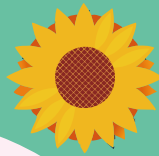




夏のイベントスケジュール♪



6月



- 8(日) 季節の調理体験①
 14(土) おすすめ体験・黒糖わらびもち
 21(土) 季節の調理体験②
 22(日) おすすめ体験・黒糖わらびもち

7月



- 6(日) 季節の調理体験①
 12(土) おすすめ体験・抹茶くずまんじゅう
 19(土) おすすめ体験・抹茶くずまんじゅう
 26(土) 季節の調理体験②

8月



- 9(土) 季節の調理体験①
 11(月・祝) おすすめ体験・お豆腐でふわふわみたらし団子
 24(日) 季節の調理体験②
 30(土) おすすめ体験・お豆腐でふわふわみたらし団子

調理体験について

- ・季節の調理体験 ～季節の食材を使った調理体験～
 時間：10:00～13:00
 定員：16名
 対象：小学生以上
 料金：1,200円
- ・おすすめ体験 ～手軽にできるお菓子作り体験～
 時間：13:00～16:00(受付：12:50～15:30)
 料金：500円

若狭工房の季節限定メニュー「バスボムを作るう!」

重曹とクエン酸で簡単に作れるバスボム作り体験です!
 夏の季節にぴったりのバスボムを作りましょう!

期間：7月19日(土)～8月31日(日)

時間：40分程度

費用：1人／500円

対象：園児以上(園児・小学生は保護者同伴)

定員：30人(定員になり次第締切)



*写真はイメージです。

▼ご予約・お問い合わせはこちらまで

〒917-0081 福井県小浜市川崎 3-4

御食国若狭おばま食文化館

[休館日] 毎週水曜 [開館時間] 9時～18時(11月～2月は17時まで)

TEL 0770-53-1000

mail mermaid@city.obama.lg.jp

https://www1.city.obama.fukui.jp/obm/mermaid/



食文化館だより

Vol.067 夏／2025

- 御食国若狭おばま食文化館●
 1F ミュージアム&キッチン tel:53-1000 fax:53-1036
 2F 若狭工房 tel:53-1034
 3F 濱の湯 tel:53-4126 fax:53-4130
- (食文化館別館) 濱の四季●
 tel:53-0141 fax:53-0408
 (市外局番0770)

発行：御食国若狭おばま食文化館

〒917-0081 福井県小浜市川崎3丁目4番

https://www1.city.obama.fukui.jp/obm/mermaid

食文化館内のブース紹介

常設展示
献上品と名産品

御食国若狭おばま食文化館の名称にも用いられている「御食国」とは、古代の時代に天皇や朝廷に恒常的に食料を供給していた国を意味する語です。古代の若狭地方は、豊富な海産物や塩を朝廷へと納めていた「御食国」のひとつであったと考えられています。

御食国の時代では義務的に納められていた海産物(御贄)は、室町時代頃になると年始や歳暮、初物の贈り物へと変化していきました。若狭産の海産物は、若狭湾沿岸の村々から都に居住する貴族や武士へと献上されていきました。例えば、室町時代の貴族・三条西実隆の日記『実隆公記』には、若狭地方より様々な海の幸、川の幸、山の幸が献上されていたことが記されています。

江戸時代の書物にも、若狭地方のさまざまな海産物が名産品として紹介されていました。現在でも皇室に献上されている若狭がれいは、『日本山海名産図会』で紹介されるなど、当時から若狭地方を代表する名産品のひとつでした。

若狭ぐじ(アカアマダイ)も江戸時代の書物である『毛吹草』や『若狭郡県志』に「鼻折小鯛」や「若狭小鯛」の名で記されており、今でもなお京都の老舗料亭などで提供されています。



山ばな平八茶屋(京都市)のぐじ料理

焼き物(左) 蒸し物(右)

伝統行事と食文化

盆と精霊船



盆の時期、日本各地で先祖を供養するためにさまざまな年中行事が行われます。そのうち、川や海に供物を流して先祖を送る習俗は、精霊流ししょうりょうながしと呼ばれています。古くから日本人は、現世に戻ってきた先祖たちを彼岸へと帰すために団子や餅、そうめんといった供物を流す精霊流しを行ってきました。

