

食文化館 だより

vol.038
春/2018

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.fukui.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

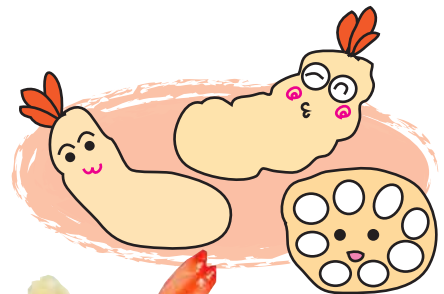
食品サンプル作り体験

※作成後は、持ち帰っていただきます

本物そっくりのサンプルが、目の前で出来上がる体験は、驚きと感動で、誰もが笑顔になる楽しい体験です。

簡単に作ることができますので、子ども(6歳～)から大人まで、ぜひお気軽に作ってみてください!

4月1日から、
新しい物作り体験を
始めます!



楽しみですね

注意

※食べられません

※お皿は付きません



所要時間：1人あたり約20分

※1度に約20名の団体で、ご利用いただいた場合、約1時間弱で体験できます。

対象：小学1年生以上(小学生は保護者同伴)

※高温の口ウを使用するため、6歳未満の幼児は、保護者同伴でも体験できません。あらかじめご了承ください。

詳しい内容や料金については、若狭工房ホームページなどで、まもなく発表します。

その他、お問い合わせは下記の番号まで、お電話ください。

若狭工房(御食国若狭おばま食文化館 2階)

電話：0770-53-1034

ホームページ <http://wakasa-koubou.com/>

フェイスブック <https://www.facebook.com/483284868462589/>



ご覧ください



レタスと天ぷら
をセッテ作ります



「食文化館だより」「食文化館かわらばん」は、食文化館に常時配布しています。イベント情報はHPやfacebookでも随時発信しています。

常設展示図録『若狭おばまから知る「日本の食文化」』を販売しています!

食文化館の常設展示「すし」「雑煮」「和食」「鯖街道」「伝統行事」などの内容を、一冊にまとめた図録です。全ページフルカラーで、小浜の料理など写真をたくさん掲載しています。

ぜひ、食文化館にお越しいただき、手にとってご覧ください!その他、詳細につきましては、当館までお電話ください。



30ページ A5サイズ



◎ 1冊 500円(税込み)



この図録で、小浜の食や食文化館の展示がよく分かります! 難しい漢字はルビも付いていますので、読みやすいです。



問合せ: 御食国若狭おばま食文化館 (電話0770-53-1000)

企画展示「和食～日本人の伝統的な食文化と小浜の食」展を開催します!

「和食」は、私たちの身近な食ですが、どれくらい和食について知っていますか?

世界からも人気が高い和食は、ユネスコ無形文化遺産に登録されています。登録の根拠となっている和食の特徴などを、小浜の食を通して紹介します。

展示期間: 3月15日(木)～9月11日(火)

見学料: 無料

たくさんの美味しそうな料理レプリカを展示します!



イベント報告

「挽きたて・打ちたて・茹でたて蕎麦を堪能しよう!」を開催しました。



12月16日に、小浜市の食の達人 高鳥重郷氏による蕎麦打ち教室を開催しました。毎年大人気の調理体験で、この日も多くの方に参加していただきました。自分で打った出来たての蕎麦は、大変味わい深く、蕎麦がより好きになるイベントでした。

若狭名物土産作り体験 ※要予約

キッチンスタジオで、若狭の美味しい料理を作り、土産に持ち帰る体験です。出来上がり後は、キッチンスタジオで食べていただくこともできます。



でっちようかん(1パック)

🌸 10~3月実施

冬を代表する菓子で、寒天と小豆あんで作ります。あっさりとした甘さが人気です。

対象：小学生以上(小学生は保護者同伴)
定員：4~30名 所要時間：60分
費用：500円 申込期限：3日前



鯖の押しずし(1本)

🌿 通年実施

木枠にしめ鯖とすし飯を入れて作ります。お土産に人気のメニューです。

対象：小学生以上(小学生は保護者同伴)
定員：4~30名 所要時間：60分
費用：1,500円 申込期限：1週間前



くずまんじゅう(8個)

