

福井
あのまち
この町
WAKASA AREA INFORMATION

2017.12.20 冬号

冬は若狭へ

ふゆの食旅

かつて帝や朝廷へ食材の献上を許された「御食国(みけつくに)」の二つの若狭。古くから豊かな海、山の幸の宝庫として知られる。特に冬は「若狭ふぐ」、「越前がに」などの食材が味わえる、待ちに待ったベストシーズン。この冬、ここでしか出会うことができない絶品を求め、「ふゆの食旅」に出かけよう。

CONTENTS

- 【2-3面】
「冬を彩る極上の味
『若狭ふぐ』『越前がに』」
- 【4-5面】
「鍋で味わう冬の若狭
『ぶりしゃぶ』『ぼたん鍋』『クエ鍋』
『若狭路ご膳』」
- 【6-7面】
「若狭の伝統食『若狭もん』あれこれ
『おいしい若狭のスイーツ』」
- 【8面】
「若狭マップ
『イベントカレンダー』」

越前がに



濃厚な味わいのカニ味噌



上品な甘みとみずみずしい肉質が人気



カニ全体のエキスがスープに溶け出す「カニすき」



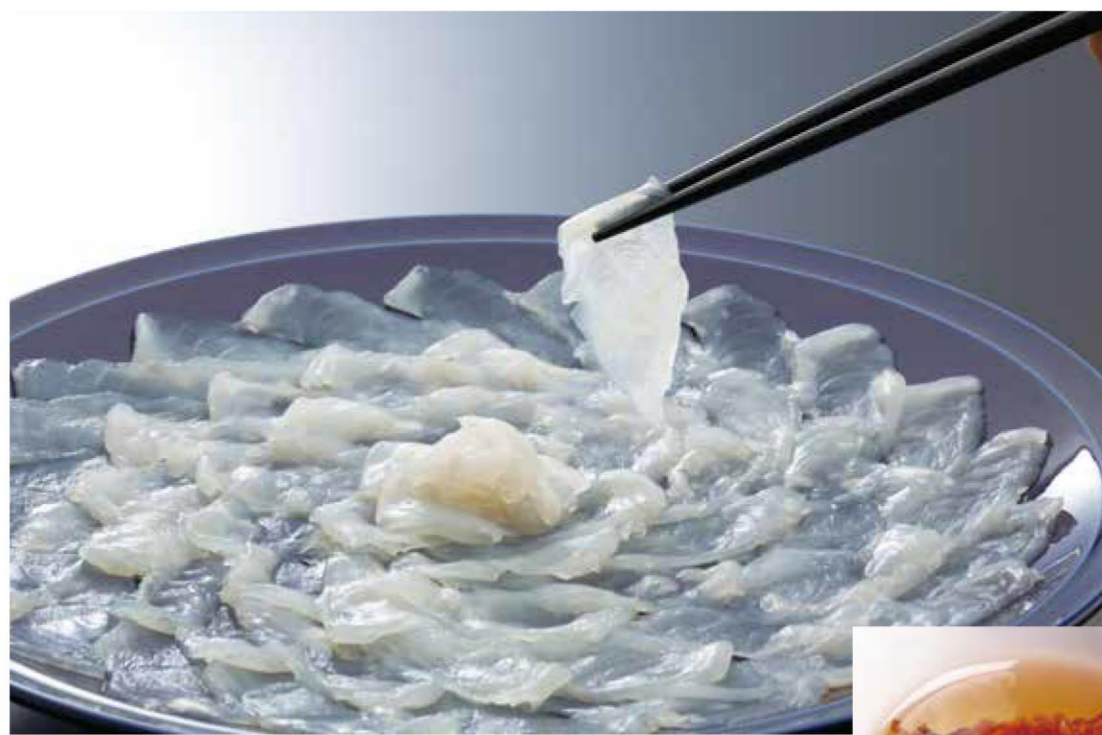
最高級ブランドの「極」



カニを茹でる風景は冬の風物詩

『若狭、ふぐ』『越前がに』 冬を彩る極上の味

暖流と寒流がぶつかりあうため、身の引き締まった良質な魚介類が水揚げされる若狭の海。寒くなるこの時期に恋しくなる温かい鍋料理をはじめ、味わい方は多種多様。さあ、「若狭ふぐ」「越前がに」を心ゆくまで召し上げられ！



