

コロナ禍の中で

新型コロナウイルス感染拡大に伴い、食文化館は4月7日から約1か月半臨時休館しました。その間に世界中が大きく変わり、自粛期間が明けた「新しい時代」においては、コロナを意識した様々なルールの遵守が必要となりました。

食文化館においても、お客様にマスクの着用と、ソーシャルディスタンスの確保をお願いし、それまでとは違う環境で、調理体験や工芸体験を行っていただくことになり、そのことに対して私たちは当初、「満足していただいているだろうか」という心配がありました。

しかし、マスクを着用し、距離を保ちながらも、一緒に行うものづくりは、十分に心が通じるようです。マスクで話しにくい分、相手の顔や目をよく見るようになるのかもしれませんが。

この自粛期間、私たちは不安な気持ちを抱く半面、改めて「人とのふれあい」の価値を感じ、「健康に生きる」ことの尊さを実感しました。皆さんも、離れた家族や友人のことを心配しながらも、なかなか会うことができない日々のなかで、同様の思いを持たれたのではないのでしょうか。

「人とのふれあい（交流）」や「健康に生きる」ということは、食文化館から発信する重要なメッセージです。コロナ禍の中で、これらを再認識した私たち食文化館のスタッフは、そのための情報発信や機会づくりを、オンラインを活用するなど「新しい時代」に適した手法を用いながら、また、来館のお客様にも体得していただけるよう、魅力ある催しをたくさん企画していきます。

皆様、どうぞお越しください。お待ちしております。

御食国若狭おばま食文化館館長 中田典子

館内展示に魅力的な英語解説！

近年多くの外国人来館者を迎える食文化館ですが、展示内容の英語解説が少ないという課題がありました。

そこで、昨年度、観光庁「地域観光資源の多言語化解説整備支援事業」採択を受け、英語による解説文が作成されたため、館内においてもQRコードにより、その解説文をWebサイトから取得できるようになりました。単に「日本語を英語に翻訳」ということではなく、外国人の方々に、小浜市や日本食文化の魅力をより理解していただける解説文になっています。



再開した食文化館は、企画展示やしつらいが新しくなっています！

楽しくなってます



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.047
夏/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。

ミニ企画展示「小浜に残る疫病封じ祈願」

これまで、人類は様々な疫病と戦ってきました。小浜でも疱瘡（ほうそう）と呼ばれた天然痘が、度々流行し、大変恐れられた病のひとつでした。

食文化館では、こうした疫病封じや病気平癒を祈願する小浜の神仏や文化財を写真などで展示しています。中でも興味深いのが、小浜の豪商であった組屋に伝わる疱瘡神御影と疱瘡御守札です。

組屋は、戦国時代の豪商で、豊臣家や酒井家などの領主に仕え、廻船や交易で海外でも活躍しました。組屋は疱瘡神を手厚くもてなしたことから、組屋の名前を書いた札を貼った家には入らないと、疱瘡神が約束したという逸話により、守札や疱瘡神の姿が記された御影が伝わっています。

時には、歴史や文化にふれ、リフレッシュするのも良いものです。

HPでもご覧いただけますので、ぜひご覧ください。



ほうそうしんみえい
疱瘡神御影

疱瘡御守札

（小浜市教育委員会所蔵）

企画展示「マメの豆知識」開催中です！



豆の種類や、郷土料理、豆腐、あげなどの加工品のほか、味噌や醤油の種類、関東と関西で異なる豆の食文化など、豆にまつわる豆知識を紹介しています。

期間：10月11日（日）まで
場所：食文化館ミュージアム
参加費：無料

「食」で人を育む食文化館

この夏、新たに「キッズ・キッチン^{モア}MORE」がスタート

食文化館のキッズ・キッチンに、「少人数で3回コース」という新たな形式の教室がスタートします。

■「キッズ・キッチン^{モア}MORE」は、これまでの「キッズ・キッチン」と何が違うの？

- ・少人数制 定員は8名 スタッフは参加者一人一人とじっくり向き合います。
- ・3回連続実施 約2週間の間隔で、3回の体験を積み重ねます。「知識」「技術」「マナー」そして、「人とのかかわり」「自分に対する自信」など、子ども達に渡したい大切なこと全てを、3回の内容に詰め込みました。
- ・魅力ある教材 新鮮な旬の食材の他、「野菜カード」やタブレット、工夫された教材を使い、料理法だけでなく、食材の育ち方や食文化など幅広く学びます。
- ・道具の貸し出し 希望者には調理器具を貸し出し、家庭での反復学習を応援します。
- ・成長の見える化 子ども達の「成長したところ」を記録し、保護者の方と共有します。