🌸 5~9月実施

夏を代表する菓子で、小豆あんを葛でつつみ作ります。ツルンとしたのどごしが人気です。

対象：小学生以上(小学生は保護者同伴)
定員：4~30名 所要時間：60分
費用：500円 申込期限：3日前



手まりずし(8個)

🌿 通年実施

へしこや小鯛の笹漬けなどを使って、手軽で美味しい、すしを作ります。

対象：小学生以上(小学生は保護者同伴)
定員：4~30名 所要時間：60分
費用：1,000円 申込期限：3日前

申込み方法

電話で、お申込みください。

各申込み期限をご確認ください。

前日・当日になってから取消しする場合は、取消料として参加費全額をいただきます。

都合により内容が予告なく変更する場合があります。

対象、定員、所要時間は目安です(一部変更可)。

組み合わせで作ることもできます!



■御食国若狭おばま食文化館
(tel:0770-53-1000)



キッチンスタジオ運営 グループマーメイド

毎月2回、季節の料理や旬の食材を使った料理教室「季節の調理体験」を開催しています。

3月は、「春のお弁当」をテーマに桜の花寿司、桜餅を作ります。料理を楽しく学べるほか、調理体験で出会った人と仲良く、出来上がった料理を、美味しく召し上がっていただけます。

また、定期的に料理のふるまいを行っています。3月10日は、焼きサバごはんのふるまいを行います(11時頃～ 先着順で無くなり次第終了)ので、ぜひ、お越しください。



子どもの食育推進 キッズ☆サポーター

『キッズ・キッチン』拡大編は、12月17日(日)に「日本の正月」を開催しました。小さな手で一生懸命、杵を持って餅を搗きました。出来上がった餅は、3種類(東京・京都・小浜)の雑煮を作り、皆で美味しく食べました。



小浜市の食育の取り組みと本市の魅力を広く発信する「食の取組 PR 用映像」を是非ご覧ください。

- ①食の取組 " 校区内型地場産学校給食編 "
<https://www.youtube.com/watch?v=fSIQHz35aXk>
- ②食の取組 "キッズ・キッチン編"
<https://youtu.be/Cl3DdG0yyqQ>
- ③食の取組 " 短編 "
<https://youtu.be/L-WD3VzUgKo>



- ① 校区内型地場産学校給食編
- ② キッズ・キッチン編
- ③ 食の取組 "短編"



食文化館運営のお手伝い かけはしサポーター

おもてなしの心をモットーに、食文化館のイベントのサポートや季節の飾りつけなどを行っています。

冬は正月や節分の飾りつけを行いました。また、2月に布で作った鯛を展示しました。この鯛の人形は、鯛の体について学ぶことができる仕組みになっており、鯛や魚について関心を高めることができます。

たいきち



魚が苦手な人も楽しめます!



たいひめ

鯛の実物や図鑑などを見ながら、一針ずつ愛情を込めて作りました。ぜひ、手にとって鯛たちと遊んでみてください!

イベントスケジュール

★参加者募集中!

- 3/10[土] ふるまい「焼きサバごはん」
- 11[日] キッズ・キッチン「祝いの日の献立」(2/20申込締切)
- 13[火] 季節の調理体験(3月編)
- 15[木] 企画展示「和食～日本人の伝統的な食文化と小浜の食」(3/15～9/11)
- 16[金] 季節の調理体験(3月編)
- 4/10[火] 季節の調理体験(4月編)
- 13[金] 季節の調理体験(4月編)
- 28[土] ～5/6[日]「食文化館のゴールデンウィーク」
- 5/11[金] 季節の調理体験(5月編)
- 15[火] 季節の調理体験(5月編)



- お問い合わせ・お申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 ※自然災害等の場合を除く)
- 申込みが少ないときは開催を中止する場合があります
(中止する場合は、開催前日までに電話にてご連絡致します)
- 取材が入る場合があります

各種
申込先

■キッチンのお申し込み
お電話にてお申し込みください
(tel:0770-53-1000)

■若狭工房で開催の
体験メニューのお申し込み
(tel:0770-53-1034)



祝!小浜市が

セイバー ジャパン

「SAVOR JAPAN(農泊 食文化海外発信地域)」に認定されました!!

※SAVOR JAPAN = 日本を味わう

SAVOR JAPAN <農泊 食文化海外発信地域>とは?