弾力ある歯応えを楽しめる「てっさ」



香ばしさとフグのうま味を味わえる「ヒレ酒」



鍋のしめは雑炊で



「てっちり」は寒い時期にひときわその存在感を増す



ぷりぷりとした食感のフグのから揚げ



若狭湾の養殖風景

若狭ふぐ



ぼたん鍋

海の幸だけでなく、山の幸も豊富なおい町。特に名田庄周辺の山々で獲れる猪肉は、白い脂身と赤身のバランスが良く、評判が良い。毎年11月から翌年3月に行われるイノシシ猟。イノシシが脂肪を蓄え、身の締まる冬場が最高においしい時期である。その猪肉を使った「ぼたん鍋」は、おい町の冬の名物。味噌仕立ての鍋にボタンの花のように見える美しい猪肉と、地元の野菜をたっぷり入れて煮込むのが定番。脂肪の多い見た目とは異なり、脂くさはなく、しつこさもない。煮込むほどに猪肉の脂が味噌の中に溶け出して風味が増し、肉は柔らかく、まろやかな味わいになり、食べた人の舌を喜ばせてくれる。遠方からそのおいしさを求めて訪れる人も多い。体の芯から活力が湧いてくる猪肉を、さあ、「ぼたん鍋」で召し上がれ。

風味豊かな濃厚な味わいが特長

クエ鍋

九州・博多では「アラ」とも呼ばれ、幻の魚とされる「クエ」。10月から3月が旬。大きく、見かけの悪い顔つきからは想像もできない上品な味の白身は、脂がよくのっているのにしつこくない。「一度食べたら、ほかの魚はクエん」といわれるほどの高級魚。刺身や焼いてもおいしいが、何といても「鍋」が最高といわれている。その白身は上質なトロのような甘みを醸し、身と皮の間のゼラチン質は天然のコラーゲンがたっぷり、女性にはうれしかぎり。若狭町ではこの時期にクエ料理を提供しており、食通をうならせるほどの絶品と評判だ。極上の味をぜひとも味わってみては。



クエの刺身も人気



食通をうならせる「クエ鍋」

鍋で味わう冬の若狭

『ぶりしゃぶ』『ぼたん鍋』『クエ鍋』

寒い季節になると、「寒ブリ」「猪肉」「クエ」もベストシーズンを迎える。いずれも「若狭ふぐ」や「越前がに」と並ぶ冬の味覚として親しまれ、その食べ方もバラエティーに富む。中でも鍋料理は各食材のうま味を存分に引き出し、寒い冬にはぴったりの、心も体も温まる料理である。ぜひ、その魅力を鍋で楽しんでみてはいかが。



ぶりしゃぶ

出世魚の代表のブリ。約2kgまでをハマチ、約5kgまでをワラサ、それ以上をブリという。10kg前後100gものおいしいブリの条件といわれ、この時期にとれるブリは脂がよくのり、「寒ブリ」として珍重されている。獲ってから寝かせ刺身にしたブリ刺しは一段とうま味が増して、舌の肥えた食通をもうならせる。特にこりこりとした弾力のある食感もまた格別。寒ブリ漁で福井県唯一の水揚げ量を誇る美浜町では、様々な寒ブリ料理が楽しめる。ブリ刺しとともに人気を誇るのが「ぶりしゃぶ」。うま味と脂が凝縮された寒ブリをポン酢でさっぱりと頂くと、おいしさが口いっぱい広がる。この二つのほか、美浜町の民宿などでは「照り焼き」、「塩焼き」、アラや頭は「ブリ大根」、「かぶと煮」で楽しめる。さらには、「皮湯引きなます」や「漬け寿司」など、ほかではなかなか味わえないブリ料理もある。

寒ブリをポン酢で食べる「ぶりしゃぶ」

様々な料理が楽しめる「ぶりづくし」



約130種類のメニューがそろ



海、里・山の幸が満載

若狭路ご膳

敦賀市、小浜市、美浜町、高浜町、おい町、若狭町の各飲食店、民宿では若狭の海の幸、里山の幸を生かした地元ならではのランチメニューを「若狭路ご膳」として提供している。現在、100以上のお店が各店舗独自のレシピでこの「若狭路ご膳」を扱う。そのメニューは海鮮丼などの丼ものをはじめ、麺類、中華、洋食、定食、寿司など、各店が工夫を凝らした料理約130種類がそろ。へしこを使ったパスタやピザといった変わり種のほか、食後のデザートがセットになった「レディースランチ」も登場。

「若狭路ご膳」とは①米を使用する場合、福井県産米を使用②メニューの主品素材に、福井県嶺南地域の海の幸(養殖含む)や里山の幸(若狭牛、しねんじょ、ジビエ)など若狭をイメージできる食材を使用するほか、へしこ、焼き鯖、うなぎ、梅干しやミディトマト、かまぼこなど地域の特色ある食材を使用③若狭塗箸など若狭の特産品をできるだけ使用④価格は800円〜5000円⑤年間を通して提供——などがその条件。いわば「若狭のおいしい食材を存分に堪能できる若狭限定のご当地ランチ」である。

