

6月 日本味めぐり

～ 福井県 ～



若狭湾沿岸でつくられてきた
 浜焼きさば、へしこは、いたみ
 やすいさばを美味しく保存する
 工夫から生まれたもの。

● 郷土の食材 ●

福井県は好漁場の
 若狭湾に面している。能
 登半島沖で北からと南
 からの海流がぶつかる
 若狭湾に流れこむため
 その荒波にもまれて育つ魚
 は、身がしまっている。さば、
 いわし、あじ、ぶりなどがとれる。
 さばは土いたむのがはやり
 ので、土塩さばやさばのへしこ
 (めかけ)、浜焼きさば(素
 焼きのさば)にして保存した。

← 浜焼きさば

とれたてのさばを開いて内臓を
 とり、竹串をさして焼く。昔は石
 浜に豆を下にしてつきし炭火で
 焼いた。



● 郷土の料理 ● 汁をかけて食べる「ほっかけ汁」



福井平野の北部一帯では、糸吉婚式や正月
 三が日の夕食にたまたての「食反に、ほっかけ
 汁をかけて食べる。ほっかけ汁とは、「ほっ」人参・糸こんにゃ
 く、油揚げなどを煮て、しょうゆで薄めに口まつけしたもの。
 「食反に汁を「ぶ」かける」がなまって「ほっかけ」という名が
 ついたといわれている。糸吉婚式の翌後にお家さんが食
 べる風習がある土佐域もある。

← ヨヨ二重もち



福井市の名産物。つたのある田舎の下の糸吉系産物の「ヨヨ
 二重」からつけられた。ヨヨ二重もちとは、もち米の米粉を水で二倍で
 蒸したものに、砂糖と水あめを混ぜ、カラ熱しから
 作りあげ、型に流して冷やし固めたもので、さらした甘さが人気。

メニュー

- ごはん 牛乳
- 土塩さば
- 五目豆
- ほっかけ汁

有名な
 農作物

