# be evening

火曜トラベル

ニッポン宝さがし 福井 FUKUI

# 熟成の昆布 永平寺の味

## ゆかりの人

バレーボール元日本代表 三屋裕子さん

安藤由福撮影

これといったとんがりがないのが福井県の良さとあえて言いたいんです。もちろん自然、歴史、海の幸、山の幸などセールスポイントはたくさんあります。しかし、福井県には地味ながらもキラリと光る宝物があるのです。

例えばコシヒカリ。新潟県産コシヒカリは日本一有名なブランド米ですが、実は福井県で誕生した品種なんです。国内の眼鏡フレームの90％以上が、鯖江市を中心に福井県内で生産されています。市場では、各ブランドの眼鏡として売られるので産地名は知られない。華やかではないが、すばらしきバイプレーヤー、名脇役です。

また、奈良・東大寺のお水取りは有名ですが、あの「駆水」は若狭から送られたという故事があり、福井県小浜市の神宮寺周辺では、毎年3月2日に「お水送り」が営まれています。

中学まで勝山市で育ちました。当時は平凡で退屈なところだと思っていましたが、大人になり、価値のある土地だと感じられるようになりました。

野菜も魚介類も、食卓にはいつも旬の食材が並びます。梅干しやたくわんは自家製。福井名産の「へしこ」はサバのぬか漬けが一般的ですが、実家ではイワシのぬか漬けを食べます。これだけで何杯でもご飯が食べられます。

おかげで私は体が大きくなり、バレーボール選手になったとも言えるかもしれませんね。

### ご飯が進む「へしこ」

## 地元イチオシ

東京・南青山の福井県アンテナショップ「ふくい南青山291」（☎03・5778・0291）の井上義信館長に聞きました。

**焼き鯖寿司**

福井名物。脂がのったサバと酢飯、シイタケ、ショウガも入っている。1050円（田村屋）

**若狭塗箸**

若狭は日本のはしの主産地。贈答用からお手頃価格までそろう。塗箸「貝錦」は900円（大岸正商店）

**羽二重餅**

福井銘菓。なめらかな舌触りが特徴。15個入り600円（錦梅堂）

**小鯛の笹漬け**

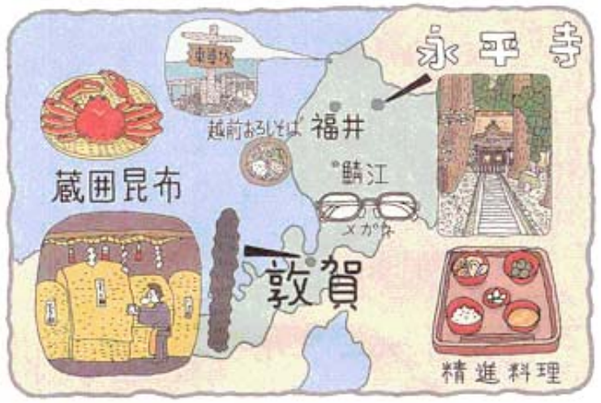
厳選した小鯛を本醸造酢に漬け込んだ逸品「すずめ小鯛」。2100円（津田孫兵衛）

**越前焼**

茶わん、コーヒーカップ、皿、とっくりなど各種そろう。ビアマグ1890円（越前焼工業協同組合）

**胡麻豆腐**

ゴマの風味が豊かな精進料理。みそだれ付きの「金箔胡麻豆腐」は546円（米又）




## 煮て揚げて無駄なく

極上の利尻昆布が、わらに包まれて眠っている。福井県敦賀市の昆布加工会社「奥井海生堂」には、昆布を熟成させるための囲い蔵がある。広さ約120坪（396平方メートル）、高さ約6メートル。空調設備によって温度、湿度が徹底的に管理されている。それはワインを貯蔵するワインカーブのような蔵だった。

「昆布はワインと似ているのです」と奥井隆社長（61）は語る。収穫年によって出来不出来がある。寝かせて熟成させるのもワインと同じ。「昆布は生きています。熟成によって味は深みを増していきます」。最低1年間、2年、3年、10年と寝かせる昆布もある。

産地や品質による格付けもされている。「1991年度香深産は最高の出来。ビンテージ昆布です」と奥井さん。香深とは礼文島の浜の名。ここで収穫される昆布が最高級とされる。

北海道の昆布が北前船で運ばれた敦賀では、おいしい昆布を関西に届けようと昔から加工技術を磨いてきた。奥井海生堂は1871（明治4）年創業。同じ福井県にある曹洞宗大本山「永平寺」御用達の老舗だ。

その永平寺の開祖、道元（1200～53年）が著した「典座教訓」は、食の大切さを強調している。典座とは、禅寺の料理長のことだ。

〈所謂、米穀等なり。打し得て、之を護惜すること眼睛の如くせよ〉

米や野菜を自分の目の玉のように大事にしなさい、といった意味。現在、永平寺の典座を務めている三好良久・老師（62）は「坐禅は『静』の修行、料理は『動』の修行です」と話す。