若狭の
伝統食

『若狭もん』あれこれ



贈答用としても人気

小鯛のささ漬け

若狭を代表する魚にはぐじ、サバ、カレイなどがあり、「若狭小鯛(キダイ)」もその一つ。やや黄色をおびた薄紅色が特長で、淡泊で上品な味わいが魅力。「若狭小鯛」を3枚におろし、酢と塩で軽く調味して杉樽に詰めた「小鯛のささ漬け」は、若狭の名産品。産品の確立した特性と地域との結びつきを有することから、2017年11月10日付で農林水産省・地理的表示保護制度(GI)で特定農林水産物として登録された。



GIマーク



「塩ぶり」の刺身



地場産野菜が自慢の「名田庄漬」

名田庄漬

大本山永平寺御用達の漬け物の「名田庄漬」。豊かな自然に囲まれた、寒暖の差が激しい山村「名田庄」の気候、風土で地元の農家が丹精込めて育てたおいしい野菜を、合成保存料なしで半年間じっくりと漬け込んである。キュウリ、ナス、ショウガが入った醤油漬けでごまの風味と唐辛子がピリッときた「ふる里」、ダイコンを刻んだ「しそ風味」など様々な味がある。温かいご飯、お茶漬け、お酒のつまみに昔ながらの「名田庄漬」を添えて素材の風味と食感を楽しんでみては。



「塩ぶり」のコモ巻き

美浜塩熟ぶり(塩ぶり)

美浜町日向地区で毎年、正月に執り行われる神事・板の上の儀で参会者に配られていた塩ぶり。この塩蔵熟成されたブリはこの地域のみ伝えられてきたもので、主に汁物や鍋の具材として食べられていたが、同地区以外では食されることはなかった。近年は、同町内の民宿などで味わえるようになった。生ハムのような味わいが特長で、オリーブオイルをつけてカルパッチョ風で食べるのが人気。

穏やかな海と緑豊かな山。そして、千年以上前からの都と交流があった「御食国」若狭。その風土と歴史から、この地ならではの食材や料理が数多く育まれていった。食材の宝庫・若狭から全国各地へ届けられる海や山の幸およびその特産品は、「若狭もん」というブランドで昔も今も重宝される。「若狭もん」の幾つかを紹介する。



コイ・フナ ショウガ醤油や酢みそを付けて食べるコイの刺身

三方湖の冬の風物詩・たたき網漁。水温が低下して動きが鈍くなった湖底のコイやフナを小舟から竹ざおで湖面をたたいて驚かせ、仕掛けた刺し網に追いつくまで伝統漁法だ。コイ・フナ料理の旬は脂がのる冬で、地元の若狭町ではごちそうとして食膳に上る。コイは冬の寒さで身が締まっており、刺身で食べるほか、甘露煮や味噌汁にもする。また、フナの刺身の味わいは淡泊で、噛むと甘みがじんわりし、臭みもなく美味この上ない。



最近、人気を呼んでいる「焼き鯖寿司」

鯖ずし

若狭湾の古くからの海産物の代表格はサバ。水揚げされたサバは「鯖街道」の起点・小浜市から熊川宿(若狭町)などを経由して京都に運ばれた。ただ、サバは身持ちが悪いため焼いたりしめたりと保存に努め、そこから生まれたのが「鯖ずし」である。長方形に固めた酢飯に塩サバの半身をのせ、出汁昆布で全体を包んだ棒寿司をいう。鯖街道沿いには「鯖ずし」を扱う料理店が数多くあり、また、伝統的な「鯖ずし」のほか、最近、注目を集めているのは「焼き鯖寿司」。脂ののった新鮮なサバを焼き、寿司にしたもので、熱を加えたサバは余分な脂が落とされ、生臭さが消え、うま味も倍増する。後味さっぱりで、寿司飯との相性も抜群。



口に入れるとほのかに潮の香りが広がる、敦賀産の「おぼろ昆布」

おぼろ昆布

薄絹のように柔らかで、口に入れると甘酢っぱく、ほのかに潮の香りが広がる「おぼろ昆布」。港町・敦賀市では江戸時代中期より「北前船」で運ばれてきた北海道産の昆布を熟練の職人の手により「おぼろ昆布」に加工し、敦賀特産品として上方へ出荷。今でも全国の8割以上を生産しており、カルシウムやビタミン、食物繊維が豊富な健康食品としても人気が高い。



