

郷土料理

サバ料理

サバは小浜において主要な食材であり、重要な輸出品でもあります。サバは足が早いので、それに合わせた調理をする必要があります。かつては新鮮さを保つために、浜辺で串に刺し、サバを焼いていました。焼いたサバは通常、生姜醤油で味付けをします。小浜では祭りやお正月などのお祝いにもサバが食べられます。焼きサバ寿司も、この地域の人気料理です。焼いたサバは、なまぐさ汁と呼ばれる汁物にもなります。出汁はサバの骨と頭から取られ、そこにサバのほぐし身、豆腐、ネギなどの野菜が加えられます。なまぐさ汁は、特別な行事や葬儀のような機会で食べることが多いです。サバと地元産のネギから作られた郷土料理である「ぬた」は、祭りや法事などでよく食べられます。

甘味

若狭おばまは、あずきを使った地元の季節の甘味を 2 つ生み出しています。夏には、くず饅頭と呼ばれるゼラチン状の甘いお菓子が人気です。半透明の外層は植物のクズの根の粉末から作られており、非常にまろやかな風味があり、中には少し甘い小豆が満たされています。この饅頭は涼しく爽やかで、お腹にも優しいです。冬には小豆を固めた丁稚羊羹を食べることができます。ほのかな甘みがあり、水ようかんよりも滑らかです。主な材料は小豆と寒天です。防腐剤が含まれていないため、通常、暖かい夏の時期には作られません。