

# 夏のイベントスケジュール♪

## 6月



- 15(土) おすすめ体験・黒糖わらびもち
- 22(土) 季節の調理体験①
- 23(日) おすすめ体験・黒糖わらびもち
- 29(土) 季節の調理体験②

## 7月



- 14(日) おすすめ体験・抹茶くずまんじゅう
- 20(土) 季節の調理体験①
- 21(日) おすすめ体験・抹茶くずまんじゅう
- 27(土) 季節の調理体験②

## 8月



- 17(土) おすすめ体験・フルーツあめ
- 18(日) 季節の調理体験①
- 24(土) おすすめ体験・フルーツあめ
- 31(土) 季節の調理体験②



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

### グループマーメイドが指導します！



調理体験では、グループマーメ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。

## MIKETSUKUNI MIKKE DECKでイベントを開催しよう！

御食国若狭おばま食文化館では、MIKETSUKUNI MIKKE DECKを活用し、これまで以上に多くの人が集まり「つながる場所」とするため、イベントの開催を募集しています。

照明や音響設備を完備し、小浜湾の素敵な夕日が望めるMIKETSUKUNI MIKKE DECKを様々なイベント利用にご活用ください。



昨年度のイベントの様子

### ▼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.063 夏/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



企画展示

## 近代の 鯖街道

展示期間：2024年3月8日~2025年2月末日  
場 所：食文化館 1階  
見学料金：無料

古より若狭地方は、豊富な海産物や塩を朝廷へと献上していた「御食国」のひとつに数えられ、以降も若狭鯨や小鯛に代表される「美物」を都へと運び続け、京都の食文化を支えてきました。

江戸時代に入ると、若狭湾で大量の鯖がとれるようになり、京都と若狭地方の間で鯖を含む様々な文物の往来が行われ、今日では、若狭地方と京都を結ぶいくつもの道は「鯖街道」と呼ばれ、親しまれています。

一方で明治時代以降、技術や産業といった様々なものの発展とともに「鯖街道」が姿を変え始めます。それまでの徒歩や馬車による物資の運搬から、鉄道や汽船、自動車による運搬へと徐々に移行していったことで、若狭地方でとれる海産物の輸送先も変化しました。

現代でも若狭ぐじ(アカアマダイ)などの「若狭もの」は、山ばな平八茶屋(京都市左京区山端)といった京都の老舗料理屋で提供されており、京都と若狭地方の食を介した結びつきは今もなお続いています。

今回の企画展示では、明治時代以降の若狭地方における水産業の発展を「近代の鯖街道」と位置づけて、写真や文献、食品レプリカなどの幅広い資料とともに紹介をしています。

明治時代以降の若狭地方を振り返るとともに「鯖街道」を見つめ直す展示となっていますので、ぜひご覧ください。



山ばな平八茶屋の  
若狭懐石

## 伝統行事と食文化

## 庚申信仰とコンニャク



くくり猿

小浜市西組地区に立ち並ぶ町家の軒先には「くくり猿」と呼ばれる赤い人形が吊るされています。これは「庚申信仰」が身近な地域に伝わる習俗で、災厄を背負って貰い去ってくれることから「身代わり猿」とも呼ばれています。

昔の人々は、寝ている人間の身体から「三尸」という三匹の虫が抜け出して、神のもとに悪行を告げにいくと考えました。「三尸」が身体から抜け出せないように神を祀り、酒盛りをするなどして寝ずの晩を過ごすのが「庚申信仰」です。

小浜市小浜飛鳥の庚申堂では、毎年7月下旬になると庚申大祭が行われます。祭りの日には、三角に切り分けた二切れのコンニャクが堂内に供えられるとともに、参拝者にも販売されます。

その由来は、祭りの日に北の方角を向いて無言でコンニャクを食べると、今夜苦（コンニャク）から免れ、願い事を叶えられるためであると伝えられています。

災厄を退けようとする人々の英智が感じられる伝統行事です。



庚申大祭のコンニャク

## 家庭に伝わる食文化

鯖寿司は、若狭と京都をつなぐ「鯖街道」の歴史の中で生まれました。

古くから若狭湾でたくさんとれた鯖は、腐りにくいようひと塩し、鯖街道を通じて京都まで運ばれて行きました。京都に着く頃にはちょうど良い状態の塩鯖となり、酢で締め、寿司飯の上にのせ、さらに美味しく食べられるよう工夫された料理が、現代の鯖寿司だといわれています。

冷凍技術の無かった昔、若狭の鯖は京都の人にとって大変貴重であり、葵祭や祇園祭などのハレの日や、お祝い事の際には各家庭で鯖寿司を作り、家族皆で食べる習慣もあったそうです。

こうした京の人々が愛した鯖寿司を、専門店として初めて世に送りだし、長年に渡って作り続けているのが「いづう」です。創業が天明元(1781)年にまで遡る老舗で、「初代いづみや卯兵衛」の名より、屋号をいづうとしています。鯖寿司は、京の料理人の技により家庭料理からご進物へと発展したことで、郷土料理にとどまらず、今では全国に親しまれる味として受け継がれています。

魁十八



企画展示「近代の鯖街道」にも展示中!



いづうの鯖姿寿司

## わたしのひとさら

## 味の記憶

そもそも料理人の家族は普段でも美味しいものを食べてると思われがちだが実際、家庭での食事は栄養重視の妻に任せていた。

とはいえ子供の誕生日には必ず鶏の丸焼き（ローストチキン）とケーキを焼いて、テーブルの上で鶏を捌いて銘々の皿に取り分けて食べた。ケーキは本人が選ぶ決定権があり姉弟の誕生日が近づくと「ケーキ何にしたん？」と尋ね合い、季節のフルーツ載せや抹茶のケーキが人気だった。その日は「今日のご馳走！」と言わんばかりの顔で、もりもりと食べる一人ひとりの表情を眺めるのが好きだった。こうやって年に3回、家族でゆっくり食卓を囲み、仕事に追われる時もあったが子供が全員二十歳になるまでと決めてこれを続けた。

時折り人に「家でも料理をするのですか？」と聞かれて「子供の誕生日には作ります」とこの話しをすると「いいお父さんだなあ」と言われたが別にいいお父さんぶろうとしてやっていた訳ではない。仕事柄、一緒に食事をとったりコミュニケーションも少なくなりがちで、料理人であるというのもあったが、自分にできるのは思い出に残る食事会だった。

記念日は一生もの。心に残る食事とを思っていた。食卓は幸福の第一歩。今日の楽しい食卓があれば明日を元気に迎えられる。美味しいものをたべて睨み合う人はいないし幼い時に体験することで将来自分がその立場になった時、伝わればと思ったのだ。

今では子供たちも皆成人し、こうした食事会も無くなったが、先日、就職で家を出る末息子の壮行会を行なった。この時、久々に鶏の丸焼きとケーキが登場した。長女から「これこれこの味！」と言う声が聞こえてきた。子供の成長をしみじみと噛み締めた。

私も母が作ったキャラメルを思い出し、お店で小菓みにキャラメルを付けていた時期がある。味の記憶だ。【鶏の丸焼きとバースデーケーキ】思えばこれが我が家の食育であり私のひとさらだったのだ。

AIC秋津洲京都シェフ

## 上島 康二 UESHIMA KOJI

京都 レシャンドール田島福廣氏に師事。その後、フランスにてミシュラン星付のレストランをはじめ数々の老舗名店で修行。

帰国後、京都ホテルオークラ、フランス料理「ピトレスク」の初代料理長、祇園 白川「ルサルモンドール」オーナーシェフを経てAIC秋津洲京都のシェフに就任。

