

食文化館だより

〒917-0081 福井県小浜市川崎 3-4
食文化館 tel:0770-53-1000
若狭工房 tel:0770-53-1034
濱の湯 tel:0770-53-4126
濱の四季 tel:0770-53-0141

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

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

<https://www.instagram.com/syokumachi/>

発行：御食国若狭おばま食文化館

vol.044
秋/2019

イベント情報はHPやフェイスブック・インスタグラムでも随時発信しています。

川崎海の駅 にぎわい

朝市

川崎地区で楽しい朝市を開催！

既存店舗での販売や七輪焼き広場の無料開放、川崎地区内にあるポイントをめぐるクイズラリーのほか、さばトラななちゃんがやってきました。

※内容は変更になる場合があります。



日時：令和元年9月28日（土）8：00～12：00

場所：若狭小浜お魚センター周辺

主催：川崎海の駅にぎわい創出事業実行委員会



江戸時代の幕の内弁当（再現料理レプリカ）
小浜市料理顧問・伝承料理研究家 奥村彪生氏所蔵



三角型、丸型、俵型など、地域によって形が違っておにぎりも、再現料理レプリカで展示します。

企画展示

日本の

米

と暮らし

日常の食はもちろん、旅や花見などの娯楽、地域の祭り、さらに正月の餅など、古くから日本人の生活にかたちを変えて結びついてきた「米」。多様な米料理を再現料理レプリカで紹介するほか、米に関わる昔の道具なども展示します。

日時：令和元年10月17日（木）

～令和2年3月15日（日）

場所：食文化館1Fミュージアム

費用：無料

体にやさしいおやつを作ろう！

おやつは、食事と食事の間に摂る「間食」として大切なものです。幼児向けのおやつ作りを行い、何を、どれくらい、どのようなタイミングで摂るのがよいのか学習していただきます。(8/11に実施したものと同内容)

日時：9月7日(土) 14:00～16:00

料金：800円

献立：さつまいもと黒ゴマのレンジ蒸しパン
ココナッツとりんご・人参のプリン
ご飯でカルシウムお焼き ずんだ白玉



若狭工房季節限定メニュー「宝石せっけん」を作ろう！

グリセリンソープと全12色の顔料を使って作ります。水で濡らすと宝石のように輝くせっけんです。限定30個！！

期間：9月1日(日)～11月30日(土)

時間：約40分

対象：幼児以上(幼児は保護者同伴)

料金：800円(1個)



季節の調理体験レシピ集 (H30年度版) 発売



上：鯖のペペロンチーノ / 下：ハレの日のお弁当

身近で手に入りやすい旬の食材を使用しています。和・洋・中と多彩な料理を掲載しており、大好評のレシピ集です。(発行：グループマーメイド)

日時：10月12日(土)

料金：500円

受付：食文化館 1F インフォメーション

イベントギャラリー

川崎海の駅まんぶく新発見ツアー(8/3)に参加した子どもたちは、魚のセリ見学や調理体験に大満足の様子でした。



7/4 浜っ子こども園 七夕かざり



7/21 キッズ・キッチン 夏野菜カレー①



キッズ・キッチン 夏野菜カレー②



8/3 川崎海の駅まんぶく新発見ツアー①



川崎海の駅まんぶく新発見ツアー②



8/3 魚釣りのおもちゃを作ろう！



8/5～23 かけはしサポーターの地藏盆飾り

食の楽しみ

私は27歳の時にお菓子の勉強のためにフランスに渡り2年後に帰国、京都東山二条で主人とともにエヴァンタイユを開店して今年で35年になりました（現在は国際会館駅近く、一軒家のレストランとして営業しております）。

私はデザート、つまり、料理の最後に出てくるお菓子が担当。そしてお店のサービスという二つの仕事をしております。もちろん他にも雑用やお店の運営などなど仕事をあげたらいっぱい、きりがありません。

毎日たくさんの色々な人を接客させていただくなかで、お客様から勉強させていただく事が本当にたくさんあります。食事をする時のお行儀の事、世間の流行り、また食材やこんな料理食べたよ？とか色々。お褒めいただいたり、叱られたり・・・

