

さくらいろのごちそう

御食国ストーリー創出發信モデル事業 若狭小浜小鯛ささ漬調査報告書

福井県小浜市

さくらいろのごちそう

CHERRY BLOSSOM-COLORED FEAST

御食国ストーリー「都への贈答食文化」



さくらいろのごちそう

若狭から
こだい稀なる名將の
このひとしおで
京のにぎわい

この歌は、江戸時代に小浜藩主が京都所司代に就く際、京都で流行った歌。
海が遠く新鮮な海産物が貴重であった京都にとって、鯖街道を越えてやってくる若狭小浜からの加工品である“若狭もの”は、とても重宝された。

中でも「若狭小浜小鯛ささ漬」の辿ってきた歴史はユニークだ。現在、福井県小浜市を代表する特産品となった背景には、若狭で捕れる小鯛が、さまざまな姿に変わりながら人々に愛されてきた歴史がある。

江戸初期、鮮魚が貴重であった京都の食卓に賑わいをもたらした一塩ものの「若狭小鯛」。江戸後期、より鮮魚に近い風味を実現した「早若さ小鯛」。そして明治時代、京都の商人と小浜の魚商のアイデアにより、これまで必要だった塩抜きをせず、そのまま食べることのできる「小鯛ささ漬」が生まれた。小鯛ささ漬は、京都の人が求め続けた新鮮味と保存性の両方を、小浜の魚屋が実現した加工技術の一つの到達点なのだ。

さくらいろをした若狭小浜の小鯛は、ずっと誰かにとってのごちそうだった。
献上品として召し上がった、時の天皇もお殿様も、誰もが虜となった“さくらいろのごちそう”。その若狭小浜の宝物が輝く、「若狭小浜小鯛ささ漬」にまつわる物語をお届けします。

| | | |
|----|---------------|---|
| 05 | OVERVIEW | 小鯛ささ漬 |
| 06 | HISTORY | 若狭小浜・御食国としての歴史 |
| 07 | INTERVIEW | 池田喜助商店 ここからはじまった若狭小浜小鯛ささ漬 |
| 11 | INTERVIEW | とりとも 変わらない小浜との関係 |
| 15 | INTERVIEW | 小浜ささ漬協会 若狭小浜小鯛ささ漬をつくる小浜の11店 |
| 17 | FEATURE | 若狭小浜小鯛ささ漬11店大集合! |
| 19 | INTERVIEW | 伊豫又 錦市場の時代を見つめる |
| 21 | INTERVIEW | 津乃弥 若狭一汐を誇りに |
| 23 | COLUMN | 若狭ものとは |
| 25 | INTERVIEW | 道楽 切っても切れない京料理と若狭もの |
| 29 | INTERVIEW | きし鮓 手間を生かす京すし |
| 31 | REPORT | 若狭小浜小鯛ささ漬を次世代につなげる ～立命館大学食マネジメント学部の調査より～ |
| 37 | THE PAPERS | 学術的視点で考察する 若狭小浜小鯛ささ漬学 |
| 39 | THE PAPERS 01 | 小浜と京都の歴史がつなぐ「若狭小浜小鯛ささ漬」の加工技術 川股 寛享 |
| 49 | THE PAPERS 02 | 日本の魚食文化における小鯛ささ漬の意義 南 直人 |

本調査報告書に関わる現地調査は、御食国ストーリー創出発信委員会の指導を受けて立命館大学食マネジメント学部 南直人教授、立命館大学食マネジメント学部生、小浜市文化交流課 川股寛享・中辻美穂が実施した。
また、本報告書の執筆は、南直人、川股寛享、UMIHICO 堀越一孝が担当した。

小鯛ささ漬

「若狭小浜小鯛ささ漬」は、日本海で獲れる新鮮で小ぶりの小鯛(レンコダイ)を三枚におろし、塩をして酢に通した後、杉の小樽に詰め、笹を添えて完成する小浜を代表する特産品。小鯛ささ漬は、明治時代に京都の商人と小浜の魚商の知恵によって誕生する。誕生の背景には、江戸時代に名を馳せた「若狭小鯛」や京都に海産物を供給する京都と小浜の歴史が深く関わっている。海の遠い京都は、新鮮な魚が手に入りづらい。海産物は、若狭小浜から運ばれてくる“一塩”とよばれる簡単に加工した魚を「若狭もの」と呼んで京

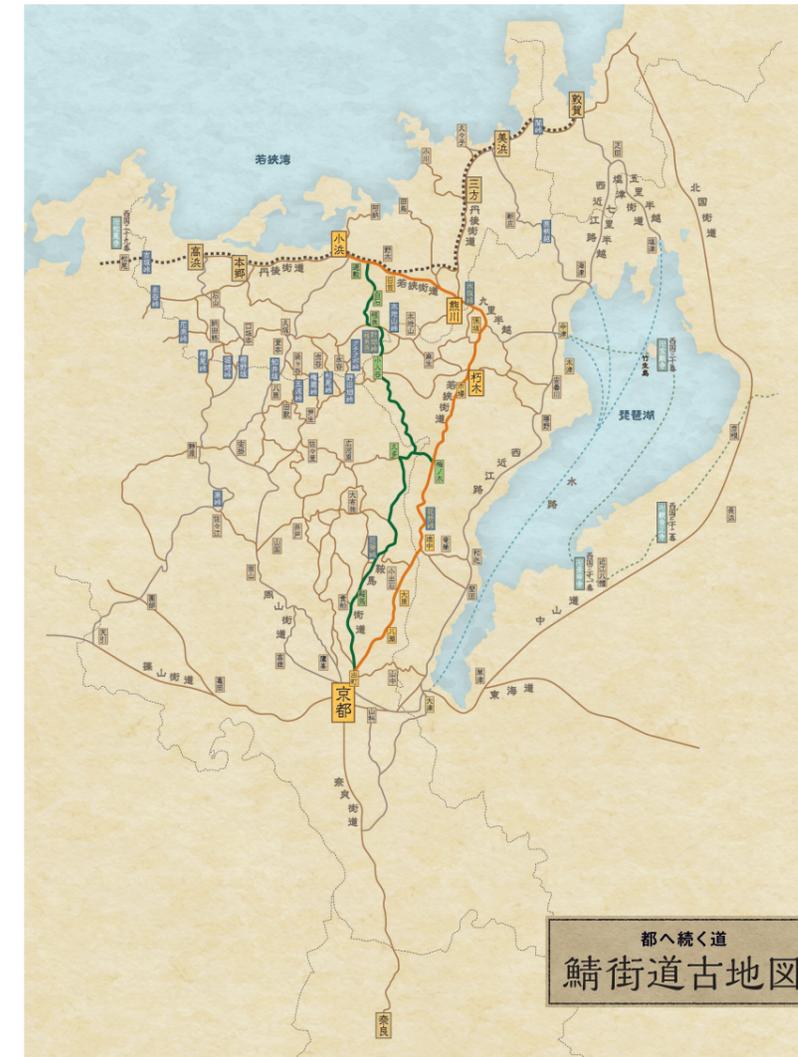
料理に取り入れられてきた。小鯛ささ漬も、京都の料亭や茶席の懐石料理からお寿司、お正月のおせち料理などにも食材として重宝され、今に「若狭もの」の伝統とその味を伝えている。

