

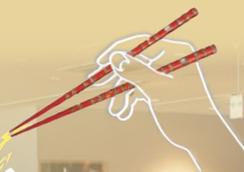
# 食文化館だより

VOL.056  
秋 / 2022

〒917-0081 福井県小浜市川崎3丁目4番【HP】<http://www1.city.obama.fukui.jp/obm/mermaid/>  
【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 発行：御食国若狭おばま食文化館

## 食文化館内のブース紹介

### 若狭の伝統工芸体験 箸の研ぎ出し



★費用 1,000円

★受付時間は閉館の1時間前までです。

★10名以上は事前に申し込みください。

食文化館2階の「若狭工房」では、箸の研ぎ出し、めのうみがき、和紙漉きなどの工芸体験ができます。

箸の研ぎ出し体験は、若狭塗と箸の産地である小浜ならではの特徴ある体験内容です。若狭塗の特徴は、漆を何層にも塗重ねた中から卵の殻やアワビなどの貝殻を研ぎ出す技法にあります。この工芸体験では、紙やすりを使い、箸の模様を研ぎ出します。

箸は黒、赤、朱の3色から選ぶことができ、約40分で世界に一つだけの箸が出来上がります。スタッフが丁寧に指導しますので、お気軽にお申し込みください。

ぼうち時間に…贈り物に…

### 『若狭塗箸の研ぎ出し 自宅体験キット』販売中！

黒大・赤大・黒中・朱中・赤中の5種類の中から、好きな箸をご自宅にお届けします。はじめての方でも、説明書と動画を見ながら、お気軽に体験いただけます。箸の研ぎ出しができれば、職人が丁寧に艶つけの仕上げをしますので、若狭工房にお送りください。

ご希望の方は、若狭工房ホームページの「体験のお申し込み」からのご注文か、若狭工房内の売店でもお買い求めいただけます。ホームページでご注文の際は、フォーム備考欄にご希望の箸を記入してください。

料金：ホームページ・1,600円（税込み）

若狭工房売店・1,500円（税込み）

電話：0770-53-1034



若狭工房ホームページ  
[wakasa-koubou.com](http://wakasa-koubou.com)



伝統行事と食文化

# 地の神祭りとおハギ



若狭地方の代表的な民俗信仰のひとつに地の神やダイジョコ（代将軍）があります。地域や家の先祖、土地を神として祀り、一族の結束を高めます。南川流域の中名田地区では、11月に同じ姓の人々が株という組織を作り、地の神を祀ります。このときに、おハギやレンコダイ、ジャコなどを供えます。

また、北川流域の各地ではダイジョコとして先祖を祀ります。小浜市栗田区の家では、12月に小豆飯を供えます。どちらの行事も小豆と米を使う料理が供えられています。

かつて、おハギ・ボタモチは春と秋の彼岸や盆のほか田植えなど、特別な日に家で作るご馳走でした。春の牡丹の花が咲く頃はボタモチ、秋のハギの花が咲く頃はおハギと呼ばれました。



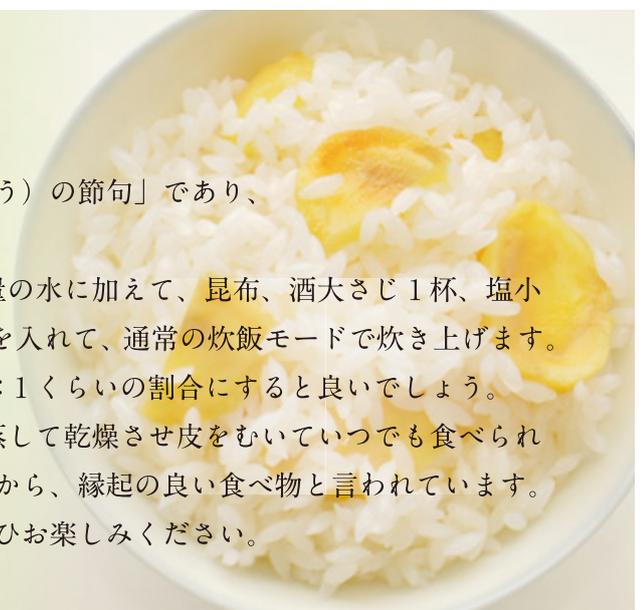
家庭に伝わる食文化

## 栗ご飯

旧暦の9月9日は、五節句のひとつである「重陽（ちょうよう）の節句」であり、行事食には、食用菊を使ったお料理や「栗ご飯」があります。

「栗ご飯」は、洗った3合のお米を炊飯器の内釜に入れ、分量の水に加えて、昆布、酒大さじ1杯、塩小さじ1杯、皮をむいた栗300グラム程度（正味約200グラム）を入れて、通常の炊飯モードで炊き上げます。もちもちした食感を楽しみたい場合は、うるち米ともち米を2:1くらいの割合にすると良いでしょう。

戦国時代の武将は、「かち栗」と言って、栄養価の高い栗を蒸して乾燥させ皮をむいていつでも食べられるように携帯していましたが、それが「勝ち」を連想することから、縁起の良い食べ物とされています。縁起が良くて、季節感やご馳走感も感じられる「栗ご飯」をぜひお楽しみください。



