

食文化館だより vol.006

春号



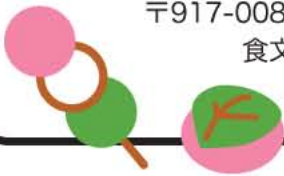
発行：御食国若狭おばま食文化館

〒917-0081 福井県小浜市川崎3丁目4番 <http://www1.city.obama.fukui.jp/obm/mermaid>

食文化館 (1F ミュージアム&キッチン, 2F 工房) ● tel:0770-53-1000 fax:0770-53-1036

食文化館 (3F 濱の湯) ● tel:0770-53-4126 fax:0770-53-4130

濱の四季 ● tel:0770-53-0141 fax:0770-53-0408



「文化財ふれあいフォーラム」

このたび、食文化館では、「文化財ふれあいフォーラム」を開催しました。これは、小浜市と若狭町が共同で取り組む「歴史文化基本構想」の策定をめざすなかで、この地域の文化財の根底にある「食」を市民の皆さんにも再認識してもらう目的で開催しました。地域づくり団体や自治体関係者、一般の人など150人が参加しました。



鼎談「歴史文化基本構想と食のまちづくり」

文化財を活かしてまちづくり

フォーラム

ではまず、「鯖街道の文化的景観」と題して滋賀県立大学教授の濱崎一志氏が基調講演されました。



滋賀県立大学教授 濱崎一志氏

若狭地方特有の蔵の構造などを紹介され、「文化財は凍結して保存するだけでは持続できない。関係者の努力が要求される。」と話されました。

続いて「地域活動からみた歴史文化基本構想」と題してNPO法人WACおばま代表の鳥居直也氏のご講演。ご自身のまちづくり活動の体験を通して感じる「小浜の偉いところ」という観点で持論を展開され、「どこに



NPO法人WACおばま理事長 鳥居直也氏

でもあるまちのようで、実は小浜にしかない人々の良さがある。「小浜らしさ」を自分たちで守りながら人を呼び込むことが大切。」と述べられました。また、地元で学ぶ県立大学生がまちづくりに協力していることについても紹介されました。



福井県立大学学生が商品開発を通して取り組むまちづくりについての発表

続く鼎談「歴史文化基本構想と食のまちづくり」では、御食国若狭おばま食文化館名誉館長の石毛直道氏、東京大学教授の西村幸夫氏、コーディネーターとして旅の文化研究所所長の神崎宣武氏が登壇されました。食文化館の今後の運営について、また、食のまちづくりの第2ステージに向けて、文化財や食をどう観光に結び付けていくかについての話がされましたので、以下のとおり紹介します。

今後の食文化館の運営について

今後の食文化館の運営について、西村教授は食文化館でもっと欲しいこと前置きして、「小浜の魚がいつ、どれくらい獲れるか綿密なカレンダーの作成ができないか。また、小浜の魚が地域経済の中で、食卓にどう貢献しているか紹介したらどうか。」また、「市内の施設で、小浜の歴史全体を地図、模型などで説明しているところがない。それに、小浜は昔の古い地図を見ながらでも歩けるまち。そういう情報を観光客に与えられないか。」と提案をされました。

石毛名誉館長は、「食文化館には今も多くのお客さんが訪れているが、10年後にはリニューアルも必要となる。この限られた面積の中で、どう変えていくのか考える時期がきている。」と語られました。また、「韓国で国立の食文化館が建設されようとしており、この館がそのモデルになっている。誇りをもっとほしい。」と語られました。

食文化館の運営について

また、食のまちづくりの第2ステージに向けての方策について西村教授は「観光とは、入込人数とか、日帰りバスが何台来たというレベルではない。いいところならお金を払って来てくれるし、モノだつて高くても買ってくれる。食にしても、なぜおいしいのか、なぜ手間がかかっているのか、なぜこの地域にあることに意味があるのかをきちんと説明して納得してもらえばお客さんは買ってくれる。物語をつくって説明するのもよい。発信するには、その根拠やデータづくりが大切。」と述べられました。

石毛名誉館長は、「まちづくりは人づくり。いくら公的なものを作っても、支えているのは住人である。その点、小浜にはすばらしい人々が大量にいる。グループリーダーや若狭の語り部などがそう。これは他の地域にない誇れる財産だ。その人々が、自分たちのまちを愛して誇りをもつことが大切。例えば、



