保存版

越前若狭

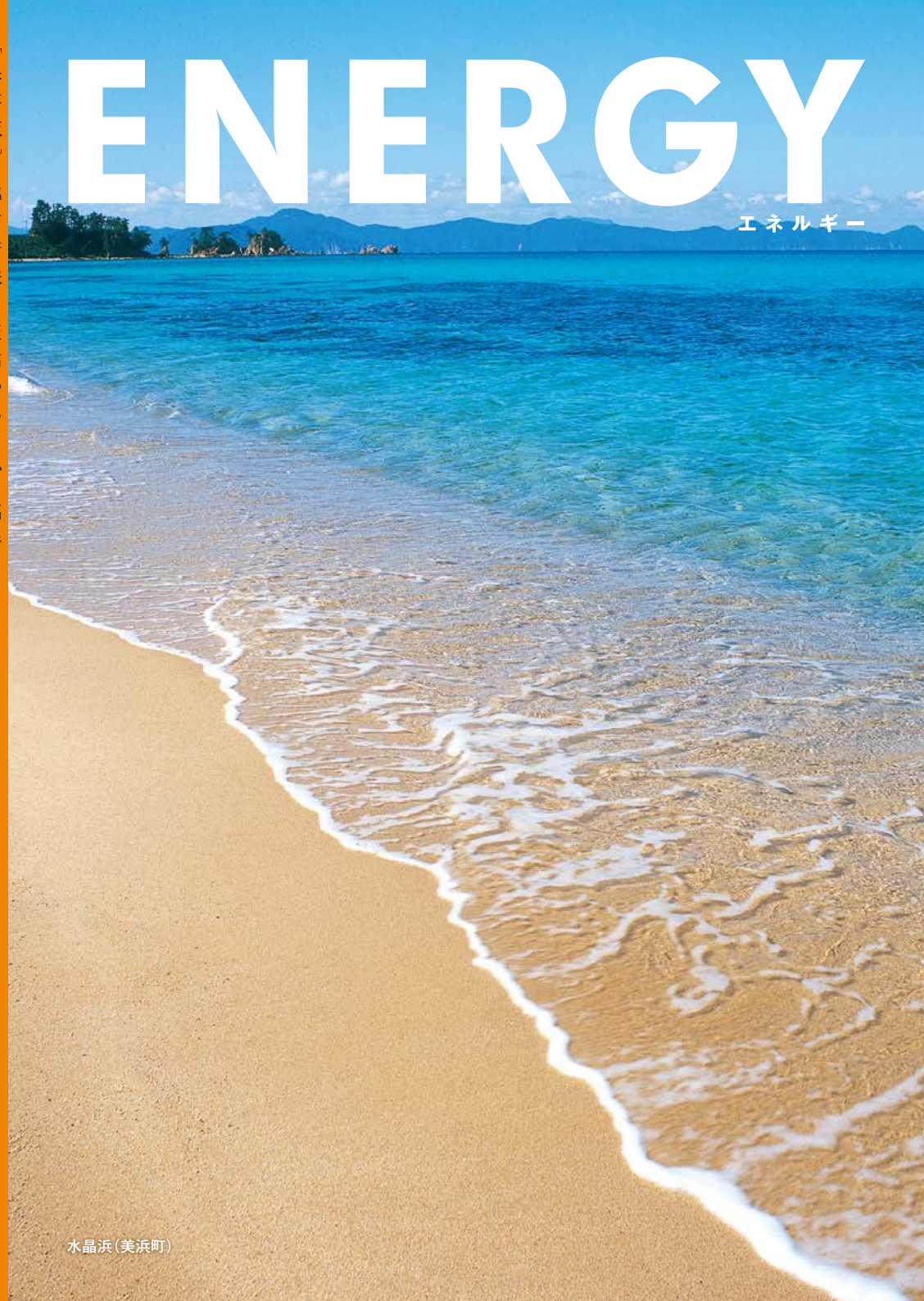
至高のありか　福井



［保存版］越前若狭　至高のありか　福井

ENERGY

エネルギー



水晶浜（美浜町）

保存版

越前若狭

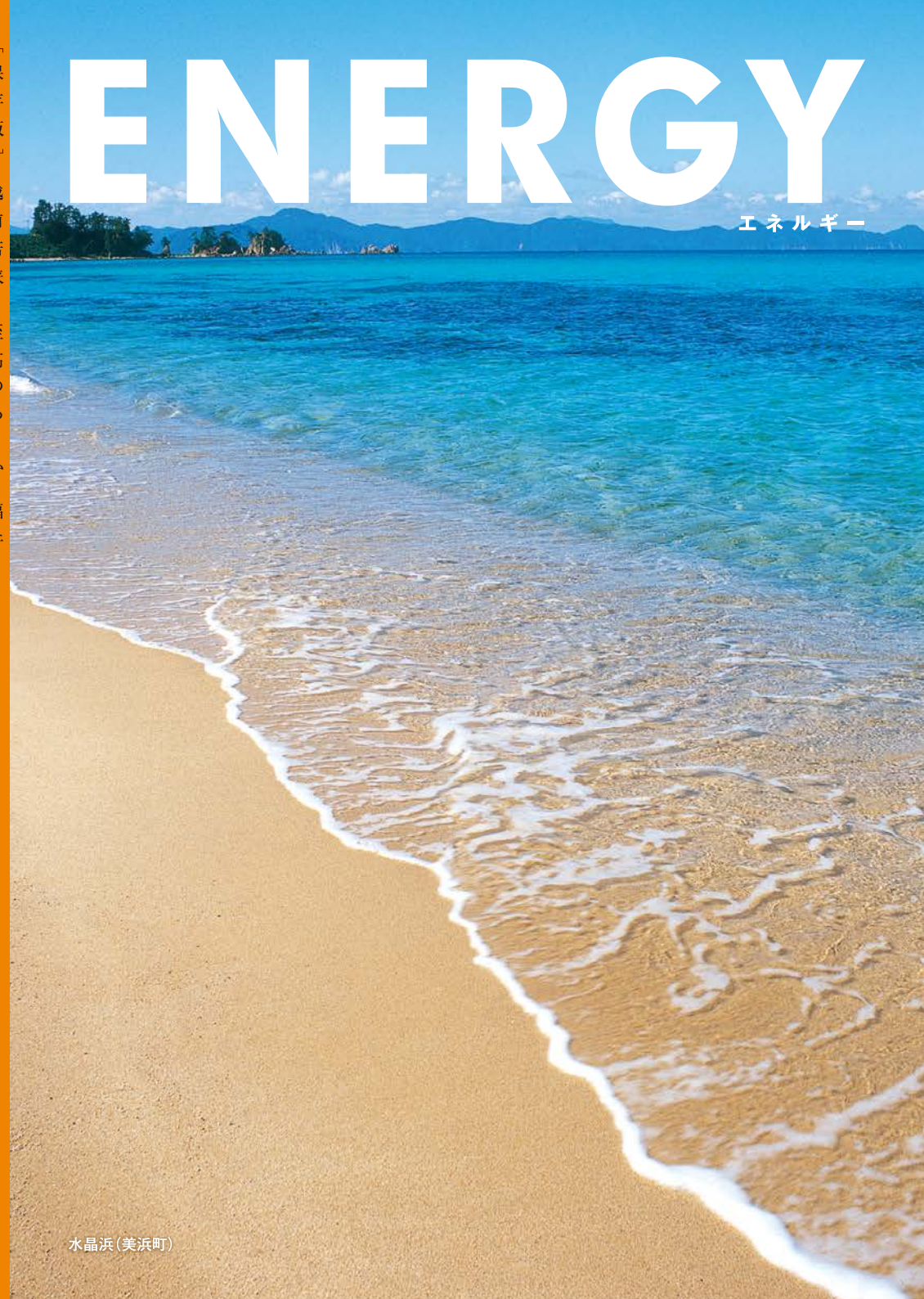
至高のありか 福井



［保存版］越前若狭 至高のありか 福井

ENERGY

エネルギー



水晶浜（美浜町）

越前若狭

至高のありか　福井

Contents

越前若狭至高のありか
北陸新幹線 福井・敦賀延伸 …… 4
絶景福井 …… 8
東尋坊 …… 8
龍双ヶ滝 …… 10
瓜割の滝 …… 11
蘇洞門 …… 12
音海大断崖 …… 13
福井県立恐竜博物館 …… 14
知的探訪 越前若狭 …… 20
敦賀 …… 20
美浜・若狭 …… 22
小浜 …… 24
おおい・高浜 …… 26
三国・あわら …… 28
永平寺 …… 30
白山・平泉寺 …… 32
南越前 …… 34
越前若狭歴史巡り ～史跡に残る物語～ …… 36
一乗谷朝倉氏遺跡 …… 36
越前大野城 …… 38
丸岡城 …… 38
劔神社 …… 40
岡太神社・大瀧神社 …… 41
氣比神宮 …… 42
金崎宮 …… 43
常高寺 …… 44
小浜城址・東京神楽坂 …… 45
越前若狭歴史巡り ～幕末明治の偉人～ …… 46
養浩館庭園 …… 46
松平春嶽・由利公正・橋本左内 …… 46
素晴らしき伝統工芸 …… 48
越前和紙 …… 48
越前漆器 …… 50
越前焼 …… 51
越前打刃物 …… 52
越前箪笥 …… 53
若狭塗 …… 54
若狭めのう細工 …… 55
越前織物 …… 56
めがね …… 57
越前若狭 食の文化遺産 …… 58
精進料理 …… 58
越前がに …… 60
へしこ …… 62
若狭ふぐのしゃぶしゃぶ …… 63
浜焼き鯖 …… 64
若狭ぐじの若狭焼き …… 65
越前おろしそば …… 66
ソースカツ丼 …… 67
厚揚げ焼き …… 68
水ようかん …… 69
ふくいブランド食材物語 …… 70
うなぎ …… 70
ふくいサーモン …… 71
若狭マハタ …… 72
ふくい甘えび …… 73
若狭牛 …… 74
いちほまれ …… 75
福井梅 …… 76
福井の酒 …… 77
福井の酒蔵一覧 …… 78
学びの森 若狭 …… 80
福井県年縞博物館 …… 80
縄文ロマンパーク …… 81
若狭国吉城歴史資料館 …… 82
おおい町暦会館 …… 82
福井県立若狭歴史博物館 …… 82
きのこものしり館 …… 83
御食国若狭おばま食文化館 …… 83
美浜町エネルギー環境教育体験館 きいぱす …… 83
SEE SEA PARK …… 84
UMIKARA …… 84
はまびより …… 84
若狭ベイクルーズ …… 85
うみんぴあ大飯 …… 85
アウトドア&アクティビティ …… 86
わかさいくる …… 86
シーカヤック …… 87
SUP …… 87
ジップライン・トレッキング …… 88
トレッキング・トレイルルート …… 89
アクセスマップ・福井県への交通案内 …… 90
ENERGY …… I