小浜では、小鯛ささ漬を贈り物や手土産として広く用いられる傍ら、日常的に食べる食文化を持ち合わせていないのはなぜだろう。

「若狭小浜小鯛ささ漬」の食文化を考えることは、古来から育まれてきた小浜と京都の交流の歴史を見つめ直すことになる。



若狭小浜・御食国としての歴史



日本海にのぞみ、豊かな自然環境に囲まれた若狭小浜は、古代から海産物や塩を都に送り、朝廷の食を支える「御食国」の一つ。都であった京都に最も近い日本海側の港町である小浜は、日本海沿岸各地をつなぐ「海の道」と都につながる「陸の道」の結節点として多くの物資・人・文化が集まる港町へと大きく発展する。その中でも「海の道」を通ってもたらされる海産物は、京都の人にとっては欠かせない食材だった。「生鯖塩して担い京へ行き仕る」と言われたように、京都にはたく

さんの鯖が運ばれ、葵祭や祇園祭などのおめでたい場では鯖寿司を食べる食文化が定着した。この「陸の道」は、いつしか「鯖街道」と呼ばれ、人々に親しまれるようになった。鯖街道を通ったのは、鯖の他にも若狭カレイ、若狭小浜の召しの昆布、若狭小鯛など「若狭」の名前を冠して親しまれる。若狭小浜から運ばれる海産物は、長い歴史の中で「若狭もの」と呼ばれ、京都の人々に欠かせない存在になった。



INTERVIEW
IKEDA KISUKE SHOTEN

池田喜助商店

ここからはじまった若狭小浜小鯛ささ漬

Interviewee : 池田喜三郎 (1947年生)

Date : 2022-07-13



上：京都で販売される「鯛す」。小浜市内では「ちんちこ鯛」の名前で販売され、樽と蓋が異なる。左下：店頭に飾られる「元祖」の文字が誇らしい。右下：「池田喜助商店」四代目の池田喜三郎さん

若狭小浜小鯛ささ漬の誕生

「初代は、小浜の廻船問屋木綿屋源兵衛に奉公に出て、そこからのれん分けをしました。魚商は二代目から。明治の頃、以前から若狭カレイやグジ、塩小鯛などの若狭もので取引のあった、京都の『とりとも』店主が、時折小浜に魚を見に来ていました。そのある時、雑魚として扱われる小さくて半端なレンコダイを見て、どうにかこれを売る方法がないだろうかという話になり、二代目と『とりとも』店主が話し合い、ささ漬が生まれたそうです」今では小浜を代表する特産品となった若狭小浜小鯛ささ漬。この商品をはじめて作った「池田喜助商店」の四代目となる池田喜三郎さんは、昔も今も変わらない製法と味で、元祖小鯛ささ漬を守り続けている。

「昔は、今のように流通が良くないので、若狭もの一塩に代表されるように加工が重要でした。小鯛ささ漬は、レンコダイの切り身を酢にくぐらせてから5日くらいはおいしく食べることができます。それも

あって京都でも大変重宝されました。『とりとも』は、先斗町を中心に花街のお茶屋さんが主なお客さん。お茶屋さんは基本的に自分たちで料理はしないので、客の求めに応じてすぐに出すことのできる、一品料理にアレンジしやすい小鯛ささ漬が好まれたそうです。だから、京都の富裕層が楽しむためのもので、当時は一般向けには作っていませんでしたと聞いています。京都の仕出し文化の中、祇園祭の期間中などには、仕出し屋が出張先で料理をする時にも役立っていたそうです。小浜でも注文が入るのは茶屋町の三丁町。よく配達していたことを覚えています。一般の人が家で手頃に食べるようになるのは、戦後に大量生産されるようになってから。それから、お歳暮などの贈答品として使われるようになっていきました」京料理を求めると、素材として重宝する料理人が京都にいる。そして、京都の求める品質に応える素材と加工技術を持つ小浜。この三者がうまく循環することで、誕生から現在まで小鯛ささ漬は継承されてきた。



熟練の手つきで次々とレンコダイが無駄のない三枚おろしの姿に。

若狭小浜小鯛さき漬のこだわり

「小鯛さき漬のこだわりをみんな聞きますが、簡単に答えることができるようなものではありません。とりあえず、魚の鮮度と答えたりしますが、本当はすべて。うちの商品はすべてにこだわらないとできません。特に京都の人が求める品質を保つためにはすべてにおいてこだわり抜かないと。品質が落ちたらすぐに見抜かれます。そんなことしたら、すぐに使われなくなってしまいます。長い付き合いの『とりとも』には形の揃った、一定品質のものでなければ出荷しません。だから、魚のある時でないとも作ることができない。うちはこのやり方をずっと守り続けています。ただ、このやり方は家族経営だからできること」すべてがこだわりと語ってくれた池田さんに、誕生から変わらない「池田喜助商店」の小鯛さき漬の作り方を教えてもらった。



上：樽には、大ききの揃った美しい小鯛さき漬がぎっしりと詰まっている。下：小鯛さき漬を作るための作業場は、長年の経験に基づいた配置がされ、無駄がない。



1 レンコダイ

「魚は小さい方がいい。大きくなると食べる時に骨があたる。小さいサイズなら子どもから誰でも食べやすいし、舌触りが違う。樽に詰めるときも、大きいものだとはみ出してしまう。それを重ねると、酢の入り方にムラが出てしまうので、三枚並べてちょうど収まるサイズのものを使うことが大切」鱗取りは専用の器具で行い、頭を落として身を洗う。作業に使う水は、すべて雲城水系の湧水。



2 へぐ

「小鯛を三枚おろしにすることを“へぐ”と言う。小鯛は身が伸びるので、身を切るのに技術がいる。身が伸びて詰まっていなくて塩の入り方が違ってくるので注意が必要。レンコダイは料理人にとって扱にくい魚。だから、京都などの板場には小鯛さき漬で納入すると喜ばれる。包丁を入れるときは、包丁で身を押さえて、骨を浮かしてへぐ。もちろん魚の鮮度も大事だけれど、切り方が最も大事」小浜には魚を上手に捌く魚屋がいたからこそ、京都の料理人からの信頼も受けることができたのかもしれない。



