

食文化館 だより

vol.030
春/2016

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

https://ja-jp.facebook.com/syokubunkakan

【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

食文化館リニューアル1周年記念イベントを開催します！

食文化館は、平成28年3月14日にリニューアルして1周年を迎えます。
これを記念して、下記の通り各種イベントを行います。この機会には是非お立ち寄りください。

イベント会場①：1F ミュージアム&キッチンスタジオ

3月12日(土) 11:00～ ①グループマーメイドのふるまい「焼き鯖ごはん(限定50名)」
14:00～14:30 ②ミュージアムツアー(限定40名)

*当日は「季節の調理体験」も開催しています。詳しくは次頁をご覧ください。

3月13日(日) 11:00～ ③かけはしサポーターのふるまい「涅槃団子(限定100名)」
13:00～ ④「海の駅」ビンゴ大会(景品がなくなり次第終了)
14:00～14:30 ⑤ミュージアムツアー(限定40名)

*当日は「キッズ・キッチン」も開催しています。詳しくは要項チラシをご覧ください。



イベント会場②：2F 若狭工房

3月12日(土)・13日(日) 9:00～18:00「若狭の伝統工芸で作った楽器展」



イベント会場④：別館 濱の四季

3月12日(土)・13日(日) 11:00～20:30

「食文化館の展示を食べよう!～東京・京都・岩手の雑煮～」
(一日各20食限定)



▲東京

京都▶

▲岩手(釜石)

イベント会場③：3F 濱の湯

3月12日(土)・13日(日) 10:00～24:00「桜かすみ風呂で春を感じよう!」

「マリンデッキ&海のガーデン」で地域活性化を目的としたイベントを募集しています!

食文化館では、地域活性化を目的とした市民イベントを開催される方に、マリンデッキと海のガーデンのスペースを無料で貸し出ししています。
利用に当たっては、利用規約を遵守していただきます。興味のある方は食文化館までお問い合わせください。



「海のガーデン」利用例：9月13日「御食国若狭おばまYOSAKOI祭2015」より

テント(13張)、パナソニック(7本)、
テーブルセット(7卓+28脚)も
無料で貸し出します!

*写真は全てイメージです。



「海の駅」の調理体験

「海の駅」川崎地区にお越しいただく記念として、通常は事前予約が必要な「調理体験」ですが、当日でも申し込みいただけるプログラムを企画しました。*料理は土産として持ち帰っていただけます。



日時:3月26日(土) ①11:00-12:00 ②14:00-15:00

対象:小学生以上(小学生は保護者同伴)

費用:1000円 定員:20名(事前受付15名)

内容:小浜の鯖缶押し寿司・1本(21×7.5×3cm)



日時:3月27日(日) ①11:00-12:00 ②14:00-15:00

対象:小学生以上(小学生は保護者同伴)

費用:1000円 定員:30名(事前受付20名)

内容:手まり寿司・8個(直径4~5cm)

「ごちそうとその時代展」と「昭和の小浜のごちそう展」



平成28年度の年間企画展は、奈良(貴族の食事)、戦国(織田信長が徳川家康をもてなした料理)、江戸(ペリーをもてなした料理)、昭和(祭りや誕生日などの行事食)の時代のごちそうと、その時代の代表的な飯食をご覧ください。また、サブ展示として、若狭おばまの昭和時代のごちそうも、手作り遊具と共に設置致します。そのほか、展示に併せた調理体験等のイベントも多数企画しています。お楽しみに♪

期間:平成28年3月10日(木)-平成29年3月7日(火)

費用:無料

季節の調理体験(3月編)



月ごとにメニューが異なります。同メニューを月に3回開催しています。

日時:3月11日(金)、12日(土)、14日(月) 10:00-12:00

対象:小学生以上(小学生は保護者同伴)

費用:700円 定員:30名(定員になり次第締切)

内容:桜色黒豆寿司 出汁巻き 海老の黄金焼き 桜餅
菜の花酢味噌和え 季節の野菜と高野豆腐の炊き合わせ
持物:持ち帰り用の容器(重箱に入れるとより華やかに仕上がります)

医食同源番外編「減塩でも美味しい食事」



外食や出来合いの惣菜の利用が多い方は味付けの濃い料理に慣れており、塩分過多の食事を作ってしまうがちです。薄味でも物足りなさを感じず、美味しく食べられる料理のコツを学びます。

日時:3月20日(日) 10:00-11:30 対象:中学生以上

費用:700円 定員:20名(定員になり次第締切)

内容:白ご飯 鶏とナッツの炒め物 切干しの甘酢炒め
トマトのおかか和え 抗酸化ジュース

ゆらゆら卓上モビールを作ろう!



