

鯖街道

日本海にのぞみ、豊富な食材に恵まれた小浜は、古代から京の食文化を支えてきました。近年「鯖街道」と呼ばれる小浜と都をつなぐ街道群は、様々な物資や人、文化を運ぶ交流の道として日本遺産第1号に認定されました。



鯖街道 針畑峠 古代、若狭国府が置かれた遠敷の里から、針畑峠を越えて朽木を経由し、京都鞍馬に向かう針畑越えの道は、険しい道のりではあるが若狭と京都を結ぶ最短ルートとして盛んに利用されてきました。



京は遠でも十八里 一塩した鯖を背負い峠を越え、京へ着く頃には程よい塩加減となり「若狭もの」と重宝されてきました。



鯖街道起点 鯖街道起点のいづみ町商店街には焼き鯖を焼く店や魚屋、食堂が並び威勢のよい声が飛び交います。



ふるさと茶屋 せえもん 清右衛門 遠敷丹後街道の町並みの中に、古い商家がいつぶく処となっています。



若狭塗箸生産日本一 匠が何度も塗り重ねた漆を磨いて生み出す若狭塗は伝統の技の美しさ。

御食国

若狭は奈良時代以前から、海産物や塩などを朝廷に納めていた御食国のひとつ。伊勢、志摩、淡路とともに、豊かで繊細な最高級の食材を献上してきました。若狭ものと称される美味しさを味わいに来ませんか。



小浜港水揚げ リアス式海岸の若狭湾は天然の良港に恵まれ、多くの魚種が様々な漁法で収穫されています。



鯖寿司 鯖街道を通った文化の交流により、京都の鯖寿司が生産地で根付いた名物です。



若狭ぐじ(甘鯛) 昔より若狭ものの甘鯛は最高級食材として京料理で珍重されてきました。若狭焼きや昆布、蒸し物、揚げ物など絶妙な味です。



小鯛のささ漬け 小鯛を薄塩し酢に漬け、笹の葉を添えた名産品です。



鯖のへしこ 塩と糠で漬け込んで作る若狭の伝統的な保存食。



若狭かれい 淡白な白身と甘さから「甘かれい」とも呼ばれる若狭かれいは毎年、皇室に献上される逸品です。