

海と自然に恵まれ、古代から「御食国」として都の食を支えてきた若狭地方。
街道を通じた往来のなかで育まれてきた豊かな食文化が色濃く残る
「若狭小浜」で初開催

平成28年6月26日(日)の第7回日本さかな検定を、福井県で初めて[若狭小浜会場]で開催します。

越前岬と丹後半島に囲まれた若狭湾はリアス式海岸をなし、日本海表層の対馬暖流と低層を流れる冷たい日本海固有水といった自然環境に恵まれ、400~500種ともいわれる豊富な魚種をもたらしています。若狭湾にのぞむ福井県若狭地方は古代、朝廷の食を支える「御食国」として塩や海産物などを都に届けてきました。なかでも、京都に水産物を運ぶルートは「鯖街道」とよばれ、2015年には文化庁の日本遺産「海と都をつなぐ若狭の往来文化遺産群~御食国若狭と鯖街道~」に選定されています。

現在では、若狭湾にそって並ぶ6つの市町が若狭地方を構成しています。

江戸時代、北前船の寄港地として栄えてきた敦賀市には、いまでも伝統の昆布加工の職人技が息づき、手すきおぼろ昆布のシェアは全国8割以上を占めます。また、冬の味覚の王様、越前ガニが水揚げされ、「敦賀ふぐ」は県下のトラフグ養殖地で生育しています。

昔ながらの漁村や民宿が多い美浜町。鯖をぬかに漬けた、伝承の保存食「鯖のへしこ」に季節ごとの鮮魚の舟盛りが出迎えてくれます。

鯖街道最大の宿場町として栄えた熊川宿を、滋賀県との県境付近に擁する若狭町。貴重な生態系から、ラムサール湿地条約にも登録される三方五湖も海浜近くに広がります。

古くから京都で「若狭もん」と呼ばれた代表格、若狭ぐじ(赤アマダイ)に、日本最北端の海で育まれる本真珠「若狭パール」を名産とするおおい町。

伝統のちらし寿司に、押し寿司、鯖寿司、炙りへしこ寿司と、江戸前寿司とはひと味違う「若狭たかはま寿司」は、すし発祥の地とも伝わる高浜町の名物。

今回の開催地となる小浜市は、古くから日本海の要港として栄えてきました。沿岸諸国の物資が集まり、ここから陸路を通って京都、奈良へ入り、また都への玄関口として大陸からの船も訪れた地で、いわば海の道と陸の道が結ばれる要所でした。京の都でとくに重宝されたのが豊富に獲れた鯖で、一塩して運べば、京都に着く頃には程よい加減に。幾筋もあるその道は「鯖街道」と呼ばれ、なかでもここ小浜から熊川宿を経て滋賀県に入り、京都大原へ出る若狭街道は、最大の物流量を誇りました。

港の近く、折れ曲がった道が歴史の古さを物語るいづみ町商店街に、鯖街道の起点をしめすプレートを見ることができる小浜は、いまでも鯖の街。塩鯖、へしこ、浜焼き鯖に焼き鯖寿司、そして食の世界遺産ともいわれるスローフード“味の箱舟”日本代表に選ばれた田烏(たがらす)のへしこなれずしと、伝承の味が息づいています。また、小浜港には「御食国若狭おばま食文化館」、東小浜駅近くに「県立若狭歴史博物館」があり、若狭地方の民俗歴史と食文化にふれることもできます。

開催会場は小浜湾にのぞみ、日本初の水産高校、小浜水産高校を前身にもつ若狭高校海洋キャンパス(小浜市堀屋敷 2-5-2)

検定当日は、前身の小浜水産高校時代に所蔵されてきた、小浜の漁業と食文化を物語る貴重な資料や品々を展示する予定です。

今回のととけん開催を機に、御食国由来の豊かな食文化と若狭湾に水揚げされる地魚を味わいに、歴史と伝統の港街を訪れてみてはいかがでしょうか。

小浜市・若狭高校海洋キャンパスへのアクセス

お車で：舞鶴若狭自動車道小浜インター下車、24号線を小浜駅方向へ 国道162号を右折小浜城址方向へ

「雲浜(うんぴん)」バス停と宮川薬局の間を左折 突きあたりを右折、再び突きあたりを左折

公共交通機関：JR 小浜線「小浜駅」より、あいあいバス[下り方面 泊・田烏行き]に乗車(15分)、雲浜(うんぴん)バス停下車、宮川薬局角を左折、徒歩5分。

お帰りは、小浜駅まで臨時市バスを運行する予定です。

[若狭小浜会場]

後援：福井県 小浜市 敦賀市 美浜町 若狭町 おおい町 高浜町 嶺南広域行政組合 若狭湾観光連盟
福井県立大学 JF福井漁連 福井新聞社 FBC福井放送 福井テレビ FM福井 嶺南ケーブルネット
トワーク チャンネルO