

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そろいました!

魚青寿司



京都で有名な魚青寿司。福井の魚青から生まれた食文化。3枚おろしの鯖をシメる、西作と塩加減にこだかりが、やなぎ町の魚青寿司は福井の魚青にこだかり、臭み消しにカラシを練り込む。見布が口味を引き締めます。


うらに



日本三大珍味!!!
素もくりどしかとれなけい「うらに」の印単に塩をした日本三大珍味のひとつ。

創業文化元年(1804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舟(うらに)を一手に取扱っていた越前雲舟専門店。

ソースカツ丼



ロケット伸ばした薄いかつ、糸田かり、パン粉、少し甘いソース。ソースカツ丼は福井が発祥!

【ヨーロッパ軒】大正2年東京早稲田で開店したソースカツ丼の元祖の店。大正13年に出身の福井で開店。

おろしそば




冷たいそばに大根おろしが、色鮮やかな、ふく丽丝タイル。辛さが蕎麦の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ダシを糸田打ちそばにぶっかけさせていただきます。鼻からかけるおろしの辛みがたまりません。

魚屋の二階は宴会会場!?

福井の魚屋さんには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。ちょっと昔は系吉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的に使われるほか、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ってきたのです。

福井の食文化 歴史と特徴



福井の報恩講料理は一汁三菜が基本形!!

油揚げ・大豆・里芋の煮もの
小豆の煮もの
かこ
白飯
かぼと豆粉の味噌汁
栗
栗の炊き合わせ
里芋のころ粥

福井の北側は、山里の滋味溢れる食材の宝庫。素材を生かした料理が多く、また、浄土真宗が根付いた土地柄。親鸞上人の命日に行われる法事「報恩講」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

はまなみそ
味噌に揚げなすやしそ、果自ごまなどを加えて調味した「はまなみそ」。そのままごはんやお餅に乗せて食べるのが味噌です。

油揚げ
報恩講料理の代表的な一つが油揚げの煮物。みそ汁の具にも多く使われ、福井市の世帯別油揚げ消費額は全国トップです。

鯖のハレコ
京都と福井が「鯖街道」と呼ばれたほど。特産の鯖を、ぬか漬けにした保存食。生のまま、または車至くあびて、ご飯やお酒と。

たくあん
「たくあん」は西宮の漬物。もった古いたくあんを塩出して汁と醤油煮た福井のおふくろの味の代表格です。