

食文化館だより

VOL.053
冬/2021

〒917-0081 福井県小浜市川崎3丁目4番地【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

日本の正月食の象徴

ぞう に 雑煮

常設展示「雑煮」は、雑煮研究の第一人者である伝承料理研究家の奥村彪生氏監修で、沖縄県を除く全国51個の雑煮の料理レプリカを展示しています。

雑煮は、室町時代に京都で誕生しました。江戸時代になると、正月に全国各地で食べるようになり、年神様と新年を祝う料理として、各家庭で受け継がれてきました。地産地消の時代に誕生したため、各地域で特徴ある雑煮が食べられています。雑煮を通して、日本の多様で奥深い食文化を楽しむことができます。



東京都

角餅 / 醤油仕立て



京都府

丸餅 / 白味噌仕立て



鳥取県・島根県出雲地方

丸餅 / 小豆仕立て



香川県高松市

あん餅 / 白味噌仕立て



岩手県釜石市

角餅 / すまし仕立て (くるみだれ添え)

現在は人の移動や食文化の変化などにより、雑煮の特徴が分かりにくくなっていますが、餅の形や汁の種類によって分類することができます。まず、餅の形は、おおよそ東日本が角餅、西日本が丸餅と異なります。汁は、全国的に醤油を使ったすまし汁仕立てが多いものの、近畿や福井県、香川県、徳島県では主に味噌仕立て、鳥取県や出雲地方では小豆汁の雑煮を食べます。※同じ県内でも餅の形や汁が異なる地域もあります。

若狭おばまの正月

家庭によっても異なりますが、小浜の雑煮は味噌仕立てに丸餅、上に黒砂糖をのせて食べます。砂糖をのせない家庭もありますが、他の地域と比べると具が少ないシンプルな雑煮です。砂糖は、かつては大変貴重な食べ物で、北前船などで運ばれてきました。



伝統行事と食文化

正月行事

ツクリゾメと行事食

若狭地域では、1月11日の早朝などに、ツクリゾメ（作り初め）と呼ばれる農作物の豊作を願う予祝行事（よしゆくぎょうじ）が行われます。予祝行事とは、農作物の豊作を（あらかじめ）祝う行事です。かつては、多くの家や地域で行われていた行事ですが、農業の近代化などで、現存は少なくなりました。江戸時代後期に記された「若狭国小浜領風俗問状答」に、ツクリゾメやモチバナの事が記されており、古くからの農耕儀礼であることが分かります。



金屋区のある家では、年末にモチバナ（餅花）と呼ばれる稲穂に見立てた餅を作り、神棚に供えます。1月11日の朝、神棚から降ろしたモチバナを、枡（マス）に入れ、田に持っていきます。この枡には、繁盛の願いを込めた半升の米

も入っています。田では、縁起の良い木のユズリハの枝をたて、枡を供え、太陽が昇る東の方向を向き、鍬（クワ）で3回田を起こす動作をして、手を合わせて豊作を祈ります。また、この日は家族でこの餅を食べて活力を養います。次世代に伝えていきたい伝統行事と食です。



家庭に伝わる食文化

正月料理の一品で、良いことが長く続くように「連宝（れんぼう）」がなまり、「れんぼ」になったと言われています。作り方は、こんにゃく、大根、人参を拍子木切りにして固めにゆがき、砂糖、みりん、しょうゆ、七味唐辛子、塩などで味付けをします。ごまめは、フライパンでカリッと炒り、同様の味付けをします。それぞれの材料が少し冷めてから、混ぜ合わせて出来上がりです。

