

食文化館 だより

vol.031
夏/2016

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

<http://www1.city.obama.fukui.jp/obm/mermaid/mermaid@city.obama.lg.jp>

<https://ja-jp.facebook.com/syokubunkakan>

【食文化館】

1F ミュージアム&キッチン, 2F 若狭工房/tel:0770-53-1000 fax:53-1036
3F 濱の湯/tel:0770-53-4126 fax:53-4130

【食文化館 別館】

お食事処 濱の四季/tel:0770-53-0141 fax:53-0408

夏休みも食文化館へ!子ども向けメニューを多数企画しました!

毎年大好評のおいしい実験『おもしろふしぎクッキング!』はもちろんのこと、通常は、高校生以上が対象の『医食同源』と、小学生以上が対象の『若狭工房季節限定メニュー』を園児以上(保護者同伴)に設定しました。皆様お誘いあわせの上、是非ご参加ください!

●おもしろふしぎクッキング!

1回目は若狭の海水から塩を抽出し、塩ケーキを作ります。2回目は玉ねぎを皮ごと使って実験とカップケーキ作りをします♪

対象:小学生以上 費用:各300円

定員:各20名(定員になり次第締切)



①「海水から塩を作ろう!」

日時:8月2日(火) 10:00-12:00

内容:塩作り

ケーキサレ(塩ケーキ)

②「玉ねぎの皮で絞り染めをしよう!」

日時:8月8日(月) 10:00-12:00

内容:玉ねぎの皮でハンカチの絞り染め
優しい甘みの玉ねぎマフィン



●医食同源番外編「夏のお風呂と健康」

夏は、汗などの汚れから皮膚トラブルを起こしたり、冷房の効きすぎによる冷えやムクミに悩まされる事が多いもの。夏こそお風呂を上手に活用して、健やかに過ごしましょう♪

日時:8月6日(土) 14:00-15:30

対象:園児以上(園児・小学生は保護者同伴) 費用:500円

定員:30名(定員になり次第締切)

内容:健康のための夏の入浴法についてのおはなし(30分程度)

皮膚を清潔にし、血行を促進する入浴剤(バスボム/直径50cm程度3個)作り

協力:かけはしサポーター 濱の湯



●かけはしサポーターと一緒に色と香りを自由に掛け合わせてオリジナルのバスボムを作りましょう♪
●舐めても安心!材料は全て食品グレード!(*大人にはエッセンシャルオイルも用意しています)
●参加者特典「濱の湯入浴券」付き!

●夏休みお天気カレンダー

今年も食文化館は、天気と気温を記したカレンダーを1階インフォメーション近くに設置して夏休みの宿題のお手伝いをします♪

期間:7月10日(日)～8月31日(水)

●かけはしサポーターの「緑のカーテン」と「観察日記」&「夏野菜簡単料理レシピ」

今年も節電対策として、キッチンスタジオのガラスの一部を野菜の葉で覆います。また、生育記録と、夏野菜を使って簡単に調理できるレシピ(無料配布)を1階エレベーター近くに設置します。

期間:7月10日(日)～8月31日(水)

●若狭工房の季節限定メニュー「サンドドームを作ろう!」

若狭塗の素材(卵殻、貝)と若狭和紙、若狭湾の砂を使って、涼やかなサンドドームを作ります。

期間:6月2日(木)～8月31日(水)

時間:60分(*目安)

対象:園児以上
(園児・小学生は保護者同伴)

費用:800円

定員:1グループ8人まで

(超える場合は事前申込要)



*写真は全てイメージです。

体験メニューへお申し込みはQRコードからが便利です!

これまで通り、電話での問い合わせ・申し込みも行っておりますが、時間のない方には携帯・スマートフォンなどの端末機からQRコードをスキャンして申し込みシートに必要な事項を入力する方法もあります。ご都合に合わせて、使いやすい方法にてお申し込みください。

■キッチンスタジオで開催の
体験メニューのお申し込み
(tel:0770-53-1000)



■年中児～小学1年生までを対象にした
「キッズ・キッチン」へのお申し込み
(tel:0770-53-1000)



■若狭工房で開催の
体験メニューのお申し込み
(tel:0770-53-1034)



洋食屋のふわとろたんぽぽオムライスを作ろう!



