

# 食文化館 だより

vol.041  
冬/2018

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.fukui.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

## ～今年のおせちはフレンチで～

親しみやすいフランスの家庭料理ばかりです。10品を参加者の皆さんで作りに、お持ち帰りいただきます。

日時：12月23日（日）14：00～17：00

対象：小学4年生以上（小学生は保護者同伴）

費用：1800円

定員：24名

内容：パプリカのケーキサレ

さやいんげんときのこのエテュヴェ

マドレーヌ

人参のグラッセ

ベーコンのムース

チーズスクランブルエッグ

チキンコルドンブルー

地いかと香味野菜のガーリックオイル和え

豚肉のビネガー風味

グリル野菜とチーズの前菜

持物：20cm角の重箱1（パック等も可）



## 挽きたて・打ちたて・茹でたて蕎麦を堪能しよう！

毎年大人気の食の達人・高鳥氏による蕎麦打ち講座です。挽きたて・打ちたて・茹でたての蕎麦は格別です！

日時：12月22日（土）10：00～12：00

対象：小学生以上（小学生は保護者同伴）

講師：高鳥重郷氏（小浜市認定・食の達人）

費用：800円

定員：10セット（1セット6食）申込みは1組1セットまで

定員になり次第締切

内容：試食・持ち帰りは自由

持物：持ち帰り用容器



おろしそば



親子でのご参加も！

「食文化館だより」「食文化館かわらばん」は、食文化館に常時配布しています。イベント情報はHPやfacebookでも随時発信しています。



## テーマ展示「米と民具」を開催します

むかし、人々は米を食べるために、いろいろな道具を使っていました。  
小浜市の皆様からご寄贈いただいた農具や食器・酒器などを展示します。

期間：12月21日（金）～1月31日（木）

費用：無料



## 季節の調理体験(12・1・2月編)

毎月2回、季節の食材を使った調理体験を開催しています。お一人の方、初心者の方も大歓迎です!



