

「継承される味」

「継承される味」

「継承される味」

守り続けただけでなく、磨かれ継承してきたからこそ、老舗の味わいが生まれます。ふくいまちなかの老舗の奥力。秘伝の味と食文化を味わい巡ります。

巡リ

歩きふくい Stage 19



歩いて挑戦せよ
「継承される味」クイズ!

1. 「室次西薬造」の醤油
元禄・こんぶ・しにせ・本紫、あと一つは〇〇のソイソース。

2. 「うを藤」の屋号の由来
うを藤の「藤」は店の庭に先代が大事に育てきた藤が由来。○ or X?

3. 「おだこんぼ」の暖簾
暖簾の文字は福井出身の俳優・故宇野重吉の直筆。○ or X?

4. 「藤雲堂」の看板商品
ご存じ「〇の月」と「不老〇」。



① 室次西薬造
 <元禄二年(1687)創業・現在134代目>
【継承】
 320年間、香り高く旨味の深い醤油づくり
 江戸時代の製法を現代にアレンジし、人工添加物は一切使わず、じっくり1年かけて作った「天然醸造しょうゆ」。葛葉の坂本龍馬の足届だった「たば屋祝儀」は、屋次のお得意様で、龍馬もこの醤油を味わいました。

～福井のハレの日は魚屋さん～
 福井の魚屋さんの多くは料理屋を兼ねており、慶弔事は店の2階にいられた「座敷」で行われてきました。現在も系始式が礼法など、「車座で行いたい」という人にも利用されています。福井、特に嶺北地方特有の文化です。

② うを藤(とう)
 <明治14年(1883)創業・現在54代目>
【継承】
 料理の基本「水」
 現在は仕入れた魚介をもとに南立派をやって、御用聞きに行くスタイルです。受け継がれた基本の出汁と、うまい魚をうまい肴に仕立てています。

③ 小田こんぼ
 <大正七年(1918)創業・現在34代目>
【継承】
 福井の煮昆布文化「初代の昆布巻き」
 昆布消費量が全国第3位の福井県。昆布巻きや佃煮など「煮昆布」が多く食べられています。老舗の小田こんぼの白身巻は、煮汁と含んでしとりとした、初代の味を再現した昆布巻き。出汁昆布や33のいせ、昆布巻用の昆布も人気です。

④ 藤雲堂
 <明治10年(1877)創業・現在44代目>
【継承】
 「館」
 和菓子の命「館」の材料・製法は代々受け継がれる秘伝。巨饅頭の館が、存分に味わえる、上田饅頭「年代の寿」は、二層の館で二重の喜ばる表しました。

⑤ お茶の林屋
 <明治30年(1897)創業・現在34代目>
【継承】
 豆入り番茶
 小さいお茶の葉を有効に美味しくいただくという工夫から生まれたのが、煎った大豆とお茶に加えた「豆入り番茶」。嶺北で広まった伝統のお茶で、今も食文化が根付く福井のお茶。番茶の林屋の大豆は5割の焙煎で、香ばしさが女子音です。