昨年度、お申し込みが殺到し、多くの方にリクエストをいただいたイベントです。故・伊丹十三監督の映画『タンポポ』に登場する、ふわふわとろとろの食感が特徴のオムライスを作ります。また、おもてなしにも最適な野菜と果物の飾り切りについても、丁寧に教えていただきます。前回参加できなかった方、再度挑戦したい方、どなたでも大歓迎です!

日時:①7月25日(月) 10:00-13:00

②8月22日(月) 10:00-13:00

講師:洋食家がじゅまる オーナー 勇村明則氏

対象:中学生以上 費用:700円 定員:20名(定員になり次第締切)

内容:ふわとろたんぽぽオムライス 飾り切りサラダ&フルーツ

持物:持ち帰り容器

海の駅で「ええもん」をピックアップして七輪焼きをしよう!



昨年、お魚センター駐車場内に「七輪焼き広場」がオープンしました。この施設は、「海の駅」(川崎地区)の活性化を目的に作られたもので、「海の駅」の小売店を散策して食材を調達し、上質な若狭おぼまの食をお楽しみいただくためのものです。抜群の鮮度で、魚介類はもちろん肉や野菜などをお買い求めいただき、炭火で焼いて、アツアツのうちち若狭おぼまの食をお楽しみください!

場所:若狭小浜お魚センター駐車場内

営業:8:00-14:00(時間外要相談)

休業:冬季(12-2月)、毎週水曜日、荒天時

定員:1~30名(七輪40台完備) 利用時間:90分

費用:大人300円/小人100円(3歳~小学生)

問合・申込:0770-53-1530(若狭小浜お魚センター)



日本遺産シンポジウム ~ 鯖街道を全国ブランドに! Bonjour! ca va? ~

3月19日、昨年4月に日本遺産の認定を受けたことを記念して、日本遺産シンポジウム「鯖街道を全国ブランドへ」を開催しました。午前中は、京都在住の料理研究家である杉本節子氏に、鯖を活かした料理のデモンストレーションと江戸時代から続く京都での鯖街道ブランドについてお話していただきました。トークショーの後は、参加者全員で、鯖料理に舌鼓を打ちながら、全国に通用する鯖街道ブランドを再確認しました。午後からは、杉本氏と神崎宣武氏との対談、全日本さば連合会とKISUMO小浜メンバーによる全国の鯖を活かしたまちづくりの紹介、鯖醤油干しの試食など、多彩な催しが続き、鯖づくしの一日となりました。



「海の駅」の調理体験

3月26-27日、「海の駅」(川崎地区)の活性化を目的としたイベントを開催しました。キッチンスタジオでは、鯖缶を使った食べ応えのある押し寿司や、へしこ小鯛でかわいらしい手まり寿司を作りました。また、町家では「昭和の遊び」と題し、懐かしい遊具で遊ぶコーナーも設置しました。大阪府や兵庫県、岐阜県など、県外からお越しの方も多数で、「たまたま今日遊びに来たが、ふらりとこのようなイベントに参加できて良かった」という声がかかれ、楽しい時間となりました。



医食同源番外編「減塩でも美味しい食事」

3月20日、塩分控えめでも美味しく食べられる食事のコツについて学びました。健康意識の高い方が多く参加され、ポイント解説で何度も深くうなずき日頃の食生活を振り返っておられる姿が印象的でした。

●年間企画展示「若狭おばまの『ええもん』はこちらです」を設置しました!

3月17日、食文化館に入ってすぐ右手に「若狭おばまの『ええもん』はこちらです」を設置しました。

展示ブースを、若狭おばまの『ええもん』を購入できる店編と、飲食できる店編に分け、実際に味わっていただきたい若狭おばま自慢の食を紹介しています。6月末日までは地酒と鯖の缶詰を、7月から9月末日までは農産物と加工品を紹介します。

また、7月31日には、展示関連イベントとして、全国農業青年クラブ連絡協議会有志による『ツナガル・マルシェ』を館1階のマリンデッキで開催します。

皆様お誘いあわせの上、是非お越しください。



●若狭おばまの『ええもん』を販売する『ツナガルマルシェ』を開催します!

