

★イベント★

食文化館

秋のイベントスケジュール!

- 2 (土) おすすめ体験・みたらし団子
- 9 (土) おすすめ体験・みたらし団子
- 24 (日) 季節の調理体験①だしのうまみ (だしの引き方)
- 30 (土) 季節の調理体験②だしのうまみ (だしの引き方)



10月



- 7 (土) おすすめ体験・さつまいものきんつば
- 14 (土) 季節の調理体験①行事食 (地域の逸品)
- 15 (日) おすすめ体験・さつまいものきんつば
- 29 (日) 季節の調理体験②行事食 (地域の逸品)

9月

11月

- 4 (土) おすすめ体験・酒まんじゅう
- 11 (土) おすすめ体験・酒まんじゅう
- 18 (土) 季節の調理体験①カンタン洋食 (一から作る洋食)
- 26 (日) 季節の調理体験②カンタン洋食 (一から作る洋食)

御食国若狭おばま食文化館 開館20周年記念イベント

「1」パネルディスカッション「食とくらしのウェルビーイング」

日時: 令和5年9月17日(日)13:00~15:00
 場所: 食文化館1階 キッチンスタジオ周辺
 内容: 「食のまちづくり」の将来像「ウェルビーイング」をテーマに、ゲストを招いてパネルディスカッションを開催します。途中、小浜の食材を使った滝本シェフのお料理の試食もあります。

ゲスト
 高野 翔 氏 福井県立大学 地域経済研究所准教授
 滝本 将博 氏 フランス料理店 ラ・ビオグラフィ オーナーシェフ
 萬福 天弓 氏 (株)パティスリー・サザナル・アオキ・パリ烏丸御池店店長

コーディネーター
 中田 典子 御食国若狭おばま食文化館 館長

定員: 会場参加50名、オンライン参加50名
 参加費: 無料
 対象: 高校生以上
 申し込み: 令和5年9月12日(火)までに、お電話またはメールで食文化館まで申し込んでください。メールにてお申込みの場合は、氏名と所属、ご希望の参加方法(会場参加/オンライン参加)をご記入ください。

「2」SUNSET BEER DECK 2023

日時: 令和5年9月17日(日)16:00~22:00
 場所: 食文化館 マリンデッキ他
 内容: リニューアルしたマリンデッキを舞台に、夏の夜風と小浜の美味しい食を楽しむ、この日限りの野外イベントです。



▲「1」および「2」の詳細はこちら

「若狭の工芸ワークショップ」イベントを開催します!

日時: 令和5年9月17日(日) 10:00~15:00
 場所: 食文化館 2F 若狭工房
 内容: 嶺南地域の工芸職人が一同に集まり、「若狭の工芸ワークショップ」を開催します。ワークショップでは、様々な工芸を見て・触れて・楽しむことができます。この機会に、ぜひ若狭工房にお越しください。



▲詳細はこちら

▼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

御食国若狭おばま食文化館

[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

mail mermaid@city.obama.lg.jp

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



食文化館だより

Vol.060 秋/2023

- 御食国若狭おばま食文化館●
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>

食文化館内のブース紹介



常設展示「鯖街道-京は遠ても十八里-」

かつて若狭湾でとれた海産物は、陸路によって京都へと運ばれていました。海産物の運搬に用いられたいくつかの道は、近年では「鯖街道」と総称されています。

常設展「鯖街道-京は遠ても十八里-」では、若狭と京都の間でなされた海産物を含む様々なもののが行き来をテーマとした展示を行っています。

ではいったいどのような海産物が若狭から京都に運ばれていたのでしょうか。

江戸時代の記録『いちばなかがいもんじよ市場仲買文書』には「にな生鯖を塩して荷い」とあり、塩を用いて鯖の鮮度を保ち、京都へと到着する頃にはその鯖が良い塩加減になったといわれています。

また、京都の人々は若狭から運ばれた鯖を心待ちにしていました。例えば、京都の呉服商奈良屋杉本家では、祇園祭の時期に食べる一番のご馳走が若狭の鯖を用いた鯖ずしでした。このように若狭の海産物は京都の人々から珍重され、今日もお愛され続けています。



奈良屋杉本家の鯖ずし

伝統行事と食文化

サカゴト



「酒は憂いの玉箒」ということわざが表すように、酒は多くの日本人にとって愉楽を与えてくれるものです。私たちの日常の景色を見渡しても食卓の中に、居酒屋の中に、コンビニの中に、いたるところに酒が溢れています。