■開催について

日時：8月2日(日)・16日(日)・29日(土)
いずれも10:00~13:00 ※3回とも参加です

場所：食文化館キッチンスタジオ

対象：市内外の年長児

定員：8人

参加費：各回 2,000円

応募期間：7月4日(土)~7月17日(金)まで

申込：食文化館宛に電話申し込み ※応募多数の場合は抽選

その他：・当日の保護者見学は自由です

・事前説明会を開催します

日時：7月4日(土) 13:00~15:00

場所：御食国若狭おばま食文化館 キッチンスタジオ

※食文化館まで電話予約をお願いします。



キッズ・キッチン動画

今までにない料理人への道

~報酬をもらいながら学べる研修制度「御食国 食の学校」~

みけつくに

古代より天皇家に食材を提供した「御食国」の地で、料理人等を育成する制度「御食国 食の学校」が昨年スタートしました。

今後、Uターンによる市内での就職や起業を考えておられる方をはじめ、関心のある方は、是非一度お問合せください。



御食国 食の学校

- ・それぞれの経験やスキルにあわせ、市内飲食店での研修や農業、漁業の体験、食文化に関する学びなど、夢の実現に合わせた個別カリキュラムで学んでいたが、市内での就職や起業を応援します！
- ・研修期間は、最低1年
- ・月額20万円程度の報酬があります



春の思い出

今年の春は、外出できない。突然訪れた思わぬ春。窮屈な東京で暮らしていると、春うららかな海、山、里が頭に浮かんでくる。もう15年以上前になる。小浜市役所に赴任したばかりの頃だ。

「高島さん、明日の夜は空いているかな？」と同僚から声を掛けられた。なんだろう？仕事かな？・・・東京でこうした声を掛けられると、きまって不都合なことだったりするので、少し身構える。

でも、その杞憂は一瞬のうちに消え去った。「明日、夜、公民館で蕎麦打ちするので来ない？」ありがたきお誘い。でも蕎麦なの？讃岐出身なんですよ。讃岐人は、讃岐うどんを頂点とする一本の物差しの上で何でも測ってしまうんですよ。讃岐うどんの少し下に、パスタがあり、蕎麦があり・・・麺類文化の最高峰は讃岐うどんという、かなり領分の狭い考え方を持っているんですよ。

でも、まあ、行ってみるか。翌日、仕事が終わった後、エプロンと三角巾を持って公民館へ向かった。おっ、市役所の人が、結構いるではないですか。東京ではいろんな所に住んでいるので、こうしたことはまずない。

「蕎麦には、二八蕎麦なるものがある、それが基本。難しいのは十割蕎麦、繋ぎの小麦粉がないんだからそりゃ難しい」 来ました来ました、こういう会にはつきもののうんちくのお披露目。結局のところ二八か十割か思い出せないのであるが、作り終え、茹で上げた蕎麦は、格別、絶品。

名人は有機農家、そのこだわりが私の頭に蓄積されていることも手伝って、頭の中の麺類評価のものさしは・・・ダメだ。讃岐うどんを上回ってしまっている(汗) そうこうしていると、別に、作業が進んでいた、採れたてのタラの芽の天ぷらが登場っ。もう完全にノックアウト、とどめを刺された。地方出身だけれど、タラの芽を食べる習慣がなかった。たぶん生育はしていたと思う。なんでこんな美味しいものを食べなかったんだろう。後悔の気持ちすら生まれる。

何もつけずに揚げたてを頬張った。蕎麦を一通り食べ終えた出汁につけると、出汁のうま味との相乗効果でなお美味しい。何より、東京から来た新参者を、こうして迎え入れてくれた市役所のメンバーの気持ちも嬉しかった。迎え入れてもらった特別な春の思い出が、今も頭の中に濃く残っている。小浜市のタラの芽そして蕎麦。私の中では特別で大切なひとさらになった。

外に出られない春が来て、ビルに囲まれた地での自粛生活の中、ことさら思いが強くなる。

(文：高島賢/たかしまさとし)

若狭おばま御食国大使 寄稿文



元小浜市食のまちづくり課長兼食文化館館長
農林水産省職員

高島 賢

<高島氏と小浜市の関係>

2003年4月より3年間小浜市に赴任。食のまちづくり課長、食文化館館長として、食のまちづくりの礎を築くとともに、2005年には小浜市政策幹として、市制全般にご尽力いただいた。

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。