3 塩振り・塩抜き

「塩は干してバラバラになったものを使う。魚の大きさや厚みに合わせた塩を、指の隙間からムラが出ないように振る。塩を振ったら大きさや状態に合わせて2時間から一晩寝かす。魚が汗をかくても水が流れて塩が入り過ぎないように、塩を振るときは塩台という斜めになった台に置く。塩抜きは、水に1分程さらして塩を抜く。丁度よい塩梅になるまで繰り返す重要な工程」魚の大きさや状態、温度などによって変わる塩加減を見極めるには、豊富な経験が不可欠。

4 酢入れ・樽詰め

「酢は、昔から『とば屋酢店』のもの。塩抜きした魚を酢にくぐらせて、すじの色が変わったら酢を落とす。樽詰めは、水を吸わせて膨らんだ樽を使う。魚の大きさや形を見ながら3枚ずつ敷き詰めていく。このとき、キュッキュと音がするくらいしっかり押しつけて空気を抜くことが大切。そうしないと後で身が縮まって中で身が動くようになってしまう。半分くらい詰めたら樽ごと振って水気を切る。樽いっぱいになったら笹を置いて、ギュッと蓋を押し閉めて完成」樽への詰め方ひとつとっても、魚の選び方、重ね方、押し方、水気の取り具合など一つ一つに大切なコツがある。どれか一つでも欠けたら「池田喜助商店」の小鯛さき漬はできない。



酢にくぐらせる



酢から上げる



キュツと音がするほど押し込む



樽ごと振り水気を切る



笹を添える



蓋でギュッと押し閉める

一連の作業は、池田さんと娘さんご夫婦によって流れるように進められた。「とば酢と魚があれば、うちの小鯛さき漬は作ることができる」そう池田さんが語るように、ここから生まれた小鯛さき漬は、確かな技術をつなぎ、これから先も小浜を代表する食の文化財として、私たちに喜ばせてくれるだろう。



INTERVIEW
TORITOMO

とりとも

変わらない小浜との関係

Interviewee : 竹内文則 (1972年生)

Date : 2022-8-5・10-18



とりともの店頭で販売される「鯛す」こと小鯛ささ漬。オリジナルの包装紙に包まれ、常連客に愛されている。

京都の「とりとも」と小浜の「池田喜助商店」

「小鯛ささ漬は、福井県小浜市に店を構える『池田喜助商店』の二代目と、『とりとも』の初代および二代目がアイデアを出し合っ
て生まれたと聞いています。初代は滋賀県
堅田で網元をしていたのですが、大規模な
水害を受けて、奥さんの実家があった京都
に移住。四代目の私からすると曾祖母にあ
たる初代の奥さんは、京都の北座の芝居
茶屋の娘だったことから、初代は先斗町の
歌舞練場のそばにある鳥肉屋さんで修業
をしたそうです。その後、独立して今の乾物
や塩干物を扱う『とりとも』を始めました」

1901年(明治34年)創業の「とりとも」。京
都で海産物珍味品と若狭ものなどを取り扱
う老舗だ。創業まもない頃に「池田喜助商
店」と共に「鯛す」という名前で、「小鯛さ
さ漬」を生み出した。この「鯛す」が、小浜市の

特産品である「若狭小浜小鯛ささ漬」の元
祖と言われている。現在でも、昔と変わらず
この老舗では「鯛す」が人気商品の一つと
して販売されている。この小鯛ささ漬は、な
ぜ生まれ、京都ではどのように求められて
いるのか。四代目店主の竹内文則さんに聞
いた。

「この場所に店を構えたのは、曾祖母の実
家がある北座に近かったから。創業まもない
頃、この辺りは席貸(今で言うレンタルス
ペース)が多く、仕出し用に魚を売ることが
多かったそうです。若狭ものの笹カレイは、
旅館の朝食用として、『鯛す』に関しては、
仕入れた段階ですでに完成していて簡単
に出せる一品として重宝されたそうです。当
初は、今のように小鯛の上に笹を乗せるの
ではなく、ひばの葉を使っていたとも聞いて

います。笹の葉の方が、色がきれいなのと、
小鯛の身の形と似ていることから笹の葉に
なったのではないのでしょうか。少なくとも戦後
には、現在と同じ樽を使っています。樽に入
れるのは、最後に樽の蓋をギュッと押すこと
によって圧縮され、真空に近い状態になる
ことから、保存性が高くなるという意味も
あったと思います。商品名は当初から『鯛
す』です」
小鯛ささ漬は、競争の激しい京都の商売の
中、斬新で提供しやすい商品を作りたいと
いう思いからつくられた。当時は交通網が
今のように発達しておらず、生ものはとても
貴重。小鯛ささ漬のように、加工品と生もの
の間のような鮮度を保った魚介類は、特に
珍重されたのではないだろうか。



上：とりとも四代目店主 竹内文則さん。左下：店内では所々から食に関わる歴史を感じる。右下：まさに味のある店頭の陳列。

「鯛す」という存在

「現在のお客さまは、年末年始の贈答品として購入される個人の方が主ですが、家で茶事をする際の向付や、一般家庭でもてなしにも使われているようです。また、花街からの注文もあり、仕出しのお重の一品としても出されています。最も注文が多い時期は11月中旬から年末。関西圏だけではなく関東からも一度購入してもらったりピーターとなって、毎年注文をいただくことが多いです。顧客は、基本的には年配の方が多いですが、近ごろは料理好き・食通の30代くらいの方が、口コミを聞いて直接、店に連絡をして購入されるケースも増えています」食べ方としては、そのまま食べたり、手毬寿

司などにして食べられることが多いそうだが、千枚漬と重ねて切って食べたり、串にしてあぶったり、吸い物の椀だねにしたりと、すでに下処理のしてある食材としても使いやすいところが人気の要因ではないかとのこと。「うちでは、邪道かもしれませんが、フライにするのが家族には大好評でした。私にとっての小鯛ささ漬は慣れ親しんだ普通の味。初めて口にしたのは3歳くらいでしょうか。京都だけではなく、全国に欲しいというお客さまもいらっしゃいますし、私も自信を持ってお届けしたい商品のひとつである『鯛す』は、これからも変わらず取り扱い続けていきたい

です」と語る竹内さんが営む「とりとも」には、日本各地から取り寄せた珍味などが年季の入った木箱と共に陳列されている。過剰な店頭表示ではなく、整然と並べられている商品からは、商品そのものから醸し出される実直な魅力が伝わってくるようだ。「うちのお客さまは、基本的に食べることや料理好きな人がほとんど。口コミでわざわざ関東から来られる方もいらっしゃいます」質の良い食を求める人が集う「とりとも」。「鯛す」は年末に向けて毎年楽しみにされている顧客も多数いるようだ。



「販売元」と「製造部」という書き方が、昔から変わらない信頼関係を感じさせる。

最後に「鯛す」という名前の“す”は、なぜ平仮名なのか聞いてみた。「平仮名で書いた方が見た目が柔らかい印象になるからではないでしょうか。明治時代から変わらず池田喜助商店との信頼関係で商品を入れさせてもらっています。うちの小鯛ささ漬は『鯛す』です」小浜から京都へ明治時代から渡る「鯛す」。時代が変わっても求められる味と印象は変わらない。