東京大学教授 西村幸夫 氏

最近、健康食品として注目されている雑穀を使った調理体験を開催しました。

1月は年の初めで、おせち料理やお雑煮・七草がゆ等の伝統的な食に触れる機会が多いことから、自らの食について考える習慣を身に付け、生涯を通じて健全な食生活ができるように、そして、お米中心の日本型食生活の良さを再認識するには、とても良い時期だと思います。

また、15年前に発生した阪神淡路大震災では、それまでの豊かな飽食の暮らしが一瞬で失われてしまいました。食べ物もなく、先の見えない不安でいっぱいの被災者の方々は、ボランティアの炊き出しによるおむすびに助けられました。この経験から、1月17日がおむすびの日と定められました。

そこで、食文化館では毎年1月にお米などを使った料理講習会を開催してきました。

今回は、雑穀の栽培と雑穀料理の“食の達人”として市が認定する、長谷川政明さんをお招きして、雑穀の楽しい調理方法を教えていただき、また、雑穀の様々な健康効果についてのお話をいただきました。

参加者からは、「とてもおいしかった」「雑穀の印象が変わった」「お米に混ぜて炊く以外の調理法がわかった」など喜びの声を頂戴しました。

講師の長谷川さんは、「小浜は海産物が有名やけど、山のもの・里のものにも、おいしいもんがたくさんある。できる限り農薬とかを使わんと自然栽培したもののおいしさを多くの人に知ってほしい。それから、多くの健康機能が期待されている雑穀の栽培をこれからも続けていきたい。農業は自分の生きがいでもあるしなあ。」と語っておられました。

今回のイベントを通して、雑穀のすばらしさを知っていただくことができました。雑穀は、老化防止や美肌などの、体にうれしい効果が期待できる食品ですので、みなさんの食卓にもぜひ雑穀料理を登場させてみてください。



○食の達人とは？ ～食の達人・語り部認定事業～
小浜市では、「食」に関する優れた技術や知識をもっておられる方を「食の達人」として認定しています。多くの市民に、その技術や知識を広めるとともに、後継者の育成を図ることを目的としています。
上記の雑穀の達人、長谷川さんの他にも蕎麦や茶、豆腐、とちもちなどの達人がおられます。

●自らの食について考えることをテーマに『長寿穀を食す』を開催しました。

私が以前にいた博物館でも、いくらお金をかけて説明する機械を導入しても、人間がその場で説明するのに勝るものはなかった。観光は資源も大切だが、そこに住む人が、まちを愛して説明しようとするのが大切。」さらに、「食を含めて伝統は守ることも大切だが、守ることに精力を使えば命をなくす。今までの伝統の上に立つて『つくる』ことが必要。」と述べられました。

また、神崎氏は「キーワードは☒物語性が組めるまちであること☒物語を愛して話せるボランティアがいることである。それが条件。観光も原点に戻るべき。観光という言葉は中国から来たものだが、『国の光を観る』ということだ。自分の国の光がどのように輝いているかである。食のまちづくりが軌道にのったから次は何でも良いというのではなく、原点に帰るといことが大切。もう一度、食のまちづくり条例を読み直してほしい。借り物は使わずに、元々あるものを使うことを謳っている。」と述べられました。

市・町が道標となるべき

最後に、まとめとして神崎氏より、「若狭の市・町が縦割り行政の中で地域おこしを行う時代は終わった。今は連携するとき。事業は国などの補助が出ているうちは活気がでるが、最後にこれをどう発展させるかという責任が地元にある。資源をつなぐことが重要。司馬遼太郎先生の言葉に、『人間の力は、明るさ、誠実さ、頑固さである』というのがある。頑固な日本人、頑固な小浜流、若狭流があってもよい。最後に、次の100年、次の時代にどう渡していくか、どうパトナッチしていくかが我々の使命である。」と話されました。



旅の文化研究所所長 神崎宣武氏



食文化館名誉館長 石毛直道氏

●シリーズ『医食同源』の第2回目は4月に開催いたします。

初回は『若狭ビジンになろう！美しい肌をつくるための食生活』と銘打ち、講演と調理体験を通して、健康と美しい肌のための食生活について、美味しく楽しく学びました。参加者からは「小浜、食文化館ならでは！」「食と健康（美容）の関係がよくわかった！」「即実践できるメニューですね！」など、嬉しい声を沢山いただきました。

