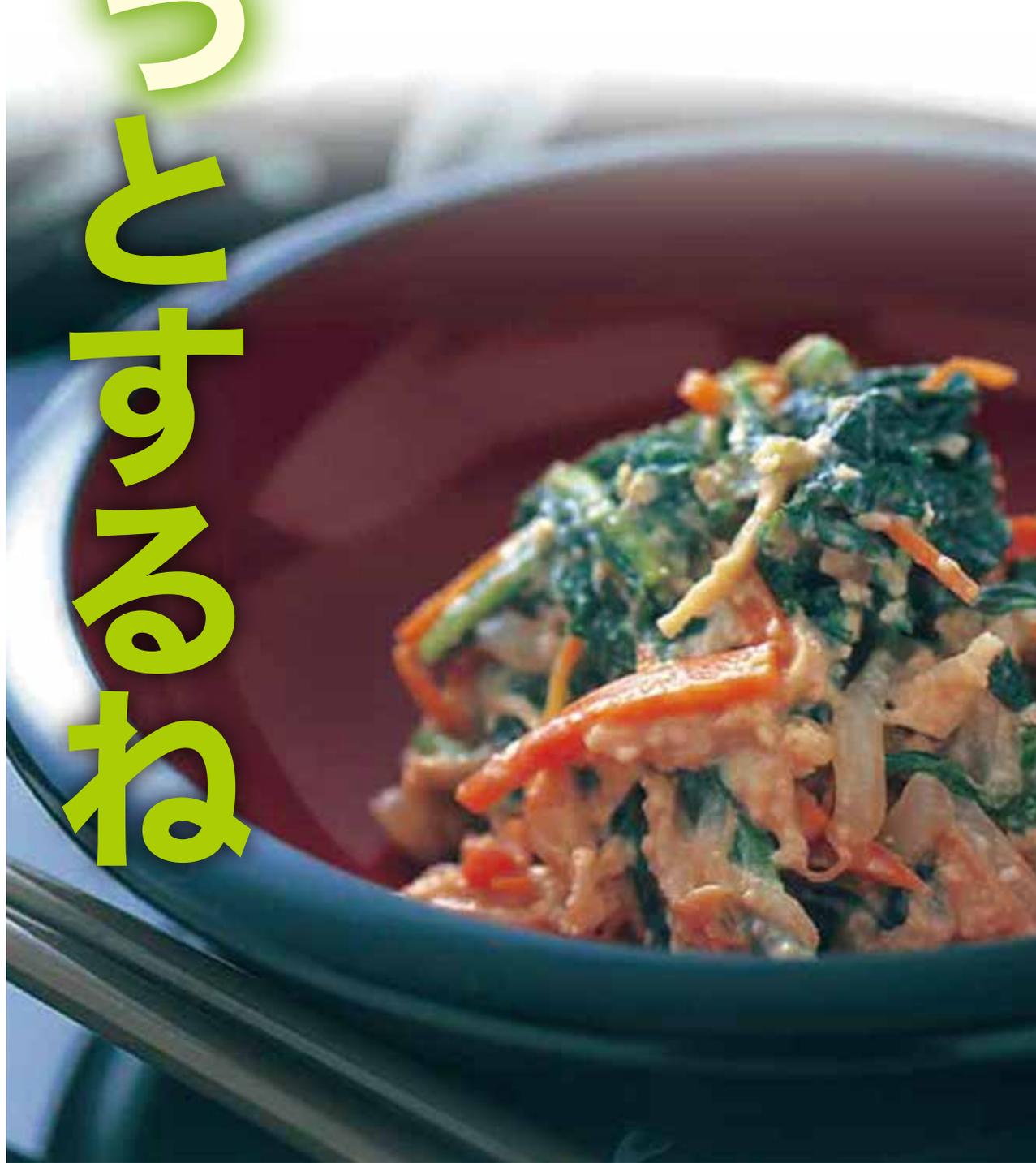


福井県の
伝承料理
再発見！

ほっしやちるね

ふんねちよりの味



アレンジレシピ
110選

第3版

福井県

福井県の伝承料理再発見！

ほっとするね ふるさとの味

アレンジレシピ110選

第3版

目 次

本書のねらい	2
未来の人々へ伝えたい料理	4
アレンジメニュー	6
従来 of 伝承料理	61

福 井 県

本書のねらい

「伝承料理」については、特に標準的な定義が見当たりませんが、「日本語大辞典」によれば、下記のような意味が記されていますので、その地域に暮らしていた先人たちが、地域独自の食材と習俗にかなった料理技術を作り上げ、時代を経ながらより良い料理にと伝承された料理と解釈されます。

