

食文化館 だより

vol.027
夏/2015

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/mermaid@city.obama.lg.jp>

【食文化館】

1Fミュージアム&キッチン, 2F若狭工房/tel:0770-53-1000 fax:53-1036

3F 濱の湯/tel:0770-53-4126 fax:53-4130

【食文化館 別館】

お食事処 濱の四季/tel:0770-53-0141 fax:53-0408

リニューアルで機能強化した「インフォメーション」「交流広場」をご利用下さい！



入館して左手にある「インフォメーション」

御食国若狭おばま食文化館は、若狭おばまの食文化を紹介する博物館系施設であるとともに、市内の情報を発信する海の駅でもあります。

今回は、後者の役割を担う「インフォメーション」「交流広場」についてご紹介します。

食文化館に入ってすぐ右手に、今年度は地域おこし協力隊のアイザワさんが若狭おばまの魅力を紹介するブース(交流広場)があります。

一方の左手は、自分で要所をカスタマイズして散策マップを作る「My Obama Promenade」、最新情報をダイレクトにお知らせする「若狭おばまの旬情報」を設置しています。プロムナードで選択した「若狭おばまのいいところ♪」は、すぐにプリント(無料)できますので、帰りの寄り道に役立てるほか、遠方の友達に差し上げるのもおすすめです。

新しくなった食文化館に是非お越しください！



散策マップを
「My Obama Promenade」
でカスタマイズ！
シート片手に
街歩きしよう♪

3月から「若狭おばまの地酒の会」、
6月から「海に面した地区」を紹介します！



入館して右手にある「交流広場」



医食同源vol.12「若狭おばまの薬箱と養生スイーツ」



今回は、新しい展示「食と健康」の『若狭おばまの薬箱』の解説と、養生スイーツ作りをします。今年の医食同源は、平日の午後所要時間を短めにして開催しますので、今まで参加を見送っていた方もお気軽にご参加ください。スイーツ作りは炊飯器だけで出来るものや火を使わないものなど、どれもこれも簡単に作れるものばかりです。

日時:6月19日(金) 14:00-16:00 対象:高校生以上
解説講師:日本植物園協会名誉会員 渡辺斉氏
費用:600円 定員:20名(定員になり次第締切)
調理内容:黒大豆とハトムギのほろほろボール よもぎ葛餅
ハトムギ入り雑穀甘酒

江戸時代の豆腐料理を楽しもう!



江戸時代の料理本『豆腐百珍』で、絶品に分類される豆腐料理を作ります。材料は、食の達人・川口義弘氏に特注した極上豆腐です。絶品間違いなし!お楽しみに♪

日時:7月30日(木) 10:00-13:00
対象:小学生以上(小学生は保護者同伴)
費用:700円 定員:30名(定員になり次第締め切り)
内容:冷奴 雪消飯 礫(つぶて)田楽 ほか

めのう薄板に模様をつけよう!



通常の「めのう薄板模様付け」体験より大きい薄板を用意しました。置物やコースターなど、アイデア生かした工芸品を作しましょう。

期間:6月1日(月)-8月31日(月)
時間:60分(*目安) 対象:小学生以上(小学生は保護者同伴)
費用:1,500円(*限定30枚)
申込:電話/食文化館(0770-53-1000)もしくは、
メール/若狭工房HP(<http://wakasa-koubou.com/>)

おもしろふしぎクッキング!「海水から塩を作ろう!」「玉ねぎの皮で絞り染めをしよう!」



毎夏大好評の「おもしろふしぎクッキング」。今年は定番の塩作りのほか、玉ねぎを皮ごと使った実験と菓子作りをします。お楽しみに♪

日時:①8月7日(金) 10:00-12:00「海水から塩を作ろう!」
②8月10日(月) 10:00-12:00「玉ねぎの皮で絞り染めをしよう!」
対象:小学生以上 費用:各300円
定員:各20名(定員になり次第締切)
内容:①塩作り かまど炊き変わりおむすび
②玉ねぎの皮でハンカチの絞り染め 優しい甘味の玉ねぎマフィン

*写真は全てイメージです。



**食文化館リニューアルオープンイベント
「大お披露目会」**

3月14日、リニューアルオープンの大お披露目会を行いました。
名誉館長の石毛直道氏を始め、雑煮の展示監修した奥村彪生氏や神崎宣武氏による展示解説を行ったほか、東京、京都、小浜の雑煮の食べ比べも行い、多くの方に新しい食文化館を楽しんでいただきました。



ミラノ万博出展イベント

3月15日、ミラノ万博出展内容を想定した「国際交流キッズ・キッチン」と「箸研ぎ体験」を開催しました。

肌や髪の色が異なる友達と、味噌汁を始めとする日本食を作り試食しました。箸研ぎ体験では、小さな手で綺麗な模様が出るまで一生懸命箸を研ぎました。昼の休憩には、イタリア人によるギター演奏も催され、小浜や日本、イタリアの文化を満喫した1日となりました。



**かざぐるま&こいのぼり
かぶとを作ろう!**



お楽しみかみしばい



いちご大福を作ろう!



