

【小浜】江戸時代から近代にかけてサバの水揚げ基地としてにぎわった福井県小浜市。小浜を起点として海産物を京都へ運んだ道は「鯖（さば）街道」として名を馳せる。奈良・飛鳥の時代には豊富な海産物や塩を天皇家に納めた「御食国（みけつくくに）」だった。「海と都をつなぐ若狭の往来キッチンスタジオに設置された「KF1000」（左が小浜市企画部食のまちづくり課の嶋田幸起（しんせき）主事）

1107



文化遺産群「御食国若狭 狭おばま」が10月29〜30日と鯖街道が2015年度に創設された「日本文化館」周辺で開催される「第1号」として認定された。この認定を受けて、小浜は「鯖のまち」が全国の鯖サミットin若狭文化館は、若狭おばま

## 若狭おばま食文化館（福井県）

# 10月、しょうゆ干し作り体験 鯖サミットで脚光浴びる小浜

の風土と食に関する情報を集め、国内外に向けて幅広く発信する「食のまちづくり」の拠点施設として、03年9月にオープンした。各種の調理器具からかまどに至るまでを備えるキッチンスタジオを設置するキッチンスタジオを持つが、昨年9月、GSKの水分調整機能付き特殊冷風乾燥機、テイストモディファイア「KF1000」を導入した。食文化館では今年度からキッチンスタジオをもっと活用してもらうための取り組みを強化した。

その一つが「季節の調理体験」だ。前年度までは個人が申し込んで干物の狭町、小浜市がそれぞれ

「2016鯖サミットin若狭おばま」のポスター

の「当地のサバ料理を持ち寄り、大阪市の本社にある干物工房ラボでは、無料で体験できる。希望者は、電話または同社の「ソフト干物のホームページ」(http://www.softthimono.jp/) 経由で事前申し込み。ラボに来られなくてもいい。魚を冷蔵で送っていただければ、干物に加工します」

（小屋敷一雄社長。また、魚醬（ぎょしょう）干、みそ漬の下処理、食材の水分調整など、特色ある干物のサンプル発送も行っているが、好評だ。

●GSK(株)●

【代表者】小室敷一雄  
【本社】〒547-0012 大阪市平野区長吉六反1の2の1、☎06-4302-3470  
【東京出張所】〒106-0031 東京都港区西麻布4の17の7、☎03-3409-1723  
【札幌オフィス】〒060-0907 北海道札幌市東区北7条東3の15の30 S KY-OFFICE 1階、☎011-709-5366  
【取扱品】特殊冷風乾燥機「テイストモディファイア」  
【URL】http://www.gsk-clean.co.jp  
機器導入事例はソフト干物のホームページ softthimono.jp

（毎月1回掲載）