

楽しいイベント  
おぼま

食文化館

# 夏のイベントスケジュール!

- 3 (土) おすすめ体験・黒糖わらびもち
- 10 (土) おすすめ体験・黒糖わらびもち
- 17 (土) 季節の調理体験①魚さばき(梅雨のイワシを手開きに)
- 24 (土) 季節の調理体験②魚さばき(梅雨のイワシを手開きに)

## 6月



## 7月



- 9 (日) おすすめ体験・抹茶くずまんじゅう
- 15 (土) おすすめ体験・抹茶くずまんじゅう
- 22 (土) 季節の調理体験①魚さばき(アジを背開きに)
- 29 (土) 季節の調理体験②魚さばき(アジを背開きに)

## 8月



- 5 (土) おすすめ体験・さわやかカルピス風味の蒸しパン
- 12 (土) 季節の調理体験①鯖カレー(若狭の名産品を使って)
- 13 (日) おすすめ体験・さわやかカルピス風味の蒸しパン
- 27 (日) 季節の調理体験②鯖カレー(若狭の名産品を使って)

### 若狭工房 アイロンプリントで オリジナルバッグ をつくろう!

削ったプラスチッククレヨンでデザインしたら  
アイロンプリントで仕上げます。

期間: 7月21日(金)~8月29日(火)

場所: 食文化館2F 若狭工房

対象: 小学生以上(保護者同伴)

料金: 500円

時間: 20分~

30個限定!



夏の思い出は  
食文化館で!



### ▼ご予約・お問い合わせはこちらまで

〒917-0081 福井県小浜市川崎 3-4

御食国若狭おぼま食文化館

[休館日] 毎週水曜 [開館時間] 9時~18時(11月~2月は17時まで)

TEL 0770-53-1000

FAX 0770-53-1036

<http://www1.city.obama.fukui.jp/obm/mermaid/>



# 食文化館だより

Vol.059 夏/2023

- 御食国若狭おぼま食文化館●  
1F ミュージアム&キッチン  
tel:53-1000 fax:53-1036
- 2F 若狭工房 tel:53-1034
- 3F 濱の湯 tel:53-4126 fax:53-4130
- (食文化館別館) 濱の四季●  
tel:53-0141 fax:53-0408  
(市外局番0770)

発行: 御食国若狭おぼま食文化館  
〒917-0081 福井県小浜市川崎3丁目4番  
<http://www1.city.obama.fukui.jp/obm/mermaid>

## 食文化館内のブース紹介



## 企画展示「食べ物と色の不思議な話」

食文化館では、年に2回程度、企画展示を開催しています。

今回の企画展示は「食べ物」と「色」の関係をテーマにしています。

私たちの身のまわりにある食べ物や食器などに目を向けると多種多様な「色」で彩られていることに気が付きます。

食べ物の「色」には、食べ物の安全性を表したり、食欲の増減を左右したりするなど、様々な意味や役割があります。

また、私たちは食べ物を味わう際に、味覚だけでなく、食べ物がもつ「色」からも大きな影響を受けています。

例えば、夏になるとよく食べられるかき氷を思い浮かべてください。

かき氷のシロップはすべて同じ味付けですが、シロップの色や香料といった味覚以外の要素によって、私たちはイチゴ味やメロン味などの味を感じ、食べ分けているのです。

普段の食生活にも関わる身近な展示となっておりますので、ぜひ、ご覧ください。





## 伝統行事と食文化

## 祇園祭と河童



毎年、夏になると京都を中心に全国各地で祇園祭ぎおんまつりが行われます。小浜市においても千種区に鎮座する廣峯神社ひろみねの例祭として7月に祇園祭みこしが行われ、神輿の巡航前に「がわら豆」と呼ばれる大豆、ワカメ、タデを炒り混ぜたものが振舞われます。

