

# 食文化館だより

VOL.052  
秋 / 2021

〒917-0081 福井県小浜市川崎3丁目4番地【HP】<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 発行：御食国若狭おばま食文化館

## 食文化館内のブース紹介



- 濱のにぎわい -

若狭おばまの名産品  
わかさがれい  
**若狭鰯**



『日本山海名産図会』酒井家文庫 蔵

江戸時代になると、若狭おばまの鰯は、名産品として広く知られる存在になっていきました。

江戸時代中期に刊行された物産図会『日本山海名産図会』では、若狭の蒸鰯の製法が紹介されており、若狭湾で獲れた鰯が、浜の小屋で加工して一昼夜干される様子を、現場の活気ある絵で伝えています。

現在も若狭おばまの冬の名産品として名高く、毎年12月上旬に皇室へ献上しています。

参加者  
募集中!

食文化館  
秋のイベントスケジュール

9月

- 4(土) Gマおすすめ体験・黒糖わらびもち
- 18(土) 季節の調理体験①発酵とフランス料理
- 19(日) 季節の調理体験②発酵とフランス料理
- 25(土) Gマおすすめ体験・くずまんじゅう



10月

- 9(土) Gマおすすめ体験・三色いも団子
- 16(土) Gマおすすめ体験・三色いも団子
- 23(土) 季節の調理体験①弁当
- 24(日) 季節の調理体験②弁当



11月

- 6(土) Gマおすすめ体験・でっちようかん
- 12(金) 季節の調理体験①行事食
- 13(土) 季節の調理体験②行事食
- 21(日) Gマおすすめ体験・フルーツ飴



秋の第3土曜日は川崎地区へGO! /

## 「川崎海の駅ポータルリー」開催!

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・お食事等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)。\*内容は変更する場合がございます。

日時: 令和3年9月18日(土)・10月16日(土)・11月20日(土)

場所: 小浜市川崎地区

スタンプラリーシートは、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等で配布。

主催: 川崎海の駅にぎわい創出事業実行委員会

## 和紙の小銭入れ作り体験

色鮮やかな和紙を使い、小銭入れを作ります。

期間: 9月2日(木)~11月30日(火)まで

※限定30コで無くなり次第終了

対象: 小学生以上(小学生は保護者同伴)

費用: 800円 所要時間: 約40分

申込: 御食国若狭おばま食文化館2階 若狭工房

電話: 0770-53-1034



好評につき延長!

お申込み・問い合わせ

御食国若狭おばま食文化館

TEL : 0770-53-1000

開館時間: 9:00~18:00 休館日 : 毎週水曜日

※写真はイメージです。メニュー内容と異なる場合がございます。



伝統行事と食文化

# 秋祭りと行事食

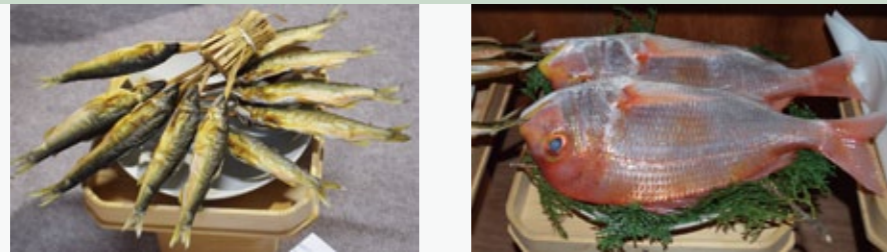
秋の収穫の時期をむかえると、各地で秋祭りが行われます。

地元でとれた産物を供え、実りに感謝をささげます。

また、神事後の直会（ナオライ）で、食事を共にし、地域の絆を深めました。



神々に供えられる物のことを神饌（しんせん）といい、御食や御饌と書いてミケとも呼ばれています。こうした神饌の中で最も重要であるのが、米です。地域によっても異なりますが、稲穂など籾（もみ）がついた荒稲（あらしね）、洗米など籾をとった和稲（にぎしね・にごしね）を供えます。また、米から作られる餅や酒も供えられます。これらも重要な神饌のひとつで、日本の食文化の中心に米作りがあることがあらわれています。