全国の農業青年のマルシェを通じ、「食の多様さ」「食の持つ力」「小浜の食」を実感してもらい、「生産者・消費者・地域・市民・行政」などあらゆる人の繋がりが生まれる場にしたい。(主催者談)



2014年4月開催の『ツナガルマルシェ』の様子。

日時：7月31日(日) 10:00-16:00

内容：マルシェ(小浜と全国の農産物、加工品)

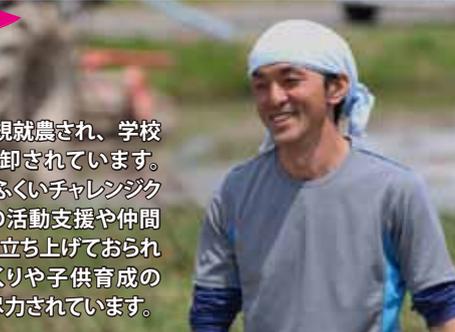
取組紹介(農業青年や小浜が取り組む食と農)

主催：全国農業青年クラブ連絡協議会有志

主催者代表

木村 武史 氏

今から6年前に新規就農され、学校給食などに野菜を卸されています。「加斗ク LOVE」、「ふくいチャレンジクラブ」など、若者の活動支援や仲間づくりの場所を多数立ち上げておられます。また、村づくりや子供育成のための活動にもご尽力されています。



かけはしポーター
「お手玉選手権大会」



若狭子ども
将棋名人戦



おたのしみ
かみしばい



はたらく乗り物
大大集合!!



調理体験



若狭工房
「子どもの日クイズラリー」



演の場
「子どもの日プレゼント」



小浜市公認キャラクター
「さばトラなちゃん」
食文化館の
ゴールデンウィーク

*写真は全てイメージです。



子どもの食育推進グループ

キッズ☆サポーター



『キッズ・キッチン』『ジュニア・キッチン』の企画運営をしています。

平成28年度の『キッズ・キッチン』の開催日とテーマは、7月24日「発酵食品」、8月21日「野菜の『色』はパワーのもと」、10月30日「命をいただく」、12月11日「日本の正月」、3月12日「祝いの日の献立」です。

メンバーは随時募集しています。料理や教育に関心がある方、仕事をお持ちの方も歓迎します（男女不問）。詳しい活動についてはHP (<http://www.kss2012obama.jp/>) をご覧ください。

昨年度はミラノ万博に出展、今年度から一部、日本語と英語の二か国語による開催にチャレンジします。

キッチンスタジオの運営員

グループマーメイド



夏季の『季節の調理体験』は、「イタリア料理（6月）」、「鶏肉（7月）」、「夏野菜（8月）」をテーマに開催します。お楽しみに♪



*写真は全てイメージです。

*「食文化館だより春号(vol.30)」竹中浩氏の紹介に一部誤りがありました。×小浜市阿納出身。○小浜市阿納尻出身です。お詫びして訂正いたします。

この食文化館だよりは食文化館で常時配布しています。HPからのダウンロード(カラー版:pdf)も可能です。



食文化館運営ボランティア

かけはしサポーター



「緑のガーデン(苗の植え付け)」
(季節の野菜紹介)

「涅槃団子作り&ふるまい」
(風俗紹介)

おもてなしの心をモットーに、季節感を重視した食文化に関するしつらいや管理、イベントの企画運営、若狭おばまの食文化に関する研究を中心に活動しています。メンバーは随時募集しています。お気軽に事務局までお問い合わせ下さい。

