

食文化館 だより

vol.040
秋/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

「川崎海の駅フェスタ2018」を開催します！

小浜の台所「川崎地区」海の駅エリアで地元の食・文化を満喫！

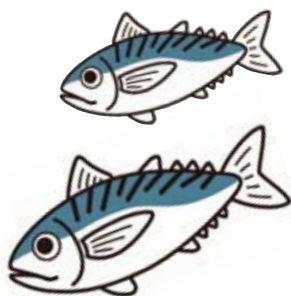
会場周辺で買った新鮮な魚介類を焼いて食べることができる「七輪焼き広場」など市場グルメを楽しむことができます。子どもも大人もワクワクするイベントです。皆様のお越しをお待ちしております！

日時：11月3日（土・祝）10：00～15：00

会場：小浜市総合卸売市場（小浜市川崎2丁目5-3）

主催：川崎海の駅フェスタ 2018 実行委員会

市場で待ってます!!



2015年海の駅フェスタの様子



「七輪焼き広場」

市場の新鮮な魚介類やお肉、野菜を焼いて食べよう！



お魚市場で
七輪焼き!!

「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。



企画展示「幕末・明治の食文化」

幕末明治
福井150年博
ニッポンの食文化はここから

江戸時代から幕末、明治時代の料理をレプリカで再現するほか、貴重な近代の西洋・中華料理書なども展示します。ぜひご覧ください。

展示期間：平成30年9月14日（金）
～平成31年3月12日（火）
費用：無料



杉田玄白の長寿の秘訣に学び全国公募した「現代版養生七不可」も紹介！



速報！
日米幕末の宴会

『武州横浜於応接所饗応之図』（個人蔵）
ペリー饗応を伝える瓦版。写真は部分。

ハンブルグステーキ、
オムレット、ドーナツト…



近代の西洋・中華料理書（個人蔵）
『珍味支那料理法』『常盤 西洋料理』など

「防災のススメ ～非常食編～」 ※要予約（開催日の3日前まで）



災害に関する講演と、備蓄している非常食を無駄にしない「ローリング・ストック」を活かした調理体験・試食会を行います。

日時：平成30年9月23日（日・祝）
10：00～13：00

定員：30名（小学5年生以上）
費用：1000円

献立：鯖みそ in ギョーザ、サーモン de チャウダー
濃厚牧場ミルク鯖リゾットほか（全14品）

若狭工房の季節限定メニュー「若狭和紙を使ったフラワーボール」

ブーケにも！



いま大人気!!

インテリアはもちろん、パーティーの装飾やボールブーケとしても大人気な「フラワーボール」。
色とりどりの若狭和紙を使用したお花紙とリボン、ビーズを使って作ります。

日時：9月1日（土）～11月30日（金）9：00～17：00

時間：約40分

対象：幼児以上（幼児は保護者同伴）

費用：800円（スタンド付き）

季節の調理体験レシピ集 (H29 年度版) 発売

食材は身近で手に入りやすい旬の食材を使用しています。和・洋・中と多彩な料理を掲載しており、大好評のレシピ集です。

発売日：10月1日(月)

販売：食文化館1階インフォメーション



イベント報告 (6月~8月)

若狭東高生主催 医食同源 番外編 「薬膳のすすめ ~夏編~」

7月21(土)、若狭東高生による薬膳教室が開かれました。献立はどれも気軽に美味しく作れるもので、参加者から「薬膳は難しくないと感じた」「生徒さんが一生懸命で好感が持て、お料理の内容も美味しくて良かった」という満足の声が寄せられました。



食文化館こども学芸員

7月22日(日)、小学4~6年生に食文化館学芸員の仕事の一つ「館内案内」を体験してもらいました。イベント終了後には、「もっと展示を観たい」と言ってくれるなど、食文化館や小浜の食について関心を深めてくれました。



