

食文化館 だより

vol.042
春/2019

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

企画展示「小浜のいろんな魚たち」

鯖、若狭ぐじ、若狭がれい、レンコダイ…
小浜の海には多種多様な魚が生息しています。
本展示では、小浜の様々な魚の生態や捕り方、
料理、行事食、伝承などについて紹介します。



開催期間：3月22日(金)～9月30日(月)頃
費用：無料

かけはしサポーターの雛人形かざり

食文化館運営ボランティアのかけはしサポーターが、
食文化館と小浜市役所に雛人形を飾ります。



展示期間：2月14日(木)～4月1日(月)
場所：食文化館(川崎3-4) 小浜市役所(大手町6-3)



食文化館町家の雛人形かざり

「食文化館だより」「食文化館かわらばん」は、食文化館で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。



Instagramも始めました！ <https://www.instagram.com/syokumachi/>

若狭おばまの海の魚と魚食文化を守り伝える

海の学び
ミュージアム
サポート

Supported by
日本
財団
THE NIPPON
FOUNDATION

若狭湾の美味しい魚を 若狭塗箸で食べよう！



映像をご覧いただいた後、小鯛（レンコダイ）をさばき、煮付けを作ります。箸で魚を食べる際のマナーを学び、美味しく召し上がっていただきます。

開催日時：① 3月3日（日） 10：30～
② 3月3日（日） 14：00～
③ 3月10日（日） 10：30～

参加費：500円 ※所要時間は約1時間
定員：20名（定員になり次第締切）
対象：小学生以上（小学生は保護者同伴）



地元の米・酢を
使っています！



開催日時：① 3月10日（日） 14：00～
② 3月30日（土） 10：30～
③ 3月30日（土） 14：00～

※所要時間は約1時間

参加費：1500円（鯖ずし1本）
定員：20名（定員になり次第締切）
対象：小学生以上（小学生は保護者同伴）

鯖とゆかりが深い小浜の食文化を映像でご覧いただいた後、鯖ずしを作ります。鯖ずしは、お土産として持ち帰っていただきます。

若狭おばまと鯖を学び、 美味しい鯖料理を作ろう！

外国人観光客対象 若狭湾の魅力伝える館内ガイドツアー

海の学び
ミュージアム
サポート

Supported by
日本
財団
THE NIPPON
FOUNDATION

小浜と海、小鯛や鯖の美味しい調理方法などを英語字幕付きの映像でご覧いただけます。

開催日時：3月1日から随時実施
※所要時間約10分

参加費：無料



①小鯛と食べ方

②鯖と鯖ずし

ステンドグラスを作ろう！

陽当たりの良い窓辺に置くと、ガラス越しに彩り豊かな光が差し込みます。
乾くと透き通るガラス絵の具を使い、お好きな絵を仕上げてください。

期間：3月1日（金）～5月31日（金）
9:00～18:00（体験受付は17:00まで）

時間：約1時間

対象：幼児以上（幼児は保護者同伴）

料金：800円（1個）



イベント報告

蕎麦打ち教室（12月22日）

小浜市認定「食の達人」高鳥重郷氏による大人気イベントです。今年も多くのお客様にご参加いただきました。



出来上がった
おろしそば



小浜の雑煮ふるまい（1月2日）

餅の上に黒砂糖をのせた美味しい小浜の雑煮を、限定50食でふるまいました。



フレンチおせち教室（12月23日）

恒例イベントの今年のテーマは、「フレンチ」でした。親しみやすいフランスの家庭料理10品を、参加者の皆さんで作っていただきました。



予定では1段だった重箱を2段にして、より豪華に仕上げられたお客様も。



コラム おばまの食文化

笹漬けの力で



小浜特産の「若狭小浜小鯛ささ漬」。2017年、水産加工品としては全国で初めて農林水産省の「地理的表示保護制度」(GI)に登録された。

10年ほど前の話だ。その頃僕は唯一の取り柄である将棋を生かし、何とか観戦記（プロ棋士の対局を取材し、それを読み物に仕上げる）の仕事ができないものかと考えていた。

けれどそう願ってみたものの、具体的にどうすれば良いか分からない。悶々と時間だけが過ぎる中、ある日将棋専門誌に掲載された一葉の写真に目を引かれた。お顔に何となく見覚えがある。誰だったか…。必死に記憶を紐解くと、遠い昔の出来事が蘇った。間違いない、あの時の北村（仮名）さんだ！

30年前。その日僕は中学生全国将棋大会に出場するため、山形県天童市に来ていた。しかし福井から意気揚々と乗り込んだものの、午前中にあっけなく予選落ちし半べそをかいていたのだ。母は慰める言葉が尽き、へこんだ息子をもて余している。

多分そんな様子を見かねたのだろう、北村さんは「何だ僕、元気ないな。負けちゃったのか？」と声を掛けて下さり、そのあと困った親子を観光に連れ出してくれたのである。天童市は「将棋のまち」といわれるほど将棋が盛んな土地だ。げんきんなもので、僕は午後一杯そんな空気を満喫し、すっかり元気を取り戻したのであった。

と、そんな遠い記憶を辿りつつ写真の記事に目を向けると、何と北村さんはあるプロ棋戦の統括責任者になっている。僕は藁をつかむような気持ちで「観戦記の仕事がしたい」と、北村さんに手紙を書いた。

