

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

□ 帰ってきた！ 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

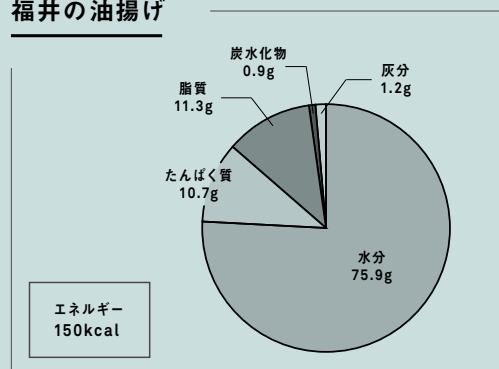
小林恭一さん
福井県食品加工研究所長

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

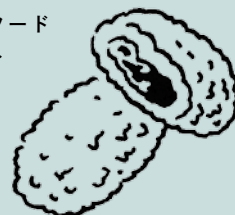
〔社会的背景〕の視点

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)

【つくり方】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！

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！

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。

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、

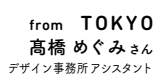
福井のまちを旅して、旅の記録をスケッチ。

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、
お悩みごとないですか？

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、
家業としての生き残り」

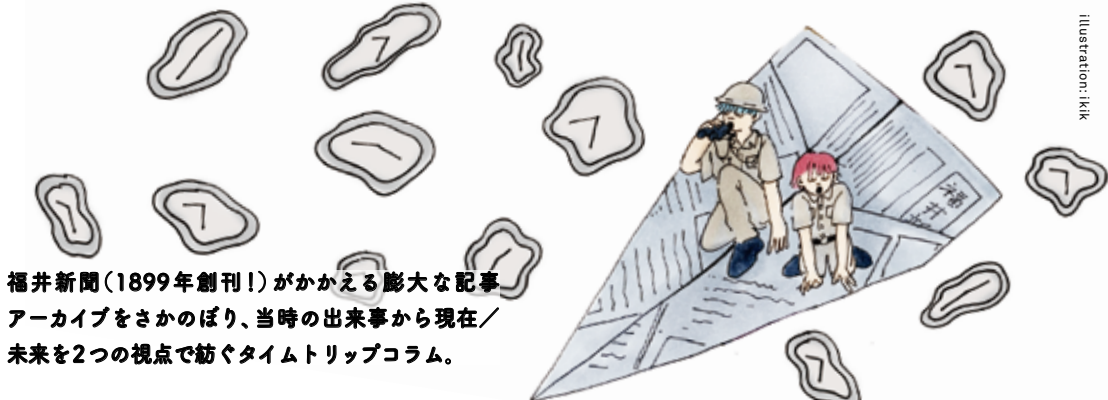
和服を着る文化がなくなってきている、
現代ならではのお悩みですね。



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)

タイムトリップ福井新聞

BACK TO 1932/05/15



福井新聞(1899年創刊!)がかかえる膨大な記事アーカイブをさかのぼり、当時の出来事から現在/未来を2つの視点で紡ぐタイムトリップコラム。

繊維産業のリバイバルに見る福井のイノベーションDNA

福井の繊維産業は今再び、世界をリードする存在になった。画期的な心臓手術用素材を開発し、『下町ロケット』のモデルになった福井経編興業。高度な情報技術・機械技術を駆使した生産革命の旗手として知られるセーレン。ほかにも幾多の先端繊維企業が県内に軒を連ねている。しかし、ここまでの道のりは険しかった。日本の繊維産業はオイルショック以降、競争力を失った。多くの産地が産業転換を図るなか、福井は地域の祖業・繊維にこだわった。そして、以前とはまったく違う体つきの産業に蘇らせたのだ。思えば、こんな換骨奪胎は福井のお家芸だ。越前漆器も、鯖江の眼鏡も、伝統産業の構えは残しつつ新しい産業に衣替えした。イノベーションとはゼロからイチを生み出すもの、という常識を塗り替える、独特の産業創造のDNAがこの地には息づいている。



田村 大さん
 リ・パブリック共同代表、東京大学 i.school 共同創設者 エグゼクティブフェロー
 イノベーションが次々起こる環境を研究し、再現を試みるイノベーション界の仕掛け人。

今回取り上げた新聞は……

「福井新聞」
 昭和7年5月15日刊

前日に行われた「福井人絹取引所」開所式の記事。福井で大正12年(1923)頃から人絹織物の製織が始まり、昭和6年(1931)には国内輸出入人造絹織物の6割以上を占める。絹糸の需要と供給をつなぎ、時と場所の違いから生まれる価格差を調和させるため、本邦初となる取引所が設立した。