今回は、血液をテーマに『その不調！血液ドロドロが原因じゃないですか？ー血液を簡単キレイにする食生活ワンポイント講座ー』というタイトルで、4月24日（土）に行います。講演は、「血液がドロドロになる要因と、それにより引き起こされる症状と悪化した際に起こる疾患」「現代医療の観点からの予防」「食生活ワンポイント講座」などの内容で専門医にお話しいただきます。また、調理体験では、日本料理の一つである精進料理体験を通して、血液をキレイにするための献立（配膳）のコツを学びます。

○シリーズ『医食同源』とは？

日頃からバランスの取れた美味しい食事を取る事で病気を予防し、治療しようとする考え方、『医食同源』をテーマにした、講演と調理体験がセットになったプログラムです。



いっしょにつくろっ！クリスマス編【午前の調理体験】



若狭ビジンになろう！
美しい肌をつくるための食生活【講演】



世界三大美女・クレオパトラが食した料理
【午後の調理体験】

*初回の模様は各新聞を始め、チャンネルO「福井新聞おもしろ情報刊」でも紹介されました。



平城遷都1300年祭開催記念 特別展示「お水送り」

今年、奈良の都は平城京の誕生から1300年を迎えます。

若狭は飛鳥・奈良の時代から、朝廷に食料を納めた「御食国」としての歴史を刻んできました。

また、奈良との強い結びつきを表す伝統行事「お水送り」が今も粛々と営まれています。

食文化館では、この小浜を代表する伝統行事「お水送り」をご紹介します。

神事を映像や写真で展示するほかに、平成20年3月に廃校になった下根来小学校の児童の制作によるタペストリー（平成14年制作）と楽曲（平成15年収録）も紹介しています。（3月末まで）

平成22年度の食文化館も知的な好奇心 くすぐる楽しいイベント目自押しです！

■夏季 [6～8月]

- ・昨年大好評だった『キャンドルナイト』。今年はどうな趣向で行われるのかな。お楽しみに♪
- ・昨年夏に行われた『魚のプロに教わる！』今年夏と冬に行います。夏は工場見学編！

■秋季 [9～11月]

- ・小浜と言ったら海！でも山の幸もすごいって知ってる？海の恵みを作る山について考えます。
- ・放生祭の各本陣について写真で紹介します。
- ・待ってました！秋は『OBAMA食の祭り』だね！

■冬季 [12～2月]

- ・冬の『魚のプロに教わる！』は大人気の市場見学編。冬のお魚沢山らしいよ。

2月7日に、かけはしサポーター手作りのへしこを使った料理講習が開かれました。サラダや手まり寿司など、家に帰ってもすぐに作れるメニューです。焼くだけでなく料理に使ってもおいしいへしこです。

なお、3月7日（13時から）と14日（13時30分から）には、今年度のへしこの漬け込み会を行います。（全2回のプログラムです）ふるってご参加ください。



食文化館運営ボランティア



メンバー大募集！
私達と一緒に食文化館で活動しませんか？

●イベントスケジュール●

- 3/ 6[土] ◆ファミリーキッチン
- 7[日] ◆へしこをつくろう！①背割り・塩漬け
- 13[土] ☆あれっ！シカ肉もなかなかいけるねえ試食会（受付：2/25～3/8）
- 14[日] ◇キッズ・キッチン「お箸のマナー」（受付：2/19～3/5）
- 14[日] ◆へしこをつくろう！②糠漬け
- 15[月] ◆季節の調理体験（弥生編）
- 18[木] ◆季節の調理体験（弥生編）
- 21[日] ◆てらこや食文化館④「奥村コレクションより」
- 4/19[月] ◆季節の調理体験（卯月編）
- 24[土] ◆医食同源②「その不調！血液ドロドロが原因じゃないですか？」
- 27[火] ◆季節の調理体験（卯月編）
- 29[木] ◆和菓子を作ろう
- 5/ 1[土]
- 2[日]
- 3[月] ◆食文化館のゴールデンウィーク
- 4[火]
- 5[水]
- 10[月] ◆季節の調理体験（皐月編）
- 11[火] ◆季節の調理体験（皐月編）



●お問い合わせ●

- ◆：参加者募集中 食文化館までお問合せ下さい。
- ◇：小浜市役所/食のまちづくり課 (tel:53-1111/内線362) までお問合せ下さい。
- ☆：小浜市役所/農林水産課 (tel:53-1111/内線285) までお問合せ下さい。

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。イベントスケジュール情報はメール配信も行っています。（QRコードを携帯のバーコードリーダーで読み取るか「M0090973@r.mini.mag2.com」を入力・空メールして、登録手続き下さい。）

