

100年フードデータベース

都道府県名		福井県	
100年フード名		若狭おばま醤油干し	
認定部門		☐ 伝統部門 ☐ 近代部門 ☒ 未来部門	
発祥時期		☒ 伝承	
主な伝承地域		福井県小浜市	
食文化ストーリー （歴史・文化・関連行事等）		若狭の魚が集まる小浜市では、古くから魚を醤油干しとして加工する技術が受け継がれています。全国で一般的な塩干しやみりん干しではなく、しょうゆベースの調味液に漬け、一晚干したシンプルな加工品ですが、魚の風味や素材のうまみを損なうことなく、ふっくらと仕上げます。京都で珍重されるサバや小鯛の他、ハタハタやアジ、アナゴなど、さまざまな魚種で加工され、地域でもっとも愛される魚の加工食品です。 大量に漁獲された魚を、自分たちで食するために短期保存と旨み醸成を両立させたもので、一説では江戸時代から続くといわれています。醤油が一般普及した戦後からは、地域の魚屋の主な加工食品となり、小浜市の家庭の味となっています。	
特徴	食材	近海魚（鯖・小鯛・アナゴ等）、醤油	
	製造方法・調理法	醤油ベースの調味液を浸透させ一晚干します	
	道具・食器	特になし	
	種類・主な食べ方	☐ 米・餅・寿司 ☐ 麺類 ☐ 粉もん ☐ 酒 ☐ 茶 ☐ 菓子 ☐ 調味料 ☐ 野菜 ☒ 魚介類 ☐ 肉類 ☐ 海藻 ☐ 山菜 ☒ 日常食 ☐ 保存食 ☐ 発酵食品 ☐ 行事食 ☐ 贈答品	
保護・継承の取組		・御食国若狭おばま食文化館での調理体験 ・市内イベントやレストラン、居酒屋でのローカルフードとしての提供	
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に		【知】 御食国若狭おばま食文化館 https://www1.city.obama.fukui.jp/obm/mermaid/ 【食】 若狭小浜お魚センター https://osakanacenter.com/ 【食】 道の駅若狭おばま https://michinoeki-obama.jp/ 【食】 食文化館別館濱の四季 https://hamanoshiki.jp/	