「越前若狭　至高のありか　福井」は
ウェブサイトでも閲覧することができます。
https://www.kepco.co.jp/corporate/profile/community/wakasa/shikou/index.html

［発　　行］
関西電力株式会社 原子力事業本部 地域共生本部
福井市大手2丁目7番15号 明治安田生命福井ビル8階
TEL 0776-27-5570
［発行日］2023年11月
［協　　力］福井県
［参考文献］福井ふるさと百景（発行／福井県交流文化部）
旬の里ふくい（発行／福井県農林水産部）

2024年春、北陸新幹線 福井・敦賀延伸！

2024年3月16日とうとう福井県にも北陸新幹線がやってきます。県内には4つの駅が設置され、各駅からさまざまな観光地に足を延ばすことができます。エリアによって特徴があるのも福井ならでは。駅からは私鉄やバス、レンタサイクルなど2次交通を使って足を運んでみては。



W7系



芦原温泉駅

福井が誇る温泉街と海の絶景を

駅名の通り、“関西の奥座敷”と呼ばれるあわら温泉（p28）に一番近い駅。また東尋坊（p8）やサンセットビーチ（p29）で日本海の絶景を楽しめるほか、冬になれば越前がに（p60）を堪能できる。


提供：JRTT鉄道・運輸機構







福井駅

福井の中心地、ハブ拠点として



各私鉄の発着地点でもあり、一乗谷朝倉氏遺跡（p36）や永平寺（p30）、福井県立恐竜博物館（p14）観光地へのアクセスも便利。駅周辺にも戦国時代や幕末の遺跡（p46）も多く、まち歩きをしても楽しめる。



越前たけふ駅

ものづくりのDNAが集まる場所

福井県の伝統工芸品（p48〜p55）や国内最大の生産量を誇るめがね（p57）など、ものづくりの集積地でもある丹南（たんなん）地域。歴史的な名所（p40、41）に加え、日本遺産の地（p34）でもある。


提供：JRTT鉄道・運輸機構









駅に着いたら2次交通で福井をより楽しむ





県内各地を走る私鉄（ハピラインふくい、福井鉄道、えちぜん鉄道）や越美北線を使えば、よりディープな福井を楽しむこともできる。車窓からの絶景や何気ない風景にも福井の魅力を感じられるはず。





三方駅（若狭町）

三方五湖を望むレインボーライン（p22）にほど近く、先人の暮らしを知る若狭三方縄文博物館（p81）に、7万年もの地球の歴史を見える化した福井県年縞博物館（p80）など、学びの施設が揃う。

小浜駅（小浜市）

「海のある奈良」とも呼ばれ、寺社仏閣の数はかなり多い（p24、82）。それだけ海を通じての人の流れがあり、県内の伝統工芸品8つのうち2つが小浜にある（p54、55）。派生した塗り箸の国内シェアは1位を誇る。









若狭本郷駅（おおい町）

海と科学と“公園”がすべて詰まったうみんぴあエリア（p84、85）と、自然と歴史を学ぶスポット（p82、83）が点在する山に抱かれた名田庄エリアという2つの顔を持つ（p26、27）。

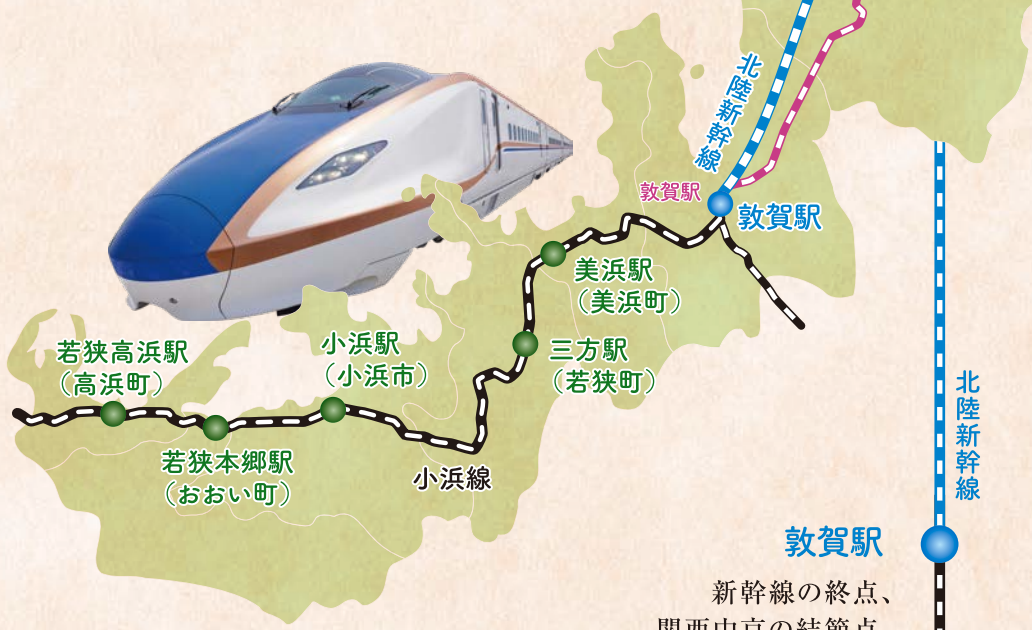


若狭高浜駅（高浜町）

世界で最も厳しいとされるビーチの基準「ブルーフラッグ」を、アジアの中で唯一取得し続けている高浜町（p26、27）。海を大事にする町であるところから漁業の6次産業化を目指すスポットも完成した（p84）。



小浜線



敦賀駅

新幹線の終点、
関西中京の結節点、
そして若狭路への玄関口

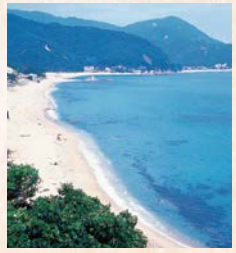


北陸新幹線の、現時点での終着駅である敦賀駅は、関西中京から伸びる特急の終着駅にもなり、古来同様、交通の要所としての存在感を高めていく。現在でもその名残が名所として点在している（p20、21）ので、交通という面での観光地巡りも面白い街。また、海山湖とさまざまな自然を有する若狭路の玄関口にもなり、鉄道やレンタカー、サイクリングロード（p86）などの交通インフラ整備もエリアを通して進んでいる。









美浜駅（美浜町）

透明度の高い水晶浜（p23）に加え、信長・秀吉・家康が一堂に会した若狭国吉城跡地（p82）があるほか、エネルギーを楽しみながら学べる施設・きいぱす（p83）や三方五湖（p22）にもほど近い。

北陸新幹線
小浜線

絶景福井

越前若狭には、
まだ見たこともない自然が残されています。
そこには悠久の時が刻んできた
奇跡のような景色が広がります。
圧倒するその姿を、
是非その眼で確かめてみてください。



断崖絶壁の奇勝

東尋坊

とうじんぼう

【坂井市】

世界で3ヶ所しかない
天然記念物の奇岩が連なる。

日本海の荒々しい波が、そびえ立つ断崖絶壁に砕け散る迫力。海岸線沿いに約１kmに渡って続く、海上約25m（ビル8～9階相当）にもなるゴツゴツとした岩の絶壁「東尋坊」は、福井随一の名高い景勝地です。世界でも３ヶ所しかないと言われる地質学的にも珍しい「輝石安山岩の柱状節理」の断崖は、国の天然記念物にも指定されています。かつて平泉寺の僧兵「東尋坊」の傍若無人ぶりを封じるため、他の僧達により東尋坊はこの断崖から突き落とされました。その後、49日間に渡って東尋坊の無念により海が大荒れになったという逸話がこの地名の由来とされています。東尋坊先端に浮かぶ雄島と共に、目に焼き付けたい絶景です。



JAPAN HERITAGE
日本遺産

瓜も割るほどの冷水

瓜割の滝

うりわりのたき
【若狭町】

森の中に湧く清らかな流れ。

天徳寺の境内奥、深い森の中の岩間からこんこんと湧き出る清泉。「名水100選」にも選ばれており、一年を通して水温が変わらず、つけておいた瓜が割れるほど冷たいというのが名前の由来です。幾重もの地層が自然のフィルターとなり、長い歳月をかけてろ過することでミネラル成分を豊富に含んだ水は、飲用としても親しまれています。



日本の滝百選

龍双ヶ滝

りゅうそうがたき
【池田町】

爽快感たっぷり落差60mの岩肌。

山あいの部子川と稗田川の合流地点にあり、落差60ｍの岩肌をなだらかに流れ落ちる滝。福井県内で唯一「日本の滝100選」に選ばれています。かつてあった深い滝壺に龍が住み、時折天に向かうためにこの滝を昇ったという伝説が残ります。岸壁から跳ねる水しぶきや音は爽快感たっぷりで、納涼スポットとして広く知られています。

遊覧船で望む絶景

蘇洞門

そとも

【小浜市】

波と風が形作った花崗岩の芸術。

内外海半島の先端にある海岸景勝地。遊覧船に乗ることにより、約6キロメートルにわたって続く奇岩や断崖などの絶景を楽しむことができます。これらの岩肌は花崗岩で、長年にわたり波や風の侵食を受け続け、不思議な形が作られました。代表的なスポットとして知られる大門、小門は、この浸食によって内部が縦穴状に貫通したものです。