京都府京都市中京区河原町通三条上る 東入恵比須町446

TEL：075-231-1205

営業時間：10:00～18:30ごろ(季節によって変わります)

定休日：日曜・祝日

とりとも

田村長

若狭小鯛ささ漬

INTERVIEW
OBAMA SASAZUKE KYOKAI

小浜ささ漬協会

若狭小浜小鯛ささ漬をつくる小浜の11店

Interviewee : 理事長 田村 均 (1951年生)
Date : 2023-02-02

時代と共に歩み、挑戦する小鯛ささ漬

小浜市内で若狭小浜小鯛ささ漬を製造する11店によって構成される「協同組合 小浜ささ漬協会」。1964年(昭和39年)に新鮮な原料の安定供給と製品の品質向上を目的として設立された。「昭和30年代、旅行ブームなどもあって、関西や中京圏から気軽に来ることのできる小浜には、たくさんの観光客が来るようになりました。それと共に、小鯛ささ漬の消費も一気に拡大。すると類似品や粗悪品などの偽物が出回るようになりました。誇りを持って作っている私たちのような製造者は、このまま質の悪いものが出回って価値を落としてはいけないと、うちの先代が発起人となり、協会がつけられました」と語るのは、「小浜ささ漬協会」の理事長である株式会社田村長の田村均さん。

「偽物が出てきたとき、地元の小鯛ささ漬を守っていくため、近海の小鯛を使っているものを“小鯛ささ漬”と言い、海外産の小鯛を使ったものを“ささみ小鯛”としました。商標登録をしようとしたが、すでにさまざまな場所で類似品などもあったせいか実現できませんでした。意匠登録はできましたが、外装だけしか守ることができず効果はありませんでした。そして、2015年(平成27年)に『地理的表示保護制度(GI)』が施行され、小鯛ささ漬を小浜固有の産品として認めてもらうため取得に踏み切りました。ただ、日本海全域で捕れる魚を使った商品をどう地域固有とするのか。そこで鍵となったのが京都との歴史的なつながり。小鯛ささ漬が京都の商人と小浜の魚屋が共に生み出したものであることや御食国としての歴史。小浜の魚屋の目利きと丁寧

な仕事によって加工される商品であるという固有性。小浜ならではの背景を打ち出して、どうにかGIを取得することができました。魚類の調味加工品としては、日本初の登録です。小鯛ささ漬だけではなく、“若狭もの”というだけで売れた時代を経て、産品には時代と共にさまざまな問題が生じた。交通の発展や産地表記の厳密化などによって、京都から減っていく若狭もの。大ヒットした時代から長い間をかけて定着してしまった小鯛ささ漬の販売価格。高騰する原料費や加工賃。品質を保ちながら消費を広げ、小鯛ささ漬を守っていくために協会はさまざまな取り組みを実施する。

「苦労して取得したGIだったので、商品にGIマークをつければ売れると思っていたのですが、そうはなりません。残念ながらGI自体の知名度が低く、お客さまにその価値が伝わらずに売れない。苦しい状況を脱するには、小鯛ささ漬を販売する側の意識改革が必要だと思い、若者のアイデアを借りることにしました。魚屋がパッケージを考えると、小鯛が並んで全体がキレイに見えることが重要。でもそれは、小鯛の特徴や味を知っているから。2022年に福井県立若狭高校海洋科学科の学生が考案してくれたデザインは全然違いました。今の若者は魚の身を見たって、これがどんな魚かなんて分からない。高校生のデザインは、イラストと色、デザインでパッと鯛だとわかる。一目みて可愛い!と手に取ってもらえる。色とデザインで売ると新しい感覚でした。それとキャッチコピーの『刺身を越える美味しさ』というのもとても良いと思いました」



苦労して取得したGI登録証。この価値と共に、小鯛ささ漬がたくさんの人に伝わることを望む。

小鯛ささ漬の魅力は、美しい色と毎日食べても飽きのこない淡白な味。そして、11店それぞれが秘伝の味を持っているということ。田村さんは、天然鯛の旨味を存分に味わうため、わさびだけ添えて食べるそう。最近は味覚の変化もあって、味のしっかりとした脂がのったものが好まれる傾向にある。小鯛ささ漬は、その潮流からすると逆行するものなのかもしれない。しかし、小浜の風土と歴史の中で生まれ、“若狭小浜”と冠をつける若狭小浜小鯛ささ漬は、たおやかさという繊細な魅力を持つ小浜をこれからも表現する産品に違いない。

地理的表示(GI)保護制度とは?

地域には長年培われた特別な生産方法や気候・風土・土壌などの生産地の特性により、高い品質と評価を獲得するに至った産品が多く存在する。これら産品のうち、品質、社会的評価その他の確立した特性が産地と結び付いている産品について、その名称を知的財産として保護し、生産業者の利益の増進と需要者の信頼の保護を図ることを目的とした制度が「地理的表示保護制度」。



高校生が考案したパッケージ

設立年：昭和39年
福井県小浜市川崎1-3-6
協同組合 小浜ささ漬協会
TEL : 0770-52-2820

若狭小浜小鯛ささ漬 11店 大集合!

小浜市内にある「若狭小浜小鯛ささ漬」を製造する小浜ささ漬協会加盟店11店。
 地元の小鯛ささ漬が大好きな人でも、全部食べたことがある人はなかなかいないのでは？
 11種類のさまざまな色や形、そして味。いざ集めてみると圧巻です。
 立命館大学食マネジメント学部の学生もきっと虜になった、小浜の誇る小鯛ささ漬たち。



- A**
 (株)大澤五右衛門商店
 所在地: 福井県小浜市川崎2-5-1
 TEL.0770-52-4666
- B**
 (有)鍵仙倉谷商店
 所在地: 福井県小浜市小浜今宮76
 連絡先: TEL.0770-52-0627
- C**
 池田喜助商店
 所在地: 福井県小浜市小浜今宮82
 連絡先: TEL.0770-52-0225
- D**
 木五商店
 所在地: 福井県小浜市川崎2-5-1
 連絡先: TEL.0770-52-2900
- E**
 (有)上杉商店
 所在地: 福井県小浜市城内1-3-14
 TEL.0770-52-0667
- F**
 (有)田中平助商店
 所在地: 福井県小浜市川崎1-2-3
 所在地: 福井県小浜市小浜玉前69-6
 TEL.0770-52-3200
- G**
 若狭小浜丸海本店
 所在地: 福井県小浜市大手町9-21
 TEL.0770-52-3744
- H**
 (有)樹屋商店
 所在地: 福井県小浜市川崎1-2-9
 TEL.0770-52-2334
- I**
 かぎ孫・(株)津田孫兵衛
 所在地: 福井県小浜市小浜玉前69-6
 TEL.0770-52-3200
- J**
 魚安商店
 所在地: 福井県小浜市川崎2-5-1
 TEL.0770-52-0320
- K**
 (株)田村長
 所在地: 福井県小浜市小浜広峰14
 TEL.0770-52-0310



