

キッチンスタジオ運営
グループマーメイド



私たちは、キッチンスタジオで行っている月替わりの「季節の調理体験」や鯖の押しずしやくずまんじゅうなど、参加者の皆様楽しんでいただける料理教室を中心に活動しています。

メンバーは、小浜市食生活改善推進員から随時募集していますので、お気軽に食文化館まで、お問い合わせください。

食文化館運営のお手伝い
かけはしサポーター



私たちと一緒に活動しませんか！
私たちは、食文化館内で、雛人形、地藏盆、十五夜など、五節句の飾り付け、イベントの手伝い、生花飾りなどを、みんなで楽しみながら活動しています。
時間のある方、興味のある方、ぜひ、一緒に！募集年齢・性別は不問です。食文化館まで、お気軽にお問い合わせください。

子どもの食育推進
キッズ☆サポーター



今年度も、キッチンスタジオには元気な声が聞こえています。私たちサポーターは、「たくさんの笑顔」「たくさんの出来た！」「たくさんの“いただきます”と“ごちそうさま”」のお手伝いをさせていただいています。
食育に関心のある方、私たちと一緒に、子どもたちとの素晴らしい時間を共有しませんか。詳しくはHPをご覧ください！
(<https://www.kss2012obama.jp>)

イベントスケジュール

- 9/17[木] 季節の調理体験(フランスの家庭料理)
- 19[土] 季節の調理体験(フランスの家庭料理)
- 19[土] 川崎海の駅 ポートラリー
- 10/17[土] 川崎海の駅ポートラリー
- 22[木] 季節の調理体験(行事食)
- 24[土] 季節の調理体験(行事食)
- 11/19[木] 季節の調理体験(鯖)
- 20[金] 企画展示「鶏のたまごから見る日本の食文化」～3/14
- 21[土] 季節の調理体験(鯖)
- 21[土] 川崎海の駅ポートラリー

参加者募集中！

- ◆お問い合わせ・お申込みは食文化館まで(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きます)
- ◆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



【申込み・問合せ】

御食国若狭おばま食文化館 電話 0770 - 53 - 1000

※水曜日は休館日です

食文化館だより

〒917-0081 福井県小浜市川崎3-4
食文化館 tel:0770-53-1000
若狭工房 tel:0770-53-1034
濱の湯 tel:0770-53-4126
濱の四季 tel:0770-53-0141

<http://www1.city.obama.fukui.jp/obm/mermaid/>
<https://ja-jp.facebook.com/syokubunkakan>
<https://www.instagram.com/syokumachi/>

vol.048
秋/2020

発行：御食国若狭おばま食文化館

イベント情報は HP やフェイスブック・インスタグラムでも随時発信しています。

川崎海の駅ポートラリー

9月～11月の第3土曜日に川崎でスタンプラリーを開催！川崎地区の各店舗で、お買い物・お食事を楽しんでいただくと、1,000円毎にスタンプ1つがもらえます。

スタンプを3つ集めると川崎の魅力が詰まった「川崎お楽しみセット」が当たる抽選に参加できます(各月抽選)。※内容は変更になる場合がございます。



日時：令和2年9月19日・10月17日・11月21日の第3土曜日

場所：小浜市川崎地区

ラリーシートは、食文化館と若狭フィッシャーマンズ・ワーフ、若狭小浜お魚センターで配布

主催：川崎海の駅にぎわい創出事業実行委員会

企画展示「鶏の

「たまごから見る日本の食文化」を開催します！



たまごは、栄養豊富で安価、様々な料理に用いられる人気の食材です。たまごを通して、日本の食文化を楽しく紹介します。江戸時代のたまご料理も展示します！

期間：令和2年11月20日(金)
～令和3年3月14日(日)
場所：食文化館ミュージアム

季節の調理体験 ※要予約（開催日の3日前まで）

毎月2回、季節の食材を使った調理体験を開催しています。お一人の方、初心者の方も大歓迎です！

9月 17日(木)・19(土) 10時～

テーマ：フランスの家庭料理

献立：・レンズ豆のピラフ

・豆とソーセージのクスクス

・ファールトン

(ブルターニュ地方の伝統菓子)