● イベントスケジュール ●

- 6/ 6[月] 季節の調理体験 (6月編)
- 18[土] 季節の調理体験 (6月編)
- 20[月] 季節の調理体験 (6月編)
- 27[月]-30[木] メンテナンス臨時休館
- 7/11[月] 季節の調理体験 (7月編)
- 12[火] 季節の調理体験 (7月編)
- 16[土] 季節の調理体験 (7月編)
- 24[日] キッズ・キッチン「発酵食品」(7/8申込締切)
- 25[月] 洋食屋のふわとろたんぼぼオムライスを作ろう!
- 31[日] 『ツナガル・マルシェ』～おばまの「ええもん」はこちらです!～
- 8/ 2[火] おもしろふしぎクッキング①「海水から塩を作ろう!」
- 5[金] 季節の調理体験 (8月編)
- 6[土] 季節の調理体験 (8月編)
- 6[土] 医食同源番外編「夏のお風呂と健康」
- 8[月] おもしろふしぎクッキング②「玉ねぎの皮で絞り染めをしよう!」
- 12[金] 季節の調理体験 (8月編)
- 21[日] キッズ・キッチン「野菜の『色』はパワーのもと」(8/5申込締切)
- 22[月] 洋食屋のふわとろたんぼぼオムライスを作ろう!
- 23[火] かけはしサポーターの地蔵盆「まいってんのう」

● 参加者募集中! お問い合わせ・お申し込みは食文化館まで ●
(キッズ・キッチン以外は開催日の3日前までにお申込みください)

● キャンセルの連絡はお早めをお願いします ●

(前日・当日のキャンセルは参加費全額を頂戴します。なお自然災害等の場合はこの限りではありません)

夏休み期間(7/21-8/31)、食文化館&濱の湯は毎日開館・営業!!

* 濱の四季は通常通りに営業致します。



「小浜・まちの駅」への期待

「小浜・まちの駅」が5月1日にオープンしました。小浜市指定文化財で明治時代の近代芝居小屋「旭座」と観光情報や特産品等の販売施設で構成されています。商業施設・つばき回廊があった跡地に建てられ、小浜のにぎわいを取り戻す施設として大いに期待されます。私は特に「まちの駅」の目玉である「旭座」に期待をしています。明治時代の芝居小屋は全国で3000を超えていましたが現在30数か所しか残っていないそうで、そのうちの 하나가「旭座」です。小浜市では、この「まちの駅」を「小浜の顔となる感動を生みだす施設」と位置付けているようで、小浜の歴史や文化を醸し出すものとしてまたとない施設だと思います。小浜市民だけでなく、県内あるいは県外の人たちが多く訪れる事を期待しています。そのためには、旭座の利活用をどうしていくのか、みんなで考えていく必要があると思います。

その一つとして私案ですが、学生の演劇活動の拠点の一つとしてこの「旭座」を活用する取り組みです。先日、敦賀高校時代の同級生で俳優の大和田伸也君と話をしていたら、彼からこういう話を聞きました。彼は早稲田大学時代、学生劇団「自由舞台」に所属していましたが、その劇団の同期に現・早稲田大学の鎌田薫総長がいました。その鎌田総長が、昨年4月に演劇を志す次代を担う演劇人を多数育成しようと早稲田大学に「早稲田小劇場 どらま館」を開館・復活させました。「早稲田小劇場」は、1960年代の日本の小劇場運動の中心的な劇場として、数々の名作を世に送り出し、その後、富山県の利賀村（現・南砺市）に移され、地方で活動が展開された歴史があります。私が大和田伸也君に今度小浜市で「旭座」を中心とした「まちの駅」ができるという話をしたところ、活用方法として早稲田の「どらま館」で演劇活動をしている学生を小浜の「旭座」で合宿させたり、公演させたりすると面白いよねという話になりました。

実現できるかどうか分かりませんが、「地方の芝居小屋で現代の学生たちが演劇活動を展開する。そこから次の時代を担う演劇人が育っていくその役割の一端を『旭座』が担う」。そんなストーリーが実現できれば、「小浜・まちの駅」のねらいである「芝居小屋の全国アピール・芝居小屋を通じた文化の継承と発展」にもつながり、学生だけでなく、演劇に関心のある方たちが県内のみならず、全国から小浜を訪れ、小浜の活性化につながるのではないのでしょうか。

