

食文化館
春のイベントスケジュール♪

3月



- 2(日) 季節の調理体験①
- 9(日) ふるまい・梅干し入り黒豆ごはん
- 16(日) おすすめ体験・りんごのカップケーキ
- 20(木・祝) 季節の調理体験②
- 22(土) おすすめ体験・りんごのカップケーキ

5月



- 11(日) おすすめ体験・いちごあめ
- 17(土) 季節の調理体験①
- 18(日) おすすめ体験・いちごあめ
- 24(土) 季節の調理体験②

4月



- 13(日) おすすめ体験・いちご大福
- 19(土) おすすめ体験・いちご大福
- 20(日) 季節の調理体験①
- 26(土) 季節の調理体験②

調理体験について

- ・季節の調理体験 ~季節の食材を使った調理体験~
時間：10:00 ~ 13:00
定員：16名
対象：小学生以上
料金：1,000円
- ・おすすめ体験 ~手軽にできるお菓子作り体験~
時間：13:00 ~ 16:00(受付：12:50 ~ 15:30)
料金：500円
- ・グループマーメイドのふるまい
3月9日(日) 11:00 ~
梅干し入り黒豆ごはん
※無料です。無くなり次第終了。



ゴールデンウィークのおかし作り体験

★予約なしで体験できる ★30分程度でできる



4/29(火)	5/2(金)	5/3(祝・土)	5/4(祝・日)	5/5(祝・月)
桜もち	いちご大福	くずまんじゅう	いちご大福	柏餅

★同じ内容で1日2回行います。①10時~12時 ②14時~16時
★料金：500円

▼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.066 春/2025

- 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『北前船』



ニシンのすし



昆布巻



若狭瓦

背景写真
デジタルアーカイブ福井
井田写真館

きたまぶね
北前船とは、江戸時代から明治時代にかけて、大阪と北海道を日本海経由で結ぶ西回り航路で活躍した廻船の総称です。鉄道や自動車のない時代に、日本海側から瀬戸内海にかけて点在している寄港地で様々な商品を売り買いしながら航海をしていた「動く総合商社」でした。

北前船は、米や海産物、木綿や鉄などありとあらゆる商品の売り買いをしていましたが、主要な商品の一つにニシンがあげられます。春になると北海道の海岸に押し寄せるニシンは、魚醬や肥料など様々な形に加工ができるため、膨大な利益を生み出しました。

ニシンと同じく北海道から運ばれた昆布は、小浜や敦賀で荷揚げされ、加工されて京都へと運ばれました。これら北前船にもたらされた北の海の幸は、若狭の海の幸、里の幸と出会い、ニシンのすしや昆布巻など小浜の食文化として現在も受け継がれています。

また、小浜からは船を安定させるために若狭瓦などが積み込まれました。凍結に強い若狭瓦は、寒冷地である北海道でも重宝され、小樽運河の倉庫などに用いられていました。

日本海や瀬戸内海沿岸に残る北前船の寄港地の歴史・文化は「荒波を越えた男たちの夢が紡いだ異空間~北前船寄港地・船主集落~」として日本遺産に認定されています。

伝統行事と食文化

端午の節句の粽と柏餅



5月5日は、五節句のひとつ、端午^{たんご}の節句です。江戸時代より日本では、端午の節句に男子の健やかな成長を祈り、鎧や兜を身に着けた武者人形などを家の中に飾る風習があります。

端午の節句を代表する食べ物として粽^{ちまき}があげられます。粽は、うるち米やその粉などを笹の葉に包んで蒸したもので、笹の葉以外にもマコモやカヤ、ヨシなどで包む地域もあります。粽には、魔除けの意味が込められており、戸口や床の間に飾ることで、邪気を退けるとされています。

関西地方で端午の節句に粽を食べるのに対して、関東地方では柏餅を食べます。柏の葉は新芽が育つまで古い葉が落ちないため子孫繁栄と重ねられ、端午の節句に合わせて食べられるようになったと言われています。

粽



柏餅

家庭に伝わる食文化

きゅうりと蛍いかの酢味噌和え

3月～5月ごろに旬を迎える蛍いかは産卵期になると若狭湾の中央部に集まります。この時期、若狭湾では輝く透き通った蛍いかの水揚げされます。

沸騰したお湯に酢を加えて蛍いかをさっと茹で、冷水にとります。そのあとザルにあげて冷まします。きゅうりは薄切りにして塩もみし、しんなりしたら水で洗って水分を切っておきます。味噌（大さじ1）、酢（大さじ1.5）、砂糖（大さじ1）を合わせて酢味噌を作ります。蛍いかときょうりに酢味噌を和えて出来上がり。

酢味噌和えは蛍いかの定番の食べ方であり、春を感じられる一品です。



わたしのひとさら

私の【ひとさら】ということで私はやはり肉料理が大好きで、そんな私にとっての【ひとさら】はズバリ【熊】です。月輪熊^{つきのわくま}です。最近でこそ、ちらほらと熊肉という言葉を目にするようになりましたが、私が初めて熊肉を食べたのはかれこれ25年ほど前のことだと思います。はっきりとしたことはわかりませんが、当時、熊肉というのは【ゲテモノ】扱いだっただけな感じがします。

しかし友人である猟師さんから奨められ買ってみたいところ、ほぼ9割が脂身で赤身肉が1割程度ほどの肉の塊で、これをどう食べるの？という想いになったのを思い出します。まあ、せっかく猟師さんが奨めてくれたものなので、とりあえずすき焼きにするかということ、フランス料理仲間に声をかけて私達夫婦と合わせて7、8名ほどですき焼きパーティをしました。やはり脂身が9割という肉なので脂っぽく、美味しいのですが、もたれるのですよ。2年ほど、すき焼きにしたのですが、流石に3年目となるとどうしたら良いかという事になり、友人のご住職から「熊は鍋にしたら美味しいよ」というアドバイスを頂き早速、熊鍋にしようという事になりました。そうすると仲間の料理人たちも「これはすごく美味しい、美味しい」という感想を言ってくれて、食べるわ、食べるわで私自身もすっかり気に入ってしまい、次年以降は熊鍋に決定！と。当然肉好きですから牛肉や豚肉もよく食べますが、私にとって一番となるとやっぱり熊肉ですね。

そして、もう【ひとさら】これは小浜の方々も経験されていると思いますが、私と同年代 60歳～70歳くらいの方は【コッペ蟹】をおやつとして食べてこられたのではないのでしょうか。私が小学校低学年の頃ですから、かれこれ 60年前の話です。私は丹後の峰山という町で生まれ、育ちました。その頃、冬になると必ず学校から帰るとこたつの上に【コッペ蟹】をのせた、それも山盛りにのせたお皿が置いてあり、横に「今日のおやつ」と添えられていました。ただひたすらに【コッペ蟹】を食べていたという思い出があります。今ではそんなことはできませんが。。。この【ひとさら】も私にとっては印象深い【ひとさら】となっています。

フランス料理 エヴァンタイユ オーナーシェフ

森谷 之雄 MORITANI YUKIO

〈プロフィール〉

1982年に渡仏し、星付きレストランで修行したのちに1984年に京都市東山でエヴァンタイユを開店。1995年、現在の岩倉店に移転。京野菜を中心に地産地消を実践したフランス料理を作り続け、2010年には京都府より京野菜マイスターに認定。

パティシエールである奥様とともに、これまでに何度も食文化館における料理教室の講師を務めていただいている。