おもしろふしぎクッキング 「海水から塩を作ろう!」

8月2日(木)、小浜湾の海水を煮詰めて塩を作る実験イベントが行われました。出来上がった塩を食べた子どもたちは「本当に塩だ、しょっぱい」と驚いた様子でした。塩づくりの途中で出来る「にがり」を使った豆腐作りや、塩ビスケット作りも行われました。



コラム おばまの食文化

真夏の谷田部ねぎ



毎年、季節が秋から冬に移り変わる頃、食文化館には、「谷田部ねぎ」についての取材や問い合わせが多くなる。ご存知の通り、谷田部ねぎの旬は、10月から3月にかけての寒い時期であり、その頃には、取材だけではなく店頭にも立派な谷田部ねぎが並び、食文化館のキッチンスタジオにおいても、私の自宅においても、その存在感が強くなる。

けれども、今年は、「真夏の谷田部ねぎ」が気になって仕方がない。それは、今年度の初めにフィールドワークで小浜を訪れた大学生とともに、谷田部ねぎの生産者の方々をお訪ねした際、「真夏の伏せ替え作業」のお話を聞いたからである。

小浜市の伝統野菜であり、農林水産省の地理的表示保護制度（GI）に認定されている谷田部ねぎの特長は、やわらかく甘みのある味とともに、根元の白い部分が釣り針状に曲がっている形状である。どうして、このように曲がるかという、春の種まきの後、約50センチメートルくらいに育ったねぎを、もう一度寝かせるように植え替えるからであり、この作業を「伏せ替え」という。「伏せ替え」は、暑い夏にすべて手作業で行われるという。機械作業には置き換えられない繊細な作業なのである。「伏せ替え」によって、寝かされた谷田部ねぎは、その後、遅く天に向かってまるで起き上がるように伸びていくため、根元の部分が曲がり、やわらかく美味しいものとなる。

冬の味覚を支える夏の猛暑の中での「伏せ替え」。そういえば、小浜の大切な食文化「へしこ」も、春に仕込んで、暑い夏を越すからこそ深みのある逸品になるという。暑い夏に、漁師さんは毎日へしこの状態を確認し、発酵を調整するそうだ。

やはり、谷田部ねぎにしても、へしこにしても、みごとな収穫や完成の時期を迎えるためには、厳しい期間に辛抱強く行われる丁寧な仕事が必要なのである。きっと人生も同じなのだろう。

経験したことがないほど暑い今年の夏、生産者の方々の例年以上の汗とともに伏せ替えられた谷田部ねぎは、これからの時期、ぐんぐん成長する。

今年の冬は、いつも以上に谷田部ねぎが楽しみである。生産者の方に教えていただいた通り、素焼きにして、少しのお味噌をつけて食べてみたい。

私 と 魚

私は、「サバ博士」という名前で知られています。サバの加工品や料理を通して、その美味しさを多くの人々に知ってほしいと思い、半生を過ごしてきたからです。サバの伝道師とも言われて（自称して）おります。

それなら、元々魚が大好きだったのだらうと思われるのではないのでしょうか。しかし、実は子供の頃は大の魚嫌いでした。毎日の食卓で、母が「魚の臭みを引き出す天才」的な料理の腕を振るってくれていたのが大きな原因のひとつです。同時に、私が生まれ育った当時の大阪の街の店先に並んでいた魚は、鮮度や品質があまり良くなかったため、美味しく感じなかったのかな？という気がします。そう考えると、私は幼い頃から魚の味がわかっていただけで、大の魚嫌いだった…というのは、ちょっと自画自賛ですね。

もちろん、今では大の魚好きで、特にサバは大好物です。

しかし、今でも魚の味には大きな地域差があります。私は、仕事柄全国各地を訪れて魚をいただく機会が多いのですが、その中でも若狭、小浜の魚はととても美味しいと思います。その秘密はどこにあるのかと考え、漁師さんや仲買さんなどにお聞きしますと、やはり水揚げした魚の処理の丁寧さにあるということがわかってきました。

