

食文化館だより

vol.005 冬号

●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

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>

「若狭和紙」を訪ねる

今回は、若狭おばまが誇る伝統工芸の一つ、「若狭和紙」を紹介します。

若狭和紙の歴史は古く延暦年間(782~806年)にまでさかのぼります。田村の地(現在の小浜市和多田地区)は坂上田村麻呂の荘園で、その家来が治めており、この頃若狭地方に和紙の製造技術が伝わったとされています。また、書物には、延喜の頃(901~922)に、若狭から都へ、税である「庸」として紙が送られていたと記されています。その後、江戸時代になって、初代小浜藩主の酒井忠勝公がコウゾの栽培を奨励したことにより製造が盛んになりました。

原料のコウゾから若狭和紙になるまでには、皮取り、煮沸、ちりとり、叩解、紙漉き、圧搾、乾燥の全部で7つの工程を経ます。

皮取りでは、紙の質を良くするためにコウゾの黒い皮を特製の刃物でそぎ落とします。

煮沸では、大きな釜でソーダ灰とともに3時間程度煮込み、繊維をほぐしやすくします。

ちりとり作業では、作業場内に引き入れた谷水の中で、傷やちりを取り除きます。ひとつひとつ手で余分な樹皮などのちりをコツコツと取る、とても根気がいる作業です。

叩解では、洗い終わったコウゾを打解機やビ

ーターという機械を使って砕き、コウゾを細かい繊維に独立させます。

そして、いよいよ紙漉きです。砕いて細かい繊維になったものを漉舟に溶かし、トロロアオイを加えて粘性を与えたものを桁とよばれる木枠で漉いて紙に仕上げます。ここでの作業が一番、職人としての腕の見せどころで、すべて同じ厚さの紙に仕上げるには何年もの経験が必要とされます。

このあと、漉いた紙を重ねて一晚そのままにしてから翌日に圧搾して水分を抜き、乾燥機で一枚ずつ乾燥させて完成となります。製品として仕上げるのに約1週間かかります。

なお、一般に和紙を漉くのに適した季節は冬とされます。締まった繊維を、清流南川の冷水で漉くことにより、重厚で目の詰まった丈夫な若狭和紙に仕上がるのです。

家内制手工業として発達してきた若狭和紙は、明治の終わりころから昭和初期に最も栄えたといわれます。最盛期には、南川沿いの小浜市湯岡、和多田、名田庄三重など約250戸で漉かれていました。しかし、洋紙の普及で需要が落ち、本来の伝統的な技法を用いて生産している事業者は、20年前には10数軒に、現在では2軒を数えるのみになりました。

かつては、和傘紙、障子紙、襖紙などの実用品が主でしたが、近年では、ほとんどが趣味や芸術、装飾の用途として生産されています。そ

してそれらの作品の紙質や色彩、デザインなどに職人の創意工夫が施されています。

また、現在、市内全ての小学校では、子どもたちが地元の伝統産業に触れ、卒業してからも郷土の文化に誇りと愛着をもってもらうことを目的に、卒業証書を見重自らの手で漉く体験も行われています。

清らかな水と若狭の風土が育てた若狭和紙。一枚一枚、丁寧に心を込めて手作業でつくった職人の想いと、植物の命がいっぱい詰まっています。手にとって和紙がもつ繊細さとぬめらかさを感じてみてください。そして、是非、食文化館の若狭和紙漉き体験をとおして、1200年の歴史の重みを体感してください。



医食同源

日頃からバランスの取れた美味しい食事を取る事で病気を予防し、治療しようとする考え方、『医食同源』をテーマにした、講演と調理体験がセットになったプログラムのシリーズが今冬よりスタートします。

今回は、元くらしき作陽大学食文化科学部栄養学科教授で、杉田玄白記念 公立小浜病院皮膚科医長の井階幸一先生を講師にお迎えして、皮膚と食文化の専門というお立場から、どのような食生活が美しい肌を作るか、また、冬のトラブルお肌（かさかさ・かゆかゆ）予防に効果的な食生活について、お話しをしていただきます。

