まれたお菓子の歴史や作り方について、イ

しゃしん しょうかい

ラストと写真でわかりやすく紹介。ふりがなつきです。

お ぎ よう かん

小城羊羹

こうにゅうりょう ぜんこくへいきん

ようかんの購入量が全国平均の

ばい さ が けん お ぎ し

2.5倍の佐賀県。小城市だけで

けん い じょう てんぽ

も、20軒以上の店舗がある。

お ぎ ようかん とく

小城羊羹の特ちょうとして、

そとがわ さ とく

外側が砂糖でシャリっとかたくな

むかし せいほう き ようかん

る昔ながらの製法「切り羊羹」で

つく ぜんこくてき

作っており、全国的にもめずらしい。

調べる お菓子について 佐賀の

え ど じ だい せい び ながさき こ くら やく
江戸時代に整備された長崎から小倉まで約228キロ

つづ みち しょうにん い か どう じ き ちよう さ どう ほん
続く道は商人が行き交い、当時貴重だった砂糖を運

ぶ道だったことから「シュガーロード」と呼ばれました。

さ が ちゅうしん さ どう て ばい
佐賀はちょうどその中心にあるため、砂糖が手に入りやすく、

いろいろなお菓子が生まれました。

まる

丸ぼうろ

さ が だいひょう かし え ど じ だい

佐賀を代表するお菓子。江戸時代にポ

つた ねんいじょうかたち

ルトガルから伝わり、300年以上形を

した

かえず親しまれている。

おおくましのぶ あじ かんどう とうぎょう じ たく

大隈重信もその味に感動し、東京の自宅

しよくにん よ にわ

へ職人を呼び、庭にかまどをつくって

まる つく

丸ぼうろを作らせた。

ものがたり

ぼうろくんの物語

ふくやまのぶお かすやひろこ さがけんりつありたこうぎょうこうこう

福山暢生・粕谷浩子・佐賀県立有田工業高校

まんがけんきゅうぶ さく え あかもんどう

漫画研究部／作・絵 赤門堂 S726／F85☆

さ が だいひょう かし

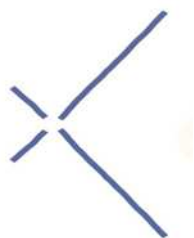
佐賀を代表するお菓子・まるぼうろが、どう

う し

やって生まれたのか知っていますか？

かわいマンガでまるぼうろの成り立ちを

し 知ることができます。



もりなが た いちろう
森永太一郎

もりなが せいか そうぎょうしゃ
森永製菓創業者

「こころざし た もくてき
いったん志を立てたら目的
かんすい う かぎ
を完遂するため、でき得る限りの
ことをすべきだ。」
ミルクキャラメルやハイチュウ、チョコボール
もりなが せいか そうぎょうしゃ さ が しゅっしん
などでおなじみ森永製菓。創業者は佐賀出身
どう じ き う わた
で、陶磁器を売るためにアメリカへ渡ったの
をきっかけに、12年修行し帰国。
つぽ もりなが せいよう か し せいぞう しょ れきし
わずか2坪の森永西洋菓子製造所から歴史
ははじまりました。

もりなが た いちろうものがたり
森永太一郎物語 S289/Mo,57

うし よ こ
後ろから読むと子どものページになって
かみ もりなが たいちろう
います。紙しばいのように、森永太一郎
じんせい しょうかい
の人生を紹介しています。

さ が けん う
佐賀県生まれの
か し い じん
お菓子の偉人



え ざき り いち
江崎利一

えざき そうぎょうしゃ
江崎グリコ創業者

ふ か のう かのう
不可能を可能にする、
そう い く ふう めいじん
創意工夫の名人
り いち かたち つく
利一はほかにはない形のキャラメルを作ろうと、
かた き
“ハート型”にすることを決めました。みんなには
い わたし か
「できない」と言われましたが、「それなら私が可
のう ね ま けんきゅう
能にしてみせよう！」と、寝る間をおしんで研究
し、ついにハート型キャラメル製造機を完成さ
がた せいぞう き かんせい
せました。世界でもはじめての形でした。

てん
グググッ!!グリコ展 S588/Sa,15
か し こ おも

グリコのお菓子里に込められた想いをわか
しょうかい むかし
りやすく紹介。昔のパッケージやオマケ
み たの ほん
など、見るだけで楽しめる本。



もり へい た ろう
森 平太郎

にいたかせい かそうぎょうしゃ
新高製菓創業者

せい か おう
『アジアの製菓王』
もりなが ゆうめい
グリコや森永のキャラメルは有名ですが、
さ が けん しゅっしん ひと つく
もうひとつ、佐賀県出身の人が作って
だい
大ヒットしたキャラメルがあります。
にいたか せいか
それが新高製菓の『バナナキャラメル』。
もり へい た ろう たいわん にいたか せいか そうぎょう
森平太郎は、台湾で新高製菓を創業。
ど りよく かせ
努力を重ね、ドロップやチョコレート、ビスケット
などあらゆるお菓子を作り、アジアで飛ぶよう
う せい か おう よ
に売れ、「アジアの製菓王」と呼ばれるようになりました。