目も眩むほどの断崖

音海大断崖

おとみだいだんがい

【高浜町】

東尋坊を超える高さ260mの断崖。

高さ25メートルの東尋坊に対して、こちらの大断崖はなんと260メートルもの高さがあります。整備された遊歩道を40分ほど歩くと、真上にある灯台付近からダイナミックな光景を間近に見ることができます。しかし最もおすすめなのは海側からの眺め。付近の集落から出ているチャーター船に乗ると、見上げるように大絶景を楽しめます。

福井県立恐竜博物館

日本でいちばん恐竜に会える場所。

「世界三大恐竜博物館」のひとつ、年間100万人が訪れる福井県立恐竜博物館が2000年の開館以来の大幅リニューアル！よりリアルな体験と実物大の恐竜の世界を極めた最新鋭ミュージアムに生まれ変わりました。

勝山市北谷町。1億2000万年前の恐竜が眠るこの地で、国内で採集された恐竜化石の多くが見つかっています。日本初の新種恐竜の発見など、国内の恐竜研究を牽引する発掘現場から数キロの場所にあるのが、「福井県立恐竜博物館」。周囲には約80haの公園がひろがり、恐竜モニュメントやアクティビティが人々を賑わせます。

「恐竜王国・福井」のシンボルとして多くの恐竜ファンを魅了し続ける福井県立恐竜博物館は、恐竜化石の学術研究やフィールドミュージアムの機能を備え、また、展示規模数と網羅する分類の広さは世界にも誇るほど。カナダ、中国の博物館と並び、「世界三大恐竜博物館」の一つに称されています。

2023年7月、開館23年で初となる大規模リニューアル。新たに加わった「新館」を中心に、よりリアルな恐竜の世界が体験できるスポットにパワーアップしました。





恐竜博物館へは、冒険気分が高まる恐竜列車や恐竜バスで。

車内外に施された恐竜たちや探検隊に扮した乗務員が、探究心と高揚感を掻き立ててくれる。どちらも事前予約制。運行スケジュールや予約方法などは下記お問い合わせ先へ。
（恐竜列車）えちぜん鉄道：☎0120-840-508
（恐竜バス）京福バス：☎0776-57-7700

新館

ようこそ、恐竜の棲む森へ。



3面ダイノシアター（新館特別展示室）

約900㎡の特別展示室では、夏から秋にかけて特別展を開催予定。その他の時期は、高さ9m、コの字型幅48mの巨大スクリーンを設置。1億2000万年前の中世代にタイムスリップしたかのような大迫力の映像を楽しめる。

開館から23年の技術と研究の粋を極めた実物大のリアルな体験

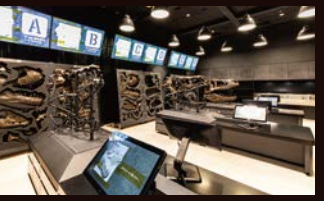
福井県立恐竜博物館を象徴する恐竜といえば、福井で見つかった新種の恐竜5種と1種の鳥類。リニューアルに伴い増設された「新館」では、その恐竜たちが実物大の姿で来館者を恐竜の世界へと誘います。3階建てドームの天井へと伸びるシンボルモニュメント「恐竜の塔」に、スクリーンいっぱいに古代生物たちが動き回る「3面ダイノシアター」。1億2000万年前の勝山・北谷の躍動感が広がります。

新館には、研究者さながらの研究体験ができる最新鋭設備のラボも新設。実際に研究員が行う化石の見極め、クリーニング、最新機器でのCTデータ観察、復元といったプロセスに触れ、世界に誇る研究技術の粋を体感できるのは、30年以上に渡り国内随一の恐竜研究を行ってきた同館ならでは。映画のワンシーンのような3つのラボで、本格的な研究体験を2時間かけて味わいます。



恐竜の塔（新館ホール）

ホール中央の、高さ13mのシンボルモニュメント。あしらわれている実物大恐竜は、下から、竜脚類のフクイティタン、イグアノドン類のコシサウルス、イグアノドン類のフクイサウルス、テリジノサウルス類のフクイベナートル、鳥類のフクイプテリクス、テタヌラ類アロサウルス上科のフクイラプトル。両脇に設置されたエスカレーターから、恐竜たちの迫力の表情を間近に見ることができる。









化石研究体験プログラム（新館3階）

研究者たちが化石を発掘してから行う研究プロセスを、3種類の体験を通し味わう。研究現場で使われる道具を使用し化石を削り出す「化石クリーニング」、12種類の化石CTデータを360°の角度から調査する「CT化石観察」。このほか、精巧な36ものパーツからティラノサウルス頭骨を組み上げる「T.rex頭骨復元」と、実際の発掘現場で採掘された岩石から化石を探し出す「化石発見プラス」は、時期により入れ替わり。小学生以上、予約制。

本館

日本随一の発掘フィールド「恐竜王国」からつなぐ世界

これまで累計1200万人以上を魅了してきた本館常設展示室では、展示物を更新し、恐竜研究や情報発信の拠点として飛躍のラインナップに。博物館の顔として人気を博すティラノサウルスロボットの角は装いを一新。囲んでいた壁を取り払い、アジアを代表する恐竜2体の全身骨格を両脇に配置しました。ティラノサウルスの迫力に加えて、肉食恐竜のタルボサウルスが今にも草食恐竜のサウロロフスに襲いかかるかのような臨場感が、目前に迫ります。

常設展示室全体の恐竜骨格標本も、44体から50体に数を大きく増やしました。人気のスコミムスなど、これまで展示されていなかった分類の骨格を追加し、展示室が恐竜図鑑に。

また、日本初となる実物ミイラ化石の展示を追加。「レオナルド」と呼ばれるブラキロフォサウルスのミイラ化石は、皮膚や筋肉、腱など、当時の様子を生々しく残し、ギネスブック登録にも至った希少な化石。恐竜ファンならずとも必見です。

世界の恐竜研究は前進し続けています。今回のリニューアルでは、最新の研究内容にあわせて、ティラノサウルスやその他恐竜たちの骨格や姿勢、ジオラマの植物や古生物の変更など、至る所に細かな修正も加わっています。日本で最も恐竜に会えるこの場所で、リアルな恐竜たちの世界を覗いてみてください。



フクイベナートル・パラドクサス

日本で発掘される恐竜化石のほとんどは各パーツばらばらで発見されるのですが、この化石は全身の70%が固まって発掘された珍しいものです。保存状態がよかったため、リニューアル前の休館時期にCTにかけての研究が進み、脳模型の展示を見ることができます。2007年に発掘、2016年に学名がつけられた、小型の獣脚類です。



フクイラプトル・キタダニエンシス

日本で初めて新種の恐竜として命名された肉食恐竜。1989年に発見し、2000年に学名がつけられました。全長4.2mで、前足のかぎ爪が特徴です。

福井県立恐竜博物館

福井は30年来の「恐竜王国」

恐竜王国の起源は、1982年、北谷町杉山の手取層群で古代ワニの化石が発見されたことでした。恐竜の存在を確信した研究者の情熱が、現在まで30年以上続く発掘調査を導き、1989年、国内で初となる新種恐竜の発見に至りました。日本で発掘された新種の恐竜10種のうち5種が福井で見つかり。また、日本の多くの化石が福井県で発掘されています。まさに恐竜発掘王国として、恐竜発掘・研究の拠点となっています。福井県立恐竜博物館は、発掘現場を抱え研究を行う国内唯一無二の博物館。カナダの「ロイヤル・ティレル古生物学博物館」、中国の「自貢恐竜博物館」と並ぶ「世界三大恐竜博物館」の一つとして、世界に誇る恐竜化石研究と情報発信を行っています。





（写真上）「敦賀市立博物館」は北陸初の電動エレベーターが設置されました（写真下）かつてユダヤ系の難民を受け入れた当時の建物を再現した「敦賀ムゼウム」



北陸線最長トンネル

敦賀市と南越前町の間、1170mもの距離を開通させた山中トンネルは明治29年に竣工されました。岩盤が固く、開通までに3年の月日を要しました



赤レンガ倉庫



北陸のハワイ「水島」

鮮やかなブルーに白い砂浜だけが続く、敦賀半島沖の島。その奇跡的な美しさから、口々に「北陸のハワイ」とも呼ばれることも多く、夏になると多くの海水浴客が訪れています。花の香りが島全体に広がってまさに南国ムードが漂っています。水島は無人島で、夏の間しか渡ることができません

天皇陛下も見惚れた絶景

杉津駅から見える車窓は北陸線屈指の美しさで、大正天皇がお召列車で通過したときも見惚れたと言われています。現在は北陸自動車道上りの杉津パーキングエリアになっており、変わらぬ絶景を楽しむことができます



tsuruga

敦賀

大陸への玄関口として栄えた港湾都市。

かつて東京とパリをつなぐ「欧亜国際連絡列車」の玄関口として、国際港の一つに数えられていた敦賀港。敦賀の地名が朝鮮半島の王子に由来するなど、古代より大陸との交流が深いほか、北前船の寄港地にもなり、第二次大戦時は杉原千畝（すぎはらちうね）によって多くのユダヤ難民が上陸した国内唯一の港でもあります。

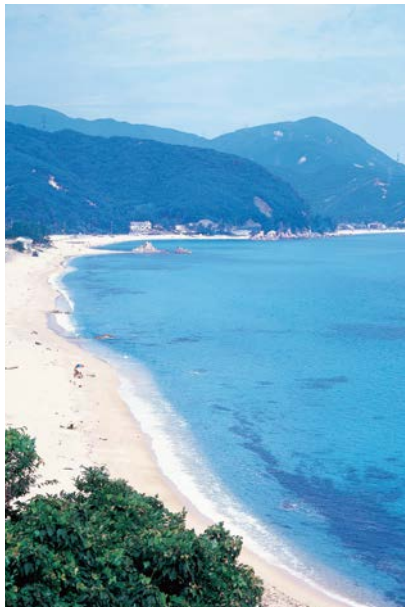
この地は京都に近い海の街だけに、平清盛の時代から運河計画などが上がっていました。その悲願が達成されたのが明治6年の、長浜ー敦賀間の鉄道敷設でした。その後鉄道は北進し、さらに険しい敦賀ー今庄間のトンネルも明治26年に開通し、鉄道による繁栄をもたらしたのです。

