

# 郷土料理伝承学校 第3期 — につぼんの郷土食：福井県

## ～ 鯖街道、若狭もん、伝統野菜、ポストコシヒカリ、昆布とだし文化 ～

日本各地の農山漁村において、その風土や歴史、先人の知恵とともに脈々と受け継がれてきた郷土料理。この貴重な食文化を伝え広めていくことは、農山漁村地域の振興のみならず、我が国の社会・経済の再興とアイデンティティの高揚へもつながる重要なことと考えます。本講座は、平成24年秋に開講した第1期、26年冬の第2期に引き続き、食文化研究家の向笠千恵子氏（郷土料理伝承学校校長）監修のカリキュラムにより、食の最前線で活躍している講師陣が多面的に郷土料理を語り解くものです。



日本の各地域の気候や食材に合わせて独自に発展していくのが“食”であり、そんな地域ごとの多様性を包み込みつつ普遍化してきたのが、日本の食文化の特徴です。「郷土料理伝承学校」では、郷土料理の考察を通じて、日本の食全体を俯瞰し、ひいては世界の中での日本文化の位置づけを考えていきます。

第3期では、福井県の食文化を紹介します。かつての若狭国と越前国から成り立つ県だけに、「越山若水」といわれるとおり、風土が変化に富み、海岸部・平野部・山間部それぞれに郷土料理がたくさん生まれました。また、鯖街道、昆布ロードなどを通じて、昔から京都との行き来が多かったため、洗練された和食文化が残っています。さらに、日本一のブランド米・コシヒカリはもともと福井県で誕生した品種なので、その後継ぎとなるおいしい米もこの県を中心に開発されています。

今期の講義では、福井県で食に携わっている方々から、郷土の味の具体像を説明していただき、福井の食文化の魅力を解明します。

【郷土料理伝承学校 校長・向笠千恵子】



平成 27年 1月 16日(金)～ 1月 30日(金)：全4回

第1回：1月16日(金)／第2回・第3回：1月23日(金)／第4回：1月30日(金) ※詳細は裏面参照

### 会場

Kai House (地下鉄岩本町駅/JR秋葉原駅より徒歩)  
東京都千代田区岩本町3-9-5 K.A.I.ビル1階  
(貝印株式会社本社1階)

### 定員

30名(先着順にて受付、定員となり次第締切)

### 受講料

全4回 14,000円(初回受付時に現金にてお支払下さい)

※各回とも**試食・お土産**等用意しております。

※欠席の予定がある場合の受講料は以下のとおりです。

3回出席：11,000円／2回：8,000円／1回：5,000円

受付時にご申告ください。以後、原則としてご返金はいたしません。

### 申し込み方法

E-mailまたはFAXにて、下記事項①～④をお知らせの上、お申込み下さい。

①氏名、②所属、③連絡先(E-mailアドレス、電話番号、FAX番号等)、④欠席回がある場合その旨

※お申込みより3営業日以内に確認のご連絡をいたします。連絡の無い場合は下記担当までお問合せ下さい。

### 申込み先【郷土料理伝承学校事務局】

一般財団法人 農村開発企画委員会

担当：林

E-mail: k\_hayashi@rdpc.jp

FAX: 03-3297-5543 TEL: 03-3297-5641

主催 一般財団法人農村開発企画委員会(「農山漁村の郷土料理百選®」事務局)  
協力 福井県 カイハウス(貝印株式会社) ロケーションリサーチ株式会社

## 郷土料理伝承学校 第3期 につぼんの郷土食：福井県（全4回）

—— 講座詳細（予定） ※各回とも向笠校長の解説つき。試食・お土産等の用意もあります。

### 第1回 開校式、講義「御食国・若狭の豊かな魚食文化 一鯖街道と“若狭もん”」

■平成27年1月16日（金曜日）13時15分～15時00分

講師：田村 仁志【小浜市 株式会社 田村長（たむらちよう） 代表取締役】

御食国（みけつくに）とは、古代、天皇に食材を提供した国のこと。若狭は京都まで70キロあまりと近いため、現代に至るまで京料理の食材を支えてきた。それだけに、一塩にした鯖（塩鯖）を代表に、若狭ぐじ（アマダイ）、若狭がれい、小鯛のささ漬けなど、一手間加えた繊細な美味は評価が高い。また、鯖ずしや鯖のなれずし、へしこなど、鯖の文化もみごとに花開いている。この講座では、自らも加工にかかわっている田村氏に若狭の魚食文化について語っていただく。

### 第2回 講義「多様なおいしさが魅力の伝統福井野菜 一温故知新の野菜賞味法」

■平成27年1月23日（金曜日）13時15分～14時45分

講師：玉井 道敏【福井市 玉井よろず道楽研究所 所長（元福井県農業技師）】

最近、日本の食文化を支えてきた伝統野菜がようやく見直されるようになった。これらは淘汰を繰り返しながら何百年も生き続けてきた野菜で、人間と自然の共生を象徴する和食文化遺産といえる。画一的になった現代の野菜からは失われてしまった味わいや、風味にぴったり合った郷土料理の数々も伝統野菜の魅力である。また、郷土料理がブームになっているのは、ふるさとの野菜を掘りおこすことで、新たな美味を創り出しているからでもある。再び立ち上がりつつある福井伝統野菜の現況を紹介していただく。

### 第3回 講義「コシヒカリを生み出した福井県の米文化」

■平成27年1月23日（金曜日）15時00分～16時30分

※第2回講義に引き続き開催

講師：清水 豊弘【福井県農業試験場 ポストコシヒカリ開発部 部長】

昭和31年に福井県で誕生したコシヒカリは、今や日本の米の三分の一を占めるようになった。その人気はどこに由来しているのか。また、どのように炊くとおいしさを発揮できるのか。米作研究の立場から、身近なコシヒカリについて新たな視点から再分析していただく。また、福井県ではコシヒカリよりおいしい米の開発も進み、新品種がすでに栽培されているほか、さらなるブランド米も出現している。和食の基本食材である米についての新知識や“米ちから”を説きあかす。

### 第4回 講義「和食の基本は昆布だし 一昆布ロードから俯瞰した“だし”の魅力」、閉校式

■平成27年1月30日（金曜日）13時15分～15時00分

講師：奥井 隆【敦賀市 株式会社 奥井海生堂（おくいかいせいどう） 代表取締役】

日本らしい味付けとは、すなわち「だし」のうま味をいう。だし素材は昆布、かつお節、干し椎茸などなど。なかでも昆布だしの風味は和食には絶対に欠かせないし、料理人の腕は昆布だしをうまく引けることだとすらいわれる。講師の奥井氏が社長をつとめる敦賀市の奥井海生堂は、曹洞宗大本山・永平寺御用達の昆布司であり、利尻昆布の香深浜産の一等検昆布をはじめとする優良昆布を一手に扱う老舗。講義では昆布の立場から見た和食の魅力について語っていただく。

最新情報は下記URLにてご覧いただけます。

「農山漁村の郷土料理百選」 <http://www.rdpc.or.jp/kyoudoryouri100/>

主催 一般財団法人農村開発企画委員会（「農山漁村の郷土料理百選®」事務局）  
協力 福井県 カイハウス（貝印株式会社） ロケーションリサーチ株式会社