

小浜市

FUKUI PREFECTURE



<https://savorjp.com>



豊かな自然に恵まれた小浜市

み けつ くに

御食国若狭おばま

～京へと続く食の道「鯖街道」はここから～

かつて朝廷に塩や海産物を献上した「御食国」のひとつ、若狭おばま。

山里川海が全てそろう豊かな自然によって育まれる食材は、

「鯖街道」と呼ばれる道を通って京都へと運ばれ、京都の食文化をつくってきました。 ● OBAMA

ここには、今も食材を美味しく届ける加工の技と、

その恵みをもたらす自然に感謝する暮らしが息づいています。

地域の食 鯖のへしこ

新鮮な鯖を塩と糠で1年近く発酵させた「鯖のへしこ」。大量に獲れた鯖の保存食としてつくられてきました。生鯖と比べて、うまみ成分のグルタミン酸が8倍にもなり、独特のうまみと豊かな風味があります。ご飯が何杯でも食べられる、この土地ならではの郷土食です。



焼くと芳しい香りが広がる



ご飯が進む鯖のへしこ

地域の食



四季折々の新鮮な海の幸



鯖寿司

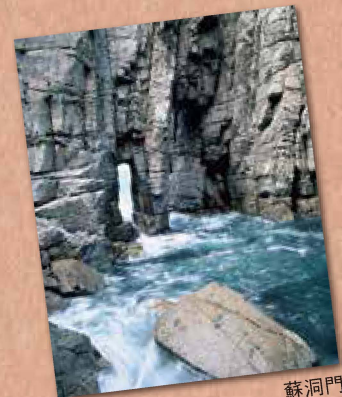
新鮮な海の幸に加え、寿司のルーツといわれる「鯖のなれずし」、小浜や京都のお祭りで欠かせない「鯖寿司」、小鯛を酢と塩でしめ杉樽に重ねた「若狭小浜小鯛ささ漬」、身やウロコが柔らかな高級魚「甘鯛の若狭焼」など、若狭湾の恵みを損なわないよう調理された料理を味わうことができます。

景観

若狭湾に広がる長さ6キロの断崖美と奇岩・洞門である「蘇洞門」は、米CNNが日本の最も美しい場所の一つとして選んだ地。また、海と山に囲まれた土地にある「田島の棚田」では、日本の原風景を眺めることができます。海岸を進むごとに、変化に富んだ風景が待っています。



田島の棚田



蘇洞門

体験

わかめ漁やたこご揚げ漁などの「漁師体験」、鯛を釣り・捌き・食べる「命をいただく体験」、マイ箸をつくる「箸研ぎ体験」、郷土料理を自分で作る「調理体験」など、若狭湾の恵みを味わい、漁業集落の暮らしを知る体験メニューが充実しています。



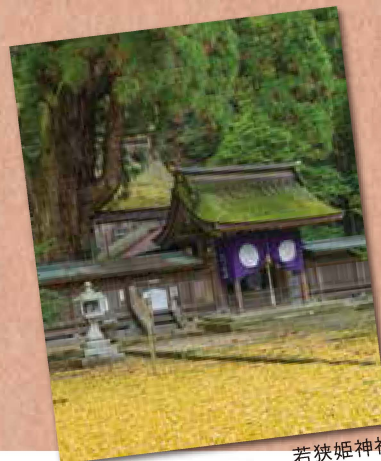
シーカヤック体験



たこご揚げ漁の漁師体験

周游ルート

「海のある奈良」とも呼ばれる若狭おばま。国宝級の神社仏閣に出会うことができます。京文化が色濃く残る三丁町の一角では芸妓さんと「お座敷遊び」も。また、御食国若狭おばま食文化館では、日本食文化を展示で学び、併設されたキッチンでの本格的な調理体験がおすすめです。



若狭姫神社



芸妓さんとお座敷遊び