

春のイベントスケジュール♪

3月



- 3(日) おすすめ体験・焼き桜(関東風桜もち)
- 10(日) 季節の調理体験①
- 16(土) 季節の調理体験②
- 23(土) おすすめ体験・焼き桜(関東風桜もち)

4月



- 13(土) おすすめ体験・いちご大福
- 20(土) おすすめ体験・いちご大福
- 21(日) 季節の調理体験①
- 27(土) 季節の調理体験②

5月



- 12(日) おすすめ体験・草だんご
- 18(土) おすすめ体験・草だんご
- 19(日) 季節の調理体験①
- 25(土) 季節の調理体験②



昨年の調理体験の様子

調理体験について

- ・季節の調理体験 ~季節の食材を使った調理体験~
時間：10:00 ~ 13:00
定員：16名
対象：小学生以上
料金：1,000円
- ・おすすめ体験 ~手軽にできるお菓子作り体験~
時間：13:00 ~ 16:00(受付：12:50 ~ 15:30)
料金：500円

グループマーマイドが指導します!



調理体験では、グループマーマイドが指導させていただきますので、初心者の方もお気軽にご参加ください!

ご予約は、食文化館HPかお電話にて受け付けております。

ゴールデンウィーク(4/29~5/5)のおかし作り体験

★予約なしで体験できる ★30分程度でできる

4/29(祝・月)	4/30(火)	5/3(祝・金)	5/4(祝・土)	5/5(祝・日)
桜もち	いちご大福	くずまんじゅう	いちご大福	柏餅

★同じ内容で1日2回行います。①10時~12時 ②14時~16時
★料金:500円

▼ご予約・お問い合わせはこちらまで

〒917-0081 福井県小浜市川崎 3-4

御食国若狭おばま食文化館

[休館日] 毎週水曜 [開館時間] 9時~18時(11月~2月は17時まで)

TEL 0770-53-1000

mail mermaid@city.obama.lg.jp

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



食文化館だより

Vol.062 春/2024

- 御食国若狭おばま食文化館●
1F ミュージアム&キッチン
tel:53-1000 fax:53-1036
- 2F 若狭工房 tel:53-1034
- 3F 濱の湯 tel:53-4126 fax:53-4130
- (食文化館別館)濱の四季●
tel:53-0141 fax:53-0408
(市外局番0770)

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

食文化館内のブース紹介



常設展示 「小浜の町家」

京都に近く、古くから湊町として栄えた小浜市内には、小浜地区西部を中心に多くの伝統的建築物が残っており、そのひとつに町家があります。

食文化館に再現展示している「小浜の町家」には、間口が狭く奥行きが長いという特徴があり、屋根には寒さに強い若狭瓦が使われています。また、玄関先の「がったり」と呼ばれる折り畳み式商品陳列台や、軒先に井戸の存在を示す「井」の印など、当時の暮らしを連想させる興味深い工夫やしつらえを見ることができます。

さらに町家の中にも独特の意匠が見られ、例えば、明治30年以前に作られ実際に使用されていた「箱階段」は、箱を重ねたような形態の階段の側面に引出しや戸袋をつけて収納ができる構造になっています。

この町家では、食文化館の市民ボランティアグループ「かけはしサポーター」のご協力で、ひな人形や五月人形、地藏盆や十五夜の月見団子の展示など、年中行事を中心とした季節感のある小浜の暮らしを再現しています。



箱階段
箱を重ねたような形態の階段
階段と収納の二つの役割を持つ



「井」の印
井戸の存在を示す。
「二」の文字は、井戸が二つ
あるという意味

伝統行事と食文化



王の舞とチマキ

椎村神社の王の舞

毎年、春になると若狭地方の各所で、五穀豊穡を祈願する「王の舞」が行われます。

王の舞とは、鉾手に持ち、赤い鼻高の天狗面を被った男性が寺社などに奉納する舞です。もとは都で行われていた芸能が若狭地方に伝わったものであるといわれています。

小浜市でも若狭区の椎村神社では、毎年5月5日に王の舞が行われます。椎村神社の王の舞では、供物として玄米の粉で作ったチマキを供えます。このチマキは、区の女性たちが製粉し手作りするもので、行事が終わると各家で持ち帰ります。

王の舞とチマキの関係には、次のような由来が伝わっています。

昔、村を荒らす悪い神が現れました。村人たちは、悪い神を若い女性とチマキでもてなし、油断したところを、天狗に扮した神が退治しました。人々はこれを喜び、それから行事を始めたといわれています。

人と神との関わり合い、また都と若狭地方との歴史的な結びつきが感じられる行事です。



供物のチマキ

家庭に伝わる食文化

自然豊かな山地から、栄養をたっぷり含んだ水が流れ込む若狭湾。ここで育った「若狭わかめ」は、他の産地に比べ香りが良く、薄くて柔らかい繊細な食感が特徴です。

天然のわかめは2~5月に収穫の時期を迎えますが、養殖わかめは1~4月と一足早く、生の若狭わかめを味わえるのは旬のこの時期だけです。

生のまま熱湯にさっと通すと鮮やかな緑色に変わり、ポン酢を少つけて食べれば、若狭わかめそのものの味と食感を堪能できます。また、天日干しにした若狭わかめは、素揚げにするとパリパリとした食感が楽しめます。その他にも、味噌汁や煮物、佃煮などもおすすめです。この時期、養殖の盛んな内外海地区の各地で若狭わかめが天日干しされ、その風景は早春の風物詩となっています。



わかめの天日干し風景



若狭わかめの煮物

「京は遠ても十八里」

若狭小浜から京都は十八里（約72キロ）で、私の店は、その若狭街道の京に着く一里（約4キロ）手前に天正年間（1576年）に開いた茶店が始まりで、当時荷車に積んだ若狭の海の幸が運ばれてきました。

瀬戸内の鮮魚は商都大阪で消費され、京都にはほとんど入ってきませんでした。唯一入ってくるのは「ハモ」と「たこ」ぐらいで、「ハモ」と「たこ」は桶の中に海水が数センチもあれば生きて京都に運ぶことができました。ただ、「ハモ」は小骨が多く、港あたりではほとんど食せず処分されていましたが、京の料理人達は工夫をし、骨切りと云う技法で「ハモ」を調理し、夏の名物としました。

もう一方の日本海からは鯖が多く取れた為、鯖やぐじ（赤甘鯛）を背開きして、一塩を打って京に運びました。その間一昼夜かかり、京に着いた頃には塩が慣れ適度に水分も取れ美味しくなっていたと云います。小浜を中心とした日本海からは、一塩された鯖や「キス」等が多く入荷されたと聞きます。

この若狭街道は別名「鯖街道」と呼ばれ、明治になり鉄道がひかれるまでこの「鯖街道」は京の食の大動脈でした。私の店も創業時は茶店で始まりましたが、江戸初期には「萬屋平八」として、麦めしとろろ汁を提供しながら鎌や鋤や傘や蓑等も販売していたようです。江戸中期には「麦めし茶屋」となり、江戸後期には「旅籠」となり、その後「料理屋」となりました。

現在は、「若狭懐石」と「川魚料理」の二本柱で、創業時と同じ場所で営業を続けております。

私で二十代目で、息子が二十一代目を継いで、現在も活躍しております。

そのべへいはち
平八茶屋 園部 平八 会長

園部氏と小浜市の関係

鯖街道沿道に立地する「山ばな平八茶屋」で若狭懐石を提供し、料理教室などにおいても若狭地方の情報発信をしていただいている。

食文化館の企画展「近代の鯖街道」では、園部氏の手によるみごとな懐石料理が再現レプリカとして並ぶ。

