

福くざ Stage 9

観(み)ね!味(み)ね!ふくいご飯旅

Stage 9はふくい自慢の「おいしい食」を食べ歩く旅。海と山、里に恵まれた福井の味が出来ました!



シタラに 日本三大吟味!!!

素もぐりこしか
とれなり
「ばふんラニ」の
印巻に塩をした
日本三大珍味の
へつ。

【天たつ】創立文化元年(1809年)
旧越前福井藩松平家の御用商人で、浜の年貢であった雲丹(うに)を一手に取扱っていた越前雲丹専門店。

おろしそば

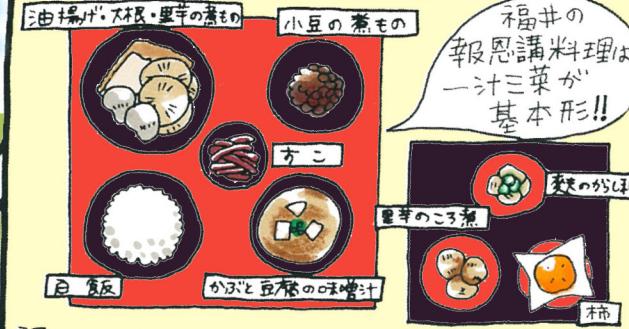
冷たいそばに
大根おろしが
絶妙な味。
辛さが薫る
甘さを引き立てます。

見吉屋のおろしそばは～
大根おろしが入ったタレを糸打ちそばにぶっかけていただきます。
鼻からぬけるおろしの香みがたまりません。

福井の魚屋さんは米料理屋を兼ねたところが多く、1階は小売り2階は宴会用の座敷を備えた店も。ちょっと昔は結婚式の披露宴も魚屋の2階だったとか。今でも法事などで一般飲食に使われるほか、米料理の仕出しを頼むとお膳もセットで貸してくれたり。福井のハレの日の食文化は魚屋さんが担当してきたのです。



福井の食文化 歴史と特徴



福井の北側は山里の滋味溢れる食材の宝庫。素材を生かした米料理が多く、また、淨土真原が根付いた土地柄。親鸞上人の命日に行われる法事「幸恩講」で出された料理は、今も家庭の食卓に上ります。南側は、若狭の海の豊富な魚介類を奈良や京都へ運んだ地方。特に小浜は「御食国」と呼ばれました。

福井の食文化を彩る食材たち



そのままごはんやお餅に
乗せて食べるおかず味噌です。

鮭のへし

京都と
つなが
「鮭街道」と
呼ばれたほど、
特産の鮭を、ぬか漬け
にした保存食。生のまま、または
堅くあつて、ご飯やお酒と。

たくあんの煮たの

「たくあんの煮たの」は西鎌っぱくなってしまった古いたくわんを塩出して出汁と醤油漬けた福井のおふくろの味の代表格です。