若狭牡蠣



しょうゆ干し

### 12月編「お正月」

日時：12月13日（木）、21日（金） 10:00-13:00

内容：かぶらと梅の手まり寿司 お寿司屋さんの厚焼き玉子  
あんもち雑煮 きんとん

### 1月編「伝承料理」

日時：1月24日（木）、25日（金） 10:00-13:00

内容：黒豆ご飯 浜焼き鯖汁 あらめの煮物  
かぼちゃのいとこ煮 ロールおはぎ

### 2月編「小浜のごちそう」

日時：2月21日（木）、22日（金） 10:00-13:00

内容：若狭牡蠣の炊き込みごはん しょうゆ干しのごま生姜風味  
若狭生わかめの酢の物 でっちょうかん

対象：小学生以上（小学生は保護者同伴）

費用：800円

定員：30名（定員になり次第締切）

申込み：開催日の3日前までにお申し込みください



浜焼き鯖汁



かぼちゃのいとこ煮



でっちょうかん

## 「コットンボールランプ」を作ろう！

インテリアとしても、クリスマスツリーの飾りとしても…  
手芸糸で作る、ふわふわとした、ゆるやかな灯りです。

灯りをつけると…

期間：12月1日（土）～2月28日（木）

9:00～17:00

時間：約1時間

※ご自宅での乾燥（仕上げ）となります

対象：幼児以上（幼児は保護者同伴）

料金：800円

豊富なカラーバリエーション！



※写真はイメージです

## イベント報告（9月～11月）

### 御食国若狭おばま食文化館 開館 15 周年

9月14日（金）、皆様のおかげをもちまして、開館15周年を迎えました。

特大パースデーケーキの前で、  
さばトラななちゃんと



15（いちご）大福づくり



山本泰氏バロックフルートコンサート



### 川崎海の駅フェスタ 2018

11月3日（土・祝）、小浜市総合卸売市場で開催されました。海・里・山の美味しい食が勢揃いしたほか、楽しいイベントが盛りだくさんの一日でした。



特設の七輪焼きコーナー



模擬セリ大会



巡視艇あおがぜ特別見学



## コラム おばまの食文化

### 川口豆腐



小浜市認定 食の達人（豆腐づくり）故川口義弘氏

あれはたしか、遠敷ふるさと祭りの時だったと思う。僕は物販コーナーであれこれ物色しているときに、その風変わりな豆腐を見つけたのだ。表面があぜ道のようにでこぼこと不揃いで、それが透明のビニールパウチを突き破らんばかりに圧迫している。そして一つ一つが人の顔のように表情が違うのだ。工業製品的な一糸乱れぬ豆腐を見慣れていた僕は興味を惹かれ、試しに一つ買ってみた。手にするとそれはずっしり重かった。

家に帰って早速封を切ると、ふわーとほんのり甘い大豆の香りが広がった。そして大きなスプーンでがぼっとすくって口に入れた途端、僕は心底驚いた。旨い。こんなに濃い味の豆腐は初めてだ。感動のあまり、僕はその500gはあろう巨体を一気に平らげてしまった。

製造者には「川口義弘」と記されていた。調べるとお店の場所は僕の家から歩いて行ける距離である。すっかり「川口豆腐」に一目惚れしてしまった僕は、これ幸いと早速翌日出かけて行った。

近くに着くと看板はなかったが、それらしき風情の建物があり、ガラス戸越しに見える室内でおじさんが一人作業をしている。たぶん、川口義弘さんその人だろう。季節は晩秋だというのにランニングシャツ1枚である。そして風呂桶くらいの大きなステンレスの容器に、あの個性的な豆腐がたくさん浮かんでいた。間違いない。僕は戸を開けて「すみません、豆腐を売っていただけますか」と声を掛けた。

おじさんは見慣れん奴が来たな、という顔だったが「おう、ええで。木綿か絹か?」。余計なことは言わず、愛想が良いという感じではなかったけれど、目が優しくった。僕はホッとして水の中の豆腐を指さし、「これを…」「木綿やな。ありがとう。170円や」

以来、僕は夕食に豆腐を食べるのが習慣になり、週に3日は川口豆腐店に立ち寄った。グリーンピースをピュレ状にしたソースを添え、上質のオリーブオイルを掛けるのが僕のお気に入りの食べ方だった。それは日々のささやかな楽しみになり、たまに豆腐が手に入らなかった時は本気で残念に思ったものだ。

そんな小さな幸せが5～6年続いたのだろうか。正直こんな日が来るなんて想像もしなかったけれど、今はもう二度と川口さんの豆腐を食べることはできない。川口さんは今年に入って体調を崩され入院。一度は退院し豆腐作りを再開されたが、数か月後に再入院され、今秋に亡くなられた。僕はあの味が忘れられず、心から川口さんの回復を祈ったけれど、それは叶わなかった。

出合いがあれば別れがある。多分この喪失感は一生涯消えることはないだろう。あの味の記憶とともに。最後になりましたが、川口さんのご冥福を心からお祈りいたします。

(食文化館 調理師 田中幸道)

## 私たちにとってのA級グルメ

「今日、都会には全国各地の特産品が集まり、手に入らないものはないのかもしれない。一方、地域には何でもあるわけではないかもしれないが、その土地の気候風土、歴史、文化に根ざし、その時期、その場所しかできない味がある。本当においしいものは地域にあって、その美味しさを本当に知っているのは地域の人びとで、彼らが誇りをもってつくる食はA級と呼ぶべきものではないだろうか。そして、それは、永久に残していくべきではないだろうか。」

