

食文化館だより

vol.010

春号【2011】



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>

1F ミュージアム&キッチン、2F 工房

3F 濱の湯
濱の四季

● tel:0770-53-1000 fax:0770-53-1036

● tel:0770-53-4126 fax:0770-53-4130

● tel:0770-53-0141 fax:0770-53-0408

若狭めのう細工

石などを加工した古代の装身具の一つに「玉」があります。限られた人だけが、さまざまな形や素材の玉を、宗教的・社会的地位を示す意味合いで身につけていました。それら装身具は、弥生時代になると朝鮮半島の影響を受け、勾玉や管玉が大半を占めるようになります。

若狭地方では、古墳時代中期の古墳から、メノウの勾玉が出土しています。奈良時代になると有力者たちが玉を使わなくなり、玉は姿を消しました。その背景には、官位制の導入により服や冠の色などが身分を表わすようになったこと、有力者が古墳を造らなくなり副葬品を必要としなくなったことなどが考えられています。

今日いわれる『若狭めのう細工』は、享保年間(1716・36)の初めのころ、高山喜兵衛が浪花で学んだ研磨技術と、試行錯誤の上、完成させた「焼き入れ法」で作った「若狭めのう丸玉」の製造に始まるとされます。「焼き入れ法」は、津軽を訪れた高山が、メノウの原石を加熱すると美しく発色することに気付き完成させた技法で、原石を赤土で作った火釜の中で灰に埋め、炭火で加熱を繰り返すというものです。「若狭めのう丸

玉」は、数珠や煙草・巾着などに用いる緒締め(おじ)の玉として使われており、文化文政年間(1804・30)に白津久兵衛が京阪地方で売

り始め、田中正次郎や荒木源兵衛が販路を拡大しました。当時の都では、粹やステイタスとして身につける、かんざしや根付けなどの宝飾品がもてはやされ、めのう細工業は大変繁盛しました。

明治元年になると、中川清助が伝統的な「玉工芸」の技術に彫刻の技術を導入し、現在の「若狭めのう細工」の技法を完成させました。

これを機に、香炉や盃、仏像や動物の置物、装身具などが作られるようになりました。原石は、江戸時代から石川、富山、佐渡、島根から産出されたものを使用していましたが、明治38年より北海道から良質かつ大きな原石が入手できるようになり、表現の幅が広がりました。そして、海外の万博をはじめ、美術工芸展覧会などへの出品により、「若狭めのう細工」は世界でも知られる存在となりました。

中川清助の孫である良一は、昭和46年(1971)に「現代の名工」に選ばれ、20年に一度行なわれる伊勢神宮の遷宮に際し奉納される御神宝(「玉纏御太刀」)「須賀利御太刀」の

玉石加工(瑪瑙を中心とした水晶、瑠璃、琥珀など)を3期(60年)に渡り手掛けしました。平成18年(2006)に小浜市無形



赤井儀兵衛工房が制作したレリーフの一つ
昭和天皇が即位の際、儀礼用具として使用されました。

文化財の指定を受けました。

昭和51年、若狭めのう細工は伝統的工芸品の指定を受けました。めのうの細工では他の追随を許さない存在となりました。

さて、現在の若狭めのう細工は、安価で良質なブラジル産の原石をまず大きく切ることから始まり、電気窯で数日かけてゆるやかに温度を上げ(最高約300度)、「焼き入れ」して鮮やかに発色させます。そして加工サイズに切断し、削りや磨きをかけ、めのう細工特有の深い透明感を引き出して仕上げます。小さな作品でも、細工だけで36時間ほどを要します。

今は、物や人の交流手段として、陸路や空路などの選択肢がありますが、昔は、水路がその主流でした。高山喜兵衛が津軽で「焼き入れ」技術を学んだこと、石川・富山・新潟・島根、そして北海道から原石を求めたこと、これらは全て北前船などの日本海交易に支えられた文化です。

