

食文化館だより

VOL.055
夏/2022

〒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



＼ 新規常設展示 ＼

「米から考える日本の暮らしとSDGs」

私たちの最も身近で欠かせない食べ物である「米」を通して、食料問題や農業、食文化を知ることができる展示です。この展示は、主に教育旅行で来館される小学校高学年を対象に作成したもので、社会科の教科書に出てくるキーワードを取り入れています。

また、普段目にする機会が少ない海外の米や日本で販売されている新しい品種の米なども展示していますので、ぜひ、ご覧ください。

近年、「SDGs」という言葉をよく耳にしますが、どこか人ごとのように感じていませんか。世界では、環境問題や紛争といった地球規模での問題に直面しており、私たちは持続可能な社会にむけて取り組む必要があります。

この展示では、米を通して未来の世界のために自分ができることなども紹介しています。

SDGsって?

SDGsとは、2015年に国連で示された「持続可能な開発目標」のことです。「飢餓をゼロに」や、「気候変動に具体的な対策を」など、17の目標が設定され、2030年までに達成することを目指しています。

かけはしサポーターの会員を募集しています!

かけはしサポーターは、食文化館の運営をサポートするボランティアです。イベントの手伝いや館内の季節の飾り付けなどを行っています。

7月は七夕、8月は地藏盆、9月は十五夜の飾り付けなど、季節の移ろいを感じながら、楽しく活動しています。

食文化館まで、お気軽にお問い合わせください。



伝統行事と食文化

盆と団子



盆は先祖の霊を迎え、仏壇や墓に食物を供えておまつりします。一般的に8月13日～15日の期間、または、ウラボンと呼ばれる8月23・24日に盆行事が行われます。

盆の期間、なすやきゅうりといった夏野菜や、ご飯や吸物、煮豆などの料理のほか、団子が供えられます。

地域や家、宗派によって異なりますが、盆の初日に供える団子を「むかえ団子」や「おちつき団子」、盆の最終日に供える団子のことを「おくり団子」と呼ぶことがあります。

また、地藏盆ではたくさんの団子を積み重ねて盛り付けます。戦後の食料が乏しかった時代は、お供え後に団子や果物、菓子が食べられるため、子ども達の楽しみのひとつでした。



家庭に伝わる食文化

にしんとなすの煮物

「身欠きにしん」は容器に入れ、一晩水につけて冷蔵庫に入れておき、柔らかくなったらさっと洗って一口大に切っておきます。

なすは皮に切れ目を入れて食べやすい大きさに、しょうがは千切りにしておきます。

鍋に油としょうがを入れて熱し、なすを炒めた後、にしん、だし汁、しょうゆ、みりん、酒、砂糖を加えて落とし蓋をして煮て、柔らかくなれば出来上がり。温かなくても、冷たくても美味しい、白ご飯によく合うおかずです。

江戸時代に北前船によって若狭に荷下ろしされたに「にしん」。冬は若狭の大根と出会い「にしんのすし」に、夏は若狭のなすと出会い、このような深みある煮物料理として、各家庭に受け継がれています。



わたしのひとさら

若狭ものは味覚の羅針盤

疫病禍で自粛していた福井取材だが、最近、久しぶりに決行した。とはいえ嶺北部だけだったのが残念で、若狭行きを期している。

わたしは、現地で生産者やその家族から話を聞く現場主義である。畑や田んぼや牧場で、海のものなら港へ向かい、ときに船にも乗る。こうできたのは、取材のあとに産地ならではの食が待っていることが大きい。

若狭ではへしこの^な熟れずし、焼き鯖、小鯛のささ漬を初めとして数えきれないほどの味を体験し、それらはわたしの味覚の羅針盤になっている。魚介の加工と保存で若狭ほど卓抜した技とセンスを持つ土地はない。若狭へは鯖街道で結ばれた京都から逆ルートで種々の文化が伝わった。人々はそれらを参考にしながら、舌の肥えた都人を満足させるべく製法とセンスを磨いてきたのである。

ともあれ、先日の福井・嶺北では、越前そばや勝山水菜や油揚げは楽しんだものの、福井の旅は若狭の魚を口にして初めて完璧になるから、帰京しても若狭ものの魚が気になって仕方なかった。

