

食文化館だより

VOL.054
春 /2022

〒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



若狭おばまは、温暖地と寒冷地の中間に位置し、豊かな水と森を持ち、海・山・里が凝縮された我が国の「和食」の多様性すべてを物語る地です。

また、先人たちから受け継がれてきた知恵や技術を凝縮した加工技術もあり、地域性の濃い食文化を育んでいます。

当館では、四季ごとの家庭料理を、食品レプリカで展示しています。

例えば、冬は赤がれいの煮付け、いとこ煮、ぶりの刺身、切り漬け、大柚子の甘く炊いたん、せいこがにが並びます。

さらに、奥のコーナーでは小浜の伝統野菜を使った谷田部ねぎのぬたも紹介しています。

春は、めばるの煮付け、わかめと筍の汁、さよりの刺身、ふきの煮物と、いずれも旬の食材を使った料理を紹介しています。

季節感があり、食欲が刺激される展示ですので、ぜひ、ご覧ください。



伝統行事と食文化

ねはんえ

ねはんだんご

涅槃会と涅槃団子

涅槃会とは、仏教の開祖である釈迦が亡くなったとされる3月15日（旧暦2月15日）頃に寺院などで行われる法会です。この日は、涅槃団をかけて読経をするほか、涅槃団子と呼ばれる団子を作る地域があります。

涅槃団子は、「ハナダンゴ」とも呼ばれ、地域や寺の人が、米粉に赤、黄、白、青、緑色の色を付け蒸して作ります。地域によって色や形が異なっており、見た目も鮮やかな団子です。

出来上がった団子は、お供え後は団子まきにしたり、配布したりして各家で食べます。かつては、布の小さな袋を作り、中に涅槃団子を入れ、マムシよけのお守りになるとあって持ち歩く風習がありました。



家庭に伝わる食文化

茹でた筍を1センチ角に切り、だし汁、みりん、薄口醤油を合わせた煮汁で軽く煮ておきます。木の芽と茹でたほうれん草の葉をすり鉢ですり、白みそ、砂糖を入れて混ぜ合わせ、冷ました筍と和えて出来上がりです。

このような「和えもの」は、鎌倉時代から室町時代の寺院で発展しました。小さな器に盛りつけられる「和えもの」ですが、旬の野菜を使うことが多く、存在感のある一品です。

たけのこ 筍の木の芽和え



わたしのひとさら

「適当」こそ、家の味

豚肉を細かく切って炒める。火が通ったら賽の目に切った筍を入れて炒め合わせ、醤油をさーっと。味見をして好みでお出汁を少し。そのあと水を適量。枝豆を加えてシャツと炒め水気が飛んだら出来上がり。

我が家の定番料理、主食にもご飯のお供にもなる福田家通称「豚タケノコ」のレシピだ。

豚の脂と醤油の香ばしさがなんとも相性良く、筍の食感に彩で加えた枝豆のほっこり甘みが合わさる。炊き立ての白米でいただくと際限なく食がすすみ、残ったらオムレツの具などにも良い。もちろん冷凍保存もできるいわゆる万能常備菜だ。

冒頭のくだりは母に聞くと返ってきた作り方。いや、母上。私が知りたかったのはロースなのかバラなのか、醤油は薄口か濃口か、何よりその「さーっと」とか「好みで少し」とか「適量」のあたりをもっと詳しく、なのですが。

「そんなの適當やん、感覺やし」と母。 そうなのだ、だから料理は難しい。何とか「醤油ひとまわし」とか「水半カップ」などに言い換えてもらい作ってみたが、なかなか「まさにあの味」にならないのはどうしてだろう。

この年末年始、2年ぶりに故郷福井の正月を満喫した。お節に雑煮はいつもの鉄板の味付け。母の字で名前が入った祝箸で新年の食がはじまる。食べる専門の父は美味しい美味しいと連発し「お前の料理はいつも口に合う」と幸せそうに杯を重ねた。「そりゃ違うわ、私が口に合うように作ってあげてんねん」と母が笑った。

正月2日は私が料理。以前作ってあげた「スペイン風ミートボール」がいたくお気に入りの母、レシピを教えてほしいという。台所で隣に立ち、あれやこれやと聞かれる。

「松の実はどれくらい?」「多めがいいね」「パプリカパウダーは?」「思うよりたっぷりめ」「ハーブは?」「ローズマリーとかお好みで」。

と、母が口を尖らせこういった。「なんや、みんな適當やん。もっとちゃんと教えてや」。

蕎麦やうどんは天候や季節により水分や塩味を調節し味を守るのだという。そんな風に緻密に計算するわけではないけれど家の味はいつも美味しい口に合う。きっと「適當」という名の下にごく自然に家族の微妙な体調などの変化に合わせているからだ。

「適當」こそ、家の味。今度は私なりに舌と記憶を頼りに「豚タケノコ」を作ってみよう。

ふく だ
ふ き こ
福田 布貴子
フリーアナウンサー

福井テレビアナウンサーとして18年間勤務し、ニュース、報道番組のキャスターを担当。

2018年春からフリーに転向。東京を拠点に活動し、福井関連のニュース取材にも携わる。

2009年FNSアナウンス大賞受賞。

昨年11月の『食のまちづくり』を考えるシンポジウムでは、石毛氏、奥村氏とともに「私にとっての食文化」のタイトルで、鼎談をしていただいた。



春のキッチンイベント

3月

- 6 (日) キッズ・キッチンMORE②
13 (日) キッズ・キッチンMORE③

- 20 (日) おすすめ体験・いちご大福
21 (月) おすすめ体験・桜餅



4月

- 25 (金) 季節の調理体験①鯖
26 (土) 季節の調理体験②鯖
- 27 (日) キッズ・キッチン拡大編
2 (土) おすすめ体験・桜餅
16 (土) おすすめ体験・いちご大福



5月

- 22 (金) 季節の調理体験①春野菜を堪能しよう
23 (土) 季節の調理体験②春野菜を堪能しよう
- 29 (金) GWおかしづくり体験 10:00～桜餅 / 14:00～いちご大福
30 (土) GWおかしづくり体験 10:00～いちご大福 / 14:00～三色だんご
- 1 (日) GWおかしづくり体験 10:00～かしわ餅 / 14:00～草団子
3 (火) GWおかしづくり体験 10:00～酒まんじゅう / 14:00～かしわ餅
4 (水) GWおかしづくり体験 10:00～草団子 / 14:00～酒まんじゅう
5 (木) GWおかしづくり体験 10:00～かしわ餅 / 14:00～かしわ餅



GW期間中はおすすめ体験が
たくさんあります☆

- 14 (土) おすすめ体験・草団子



- 20 (金) 季節の調理体験①こどもの日のごちそう
21 (土) 季節の調理体験②こどもの日のごちそう



- 28 (土) おすすめ体験・かしわ餅



お申込み・問い合わせ

〒917-0081 福井県小浜市川崎 3-4
開館時間：9:00～18:00 / 休館日：毎週水曜

御食国若狭おばま食文化館

TEL 0770-53-1000



Facebook



Instagram



SYOKUMACHI

※イラストはイメージです。メニュー内容と異なっている場合がございます。