現在、その線路跡は道路となっており、当時のトンネル群や当時の繁栄を偲ぶ建築物などは令和2年に「日本遺産」に認定されています。



県境にある宿場町「熊川宿」

小浜を起点とする物流街道「鯖街道」。福井と京都の県境には、当時200戸を超えるほどの賑わいを見せた宿場町・熊川宿がありました。ここには異なる様式の建物が並んで建つなどの特長があり、平成8年（1996）には国の重要伝統的建造物群保存地区に選定されました



まるで宝石のような「水晶浜」

敦賀半島の西側にはきれいなビーチが点在しています。その中の一つ、まるで宝石のように美しい海と砂浜から名付けられたのが「水晶浜」です。毎年県内外から多くの海水浴客が訪れています





道徳心を養う「佐久間記念交流会館」

潜水艇の訓練中に沈没するも、息絶えるまで職務を全うし、その姿勢に世界中が称賛する日本海軍大尉・佐久間勉艇長の資料館。彼の高潔な生き様と、人として生きるための道徳心を学ぶことができます


三方五湖

mihama . wakasa

美浜・若狭

悠久の時を経て神秘さをまとう五色に輝く湖。

美浜町と若狭町の間には5つの湖（三方湖、水月湖、菅湖、久々子湖、日向湖）が繋がり合いながら横たわっており、その総称を「三方五湖」と呼んでいます。海水が久々子湖を通じて他の湖に渡り、塩分濃度に差ができる結果、水面の色がそれぞれ違うという神秘的な湖です。この風景を見渡すことができるのが梅丈岳の山頂・レインボーライン山頂公園です。空に浮く気分のリフトに乗った先には、足湯に浸かりながら眺めたり、ソファに横たわってのんびりしたりと、リフレッシュできる天空のテラスがあります。



山頂公園には三方五湖や若狭湾の絶景をゆったりと望む空間が各場所に設置されている。足湯に浸かりながらのひとときは、これまでにない解放感で全国からも観光客が訪れている



重要文化財を巡る旅を

重要文化財や国宝が数多く点在する小浜市では、国宝めぐりを楽しむこともできます。写真は羽賀寺に安置されている十一面観音菩薩立像（重要文化財）です



奈良・東大寺へ続く「お水送り」

3月12日に奈良県の東大寺で行なわれる「お水取り」に呼応する神事「お水送り」が3月2日に小浜市の神宮寺で執り行なわれます



人魚伝説が残る「入定洞」

人魚の肉を食べて800年生きたという伝説が残る尼僧・八百比丘尼。彼女が最期を迎えた洞には健康長寿を願う人が多く訪れています



鯖街道繁栄の名残「三丁町」

紅殻格子が道に沿って続く、花街の名残を残す町並み「三丁町」。細い路地のどこからか聞こえてくる三味線の音が、より風情を感じさせてくれます。カフェや食事処なども誕生し、落ち着いた雰囲気で過ごせそうです


神宮寺

obama 小浜

都への物資拠点は豊かな文化を有する「海のある奈良」。

奈良時代、朝廷へ献上する食物の産地であった「御食国（みけつくに）」。全国に点在していたとされる御食国の一つが若狭国、とりわけ小浜がそう呼ばれていました。リアス式海岸が広がることで波が穏やか、漁場としても優良で、時代が下っても都へ物資を運ぶ流通経路として重宝されていました。

小浜の海から揚がる魚介類の中でも多かったのが鯖。そこから鯖を使った食文化も生まれ、後世になり物流街道は「鯖街道」と呼ばれるようにもなりました。

人が集まれば文化も集まり、花街が生まれ、寺社仏閣は次々と建立されていきました。現在もなお人口当たりの寺社数は全国トップクラス。国宝をはじめとする仏像や仏閣も点在し、「海のある奈良」とも呼ばれる所以でもあります。

その名残が今も色濃く残る町並みを散策しながら、往時の賑わいを偲んでください。



夜空に舞う炎の舞「スーパー大火勢」

現在もおおい町に300年以上に渡って伝わる祭事「大火勢」をモチーフにした、豪快な炎のイベントが「スーパー大火勢」です。全長20m、重さは1トンを数える炎柱が夜空を焦がすように舞う様は、観る人を圧倒し続けています





（写真上）高浜町の西端の日引（ひびき）地区には美しい棚田の風景が残っており、田植えのシーズンには多くの写真家が集まります。（写真下）おおい町出身の作家・水上勉氏が設立した「若州一滴文庫」では、文化・芸術の拠点としてさまざまなイベントが開催されています



若狭和田ビーチ

ohi . takahama

おおい・高浜

大自然が教えてくれる、福井のもう一つの魅力。

福井県南西部に位置するおおい町・高浜町。自慢はなんと言っても白い砂浜と透き通った美しい海。高浜町の若狭和田ビーチは国際的に優れた海水浴場として認める「ブルーフラッグ」を平成28年にアジアで初めて取得しました。毎年の取得に町の人も尽力し、まさに"アジアで一番きれいなビーチ"ともいえるこの浜には夏になると関西圏からも大勢の観光客が訪れます。

見渡せば海、その中で圧倒的存在感を放つのが「若狭富士」とも呼ばれる青葉山。この一帯は海と山に囲まれた地域で、緑豊かな自然を生かしたキャンプ場や体験施設もあります。

おおい町名田庄地区では天文に関する施設や星にまつわるイベントも開催されており、山と海の恵みを存分に味わうことができるのです。



伝説が残る名瀑「野鹿の滝」

若狭地方最大級の落差を持つこちらには、敗戦で逃げてきた安倍家の別途石王丸が薬師如来像から逃げ道を教わった伝説が残っています



6年に1度の奇祭「高浜七年祭り」

佐伎治（さきじ）神社の例大祭であり、6年に1度、祭りは1週間をかけて執り行なわれます。県内屈指の奇祭ともいえます





（写真上）三国町には「サンセットビーチ」と名付けられた海水浴場があり、「日本の夕陽百選」にも選ばれている夕陽のスポット（写真右）丘の上に立つ郷土資料館「みくに龍翔館」。五層八角のモダンな建物は、明治12年にオランダ人技師・エッセルが手がけた小学校を再現したものです





（写真右）北陸三大祭の一つに数えられる「三国祭」。勇壮な山車が何台も町を練り歩く様は必見です
（写真左）福井県最古の鉄筋コンクリート造りの建物は「旧森田銀行本店」。西洋のデザインが施された外観が印象的です



神秘的な世界の「雄島」

東尋坊からさらに北へ約1km向かうと周囲約2kmの無人島・雄島が見えてきます。地元の人からも神の宿る島と伝えられてきただけあり、全長224mの長い朱塗りの橋を渡ると、その神秘的な雰囲気を感じずにいられません。島の反対側には東尋坊にも負けないほどの波で浸食された岩のじゅうたんが広がっています。遊歩道も完備しています



あわら温泉

mikuni . awara

三国・あわら

日本海が育む自然の芸術と奇跡の美味。

福井県北部に位置する坂井市三国町は、江戸～明治期に本州と北海道との物流を担っていた北前船（きたまえぶね）の寄港地でもあった港町です。福井平野を流れる大きな3つの川（九頭竜川・足羽川・日野川）の最終地点でもあり、川を遡上していくと、やがて福井の中心部へと繋がることから、三国は県外・県内を結ぶ物流拠点として栄えており、当時の繁栄がしのばれる町並みも保存されるなど、歴史を感じる風景もあります。

しかし、三国といえば冬の国内最高グルメ「越前がに」の本場。三国のカニが高い評価を得ている理由、それはズワイガニの漁場に一番近い港がある、ということです。生きたまま港に水揚げできるので、鮮度が非常に高いままいただくことができます。三国のすぐ近くにあるあわら温泉でも、冬から春にかけて越前がにがふるまわれ、良質な温泉とともに国内外から多くの人が訪れています。







（写真上）「七堂伽藍」の中でももっとも高い場所に位置する「法堂」。様々な儀式はこちらで行われています。（写真下）永平寺の全景。深い森に囲まれ、荘厳な印象を与えます。門前町にはお土産屋が軒を連ね、ここならではのお土産や味覚を楽しむことができます。（写真左）「七堂伽藍」の手前にある「傘松閣（さんしょうかく）」は広さが156畳もあり、著名な日本画家が描いた花鳥彩色画230枚が天井に描かれています。その中の3種類5枚だけが鯉・唐獅子・りすの絵となっています。その5枚を見つけてみてください



永平寺

eiheiji

永平寺

すべての人がその荘厳さに背筋を伸ばす。

福井県の観光スポットで東尋坊と双璧をなすのが、曹洞宗大本山・永平寺です。道元禅師を開祖とする曹洞宗。現在では全国に1万5000もの寺院があり、永平寺では全国から来た多くの僧が日々修行に励んでいます。その修行は道元禅師が780年前に定めた厳しい作法に則るもの。永平寺が持つ厳かな空気は、そんな厳しさから生まれています。

寺内の敷地面積は、なんと10万坪。樹齢700年を超える杉の巨木が立ち並び、70あまりの建物が点在しています。その中心にあるのが、「七堂伽藍」と呼ばれる7つの建物。すべてが回廊で繋がれており、現存しているのは全国でもまれだとか。

