

食文化館
秋のイベントスケジュール♪

9月



- 6(土) 季節の調理体験①
- 14(日) おすすめ体験・りんごヨーグルト蒸しパン
- 23(火・祝) 季節の調理体験②
- 27(土) おすすめ体験・りんごヨーグルト蒸しパン

10月



- 5(日) 季節の調理体験①
- 12(日) おすすめ体験・黄桃缶のレンジケーキ
- 25(土) 季節の調理体験②
- 26(日) おすすめ体験・黄桃缶のレンジケーキ

11月



- 9(日) 季節の調理体験①
- 15(土) おすすめ体験・さつまいもきんつば
- 23(日) 季節の調理体験②
- 24(月・祝) おすすめ体験・さつまいもきんつば

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

グループマーメイドが指導します！



調理体験では、グループマーメイドが指導させていただきますので、初心者の方もお気軽にご参加ください！

ご予約は、食文化館HPかお電話にて受け付けております。

食文化館職員募集！

■勤務地

御食国若狭おばま食文化館

■勤務時間

週5日(週37時間30分)

※土・日・祝日の勤務あり

■業務内容

①ミュージアム(館内展示の企画・制作、来館者への展示説明など)

②キッチンスタジオ(キッチンスタジオの運営全般、レシピ作成など)



▲詳細はこちら

キッズ☆サポーター募集！

■活動場所

御食国若狭おばま食文化館

■活動時間

年間約20日 午前中(ご都合に合わせて活動日を選択)

■活動内容

「キッズキッチン」や「ジュニアキッチン」のアシスタント

■謝礼

活動時間に合わせて支給



▲詳細はこちら

▼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.068 秋/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

若狭工房

めのう磨き

めのう薄板の模様付け



食文化館2階の若狭工房では、若狭地方の伝統工芸「若狭めのう細工」の制作体験ができます。

若狭めのう細工は、享保年間(1716～1736年)に大阪から若狭へ帰郷した高山喜兵衛によって始められたとされる工芸で、明治時代以降も若狭地方の伝統工芸として受け継がれてきました。

最大の特徴は、「焼き入れ」と呼ばれる、数日かけて原石に熱を加える工程により、鮮やかな赤褐色を発色させる技法にあります。

若狭工房では、2種類のサンドペーパーを使ってツヤを出す「めのう磨き」体験ができます。また、「めのう薄板の模様付け」では、薄い板状のめのうに自由に絵を描き、世界に一つだけのオリジナルな模様付け体験を楽しむことができます。完成しためのうは、身につけたり持ち歩いたりできるペンダントやキーホルダーとしてお持ち帰りいただけるので、日常の中で若狭の伝統を感じられます。

スタッフが丁寧にサポートしますので、初めての方も安心してご体験いただけます。ご来館の際は、ぜひ若狭工房へお立ち寄りください。

めのう磨き・めのう薄板の模様付け体験

料金:各1,100円(税込)

制作時間:約40分

定員:50名まで(めのう磨き)

20名まで(めのう薄板模様)

▲申込はこちら



若狭工房スタッフ募集！

伝統工芸品の販売や体験の

お手伝いをしてくださるス

タッフを募集しています。

お客様との触れ合いや伝統

文化に関心のある方、大歓迎！

▲詳細はこちら



伝統行事と食文化

山の口と餅



日本では、正月など山仕事の始まりにあたる時期に、山の神を祀る行事が各地で執り行われます。古より山の神は、猟師や炭焼き、木こりといった山間部での生業に従事する人々を守る神であるとともに、農業や漁業を営む人々からも信仰を集めており、その性格は非常に多面的です。多くの場合、祭礼日には入山を禁じ、米粉やヒエで作った餅などの供物を捧げて、山の神への感謝と安全祈願を行います。

小浜市内でも、11月から2月にかけて山の口と呼ばれる行事が行われており、山の神に対して米を蒸さずに酒で作るシロモチやスリモチを供える習俗がみられます。そのうち黒駒地区では、12月9日が祭礼日とされ、前日には当番の家の主人を中心に、山の神に供えるシロモチ作りが行われます。当日は、海の砂利を敷き、その上にワラを重ね、御幣と、20組のシロモチ、ミカン、ジャコ、昆布、柿、大根、水が当番の主人によって供えられた後、地区の男性たちによる参拝が行われます。