これは、平成30年11月13日、東京で行われた「A級（永久）グルメのまち連合」設立調印式で読み上げられた設立趣旨文の冒頭です。

小浜市は、この理念を共有する、北海道しかべ鹿部町、島根県西ノ島町・おおなん邑南町、宮崎県つ都農町と連合を設立し、強い協力・連携体制のもと知見を共有し、それぞれの地域が持つ食資源の更なる研ぎあげや、全国への情報発信体制の強化、さらに地元の食関連産業に携わり、産業の活性化を担う人材育成に取り組めます。

では、私たちのまちにとって、「A級グルメ」とは何でしょうか。

「御食国」「鯖街道」といった誇り高い食の歴史に裏付けされた海産物をはじめとした豊かな食材と、先人によって創られ大切に継承された「へしこ」や「なれずし」「若狭小浜小鯛ささ漬」などの加工食品（技術）、さらに、「谷田部ねぎのぬた」や「のっぺい」など地域色豊かな伝承料理や各地区のまつりで振る舞われる「行事食」の数々、そして、それらを支える生産者や料理人の方々の思いそのものも「A級グルメ」であると思っています。

人は誰しも、日常に存在する身近な宝物を、あたりまえのものとして見過ごしてしまいがちです。2000年に始まった「食のまちづくり」によって、私たちはたぐい類まれなこのまちの食資源に気づき、共感し合ったことを、この連合設立の機会に再認識するとともに、それらを、今の時代に馴染ませながらも永久に繋いでいくことに力を注ぎたいと考えています。

市民の皆さま一人ひとりが、「小浜市にとってのA級グルメとは何だろう」、さらに「自分にとってのA級グルメ（例えば「おふくろの味」など心に沁しみ入る大切な食）とは何だろう」と考えていただきたく、そのことが、まちに対する誇りや自分自身を大切に思う生き方に繋がりを、ひいては、揺るぎない地域経済の発展に繋がると考えています。





## 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。

冬季の『季節の調理体験』は、「お正月(12月)」、「伝承料理(1月)」、「小浜のごちそう(2月)」をテーマに開催します。



## 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。

9月には、中秋の名月に合わせ、町屋に月見の飾りつけをしました。メンバーは随時募集しています。



## 子どもの食育推進 キッズ☆サポーター

冬季の『キッズ・キッチン』拡大編は、12月16日(日)に「日本の正月」を開催します。3種類の雑煮を作ります。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ください。

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”



### 冬季期間(12～2月)の開館・営業

#### 御食国若狭おばま食文化館

開館時間 9:00～17:00

休館日 毎週水曜日

※年末年始 12/28～1/1 は休館

1/2～5(10:00～16:00) は臨時開館

#### お食事処 濱の四季

営業時間 平日 11:00～14:30

土日祝 11:00～20:30

※ラストオーダーは閉店の30分前

休業日 毎週水曜日

※年末年始 12/29 11:00～14:30

12/30～1/1 休業

1/2～3 11:00～14:30

1/4 振替休業

#### 濱の湯

営業時間 10:00～24:00

休業日 第3水曜日

※1/1 は7:00～24:00 営業

若狭塗職人であり、伝統工芸士の「加福 清太郎氏」が10月28日に永眠されました。

加福氏には食文化館の開館当初から工芸体験に積極的に携わっていただいております。

心よりご冥福をお祈りいたします。

### イベントスケジュール

- 12/13[木] 季節の調理体験(お正月)
- 16[日] キッズ・キッチン「日本の正月」(12/2申込締切)
- 21[金] 季節の調理体験(お正月)
- 22[土] 蕎麦打ち体験
- 23[日] フレンチおせち教室
- 1/2[水] 雑煮ふるまい
- 6[日] 七草粥ふるまい
- 13[日] 小豆粥ふるまい
- 24[木] 季節の調理体験(伝承料理)
- 25[金] 季節の調理体験(伝承料理)
- 2/21[木] 季節の調理体験(小浜のごちそう)
- 22[金] 季節の調理体験(小浜のごちそう)
- 23[土] でっちゃんかんふるまい

★参加者募集中!

**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)