若狭めのう細工職人・高島純一氏は言います。「物流システムは変わってしまった。また、モノの価値は、安い・早いが重要視されている。現在、職人を目指す人や自分だけのジュエリーが欲しい人に技術の伝承・指導をしているが、これからはモノを作って売るだけでなく、技術を提供することで技術(伝統)を守り伝えていきたい。」



昔でいう「根付け」!?
*若狭工房「めのう細工体験」では、こんなストラップも手軽に作れます。

●今度は江戸時代のまぜご飯料理を味わいます！



再現料理シリーズ ● 名飯部類

享和2年(1802)に刊行された飯料理の料理本『名飯部類』をもとに、江戸時代のまぜご飯を再現する調理体験です。

調理するまぜご飯メニューは、現在展示を行っている「江戸時代のまぜご飯、どのご飯を食いたい!？」(3月22日まで展示)の中から、入館者の人気投票によって決定します。(投票は2月28日まで)

中間発表では、タコの足を使った「さくら飯」や、「鯛飯」「粟飯」などに人気が集まっています。

■第2弾 江戸時代のまぜご飯を味わおう!『名飯部類』より

3月20日(日)10時より

費用：1000円程度を予定 定員20名

○『再現料理シリーズ』とは？

古い時代の料理本に基づき、各時代の料理の再現調理・試食をします。再現に当たっては、かつて一般的に使用されていた道具類を可能な限り用います。イベントを通じて、現在の料理につながる要素や食の楽しみを発見していただけます。

■第1弾 江戸時代の豆腐料理を味わおう!『豆腐百珍』より

1月30日、江戸時代の料理本『豆腐百珍』にもとづき、6品の豆腐料理を完成させました。

豆腐をうどんに見立てた「別山焼き」や、藁しべのように中が空洞になるまでカリカリに煎った「楷豆腐」など、豆腐とは思えない珍しい豆腐料理を味わいました。

また、鰹出汁は昔懐かしい「鰹節削り」で作りました。参加者の中には、初めて削る前の鰹節を手にした方や、子どもの頃に使っていたと懐かしむ方もおられ、豆腐珍料理とあわせて調理器具の楽しんでいただきました。



●再現料理シリーズに先駆け『食の達人に学ぶ豆腐教室』を開催しました



1月16日に食の達人・川口義弘さんに教わり、国産大豆100%の豆乳で豆腐を作りました。普段味わえない出来たての温かな豆腐に「とても甘くて感動した」という声が聞かれました。

手作り豆腐が完成した後は、川口さんの豆腐、豆乳、おからを使った料理を作り、さらに、特別な菜種油を使った揚げたての厚揚げと、朝に搾った豆乳もいただきました。豆腐を堪能した大変贅沢な時間でした。



食の達人
川口義弘さん(遠敷)

国産大豆を100%使用し、昔ながらの製法で豆腐を作りつづけています。清らかな地下水を使った手作りの豆腐は、京都など遠方から買いに来るお客さんもいるほど人気です。「みんなに喜んでもらえる美味しい豆腐になれ。」と気持ちを込めて作っています。

●「お水送り」の風物詩『栃餅』について

花より団子?「お水送り」が近付くと栃餅を楽しみにしている方も多いのではないのでしょうか。

「下根来の『栃餅』作り」は、昭和50年ごろ下根来婦人会が「お水送り」にあわせて作るようになったことに始まります。栃の木は枝が張り日光を遮るため「山ふさぎ」として敬遠され、



89歳の今も元気な田口さん。酷暑の昨年も、栃の実の収穫量は例年通りとか。今年の『栃餅』も期待できますね。

伐採し、炭にしてしまう家が多いため栃の木が少なくなったこと、アクの強い栃の実調理の下処理に時間と手間がかかるなどの理由で、4軒ほどの家が作るだけになりました。

食の達人・田口正栄さんを訪ねました

そのうちのひとり、栃餅づくり達人・田口さんは、「栃の木は宝やから切るな。」という父の言葉を受け、10本の栃の木を守ってきました。通年とはいきませんが、「美味しい」という声に応えるため、今でも毎年お水送り前の1週間は夜通し作っているそうです。

