

ふくいブランド講座のご案内

日時: 9月6日(金)
午後2時~(受付:午後1時40分~)
会場: ふくい南青山291
(港区南青山5丁目4-41)

内容

1. 講座「御食国と鯖文化のルーツ」
(約60分)
御食国若狭のルーツから、鯖を愛する町・小浜ならではの鯖料理まで、様々な角度から、「福井」と「鯖文化」との関係をご紹介します。
2. 若狭に受け継がれる鯖の郷土料理の試食(約30分)
大きな鯖の一本焼「浜焼鯖」を使った「浜焼鯖汁」と「浜焼鯖のちらし寿司」は、華やかで滋味に富む小浜の行事食です。
3. 質問・交流タイム
(約30分) ※自由参加
講師を囲んでの交流、質問タイムです。取材対応も致します。

講師



なかた のりこ
中田 典子氏
御食国若狭おばま食文化館 館長
企画部食のまちづくり課 課長

2003年に食育政策専門員として小浜市に赴任。以降、食育や食文化の分野を中心に、小浜市が取組む食のまちづくり政策に携わる。広域的な活動として、総務省の地域創造力アドバイザーを務める他、海外においても2006年の韓国慶州市に続き、2015年にはミラノ万博において、現地の子ども達を対象にした「キッズ・キッチン」を企画・実践した。

コーディネーター



ささき きよみ
佐々木 京美氏
郷土料理研究家・フードプロデューサー

いまだ息づく福井県内の集落や漁村の気候風土に根差した日々の料理や加工品、もてなしの料理を、各地に向向いて調査・アドバイスを行う。6次化プランナーとして商品開発にも携わる他、福井の食文化の発信に多く関わる。



若狭おばま

小浜よっぱらい

受け継がれる食文化

鯖に見る

小浜市を中心とする福井県若狭地方は、古代、豊富な海産物や塩を朝廷に献上する御食国のひとつであり、また、その後の時代も、若狭湾で水揚げされる海産物の数々は、鯖街道を経て京都へ運ばれ、都の食文化を支えてきました。
鯖街道の起点である小浜市には、現在も発酵食品「鯖のへしこ」をはじめ、行事食や家庭料理など様々な鯖料理が継承されています。若狭小浜の鯖料理の数を数えきれないほど、あらためて世界無形文化遺産「和食」の魅力を味わってみてください。

主催 福井県

お申し込み方法 お申し込みは、下記必要事項をメールにてお送りください。お申し込み締切 定員に達し次第締切と致します。

必要事項 / ①会社名・部署名 ②代表者氏名 ③参加人数 ④メールアドレス ⑤電話番号
※3日営業日以内に申込完了メールが届かない場合は TEL.0776-36-9300 までご連絡下さい。

申し込み先 / ふくいブランド講座事務局 メール fukuiken@urala.co.jp
※タイトルの欄に「ふくいブランド講座(さば)」と入れてお送りください。

問い合わせ先 / TEL.0776-20-0762 (福井県交流文化部ブランド課/朝井)

