

御食國若狹小濱食文化館

2003 年 9 月,「御食國若狹小濱食文化館」正式開幕,其目的在於以小濱美食為核心,加強地區間的橫向聯繫,推動地區全體發展。

館內一樓主要展示日本食品模型,著力介紹日本的鄉土料理和飲食歷史。此處設有遊戲,便於了解「鯖街道」(古時從小濱運送鯖魚等物資到京都的路線),還搭建有仿照傳統「町屋」(類似台灣透天厝一樓為店面,其他為住家)建造的樣板屋,以及學習日式料理的烹飪教室(需提前去電預約)。

在位於二樓的若狹工坊,可體驗製作和紙、若狹漆筷、瑪瑙工藝品和食品模型。可近距離觀摩當地工匠的傳統技藝操演,還可在旁邊的禮品店購買他們的作品。

主館三樓有一處能將若狹灣美景盡收眼底的公共浴池,具有健康功效的中藥浴和海草浴在當地頗有人氣(刺青或紋身者禁止入內)。

若想品嚐若狹小濱美食,可前去位於分館的「海濱四季」餐廳。

食文化館致力於全面傳承及弘揚飲食文化。通過拉動地方特色產品的消費,支持當地漁業和農業發展,以保護河流、海洋等重要的自然資源。食文化館的飲食教育和烹飪教室活動,旨在傳播膳食知識,堅持使用當地食材,重視營養均衡的健康飲食。活動以全年齡段人群為對象,小學生們也經常來這裡學習如何處理魚以及如何烹飪日本料理。小濱市通過保護飲食文化和啟發年輕一代,努力將獨特的鄉土料理不斷發揚光大。