栃の実の「アク」は、虫がつきにくく、野生の動物も食べないほど強いものですが、それゆえに日本の食物史上30回ほどあった飢饉を救ってきました。また、栃餅の美味しさである独特の苦味と渋味は、現代の普通の食事では希少な味です。毎年お水送りの時期に栃餅を食べることは、春の訪れを感じるだけでなく、健康のバランスを保つ味覚の発達のためにも有効なものではないのでしょうか。

○～食の達人・食の語り部認定事業～

小浜市では、「食」に関する優れた技術や知識をもっておられる方を「食の達人」として認定しています。多くの市民に、その技術や知識を知っていただくとともに、後継者の育成を促進します。

●『弁当力』～弁当づくりが人間教育につながります～

「高校生の『食』を考える会」のシリーズ第4弾は、小浜水産高校食品工業科2年生を対象にした弁当づくりの実習です。鯖缶を使ったカレーなど、食品開発に関わる生徒の皆さんだからこそ、改めて日常の食生活を見直し、一層意識を高めてもらおうというねらいです。

メニューは、黒豆ごはん、鯖缶コロッケ、卵焼き、野菜のごま和え、きゅうりと蕪の即席づけなど、弁当箱に詰めやすく、野菜をたくさん食べられる内容にしました。そして、あわただしい朝に弁当を作り上げることをイメージして「手早く作るコツ」「美味しそうに詰めるコツ」などをアドバイス。短時間で美味しそうな弁当が出来上がりました。

ところで、「弁当力」という言葉をご存知でしょうか？弁当を手づくりすることが人間教育の機会になるということです。今は、安くておいしい弁当がどこにでも売っていますが、あえて手間と時間をかけて自分で作る。その作業がいろいろな効果や意味を生み出し人間性を育てるのです。「弁当力」を实践する機会として、子どもが自分の力だけで弁当を作る「弁当の日」を設ける学校が全国に増えています。

この試みは、平成13年、香川県滝宮小学校校長(当時)の竹下和男先生が始めたもので、これまでに小浜市内の小中学校でも実践しています。豪華でなくても、少々栄養バランスや見栄えが悪くても、とにかく自分で弁当を作るのです。献立を考



えて食材を買いそろえ、いつもより少し早起きして料理をし、その弁当を食べるのが自分であっても家族であっても、食べる人のことを思い、蓋をあけた瞬間をイメージしながら弁当箱に詰めていく。この実践が、子どもたちの食の自立につながることは勿論ですが、これまで弁当を作ってくれた家族に対して、感謝の気持ちを持つようになり、中には「今度は家族の分も作ってあげよう」という思いを持ってくれる子も出てきます。

手づくり弁当は究極の「愛情のかたまり」といえるのでしょうか。出来上がった弁当を笑顔で食べる高校生の姿を見ながら、「自分や大切な人のために、弁当を作る喜びがわかる人になってほしい。」と思いました。当日実習で使ったかわいい弁当箱は、生徒の皆さんにプレゼント。これからも自分で作って下さいね!

(レシピが必要な方は食文化館にお問い合わせください。)



○「高校生の『食』を考える会」とは?

生涯食育を推進する小浜市では、今年度の下半期、特に高校生の食育事業に力を入れています。これまでに、若狭東高校の学園祭における食育ブースの展覧、若狭高校生を対象にしたスポーツ栄養学講座「勝つために何を食べるか」、「スクールカウンセラーによる食育講演会」などを実施しました。来年度も継続して実施する予定です。

●いっしょにつくろっ! 『節分～鬼をやっつけろ～』を開催しました



2月3日の節分を前に、親子で一緒に節分料理を作りました。

悪い鬼を「ガブリと食べてやっつけろ!」と、赤鬼の顔をした太巻き寿司や、金棒の形をしたおやつ、そして鬼が嫌いなわしをチーズ焼きにするなど4品を親子で楽しく作りました。

太巻き寿司は、目や口、鼻と細かいパーツ作りが難しそうでしたが、うまくできるかなあ?とドキドキ・わくわくしながら作っていました。出来上がった巻き寿司を半分に切ると、いろんな表情の鬼の顔が現れ、その瞬間「おお~!!」とか「ちゃんと

できとる~!!」といった歓声が上がりました。

いわしはキッチンバサミで手開きし、最初は「気持ちわるいー」と言っていた子も、頑張ってさばいていました。出来上がったチーズ焼きは、普段はあまり魚料理を食べない子も、「おいしい」とパクパク食べていました。

この節分料理を食べて、たくさんの鬼がやっつけられたことでしょう。



○『いっしょにつくろっ!』とは?

