

ちりとてちんの世界を訪ねよう

福井県を舞台とした初の連続テレビ小説「ちりとてちん」。若狭塗箸の職人の家に生まれたヒロイン・和田喜代美が、大阪に出て落語家を目指すストーリー。笑いあり涙ありのドラマのあちこちに登場する福井の食や名所・伝統などの魅力を3回シリーズでご紹介します。

時代を超えて愛されています

ドラマにたびたび登場する「浜焼き鯖」。ヒロインの幼馴染のお父さん（魚屋がけんか中の人に差し出すと、その美味しさですぐ仲直りです）。

福井は古くから、朝廷に食材を提供する御食国として栄え、人気の鯖など美味

しい魚介類が行き交う京への道はいつしか「鯖街道」と呼ばれるように。その起点・小浜市のいづみ町商店街などでは、脂ののった豪快な浜焼き鯖と出合えます。また、浜焼き鯖を使った焼き鯖寿司は「空弁」などで全国的にも有名です。



浜焼き鯖

美味しさと健康の絶妙なバランス



若狭地方の伝統的な保存食「へしこ」は、魚のぬか漬けのこと。漬け込む「へしこむ」という方言からその名がついたともいわれます。特に鯖のへしこは有名で、軽くあぶっても、そのまま食べても、お茶漬けにしても美味。最近では寿司やパスタにも使われています。

旨みの詰まった塩辛さは裏腹に、含まれるペプチドが高血圧の予防につながるという研究結果も。「ちりとてちん」に特別出演した五木ひろしさんも大好物です。ドラマでは、福井名物水ようかんと合わせた「へしこ丁稚羊羹」なる珍デザートが登場しましたが、そのお味のほどは？

旨みの詰まった塩辛さは裏腹に、含まれるペプチドが高血圧の予防につながるという研究結果も。「ちりとてちん」に特別出演した五木ひろしさんも大好物です。ドラマでは、福井名物水ようかん



第一回の
お題は… 食

福井の冬はこれに尽きます

ヒロインがいよいよ落語家に弟子入りするとき、父母が師匠への挨拶にと持参したのが「越前がに」。兄弟子たちは、思わぬご馳走に大喜びですが、彼らでなくとも、思わず顔がほころぶ福井の冬の味覚の王者です。

その美味しさの秘密は、

暖流と寒流がぶつかる越前海岸沖の漁場とそこから近い港。抜群の鮮度で全国のファンの人気を博しています。実は、越前がにには、雄のズワイガニの別称。雌はせいこがにと呼ばれ、内子（卵巣）の美味しさも格別です。水揚げされてすぐ足に取り付けられる黄色いタグが、福井ブランドの証。漁は11月6日から3月20日まで。まだまだ楽しめますね。



越前がに

詳しくはこちらまで

浜焼き鯖を知る
いづみ町商店街
鯖街道の起点プレートや鯖街道資料館があります。
住所／小浜市小浜広峰
TEL. 0770-52-0153
http://www.4.et.tiki.ne.jp/~skato/sabakaido/

越前がにを知る

越前がにミュージアム
越前がにをテーマにした博物館。海鮮市場も併設されています。
住所／越前町71-335-1
営業／午前9時～午後5時
（海鮮市場は午後6時まで）
休館日／火曜日（祝日の場合はその翌日）
入館料／大人600円、小人300円
（海鮮市場は無料）
TEL. 0778-37-2626
http://www.echizen-kk.jp/

へしこ・若狭がれいを知る

御食国若狭おばま食文化館
若狭地方の食にまつわる歴史や文化を紹介しています。
住所／小浜市川崎3-4
営業／午前9時～午後6時
休館日／水曜日、12/28～1/5
入館料／無料
TEL. 0770-53-1000（代）
http://www.city.obama.fukui.jp/mermaid/

越前おろしそばを知る

今庄そば道場
子どもから大人まで、本格そば打ちが体験できます。
住所／南越前町大門10-3-1
時間／午前10時～午後2時～
休館日／火曜日
（祝日の場合はその翌日）
体験料／1こね（6食分）2100円
TEL. 0778-45-1385

番組情報

連続テレビ小説

ちりとてちん

現在好評放送中！
（～3月29日まで）

放送時間
●NHK総合・デジタル総合
（月）～（土）午前8:15～8:30
●NHKデジタル衛星ハイビジョン
（月）～（土）午前7:45～8:00
●NHK衛星第2
（月）～（土）午前7:30～7:45

〔再放送〕
●NHK総合・デジタル総合
（月）～（土）午後0:45～1:00
●NHK衛星第2
（月）～（土）午後7:30～7:45
（土）午前9:30～11:00
（1週間分）



父・正典と母・糸子が決裂！両親の仲たがひ解消に落語会を提案する喜代美。ゲストにはなんと五木ひろしが！
（1月21日～放送 第17回「子はタフガイ」より）