

find.fUKUI WONDERS

01

2017.1



□ 油揚げから見る福井の歴史と食と暮らし方と

泉志穂 / 小林恭一 / 佐々木京美 / 高橋玄峰 / 舟木貞裕

□ DESKTOP FUKUI

□ FUKUI INSPIRATIONAL TOUR

ナビゲーター：内田裕規

□ 恐竜のいる風景

□ タイムトリップ福井新聞 >> 1932.5.15

田村大 / 森岡咲子

□ 社長はっらいよ

酒井茂美 + 酒井康輔

□ 帰って来た！ トンマナオチサン

手巻ユニット

実は、福井は、油揚げ購入金額全国1位！
そして、とても美味しい！！

〔油揚げ〕 から見る

福井の歴史と食と暮らし方と、

〔歴史〕の視点

高橋玄峰さん
大安禅寺副住職

「仏教」や「禅」を身近に感じてもらおうと、萬松山大安禅寺(1658年建立)で幅広い活動に取り組んでいる。



仏教の戒律に基づき殺生や煩悩への刺激を避けるために生まれた精進料理では、肉や魚はご法度です。そんな精進料理において油揚げは、肉にも匹敵する高い栄養と滋味深い味わいを生み出す貴重な食材として重宝されてきました。福井は、浄土真宗中興の祖・蓮如上人による熱心な布教活動により、全国でも信仰心の厚い地域と言われているのですが、

油揚げ購入金額1位の裏には、人口あたりの寺院数日本一というのにも影響しているかもしれませんね。



〔栄養素〕の視点

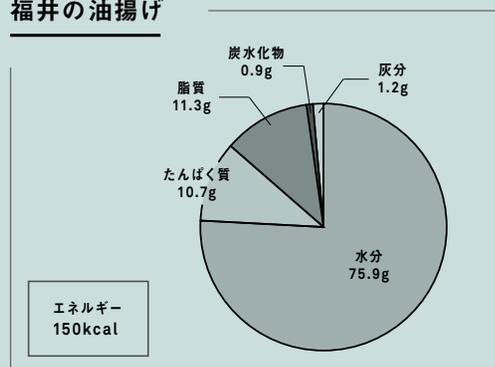
小林恭一さん
福井県食品加工研究所長

バイオテクノロジーをはじめとした技術に応用し、福井の食材を使った加工品の開発や改良、分析を行っている。



福井で油揚げといえば厚揚げ(生揚げ)のことですが、他県のものに比べてタンパク質の含有量が高いと言われています。そして、木綿豆腐を揚げるためカルシウムを多く含み、カルシウムの供給源として、また良質のタンパク源として有用な食材と言えるでしょう。また、一般的な油揚げよりもジューシーなのは、低温でじっくり揚げることにより、豆腐に多くの気泡ができて、煮物にするとダシが良くしみ込むため。日持ちはしませんが、使用する油が新鮮なので油抜きする必要がなく、濃厚な大豆の風味をそのまま味わうことができます。

福井の油揚げ



(日本食品標準成分表 2015 生揚げ 100gあたり) ※油揚げの製法によって数値は異なります

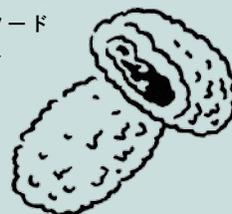
〔社会的背景〕の視点

泉志穂さん
福井新聞社文化生活部長

福井市生まれ。文化生活部、社会部、教育支社などで記者・デスクを歴任。生活情報誌「fu」の編集にも携わった。



油揚げを煮上げたものや油揚げが入った料理は、福井県民にとって幼い頃から親しんだ古里の味。それは共働き率と三世同居率の高さがともに全国トップにある本県の象徴でもあります。外で働く母親に代わって祖母がご飯支度をする家が多く、体で覚えた郷土料理の味が、代々受け継がれています。惣菜のコロッケに支払う額が全国トップにあるのも、この油揚げに“由来”している。福井の食に詳しいフードジャーナリストが分析するほど、大切な味なのです。



〔アレンジ〕の視点

舟木貞裕さん
FOOD WORKER FUNAKI / フードワーカー

1980年、福井県生まれ。大阪・福島にてアトリエキッチン「FOOD WORKER FUNAKI」を運営。



幼少の頃より“煮物”として食卓でよく見かけた食材を、あえてフレンチの技法でもある、じゃが芋の包み焼きにすることで、“焼き厚揚げ”のような食感に。ソースのブルーチーズが苦手な方はクリームチーズで代用可能です。

「厚揚げのじゃが芋包み焼き」ブルーチーズのソース



【材料(2人分)】厚揚げのじゃが芋包み焼き | 厚揚げ: 1/2丁、じゃが芋(メークイーン): 1個、塩: 少々、小麦粉: 少々、バター: 適量、油: 適量、好みのハーブ: 適量 | ブルーチーズのソース | A: ブルーチーズ(25g) / 生クリーム(25g)、B: マヨネーズ(50g) / 黒胡椒(少々)

【作り方】1. 厚揚げをペーパーで包んで30分ほど水分を抜く 2. ジャガイモはせん切りにする。少々の塩をふり、手でこねるようにもむ 3. 2の水分を拭きとり、小麦粉を加えて生地をつくる 4. 1の厚揚げを1/8にカットし小麦粉をまぶす 5. 4をせん切りポテトで包み、フライパンで油とバターで焼く 6. ソースをつくる。Aの調味料を混ぜ合わせ電子レンジで1分加熱し冷やす 7. 冷えた6とBを混ぜる 8. 厚揚げを盛りつけ、ソースと好みのハーブを添える

