



タウン



ミーティング



日本海・若狭湾沿岸の郷土料理の魅力 — さば食文化ラボラトリー 5つの謎 —

日本海・若狭湾沿岸では、古くからさばがよく獲られており、さばを使った郷土料理が、地域の食文化として定着してきました。ここには、地域の人々の「こだわり」をみることができます。

本タウンミーティングでは、参加者のみなさまとともに、その魅力を明らかにすることを目的としています。

2/18(日)

12:00~15:00

参加費
無料

「令和6年能登半島地震」の被災者を支援するため、会場に募金箱を設置しています。

会場 / 清輝楼 (宮津市字魚屋937)

定員 / 60名 各地のへしこ試食体験付き



プログラム

1. 講演・報告
 2. パネルディスカッション
- ※詳細は裏面をご覧ください。



● 焼きさばずし



● さばの棒ずし

さばを使ったおすし



● 丹後ばらずし



● さばの押しずし

さばの魅力発見!!



さばを使った発酵食品

● へしこ、こんか

さばを使った加工食品・料理



● 醤油干し



● 浜焼きさば

1 講演・報告

日本海・若狭湾沿岸地域の伝統的なさば食文化 —アンケート調査結果から—

京都府立丹後郷土資料館長 岸岡 貴英

日本海・若狭湾沿岸地域のさばの水揚げ・流通・販売

京都府水産振興事業団 専務理事 井谷 匡志 氏

特色ある郷土料理の生産・流通・継承の形態

●丹後ばらずしほか

元京都大学東南アジア研究所 特任教授 中村 均司 氏

●へしこと浜焼きさば —小浜の事例から—

小浜市文化観光課 主査 川股 寛享 氏

休憩 — 各地のへしこ試食体験

2 パネルディスカッション

さば食文化ラボラトリー5つの謎

- ① 私たちは、どこのさばを食べ続けてきたのか。
- ② さばを使った郷土料理には、どのようなものがあるのか。
- ③ へしこの味は、各地でどれくらい違うのか。
- ④ 丹後ばらずしは、どこまで変わり、どこまで広がっているのか。
- ⑤ 郷土料理は、いわゆる「美食」になりうるか。

【コーディネーター】

福知山公立大学地域経営学部教授 小山 元孝 氏

【主なパネリスト】

金沢大学人間社会学域地域創造学類准教授 林 紀代美 氏

京都府食育先生
(株式会社 加悦ファーマーズライス商品部部长) 浪江 正人 氏

丹後のくろねこ代表
(株式会社 小谷常代表取締役社長) 小谷 奈穂 氏



さばの魅力発見!!



問い合わせ先

京都府立丹後郷土資料館
宮津市字国分小字天王山
TEL 0772-27-0230

主催／京都府立丹後郷土資料館

協力／京都府（丹後広域振興局、中丹広域振興局、丹後教育局、中丹教育局）、
宮津市、京丹後市、伊根町、与謝野町、舞鶴市、福井県小浜市

令和5年度文化庁補助事業（「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業）

出典 さばの押しずし：農林水産省Websiteより
(https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/oshizushi_ishikawa.html)
へしこ、こんか・浜焼きさば：福井県公式観光サイト「ふくいドットコム」より

