

御食国若狭小滨食文化馆

2003 年 9 月，“御食国若狭小滨食文化馆”正式开业，其目的在于以小滨美食为核心，加强社区间的横向联系，推动社区经济全面发展。

馆内一层主要展示各类日本食品模型，着力介绍日本的乡土料理和饮食历史。访客可在游戏角了解著名的“鲭街道”（古时从小滨运送鲭鱼等物资到京都的路线），参观仿照传统“町屋”（街屋）搭建的房屋，或参加日料烹饪课（需要事先预约）。

在位于二层的若狭工坊，可体验制作和纸、若狭漆筷、玛瑙工艺品和食品模型。可近距离观摩当地工匠的传统技艺操演，还可在旁边的礼品店购买他们的作品。

主馆三层有一处能将若狭湾美景尽收眼底的公共浴池，具有健康功效的中药浴和海草浴在当地颇有人气（刺青或纹身者禁止入内）。

若想品尝若狭小滨美食，可前去位于分馆的“海滨四季”餐厅。

食文化馆致力于全面传承及弘扬饮食文化。通过拉动地方特色产品的消费，支持当地渔业和农业发展，以保护河流、海洋等重要的自然资源。食文化馆的饮食教育和烹饪教室活动，旨在传播膳食知识，坚持使用当地食材，重视营养均衡的健康饮食。活动面向全年龄段人群，小学生们也经常来这里学习如何处理鱼以及如何烹饪日本料理。小滨市通过保护饮食文化和启迪年轻一代，努力将独特的乡土料理不断发扬光大。