浜焼き鯖

サバは若狭では「へしこ」に利用されるなど、地域に根付いた食材の一つ。代表的なサバ料理が、脂ののったサバをまるまる一匹竹串などに刺して焼き上げた「浜焼き鯖」。焼き上がっていくにつれ、脂が滴り落ちて煙が立ち上り、焼き目がついていく様は豪快。ふっくらとした独特な焼き上がりが特長の「浜焼き鯖」は、ショウガ醤油や大根おろしなどで食べると格別だ。

ふっくらとした独特な焼き上がりが特長

じねんじょクッキー

おおい町名田庄の特産品「自然薯」を使用し、サクサク感が人気の「じねんじょクッキー」。2017年夏、おおい町が暦のふるさとであることにちなみ、星を用いたパッケージに一新。また、クッキーも可愛らしい☆型に。



栄養満点のじねんじょを練りこんだクッキー

はまなすラスク

2017年10月より発売スタート。高浜町花「はまなす」の実のペーストを贅沢に塗り込み、青葉山で採れた和のハーブ「イブキジャコウソウ(列名:百里香)」を添えた「The 高浜」ともいえる新名物である。



高浜特産のはまなすの実を使用



冬に食べるのが福井スタイル

丁稚(でっち)ようかん

冬に水ようかんを食べるのが福井流。福井の水ようかんは総じて柔らかく、みずみずしいのが特長で、それゆえ傷みやすく気温の低い冬場が「旬」になったといわれる。また、その昔、ふるさとの若狭を離れて、丁稚奉公する子どもに若狭の土産として持たせたようかんであることが名前の由来となったという説もある。最近では若狭特産のくずを使った「くずようかん」など、様々な味を楽しむこともできる。

さとうみのさざなみ

若狭町の地元民宿の女将さんが2017年創作した、ご当地スイーツ「さとうみのさざなみ」。三方五湖と若狭湾のさざ波をイメージした「ナミナミ」模様、の生地には若狭名産の福井梅を使ったコンフィチュールをサンドした極上クッキーである。ミルクレープなホワイトチョコが梅のほよい酸味を引き立て、リキュールのリッチな風味と相まってもっと食べたくなるおいしさ。



さざ波をイメージしたデザイン



新鮮な牛乳を使用し、さっぱり味が持ち味

せつちゃん家のチーズケーキ

美浜町の人気スイーツの一つが町内にあるケーキ屋の「せつちゃん家のチーズケーキ」。牧場のしぼりたての新鮮な牛乳を使った、ふわふわでさっぱり味の昔ながらの手作りチーズケーキである。

敦賀ふわっせ

国際港・敦賀の歴史を背景に持つ「東浦みかん」を使った、嶺南の洋菓子の始まり処「KOBORI」の「敦賀ふわっせ」。高い技術力で小麦粉未使用を実現し、敦賀産のコシヒカリを使用したカステラに敦賀みかんの甘酸っぱいゼリーをクリームとともに包んだもので、さわやかな味わいが特長である。