お話しとセットの調理体験は、小学生とその保護者を対象とした『いっしょにつくろっ！クリスマス編』と、中学生以上を対象にした『世界三大美女クレオパトラが食した料理』の2種類です。こちらは、あたたかくて華やかなクリスマスメニューを意識したメニューになっています。是非、ご参加下さい。

『若狭ビジンになろう！美しい肌をつくるための食生活』

● 12月12日 午前の部 10:00～14:00 / 午後の部 13:00～17:00

● 10:00～

いっしょにつくろっ！クリスマス編

場 所：食文化館1階キッチンスタジオ（受付：1階インフォメーション）

対 象：小学生とその保護者

定 員：15組30名

参加費：1,200円（1組）

特典

メニューに県立小浜水産高校に提供していただいたクラゲ粉末を使用します

● 13:00～

午前の部参加の小学生対象に『クリスマスコースター』づくり教室を2階工房にて行います。（希望者のみ・要予約）

ひじきとあさりのピラフ
チキンのクリーム煮
柿のサラダ
さつまいもモンブラン

● 13:00～

若狭ビジンになろう！ 美しい肌をつくるための食生活

場 所：食文化館2階シアター

（受付：1階インフォメーション）

対 象：調理体験参加者

定 員：45名

特典

レストランA提供のお肌に良いドリンクが1杯付きます

ビューティエッセンス
たっぷりのリゾット
旬の青魚を使った
香草パン粉焼き
とろ〜りチーズの
あまいもの

● 14:00～

世界三大美女・クレオパトラが食した料理

講 師：レストランAオーナーシェフ 杉崎由浩氏

場 所：食文化館1階キッチンスタジオ（受付：1階インフォメーション）

対 象：中学生以上

定 員：30名

参加費：1,300円（学生800円）

特典

メニューに金粉を使用します
講師シェフの厳選素材を使用します

*ご注意ください！

このプログラムは調理体験と講演がセットになったプログラムです。午前の部は調理体験を先に、午後の部は講演を先に行います。講演は調理体験参加者（中学生以上）のみを対象とします。

●杉田玄白先生の養生訓『養生七不可』



昨日非不可後悔

一、明日のことは心配しない

飲興食不可過度

一、変わった食べ物は食べない

一、何でもないのでむやみに薬を飲まない

一、元氣だからといって無理をしない

一、楽をせず、適当に運動を

『解体新書』の翻訳者として高名な、日本近代医学の父といわれる若狭の偉人、「杉田玄白」は、大変長命でありました。

決して丈夫ではなかったようですが、当時としては極めて長寿とされる85歳で天寿を全うしました。

その要因には、蘭学と医学に対する情熱はもとより、養生にあったと考えられています。

玄白は、日常生活の中でどんなことを心掛け、どんな養生をしていたのでしょうか。

食文化館1階ミュージアムでは、その心掛けである「元気で長生きするための『7つのしてはいけないこと』」を常時紹介しています。

若狭おばまの冬を代表する和菓子『でっちようかん』

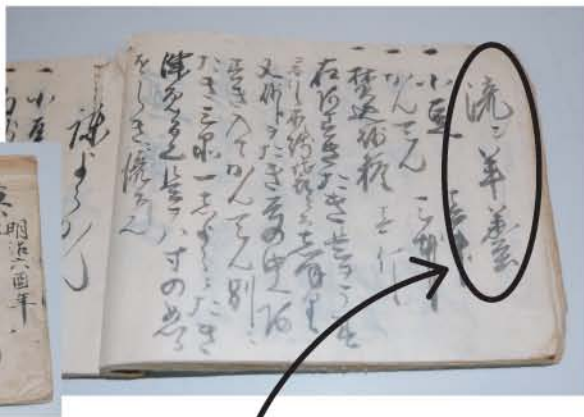
子供の頃、母が、雪の小さな室^{むろ}を作って、手作りのでっちようかんを冷やしていたことを思い出します。寒い冬、暖かいこたつにありながら、冷たいでっちようかんを食べるのがおばまの冬の楽しみのひとつです。

どこの家庭でも作られていたこのようかんがなぜ、でっちようかんと言われるようになったのか、ご存知でしょうか。明治6年に書かれた老舗和菓子屋さんの配合帳^{はいごうちょう}（レシピ）には、『流し羊羹^{りゅうじやうかん}』の名があり、初めから『でっちようかん』という名ではなかったことがうかがえます。

