結の故郷 越前おおの

報道資料

【発信日】令和４年３月2４日
【問合わせ先】
大野市教育委員会事務局
生涯学習・文化財保護課 佐々木、不二山
電話 0779-65-5520 内線 78-576

「半夏生（はげっしょ）さばの食文化」が文化庁「１００年フード」に認定

～地域の誇りとして継承することを宣言します～

この度、今年度から文化庁が認定を始めた「１００年フード」に、大野市の「半夏生（はげっしょ）さばの食文化」が認定されたことをお知らせします。

記

１内　容　　認定名称　「半夏生（はげっしょ）さばの食文化」
　　部　　門　伝統の１００年フード部門～江戸時代から続く郷土の料理～

２認定日　　令和４年３月３日

３半夏生さばの食文化について
　　別紙のとおり

４そ の 他　　「１００年フード」とは次のような特徴をもつ食文化です。
・地域の風土や歴史・風習の中で個性を活かしながら創意工夫され、育まれてきた地域特有の食文化
・地域において、世代を超えて受け継がれ、食されてきた食文化

「１００年フード」の認定は、文化庁が、日本の多様な食文化の継承・振興への機運を醸成するため、地域で受け継がれ愛されている食文化を掘り起こし、１００年続く食文化として継承することを目指す「１００年フード宣言」の取組として実施したものです。

全国で１３１件、福井県では「半夏生さばの食文化」を含め、８件が認定されました。

〇半夏生さばの食文化

夏至から数えて 11 日目の半夏生の日に、串刺しの丸焼きさばを食べる風習。

夏バテ防止策として、藩主が焼さばを食べることを奨励した、あるいは、焼さばを配ったことにより始まったと言われています。

風習の始まりは定かでないですが、江戸時代後期には定着していたことが古文書からわかります。

内陸に位置する大野ですが、江戸時代には、越前海岸に接する飛び地「西方領」（現在の丹生郡越前町の一部）を持っており、このことが風習の成立に繋がったと思われます。

冷蔵できない時代は行商が運んでくる半夏生さばは御馳走でした。近年においては、市内の鮮魚店やスーパーで販売されており、店頭で焼き上げる鮮魚店には、煙と香ばしい匂いが立ち込め、半夏生さばを買い求める多くの人で賑わいます。その様子は、季節を感じさせる一つの風景となっています。