

小浜市の海と魚

小浜市のリアス海岸には、さまざまな魚や海の生き物が生息しています。その海は山から運ばれる養分に富んでおりプランクトンや海藻が繁殖しています。これにより豊かな海洋生態系を作り、若狭湾の寒流と暖流の混ざり合う環境が多様性に富む理想的な環境を生み出しています。

小浜で獲れる魚の中でも、若狭ガレイと若狭グジはブランド魚の地位を獲得しています。若狭ガレイは古くから京都で珍重され、現在では毎冬、皇室に献上されています

かつての古都である京都は、鯖街道として知られる一連の道を介して若狭に繋がっていました。この経路には 1,500 年の歴史があります。人々は、塩漬けの魚、寿司、小浜の産物がいっぱい入った籠を背負って、徒歩でこれらの道を渡りました。いくつかの商品は、道に沿って他の商人に引き渡されました。一時、旅の荷物を運ぶために馬などの動物も時々使用されました。最も古いと考えられている道は、最短ですが難所な道でもあります。標高 830 メートルの谷と山岳地帯を横断するルートで、距離は約 72 キロメートルです。この距離は、江戸時代（1603～1867 年）において徒歩で約 2 日かかったと考えられています。若狭地方の魚介類やその他の水産物の最終目的地は通常、京都の錦市場でした。江戸時代の史料によると、若狭物として知られるこの地域のサバや他の魚介類は、何世紀にもわたり京都の市場で高く評価されてきたそうです。

陸上の貿易ルートに加えて、小浜港は海上貿易に非常に適した位置にありました。中国や韓国との貿易に使用され、北前船の寄港地でもありました。これらの船は、江戸時代（1603～1867）と明治時代（1868～1912）に大阪と北海道を行き来しました。北前船は大量の貨物を長距離輸送することを許し、途中の多くの港で寄港しました。これらの船の行き来は、日本のあらゆる地域の食文化に影響を与えました。当時、昆布とニシンは、北日本から若狭地方に持ち込まれた主な製品の一部でした。その後、昆布は若狭地方で加工され、京都に運ばれました。若狭瓦は特に寒さに強く、航行する際に安定させるための重しとして船に積まれていました。その瓦は今日でも北海道の小樽運河沿いの倉庫の屋根で見ることができます。