

## キッズ・キッチンMORE

子ども達の可能性をもっともっと伸ばしてあげたい。

そのもつとが「MORE」に込められています。



今年度から始まったMORE。これは、2週間間隔で、3回連続して行う新しい形式のキッズ・キッチンで、子ども達とじっくりと向きあうために、定員を8人と小人数にしています。



3回の内容には、食に関する知識やスキルの他、相手を思いやる力、協力して取り組む力、挑戦する力、やり遂げる力など、子ども達に渡したい大切なことを43項目盛り込んでいます。

今年度の2回目は、2月末から3月にかけて実施し、新年度からも同様に開催しますので、関心のある方はお問い合わせください。

ミュージアムは企画展示を開催中です!

「鶏のたまごから見る 日本の食文化」



展示期間：～令和3年6月29日(火)

場所：食文化館1階ミュージアム

### 3月からの開館時間

#### 御食国若狭おばま食文化館

電話 0770-53-1000

開館時間 9:00～18:00

休館日 毎週水曜日

### イベントスケジュール

参加者  
募集中!

- 3/6[土] いちご大福作り(本日のおすすめ体験)
- 7[日] 季節の魚 加工体験教室(かれい)
- 12[金] 季節の調理体験①(ハレの日のおもてなし)
- 13[土] 季節の調理体験②(ハレの日のおもてなし)
- 14[日] キッズ・キッチンMORE
- 20[祝] 桜餅作り(本日のおすすめ体験)
- 27[土] キッズ・キッチンMORE
- 4/10[土] いちご大福作り(本日のおすすめ体験)
- 16[金] 季節の調理体験①(健康長寿の秘訣)
- 17[土] 季節の調理体験②(健康長寿の秘訣)
- 24[土] くずまんじゅう作り(本日のおすすめ体験)
- 5/15[土] かしわ餅作り(本日のおすすめ体験)
- 21[金] 季節の調理体験①(すし)
- 22[土] 季節の調理体験②(すし)
- 29[土] くずまんじゅう作り(本日のおすすめ体験)

新型コロナウイルス感染拡大防止のため、来館者にはマスクの着用をお願いしております。

【申込み・問合せ】

※水曜日は休館日です

御食国若狭おばま食文化館 電話 0770-53-1000



# 食文化館だより

〒917-0081 福井県小浜市川崎3-4 <http://www1.city.obama.fukui.jp/obm/mermaid/>

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

<https://ja-jp.facebook.com/syokubunkakan>

<https://www.instagram.com/syokumachi/>

発行：御食国若狭おばま食文化館

vol.050  
春/2021



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。

## おうちで楽しむ食文化館

新型コロナウイルスの感染拡大によって外出しにくい現在、おうちでも食文化館の魅力を体験していただけるように取り組んでいます。ぜひ、ご活用ください!

①～③は右のQRコード、または食文化館HPからご覧いただけます。



### ① 子どもホームクッキング

子どもから大人まで気軽に楽しめる料理の動画 (YouTube) を配信しています。

炊飯器で作るエビピラフやお好み焼きのほか、いちご大福などのメニューもあり、作る時のポイントも紹介しています。



### ② 魚ホームクッキング

小浜の新鮮な魚を、気軽に調理できるように動画 (YouTube) を配信しています。

レンコダイの三枚おろしや煮付けなど、魚料理の基礎からご覧いただけます。



とおはち

### ③ 十八さんの大冒険

食文化館の開館以来、鯖街道を通り、鯖を運ぶ様子を伝えるジオラマ人形の魁十八(さきがけとおはち)が、動画 (YouTube) で、食文化館の展示を通して小浜の食を紹介しています。



### ④ 若狭塗箸で自宅体験キット

期間限定の販売品です。箸を研ぎ、模様を出します。研ぎ出し後、箸を郵送していただくと、仕上げに艶をつけて返送いたします。費用1,600円(箸の送料込み)

問合せ：若狭工房 0770-53-1034



## 学校・企業・地域の集りなど団体でのご利用を検討の方へ

昨年秋の修学旅行シーズンより、3密を避ける観点から、各種体験や講座を組み合わせ、館全体を巡回するご利用方法が人気です。

「コロナが心配で、団体での行事がしにくい。」「地域のレクレーションや学校の研修先を探している。」といった方々、まずは食文化館にご相談ください。大人数の団体のお客様を安全に、かつご希望に応じた内容をコーディネートさせていただきます。

