

地域に根付いた加工品



アイディア品も登場
進化する福井の珍味。

若狭の伝統料理であるへしこ。へしこは魚の糖漬けのことで、この独特の珍味は、全国的に人気が高まっている注目の逸品です。かつて帝に食べ物を供することが許された御食國（みけつくに）だった若狭では鯖文化が発展。腐敗を防ぎ、長期保存するためへしこが作られました。その歴史は深く、江戸時代の中頃にはすでにへしこ作りが始まっていたとか。

御食國のスローフード

へしこ

鯖以外に、イワシやフグ、イカなどのへしこがある他、最近ではコチュジャン漬けやへしこふりかけ、缶詰などのアイディア品も多数登場しています。

へしこむ=へしこ

重石をかけて漬け込むことを「押し込む（へしこむ）」と言ったことからその名が付いたと言われています。へしこは秋から冬の新米の糠が出回る頃から漬け込まれます。



北前船の寄港地
港町敦賀の名物料理。

冠婚葬祭には欠かせない

昆布巻き

かつて北前船の寄港地として栄えた敦賀の名物料理で北前船の主要な交易品だった蝦夷の身欠きニシンを忠に、昆布を巻き甘辛く煮付けたもの。煮るほどに昆布とニシンの旨みが溶け出し、口の中でとろけるような味わいとなります。また、他地域に比べ太巻きで食べ応えがあり、昆布と魚の味わいを存分に堪能することが出来ます。昔から高価な食材の一つとされていた昆布を使った昆布巻きは、正月やお盆、祭りなどハレの日に必ず作られていました。身欠きニシンにはしを当てて巻くので、「棒巻き」と呼ぶ地域もあります。

北前船

北海道から日本海～瀬戸内海～大阪を行き来した交易船・北前船は敦賀にも寄港。荷おろしされた物資の中でも多くおろされたのは、北海道からのニシンや昆布でした。



神技的な技術

おぼろ昆布

熟練の職人が手がける
料亭御用達の味。

港町・敦賀は、かつて北前船の重要な寄港地であり、食材や物資の最大規模の集積地として賑わっていました。荷揚げされた物資の中でも最も重要な食材が昆布でした。江戸時代には北海道から運ばれてきた昆布が、敦賀の地で熟練の職人の手により加工され、「敦賀特産」として上方へと出荷されていたそうです。その昆布の加工品と言えば「おぼろ昆布」。職人が手作業で削り取る「手すきおぼろ昆布」は神技的な技術から生まれます。透き通るほどの薄さは手作業でしか出せません。波状の模様がすると薄く削れている証拠です。

敦賀昆布

江戸時代後期の書物「日本山海名産図会」でも紹介されています。1～2年熟成されたダシ昆布は、京都や大阪にある日本を代表する超一流料亭などへ卸されています。



京は遠ても十八里

焼き鯖

豪快に焼き上げた
丸ごと一匹が食卓へ。

その昔、若狭湾で水揚げされたさまざまな魚介類は若狭街道を経て、朝廷のあった京の都まで運ばれていました。その「若狭もの」の一つが鯖でした。多くの鯖料理の中で、特に小浜市内では浜焼き鯖が有名です。脂ののった鯖を丸ごと豪快に焼き、生姜醤油で食べます。

鯖街道

神に供え天皇に捧げる食べ物を供給する国「御食國（みけつくに）」であった若狭。鯖街道を使い、若狭から京の都までの十八里の道のりを夜通し歩き、運んだそうです。

知る人ぞ知る傑作品

粉わかめ

磯の香りが漂う、
完全手作りの海の恵み。

4月に解禁となる天然わかめ。坂井市三国町の海では海女さんが素潜りで漁を行います。採れたての天然わかめのほとんどは粉わかめに加工されます。一般的には「もみわかめ」とも呼ばれ、すべて海女さんたちが手作りしています。

わかめ

4月末から獲れる新わかめは柔らかく、小さいものは茎まで食べられ、料亭や割烹料理店で重宝されています。海女さんが素潜りし、根元からこいで（折り）獲ります。



ハレの日のごちそう

鯖ずし

鯖街道から生まれた
絶品、鯖ずし。

かつて若狭湾での鯖の水揚げが豊富だった時代に、地元では鯖を使った郷土料理がたくさん生まれました。例えば、浜焼き鯖やしめ鯖、ぬた、なれ鯖、へしこなどがあり、今でも食されています。半身におろした鯖を塩と酢でしめて酢飯にのせ、布巾や巻きすで棒状にした鯖ずしは、京都ではハレの日に欠かすことのできない逸品です。京都で使われる若狭湾の鯖の輸送路は「鯖街道」と呼ばれ、その沿道の村や宿場でも鯖ずしが定着。京都だけでなく、福井県小浜市などにも鯖ずしを扱う料理店が数多くあります。