年中児~小学生の児童と保護者を対象にした調理体験。家事や仕事で忙しい親子のコミュニケーションの場として、年に3~4回実施するものです。

自分で漉いた和紙を使って、オリジナルの祝儀袋を作りました！

折った和紙に*若狭型染紙を挟みこみ、結った水引を掛けて完成です。

初めての試みで、難易度の高い内容でしたが、「お祝いしたいという気持ちが、よりよく伝わる作品に仕上がった」「工芸の素晴らしさや美しさに触れることができよかった」という感想をいただき、意義深いイベントとなりました。

地域に根差した伝統工芸に触れ、その素晴らしさに気づいていただける機会を、また企画したいと思います。



わかさかたぞめし
*『若狭型染紙』とは

若狭和紙の特色は、強く丈夫な実用性にあります。古くから絹布などの包み紙を始めとして、傘紙や障子紙、サンドペーパーなどに用いられてきました。昭和25年ごろ、紙の特性を生かした型染め紙の原紙が開発され、型染紙も生産するようになりました。

「若狭型染紙」は、京風の小柄模様には渋い配色の意匠が特徴の和紙で、美術工芸品や生活工芸品など広く用いられています。

若狭型染紙を貼った茶筒



食文化館運営ボランティア



の活動を紹介します。



しめなわ作り&門松設置

12月6日、小浜の藁を使った『しめ縄作り』を開催しました。

参加者からは「縄を結うのは難しかったけれど、とても楽しかった」「しめ縄のいわれまで分かり大変よかった」など喜びの声をいただきました。

また、年始を前に、食文化館の玄関に門松を設置しました。



◆おわび◆

前号(vol.009/冬号)『「地産地消をすすめる店」って知っていますか?』記事内に所在地の間違ひがありました。

× グルメスポット 炉端KAPPA(遠敷)

○ グルメスポット 炉端KAPPA(小浜酒井)

上記の通り訂正とともにお詫び申し上げます。

植物のビーズ“ジュズダマ”で
お手玉を作ってみませんか。



日時 3月6日(日) 10時～(定員に達し次第終了)

場所 御食国若狭おばま食文化館1階 町屋

参加費 無料

定員 20名(先着)

参加者募集中!!
飛び入り参加もOK!!
お気軽にご参加ください

●イベントスケジュール●

- 3/ 6[日] ◆キッズ・キッチン初級編「お魚」(受付: 2/18~25)
- 6[日] ◆お手玉を作ろう!
- 11[金] ◆季節の調理体験(弥生編)
- 15[火] ◆季節の調理体験(弥生編)
- 20[日] ◆再現料理②「江戸時代のまぜご飯を味わおう!『名飯部類』より」
- 26[土] ◆キッズ・キッチン中級編「お箸のマナー」(受付: 3/11~18)
- 4/18[月] ◆季節の調理体験(卯月編)
- 19[火] ◆季節の調理体験(卯月編)
- 5/ 1[日]-5[木] ◆食文化館のゴールデンウィーク
- 16[月] ◆季節の調理体験(皐月編)
- 17[火] ◆季節の調理体験(皐月編)
- 23[月]-27[金] メンテナンスのため臨時休館

● 参加者募集中! お問い合わせは食文化館まで ●

この食文化館だよりは食文化館で常時配布しています。HPからのダウンロード(カラー版: pdf)も可能です。イベントスケジュール情報はメール配信も行っています。(QRコードを携帯のバーコードリーダーで読み取るか「M0090973@r.mini.mag2.com」を入力・空メールして、登録手続き下さい。)