永平寺では、雲水の修行を体験することもできます。粛々と行われる雲水の日々の暮らしを垣間見てはいかがでしょう。



道元禅師の教えとは「只管打坐（しかんたざ）」といい、坐禅を組んで自己と向き合い、仏心を照らし出す修行をして無我の境地を極めることである（「身心脱落」とも言われている）。「七堂伽藍」は「山門」、「仏殿」、「大庫院（だいくいん）」、「法堂（はっとう）」、「僧堂」、「浴室」、「東司（とうす）」の7つからなっています。（写真右）山門は永平寺でも最古の建物で、修行僧が正式に入門する、最初の入り口です。







（写真上・下）苔が美しく広がる平泉寺白山神社の境内。創建は養老元年（717年）とされており、後世になって勢力を強め、一大宗教都市になりました。しかし一向一揆によりすべて焼き尽くされてしまいました。明治時代の神仏分離令で平泉寺は廃止されましたが、名称だけが今も残っています
（写真左）越前からの禅定道は泰澄大師が初めて登拝するときに利用した道です。現在は途中から通行止めになっています


白山連峰

hakusan . heisenji 白山・平泉寺

開山1300年。人々が畏れ敬う山。

福井・石川・岐阜をまたぐ白山は、湧き出る水で各地を潤し、それぞれの文化・産業の源にもなり、信仰の対象として人々から崇められてきました。人類未踏の地であり、入山することも畏れ多かった白山を、福井生まれの僧・泰澄大師は夢に導かれ、今から1300年前に目指しました。道なき道を進み、登頂に成功した後も、この神聖なる場所で厳しい修行を積み下山します。以後、広範囲に渡る白山信仰が誕生していきます。

入山は3県それぞれに禅定道があり、福井は平泉寺白山神社を起点としています。この地に降り立つと、ピンと張りつめた空気が流れ、静寂が身を包んでいきます。美しい苔が広がる参道を歩けば、心が洗われるかのような気持ちになります。

白山、そして修行の地であった平泉寺白山神社は今も昔も霊験あらたかな地なのです。



日本一の星空
「六呂師高原」

平泉寺白山神社から車で約20分のところにある高原は、環境省などが実施した全国星空継続観測において、平成17年度に日本一星がきれいと認定されました



歴史を学ぶ
「白山平泉寺歴史探遊館 まほろば」

旧境内にある総合案内施設です。平泉寺や白山神社の歴史や文化に関する資料が展示されています。地域の交流施設としても利用されています



当時の繁栄を偲ぶ邸宅

右近家ならびに中村家の住宅は、当時の北前船主の邸宅として豪華を極めた造りになっています。右近家は現在『北前船主の館　右近家』として資料館となっています。館から山を登っていくと昭和11年に完成した西洋館も見ることができます



越前で最も栄えた宿場町

これらの峠道を越えた先は、すべて今庄宿に到達しており、江戸時代の最盛期には約1300人もの人が住み、55軒もの旅籠が開いていました。さらに南下すると、関所も兼ねた越前最南端の板取宿が。2021年には「重要伝統的建造物群保存地区」に指定されました

生産量日本一の花はす

南越前町は、花はすの生産量が全国の約6割を占める、日本一の産地です。その花はすを象徴するのが『花はす公園』。約1万坪の土地に約130種類の花はすが咲き乱れます。6月上旬～8月上旬が見頃



先人たちが切り開いた峠道

古代より敦賀から今庄への道のりはとても険しく、さまざまなルートが整備されてきました。山中峠は"最古の北陸道"とも呼ばれ、木ノ芽峠は紫式部から幕末の水戸浪士までが通り、栃ノ木峠は柴田勝家が安土城へ向かう最短距離として整備されました





スイッチバックの停車場が駅に

敦賀-今庄間の鉄道は急な坂を上らなくてはならず、スイッチバック方式で運転していました。大桐駅跡は、元は駅ではなくスイッチバックのために停車する場所でしかありませんでした。しかし住民の強い要望により駅へと昇格。現在はD51の車輪もモニュメントとして置かれています



北前船の原寸模型

minamiechizen 南越前

2つの日本遺産を有する海山里の町。

京都から北陸に向かう際に困難な道のりであった木ノ芽峠。その先に広がっていたのは宿場町・今庄宿でした。平成18年に旧今庄町、旧南条町、旧河野村が合併した「南越前町」は、海と山と里が一体となった風光明媚な町です。

南越前町は敦賀市・滋賀県長浜市とともに鉄道遺産、そして全国の港町とともに北前船遺産と、2つの「日本遺産」に認定されている町です。つまり、現代の文化に続く歴史を持つ町でもありました。海側で言えば、五大北前船主の一人に並べられる右近家をはじめとする船主館群は当時の繁栄が偲ばれます。山側で言えば苦難を乗り越えて完成した、敦賀-今庄間のトンネル群に、当時の技術の粋を見ることができます。江戸時代から明治時代へと変わりゆく街が今も残っています。

越前若狭 歴史巡り
～史跡に残る物語～

100年に及ぶ“第2の京都”は夢の跡

一乗谷 朝倉氏遺跡

いちじょうだに　あさくらしいせき
【福井市】

三方を深い山に囲まれ“天然の要塞”として室町時代から戦国時代にかけて、１０３年の栄華を誇った一乗谷。越前の大名へと上り詰めた朝倉氏は、この地に城を構え、越前の実効支配を行っていました。当時、応仁の乱で京の都は荒廃、多くの文化人や高僧が一乗谷に避難、彼らによって京文化が入り込み、華やかな“一乗谷文化”へと発展していきます。第４代**朝倉孝景**の頃には、人口が１万人にも膨れ上がったとされています。

しかし天正元年（１５７３）、「刀根坂の戦い」で**織田信長**に敗れた朝倉氏は一乗谷を放棄、一乗谷は信長によってすべてが灰燼に帰しました。その後、**柴田勝家**は拠点を北ノ庄に移し、一乗谷は歴史の中に埋もれていきます。

調査以前は遺跡のほとんどが埋まっていましたが、遺跡の歴史が見つめ直されはじめると、発掘調査が行われ、昭和46年（１９７１）に特別史跡、平成３年（１９９１）に庭園が特別名勝、そして平成19年（２００７）に出土品が重要文化財と、全国でも６例しかない国の「三重指定」を受けました。これは金閣寺や銀閣寺、醍醐寺、厳島神社、平城京と同じで、文化財としての高い評価を得ています。

朝倉館跡・唐門（あさくらやかたあと・からもん）

朝倉氏5代目・朝倉義景の館跡はその広さが約6400㎡あり、その繁栄度合いを感じることができる。遺跡のシンボルでもある唐門は朝倉義景を弔うために建てられた寺院、松雲院（しょううんいん）の山門で、江戸時代中期に作られた

日本最大の中世都市遺跡の歴史をたどる

戦国大名朝倉氏が築いた城下町全体の跡が良好に残り、278haという広大な範囲が国の特別史跡として指定される日本最大の中世都市遺跡「一乗谷朝倉氏遺跡」。
この遺跡の価値や戦国大名朝倉氏の歴史を楽しみながら学べる博物館「福井県立 一乗谷朝倉氏遺跡博物館」が2022年10月に開館する。
一乗谷の栄華を物語る、五代当主・義景の居館を蘇らせた「朝倉館原寸再現」。遺跡内・腹原地区の武家屋敷や町屋を1/30スケールで再現し、人形たちの表情まで豊かに表現した「城下町ジオラマ」。川湊「一乗の入江」の船着場と考えられる、石敷遺跡をそのまま露出展示する「遺跡展示室」の目玉展示など、国指定重要文化財を含む数多くの出土資料が、映像などと合わせ、わかりやすく展示。
現代に蘇った朝倉氏の栄華と文化を、新しい博物館で体感しよう。



川湊「一乗の入江」の船着場と考えられる石敷遺跡をそのまま露出展示



福井県立 一乗谷朝倉氏遺跡博物館
【住所】福井県福井市安波賀中島町
【お問い合わせ】0776-41-2301（福井県立一乗谷朝倉氏資料館）
【時間】9:00～17:00　【休日】月曜、年末年始（2023年2月までは月曜営業）
【駐車場】あり

JAPAN HERITAGE
日本遺産



雲海に浮かび上がる天空の城

越前大野城

えちぜんおおのじょう

【大野市】

山あいの街・大野市は寒暖の差が激しい盆地ゆえ、標高249mの亀山に築かれた越前大野城は、10月から4月の明け方には、雲海の上にまるで小島のように浮かび上がります。「天空の城」の呼称で知られるこの幻想的な風景を一目見ようと、全国から訪れる人が絶えません。

越前大野城は、天正4年（1576）頃、織田信長より大野郡の3分の2を与えられた金森長近により、4年の歳月をかけて築かれました。2層3階建の大天守、2層2階建の小天守があり、内堀・外堀をめぐらせていたと言われます。石垣は、自然の石をそのまま用いて積む「野面（のづら）積み」という貴重な工法で造られています。

現在の天守は昭和43年（1968）に再建されたもので、内部は歴代の城主に関する資料館（12月～3月は閉館）となっています。



北陸唯一の現存天守

丸岡城

まるおかじょう

【坂井市】

丸岡城は、戦国時代真っ只中の天正4年（1576）、一向一揆に備えるために、織田信長の命に従い、柴田勝家が甥の勝豊に築かせました。

丘陵の上に立つ平山城で、北陸で唯一の現存天守となります。昭和23年（1948）の福井地震で倒壊するも、元の木材を80％使用し、昭和30年（1955）に復元しました。天守近くにある「一筆啓上 火の用心 お仙泣かす

な馬肥やせ」の石碑は徳川家康の家臣・本多重次が妻に宛てた“日本一短い手紙”として広く知られています。

「霞ケ城」の別名のとおり、春には周囲に植えられた400本のソメイヨシノの中に浮かぶ姿が、ひときわ美しく幻想的です。また屋根瓦は全国的にも珍しい石瓦で、福井でしか産出されない笏谷石（しゃくだにいし）が使われているのも特徴です。

信長の祖先が守り続けた

劔神社

つるぎじんじゃ

【越前町】

織田家の氏神として開運の御利益がある。

劔神社は、１８００年の歴史を誇る越前二宮です。戦国武将・織田信長の祖先は、同社の神官を代々務めた由緒ある家柄で、出身地の地名を取って「織田氏」を名乗ったとされます。信長自身、乱世にあっても同社を氏神として尊び、武運長久を祈るとともに、多くの寄進をして保護に努めました。