その昔、若狭地方では、子供が学校を卒業すると京都や大阪へ奉公^{ほうこう}に出す家が多くみられました。奉公に出た子供は、盆と正月だけ親元へ帰ることが許されていました。実家の母は、正月の休み明けに奉公先の旦那様^{だんな}に何か良いお土産をと、手作りの羊羹を子供（丁稚）に持たせたことからいつしか、『でっちようかん』と言われるようになったという説があります。また、練り羊羹は、練って、練って水分を飛ばした硬い羊羹で、『旦那羊羹』と言うのに対して、水分が多く、練らなくてよい柔らかな羊羹を『丁稚羊羹』と言うようになったなど、名の由来には、いくつかの説があるようです。『でっちようかん』という名が付くのもこのような物語があるのです。

ね。

いつが旬なのかわからない食材が出回る昨今ですが、和菓子は、季節感をとても大切にしています。皆さんも小浜を代表する和菓子づくりを体験して「季節感」を味わってみませんか。食文化館では、冬季（10月～9月）には「でっちようかん」、夏季（5月～9月）には「くずまんじゅう」の体験をご用意して皆様をお待ちしております。ぜひ、ご利用くださいませ。



資料提供 / 上田藤夫 氏



*小浜市内の和菓子屋さんのレシピ集(明治6年当時)
「でっちようかん」が「流し羊羹」だったことがわかります。

塩の不思議



塩は、不思議な調味料です。食べ物の味をととのえる以外にも、いろいろな働きがあることをご存知ですか。例えば、小松菜やほうれん草などの青菜を茹でる時に塩を加えると、色が鮮やかになります。また、生野菜に塩をふりかけると、余分な水分が抜けます。他にも里芋のぬめりが取れたり、切ったりんごを塩水に浸けると変色しにくくなります。ここ若狭では古墳時代から、海藻を使って濃縮した海水を土器で煮詰める方法で、塩づくりが行われていました。今も製塩所跡が小浜沿岸部に残っています。この時代若狭は塩の生産量日本一でした。

そこで、食文化館では、9月の大型連休中三日間にわたり、塩作りとその働きについて学ぶイベント

を行いました。

あらかじめ10分の2程度になるまで煮詰めた海水をイベント当日、さらに煮詰めていくと、白い結晶が現れてきます。水分がなくなる寸前まで煮詰めたものをフィルターでろ過すると、結晶と水分（にがり）に分かれます。最後に、結晶をフライパンで炒り、完全に水分をとばすと塩の完成です。

この塩を使い、まず、一日目は「塩のおいしさ」と「副産物の作用」をテーマに、おむすびと、副産物であるにがりを使いザル豆腐を作りました。

また、二日目は「細胞を破壊する力」を利用して、はんぺん作りをしました。いくら混ぜてもパサパサしていたすり身に、塩を加えてねばりが生まれた瞬間には、参加者から喚声^{かんせい}が上がりました。

さらに三日目には、「氷に塩を混ぜると、氷が溶け水になる時に熱を奪う性質」を利用して、発砲スチロールの即席冷凍庫でアイスクリーム作りをしました。

これらの塩作り体験イベントを通して、参加者に塩作りの大変さや、塩の働きを実感してもらうことができました。



「若狭汁」を推理する

食文化館では、昔の小浜の暮らしを食の面から紹介するために、当時の史料をもとに再現した料理模型を展示しています。

11月3日の「てらこや食文化館」では、それらの中から「若狭汁」を取り上げ、その正体にせまってみました。

江戸時代の小浜を知る史料『稚狭考(わかさこう)』に「大根の汁にて麺を喰ふ」とのみ紹介された「若狭汁」。

この「大根の汁にて…」から、まず最初に思い浮かんだのは、今や福井名物といわれる「おろしそば」でした。しかし、それでは簡単すぎておもしろくない。他に何か、手がかりはないのでしょうか。

まず、「麺」の意味について調べると、小麦で作った物のことを指すとあります。

江戸時代の小浜がうどん文化圏であったかは定かではありませんが、夏にうどんや素麺を食べることが流行したという記録や、現在、中名田地区に伝わる法事の膳には、うどん専用の食器があるということがわかりました。