もり へい た ろうものがたり
森平太郎物語 S289/Mo,57

しゃしん もり へいたろう じんせい
写真とともに、森平太郎の人生やその
ひと しょうかい ち
人となりを紹介。ゆかりの地の
マップもついています。



そのほかの

佐賀の食に関する本

そうかん

藻刊 サガノリ

さがのりしゅやくまつ じっこういいんかい へんしゅう はっこう

佐賀海苔主役祭り実行委員会／編集・発行 S666／Sa15

しゅやく さがのり れんあい えすえふ

主役は佐賀海苔！恋愛・スポーツ・SF・バトルなんで

まんが ぜんこく とどうふけん どうちしよくざい

もありのグルメ漫画。全国46都道府県のご当地食材と

さがのりく ひろ

佐賀海苔が繰り広げるストーリーとは？！

やえ

八戸ものがたり

やえちく れきし かんが かい へん

八戸地区の歴史を考える会／編 S211／Y14

さが きょうどりようり か

220ページから、佐賀の郷土料理について書かれて

しゅしよく やさいりようり さかなりようり ありあけかい さかな

います。主食・野菜料理・魚料理のほか有明海でとれる魚

ちようみりよう きせつ きようじしよく しゃしん しょうかい

や調味料、季節の行事食などもイラストや写真つきで紹介されています。



きょうどりようり だいずかん

郷土料理大図鑑

へん

ワン・ステップ／編 S383／Ky2

にほんぜんこく きょうどりようり ちようりほう ほぞんしよく

日本全国の郷土料理、調理法や保存食などについてま

さがけん

とめられています。52ページに佐賀県がのっていて、

よぶこ い すこ しょうかい

「呼子イカの活きづくり」「須古ずし」が紹介されています。

ばくまつ めいじ いまり ひと

幕末・明治と伊万里の人

いまりしきょういくいいんかい へん

伊万里市教育委員会／編 S271／I46

いまりしゅっしん いじん もりながせい

65ページに伊万里出身の偉人として、森永製菓の創業者・

もりながたいちろう しょうかい もり

森永太郎が紹介されています。また、42ページには、森

ながたいちろう しょうばい おし やまさき

永太郎のおじであり、商売のころざしを教えた山崎

ぶんざえもん しょうかい

文左衛門も紹介されています。



インターネットで 調べてみよう

郷土料理

のうりんすいさんしょう きょうど りょうり さ が けん
〈農林水産省 うちの郷土料理 佐賀県〉

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/area/saga.html

さが けん きょうど りょうり れき し ゆ らい しょうかい
佐賀県のさまざまな郷土料理の歴史や由来、レシピなどを紹介しています。

のうそん
〈さが農村ひろば〉

<https://saga-nouson.jp/>

きょうど りょうり つく かた しやしん しょうかい のうか けんさく
郷土料理の作り方を写真つきでわかりやすく紹介。農家レストランなどおでかけスポットも検索できます。

郷土菓子

きたじま
〈北島〉

<https://shop.marubolo.com/>

まる まる しやしん しょうかい
丸ぼうろがができるまでを、写真つきで紹介しています。

むらおか そうほん ぼ
〈村岡総本舗〉

<https://muraoka-sohonpo.co.jp/product/dentou>

お ぎ ようかん でんどう てき つく かた しやしん しょうかい
小城羊羹の伝統的な作り方について、写真つきで紹介しています。

げんばち や
〈源八屋〉

<https://genpachiya.net/about/%20process>

いっ こっ こう せいぞうこうてい しやしん しょうかい
逸口香のこだわりの製造工程を写真でくわしく紹介しています。

グルメ

さ が けん こう しきかんこう
〈佐賀県公式観光サイト あそぼーさが グルメ〉

<https://www.asobo-saga.jp/gourmets/>

さ が けん あじ しょうかい ていきょう みせ べつ けんさく
佐賀県で味わえるグルメを紹介。提供しているお店をカテゴリ別に検索できます。

さ が し かんこうしょうかい さ が し どう ち
〈佐賀市観光協会 佐賀市のご当地グルメ〉

<https://www.sagabai.com/main/3546.html>

ありあけ かいりょうり じょうほう しょうかい しょく じどころけんさく
シシリアンライスや有明海料理など、グルメ情報を紹介。食事処検索もできます。

ほん じょうほう
インターネットや本の情報は、
ただ
すべてが正しいものとはかぎらないよ。
いろいろな情報をみくらべてみてね！
アクセスしたサイトは記録しておこう



発行 令和7年(2025年)12月25日

佐賀県立図書館

〒840-0041 佐賀市城内2丁目1-41

TEL.0952-24-2900 FAX.0952-25-7049

MAIL : saga-kentosyo@pref.saga.lg.jp

ホームページ : <https://www.tosyo-saga.jp/>

作成者:成清恭子(佐賀県立図書館 郷土資料調査・編さん課)