「がわら」とは河童かっぱを意味する言葉で、がわら豆を食べることによって河童から身を守り、水難を防止する意味があると言われています。

また、祇園祭の前後の時期には全国各地で、初もののキュウリやナスを供えて河童をまつる川祭かわかみ(別称：川神祭・エンコ祭)と呼ばれる行事が行われます。

小浜市加斗地区でも7月28日に「かわそ祭り」と呼ばれる行事が行われ、子ども達が神輿を担いで寺から海岸までの道のりを練り歩き、キュウリやナスを供える光景がみられます。

## がわら豆



## かわそ祭り



## 家庭に伝わる食文化

小浜の夏のお菓子と言えば、見た目にも涼やかな「くずまんじゅう」が人気です。

葛粉は血行を良くする効果があり、昔から風邪予防や胃腸不良の漢方薬として用いられてきました。

くずまんじゅうは、葛粉と水をよく混ぜ合わせ、火にかけてながら透明になるまでよく練り、葛と丸めたこしあんを容器に入れ、冷たい水で冷やし固めます。材料も作り方もとてもシンプルですが、若狭の上質な葛と小浜の綺麗な水があるからこそ作れる、夏にぴったりのお菓子です。

食文化館では、若狭名物土産作り体験として、この「くずまんじゅう」を作る事ができます。夏の思い出作りにぜひご体験ください。



## くずまんじゅう

## 高校生御食国大使の「わたしのひとさら」

TANABE AKITO  
田辺 晃翔

私の大切な一皿は、母の作るカレーライスです。

カレーライスは老若男女を問わず人気の料理だと思いますが作る人によってその味は様々だと思います。私は小学2年生から7年間野球をやってきました。試合の前日は決まってカレーライスが食卓に並べられていたのを思い出します。

また、野球を引退した今でもひと頑張りしたいときには母がカレーライスを作ってくれます。物心ついた時からかれこれ10年以上母のカレーライスを食べる機会がありましたが最近やっと2日目のカレーの美味しさに気づけたような気がします。まだ辛いカレーライスは食べられない息子ですが、今度は私が母にカレーライスを振る舞いたいです。

NISHIWAKI MIZUHA  
西脇 瑞葉

私の大切な一皿はへしこチャーハンです。

小学校・中学校と長い間給食を食べてきた中で私が特に好きなメニューが、このへしこチャーハンでした。名前の通りへしこが入っているため、特徴的な味がして苦手だと感じている友達も多かったです。

しかし、私はへしこチャーハンが大好きでした。これは日常的に食べる料理ではなかったこともあり、給食が一層楽しみになったことを覚えています。

給食を食べることがなくなった今になって、その時にしか出会わない料理が多くあったことに気が付きました。もう食べることはないけれど、給食は私にとってとても大切な思い出になっています。また、たくさんの人にもこのように食に関する思い出を大切にしてもらいたいです。

KAWASE NAHO  
川瀬 奈穂

私の大切な一皿はカレーの塩焼きです。祖母が受験期によく作ってくれました。

海に近いこともあって安価で手に入るため毎日のように食べていました。白身魚が好きなこともあって飽きることはありませんでした。おかげで辛い受験期も乗り越えることができました。今も時々祖母に頼んで作ってもらうことがあります。

若狭の食には誇るものがたくさんありますが若狭ガレイはその中でもイチオシの食材です。辛いことがあっても乗り越えるための力をくれるカレーを多くの人に食べてもらい、若狭の食の魅力を感じてもらいたいです。

田辺 晃翔 / 西脇 瑞葉 / 川瀬 奈穂  
(左 / 右から2人目 / 右)

若狭高校2年生。  
幼少期から、小浜市がすすめる食育を経験して育つ。市外出身者との交流で、自分たちが経験してきた食育の取り組みが小浜市独自の魅力であると知り、「食のまちづくり」の魅力に気付く。小浜の食の魅力を市外へ発信し活性化させたいと2023年、「若狭おばま御食国大使」に就任。市外の学生への出前授業や、イベント等の企画SNSを活用した情報発信等に取り組む。