例えば、全体を3グループに分けてご利用いただけます。

### 若狭工房

箸の研ぎ出し、めのう磨き、はがき又は色紙の和紙すきの物作り体験ができます。

費用：箸 1,000円  
めのう 900円  
和紙 900円

### キッチンスタジオ

- ・ミニ料理体験
- ・マナー講座
- ・食育講座
- ・郷土の偉人や食文化講座

費用：体験内容によって異なります

### ミュージアム

雑煮、すし、和食、小浜の食文化など、展示をご覧いただきながら説明します。小中学生には、ワークシートもご利用いただけます。

費用：1人 300円

グループごとにブースをまわります。

この方法なら、3密を避け100人以上の団体でのご利用が可能です。

## 3月の調理体験 ※要予約

### 季節の調理体験

#### ハレの日のおもてなし



日時 ①3月12日(金) 10:00～13:00  
②3月13日(土) 10:00～13:00

費用 1,000円

献立 春のちらし寿司 桜餅  
はまぐりと菜の花の潮汁

☆調理品は、お召し上がりいただけます

### 季節の魚 加工体験

#### かれのいの煮付け

脂がのった旬のかれのいの煮付けは最高の惣菜です。甘辛く、ふわっと仕上げるコツをマスターしましょう！



日時 3月7日(日) 14:00～16:00

費用 1,000円

持ち物 持ち帰り用パック

☆試食はせずに全てお持ち帰りいただけます

対象：小学生以上(小学生は保護者同伴)  
定員：16人(定員になり次第締切)

## グループマーメイドの「本日のおすすめ体験」※予約無しでご参加できます

当日参加が可能な短時間での調理体験です。お一人の方、初心者の方も大歓迎です。

通常は費用600円ですが、今回は500円とお得です。この機会に、ぜひ、ご参加ください。



### いちご大福 (3個)

所要時間 約30分

①3月6日(土) 13:00～16:00  
②4月10日(土) 13:00～16:00  
※15:30受付終了



### 桜餅 (3個)

所要時間 約30分

①3月20日(土・祝) 13:00～16:00  
※15:30受付終了



### くずまんじゅう (8個)

所要時間 約30分

①4月24日(土) 13:00～16:00  
②5月29日(土) 13:00～16:00  
※15:30受付終了



### かしわ餅 (3個)

所要時間 約30分

①5月15日(土) 13:00～16:00  
※15:30受付終了

定員：各回20セット

費用：500円

☆試食せずに全てお持ち帰りいただけます。

## 調理体験参加について

☆開催日の3日前までに、お申込み下さい(「本日のおすすめ体験は予約不要です」)

☆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  
キャンセルのご連絡は、お早めをお願いいたします

☆申込み人数が3名以下の場合、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)

☆調理体験の当日は、取材が入る場合があります

ご確認ください。  
申込み、お待ち  
しております。



## 若狭工房

### 箸の研ぎ出し体験 新しく3色登場!

人気の箸の研ぎ出し体験に、新しくピンク、緑、青の3色が加わりました。定番の黒、赤、オレンジの5色からお選びいただけます。

対象：小学生以上(小学生は保護者同伴)

費用：1,000円

期間：3月1日(月)～5月31日(月)

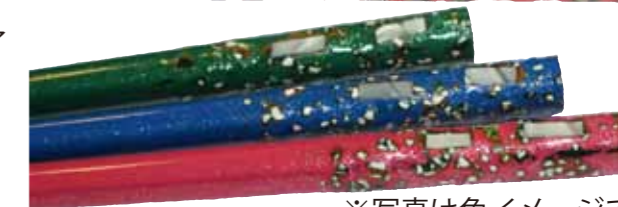
※新色は各100膳で無くなり次第終了

申込み：食文化館2階 若狭工房

TEL：0770-53-1034

※10人以上の場合はご予約ください。

※体験受付は、閉館の1時間前までです。



※写真は色イメージです