## わたしのひとさら



“滝本シェフにとっての一皿とはどのようなものでしょうか？”

このお話を頂いたときにいろいろと、私なりの一皿が浮かびました。

物心ついたころの一皿や今まで母親が作ってくれたいろいろな料理、大切な人と初めて食した一皿、今までの人生の中でそれぞれの思い出の一皿、等々・・・

それぞれのシチュエーションによってさまざまな思い出のある物ばかりで一つに絞り込むのに本当に悩みましたが、この世界に入って初めて作ったクレームキャラメルのお話をさせてもらいます。

一般的にはプリンと呼ばれていますが、クレームキャラメルとも言います。

料理業界に入った3年ほどは、レストランの中でのパティシエ部門の仕事をしておりました。料理の最後にお出しするデザートを担当です。店に入ってしばらくの間は厨房の掃除と器具や鍋などの洗い物の毎日、素材を触ることのない日々を過ごしてきました。数か月がたったころ、シェフに“これを計量をしなさい”と言われ、メモ書きのようなものを渡されました。大まかな食材は、牛乳、砂糖、卵、ヴァニラ。何のレシピかも分からずにそれぞれをきっちりと計量して指定された場所に置くという作業が私の仕事になりました。何十回、何百回としたことを覚えております。

ある日、いつものように計量をしていると、“計量した物をガス台へ持って来なさい”とシェフから言われました。持っていくと“しっかり見とけよ”と。シェフが作るクレームキャラメルの流れるような動作をじっくりと見ていました。“次はお前がやれよ、わからないことがあれば聞きに来なさい”と言われその仕込みは私の仕事になりました。不器用だったので、毎日、何度も失敗をしてようやくシェフからOKが出たことを記憶しています。

牛乳、卵、砂糖、ヴァニラとシンプルな食材と工程で作るこれほどなめらかで、香り高いクレームキャラメルを『究極のクレームキャラメル』として今現在も作り続けています。加熱がポイントのデザートですが、それぞれのバランスが崩れると、固くも苦くもなり、香りも感じられません。それと同時に、これを作るたびに素材は嘘をつかない、適当に作れば適当なものにしかならない、ということも学びました。当たり前のことです。常に素材に対して実直であれということなのです。

この世界に入って一番最初に作らせてもらった一皿、クレームキャラメル。このように私なりの深い思い出があります。

当時は、なんだかようやくスタートラインに立てたような気にもなった一皿。料理人の心構えも学んだ一皿、料理人である私の原点だと考えております。



「La Biographie…」 オーナーシェフ

滝本 将博

TAKIMOTO Masahiro

京都市内、スイス、フランスのホテル、レストランにて修業。京都・御所西のホテル内フレンチレストランの料理長を務める。2008年に開催された世界料理オリンピックでは、日本代表キャプテンとして出場し、銀&銅メダルを受賞。現在は独立し、京都にあるフランス料理店「La Biographie…」のオーナーシェフを務める。若狭おばま御食国大使にご就任後、食文化館における料理教室の講師をはじめ、様々なかたちで本市のPRに貢献いただいている。

# 秋のイベントスケジュール♪

## 9月



- 10 (土) おすすめ体験・お月見団子
- 18 (日) おすすめ体験・おはぎ
- 24 (土) 季節の調理体験①米粉と豆乳
- 25 (日) 季節の調理体験②米粉と豆乳



## 10月

- 8 (土) おすすめ体験・お月見団子
- 9 (日) おすすめ体験・いきなりだんご
- 23 (日) 季節の調理体験①秋のごちそう
- 30 (日) 季節の調理体験②秋のごちそう

## 11月

- 12 (土) おすすめ体験・おはぎ
- 19 (土) おすすめ体験・いきなりだんご
- 20 (日) 季節の調理体験①発酵食品
- 23 (水・祝) 季節の調理体験②発酵食品



＼ 秋の第4土曜日は川崎地区へGO! /

### 「川崎海の駅ポータルリー」開催!

9月～11月の第4土曜日に川崎でスタンプラリーを開催! 川崎地区の各店舗で、お買い物・お食事等を楽しんでいただくと、1,000円毎にスタンプ1つがもらえます。スタンプを3つ集めると川崎の魅力が詰まった「川崎お楽しみセット」が当たる抽選に参加できます(各月抽選)。

※内容は変更する場合がございます。

日時: 令和4年9月24日(土)・10月22日(土)  
・11月26日(土)

場所: 小浜市川崎地区

主催: 川崎海の駅にぎわい創出事業実行委員会

### 企画展示

### 「日本の食文化を支えた陰の立役者— 実はすごい!! 道具たち」開催中!

臼、すり鉢、すりこぎ、おろし器は、日本の食文化を陰で支え続けてくれた道具たちです。今回は、調理道具から私たちの身近な食文化を紹介しますので、ぜひご覧ください。

展示期間: 令和4年8月4日(木)

～令和5年2月14日(火)まで

見学料: 無料

### 申し込み・問い合わせ

〒917-0081 福井県小浜市川崎3丁目4番

開館時間 / 9:00～18:00 (11月～2月 9:00～17:00)

休館日 / 毎週水曜日

TEL 0770-53-1000

FAX 0770-53-1036

## 御食国若狭おばま食文化館