「SAVOR JAPAN」は、昨年度創設された農林水産省の認定制度で、地域の農林水産物を使った「食」を核に、景観や食の体験などの観光資源により、農山漁村を訪れる外国人観光客の増加を目的としています。初年度に北海道十勝地域など5地域、今年度は小浜市を含む10地域が認定されました。これらの認定地域は、その地域の食の魅力を「SAVOR JAPAN」ブランドとして一体的かつ強力に海外にPRし、外国人観光客を獲得するとともに、地域の農林水産業の活性化を目指します。

どんな取組が認定されたのか?

古代より、若狭湾とつながる暮らしの中で育まれた小浜の食資源を最大限に活かし、外国人観光客を誘致する取組みです。

ターゲット国を、アメリカ、フランス、イタリアの3カ国とし、比較的少人数でゆったりと小浜を旅していただける行程を提案しました。具体的には、漁家民宿等での滞在を中心に、海の幸を使った郷土料理を堪能するとともに、海の体験や和食の料理教室、さらには、様々な民俗行事で市民と触れあっていただき、「小浜の暮らし方」の魅力を味わっていただくというものです。

今回の認定を契機に、日本食文化に関心のある多くの外国人の方々を受入れ、そのことで、食の根幹を担う小浜市の漁業を中心とした第一次産業や漁家民宿が活性化し、先人達から受け継いできた食と伝統文化が、次世代につながることを目指します。



SAVOR JAPAN ロゴマーク

ロゴマークは、日本の農山漁村の豊かな自然をテーマに、「山」「海」「田」「畑」「川」「箸」をモチーフにしています。小浜はこれら全てを有するまちです。

※SAVOR JAPAN推進協議会が主催するネットワーキング全国大会を3月22日(木)に小浜市で開催し、認定地域の取組発表や交流会を行います。詳細は食文化館にお問い合わせください。

SAVOR JAPANでは、小浜の様々な食の魅力を国内外にアピールします!

おまつりと行事食

各地区に大切に継承される民俗行事や行事食



新鮮な食材と加工技術



「若狭もの」として珍重されている海産物は、古代より天皇や各時代の権力者にお届けした逸品!

また、へしこ、なれずしをはじめとした素晴らしい加工技術も集積



海の体験学習

若狭湾を舞台にした魅力ある体験学習の数々



身近すぎて気付かないかもしれないけれど、小浜には食につながる宝物がいっぱい!

食文化館と生涯食育

小浜の得意な「食育」の手法により、有形・無形の食文化を次世代に継承



若狭塗箸

美しさと機能性を兼ね備えた若狭塗箸は日本食文化の象徴!

ミラノ万博では、日本館内レストランやフードコートで若狭塗箸が採用され、会場での研ぎ出し体験も大盛況



ある日の小浜旅・・・

～外国人観光客3泊4日の滞在をイメージした行程の一例～

春
夏
秋
冬

1日目

海の宝さがし
海遊びの日

わかめ漁体験 (田島)

蘇洞門めぐり (若狭湾)

- ・ 網の引き上げ漁 (初夏)
- ・ 海水浴 (夏)
- ・ サザエの網外し
- ・ シーカヤック

鯛釣り & 若狭産物 (ブルーハーブ回廊)

- ・ 底引き網引上げと魚の選別体験
- ・ 養殖魚釣り体験
- ・ 藻場観察、海の生き物さがし

アマモ定植 (冬)

2日目

のんびり散策の日

枝垂れ桜 (妙祐寺)

干物作り (川崎)

ワカメ干し (田島)

漁港 (一番町)

神社仏閣めぐり

棚田キャンドルナイト

ひまわり/コスモス畑鑑賞

エンゼルライン (展望台)

花火/ホテル観賞

秋の名勝・紅葉 (萬徳寺)

冬の托鉢 (発心寺)

3日目

行事おまつりの日

西津七年祭

地震盆

六斎念仏

電濱獅子 (小浜神社)

福園祭 (廣峰神社)

放生祭 (八幡神社)

お水送り (神宮寺)

4日目

料理&伝統工芸ものづくりの日

料理教室 (食文化館・青池学園)

若狭塗箸の研ぎ出し体験 (箸のふるさと館・食文化館)

若狭の伝統工芸体験 (食文化館)