

メンズキッチン

料理に挑戦したいなあ～と思っている男性のみなさん、食文化館で楽しい料理を始めてみませんか？自分のために、そして家族のために…すぐに役立つ内容で行います。友達や同僚の方と一緒に、お気軽にご参加ください。

対象：20歳以上50歳未満の男性

定員：各回20名様

参加費：各回 700円～（第1回は700円）

持ち物：参加費のみお持ち下さい。

（エプロン/三角巾/上履きはこちらをご用意します）

【第1回】

日時：平成21年6月26日（金）午後7時から
 テーマ：料理の基本～みそ汁のだしをとろう～
 メニュー：白ごはん
 鶏肉の照り焼き 野菜添え
 具だくさんみそ汁
 きゅうりとわかめのトウバンジャン和え
 くずまんじゅう

【第2回】 8/21[金] 午後7時から

「みんなが大好きなカレーを作ろう」

【第3回】 10/30[金] 午後7時から

「食欲の秋 ヘルシー料理で脱メタボ」

【第4回】 12/4[金] 午後7時から

「おうちでクリスマス」

【第5回】 2/19[金] 午後7時から

「サプライズ企画（お楽しみに！）」

★ 6月より開講！

★ ニュープログラム紹介 ★

詳しい資料は食文化館で配布しています。

ご相談・お問い合わせは食文化館までお電話ください。

てらこや食文化館

食文化館のミュージアムにある展示品には、一つ一つにそれぞれ企画された深い理由があります。その企画をスタッフが改めて紹介するとともに、その中で未解決の部分についても参加者と一緒に推理してみたいと思います。

江戸時代、庶民の子供たちが「よみ・かき・そろばん」を学んだ「寺子屋」のように、食文化館の基礎を学んでみませんか。食にちなんだテーマですので、時には簡単な実演も予定しています。

講師：食文化館スタッフ

時間：1時間程度

参加費：無料

【第1回】

日時：平成21年6月27日（土）午後1時30分から
 テーマ：稚狭考（わかさこう）に紹介されているおばまの「食」より『葛』『刺し鯖』

次回は『若狭かれい』『若狭汁』をテーマに、11月に行う予定です。

きたじま ただき 北島忠喜の絵画館

『濱の四季はギャラリーです』でご紹介した北島忠喜さんの作品は『北島忠喜の絵画館』でも観ることができます。

濱の四季/食文化館からは、徒歩で散策がお勧めです。コースは“あったかいものにつつまれていたい”という北島さんが好きだった「夕日の美しい散策ロード」を通り、NHK連続テレビ小説『ちりとてちん』でも撮影があった八百比丘尼伝説に因んだ「人魚の像（マーメイドテラス）」と、「鯖街道起点」や「鯖街道資料館」などに寄り道しながら「いづみ町」を経由するコースがお勧めです。（北島忠喜の絵画館の近くには有料駐車場もあります。）

開館時間：午後1～4時 休館日：水曜 入館無料
 小浜市広峰62 tel:0770-52-2879



ゴールデンウィーク期間中 ●終日サブライズイベント●

「食文化館へようこそ！」

期間中、ご来館いただいたグループごとに写真と一言コメントを頂戴し、ホームページに即日アップロードする『食文化館へようこそ！』というサブライズイベントを行いました。



▲食文化館HPトップページ下部の白いバーにある「食文化館へようこそ！」をクリック！

6月にはこの写真を使った壁面コラージュが館内に登場する予定です。（一言コメントは掲載されません）お楽しみに！

食文化館情報紙 タイトル決定！！ たくさんのご応募ありがとうございました！

創刊号（春号）でタイトル募集を実施し、事務局で厳正なる審査を行い協議した結果、情報紙のタイトルは『食文化館だより』といたしました。「食文化館」の「たより」であるということと親しみやすさを表現しました。また臨時に発行する特別号は、号外という意味合いから『食文化館かわらばん』といたしました。なお、号外のネーミングにおいては小浜市在住の上野さんご提案の「食文化かわらばん」にヒントをいただきました。