開運や勝負事に御利益があると、県内外から多くの参拝客が訪れています。神社所有の宝物には、銘入りでは国内で３番目に古い国宝の梵鐘をはじめ、多くの宝物が隣接する越前町織田文化歴史館に展示されています。

境内には願いが叶うときには軽く持ち上がり、叶いづらいときは重くて持ち上がらない「おもかる石」という不思議な石があります。



息をのむほど美麗な社殿

岡太神社・大瀧神社

おかもとじんじゃ・おおたきじんじゃ

【越前市】

唯一無二の社殿建築と全国唯一の紙の神様。

越前市今立地区は１５００年続く越前和紙の産地。この地にある岡太神社・大瀧神社は、日本で唯一、〝紙の神様〟を祀っています。今から１５００年前、集落を流れる川の上流から女性が降りてきて、紙漉きの技術を伝えたとされています。その女性＝川上御前を祀っているのがこちらであり、山頂の奥の院、山のふもとの里宮で成り立っています。ちなみに神社名を併記しているのは、両神社の本殿が奥の院に並んでいることから。里宮の本殿は江戸時代後期、当時の技術の粋を集めて再建。荘厳さと優美さを兼ね備え、全国でも類を見ないものに。昭和59年（１９８４）年に国の重要文化財に指定されました。





北陸道総鎮守にして越前国一之宮

氣比神宮

けひじんぐう

【敦賀市】

JAPAN HERITAGE
日本遺産

重要文化財に加え、国の名勝にも選定。

高さ11ｍの大鳥居は、国の重要文化財に指定され、日本三大木造鳥居の一つと称されます。氣比神宮の主祭神「伊奢沙和気神（いざさわけ）」はもともとは敦賀の人々に信仰されていた土着神であり、『古事記』では「御食津大神」、『日本書紀』では「笥飯大神（けひのおおかみ）」と称され、現在では氣比大神と呼ばれるようになりました。鎮座する前を北陸道が通り、敦賀が古来有数の港であったため、海陸の要衝を守る神として崇敬されるようになりました。

元禄2年（1689）には、松尾芭蕉が旅の途中、夜に氣比神宮を訪れ、境内から月を望んで「月清し遊行の持てる砂の上」と句を残したことから、国の名勝「おくのほそ道の風景地」に指定されました。



窮地を脱した御守り伝説

金崎宮（金ヶ崎城址）

かねがさきぐう（かねがさきじょうし）

【敦賀市】

難関突破にご利益、お市の方の小豆袋。

敦賀市街北部に位置する金崎宮の奥にある金ヶ崎城址は、**織田信長**が窮地に陥った金ヶ崎の戦いの舞台となりました。

元亀元年（1570）、越前を支配していた**朝倉氏**に**織田信長**、**徳川家康**、**木下藤吉郎（豊臣秀吉）**らの軍が攻め入ったところ、**浅井長政**の裏切りにより挟み撃ちに。このとき、信長の妹であり、浅井長政の妻である**お市の方**が両端を紐で縛った小豆袋を送ったことで察知し、難を逃れたといわれています。

そこで、難関突破のご利益があると、合格祈願や恋愛成就で訪れる人は後を絶ちません。

また、この場所で男女が花を交換すると結ばれるという言い伝えから、4月の桜の時期には花換まつりが行われ、多くのカップルが訪れています。

小浜を愛した初が眠る

常高寺

じょうこうじ

【小浜市】

初と高次が過ごした小浜での幸福な日々。

寺社仏閣も数多く建立され、別名〝海のある奈良〟と呼ばれるほど信仰もあつい小浜。町を見渡す場所に立つ常高寺は、お市の方の次女・**初**の菩提寺で、初の発願によって建立されました。

慶長5年（1600）、**京極高次**と初は小浜に入り、城下町の整備に当たり、小浜城築城を始めます。しかし、完成を見ぬまま高次は亡くなります。

初はその後江戸で亡くなりますが、亡骸を常高寺に葬って欲しいと生前に頼んでおいたほど、小浜の地を愛していました。夫・京極高次との思い出が強く残っていたのかもしれません。

明治以降、寺は衰退に向かいますが、平成に入って再建がなされることとなりました。また山門と山門へ続く参道の階段の間に電車の線路が横切っている、珍しい光景を見ることができます。



琵琶湖に似た地で築城

小浜城址 【小浜市】

おばまじょうし

京極家の後を継いで酒井家が完成させた。

小浜城は若狭国を拝領された京極高次により着工が始まります。この地には後瀬山城という山城がありましたが、利便性の悪さから市内を流れる北川と南川の中州に慶長6年（1601）築城が開始されます。

京極家親子2代に渡って工事が行なわれていましたが、寛永11年（1634）、京極家は完成を見ることなく松江に転封となってしまいます。その後、酒井忠勝が入城し、築城と整備が引き継がれます。そして寛永13年（1636）とうとう小浜城天守閣が完成します。着工から実に40年の歳月をかけた大工事でした。

その後、明治に入り、失火によって城の大部分を焼失してしまいます。現在は酒井忠勝公を祀る小浜神社が本丸跡に建立されています。

東京と小浜を結ぶゆかりの地

神楽坂 【東京都新宿区】

かぐらざか



江戸時代、小浜藩の江戸屋敷は東京神楽坂周辺（東京都新宿区）にありました。これは寛永5年（1628年）に酒井忠勝が三代将軍徳川家光からこの地を拝領し、後に小浜藩の下屋敷としたのが始まりです。神楽坂通りは、酒井家の下屋敷と牛込御門を結ぶ約1kmの道を、忠勝の登城道として寛永年間に整備されました。現在、神楽坂を登りきった矢来公園には、「小浜藩邸跡」と記された石碑が建っています。

越前若狭 歴史巡り
～偉人群像～

激動の幕末にあった静寂
福井藩・松平家別邸

養浩館庭園

ようこうかんていえん
【福井市】

JAPAN HERITAGE
日本遺産

幕末期の福井は重要な役割を果たした場所でした。「幕末の四賢侯」と称された名君の一人、福井藩主・松平春嶽の下には有能な人物が集まり、坂本龍馬も何度もこの地を訪れています。将軍継嗣問題から安政の大獄が起こり、春嶽は蟄居させられますが、明治維新が起きてからも新しい日本の礎を築く人物がこの福井から生まれていきました。福井市内にある「養浩館」は、です。激動の時代を志士とともに生き続けた「養浩館」は、凛とした姿で存在し、憩いの場として愛されています。

かつて「御泉水屋敷（おせんすいやしき）」と呼ばれていた、福井藩・松平家の別邸。福井城址より北に約300mに位置し、幕末には洋式銃の製造所にもなっていた。池を全方向から見渡せる、回遊式林泉（りんせん）庭園となっている。数寄屋造りの座敷部も池に接し、眺望もよい

幕末の偉人群像



福井市郷土歴史博物館蔵

松平春嶽
まつだいらしゅんがく

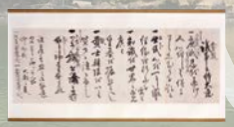
文政11年（1828）～明治23年（1890）
第16代福井藩主・松平春嶽は、弱冠11歳で田安徳川家より迎え入れられ越前松平家の家督を相続。財政改革や教育改革、さらには軍備増強にも取り組むなど、その政治手腕は広く知られ、橋本左内や由利公正など、実力のある人物は身分を問わず積極的に登用した。幕末の動乱期に宇和島藩主・伊達宗城、土佐藩主・山内容堂、薩摩藩主・島津斉彬とともに「幕末の四賢侯」とも称された。



福井市郷土歴史博物館蔵

由利公正
ゆりこうせい

文政12年（1829）～明治42年（1909）
坂本龍馬が新政府の財政担当に登用するよう懇願した人物が、福井藩士・由利公正（三岡八郎）だった。熊本藩士・横井小楠に師事し、藩札の発行や産業振興で福井藩の財政を立て直し、明治政府では現在の財務大臣に当たる参与会計事務掛に就任



「五箇条の御誓文」の基になったとされる「議事之体大意」



福井市郷土歴史博物館蔵

橋本左内
はしもとさない

天保5年（1834）～安政6年（1859）
医者の家庭に生まれた橋本左内は弱冠15歳で心得『啓発録』を記し、福井藩政への登用が決まると、藩校「明道館」で教育の振興を行なう。その後松平春嶽公に登用され、徳川慶喜（後の第15代将軍）擁立に奔走するが、安政の大獄にて処刑される