立命館大学の学生が大調査



添えられた笹のかたちもいろいろあるなあ



樽のかたちもみんなちがう



包装紙もカラフル鯛の絵だってみんな違うんだね



こっちは少し酸っぱいかな。味だってもちろん違う



INTERVIEW
IYOMATA

伊 豫 又

錦市場の時代を
見つめる

Interviewee : 豊田又成 (1954年生)
Date : 2022-11-11



左：「錦小路店魚仲買仲ヶ間名前帳」とその鑑札があることで、「伊豫又」が仲買仲ヶ間の中でも重要な役割を担っていたことが分かる。右：豊田さんは、市場の変遷をとっても楽しそうに、細かく語ってくれた。



錦市場と伊豫又

1617年(元和3年)に伊予国(現在の愛媛県)から京都の錦に出て、魚の仲買業を始めた創業400年に及ぶ錦市場で最も歴史のある「伊豫又」。錦市場は、江戸時代初期の元和年間に幕府公認の魚市場である京の三店(さんたな)の一つに認められ、江戸時代を通して錦の店・上の店・六条店の魚市場としてとても繁盛した。「伊豫又」は、明治から戦前は寿司や仕出しが中心で、戦後は寿司屋として長年錦市場の変遷を見守ってきた。

「うちには、江戸時代の最後の年である1868年(慶應4年)8月に作成された、錦の店の仲買人の名簿『錦小路店魚仲買仲ヶ間名前帳』とその鑑札が残っています。錦の店で営業する魚問屋は、鑑札を持っている仲買人以外との取引を許さず、毎朝市場に搬入する新鮮な魚類を扱い、鮮度の悪い腐敗した魚を販売しないなどの規則を定めて商売を行っていました。その京都の人からの信頼が「京の台所」と呼ばれる由縁です」と「錦小路店魚仲買仲ヶ間名前帳」をめくりながら話してくれたのは「伊豫又」二十代目豊田又成さん。

「錦市場が発展したのは、豊富な地下水があったからだと言われてます。魚を扱う店にとって水は最も大切です、何かにつけて水は使いますから。中でも、うちには降り井戸と呼ばれる冷蔵庫のない時代に、魚などの貯蔵に使われた“室(むろ)”があります。おかげで新規参入や撤退などの荒波が繰り返された時代を超えて暖簾を守ることができたんだと思います。大正時代頃には、冷蔵庫が入ってきたので使わなくなり、井戸水は自然と枯れたと聞いています」この降り井戸の存在が、他の店より鮮度の良い状態で商品を提供できた「伊豫又」の強みであると共に、この設備を作る財力を持つ錦の中でも有力な店だったことが伺える。

「若狭小浜小鯛ささ漬は、昭和30年代には笹巻寿司にするために仕入れていました。れんご鯛は加工するのに手間がかかりますが、小鯛ささ漬は加工してあるので使い勝手が良いですね。一時期は小鯛ささ漬を定食の一品として出していたこともあります。ただ、今は若狭の漁獲量が減り、他産地のものを使っていますが、先代の頃は小浜から塩鯖もかごで売りに来ていたことを覚えています」と語る豊田さんの言葉からは、時代と共に移り変わる若狭ものと錦市場の関係が浮かび上がる。



今も大切に守り続けられている「降り井戸」。



時代と共に変わる店の風景。貴重な写真たちを、豊田さんは肌身離さず常に持ち歩いている。

京都市中京区東魚屋町197

TEL : 075-221-1405

営業時間 : 11:00~16:00

定休日 : 月曜・火曜・水曜・木曜

伊 豫 又 いよまた



INTERVIEW
TSUNOYA

津乃弥

若狭一汐を誇りに

Interviewee：村上保
Date：2022-10-31



左上：創業から変わらない立派な看板が店を飾る。右上：若狭ものをはじめ、所狭しと食欲をそそる海産物が並ぶ。左下：店内には若狭一汐に愛を感じる言葉も。右下：ちりめんじゃこのもとには、絶えずお客さんが訪れる。

京の台所の若狭小浜小鯛ささ漬

京都府京都市中京区のほぼ中央。寺町通から高倉通の間、約390メートルにさまざまな店が軒を連ねる錦市場。「京の台所」とも称される食品販売を中心とした錦市場は、京料理の料理人から観光客まで多くの人で賑わう。その中で、^{わかさひとしお}「若狭一汐」と看板に掲げる「津乃弥」。「この看板は、祖父が100万円以上かけて作ったと聞いています。創業は1928年（昭和3年）。私で三代目です。昭和2年に全国初の中央卸市場が京都にできて、錦市場にもアーケードができました。中央卸市場に移った店もありましたが、その頃に始めた店も多かったんです」と語るのは、「株式会社 津乃弥」代表の村上保さん。

「若狭小浜小鯛ささ漬は、創業当初から扱っていたと思います。物心ついた頃には樽のものが店頭で売っていて、後に真空のものも扱うようになりました。小鯛ささ漬は通年置いていますが、最も出るのは12月。普段の5〜6倍は販売しています。ただ、以前に比べると欲しいという方が減ったと感じています。購入されるのは昔から食べている年配の方がほとんど。外国人は、まず小鯛ささ漬を手にとらないですし、樽に入って中身が見えないこともあって、日本人でも基本的には知っている人しか購入されません」店先では、たくさんの観光客が足を止めて、店頭に並んでいる津乃弥のちりめんじゃこを拵いばいに買い求めている。

京都の若狭もの

「連続テレビ小説ちりとてちんの放送されていた2007年から2008年は、焼き鯖がとてもよく売れて、店先の半分くらいは並べていました。今、若狭ものの主力はへしこ。若狭湾で水揚げされたヤナギムシガレイの干物である若狭カレイや笹カレイ、赤ガレイも多いですね。東京の人にも笹カレイは人気があるけど、向こうの人は柳カレイと言いますね。若狭ものという言葉は、京都でしか知名度が無く、東京の人には通じません。でも、今も看板に「若狭」と掲げているのは、京都の人にとっては今でも若狭ものというだけで価値を感じてくれる人がいるから。若狭との歴史や「新鮮な魚と一汐の高い加工技術は、若狭もの」。その高級なイメージは健在です」と紹介してくれた店先には、若狭カレイや若狭カマスなどの若狭ものと共に、塩鮭や甘鯛などたくさんの海産物が並ぶ。