次に汁については、同じく江戸時代の料理書に、うどんやそばに合うとして「たれみそ」と「にぬぎ」の名が頻繁に出てきます。

「たれみそ」とは、味噌と水を煮詰めて濾したもので、それに更にかつおを加えたものが「にぬぎ」であるとあります。

そこで今回は、小麦製の麺(うどん)で、汁は料理書のレシピを参考に、実際に食文化館風「若狭汁」作りに挑戦しました。

ちょうど味噌汁を作る要領で味噌を煮溶かしたものを、キッチンペーパーを敷いたザルで濾します。

すると、下に受けたボウルの中には、澄んだ黄金色の液体が落ちてきます。途中から液の落ちる勢いが弱まり、ぼたぼたと滴り落ちてくる様子は「垂れみそ」の名そのものです。

それを鍋に戻して再び加熱し、沸騰してきたところで花がつつおを一掴み入れてすぐに火を止め、しばらくしてかつおが

沈んだらもう一度濾して「にぬぎ」となるわけです。醤油と酒を少しだけ足して味を調べ、最後に大根の汁を加えて完成です。今回は大根おろしを、そのまま入れました。

こうして出来上がった汁は、甘みのないさっぱりとした仕上がりで、細めの麺がよく合います。

講座に参加した皆さんに試食してもらおうと、味の感想から果ては麺文化論まで話が太く盛り上がりました。

もちろん、今回作ったものが「若狭汁」の正体なのかは誰にもわかりません。

でも、私たちにとって欠かせない「食」を通すと、歴史書に書かれた小浜が、ぐっと近づいてくる感じがしませんか。



食文化館 運営ボランティア



かけはしサポーターが平成21年度小浜市奨励賞を受賞!
いつも館の運営をお手伝いいただきありがとうございます。

● イベントスケジュール ●

- 12/ 4[金] ◆メンズキッチン④「おうちでクリスマス」
 - 7[月] ◇男子厨房 (受付: 11/19より先着)
 - 10[木] ◆季節の調理体験 (師走編)
 - 11[金] ◆季節の調理体験 (師走編)
 - 12[土] ◆医食同源①「若狭ビジになろう! 美しい肌をつくるための食生活」
 - 13[日] ◇キッズ・キッチン「行事食-おせち料理-」(受付: 11/17~27)
 - 15[火] ◆おせち料理教室
 - 19[土] ◆おせち料理教室
- 2010年**
- 1 / 8[金] ◆季節の調理体験 (睦月編)
 - 19[火] ◆季節の調理体験 (睦月編)
 - 23[土] ◆長寿穀 (雑穀) を食す
 - 24[日] ◇キッズ・キッチン「郷土料理-御食国のごちそう-」(受付: 1/5~15)
 - 28[木] ◆和菓子でバレンタイン
 - 30[土] ◆いっしょにつくろっ! 「鬼をやっつけろ」
 - 31[日] □文化財フォーラム
 - 2 / 9[火] ◆季節の調理体験 (如月編)
 - 11[木] ◇キッズ・キッチン「豆のパワー」(受付: 1/23~2/3)
 - 15[月] ◆季節の調理体験 (如月編)
 - 19[金] ◆メンズキッチン⑤「男の勝負料理」
 - 27[土] ◆一緒に食べよう「新生活応援」



● お問い合わせ ●

- ◆: 御食国若狭おばま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。
- : 小浜市役所/文化遺産活用課 (tel:53-1111/内線443) までお問合せ下さい。

■ 御食国若狭おばま食文化館

- 冬季の開館時間 12/1~2/28→9:00~17:00
- 年末年始の閉館 12/28~1/1,4~6
- * ただし1/2~3は臨時開館 (10:00~16:00)

■ 濱の四季

- 冬季の営業時間 12/1~2/28→11:00~14:30 (土日祝は夜間も営業)
- 年末年始の閉店 12/28~1/1,4~6
- * 1/2~3→臨時営業 (11:00~14:30)

■ 濱の湯

- 通常の営業時間 10:00~24:00
- 年末年始の営業 1/1~4→7:00~24:00

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。)