3日後に電話が掛かってきた。北村さんは僕のことを覚えてくれていて、「一度話をしたいんでこちらに来てくれますか」と言ってくださったのである。僕は馬鹿みたいに「ありがとうございます」と繰り返した。そして最後に「では〇月〇日にお伺いしますので…」と電話を切ろうとした時、北村さんはふと思い出したように「そういえばあのあと君のお母さんから、木の樽に入った鯛が届いたんだけどそれが本当に美味しくてね。あの味は今でも忘れないよ」

それは小鯛の笹漬けに違いない。僕は小浜市民として、数ある名産品の中でもこれほど完成度の高いものはないと確信している。上品な小鯛の身に木の香が薫るあの繊細な味は、他に比べるものがない。僕はしめたとばかりお土産に自慢の逸品を持参した。「そんなつもりで言ったんじゃないよ…」と北村さんは苦笑されたが、お顔は心底嬉しそうだった。

以来ずっと、僕は北村さんにお世話になっている。そしてお歳暮には必ず「小鯛の笹漬け」を送っている。正直、笹漬けの力がなかったら…と考えると心許ないが、この良縁がずっと続くことを祈っている。

（食文化館 調理師 田中幸道）

若狭街道と平八茶屋

二十代平八



若狭湾小浜は、京の街にとっては、きっても切れない街です。

若狭街道（鯖街道の一つ）は、京都の寺町今出川の大原口から小浜に至る街道で、18里（約72 km）の道を言います。

京の街は、海から遠く、瀬戸内で獲れる魚は、商都大阪や神戸で消費され、唯一瀬戸内から京の街に入って来るのは、「はも」と「たこ」だけでした。はもは昔は、小骨が多くて使いものにならない為、港で処分されていましたが、京の料理人は、骨切りと言う技術を開発し、今では京の夏にかかせない「はもの落し」そして「はもシャブ」等の料理として提供されています。

そして、若狭湾からは、一塩した「ぐじ（甘鯛）」や「鯖」、一夜干しにした「かれい」や「きす」が入って来ます。若狭小浜あたりで獲れたぐじや鯖は、港でさばかれ、そこに塩（浜塩）を打ち一昼夜かかって都に入ります。そして当家の前に着いた頃に夜があけ、若狭の行商人達は、一服して、衣服やわらじを整えて、市中に売り歩いたと伝えられております。この水揚げされてからの一昼夜は、魚の身に塩が塩梅よく回り、なおかつ身が活いかっている状態で入って来ると言う事です。

当時の都の食通は、都に売り歩く前の魚を買い取り、「平八さん、ぐじ料理してくれ。鯖料理してくれ」と言うように、平八茶屋は街道茶屋から必然的に料理屋に変化して来ました。現在は、直接若狭より仕入れたり、京都卸売市場に買い付けに行ったりして、若狭ものを仕入れております。

ぐじの代表的料理は、「ぐじの糸造り」「ぐじの若狭焼」そして「ぐじの酒蒸し」等、ぐじの旨味を最大限に出す料理です。ただし、このぐじは、浜塩のぐじでなければその味を最大に引き出すことが出来ません。

こうして若狭街道は、食の大動脈として、京と小浜を、昔より現在まで深くつなげて来ています。

そしてもう一つは、「三丁町」です。ここは、小浜市香取区にある江戸時代に栄えた遊郭で、今でも古い家並みが残っております。福井県内に残る数少ない花街であり、今も芸妓をかかえている料亭もあります。千本格子の家々が軒を連ね芸妓の三味線の音が流れ、情緒豊かな通りとなっています。

京の街にも祇園町があるように、やはりこのような場所は、きちっと景観保存地域として、未来永劫残していつてもらいたいと思います。

若狭おばま御食国大使

寄稿文



山ばな 平八茶屋

取締役会長

その べ へい はち

園部 平八

<園部氏と小浜市の関係>

鯖街道沿道に立地する「山ばな平八茶屋」で若狭懐石を提供し、シンポジウムや料理教室では若狭地方の情報発信をいただいている。

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。

春季の『季節の調理体験』は、「ハレの日のお弁当（3月）」をテーマに開催します。



七草粥ふるまいの準備



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。

冬季はクリスマスや正月、節分の飾りつけを行いました。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。



節分の煎り大豆と小判菓子



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。

春季の『キッズ・キッチン』拡大編は、3月17日(日)に「祝いの日の献立」を開催します。巻寿司を中心に、家族の祝い膳を作ります。

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

★参加者募集中!

- 3/ 3[日] 小鯛の煮付け作り
- 9[土] 浜焼き鯖のしょうが飯ふるまい
- 10[日] 小鯛の煮付け作り／鯖ずし作り
- 12[火] 季節の調理体験(ハレの日のお弁当)
- 14[木] 季節の調理体験(ハレの日のお弁当)
- 17[日] キッズ・キッチン「祝いの日の献立」(3/3申込締切)
- 22[金] 企画展示「小浜のいろんな魚たち」(~9/30頃)
- 30[土] 鯖ずし作り
- 4/18[木] 季節の調理体験
- 19[金] 季節の調理体験
- 5/16[木] 季節の調理体験
- 17[金] 季節の調理体験

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)

