

# 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	<input type="checkbox"/> 伝統部門 <input type="checkbox"/> 近代部門 <input checked="" type="checkbox"/> 未来部門		
発祥時期	<input checked="" type="checkbox"/> 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)	<p>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。</p> <p>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。</p>		
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晩干します	
	道具・食器	特になし	
	種類・主な食べ方	<input type="checkbox"/> 米・餅・寿司 <input type="checkbox"/> 麺類 <input type="checkbox"/> 粉もん <input type="checkbox"/> 酒 <input type="checkbox"/> 茶 <input type="checkbox"/> 菓子 <input type="checkbox"/> 調味料 <input type="checkbox"/> 野菜 <input checked="" type="checkbox"/> 魚介類 <input type="checkbox"/> 肉類 <input type="checkbox"/> 海藻 <input type="checkbox"/> 山菜 <input checked="" type="checkbox"/> 日常食 <input type="checkbox"/> 保存食 <input type="checkbox"/> 発酵食品 <input type="checkbox"/> 行事食 <input type="checkbox"/> 贈答品	
保護・継承の取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>・御食国若狭おばま食文化館での調理体験</li> <li>・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</li> </ul>		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【知】 御食国若狭おばま食文化館  <a href="https://www1.city.obama.fukui.jp/obm/mermaid/">https://www1.city.obama.fukui.jp/obm/mermaid/</a></p> <p>【食】 若狭小浜お魚センター  <a href="https://osakanacenter.com/">https://osakanacenter.com/</a></p> <p>【食】 道の駅若狭おばま  <a href="https://michinoeki-obama.jp/">https://michinoeki-obama.jp/</a></p> <p>【食】 食文化館別館濱の四季  <a href="https://hamanoshiki.jp/">https://hamanoshiki.jp/</a></p>		