たとえば、宇久定置網（有）の浦谷さんのところでは、魚種に応じて10種類以上の活めの技術を使い分けたり、網にかかった魚の量やサイズによって即座に氷の量を調節したりなど、とても多様で細やかな処理を駆使しているそうです。また、市場の方々や仲買人の方々も、特に魚の温度管理を通して鮮度維持に努めておられます。そのように大事に扱われた魚たちが、美味しくないとはいけません。子供だった頃の私に食べさせてあげたい…という夢はもう果たせませんが、今の子供たちには、いつもこんな美味しい魚を食べさせてあげたいと思っています。

子供たちが、シンプルに、素晴らしく、「美味しい！」という経験をするには、とても重要だと思います。そして、その美味しさの理由が、豊かな自然の恵みであるとともに、獲る人々の細やかな仕事や、運んだり売ったりする人々の努力のおかげであることを、知ってほしいと思います。それでこそ、食べ物に感謝し、大切に作る人に成長していくのではないのでしょうか。

それにはまず、私たち大人が、お手本を見せなくてはなりません。私は美味しい魚、美味しいサバを、小浜の皆さんと力を合わせて食卓にお届けする仕事に、誠実に取り組んでいこうと思っています。それによって、食育の一端を担っていければ幸いです。

（文：右田孝宣／みぎたたかのぶ）

若狭おばま御食国大使

寄稿文



株式会社 鯖や
株式会社 SABAR 代表取締役
右田 孝宣



<右田氏と小浜市の関係>

鯖料理専門店 SABAR を田烏に出店。田烏で養殖された鯖を県外の店舗でも提供するなど、小浜の情報発信にもご協力いただいている。

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。



キッチンスタジオ運営 グループマーメイド

食文化館で実施される調理体験全般の指導・補助を行います。メンバーは小浜市の食生活改善推進員から随時募集しています。食文化館にお問い合わせください。

秋季の『季節の調理体験』は、「精進料理(9月)」、「小浜の魚でイタリアン(10月)」、「GI 地理的表示保護制度(11月)」をテーマに開催します。



9月の季節の調理体験
赤飯 ごま豆腐 けんちん汁
飛龍頭(がんもどき)の揚げ出し
梨のムース仕立て



食文化館運営のお手伝い かけはしサポーター

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。

6月には、旧暦の端午の節句に合わせて、粽(ちまき)をたくさん作りました。メンバーは随時募集しています。お気軽に食文化館までお問い合わせ下さい。



ちまき作りの様子

子どもの食育推進 キッズ☆サポーター

キッズ・キッチンやジュニア・キッチンの指導・補助を行います。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大歓迎(男女不問)です。詳しくは HP (<http://www.kss2012obama.jp/>) をご覧ください。

秋季の『キッズ・キッチン』拡大編は、11月18日(日)に「若狭のおさかな」を開催します。「魚」をさばき、「命をいただくこと」を学びます。

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校区内型地場産学校給食編

<http://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”

①



②



③



イベントスケジュール

9/ 14[金] 企画展示「幕末・明治の食文化」(~H31年3月12日)

18[火] 季節の調理体験(9月編)

20[木] 季節の調理体験(9月編)

23[日] 防災のススメ ~非常食編~

★参加者募集中!

10/15[月] 季節の調理体験(10月編)

19[金] 季節の調理体験(10月編)

11/ 3[土・祝] 川崎海の駅フェスタ2018

18[日] キッズ・キッチン「若狭のおさかな」(11/4締切)

20[火] 季節の調理体験(11月編)

22[木] 季節の調理体験(11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)
体験当日は取材が入る場合があります

各種
申込先

■キッチンスタジオで開催の
体験メニューのお申し込み
(tel:0770-53-1000)



■年中児~小学1年生までを対象にした
「キッズ・キッチン」へのお申し込み
(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)