素材感が美しい若狭和紙を使い、ゆらゆら楽しいモビールを作ります。

期間:3月1日(火)-5月31日(火) 時間:60分(*目安)

対象:小学生以上(小学生は保護者同伴) 費用:800円(*限定20回)

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/>)

*写真は全てイメージです。

●若狭おばまの伝統行事にまつわる食と、現在の小浜湾で獲れる魚を紹介しています!

リニューアルした常設展示の紹介も、今回が最後となりました。

『集い囲み語らう伝統行事と食』は、「オイケモノ」「王の舞」「祇園祭」「地蔵盆」「山の口」など、市内の伝統行事で特に食が見どころになっているものを選び、映像と再現レプリカなどで紹介しています。

『若狭おばまの魚図鑑』は、「このあたりではどんな魚が獲れるのか」という問い合わせを多数頂戴していたことから、



漁業に従事する方々の協力のもと、現在の小浜湾を賑わす代表的な魚 28 種を選定し、その魚類情報と美しいリアルなイラストで構成して作成したものです。

どちらも若狭おばまの食文化を凝縮した内容で見事です!是非、ご覧ください。



11月22日、ミラノ万博に出展した経験を今後のまちづくりに活かすべく、出展関係者によるパネルディスカッションや対談で、世界の祭典に参加した意義と今後の展望を考えました。

日本館基本計画策定委員の秋岡榮子氏から「小浜市の取組みは日本が目指す事の全て。市民の力で小浜の規模を活かした発展をして欲しい」「若狭塗箸は2020年オリンピックでもPR出来る」などの助言があり、松崎市長は「市民が力を合わせたミラノ万博の成功を誇りに、市民が同じ方向で高い意識を持ち『オール小浜』で走る」と決意を語りました。



12月1日、年末年始の暴飲暴食からくる胃腸障害や肥満、乾燥と寒さからくる風邪などの予防を目的にイベントを開催しました。

日本植物園協会名誉会員の渡辺齊氏に、展示「若狭おばまの薬箱」を解説していただき、館の運営ボランティアさんなどが採取したタンポポとナツメと鬼柚子、入手困難の新田ごぼうなど、若狭おばまの食材にこだわり養生食を作りました。参加者からは「改めて若狭おばまは食材に大変恵まれた地だということがわかった」などの声があがりました。



12月19日、食の達人(小浜市認定)の高鳥重郷氏に蕎麦打ちを教わりました。蕎麦粉と中力粉に水を混ぜるところから特徴的な包丁で麺状に切ってゆがくところまでを行い、参加者からは「ボール状にした生地をきれいな薄い四角になるようにのばすのに苦労した!」との声がある一方、打ちたての蕎麦は格別に美味しく、満足していただきました。



1月18日、がじゅまるオーナーの勇村氏にたんぼぼオムライスと、野菜と果物の飾り切りを教わりました。オムライス、卵を流しいれてからフライパンを手でトントンして形を整えるまでの作業を30秒で行うのがコツだそうです。飾り切りは、来客時に喜ばれそうな技で、デモでは始終拍手や歓声が沸き起こりました。



1月30日、谷田部ねぎをふんだんに使った調理体験を行いました。ねぎは、血行をよくし、疲労物質を分解するため、冬は積極的に摂りたい食材のひとつです。参加者からは「パウンドケーキの仕上がりが想像つかなかったが、実際はねぎ臭さがほどよく抑えられていて美味しかった!」などの声がかれました。