地域創生が叫ばれている今、「旭座」を核に小浜市がもう一度にぎわいを取り戻すことを期待しています。
(文：光野稔/みつのみる)

若狭おばま御食国大使

寄稿文



福井テレビジョン放送株式会社
代表取締役社長

光野 稔

<光野氏と小浜市の関係>

地元テレビ局のトップとして、客観的な視点と地元に対する愛情を持って長年本市のまちづくりの応援をいただいている。

御食国大使は、小浜市にゆかりのある方々で、本市の食のまちづくりに対して提言をいただくとともに広くPRにもご協力いただいております。

小浜再発見

— 変えるごとく、変えてはならぬごとく —

小浜との御縁は 1997 年 6 月に前職の東芝から芝浦製作所社長就任を命じられ、株主総会を終えて直ちに小浜市にご挨拶に伺った時まで遡る。当時は日本経済がバブル崩壊の直後で、次の時代への模索をして苦闘していた頃であったが、市長、商工会議所会頭、小浜病院長や取引業者の方々とも随分懇意にお付き合いいただき、御食国大使にも当初から加えていただいた。2005 年に会社を離れ大学に籍を移してからはご無沙汰していたが、財界 OB 連で構成する一般社団法人デレクトフォースで玄人好みの日本名所 100 選の案内書発行が持ち上がり、「御食国若狭・小浜」も是非加えねばとその調査として昨秋久しぶりに訪れた。

食文化館の展示は日本遺産「御食国若狭と鯖街道」やユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」などを中心にした大変充実したものになっており、小浜湾を一望できるレストラン「濱の四季」での旬の魚料理と笑顔満面のおもてなしに、食のメッカを再訪できた喜びがよみがえった。基幹産業である「塗箸」メーカーの社長から、この伝統産業に掛ける志を伺う機会では、食や観光と共にこの地域を支える産業人の意気込みが伝わった。さらに、「日本の最も美しい場所 31 選」に CNN より選出された「蘇洞門めぐり」のクルーズ出発港フィッシャーマンズワーフも華やいでいたし、遠敷地区には新工場も建設され、東小浜駅には海外からのビジネスマンも降り立っており、新しい小浜の息吹きを感じることも出来た。翌朝訪れた日本の紅葉百選に選ばれている「萬徳寺」では、住職から懇切な解説を拝聴し、枯山水の庭園の眺めもさることながら、石段を登りつめた本堂では穏やかな阿弥陀如来像を拝顔し、眼下には鮮やかな紅葉が展開していた。帰途立ち寄った「熊川宿」には町並みの保存と共に、当時からの子孫の人たちが生活しており、我ら来訪者にも気安く先代たちの思い出を含め語ってくれる親しみも温存されていた。

東京や京都のゴールデンルートを一巡した爆買の海外観光リピーター達の次は日本文化や伝統が温存された地方都市に向けられるのは必須で、小浜の味と文化と人情は彼らを虜にする筈である。高齢化が進む日本のシニア達も若狭・小浜を再訪することによりあらためて日本人であることの幸せを呼び戻す旅になるに違いない。今時駐車を心配することなく野路に車を止めての寺社仏閣の見学や、早朝の魚市場でセリを見学した後、お好みの鯖寿司や小鯛寿司を買いこみレンタサイクルで終日小浜を満喫する旅は日本人としての誇りと自信を取り戻す若者たちの増加を確信する。時代や環境の変化に呼応して変えて行くことと、いつの時代にも変えてはならないものを頑なに守り続ける勇氣により小浜がこよなく発展して行くことを願っている。

(文：角忠夫/すみただお)

若狭おばま御食国大使

寄稿文



松蔭大学大学院教授
元芝浦メカトロニクス株式会社代表取締役社長

角 忠夫

<角氏と小浜市の関係>

芝浦製作所社長に就任以来、同社小浜工場を通じてご支援いただき、今夏発行予定「日本名所 100 選」の中で小浜を取り上げていただいている。

御食国大使は、小浜市にゆかりのある方々で、本市の食のまちづくりに対して提言をいただくとともに広く PR にもご協力いただいております。