

伝承料理研究家 奥村彪生先生と行く 「御食国若狭おばま」への旅

12月5日(木)はなやか関西～文化首都年～2013「関西の食文化」企画ツアーとして、伝承料理研究家 奥村彪生先生にご同行いただき、食のまち「おばま」を訪ねてきました。

大阪をはじめ関西各地からのツアー参加者を乗せたバスは、途中「朽木郷土資料館」に立ち寄ったあと、一路「御食国若狭おばま食文化館」へ。

その車中、奥村先生から「お雑煮」の解説など『食』に関する大変興味深いお話をいただきました。

「御食国若狭おばま食文化館」に到着後は早速お食事処「濱の四季」で奥村先生監修の『一汁三菜』料理に舌鼓。

食事を終え、館内見学のあとは「若狭塗り箸研ぎ体験」。皆さんそれぞれセンス溢れる『My箸』を作られていました。



御食国若狭おばま食文化館

そして、いよいよ奥村先生による「鯖寿司実習」の始まりです。参加者の皆さんは、まず先生の実演をしっかり見て、その後、鯖寿司づくりに挑戦しました。皆さんかなり良い出来のご様子。召し上がるのを楽しみにしながらお土産に持ち帰られました。

また、食文化館には、昨日ユネスコが「和食 日本人の伝統的な食文化」を世界無形文化遺産に登録することを正式決定したこともあり、テレビや新聞の取材が多数きていました。ツアー参加者も取材を受けたり、食事風景の写真を撮影されたりとお祝いムードを味わうことができました。

今回のツアーはまさに「見る・聞く・作る・食べる・浴びる幸(さいわい)」を体感できた大満足の旅となりました。



料理教室（鯖ずし）

参加者からのコメント

- せっかくの良いツアーだったので、より宣伝を上手くすれば良いと思います。
- 少人数のツアーなので参加者の自己紹介があっても良かったです。
- 奥村先生と間近にふれあえるツアーでたいへん楽しめました。

など