子どもの食育推進グループ

キッズ☆サポーター



「キッズ・キッチン」「ジュニア・キッチン」の企画運営をしています。昨年はミラノ万博でも「キッズ・キッチン」を開催し、グループ全体が盛り上がっています。

春季の『キッズ・キッチン』は、3月に「ハレの日」をテーマに、ちらしずしを中心とした家庭の祝い膳を作ります。

メンバーは随時募集しています。料理や教育に関心がある方、仕事をお持ちの方も歓迎します（男女不問）。詳しい活動については HP (<http://www.kss2012obama.jp/>) をご覧ください。



食文化館運営ボランティア

かけはしサポーター



海の駅フェスタ出展準備(きなこあめ作り)



節分のしつらい



郷土食研究(濱の四季バイキング)



年間企画展準備(遊具作り)

おもてなしの心をモットーに、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。メンバーを随時募集しています。お気軽に事務局までお問い合わせ下さい。

キッチンスタジオの運営員

グループ マーメイド



春季の『季節の調理体験』は、「お花見弁当(3月)」、「家庭で作るお寿司(4月)」、「自慢の卵料理(5月)」をテーマに開催します。お楽しみに♪

リニューアルが 公益社団法人 日本サインデザイン協会
「空間・環境表現部門『サインデザイン賞』」を受賞!



空間デザイン機構 発行
『年鑑 日本の空間デザイン 2016』に掲載されました。

● イベントスケジュール ●

- 3/ 11[金] 季節の調理体験(3月編)
- 12[土] 季節の調理体験(3月編)
- 13[日] キッズ・キッチン「家族で祝うハレの日の献立」(2/28申込締切)
- 14[月] 季節の調理体験(3月編)
- 19[土] 日本遺産シンポジウム～鯖街道を全国ブランドに! Bonjour! ca va?～
- 20[日] 医食同源番外編「減塩でも美味しい食事」
- 26[土] 「海の駅」の調理体験(小浜の鯖缶押し寿司)
- 27[日] 「海の駅」の調理体験(手まり寿司)
- 4/12[火] 季節の調理体験(4月編)
- 14[木] 季節の調理体験(4月編)
- 16[土] 季節の調理体験(4月編)
- 29[金]・5/8[日] 食文化館のゴールデンウィーク
- 5/12[木] 季節の調理体験(5月編)
- 13[金] 季節の調理体験(5月編)
- 14[土] 季節の調理体験(5月編)

● 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)

4月29日(金・祝)-5月8日(日)のイベント詳細は、4月10日(日)より食文化館に設置の「食文化館だより・かわらばん」でお知らせします。

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。

*写真は全てイメージです。



鳳足石硯のこと

小浜市宮川に硯石(すずりいし)が産出された事を知る人も少なくなってしまうかも知れない。江戸時代、酒井忠勝公と忠直公が諸大名へ贈っている。小生が実見したのもその内の一面で、箱根神社の宝物殿に飾られていた。縦横五寸余りの銘文入りの鳳足硯であった。

父皆二が、歌人の岡麓(おかふもと)氏より「和漢研符(わかんけんぷ)」を贈られて作硯を志し、京都の嵯峨で硯工に入門、本格的な硯造りを行ったのは昭和の初め頃と考えられるが、折からの戦争で、発破の火薬が入手困難となり、近江高島の虎班石(こはんせき)を使うようになっていった。それゆえ子どもの小生は、鳳足石の破片で遊び、硯や筆架(ひっか)、墨床(ぼくしょう)等の名前を知った。マセた子供だったと思う。

友人の川嶋渉(かわしまわたる)氏(日本画家、京都市立芸術大学准教授)が、近年鳳足硯に魅せられ、収集と研究を行い、その成果を大学の紀要にまとめて下さった。それは、硯や墨は中国の古い物が第一等と考えていた小生にとっては目を開かれる思いがした。実際、先年加茂で拾った掌大の自然石(鳳足石)を平に削って硯として使ってみたら、大変心地良い墨の下り具合だった。2015年、個展会場の受付で使い好評であった。

いつか小浜で鳳足硯の展覧会を開いてみたいと考えている。まだまだ未見の古い作や、皆二作が眠っているはずだ。御存知の方は食文化館まで、御一報願います。

(文：竹中浩/たけなかこう)



