



御食国 若狭小浜

暮らしを豊かにする魚市場

蟹が解禁になり、小浜港にも水揚げされていました。



市場は、そこに住む人々の暮らしを身近に感じられる場所です。修学旅行二日目の朝一番に、「御食国：若狭小浜」の人々の暮らしに触れる時間をもつ事ができました。私たちが訪れたのは、魚市場。

家庭科では、「福井の美味しいもの食材」を使った一食分の献立を考えました。みんなの人気ナンバーワンは、何と言っても「蟹」でした。福井と言えば越前蟹のイメージがとても強いですね。小浜の魚市場にも、新鮮な蟹がたくさん並んでいました。黄色いタグには、「小浜港」の名前が刻まれていました。朝どれの魚を、新鮮なまま買って、家で調理しようとするお客さんの姿がたくさんあり、とても羨ましく感じました。



✪振り返りより

私は市場に行っているいろいろなことを知りました。イカやタコは一ぱいと数えたり、福井でとれた蟹には黄色いタグがついていたり、他の蟹は、北海道から生きたまま運ばれていたり。市場の方とも楽しくお話をして、嶺北と嶺南では方言が違うのかなと思いました。

若狭の魚の食べ方や干し方を知ることができました。若狭流の干し方は、醤油につけて干すことだそうです。福井は、塩漬けにして食べるそうで、場所によって違うことが分かりました。市場には、ロシアから来た蟹もあり、とても珍しく、ロシアでもなかなか多くは取れないと教えてもらい勉強になりました。

魚やまだ生きているタコなどを近くで見て、命の大切さを感じられたと思います。今までも、食べ物をなるべく大切にしていたけれど、修学旅行の二日間を通して、今までよりも大切にしようと思いました。市場は、人が説明してくれるので買いに来る人にとって安心じゃないのかなと思いました。

今までに見たことのない形で売られているものがあったり、見たことがあっても新鮮で美味しそうだったり、さすが食材の宝庫と呼ばれている地域だなと思いました。魚を売っている人も、幅広い年代の方々だったので、昔からこの文化は受け継がれているのだなと感じました。見たことのない形で売られている食材こそ、若狭小浜の地域性あふれる文化だと思ったので、その文化を受け継いで欲しいなと思いました。



この新鮮な食材で、どのような料理ができるのか、地域の人になって、食べてみたくなりました。