山の口には、日本人のもつ自然の恵みに対する感謝と畏敬の念が込められています。



黒駒地区の山の口の供物

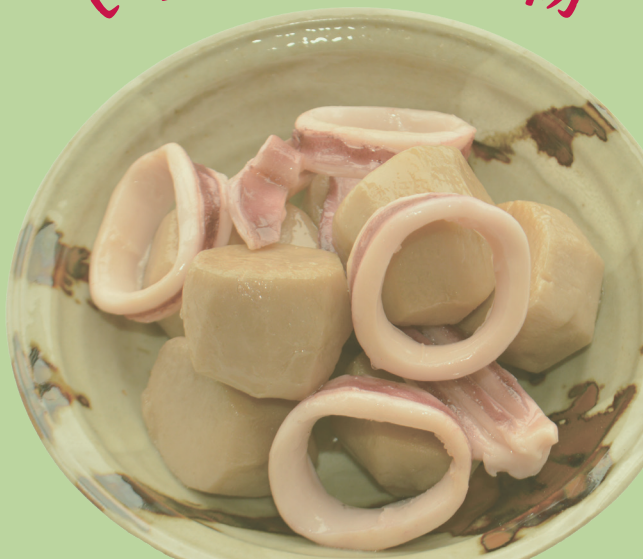
家庭に伝わる食文化

いかと里芋の煮物

ほっくりとした里芋にうま味たっぷりのいかを合わせてじっくりと煮込んだ、和食定番のおかずです。

里芋は皮を剥いて下茹でし、ぬめりをとります。いかは捌いて食べやすい大きさに切ります。鍋にだし汁と調味料（しょうゆ、酒、みりん、砂糖）を入れて煮汁を作り、いかと里芋を煮ます。火を止めて、味をなじませたら出来上がり。

ほんのり甘辛い味付けて、ご飯が進みます。今でも家庭に伝わる、季節を感じられる一品です。



ヒトもペットも食生活を改善する時代

わが家の愛犬ラッシー（オス、4歳）が尿道結石で苦しんでいる。排尿する時間が延び、頻回に排尿している。私の妻は、排尿や飲水の量をこまめに付け始め、わが家の会話は愛犬のことである。

話を進めるにあたって自己紹介をしたい。私は、第4回杉田玄白賞を貴市から授与された。受賞対象の研究は、「尿路結石の発生機序の解明と食改善による予防」である。つまりは、私が専門とする病気に愛犬がなったのである。

最近ペットが増え、読者の方々もヒトごとではないはずだ。ここで理解を深めるために、ヒトと犬猫の尿路結石の特徴を話したい。尿路結石は腎臓結石と膀胱結石や尿道結石の総称である。

犬猫では、オスは尿道が長いので、膀胱結石や尿道結石がメスに比べ圧倒的に多い。結石の成分は感染が原因によるストルバイト結石である。しかし最近では、運動不足や贅沢な食事（肉食）を原因とする尿酸やシュウ酸カルシウム結石が増えている。

一方、ヒトでは、発症頻度の男女比は3：1。大半は腎臓結石である。開発途上国では感染結石が多いが、先進国では食事（肉食）が原因のシュウ酸カルシウム結石と尿酸結石が増加の一途をたどっている。

以上まとめると、尿路結石は、尿道や膀胱にできるストルバイト結石と、肉食や過食によるシュウ酸カルシウム結石と尿酸結石に大別される。

これら2つの結石の予防法は異なる。感染結石は尿を酸性にすると溶け、尿酸結石はアルカリ性にすると溶ける。ただシュウ酸カルシウム結石は溶けない。なお、すべての結石に共通した治療法や予防法は、水分をしっかり摂ることである。

この拙稿を書き始めた時に、愛犬は小さな結石を4つ排出した。成分はシュウ酸カルシウム。わが家のペットも過食・美食になっていたことに反省しながら、心を鬼にして、ひたすら粗食と水分を与えている。

郡 健二郎 KORI KENJIRO

〈プロフィール〉

名古屋市立大学理事長。

2006年、「尿路結石の発生機序の解明と食改善による予防」に関する研究により、第4回「杉田玄白賞」を受賞。