対象：小学生以上
(小学生は保護者同伴)
費用：1,000円
定員：16名
(定員になり次第締切)

10月 22日(木)・24日(土) 10時～

テーマ：行事食

献立：・鯛そうめん

・のっぺい

・麩の辛子和え

・黒糖わらび餅



11月 19日(木)・21日(土) 10時～

テーマ：鯖

献立：・鯖の棒ずし

・船場汁

・根菜とへしこのサラダ

・いちじくのくずもち



季節の調理体験レシピ集 (令和元年度版) 発売！

小浜の郷土料理や鯖ずしをはじめ、地元の旬の食材を使ったフレンチやイタリアンなど、工夫を凝らした多彩なレシピを掲載しています。



発行：グループマーメイド
発売日：10月10日(土)
料金：500円
販売場所：食文化館1階

小浜の郷土料理 のっぺい



のっぺいは、根菜やきのこ、乾物、かまぼこなどを出汁で煮て、仕上げに片栗粉でとろみをつけた料理です。かつて自宅で結婚式をしていた頃、中名田地区では、のっぺいと焼き鯛を皆で食し、人生の門出を祝いました。
※レシピは、食文化館までお問い合わせください。

若狭工房季節限定メニュー

サンドブラスト de スープカップ

カッターナイフで絵を切り抜き、オリジナルのスープカップを作ります。プレゼントにもおすすめです！

所要時間：約90分

対象：小学生以上

(小学生は保護者同伴)

費用：800円(限定20個)

申込み：食文化館2階 若狭工房



私の大切なひとさら

母ちゃんの味

今一番何が食べたいですか？人生の最後に食べたいものは？と尋ねられたら私は間違いなく、ふるさと福井で作られたお米（ごはん）と母が作ってくれた「大根のにあい」と答える。母の「大根のにあい」とは、大根と里芋、薄揚げを油で炒め、だし汁、醤油、砂糖で味付けした煮物である。

私の実家は農家である。父と母が田んぼや畑で働く姿は、今でも思い出す。当時は、食べるため、生きるために必死だった。先祖や両親が育てた大事な土地で作られた米と野菜。素朴なものであったが、母が家族のために作った料理は本当に美味しかった。

ふるさとを離れてからも、私が帰省するたびに母は、大根のにあい、きんぴら、茶碗蒸し、稲荷ずしなど、私が大好きなものを作ってくれた。そんな時、母と私の顔はほころび、互いにほっとした気持ちになった。どんな高級店の料理よりも思いのこもった美味しいひとさらだった。

そんな母も一昨年秋、93歳で旅立った。今、その味は、妻に引き継がれ、娘にも引き継がれようとしている。私の心と体の礎となった「大根のにあい」。今でも、この先も忘れることができない、大切なひとさらである。

おわりに

私は、美浜町で生まれ、中学を卒業して小浜市で高校3年間を過ごしました。福井は、海・山・湖・大地など素晴らしい自然とたくさんの美味しい食べ物があります。そして、何よりも、人のあたたかさを感じられる場所です。

今、不安な日々が続いております。一日も早く安心な日常に戻り、たくさんの方々に自慢のふるさとへお越しいただき、きれいな空気に触れ、美味しい食べ物をお腹いっぱい、心いっぱい食べていただける日がくることを願っております。

共に頑張りましょう。

(文：川藤 幸三/かわとう こうぞう)

若狭おばま御食国大使

寄稿文



野球解説者

川藤 幸三

<川藤氏と小浜市の関係>

若狭高校野球部OB。1967年春夏の甲子園に連続出場を果たし、卒業後は阪神タイガースで活躍。

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。