左：竹中皆二氏作 風石硯 赤石
右：竹中皆二氏作 風石硯 緑石

竹中氏作 白磁硯

若狭おばま御食国大使

寄稿文



陶芸家
京都府指定無形文化財保持者

竹中 浩

<竹中氏と小浜市の関係>

小浜市阿納出身。日本を代表する陶芸家として活躍され、平成7年には「大壺 白磁面取」を市に寄贈していただいている。

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。

郷里小浜市の活性化について考える

2015年4月「海と都をつなぐ若狭の往来文化遺産群“御食国若狭と鯖街道”」が日本遺産第1号に認定されたことはご同慶の至りですが、帰郷して人出の少ない寂れた商店街を歩く度、食育文化都市を宣言した小浜市に活気が取り戻せるのか心配しておられる方も多い事と思います。もしも小浜市が観光産業都市として発展を目指すなら、「御食国若狭」・「北陸の奈良」・「風光明媚な若狭湾」を3本柱に、観光産業に資する対策と工夫が必要ではないかと思えます。この視点から小浜市の活性化対策の一案を提示させていただきます。

【1：「御食国」の特性を活かすこと】2015年3月に淡路市で、“御食国サミット”を開催したと仄聞しています。そこで、御食国と称す若狭（小浜市）・淡路（洲本市）・志摩（鳥羽市）が“御食国トリオ”を結成し、輪番制で毎年それぞれの地元で「御食国祭り」を開催してはどうかと思えます。若狭の代表的伝統食（鯖の串焼き・鯖鮓・なれずし・へしこ・小鯛のささ漬、谷田部ネギ・酒饅頭など）や伝統工芸の若狭塗箸を販売するなどして賑やかな祭りが演出できれば、全国的知名度で沢山の観光客が集まり、洲本市・鳥羽市も望むところとなりましょう。

【2：「北陸の奈良」の存在感を発揮させること】歴史遺産豊富な若狭には130以上の神社仏閣があります。古寺巡礼を行う若い男女が増加している昨今、まだまだPR不足ではないでしょうか。例えば、姉妹都市の奈良市と連携を強化し、“若狭のお水送り”と“奈良のお水取り”をセットで毎年、年末から正月にかけてTVとポスターなどで全国的に宣伝してもらいたいものです。後者のみが有名になる片肺飛行は勿体無いです。また、昔人気のあった国宝めぐりバスも、下記3の若狭湾の観光と関連づけて復活させる意気込みが欲しいところです。

【3：「風光明媚な若狭湾」を有効活用すること】若狭湾を広く捉え、箱庭のような小浜湾や豪快な蘇洞門のみならず、三方五湖や琵琶湖の竹生島を含めた近隣都市と連携し、小浜市が旗振り役となって新しい観光ルートを開拓してはいかがでしょうか。例えば、蘇洞門・三方五湖・竹生島遊覧の間に明通寺などの寺社を入れた“若狭路の旅”ルート（エンゼルラインやレインボーラインなど含む）を設定したり、鯖街道ウルトラマラソンに加え、小浜・三方五湖間を走る“若狭湾マラソン”ルートを新設するなど検討してみてもはいかがでしょうか。

【4：「若狭小浜の知名度」を上げる工夫をすること】まずは、小浜経由で京都まで接続する北陸新幹線の開通を祈っていますが、例えば、米国オバマ大統領の誕生で共に応援した雲仙の温泉郷小浜町と姉妹都市となって、共同で大統領退任後のオバマさん夫妻を招待するサプライズ計画を立てるなどの工夫をしてみたらいかがでしょうか。

（文：岡本靖彦／おかもとやすひこ）

若狭おばま御食国大使

寄稿文



国際社会貢献センター会員・三井ボランティアネットワーク会員
国際人をめざす会会員・大学非常勤講師

岡本 靖彦

<岡本氏と小浜市の関係>

小浜市小浜清滝出身。大手商社マンとしての国内外における豊富なビジネス経験を基に、観光産業について助言をいただいている。

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。