〔郷土食〕の視点

佐々木京美さん
福井郷土料理研究家

食工房「野の花」主宰。福井の食文化を次世代に繋げようと、地元の伝統食材を使った商品開発などを行う。



油揚げは、福井の食卓には欠かせない存在ですね。豆腐を菜種油で揚げることで油の旨味やコクがでるので、昔から、どのご家庭でも、季節の野菜と煮て食べられています。お肉の代わりになる食材として、冠婚葬祭など人が集まる時のおもてなし料理にも重宝されていました。煮る以外にも、県内各地に伝わる味付けした油揚げをごはんに混ぜ込んだ郷土料理「油揚げ飯」など、地区ごとに特色のある油揚げ料理が根づいていますよ。



FUKUI INSPIRATIONAL TOUR

福井ってどんな場所？

という声にお応えし、想像力/創造力をぐっと引き出してくれる、魅力的な場所を地元ナビゲーターがご案内。

ナビゲーター



内田裕規さん

(デザイナー/ HUDGE co.,Ltd)
福井を起点として生産者や企業のデザインを多数手がける。FLAT project や2016年7月にオープンしたCRAFT BRIDGEの創設メンバー。

今回は、福井駅徒歩圏内でお届けします！

足羽山



「足羽山」は、しだれ桜が有名な足羽神社や自然史博物館、動物園がある市民の憩いの場。福井市街を一望できる眺めは素晴らしく、山頂付近にある継体天皇の像は、足羽山のシンボルとして広く親しまれている。

Navigator's Comment

継体天皇は5世紀頃に越前地方を統治していた、福井最古の有名人名！ 笏谷石でつくられた石像の下には県内最大級の円墳があるなど、歴史スポットとしても有名です。

柴田神社

www.sibatajinja.jp
福井市中央1-2-17



戦国時代の名武将「柴田勝家公」とその妻「お市の方」、そして娘の「茶々、初、江」の三姉妹を祀る神社。家族や夫婦、兄弟の「絆」にご利益があると言われ、全国の勝家・お市の方ファンが訪れるパワースポットとしても有名。

Navigator's Comment

「お市の方」は聡明で絶世の美女だったことから「希代のモテ美人」とも言われているんですよ。恋愛でも仕事でもモテたい方は、ぜひ「モテ祈願」してみてくださいね。

迦毘羅

福井市順化1-1-14
営業:9:00~20:00 定休:日曜日・祝日



福井の繁華街・片町にあるカレーと珈琲の専門店。御歳84歳のマスターがつくるカレーは48種類のスパイスを配合したもの。また、こだわりのネルフィルターを使ったコーヒーも絶品。県外から通う人も多い、知る人ぞ知る名店！

Navigator's Comment

創業した戦前当時の行まいを残している迦毘羅。福井のまちのことなら何でも知っているマスターが語る当時のエピソードはかなり貴重です！

Bridge Brew

福井市中央3-5-12
営業:11:30~22:00 定休:日・月曜日



料亭が並ぶ浜町の新スポット「CRAFT BRIDGE」。築50年のビルを再生し、クラフト(工芸)を通して交流する場を生み出している。3階の「Bridge Brew」では世界を旅して出会ったクラフトビールを楽しむことができる。

Navigator's Comment

Bridge Brewでは常時20種類以上のクラフトビールや素材にこだわった料理がラインナップ。屋上テラスで星空を見ながら仲間たちとわいわい語らうのもおすすめです。

FLAT Bldg

福井市順化2-16-14
営業:17:00~22:00(金・土曜日は24:00まで) 定休:日曜日



福井市呉服町エリアにある食とデザインとものづくりを核にした新しいコミュニティスペース。1階には福井の旬の食材を使ったカフェ&バル、2階にはイベントスペースがあり、感性の高い人たちが集う場となっている。

Navigator's Comment

1階のFLAT KITCHENには夜な夜な福井のおもっしえ(おもしろい)人たちがやってくるので、行けば誰かに会えるはず。ここからいつも新しい出会いが生まれています。

DESKTOP FUKUI

Googleマップのストリートビューで、

福井のまちを旅して、旅の記録をスケッチ。

XSCHOOL 講師・原田祐馬さんの課題・DESKTOP FUKUI。受講生のみなさん、どんな旅をしてきたのでしょうか？



from KYOTO
木村慎弥さん
建築家

答えてくれたのは、このおふたり

from TOKYO
高橋めぐみさん
デザイン事務所アシスタント



僕は、人を描かずして、人々の営みを抽出しようと、大まかな輪郭をスケッチしていきました。高橋さんは？

私は、昔からある看板の文字や建物など、懐かしい風景に惹かれましたね。

なるほど、僕のスケッチとは対照的ですね！
細部や色指定まで描き込んでいて、さすがデザイナー。

こう比べてみると、おもしろいですね。
木村さんが特に気になった風景は？

海沿いで、山から伐採されたままの木、加工された製材の集積、木造の建物が一緒になった風景と出会ったんです。自然と人の営みの連なりが見えた気がして、嬉しかったですね。

私が気になったのは、福井シネマ！
シネマ1と3と4はあるんですけど、2が地図では見つからなくて(笑)。まちを歩いて見つけたいなあと、福井に行く楽しみが増えました。

恐竜のいる風景



今回の「恐竜のいる風景」は、福井駅で出会える恐竜たちです！



「福井を歩けば、懐にあたる」ならぬ、
「福井を歩けば、恐竜にあたる?!」

社長は つらいよ

福井は、社長輩出率 NO.1。
ねえ、ねえ、その社長さん、お悩みごたないですか？

呉服屋 もたはん 3代目社長 酒井茂美さん

お悩み 「このままでいいのか、
家業店としての生き残り」

和服を着る文化がなくなってきた、現代ならではのお悩みですね。



おやじ!!
おれを見習って、
毎日着物を着よう!
(長男・康輔さん/30歳)