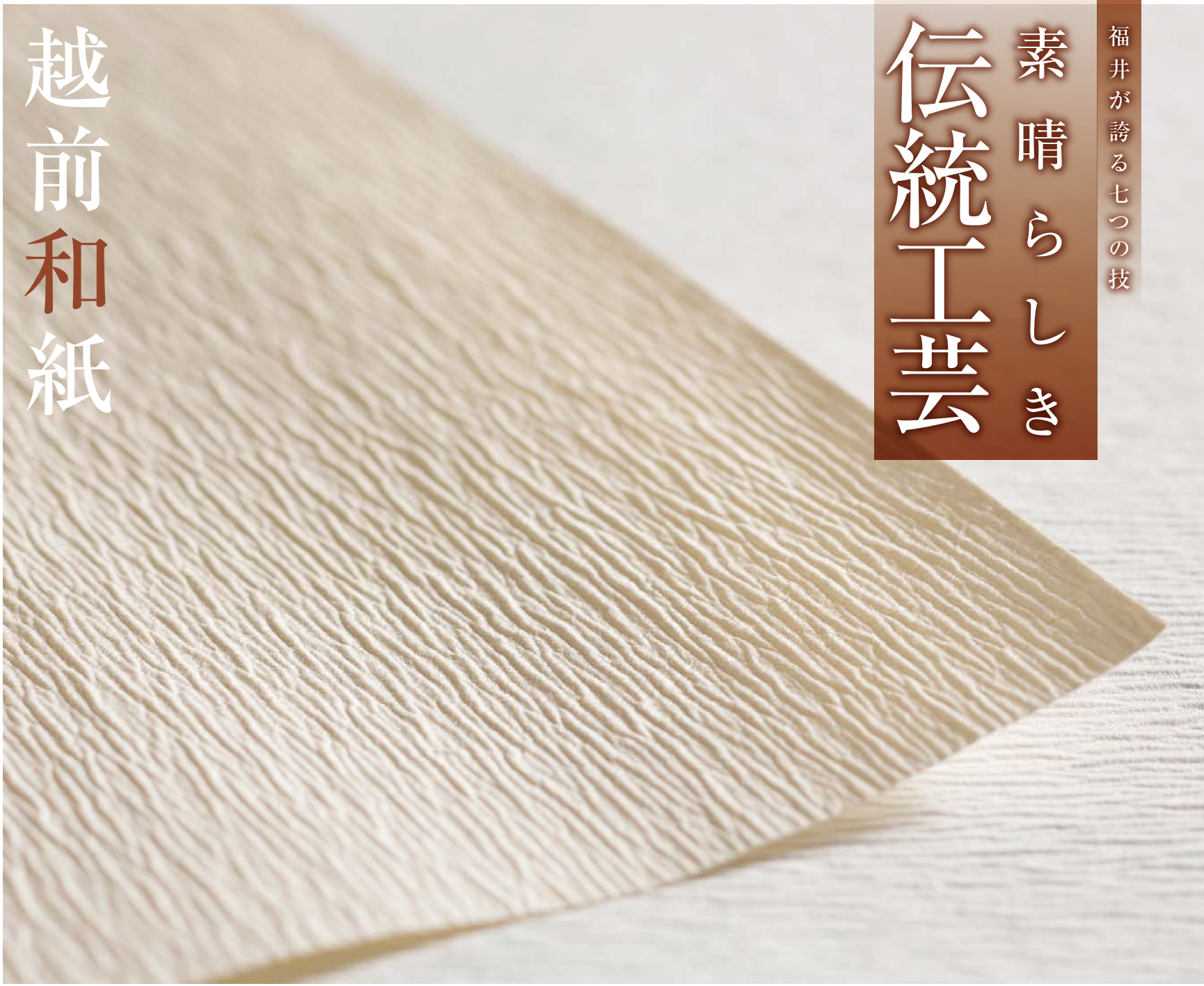


福井市左内町にある「左内公園」に石碑と墓が建っている

福井が誇る七つの技

素晴らしき伝統工芸

越前和紙



最高級の和紙が室内を華やかに、そして心地良くしてくれる。

紙祖神・川上御前が、約１５００年前に村の人々に紙漉き技術を伝授したという伝説が残る『越前和紙』。それ以来、現在まで技術は伝承され、和紙の一大産地として名を馳せています。

最近の和紙は文具や小物などの素材として使われることが多いようです。しかし和紙はサイズも幅広く、さまざまなものに対応可能な万能素材なのです。

例えばふすま紙。『越前和紙』は、手漉きの繊細さとなめらかさ、そして数々の模様があり、ふすま紙にも優れた和紙として有名です。和紙は植物を原料にしているので、和紙自体が空気を通し、室内の温度調節もできる、環境に優しい素材です。高断熱・高気密住宅の室内に、自然の風がうまく流れずに、体調を崩すこともある中、ふすま紙は室内を快適にしてくれる効果もあります。最高級の技で漉かれた『越前和紙』は、部屋の雰囲気を華やかに演出するアクセントにもなることでしょう。

素材和紙だけでなく、お札にもなっていた、最高級の品質

東京では江戸唐紙に、京都では京唐紙になるなど、『越前和紙』は素材の和紙としても有名です。それらの和紙が身近な雑貨などに形を変えていくのです。また、明治時代には太政官金札用紙（お札）に使われたこともあるなど、『越前和紙』は当時から全国的にも最高級の品質を誇っていました



越前漆器

1500年もの歴史を刻む、
優雅さを備えた器の世界。

『越前漆器』は、約1500年もの歴史があり、優雅な塗り物として有名です。漆黒や朱色の艶やかな塗りと蒔絵や沈金など、日々の生活に美と高級感をもたらしてくれます。

漆器と聞くと、取り扱いが難しく、年に数回使うだけという人も多いのではないでしょうか。しかし漆器は毎日使える丈夫な器。使いやすさは抜群で、塗り直せるのも特徴です。お椀の他に皿、鉢、杯、装飾品など、種類も豊富です。さらに漆も日々進化し、今では食器洗浄機や乾燥機で使用できるものも登場しました。食事にお酒の席に、時には空間演出に、漆塗り製品を置いてはいかがでしょうか。

自然と対峙し、様々な工程を経て最高級品となる

漆器生産は素材となる木材の選定・加工にはじまり、下塗り、上塗り、蒔絵、沈金など、様々な作業を分業して行われています。それぞれに専門の職人が腕を競いつつも、他工程の職人を気遣いながら作業を行うからこそ、でき上がったものは最高級のものとなるのです



越前焼

日本六古窯の一つに数えられる、
自然釉が生み出す模様が魅力的な焼物。

平安時代より続く『越前焼』は、信楽焼や備前焼などと並ぶ、日本六古窯の一つです。その造形的な特徴として挙げられるのが、〝土の素朴な感じがする〟と言われるほどの渋めの風合いにあるでしょう。

派手さはありませんが、全国にファンも多い焼物です。その理由として、どんな料理にでもとけ込む色合いと、自然釉（しぜんゆう）が作り出す魅力的な模様。さらに斬新な発想や技術、デザインにあります。現在約90の窯元が窯を構え、独自のもの作りに励んでいます。思いつくまま好きなものを選んでみたり、あるいは気に入った作家の作品を集めてみても面白いでしょう。

粘土の質が可能にした高温での焼成と、伝統的技法が息づく

「越前焼」に使われる土には、鉄分が多く、耐火性もあるので、高温で焼く「焼き締め」と、薪の灰が液体になって器に流れ出す自然釉が特徴です。「越前焼」には、陶工自身が作品を中心に回り、粘土を太いひも状にして積み上げていく「ねじたて成形」という伝統的な技法も残されています



協力／高村刃物製作所

越前打刃物

最高の技で鍛えられた包丁から始まる、
楽しく、美しい料理の世界。

約700年前の南北朝時代、京都の刀匠だった千代鶴国安が刀剣作りに適した地を求めて府中（現・越前市）にたどり着き、近郷の鍛冶職人に鎌の製造方法を教えたことが、『越前打刃物』の始まりとされています。

全国に数ある刃物産地の中でも、越前打刃物は素材となる鋼を約800℃もの火で熱して叩く、日本古来の鍛造技術を生かした刃物作りを続けています。この伝統を生かして作られた包丁は長持ちし、切れ味も良くなります。切れ味が良いと料理も美しく見えることから、世界のトップシェフも越前打刃物を愛用。高品質の打刃物を使えば、料理が楽しく充実したものになることでしょう。

食材に合わせて3種類の包丁を揃えてみては

毎日の食生活の中で、特に必要なのが、菜切り包丁、出刃包丁、刺身包丁の3本となるでしょう。それぞれの素材に適した厚みや研ぎを施しているので、切れ味は抜群。1本だけを使っていると、包丁の傷みも早くなります。また定期的にプロに研ぎ直しをしてもらうのも包丁を長持ちさせる秘訣です



越前箪笥

ほぞ接ぎ技術を今に伝える、
高質で艶やか、風格漂う箪笥。

越前市で江戸時代後期より製造されている『越前箪笥』。釘を使わずに組み立てる「ほぞ接ぎ」の指物技術のほか、鉄製金具や、漆塗りなど、他にはない技巧を凝らした品で、2013年、福井県では越前焼以来となる、国の伝統工芸品に指定されました。

この地域での木工の始まりは江戸末期から明治初期にかけてとされています。能面作りなどの工芸的な仕事をしていた人や手先が器用な人たちがお膳風呂や板戸などを作り、これらの製作を専業化させていきました。その後、指物師として旦那衆の家に出入りするようになり、高価な箪笥や建具を製作してきた技術が今に受け継がれています。

旧・武生市内にある産業の中心地「タンス町」

旧・武生市は丹南地区の中心地であり、産業や商業が発達してきました。街中には「タンス町」と呼ばれる界隈があり、箪笥屋が軒を並べています。職人たちが越前箪笥やさまざまな木工品を制作している風景を見ることができるので散策してみては



若狭塗

若狭の海をイメージした塗物は、
料理を美味しく見せる“宝石”のよう。

若狭の海底をイメージしたものとされ、かつては〝宝石塗〟とも呼ばれていた『若狭塗』。漆の色の他に白や赤、緑、黄色など、実に多彩で華やかな塗物です。

江戸時代に小浜藩主・酒井忠勝公が奨励して以来、一気に花開きました。丈夫な木地の上に、先代から受け継いだ模様を飾り、色を塗り重ね、石で研いで模様を出す伝統的な技法が今も続きます。その模様の元となるのは、貝類や卵の殻、松葉など。意外と身近にあるものばかりというのも、特徴と言えるでしょう。

漆黒の上に光る装飾は、盛りつけた料理をおいしく見せるだけでなく、その場に会する人との会話も賑やかにしそうです。

何重にも塗り重ね、慎重に研ぎ出すから、最高の塗物になる

飾りを付け色を重ね、その後に研いで模様を出す“研ぎ出し”は、若狭塗独特の手法です。研ぎ石も数種類あり、少しずつ慎重に模様を出していきます。ちなみに若狭塗は60以上もの工程を経て出来る、時間を要する製品です。塗り箸は全国シェアの実に80%以上を占めているほどの生産量を誇っています