「全国からの要望に応えるため、店の奥には大きな冷蔵庫があって、店先の何倍もの商品があります。常に最高の状態の魚を仕入れることを意識して、これからも若狭ものを扱っていきたくと思っています。ただ、もっと小浜でも広報はして欲しいですね。小鯛ささ漬を買うのは知っている人だけというのはもったいない」と語る村上さんは、今でも若狭ものに誇りを持ち、「若狭一汐」と看板に掲げ続けている。

京都市中京区錦小路通麩屋町西入ル
TEL：075-221-5530

株式会社 津乃弥

営業時間：9:00～17:00 定休日：水曜



ABOUT 'WAKASA-MONO'

若狭ものとは

若狭小浜から運ばれる海産物は「若狭もの」と呼ばれ、京料理に欠かせない味として昔から京都の人に親しまれてきた。

その証拠に、「若狭もの」に関する逸話が残っている。立夏を過ぎた暖かな幕末の5月、冬に旬を迎える若狭小鯛をどうしても食べたくなった孝明天皇は、食膳の一品に加えて食べた。すると、その若狭小鯛はとて塩辛く、「真の若狭小鯛など」天皇は偽物を食膳に出したのではないかと疑ったというもの。この話は、側近から小浜藩士に宛てた手紙に残されている。この時、孝明天皇が食べた若狭小鯛はもちろん偽物ではなく、暑さで腐らないよう冬に作られるものより塩が多く、料理人が塩抜きに失敗したものと考えられる。ここに出てくる「若狭小鯛」は、レンコダイを使った若狭ものとして、京都だけでなく江戸でも名が知られていた小浜の特産品であった。今では、明治に誕生した「若狭小浜小鯛ささ漬」に取って代われ、若狭小鯛は歴史の彼方に消えてしまった。

時の天皇でさえ欲した「若狭もの」の美味しさはどこから来るのか。小浜と京都の近さを、昔の人は「京は遠ても十八

里」(京都は遠いと言っても18里(72キロ))と言って、鯖街道を最短で一昼夜、一般的には2、3日で運んだそうだ。この京都までの近さこそ、小浜の魚が京都の人々に重宝される大きなゆえんだ。

海の遠い京都は、活きの良い魚に恵まれず、値段も高い。冷蔵技術が普及する昭和30年代頃までは、気軽に鮮魚を食べることができず、塩漬にした魚や干した魚である干物・乾物を日常に食していた。その中で、京都から最も近い日本海側の港町若狭小浜から運ばれてくる魚は、塩分濃度の低い「一塩もの」や半生の「生干のもの」と言われ、他の地域から運ばれて来る魚と比べ、より鮮魚に近い状態で食べることができた。さらに、小浜から京都に運ぶ間、一塩された魚は余分な水分が抜けて身が締まり、生の魚より美味しく食べることができると言われ、伝統的な京料理の食材として、料亭から一般的な家庭料理に至るまで京都の人々に重宝された。

その中でも鯖、若狭グジ(甘鯛)、若狭カレー、若狭小浜小鯛ささ漬は、「若狭もの」の代表として今も愛されている。



道楽

切っても切れない
京料理と若狭もの

Interviewee : 飯田知史 (1959年生)
Date : 2022-10-31



飯田さんおすすめの小鯛ささ漬を使用した料理。手前：若狭小鯛笹漬黄身酢、奥：いも寿司

京料理の老舗にとっての小鯛ささ漬

豊国神社や三十三間堂など多くの名刹が集まる一角に、「京料理 道楽」はある。石田三成の軍師・島左近の邸宅跡に茶店を開いたのが始まりとされ、店先の木製看板には長い間お客様を迎えてきた時代が感じられ、創業当初の風情を残す建物は京都市の歴史的意匠建造物に指定されている。「初代が門前の茶屋を始めてから、私で十四代目。料理屋の看板を出してからは十代目です。創業は江戸時代の寛永年間なので、約390年になります」老舗の暖簾を守るのは、十四代目店主の飯田知史さん。飯田さんは「京料理七十二候」や「和のごはんもん〜京の老舗の家の味」など多くの京料理に関する著書を手掛け、日本古来の料理研究に取り組みながら、伝統の味だけではなく独自の料理を考案し、京の食文化啓蒙に広く努めている料理人だ。その飯田さんにとって、道楽の食材としても使用している小鯛ささ漬はどのような存在なのか。

「若狭ものの笹カレイや小鯛ささ漬を使った料理を、『七十二候を味わう京料理』（光村推古書院 令和2）でも紹介していますが、店では小鯛ささ漬をいも寿司としてよくお出ししています。いも寿司は、山芋を蒸して裏漉し、小鯛ささ漬で巻いたものです。道楽で作っているおせちにも小鯛ささ漬は使っています。笹カレイはとても上品で、雲上の珍味と言われるくらい品があって、とてもおいしいですよ。お酒をかけてから焼く若狭焼きにするとふっくらと焼きあがって。笹カレイは上巳の節句でも使いますし、若狭グジはかぶら蒸しや千枚漬けに合わせて、季節に合わせて若狭ものを使っています」と若狭ものについて語る飯田さんが出してくれた「いも寿司」と「若狭小鯛笹漬黄身酢」。どちらも細かな包丁の入った小鯛ささ漬が店内の照明にほんのりと輝き、とても美しい佇まいだ。ふんわりとした山芋と黄身酢が、やさしい味わいの小鯛ささ漬と調和する逸品。

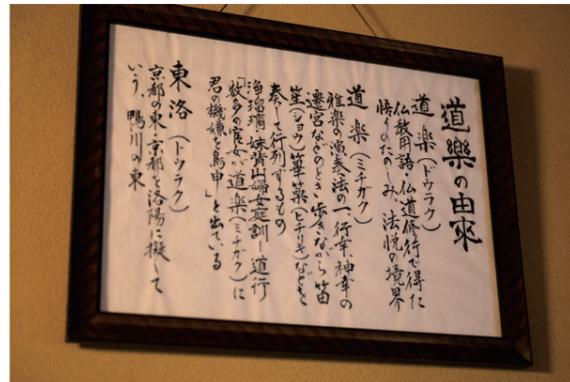


400年近くとなる店の歴史を見守ってきた老舗の風格ある看板。



道楽の客室では、季節の花と歴史が紡ぎ出す趣の中で、料理を楽しむことができる。

歴史が創るもの



上：複数の意味を持つ店名の由来。店に入った途端、道楽ならではのしつらえに包まれ、遠い時代に訪れたかのような錯覚を覚える。下：飯田さんは、食材としての小鯛ささ漬をとても評価している。

「小鯛ささ漬の魅力は、モチリとした食感と旨味ですね。京料理では、その食感や旨味が好まれ、大正時代頃より今日まで、棒寿司や手鞠寿司などの寿司、酢の物など広く用いられ親しまれてきた食材です。その食感を味わってもらうため、小骨を確認し、皮にはたくさんの包丁を入れています。作り手によって異なると思いますが、できるだけ素材そのままの旨味を感じられるものを選んで使うようにしています。料理の合間の口直しにも良いですし、うちは料理に使うので、酢に甘みが入っているようなものは向かないですね」「モチリ」という表現は、小浜ではあまり聞かない。その食感を大切にしている表現に、料理人ならではの小鯛ささ漬をひとつの食材として見ていることを感じる。