鯖

古い文書の中に「生鯖塩して荷い、京へ行き任る」という文章があります。若狭から運ばれた鯖が京の都へ着く頃には丁度良い塩加減になったという意味です。





店舗によって異なる焼印

酒まんじゅう

北前船の船頭が
もたらした祭りや
婚礼の祝い菓子。

焼印

できあがりの最後に焼き印を押すのが三国独特の習慣。焼印は店によって異なるため、その印を見ればこの店のものかわかるようになっています。



甘酸っぱくも香ばしい風味が口いっぱいに広がる港町三国の名物。もち米と米こうじが主原料の甘酒を熟成し、小麦粉を加えた「種」が味の決め手です。その歴史は古く、この地に製法が伝えられたのは江戸時代のこと。日本海交易の要衝だった当時、北前船の船頭たちによってもたらされ、最盛期には数十軒もの酒まんじゅう店があったといわれています。おやつとしてだけでなく、祭りや婚礼の祝い菓子としても重宝される人気の一品。そのままはもちろん、食前に軽くあぶると、さらに美味しくいただけます。

絹のようななめらかさ

羽二重餅

羽二重織物の産地であった福井。その羽二重をイメージさせた菓子が登場したのは幕末の頃。明治38年には「羽二重餅」と命名され、現在では名実ともに福井を代表する銘菓です。きめの細かい餅菓子は、しなやかな肌触り、ほんのりとした甘さ。一枚一枚が高級絹織物のように薄くなめらかで、口の中でとろけていくようです。
餅粉を水でこね、蒸し上げ、砂糖や水飴を加えて練り上げるのが基本的な作り方。材料配分やこね方、寝かせ方などは菓子店によって異なり、その「秘伝」が微妙な味わいの違いを生み出しています。

幕末から続く
地場産業とともに
発展した銘菓。

美味しい餅粉

全国有数の米どころであり、美味しいお米「コシヒカリ」の発祥の地・福井県。この地で育つ餅米のレベルも高く、その餅粉が、上質な羽二重餅を作る材料となっています。



冬限定の庶民の味

水ようかん

みずみずしい食感、
冬に食べるのが
福井スタイル。

「水ようかんは冬に食べるもの」。県外の人たちが驚く福井ならではの独自の食文化です。他県のものとは異なり、総じて柔らかく、みずみずしいのが特長。それゆえ痛みやすく、気温の低い冬場が「旬」になったと言われています。また、一方でその昔、年末に奉公先から福井へ帰省する際に持ち帰ったあずきで作った「丁稚ようかん」が起源という説もあります。
雪深い寒い冬、家族みんなでこたつに入り、箱に入った一枚もの（ハーフサイズもあり）の水ようかんを切り分け味わうことが、福井ならではの冬のせいいたくなのです。

販売方法も様変わり

本来は漆塗りの木箱に流し込んだものを、欲しい分だけ竹の皮や容器を持参して購入していました。今は紙箱やプラスチックが主となり、賞味期限も長くなりました。



日本三大葛の一つ

熊川くず

自然の産物は
疲労回復にも
効果てき面。

宿場町の面影を残す若狭町熊川は、かつては日本海と畿内を結び、多くの人や物、文化が行き交った場所。この地の特産品に江戸時代の文献にも登場する熊川くずがあります。
勾配が強い山から葛根を掘り出し、粉砕。澱粉を洗い出した後、厳寒の熊川の冷たく清らかな水で20回ほど晒し、自然乾燥します。この作業を「寒ざらし」と言い、3月末まで繰り返し行われます。葛根の採取量の1割しか精製できないという点や生産工程がすべて手作業という点から、量産するのが難しい希少品です。

葛

12~1月の雪がまだ山を覆わない時期に掘り取り作業が始まります。平均的な葛根のサイズは長さが80~90cm程度。重さは約70kgもあり、掘り出し作業は至難です。