次号(号外/なつやすみ号) 7月中旬発行予定

食文化館だより

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>

vol.003 夏号

●問い合わせ●

食文化館 (1F ミュージアム&キッチン, 2F 工房)

tel:0770-53-1000 fax:0770-53-1036

食文化館 (3F 濱の湯)

tel:0770-53-4126 fax:0770-53-4130

濱の四季

tel:0770-53-0141 fax:0770-53-0408

形状がユーモラスで色彩が鮮やかな「若狭ぐじ」
陽気な小浜人と重ね合わせたのかもしれないね。



奥の和式テーブルスペースには新聞紙に描かれたサンマの絵があります。この作品は、お友達に一杯どうかと誘いを受けた際に、手土産に描いて持っていった絵です。北島さんの飾らない人柄と、濱の四季のおかあさん達がつくる飾ら

一般的にスローフードというと、色彩が穏やかなイメージなのですが、北島さんの「若狭ぐじ」は鮮やかで温かく、活き活きとしている様が、お客様の食欲に火をつけてくれます。おいしい料理の世界へいざなう、まさに濱の四季の「食前絵」とでもいうべき作品です。

お食事処『濱の四季』では、小浜に移り住み、晩年を過ごした画家・故北島忠喜さんの作品を多数展示しています。北島さんは、若狭おばまで捕れる魚を中心に、四季や行事を題材とした絵を描きました。



酒の肴にと描いて持って行った「サンマ」の絵。主人は帰りに沢山お酒をお土産として用意したそうです。粋な小浜人を思わせるエピソードですね。

濱の四季はギャラリーです。

「若狭おばまの人の心の中のアッタかさ」に比べると無性に描きたくなる」と言っていた北島さん。表現においては、「自分の心を見たい」と自分の心情を強く、そのままに表現することに終始し、モノを見た時の感動が薄れるのを恐れてスケッチすらしなかったといわれます。

そんな「若狭おばま」を題材とした北島さんの作品は、漁師さんを始め多くの小浜の人たちに愛されています。

イメージネーションを大事にし、自分の心そのものを表現したいという強い気持ちで描かれた

狭おばまを代表する「若狭かえい」など、魚の作品4点と、県無形民俗文化財指定の「雲浜獅子」を題材した作品が展示されています。

「若狭おばま」を感じてくださいます。

●イベントスケジュール●

- 6/5[金] ◇男子厨房 (受付: 5/25より先着)
- 9[火] ◆季節の調理体験 (水無月編)
- 19[金] ◆季節の調理体験 (水無月編)
- 20[土] ◇キッズ・キッチン「イカの秘密」(受付: 6/2~12)
- 26[金] ◆メンズキッチン①「料理の基本~みそ汁のだしをとろう~」
- 27[土] ◆てらこや食文化館①「葛と刺し鯖~稚狭考より~」
- 7/13[月] ◆季節の調理体験 (文月編)
- 14[火] ◆季節の調理体験 (文月編)
- 19[日] ◆いっしょにつくろっ
- 20[月] ◇キッズ・キッチン「体に優しい夏カレー」(受付: 7/1~10)
- 8/3[月] ◆季節の調理体験 (葉月編)
- 16[日] ◇キッズ・キッチン「体に優しいおやつ」(受付: 7/27~8/7)
- 21[金] ◆メンズキッチン②「みんなが大好きなカレーを作ろう」
- 22[土] ◆季節の調理体験 (葉月編)

●お問い合わせ●

◆: 参加者募集中 食文化館までお問合せ下さい。

◇: 小浜市役所/食のまちづくり課 (tel:53-1111/内線362) までお問合せ下さい。

●夏休み期間中の臨時閉館についてのお知らせ●

7/22、29、8/5、12、19、26は臨時閉館いたします。

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。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@rmini.mag2.com」を入力・空メールして、登録手続き下さい。)



「お食事処『濱の四季』とはー
地元のおかあさんが、地元の旬の食材を使った伝承料理をお出しするレストランです。
「健康・安全・ふるさと」にこだわりの、ふるさと料理のおいしさを次の世代に伝えたいと、「古くて新しい、小浜(濱の四季)」でしか味わえない料理」を研究・提供しています。