景気上々吉の取引所開所式

オッパ街一帯大賑ひ

商社代理も臨席 祝辞祝電の山を 晴々しい理事長の挨拶

意義ある御祝儀 格付

場が持つ力と磁場のようなもの

11年ぶりに福井へ戻り、一昨年、福井駅東口に小さな宿をオープンさせた。半年かけてセルフリノベーションしたのは、築60年の民家。解体すると、材料難の時代に必死に部材をかき集めた痕跡が見え、一層愛着が湧いた。オープン以来、平坦な毎日の中にも実にドラマティックなことが起こる。偶然同じ職業だった人たちが仕事のジレンマを語り合う。初対面同士、以前同じイベントに参加していたことが発覚する。当宿が媒体となった出来事は枚挙にいとまがない。私は、「場」が持つ力を信じている。この記事の人絹取引所を含め、すべての場所は歴史を持ち、人の活動の拠点となり、ネットワーク形成の核となる。人が集まれば磁場ができる。各々の磁場の形や強さは異なるものだが、必ず力を持つ。場の運営に必要なパワー、その力さえも、集まる人々がもたらしてくれていると感じている。



森岡 咲子さん
 福井ゲストハウスSAMMIE'S オーナー
 1986年福井市生まれ、東京大学経済学部卒。建設会社勤務を経て2015年Uターン。

リ帰ってきた!

トンマナオチサン

はよしぬまの巻
 まんが手差ユニッツ

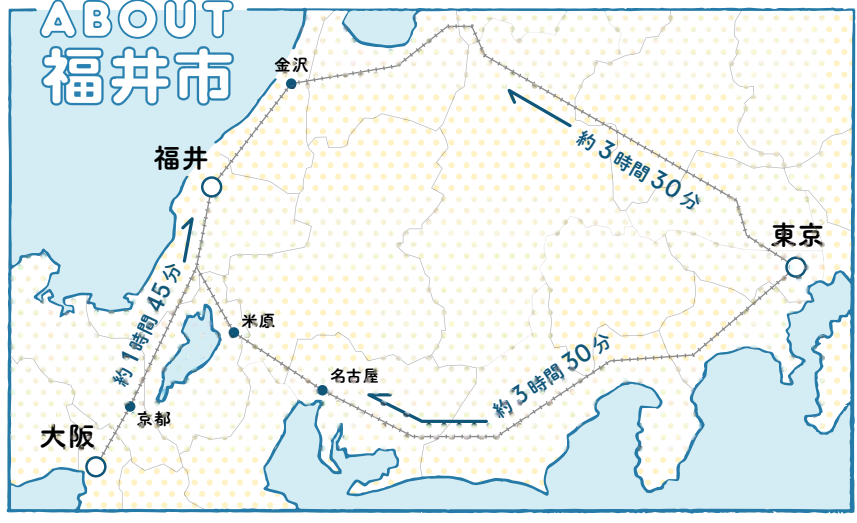
1) もう…… はよしぬま!

2) おお! なあ、なるほど!

3) 11ヨシネマを わたくしにも……♡

4) 福井弁ぞ「早くしなさい」と言ったのですよ

本漫画は、大正14年6月2日より掲載された福井新聞初の4コマ漫画「トンマナオチサン」をモチーフにしています。



日本から見た福井市

日本列島のへそに位置する福井県。その北部、福井平野にある福井市は、海・山・田園と豊かな自然に囲まれたまちです。これまで戦災や震災の度重なる災害に見舞われても復興を成し遂げてきた市民の姿勢を讃え、「不死鳥のまち」を掲げています。

福井のここが日本一!
 社長輩出率、三世同居率、女性有業率、油揚げ購入金額 (*2016年度現在)

データ	
面積	536.41km ²
人口	265,771人(2017年1月現在)
気候	平均気温 夏期:24.8℃ 冬期:4.1℃ 年降水量:2237.6mm (東京:1528.8mm)
特産品名物	コシヒカリ、越前がに、油揚げ、おろしそば、水ようかん、ソースカツ丼
産業	繊維、化学
主な交通	自動車、電車(JR、えちぜん鉄道、福井鉄道)、バス(京福バス)

実施主体: 未来につなぐ ふくい魅える化プロジェクト
 主宰: 福井市 協力: 福井大学産学官連携本部、株式会社福井銀行、株式会社福井新聞社 運営: 株式会社リ・パブリック、株式会社福井新聞社

『find.FUKUI WONDERS』
 発行日: 2017年1月18日 発行元: 福井市 監修: 株式会社リ・パブリック、株式会社福井新聞社 編集ディレクション&編集: MUESUM(多田智美、永江大) 編集協力: 石原藍 アートディレクション&デザイン: UMA/design farm(原田祐馬、西野亮介、平川かな江) 撮影: 出地瑠以、片岡杏子

未来につなぐ ふくい魅える化プロジェクト

make.fUKUI WONDERS

<http://makef.jp/>

*『find.FUKUI WONDERS』は、「未来につなぐ ふくい魅える化プロジェクト」の一環で発行しています。プロジェクトの詳細は、ウェブサイト (<http://makef.jp/>) をご覧ください。