小浜市の沿岸部地域にも、精霊船と呼ばれるワラやコモで編んだ船に供物を乗せて、海の向こうへと先祖を送り出す習俗がみられます。そのうち甲ヶ崎地区こがさきでは、「オシャイノ」と呼ばれる年中行事が行われており、同地区に2つある寺院の檀家ごとに精霊船が作られます。精霊船には、五色旗や塔婆に加えて、ズイキ、稲、大豆などが船に吊るされます。また、「掛けそうめん」と呼ばれる、茹でたそうめんを丸めて干したのも船に吊るされ、先祖を見送るためにさまざまな供物が用意されます。

精霊船は、檀家によって海岸へと運ばれた後、念仏を唱えながら海へと流されます。日本人のもつ祖霊への畏敬の念が色濃く表れた習俗です。



甲ヶ崎地区の精霊船に吊るす供物
左からササゲ、ホオズキ、ネコジャラシ、ズイキ、稲、ササギ

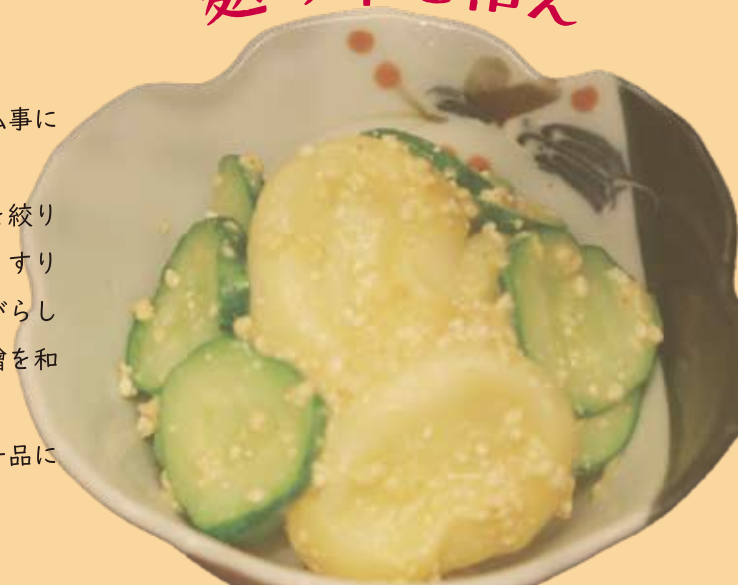
家庭に伝わる食文化

麩の辛し和え

麩ふの辛し和えは、若狭地方の葬式や法事などの仏事に欠かせない料理の一つです。

きゅうりは小口切りにし、塩で軽く揉み、水気を絞ります。麩を水につけて戻し、固く水気を絞ります。すり鉢でごまと味噌をすり、酢、砂糖を加えた後、練がらしを入れて酢味噌を作ります。麩ときゅうりに酢味噌を和えて出来上がり。

冷やして食べれば、夏の暑い日にもぴったりの一品になります。



わたしのひとさら

私のひと皿は、祖母が作ってくれるロールキャベツです。出汁と生姜がしっかりきいたその味は、どこの飲食店でも味わえない、世界に一つだけの特別なものです。地元の埼玉を離れ、小浜で暮らす今でも、祖母のロールキャベツが恋しくてたまりません。長期休みに帰省し、久しぶりにその味を口にすると、優しさと温かさが胸にしみて、自然と涙がこぼれます。家族の手料理には、他にはない美味しさとぬくもりがあると感じます。だからこそ、毎日の食事を大切にし、感謝して一食一食を味わってほしいです。

CHIBA HINATSU

千葉 日菜

わたしの思い出の料理は、母が作ってくれるグラタンです。毎年、誕生日になると、母はわたしのためにグラタンを作ってくれます。グラタンが焼き上がる頃になるとオープンからいつも美味しそうな匂いが漂います。私はその瞬間がとても好きでとても嬉しい気持ちになります。

熱々のグラタンを囲んで、家族みんなでたわいもない話をしたり、笑いあったりして食べる時間は、わたしにとって何よりの幸せです。母の優しさがぎゅっと詰まったその味は、毎年変わらず、でも毎年特別に感じられます。

わたしにとって母が作るグラタンは、ただの料理ではなく、家族との絆や思い出を感じさせてくれる、大切な「ひとさら」です。

MATSUGI NANOHA

松本 菜花



松本 菜花(左端) 千葉 日菜(右端)

若狭高校2年生。2025年3月より「若狭おばま御食国大使」に就任。

小浜市出身の松木さんは、本市がすすめる食育を経験して育つ。

埼玉県越谷市出身の千葉さんは、地域みらい留学制度を活用し、同校に入学。

食を通じて川越市と小浜市との姉妹都市交流を促進し、両市の認知度を向上させるためのPR活動に取り組んでいる。