東相生区の若宮神社では、米や鯛などのほか、南川で釣り上げた鮎を囲炉裏で焼いて供えられました。地元でとれた美味しいものを供えるといった、古くからの信仰がみられます。

## 家庭に伝わる食文化

里芋ようへいの葉柄である「ずいき」は、皮をむき食べやすい大きさに切った後、しばらく水に浸けてアクを抜き、ザルにあげて水気を切ります。たっぷりの熱湯で2～3分茹であげ、それをフライパンで乾煎りし、熱いうちに甘酢に浸します。酢の作用によって赤みが増したずいきは、美しくさっぱりした味であり、盆や、秋祭り、報恩講などの料理として受け継がれてきました。この料理を食べると、残暑が残る秋口に、ずいきの強い「あく」で、指を黒くしながら皮むきをしていた祖母の姿を懐かしく思い出します。

## 酢ずいき



# わたしのひとさら

若狭おばま御食国大使 寄稿文



高校生初の若狭おばま御食国大使の委嘱を受けたのは、若狭高校国際探求学科の2年生で、左から吉岡さん、和多田さん、森下さん。委嘱のきっかけは、生徒の皆さんが授業において「食のまちづくり」を学ぶ中で、「市内の若い世代には小浜市の食資源が十分に認知されていないのではないか」との問題意識を持ち、その解決策として、「自らが大使となり、それらの普及啓発活動を行いたい」と申し出て下さったことです。期間は令和4年3月31日までで、市内の小学校における、出前授業など精力的な活動を行っています。

## 和多田 弥憂

わただ みゆう

私の大切なひとさらは、抹茶のパナコッタです。特別にお母さんが作ってくれた料理でもないし、高級スイーツでもないけど、私はこのひとさらのおかげで食べるのがもっと楽しくなりました。私は以前苦手な食べ物がいくつもあって、その一つが抹茶でした。でもある日レストランのデザートに抹茶のパナコッタがでて、私は苦手な抹茶を食べることになりました。でもいざ食べるとすごく美味しくて、美味しさと食べれるようになった喜びとで感動しました。私はこれをきっかけに苦手だった食べ物も食べてみるようになり、どんどん苦手が好きになりました。こんなふうに、県外の人にも小浜の沢山の美味しいひとさらを食べてもらい、感動してもらえたらなと心から思います。

私の大切な一皿はささぎのごま和えです。ごまと醤油でささぎを味付けするだけの簡単な料理です。わりと味が濃い目の方が食べやすいと思っています。なぜ、これが私の大切な一皿かというと私が昔から好きな料理だからです。小さい時から、私の祖母がよくこの料理を作ってくれていました。私はあまりご飯を多く食べる人間ではないですが、この料理は白ご飯がとても進みます。また、この料理は私が初めて作れるようになった料理です。もちろん、祖母から教えてもらいました。ささぎという食材の旬は6月下旬から9月上旬のように夏から秋にかけてです。この時期になると今でもささぎのごま和えが食べたいなと思っています。

## 吉岡 勇樹

よしおか ゆうき

## 森下 智貴

もりした ともき

僕のひとさらは海幸苑の小浜よっぱらいサバ炙り丼です。僕は祖父母とこれが提供開始されたその日に食べに行きました。最初は、鯖がもうないということで2人分しか出せないとのことでしたが、料理長さんがやりくりしてくださって、なんとか3人とも頂くことができました。さて、肝心の味ですが、これがまた美味しい。食べる順序は三段階あって、まず初めに素材そのままの味を楽しみ、次に薬味を乗せて味の変化を楽しみ、最後に鰹のだし汁と薬味でお茶漬け風にして、鯖の良質かつ、さっぱりした脂を楽しみます。値段は3250円と少々高いですが、それでも納得のボリュームと味でした。この味をもっとたくさんの人に知ってもらいたいです！