と、そんなわたしの食い意地の念が通じたのか、いつも行く魚屋になんと甘鯛が並んでいた。ぐじの異名をもつ甘鯛は、数ある若狭ものの魚のうちでも横綱格。それを一塩にする妙技は小浜港近くの老舗でたっぷり見せていただいている。またガーゼにくるんで味噌または酒粕に漬けると、絶品の味噌漬け、粕漬けが楽しめる……。

そう思うと、たまらない。ぐじを買って帰宅するみちみちのわくわく感。塩をするときの弾む気持ち。待ち遠しい気持ちで翌日の夕ごはんに登場させた。おいしくなあれと願いながら、じんわりじっくり火を通す。

さて、もういいだろう。「特にうまいのは腹の背中側！」という生産者の言葉を思い出し、そこに狙いを定め、箸をつける。桃色のぱりぱりの皮をはがす。ああ、ふっくら。甘い。ほんなり。そのとき、若狭の酒が家になかったことに気付いた。

フードジャーナリスト・食文化研究家

向笠 千恵子

M u k a s a C h i e k o

両親のルーツが福井で幼児から福井の食に親しむ。慶應義塾大学文学部卒業。本物の味、伝統食品、食の生産現場を知る第一人者。食の街道・郷土料理伝承学校校長。福井関連の著作に「和食は福井にあり」（平凡社新書）、続編「食は福井にあり」（福井新聞連載）。「食の街道を行く」「ニッポンお宝食材」「おいしい俳句」など著書多数。NHKラジオ深夜便出演中。「ディスカバー農山漁村（むら）の宝」や「本場の本物」など食の知財を顕彰し、認定する政府の審議会の委員も務め、食文化の海外普及にも参画。同姓の繋がりから若狭・向笠地区の活性化にも協力している。ふくいブランド大使。



夏のイベントスケジュール!

★楽しいイベント★

夏の思い出作り
食文化館で♪



- 18 (土) おすすめ体験・梅シロップ
- 24 (金) 季節の調理体験①おうちで中華 (小浜風に)
- 25 (土) 季節の調理体験②おうちで中華 (小浜風に)
- 26 (日) おすすめ体験・梅シロップ

6月

7月



- 2 (土) おすすめ体験・くずまんじゅう
- 18 (月・祝) おすすめ体験・ミルクわらび餅
- 22 (金) 季節の調理体験①スパイスで減塩
- 23 (土) 季節の調理体験②スパイスで減塩

8月



- 8 (月) 夏休みの実験クッキング・「ふくらむパンのふしぎ」
- 9 (火) 夏休みの実験クッキング・「塩で冷た〜い! アイスクリーム」
- 11 (木・祝) おすすめ体験・くずまんじゅう
- 19 (金) 季節の調理体験①夏のごちそう
- 20 (土) 季節の調理体験②夏のごちそう
- 27 (土) おすすめ体験・ミルクわらび餅

要予約 夏休みの実験クッキング

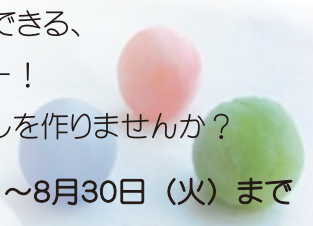
なんでパンはふくらむんだろう? 北極の氷はなんで溶けないの? そんなギモンをクッキングで解き明かします!

日時: 8月8日 (月) 「ふくらむパンのふしぎ」
 8月9日 (火) 「塩で冷た〜い! アイスクリーム」
 両日とも10:00~12:00
 料金: 500円 対象: 小学生
 場所: 食文化館1Fキッチンスタジオ
 定員: 16名 (定員になり次第締切)
 申込: 食文化館へお電話ください。



若狭工房 スーパーボールをつくろう!

予約がなくても体験できる、夏休み限定のメニュー!
 手作りスーパーボールを作りませんか?
 期間: 7月21日 (木) ~ 8月30日 (火) まで
 料金: 500円/2コ 時間: 20分
 場所: 食文化館2F 若狭工房



★参加者募集!

申し込み・問い合わせ

〒917-0081 福井県小浜市川崎 3-4 開館時間 9:00 ~ 18:00
 TEL 0770-53-1000 毎週水曜休館

御食国若狭おばま食文化館

←こちらもチェック★



SYOKUMACHI