「小鯛ささ漬を、うちでは大正から使っています。京都では戦前から使われていたと思います。昭和初期には、京都の多くの料亭で出していたのではないのでしょうか。京都は海が遠く、昔は塩漬けか乾物しか入ってきませんでした。鯖が浜塩をして鯖街道で運ばれる間に良い塩梅になり鯖寿司になったように、京料理の中で若狭小浜との関係は切っても切れないものなんです。昔からのならわしみたいものもありますね。ただ、グジなんかはもともと若狭から入っていましたが、最近あまり捕れなくなって、九州などから入ってくるものもあります。グジはうろこを立てずにパリッと焼くのが難しいんです。今ではうろこを立てて焼くところもありますが、昔はうろこを立てたら良くないというイメージがあったのかもしれない。私は京都府立大学で講義も行っていましたが、京料理はもちろん食文化の歴史に対して、今の若者は結構興味があると感じています」

「京料理は総合芸術。第一に季節の移ろいを体現すること。味だけではなく、器や店の雰囲気、そして歴史。全てを楽しんでもらうことが料亭の料理だと考えています」と語る飯田さん。店内には、花や器、書、掛け物など随所にお客様をもてなすしつらえがある。これらも、書や絵画、陶芸を嗜むなど、文化・芸術への造詣も深い飯田さんが選んでいるそうだ。老舗「京料理 道楽」にとっての小鯛ささ漬をはじめとした若狭ものの魅力は、昔からの歴史やならわしが培ってきたもの。飯田さんの表現する料理が、日本ならではの食材がもたらす季節と風土を伝え、日本料理の未来を作る。海産物を届けることで京都の食文化を支えてきた小浜と京都の長い歴史。若狭ものや、小鯛ささ漬を守ることは、小浜の食文化を守るだけでなく、京都の食文化をも守ることにもつながる。交流の歴史によって築き上げてきた食の文化財保護は、小浜という一つの地域だけの問題にとどまらない。

京都府京都市東山区正面通本町西入正面町304
 TEL：075-561-0478
 営業時間：12:00～15:00・17:00～21:00
 定休日：不定休

京料理 道楽





INTERVIEW
KISHIZUSHI

きし鮓

手間を生かす京すし

Interviewee : 岸村貴則(1967年生)
Date : 2022-12-27



左上:きし鮓で提供されている小鯛ささ漬を使った料理。右上:小鯛ささ漬の皮には細かな包丁を入れている。左下:「京都寿司のれん会」の60周年を記念した看板。右下:花街らしく、たくさんの芸妓さんや舞妓さんも訪れる。

季節の色となる若狭小浜小鯛ささ漬

「のれんを守り、品位を高めて、共存共栄の実をあげ、会員相互の親睦を図る」ことを目的として1950年(昭和25年)に発足した「京都鮓商組合」の有志が親睦団体として結成した「京都寿司のれん会」。「京すし」と呼ばれる京都の寿司は、山に囲まれ海産物が入りにくい京都で、関西すしの伝統的な箱すし・巻すし・鯖寿司などの棒寿司を中心に、食材それぞれに「焼く・煮る」などの手間をかけ、京料理の伝統に基づいた食材と味付けが用いられる。食材それぞれに味がついているため、時間が経ってもおいしく、醤油などが無くても味わえるというも特徴。「昔と違って海産物も豊富に手に入り、仕込みにとっても手間がかかることもあって、京すしの専門店が少しづつ減り、握り寿司が主流になっています。もともとは18軒あったと聞いていますが、2010年に60周年を記念した「京都寿司のれん会」の看板では11軒に。うちは1914年(大正3年)創業で、のれん会には発足当初から加盟していたと聞いています」と語るのは、「きし鮓」の四代目岸村貴則さん。京すしの伝統を守る「きし鮓」は、伝統の花街らしい風情が残る宮川町で、小鯛ささ漬を使用した京すしを提供している。

「小鯛ささ漬は、小鯛おろし和えや小鯛の握り寿司、ちらしずしのトッピング、小袖寿司に使っています。昔は、真鯛の子もである小鯛を使った小鯛すずめ寿司という棒寿司もありましたが、加工に手間がかかることからやめてしまいました。小鯛ささ漬を使用する1番の理由は、使い勝手が良いからです。ここまでの処理を自分でするには、かなりの手間がかかります。上品な味付けで、生よりも鮮やかな色が美しい」と、岸村さんは小鯛ささ漬が持つ魅力を語ってくれた。

「小袖寿司は春先限定で出しています。小鯛は春先のものという季節のイメージがありますから。華やかな色と鯖寿司などに比べて高級感があるところも魅力です。このエリアには外国人観光客も多いですが、欧米系の方が注文されるのはサーモン、マグロ、ウニくらい。近頃、韓国の方に鯖寿司が

とても人気。アジア系の方は酢で締めたものを好まれるので、小鯛ささ漬も好きかもしれません。頼まれるのは、小鯛ささ漬を知っている国内の年配の方がほとんど。お酒の肴に単品で注文される方もいます。花街らしく舞妓さんやお越しになったり、とにかくさまざまな方がいらっしゃいます。小鯛ささ漬の皮には、細かく包丁を入れています。皮が噛み切れないと食べづらいですし、口当たり良くおいしく食べていただきたいです」2020年に京都五花街のひとつである宮川町に移り、より多様なお客様が訪れるようになった「きし鮓」。先代の頃から、手の不自由な人にはシャリを固めに握ったり、お客様それぞれに合わせたアレンジをしながら、京都の伝統的な寿司文化とのれんを守ってきた。小鯛ささ漬を使った京すしには、小浜の手間が生きている。

京都市東山区宮川筋5丁目333-1
TEL : 075-606-5123
営業時間 : 11:00~14:00・17:30~20:30
定休日 : 水曜

きし鮓

REPORT

SASAZUKE HISTORY PROJECT



若狭小浜小鯛ささ漬を次世代につなげる

立命館大学食マネジメント学部の調査より

立命館大学食マネジメント学部の学生と小浜市は、若狭小浜小鯛ささ漬について、2021年度から2022年度に渡り共同調査を行った。今回の調査に協力してくれた学生は、福井県内出身ではなく、全国各地の様々な食文化の中で育ってきた若者たち。そんな学生にとって「若狭小浜小鯛ささ漬」は、どのように感じられるのか。学生たちの持つ様々な視点に、現在の小鯛ささ漬の立ち位置が見えてくるのではないかと。そして、小浜の誇る小鯛ささ漬の加工技術を守り、その食文化を次世代につなげるヒントがあるのではないかと。そんな期待を抱え、この調査は実施された。