れんぼ
連宝



わたしのひとさら

甘酸っぱい思い出



馬齢を重ねると、ふと思い出すことがある。

私の子供のころまでは、家に泊まり客があると、朝の茶受けに梅干しが三粒出されていた。そこに砂糖が盛ってあった。

そのときの茶は、番茶であった。

台所に引かれたその梅干しが残っていたら、食べさせてもらえた。砂糖の盛りが少しでも多い方を、弟と競って食べたものである。

地方の旅館の朝でも、長く同様の習慣を伝えていた。私の体験では、昭和44（1969）年の岐阜県北の石徹白いとしろの旅館でのそれが最後である。

日本では、長く砂糖の入手がむづかしかった。古く八世紀のころ、中国からの伝来、という説もある。しかし、ここでは民間への普及の時期を問わなくてはなるまい。

砂糖は、江戸時代にオランダの東インド会社を経由して輸入されるようになった。しかし、それを市中で取扱ったのは薬種問屋であった。それによって砂糖菓子はできたが、庶民の口にはなお遠かった。

落語に「饅頭こわい」という噺がある。饅頭を見ると気分が悪くなる、という男をからかおうと、仲間が金を出しあって饅頭を買い、男の枕元に置く。寝こんだはずの男が、「こわいこわい」と言いながら一気に饅頭を食べる。仲間は、はかられたと知って怒る、というたわいない噺である。しかし、これも、砂糖を用いたあんこあんこが庶民には貴重な一品であったことを物語っている。

明治になり台湾から砂糖が入ってくるようになって、少しずつ砂糖になじみができてきた。しかし、砂糖は、なお貴重な品であった。

贈答品でも、砂糖は上位にあった。つい近年まで、会葬者への返礼品に用いられていたことを記憶されている方もおありだろう。

そして、「砂糖ぶるまい」が最上のもてなしであった。梅干しのみならず、西瓜すいかにも砂糖をかけてふるまった。暑中には、井戸水に砂糖を入れてもてなしにした。

今は昔の話となった。しかし、時折にあの茶受けがよみがえってくる。思い出すにつれ口が酸っぱくなってくる。いや、甘酸っぱくなってくる。

染付けの小皿に赤い梅、その上に雪が積もったかのような砂糖。「わたしのひとさら」である。

かんざき

のりたけ

神崎 宣武

民俗学者、「小浜市食のまちづくり条例」起草委員長

（本市の食のまちづくりの根幹である「小浜市食のまちづくり条例」は、今年が制定20周年となります。）



★大好評開催中!



企画展示 「弁当の世界」

企画展示

展示期間：
2021年8月19日（木）～2022年8月2日（火）
場 所：御食国若狭おばま食文化館 1階
見学料金：無料

12月

- 11（土） Gマおすすめ体験・でっちようかん
- 17（金） 季節の調理体験①おせち料理
- 18（土） 季節の調理体験②おせち料理
- 25（土） Gマおすすめ体験・ふしぎなケーキ
- 26（日） おせち料理づくり

1月

- 15（土） Gマおすすめ体験・酒まんじゅう
- 21（金） 季節の調理体験①酒粕
- 22（土） 季節の調理体験②酒粕
- 29（土） Gマおすすめ体験・恵方巻



「挽きたて・打ちたての蕎麦を堪能しよう！」

日時：12月19日（日）

①10：00～12：00 ②14：00～16：00

対象：小学生以上（小学生は保護者同伴）

講師：高鳥 重郷氏（小浜市認定 食の達人）

料金：1,000円（1セット・6食分）

定員：16名（定員になり次第〆切）持物：持ち帰り容器

※詳細は食文化館まで

2月

- 5（土） Gマおすすめ体験・バレンタインメニュー
- 12（土） Gマおすすめ体験・バレンタインメニュー
- 18（金） 季節の調理体験①小浜のごちそう
- 19（土） 季節の調理体験②小浜のごちそう



お申込み・問い合わせ

御食国若狭おばま食文化館
電話：0770-53-1000

開館時間：9：00～17：00
休館日：毎週水曜
※年始年末 12/28～1/5 は休館

お食事処 濱の四季

電話：0770-53-0141 休業日：毎週水曜

営業時間：11：00～14：30（L.O:14:00）

※年始年末 12/28～1/1 は休業

※1/2 から通常営業

※1/5 は水曜のため休業

濱の湯

電話：0770-53-4126 休業日：第3水曜

営業時間：10：00～23：00

※年始年末は休まず営業

※写真はイメージです。メニュー内容と異なる場合がございます。