**くずまんじゅう
を作ろう!**



かしわ餅を作ろう!



楽しかったにゃん♪

小浜市公認キャラクター
「まぼトラななちゃん」

**食文化館の
ゴールデン
ウィーク**



**若狭子ども
将棋名人戦**



館内クイズラリー



**子どもの日
絵画展**



はたらく乗り物大集合!!



**焼き鯖ずしを
作ろう!**



**くるみパンを
作ろう!**



**へしこピザ
を作ろう!**



食文化館運営ボランティア

かけはしサポーター



メンバー大募集!



リニューアルオープン式典にて
当館名誉館長 石毛直道氏の挨拶

かけはしサポーターは、おもてなしの心を motto に、季節感を重視した食文化に関するしつらいや管理、イベントの企画運営、若狭おばまの食文化に関する研究を中心に活動しています。

楽しく賑やかに、一緒に活動して下さるメンバーを随時募集しています。事務局までお問い合わせ下さい。

春季は、リニューアルオープン式典の演台を花で華やかにしたり、G.W. イベントでは町家でおりがみ遊びを主催したり、へしこ作りを行うなどしてきました。

夏季は、花壇や生け花、七夕や地蔵盆などのしつらいを中心に活動する予定です。まずは見学にお越しください。

キッチンスタジオの運営員

グループ マーメイド



夏季の『季節の調理体験』は、「スープ(6月)」、「本格カレー(7月)」、「夏野菜でイタリアン(8月)」をテーマに開催します。お楽しみに♪



子どもの食育推進グループ

キッズ☆ サポーター



夏季の『キッズ・キッチン』は、6月に「日本食文化」をテーマに、出汁、発酵食品などを学び、和食の一汁一菜作りを行います。今回は 10 時からと 11 時からの 2 回開催で、通常より短めになっています。お気軽にご参加ください!

● イベントスケジュール ●

- 6/14[日] 季節の調理体験 (6月編)
- 15[月] 季節の調理体験 (6月編)
- 19[金] 医食同源vol.12「若狭おばまの薬箱と養生スイーツ」
- 22[月] 季節の調理体験 (6月編)
- 23[火]-26[金] メンテナンス臨時休館
- 28[日] キッズ・キッチンミラノ万博出展直前『日本食文化・小浜から世界へ』(6/14申込締切)
- 7/ 11[土] 季節の調理体験 (7月編)
- 13[月] 季節の調理体験 (7月編)
- 14[火] 季節の調理体験 (7月編)
- 30[木] 江戸時代の豆腐料理を楽しもう!
- 8/ 6[木] 季節の調理体験 (8月編)
- 7[金] おもしろふしぎクッキング①「海水から塩を作ろう!」
- 10[月] おもしろふしぎクッキング②「玉ねぎの皮で絞り染めをしよう!」
- 11[火] 季節の調理体験 (8月編)
- 22[土] 季節の調理体験 (8月編)
- 23[日] かけはしサポーターの地蔵盆「まいってんのう」

● 参加者募集中! お問い合わせ・お申し込みは食文化館まで ●
(キッズ・キッチン以外は開催日の3日前までにお申込みください)

● キャンセルの連絡はお早めをお願いします ●
(前日・当日のキャンセルは参加費全額を頂戴します。なお自然災害等の場合はこの限りではありません)

● 調理体験の申し込みと取り消しについて

平成 27 年 4 月より、イベント前日もしくは当日に調理体験の申し込みを取り消される場合には、取消料(参加費全額)を頂戴することになりました。運営の都合上、ご理解ください。

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。



2015年夏 ミラノ万博を「舞台」に世界に向けて OBAMAを発信!



OBAMA DAYS

日時:平成27年7月20日(月)~23日(木)

場所:ミラノ万博日本館イベント広場

内容:「キッズ・キッチン」&若狭塗箸研ぎ出し体験

「キッズ・キッチン」では、現地のイタリア人、日本人の子ども達が交流しながら和食を作ります。また、「若狭塗箸」を世界にアピールするため、来館者による箸の研ぎ出し体験や映像による箸の紹介、展示などを行います。

交流会

日時:平成27年7月20日(月)