製造に対する思いやこだわり、歴史などを製造業者に聞き取り。みなさんとても優しくお答えいただいた。

調査内容

2021年度の調査は、食マネジメント学部2回生の13名が調査に参加。10月末から翌2月初めにかけて5回、小鯛ささ漬製造業者への聞き取り調査や「小浜ささ漬協会」加盟全11店の小鯛ささ漬の比較調査を現地小浜で行った。それに合わせ、若狭地域における水産加工技術の高さを学ぶため、鯖のへしこやナレズシなどの地域伝統食材の調査も実施した。

2022年度は、調査対象を京都に移し、小浜で加工された小鯛ささ漬が京都でどのように流通し、消費されてきたのかという点に注目。その歴史と小鯛ささ漬が置かれている現状を、京都錦市場の事業者などへのアンケート調査や聞き取りを中心に調査した。



加工現場に訪問し、目の前で高い技術の加工を見学。



各社の包装紙や品質表示、樽への入れ方などを比較検討。



もちろん味の比較検討も実施。並べてみると大きさや酢の入り方などさまざま。



新たな食べ方をお客さんに提案することで、多くの人に小鯛ささ漬を楽しんでもらうことを実践する製造業者も。学生たちにも大変好評だった。



調査を通して感じた小鯛ささ漬に関する提案を直接学生から。



左：小浜の伝統的な保存食品の一つである鯖のへしこを作る名人、「民宿佐助」の森下佐彦さんも取材。右：小鯛ささ漬に欠かせない酢を小浜で製造する1710年(宝永7年)創業の「株式会社とば屋酢店」も見学。

伝統食を取り巻く環境の理解

今回の調査活動始めるにあたり、小鯛ささ漬の抱える最初の課題は、「参加した学生全員が小鯛ささ漬を食べたことも聞いたこともなく、存在すら知らなかった」という事。小鯛ささ漬に関わらず、伝統食を取り巻く課題は「若い世代にとって身近に存在しない」という事である。そのため、小鯛ささ漬だけでなく、鯖のへしこやナレズシといった魚介類を利用した保存食品が伝統食として地域に広く定着し、それらの保存食品が非常に手間と工夫を施され、それらの加工に先人たちの知恵が活かされていることを製造業者への聞き取り調査や、食べる事を通して理解を深めていった。

企業から個人商店まで幅広い形態の製造業者が加工する小鯛ささ漬の味・風味や包装の違い、デザインなど、細かな差異を同時に調査し、製造業者の方々が製造・販売それぞれにこだわりや伝統を維持するための苦労や工夫などをされていることも、理解することができた。

課題と提案

調査を進めるにあたり、面白い発見があった。小鯛ささ漬に初めて触れた学生の「おいしい」という様子の声である。古来から研かれ、保存性と新鮮味の両立を目指した小浜の加工技術の粋を集めて加工される小鯛ささ漬は、時代を越えて今の若い世代にとっても魅力的な味なのである。

さらに調査を通じて、学生目線から見た小鯛ささ漬の抱える問題点がおぼろげながら見えてきたように思われる。一つは、歴史的背景から京都など京阪神地区では贈答品として知名度があるが、全国的には、まだまだ知名度が低いこと。特に若い世代は、その存在すら知らず、小浜でも京都でも顧客が高齢化していることが挙げられる。

二つ目は、名前から連想する商品のイメージである。小鯛ささ漬は、杉の小樽に入って販売されているので、初めて聞く若い世代には、どんな製品でどんな味なのか想像できない。学生からは、実際に食べてみると「薄いピンク色と小鯛の身の美しさ」や「あっさりとした食味で新鮮さが特徴」との好評な感想。ただ、小鯛ささ漬という名前の印象と小樽に入っている姿から、酸味の強い保存食品のようにイメージを持ったという声もあった。

また、もともと贈答品として発展した経緯から生産地の小浜での消費が少なく、小鯛ささ漬を利用した新しい料理レシピの開発や地元の外食産業での活用などが未開拓であることを問題点として述べる学生もいた。

これらの課題解決と小鯛ささ漬を次世代に伝えるため、2022年2月26日に開催されたシンポジウム「若狭小浜小鯛ささ漬 誕生の謎に迫る」では、調査に参加した学生から、3つの提案がなされた。

1. 「ささ漬けレシピコンテスト」を通じて小鯛ささ漬を広く宣伝し認知度を上げる
2. 小浜の居酒屋の突出しとして提供し、旅行者が気軽に触れる機会を作る
3. 高級な贈答品だけではなく、手に取りやすく揃えたいくなるパッケージデザインを考える

まだ未熟な提案かもしれないが、若い世代である学生の指摘には耳を傾ける必要がある。これは、若者世代の率直な意見なのだ。実際、3番目の提案であるパッケージデザインについては、製造業者も実感していた課題であり、2022年度に福井県立若狭高校の学生とのコラボレーションで新しい若者向けの若狭小浜小鯛ささ漬の新しいパッケージが完成した。

伝統食を守るために一番大切なのは、「食べる」ということであろう。若い世代の方が知るきっかけ、手に取るきっかけを作ることが「若狭小浜小鯛ささ漬」を次世代につなげることになる。そのことを、調査に対応いただくことやシンポジウムに参加いただくことで、小鯛ささ漬に関わる人々に改めて強く考えさせたのは、大学との共同調査が生んだ大きな成果であろう。

立命館大学食マネジメント学部教授 南直人

2021年度
若狭小浜小鯛ささ漬HISTORYプロジェクトの
レポートはこちら
<https://nestinnobama.com/sasazukepj>





さくらいろのごちそう

CHERRY BLOSSOM-COLORED FEAST

御食国ストーリー「都への贈答食文化」

調査協力：とりとも

有限会社 伊豫又

株式会社 津乃弥

御料理 道楽

有限会社 きし鮓

京都錦市場商店街振興組合

協同組合 小浜ささ漬協会

池田喜助商店

有限会社 上杉商店

魚安商店

株式会社 大澤五右衛門商店

小浜海産物株式会社

有限会社 鍵仙倉谷商店

木五商店

有限会社 田中平助商店

株式会社 田村長

かぎ孫・株式会社 津田孫兵衛

有限会社 樹屋商店

株式会社 とば屋酢店

民宿 佐助

やまに

文化庁「令和4年度『食文化ストーリー』創出・発信モデル事業」

制作：企画・監修
福井県小浜市産業部 文化交流課

企画・編集
堀越一孝 (UMIHICO)

デザイン
ほりこしみき・北村直子 (UMIHICO)

写真
堀越一孝 (UMIHICO)

絵
ほりこしみき (UMIHICO)

さくらいろのごちそう

御食国ストーリー創出発信モデル事業
若狭小浜小鯛ささ漬調査報告書

発行日：2023年3月31日

発行：福井県小浜市（福井県小浜市大手町6-3）