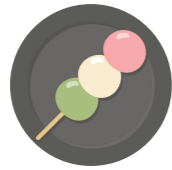


春のイベントスケジュール♪

3月



- 7 (土) 季節の調理体験①
- 15 (日) おすすめ体験①・三色だんご
- 20 (金・祝) 季節の調理体験②
- 21 (土) おすすめ体験②・三色だんご

4月



- 12 (日) 季節の調理体験①
- 18 (土) おすすめ体験①・いちご大福
- 25 (土) 季節の調理体験②
- 26 (日) おすすめ体験②・いちご大福

5月



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



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：1,200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。

若狭工房体験料改定のお知らせ

4月2日(木)から若狭工房の体験料を下記の通り改定いたします。皆様のご理解とご協力をお願いいたします。

	改定前	改定後
箸の研ぎ出し	1,300円	1,500円
めのうみがき	1,100円	1,200円
めのう薄板の模様付け	1,100円	1,200円

GWのおかし作り体験 料金:500円

当日申込OK!

4/29 (水・祝) 桜もち	5/2 (土) くすまんじゅう	5/3 (日・祝) いちご大福
5/4 (月・祝) フルーツあめ	5/5 (火・祝) 柏もち	

★同じ内容で1日2回行います ①10時~12時 / ②14時~16時
GW期間中は、人気の調理体験に当日申し込みで参加可能です！
当日受付OK (事前予約は先着10セットまで)

▼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

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



食文化館だより

Vol.070 春/2026

- 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
https://www1.city.obama.fukui.jp/obm/mermaid

御食国若狭おばま 濱の湯



小浜湾を望む
ラウンジ

湯上りには濱亭カフェへ!

海草風呂で
すべすべなお肌に!

食文化館3階の濱の湯は、小浜湾の絶景を一望できる温浴施設です。

なかでも名物の露天風呂・海草風呂は、不老長寿の湯という別名でも親しまれています。これは人魚の肉を食べて800歳まで若々しく生きたという、小浜の八百比久尼伝説にちなんだものです。人魚のモデルとされるジュゴンの主食であるアマモのエキスを加えたお湯は、ミネラルが豊富で、みずみずしく潤いのある肌へと導いてくれます。

湯上がりには、館内の濱亭カフェで食事を楽しみながら、ゆったりとした時間を過ごすことができます。鯖街道の起点である小浜ならではの焼き鯖寿司をはじめ、おろしそばやソースカツ丼など、福井の味を堪能できるメニューが充実。

小浜湾の景色と食事を一度に楽しめる濱の湯へ、ぜひ市外からのお客様もお誘い合わせのうえ、癒しのひとときをお過ごしください。

濱の湯 入浴料改定のお知らせ

3月1日(日)から濱の湯の入浴料を下記の通り改定いたします。皆様のご理解とご協力をお願いいたします。

区分	改定前	改定後
	【】内は回数券11枚組の金額	
大人 (中学生以上)	650円 【6,500円】	700円 【7,000円】
小人 (3歳~小学生)	320円	350円
高齢者 (70歳以上)	540円 【5,400円】	550円 【5,500円】
障がい者	540円	550円

※価格改定前に購入した回数券は追加料金なく利用できます。

伝統行事と食文化



手杵祭とへらモ

小浜市矢代地区には、奈良時代に遡る起源をもつと伝承される手杵祭があります。かつては、頭にシダの葉をかぶり、顔に墨を塗った男たちが、弓や杵を振るう奇祭として知られていましたが、現在は休止されており、定期的な開催は行われていません。

この祭りの由来は、天平宝字3年(759)に大陸から漂着し、この地で悲運の最期を遂げたと伝わる王女一行の霊を慰めるためのものと言伝えられています。祭事の際には、「へらモ」と呼ばれる海藻を味噌などで和えたものをいただく習わしがあります。これは、海岸に流れ着いた王女たちが、飢えをしのぐために海藻を口にしたという伝承にちなんで食されるものです。

日本海に面した小浜には、室町時代にゾウやオウムを乗せた南蛮船が上陸するなど、異国との関りを伝える物語に事欠きません。古来から海を通じて大陸とつながっていた、小浜らしい歴史を感じさせる食文化です。



手杵祭のへらモとご飯

家庭に伝わる食文化

江戸時代から明治にかけて北海道の昆布を上方へ運んだ「昆布ロード」。日本海を往来した北前船は数多くの寄港地に豊かな食文化を花開かせました。なかでも京都への重要な中継地点であった、敦賀や小浜には朝廷へ献上する高級昆布の加工が根付きました。

一方で、昆布は港町に暮らす人々の食卓にも欠かせないものとしても親しまれてきました。そのひとつがとろろ昆布のおむすびです。

温かいご飯を優しく握り、仕上げにとろろ昆布をふんわりとまとわせるだけです。昆布の旨みをご飯に溶け込む、手軽で地味深いおむすびです。

とろろ昆布のおむすび



地域おこし協力隊 隊員紹介



氏名 船井 香緒里

出身地 小浜市

経歴 フードエディター
(食のメディアの編集者)

趣味 ジョギング、レストラン巡り
ナチュラルワイン飲み

小浜の好きなところは？

食の歴史、新鮮な魚介と地野菜、夕日

これまで私は、雑誌・ウェブ記事の制作やTV出演、自治体のプロデュースなど、「食」の魅力企画・編集する仕事に携わってきました。料理人や生産者の方々と向き合い、現場に眠る価値を言語化し、世の中に届ける役割です。

これからは、活動の場を地元・小浜へ。培ってきた「編集力」を最大限に生かし、御食国若狭おばまの、食を軸にした奥深い魅力を、県内外へ広く、熱く発信していきます。



委嘱式にて、小浜の魅力、発信していきます!

イベントのお知らせ

若狭おばまの魚を、もっと身近に。
「安間七菜の、魚のさばき方教室」
~かんたん魚レシピ&七菜さんの軽食付き~



講師 安間七菜さん

【イベント日程】
3/8 (日) おとな編
3/22 (日) 親子キッチン編



今後のイベント情報は
上記Instagramから



記事を担当した「食」に関する雑誌の数々