

ABSTRAK

HAKATA TORIMON DAN *UMEGAE MOCHI*:
MEMAHAMI KEKHASAN MAKANAN RINGAN IKONIK FUKUOKA
Zakiyya Amajida

Terdapat berbagai macam makanan ringan khas Fukuoka yang memiliki cita rasa manis, terutama rasa manis yang berasal dari gula tebu. Gula tebu bukanlah komoditi lokal Jepang, tetapi memiliki sejarah panjang yang salah satunya berkaitan dengan *Satou no Michi*. *Satou no Michi* dan Fukuoka memiliki keterkaitan secara politik dan geografis yang diduga melatarbelakangi kecenderungan cita rasa manis pada kuliner makanan ringan Fukuoka. Penelitian ini bermanfaat guna memahami khazanah makanan ringan Fukuoka, dan menjadi pengantar terhadap studi kebudayaan Fukuoka melalui sudut pandang kuliner makanan ringan.

Skripsi ini merupakan penelitian kualitatif yang bertujuan untuk mengetahui latar belakang sejarah perkembangan budaya kuliner makanan ringan di Fukuoka dan alasan dari kecenderungan cita rasa manis yang ditemukan dalam makanan-makanan ringan khas Fukuoka.

Hasil dari penelitian ini dijelaskan bahwa (1) budaya kuliner Barat melalui proses akulturasi yang didukung oleh kondisi politik dan geografis memengaruhi cita rasa kuliner Fukuoka. (2) Hakata Torimon dan *umengae mochi* adalah makanan ringan yang dapat dikatakan paling ikonik dari Fukuoka karena memenuhi kesesuaian unsur rasa kepraktisan dan ideologis setempat. (3) Akulturasi juga menyebabkan pergeseran selera di Jepang secara keseluruhan, dan Fukuoka pada khususnya dari rasa manis gula tebu ke rasa manis kompleks yang melibatkan susu kental dan krim.

Kata kunci: makanan ringan, manis, akulturasi, Fukuoka, *Satou no Michi*

ABSTRACT

HAKATA TORIMON AND *UMEGAE MOCHI*: UNDERSTANDING DISTINCTIVENESS OF FUKUOKA'S ICONIC CONFECTIONARIES

Zakiyya Amajida

Fukuoka has many confectionaries, especially those that use cane sugar. Cane sugar is not local commodity of Fukuoka, but has a long history one of its connected with Sugar Road. Sugar Road and Fukuoka is connected politically dan geographically which allegedly is the reason for sweet taste tendency in Fukuoka's confectionaries. This research is beneficial to understand Fukuoka's confectionaries treasury, and as an introduction to Fukuoka cultural study through confectionary point of view.

This research is a qualitative research aiming to find out historical background of Fukuoka's confectionaries cultural background and reason for its tendency toward sweet tastes that found in Fukuoka's confectionaries.

The results of this research explained that (1) Western culinary culture through acculturation process which supported by political circumstances dan geographical condition influencing Fukuoka culinary taste. (2) Hakata Torimon dan *umengae mochi* are two confectionaries that could be called as the most iconic from Fukuoka for its congeniality with element of taste, practicality, and local ideology. (3) aculturation also cause for shifting in appetite for sweet taste in Japan as a whole and Fukuoka specifically especially from cane sugar's sweet taste to complex sweet taste that involve condensed milk and cream.

Key words: confectionary, sweet taste, aculturation, Fukuoka, Sugar Road.

要約

「博多通もん」と「梅ヶ枝餅」：
福岡のアイコニックお菓子の特殊性を理解する
卒業論文

ザキッヤ・アマジダ

様々な甘いお菓子、特に甘蔗糖からの甘いお菓子が福岡に存在する。甘蔗糖は福岡の地元の商品ではないが、特に砂糖の道に関して長い歴史を持っている。砂糖の道とは江戸時代の諸大名が参勤交代に参加するのに通る長崎街道の別の名である。甘蔗糖の分布にも使われているため、砂糖の道と呼ばれる。福岡が政治的に、また地理的に砂糖の道と関連し、それが福岡のお菓子の甘味傾向の理由だと考えられる。この研究は福岡の様々なお菓子を理解するのに役に立ち、お菓子の視点で福岡の文化研究への紹介にもなる。

この研究の目的は、福岡の食文化の展開の背景、そして福岡のお菓子の特定の甘味傾向への理由を知るためである。

最初の分析は書誌調査を使って福岡のお菓子の歴史や説明などの資料をまとめ、それによるアンケートを作った。次はお菓子に関して福岡住民の意見を聞くためアンケートを実施した。書誌調査とアンケート結果を合わせることで分析を行った。

この研究の結果から次の結果が得られた (1) 西洋文化は文化変容を通し、政治的状況と地理的条件に支えられ、福岡食の味に影響を与えた。(2) 「博多通もん」と「梅ヶ枝餅」は味・実用性・地域の観念形態の要素と合うため、福岡の代表的なお菓子と見られる。(3) 文化変容も日本全体、特に福岡での甘蔗糖の甘さから練乳とクリームのコプレックスの甘さへの食欲変化の理由になる。

キーワード：お菓子、甘い、文化変容、福岡、砂糖の道