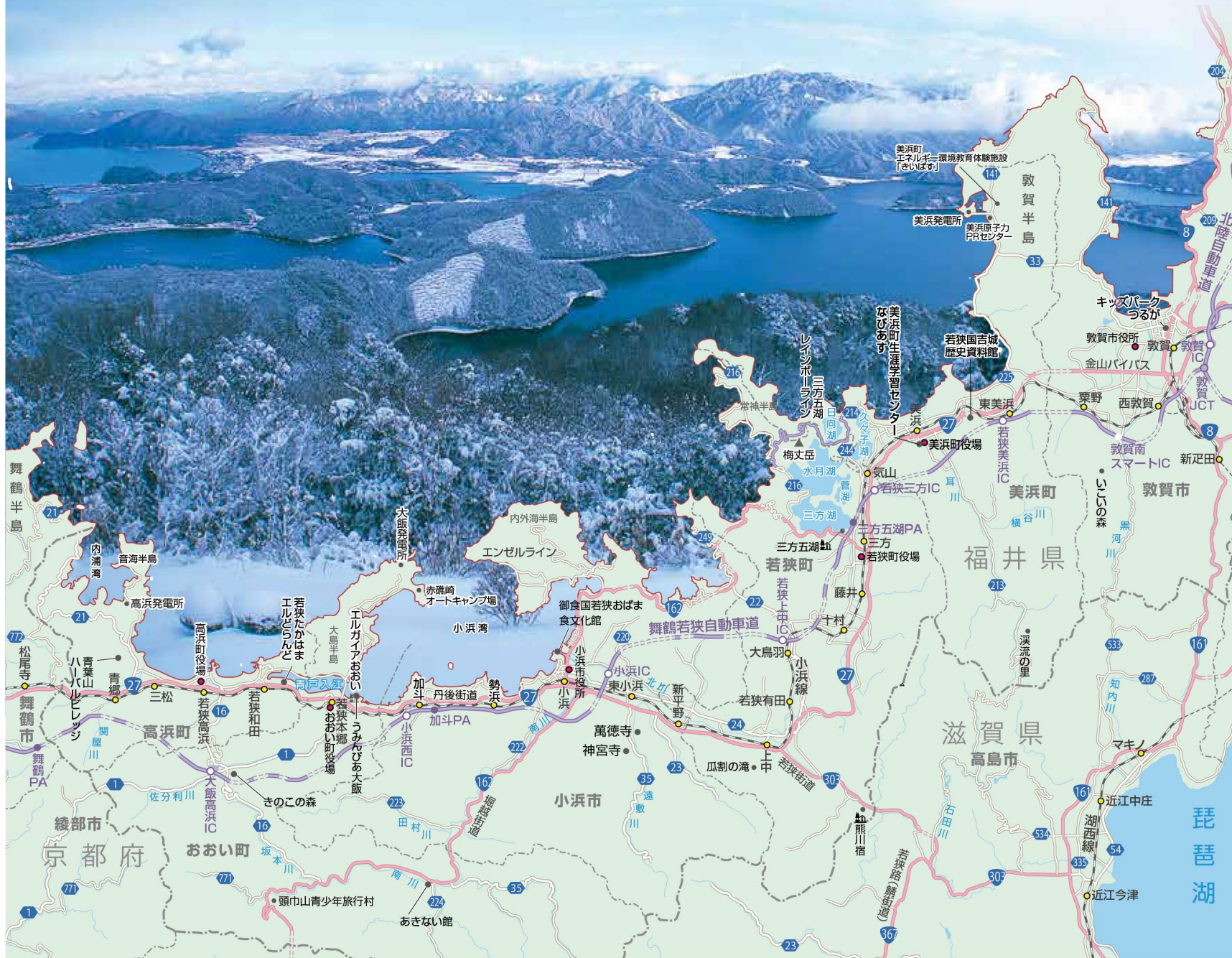


敦賀みかんとコシヒカリの絶妙なハーモニーが特長

おいしい若狭のスイーツ

WAKASASA

AREA MAP



交通アクセス

大阪から

電車	特急 敦賀:約1時間20分、小浜:約3時間 新快速 敦賀:約2時間
車	名神-北陸自動車道 敦賀:約2時間 名神-中国自動車道-舞鶴若狭自動車道 小浜:約2時間30分
高速バス	なんば他大阪市内 大阪~敦賀:約2時間40分、大阪~小浜:約3時間30分

東京から

電車	東海道新幹線-(米原経由)-北陸本線特急 敦賀:約3時間
車	東名-名神-北陸自動車道 敦賀:約6時間
高速バス	東京~敦賀:約7時間

名古屋から

電車	特急 敦賀:約1時間30分
車	名神-北陸自動車道 敦賀:約1時間30分 名神-北陸自動車道-舞鶴若狭自動車道 小浜:約2時間
高速バス	名古屋~敦賀:約2時間

イベントカレンダー

12月27日	美浜ハートフル朝市年末セール(美浜町) きな一れ歳末市(高浜町)
1月21日	日向水中綱引き(美浜町)
2月中旬	野坂だのせ祭り(敦賀市)
2月18日~3月4日	若狭たかまひなまつり(高浜町)
3月2日	お水送り(小浜市)
3月2日	加茂神社・春の競争祭礼「芝走り」(おおい町)
3月	梅まつり(若狭町)

本紙掲載の情報に関する問い合わせ先はこちら

若狭湾観光連盟	TEL.0770(64)5640	小浜市遠敷1-101
敦賀観光協会	TEL.0770(22)8167	敦賀市神楽町2-2-4
若狭美浜観光協会	TEL.0770(32)0222	美浜町松原35-7
若狭三方五湖観光協会	TEL.0770(45)0113	若狭町鳥浜122-31-1
若狭おばま観光協会	TEL.0770(64)6021	小浜市大手町6-3
おおい町観光協会	TEL.0770(77)1734	おおい町本郷153-1-2
若狭高浜観光協会	TEL.0770(72)0338	高浜町宮崎77-1-8