しかし、民俗学者の柳田國男が「酒の飲みようの変遷」という書籍において「酒を飲むべき機会は限定せられ、且つはやくから予期せられていた。大体に神に酒を供える日と、同じであった」というように、もともと酒は大勢の人が集まる祭りの日にもみ口にするのできる特別な意味を持つものでした。

毎年9月1日に小浜市泊区の若狭彦姫神社で行われるサカゴト(酒事)はそうしたかつての酒と日本人との関わり方を今に伝えていきます。

サカゴト(酒事)は参加者が酒を酌み交わし、五穀豊穡や大漁、区内安全を祈願する伝統行事です。五人組と呼ばれる接待役の男性6名が参加者一人ずつに酒をついでまわります。謡や棒振り、大太鼓が奉納され、仕出しの料理や昆布とスルメを煎ったものを肴にして皆で酒を酌み交わすことで親睦を深めます。



昆布とスルメを炒ったもの

家庭に伝わる食文化

家庭でも簡単に作ることができ、私たち日本人にとって親しみのあがる「おはぎ」は、古くから先人たちの様々な想いが日本の行事に取り入れられています。

餅は五穀豊穡、小豆の赤色は魔除けに通じるとともに、お彼岸やお盆には家族の無病息災を願い、ご先祖様へ「おはぎ」が供えられてきました。また、昔は今よりも砂糖がとても貴重だったため、大切な神様へのお供え物としても「おはぎ」は欠かせないものでした。

「おはぎ」に作り方も見た目もそっくりな「ぼたもち」ですが、一般的に、萩の花が咲く秋ごろに作るものを「お萩」、牡丹の花が咲く春ごろに作るものを「牡丹餅」と呼びます。

「棚からぼたもち」ということわざがあるように、「おはぎ」や「ぼたもち」は昔から日本人の生活に根付き、幸運の象徴として捉えられていたのかもしれませんが。



おはぎ

「わたしのひとさら」

芽吹きつくしの春、若菜摘む春遊びせりの里山では土筆のびる、芹かんぞう、野蒜たけ、萱草くわなど色々の草々が芽吹いています。その中でも筍たけの地面にかすかな割れ目を見付け、鍬を差し入れ掘り起こす。真白な可愛い筍が眠むように土から出てきます。

小浜の海では寒波も和らぎ波静かな頃、角野さんかどの(若芽漁師わかめ)の舟は沖へ出航二、三十分で停泊して、網のブイたくを手繰り寄せ若芽を刈る。まだ小さな若芽株はとろけように柔かく深緑です。

さて、ここで若筍わかたけの土瓶蒸どびんむしを紹介します。京都西山塚原つかはらの竹の子農家の山口さんの孟宗竹もうそうたけと角野さんの若芽、コースの流れの中で、前菜はつすんの八寸をお膳と共にお出しします。

その後、口取くちとり、白味噌むこうづけ、焼物、向付と続き、煮物椀の代りに若筍の土瓶蒸しをお出しします。信楽焼とっくりの徳利たけのこの型をした土物の器を横にして口を開けた物です。そこに生の筍を薄く剥ぎ一番出汁すいじの吸地を入れ、直火で火にかけます。三分程で出汁が沸騰してきたら火からはずしその中に若芽を二十グラム程入れると、深緑から鮮やかな緑色になります。受け皿に竹の葉を敷き、その上に土瓶を乗せると葉が焼け、筍の香りが漂います。湯呑ゆのみの猪口ちよこを共に乗せてお出しします。別の小皿には、山椒木さんしよきの芽いと炙り干このこほしを乗せてお出しします。

食べ方は、猪口に出し汁をそそぎ少しの木の芽さんみいつたいを入れ飲むと三位一体、ミルクーな味がします。干このこをかじるとそのミルクーから海の香りへと変り筍を食べると甘みを感じ、若芽を食べると磯の香りがします。出し汁の旨味が余韻として残る至福の味です。

食べる仕合せしあわの頂点を利くひとさらです。

草喰なかひがし 店主

中東 久雄

NAKAHIGASHI HISAO

《中東氏と小浜市の関係》

若狭の魚を買いつけておられたことが縁で、食文化館において、これまでに何度も、子ども料理教室や飲食店関係者向けの料理教室などの講師をしていただく他、本市と京都市との繋がりがづくりについても、ご尽力いただいている。