永平寺の台所では、現在も食材を無駄にしない努力が続けられている。例えば、ご飯をよそった後、おひつにはどうしても米粒が残ってしまう。そこで永平寺では、米粒を集めて冷凍しておき、一定量に達すると、おかゆにして食べる。「冷凍ができる現代ならではの無駄にしない術です」と三好老師は言う。

肉や魚などを使わない精進料理にとって、昆布はとりわけ重要な食材となる。「だしをとった後の昆布も、つくだ煮にするなど無駄にはしません」と三好老師は話す。

道元の時代から永平寺で作られている特別な昆布料理がある。昆布をゴマ油で素揚げした一品だ。栄養不足の修行僧にとって、海藻とゴマは貴重な栄養源として重宝されたという。

現在、この昆布料理は2枚の昆布を編み合わせてつくる細工昆布にして「吉祥昆布」と名付けられている。明治の半ばから奥井海生堂が納入し、もう100年以上、続いている。

「吉祥昆布」は永平寺の山号「吉祥山」にちなんだ縁起物の昆布だ。「吉祥」とは幸せという意味。永平寺では現在、「客膳」として供している。永平寺を訪れた客人の幸福を願って。

文・山田邦博
イラスト・茶畑和也

▼次は栃木県を訪ねます。

蔵囲（くらがこい）昆布を持つ奥井海生堂社長の奥井隆さん＝福井県敦賀市、滝沢美穂子撮影

## 散策ナビ

■交通　敦賀市へは、東京からは新幹線で米原駅へ。在来線特急に乗り換え敦賀駅下車。東京駅から約3時間。大阪駅からは在来線特急で敦賀駅下車、約1時間20分。敦賀駅～福井駅は特急約30分。飛行機なら小松空港から福井駅までバス約1時間。

永平寺へは、福井駅からの直行バスか、えちぜん鉄道勝山永平寺線で永平寺口駅下車、京福バスに乗り換え。

■問い合わせ　奥井海生堂（敦賀市神楽町☎0770・22・0493　http://www.konbu.co.jp/）▽永平寺（永平寺町志比☎0776・63・3102）1泊2日の「参籠（さんろう）」、3泊4日の「参禅研修」ができる。「参籠」は2週間前までに予約。「参禅研修」は、毎月10日の午前9時から、次の月の予約を受け付ける。詳細は電話で問い合わせ。

◆情報・ご意見はファクス（03・3541・0661）またはメール（yukan-toukou@asahi.com）で

©朝日新聞社 2010年　44563号（日刊）
2010年（平成22年）5月18日 火曜日 夕刊
朝日新聞
朝日新聞東京本社
発行所：〒104-8011 東京都中央区築地5-3-2 電話：03-3545-0131
www.asahi.com

be evening 火曜トラベル 2～4面

永平寺修行僧の貴重な栄養源となってきた昆布。囲い蔵のわらで熟成する極上の利尻昆布を福井県に訪ねる。2面
山口・錦帯橋に願いを　3面
築地のお握めアカイカ　4面
連載「メディア激変」8面
スポーツ9面／小説9面
文化5面
「窓」8面／円・株・金融8面
TV・ラジオ5.12面

新S あらたにす http://aliatarys.jp 朝日・読売・日経よみくらべ

藤原歌劇団公演 セリアの大傑作 絶賛発売中
ロッシーニ・シリーズ第6弾
アルベルト・ゼッタ指揮
タンクレーディ
（オペラ全幕 字幕付）
待望の初来日。
マリアンナ・ピッツォラート
高橋薫子・中井亮一ほか 松本重孝
6/11(金)18:30-13(日)15:00
東京文化会館
席 S¥18,000 A¥15,000 B¥12,000 C¥9,000 D¥6,000 E¥3,(学生)
問合 日本オペラ振興会03-6407-4333 オンライン予約 www.jof.or.jp

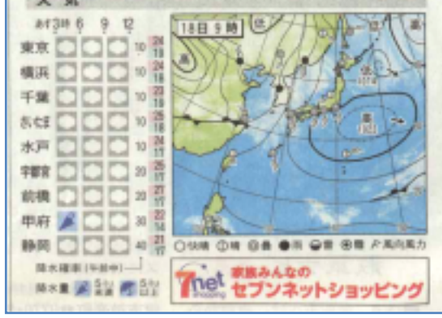
### 素粒子

カオス　世界はそこから始まる。古代ギリシャの詩人ヘシオドスの神統記が記す。カオスとは日大な裂け目とも混沌とも。

ユーロ　ギリシャの財政危機から始まったユーロ急落。さてその先に待つのは欧州連合の裂け目か世界経済の混沌か。

エウロペ　ヨーロッパの語源となる名を持つ王女はゼウスにさらわれた。ギリシャの最高神は再び欧州の宝をさらうのか。

### 天気




7net 家族みんなのセブンネットショッピング