【伝承】

伝承とは、古くからの制度・信仰・技術・習俗などの習慣、ものの考え方、物語などを受け継いで、後世へ伝えること。また、その伝えられた事柄。

【伝統】

伝統とは、昔から引き継いで行われていて、その社会を特徴づける、有形・無形のもの。風俗、習慣、考え方、文化遺産を守り継ぐこと。

「日本語大辞典」(梅棹忠夫・金田一晴彦他編 1989)より

1 福井県に伝わる伝承料理の再発見

県では、健康福祉センターごとに、「福井の伝承料理再発見再活用検討委員会」を設置し、各地域に伝わる伝承料理について、今後もし是非後世に伝えたいと考える郷土料理110品を厳選しました。また、それらの料理を再現し、栄養面や文化面などについて評価し、今後の普及について検討しました。

2 伝承料理の再活用

選出された110品の郷土料理は、手間のかかるものや大掛かりな調理器具の必要なもの、現在では、材料が貴重品になっているようなものなどもあったので、食生活改善推進員の協力を得、現代の生活様式に合わせて作りやすく、また嗜好的にも好まれやすく工夫した料理を考案しました。

3 伝承料理の普及

本書では、これらの新しい料理を紹介しています。是非一度作っていただき、気に入った料理を子供や若者たちといっしょに楽しむことや、地域で取れた農産物を上手に利用できる知恵を若い世代に伝えることによって、便利になった現代社会においても、家庭の味がしっかり伝わっていくことが望まれます。

●2月7日は『ふるさとの日』

県では、明治14年2月7日、太政官布告により誕生して以来、昭和56年に置県百年を迎えました。そこで、これを機に、置県の日である2月7日を「ふるさとの日」と定めて、昭和57年に「ふるさとの日に関する条例」を制定しました。この日は、県民一人ひとりが、郷土についての理解と関心を深め、より豊かな郷土を築き上げることを期する日とされています。

福井市、吉田郡(19品)

油揚げご飯、なっばがゆ、菜めし、葉っぱずし、打ち豆と大根の煮物、かぼちゃのあずきかけ、から大根、ごんぼの油いため、ごんじよなます、せん切りのお浸し、大根葉のおあえ、麩の辛し和え、古たくあんの煮物、水ぶき煮しめ、花びら餅、田いものぼたもち、黒豆なます、いわしのぬた、いかの塩辛

あわら市、坂井市(21品)

大根めし、柿の葉寿司、鯛まま、ごぼう汁、打ち豆なます、ぜんまいの白和え、ほうきんの実の和え物、長寿なます、こごみのごま和え、寒ブナのプツ、ごぼうのあんかけ、むかごのゴマあえ、三杯漬け、みがきかぶし、ごんざ、打ち豆汁、炒り菓子、おさつまじゅう、つるし団子、ふやき、とびつきだんご

鯖江市、越前市、丹生郡、今立郡、南条郡(19品)

あぶらげご飯、ぼっかけ、赤豆入り五目寿司、たけのご飯、茶飯、鯖のへしこ寿司、ほお葉飯(きなこ)、梅のぼたぼた煮、えの和え物、こじわり、ごぼう和え、じゃが芋のちんころ煮、せいげ、ぜんまいとうすあげの煮物、たにし田楽、冬至南瓜、すりたて、みずべこのおつゆ、水羊かん

大野市、勝山市(18品)

ぼっかけ汁、里芋赤飯、山菜おこわ、笹ずし、おぞろ、鮭ずし、大豆粉入りなます、すこ、水菜の白和え、ずいきのあえもの、なすのころ煮、小豆の煮物、うどんにしんの煮物、里芋の煮ころがし、里芋の田楽、穴馬かぶらの切り漬け、のっぺい汁、笹巻

敦賀市、三方郡、三方上中郡(17品)

おろしそば、にしんのすし、鯛ずし、昆布巻き、寒鮎と大豆の煮付け、なすとにしんの煮物、棒鱈の甘露煮、えごのごま和え、だいこんおろし煮(貝焼)、そら豆とわかめの煮物、こっばなます、わさびのはなはじき、鯖のへしこ、まな漬け、やたら漬け、さいみそ、梅の甘露煮

小浜市、大飯郡(16品)

ほお葉飯(赤飯)、焼き鯖の五目ずし、鯖のぬた、鯖のなれずし、鮎の昆布巻き、れんぼ、赤ななばんのこうじ漬け、いとこ煮、干しいり、いごのごま和え、のっぺい、なまぐさ汁、でっち羊かん、とちもち、華供租もち、かしわもち