料理もお菓子も食べ重ねた経験と、食べた時の感覚やそれぞれの感受性で、味覚や好みは大きく変わると思います。レストランにおいては、食べるというよりは食事をするという表現の方が好ましいと思います。家庭でもそうですが、食事は楽しい方がより美味しく楽しめると思います。そして家庭で作った料理、家庭の味があるからこそ外で食べる楽しみもあると思います。今は必ずしもお母さんが料理担当ではなくなっているかもしれませんが、子ども達の味覚や好みは、家の味や家庭での食べ方が基本になる気がしますし、楽しいことに、それらは年齢によって随分変わります。例えばうちのカレーにはこれが入っていると、必ずカレーの付け合わせではゆで卵が必須！とか、ラッキョウではなく紅生姜だったとか・・・

食文化館には、子ども達が料理やお菓子を作る体験ができるキッズ・キッチンがあり、以前、何回かお菓子の講習をさせていただきました。子ども達が目をキラキラさせて一生懸命に実習していたのを覚えています。とても素敵な施設でお手伝いが少し出来た経験が私にも大変いい思い出になり、励みにもなり、またそんなキラキラな子ども達にも会いに行きたいなとも思います。

（文：森谷廣美／もりたにひろみ）



若狭おばま御食国大使

寄稿文



フランス料理 エヴァンタイユ パティシエール

森谷広美

<森谷氏と小浜市の関係>

オーナーシェフである御主人とともに、これまでに何度も食文化館の料理教室の講師を務めていただいた。

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。



キッチンスタジオ運営 グループマーメイド

食文化館で実施される調理体験全般の指導・補助を行います。メンバーは小浜市の食生活改善推進員から随時募集しています。食文化館にお問い合わせください。



鯖缶料理教室の様子



食文化館運営のお手伝い かけはしサポーター

食文化館のイベントのサポートや季節の飾りつけなどを行っています。8月は地蔵盆の飾りつけを行いました。メンバーは随時募集しています。お気軽に食文化館までお問い合わせ下さい。



地藏盆の飾りつけ

子どもの食育推進 キッズ☆サポーター



キッズ・キッチンやジュニア・キッチンの指導・補助を行います。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大歓迎(男女不問)です。詳しくは HP (<http://www.kss2012obama.jp/>) をご覧ください。

秋季の『キッズ・キッチン』拡大編は、11月17日(日)に「若狭のおさかな」を開催します。「魚」をさばき「命をいただくこと」を学びます。

小浜市の食育の取り組みと本市の魅力を広く発信する「食の取組 PR 用映像」を是非ご覧ください。

①校区内型地場産学校給食編

<http://www.youtube.com/watch?v=fSIQHz35aXk>

②食の取組”キッズ・キッチン編”

<https://youtu.be/Cl3DdG0yyqQ>

③食の取組”短編”

①



②



③



イベントスケジュール

参加者
募集中!

- 9/ 7[土] 体にやさしいおやつを作ろう!
- 17[火] 季節の調理体験(フランスの家庭料理)
- 19[木] 季節の調理体験(フランスの家庭料理)
- 28[土] 川崎海の駅 にぎわい朝市
- 10/ 17[木] 企画展示「日本の米と暮らし」(~3/15)
／季節の調理体験(小浜の魚でイタリアン)
- 18[金] 季節の調理体験(小浜の魚でイタリアン)
- 11/16[土] グループマーメイド記念講演
- 17[日] キッズ・キッチン「若狭のおさかな」(11/4申込締切)
- 19[火] 季節の調理体験(鯖)
- 21[木] 季節の調理体験(鯖)

- ◆お問い合わせ・お申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 ※自然災害等の場合を除く)
- ◆申込みが少ないときは開催を中止する場合があります
(中止する場合は、開催前日までに電話にてご連絡致します)
- ◆体験当日は取材が入る場合があります

各種
申込先

■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)