場所:ミラノ市内 日本食レストラン

内容:現地のマスコミ、事業者などを招待した交流会
若狭塗箸をはじめとした、小浜の特産品の紹介等

若狭塗箸テスト販売

6月に開催される「ミラノマンガフェスティバル」を中心に、ミラノ市内の複数店舗で、数カ月に渡り、若狭塗箸のテスト販売を実施し、海外販路の拡大を目指します。

日本館で提供する「本格日本料理レストラン」「フードコート」のお箸は全て『若狭塗箸』



美濃吉



ミラノ万博デザイン
若狭塗箸 3,600膳



吉番屋、柿安本店、サガミ、モスフードサービス
人形町今半、吉野家ホールディングス



「御食国」の由緒ある歴史

現在も連綿と受け継がれている「豊かな食や食文化」

そして、それらと丁寧に向き合う「暮らし方」

私たちは、そんな「宝物」に気づき、2000年「食のまちづくり」を始めました。

以来、積み重ねてきた様々な事業やまちづくりへの思いに誇りを持って

私たちは、ミラノ万博に出展します。

「日本食文化」小浜から世界へ



MILANO 2015

FEEDING THE PLANET
ENERGY FOR LIFE



JAPAN
EXPO 2015 MILANO

平成27年度の「キッズ・キッチン」(場所:御食国若狭おばま食文化館1Fキッチンスタジオ)

開催日	時間	テーマ	内容	申込締切
平成27年 6/28(日)	10:00-11:00	ミラノ万博出展直前	出汁、発酵食品を学び、和食の一汁一菜を作ります。	6/14
	12:00-13:00	「『日本食文化』小浜から世界へ」		
9/27(日)	10:30-12:30	元気に育つぞ!「身体に良い食べ物」	栄養や食事バランスを学び、健康的な和食を作ります。	9/13
11/21(土)		ミラノ万博出展記念「小浜の魚でイタリアン」	魚をさばき、イタリア料理を作ります。	11/8
12/13(日)		日本の行事食「雑煮」	東京、京都、小浜の特徴ある雑煮を作ります。	11/29
平成28年 3/13(日)		家で祝うハレの日の献立	ちらし寿司を中心とした家庭の祝い膳を作ります。	2/28

食育が人と地域を育む

平成 12 年の事、突然の電話で「小浜市長の村上です。食のまちづくりプロジェクトのメンバーになってください」これを機に御食国大使に任命され、食文化館の計画に参加して早くも 10 年余り。嬉しい限りです。

私事で恐縮ですが、光栄なことに、小浜市と宝塚市、淡路市の食の大使を拝命しています。そこで、宝塚と淡路での食育に関係した事柄をご紹介しますので、少しでも参考になれば幸いです。

宝塚の中川智子市長は食育に熱心な方で、関係者と相談を重ね、昨年 11 月 13 日に「程さんのおいしい給食の日」ができました。市内の小中学校 37 校 1 万 9 千人の子ども達に、五目マーボー高野豆腐と棒々鶏、コーンスープの 3 品を提供しました。調理の人々と 7 回の打ち合わせとシュミレーションを重ね、ニンジンと大根は皮付きで調理、まさに中国薬膳「一物全食」のエコクッキングです。後日、市長さんとの反省会で「好評な企画なので近隣の市長さんに声をかけて、食育に役立てたい」と意見が合いました。また、平成 24 年から宝塚ブランド「モノ・コト・バ宝塚」選定委員会を発足し、宝塚らしさのある食べもの、伝統工芸品、農産物や行事、場所、建物などを紹介して地域活性化を進めています。

淡路市の門康彦市長も食育を大切にしておられます。淡路高校のクラス 30 名は卒業すれば調理師免許がもらえるシステムがあり、私も授業のお手伝いをしています。数人のグループに分かれて「コンビニにあると良いな～と思う食べもの」を研究課題に、商品化を考え、期末にはローソンで期間限定で生徒の顔と名前入りで販売しました。地元の食材を使い、地元の子どもが、地元の店で、、、地産地消そのものです。また、毎年 11 月 3 日は淡路市の主催でおにぎりコンテストを催します。応募レシピを審査して 20 組を選び、当日会場で一口大のおにぎりを数百個作り、来場者は百円で紙皿を購入しいろいろなおにぎりを食べ、好きな作品に紙皿で投票してグランプリを決める、、、という「ゲーワングランプリ」が毎年好評です。

今年の春、淡路島で花博 2015 がありましたが、地元女性グループ「おみなのか」を中心に小浜、伊勢、淡路の 3 地域をひとつにした「御食国イベント」があり、鯖ずしやへしこ、伊勢うどんや赤福餅が並び、私は淡路のレタススープを作りました。

このように各地の食文化が若い人々に役立つ食育となり、地域の活性化に寄与するのが大切なことだと思います。御食国若狭おばま食文化館がこれからも新しい試みに向い、私が少しでも貢献できればと念じております。
(文:程一彦/ていかずひこ)

若狭おばま御食国大使

寄稿文



料理研究家

程一彦

<程氏と小浜市の関係>

気さくなお人柄で、本市が食のまちづくりを開始した頃より、食文化館の運営を中心に、幅広くアドバイスを頂戴している。

御食国大使は、小浜市にゆかりのある方々で、本市の食のまちづくりに対して提言をいただくとともに広く PR にもご協力いただいております。