若狭めのう細工

自然が生み出した美麗な色の競演。
太古より続く貴石細工の真髄。

めのう細工は日本の貴石細工のルーツとも言われ、奈良時代に鰐族という渡来人が若狭の神社の前で玉を作ることを仕事としたのが起源とされています。

江戸時代、高山喜兵衛なる人物が浪速の眼鏡屋奉公中に習得した技をもとに帰郷し玉造りを始め、明治初期には中川清助によって、動物などを象った彫刻品としても発展します。国内外の美術博覧会で展示されるようになり、昭和51年には国の伝統工芸品に指定。その後、需要と後継者の不足から一時は生産量が減りましたが、平成26年に福井県内7伝統工芸の職人により「七人の侍」が結成されたのを機に、その技術は再び盛り上がっていくこととなりました。

独特の焼き入れが生む炎のごとき艶やかな赤

めのうの原石から9つもの工程を経て生まれる若狭めのう細工。中でも特徴的な工程が「焼き入れ」で、灰の中に原石を置き炭で焼く作業を繰り返すことで、独特の艶やかで深みのある赤が出てくる。温度の加減で割れや透明度が左右されるため職人の腕が試される。



越前織物

衣料だけじゃない新しい繊維の可能性は約2000年の知見が詰まった街から。

福井での織物生産は、一説によれば2～3世紀頃ともされ、以降絹織物産地として文献にも登場してきます。明治に入り、細井順子らが京都へ研修に行き、福井にもどってきて当時最先端の「バッタン機」操作の講師を務めてから産地として飛躍します。県内でも工場が建てられ、明治20年代には「羽二重」と呼ばれるきめ細やかな絹織物の一大産地となったのです。その後、不況を経て人造絹糸（人絹）が盛んになり、全国初の人絹取引所まで開設されるほど、世界に名を轟かせる産地に成長していきました。現在はその技術を使い、医療や建設、エレクトロニクスの世界にも進出しています。

織物生産における各工程が詰まった産出県としての誇り

福井県は多種多様な織物製造できる、全国でも希少な総合産地です。さらに糸から生地にするまでの工程も集積しており、その技術力や開発力、そして品質は世界で見てもトップクラス。異業種への展開も可能で、繊維の可能性が広がっています。

めがね

世界に誇る“ものづくり”への情熱、未だ冷めやらず。

めがね枠の全国シェアは9割以上、世界に比肩する一大産業として圧倒的な生産力を誇ります。生産が始まったのが１９０５年のこと。農閑期を使って新しい産業を取り入れたのがきっかけでした。膨大な生産工程の内容が、勤勉で我慢強い福井人の性格にも合致したことから、鯖江は一大生産地として広がっていきました。

先人たちが努力を重ね、磨き上げてきた繊細で高度な技術は、決して真似ができるものではありません。技術大国・日本の核である”ものづくり“に対する情熱の炎は、福井の人の中に燃え続け、今日も新しい技術革新に邁進しています。

工程は最大200。めがね職人の街に移住する人も多い。

めがねは多いもので200以上の生産工程がある。それらは一つの会社で完結せず、一つひとつが専門の職人の手によって完成されていく。鯖江市は街全体が職人の街となっている。さらに、チタンフレームをはじめとする、革新的な技術と開発力を持つなど、めがね業界のまさに“聖地”であり、県外から職人を希望してやってくる人も多い。

越前若狭 食の文化遺産

食の宝庫である福井で育まれた食文化や福井の食材を使った料理など次世代に伝えていきたい珠玉の一皿。

旬の食材を美味しく、感謝していただく 精進料理

左から、白米、汁（豆腐、冬瓜、青味麩）、漬物、小（芋茎（ずいき）ときゅうりと枝豆の酢の物）、平（冬瓜、結び昆布、薄揚げ）

五観の偈（げ）

一つには功の多少を計り、彼の来処を量る。
二つには己が徳行の全欠を忖って供に応ず。
三つには心を防ぎ過を離るることは、貪等を宗とす。
四つには正に良薬を事とするは、形枯を療ぜんが為なり。
五つには成道の為の故に、今此の食を受く。

旬を感じ、感謝の心を育てる貴重な修行の場。

修行僧の身心を支える精進料理。曹洞宗大本山永平寺では、道元禅師の教えに則り、食事も坐禅と等しい修行として行われます。大庫院（だいくいん）で調理の一切を仕切る僧は、永平寺の中でも重要な役職で「典座（てんぞ）」と言います。

食事を、命が命を頂く厳粛な行為として、いかに生きるかを問い、「法等食等（ほうとうじきとう）」、食が正しく行われるなら、生き方そのものが正されると受け取るのが永平寺の食事です。そこで、食事が全員に行き渡ると、僧たちは『五観の偈（げ）』を唱え、五つの事柄を内観します。「目前の食のありがたさ、その食を頂くに値する修行であったか、この食で貪りなどの煩悩による悪行を制し心を正しく保とう、食は健康を保つためのものである、畢竟（仏）道を成就せんがためにこの食を頂きます」。

当に現代の「食育」に欠かせない精神がここにありました。

取材協力／大本山永平寺（福井県永平寺町）



食の贅沢、ここに極まる

越前がにづくし

多彩な食べ方が楽しめる、冬の味覚の王者。

福井を代表する美味として知名度も高い越前がに。獲れたてのおいしさを求めて毎年遠方から足を運ぶファンも多い、冬の味覚です。

どんな調理法でもおいしく味わえる越前がにですが、最も一般的で、かに本来の味が楽しめるのは茹でガニ。足の付け根の部分には特に旨みが凝縮されており、ジューシーなおいしさを堪能できます。また、コクがあって濃厚な味わいのかに味噌も、食す人を虜にする珍味です。

一方、炭火で香ばしく焼き上げた焼ガニや、鮮度抜群だからこそ味わえるカニ刺しも絶品。氷水につけた身は花のように美しく広がり、私たちの目も楽しませてくれます。

調理の仕方によって甘みや食感など、多彩な味わいを楽しめるのも越前がにの魅力。かにのおいしさを堪能できる越前がにのフルコースで、ぜひお気に入りの食べ方を発見してみてはいかがでしょうか。

協力／料亭割烹 いたや（福井県坂井市）

一越一前一が一に一の一豆一知一識一

ズワイガニの最高級ブランド「越前がに」をとことん知り尽くす豆知識。どんな種類のかにがいるのか、食べる部分はどこなのか、全国唯一のかにミュージアムのある福井県に来て、「越前がに」を知りつくそう！

ズワイガニ



◆解禁期間：11月6日～3月20日

雄のズワイガニ。大きいものになると体長50cmを超えるものも。海底290m～350m付近に生息し、脱皮を10回以上繰り返して成長していく。ゆでた後の重さが1.5kg以上、甲羅の幅が14.5cm以上、爪の幅が3cm以上の越前ガニを最高級のブランド「極（きわみ）」と称している。

水ガニ（ズボガニ）

◆解禁期間：2月1日～3月20日

脱皮直後のカニ。水分が多く食べるときに「ズボッ」という音が出るため「ズボガニ」と呼ばれる。その身は甘く、茹でた足だけを束ねて販売されることが多い。





セイコガニ

◆解禁期間：11月6日～12月31日

雌のズワイガニ。体長は25cm前後。身は少ないが外子、内子の旨さが絶品。価格も手ごろなので福井県人としてはシーズン中に何度も頂きたいところ。

カニ用語

◉内子

セイコガニの濃い橙色の卵巣。
カニミソに負けない旨さで“赤いダイヤ”とも呼ばれる。

◉ふんどし

カニの胸の下に折りたたまれた腹節のこと。
ゆでガニはここを開いてからミソを取り出す。



◉丸タグ

特に浅瀬で獲れたセイコガニに付けられる丸いタグ。身がぎっしりとつまって美味。非常に数が少なく中々手に入らない。



◉外子

セイコガニのお腹の中に入った受精卵。プチプチとした食感が“セイコ派”を虜にする。



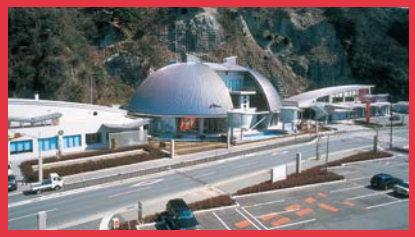
◉カニミソ

カニの内臓の大部分を占める肝臓、すい臓の機能を兼ね備えた「肝すい臓」のこと。濃厚な味わいで日本酒との愛称が抜群。

越前がにミュージアム

世界で唯一の、越前がにをテーマにしたミュージアム。映像が360°投影される本格漁船シミュレーターや、大型プロジェクションマッピングが追加され更に充実。その他、海辺の魚や小生物に触れる体験ゾーンなど、見て、触って、体験して学ぶことができます。

丹生郡越前町厨71-324-1　0778-37-2626　AM9:00～PM5:00
毎週火曜日定休　大人500円　小人300円
www.echizenkk.jp/kanimuseum



福井の海の伝統保存食。

若狭の保存食の代表格

へしこ

若狭を代表する伝統食「へしこ」。この地方の方言で漬け込むことを「へしこむ」ということから、へしこと呼ばれるようになったと言われています。

へしこを作るには、まず、内臓を取り除いた鯖に塩を振って漬け込む「塩押し」という作業を行ないます。1〜2週間後に一度取り出して塩を落とし、下味を付け、糠をまぶして樽に入れ重石をします。食べ頃になるまで1〜2年寝かせますが、夏の土用の時期をはさむことが肝心。あの暑さの中で鯖と糠の旨味が溶け合って熟成し、へしこに変わるのだそうです。

糠ごと焼いて食べたり、糠を落としてそのままスライスをして食べたりと、食べ方はさまざま。お茶漬けの具にも合うほか、アンチョビの代用として洋食でも利用できるなど、数多くのへしこレシピが生まれています。

また、「へしこ」は地元の大学の研究により、血圧抑制効果があることがわかっています。

協力／食彩 ごえん（福井県小浜市）

ぷりぷりっとした歯応え

若狭ふぐのしゃぶしゃぶ

ふぐ本来の旨みと歯ごたえをシンプルに堪能。

約50年前からふぐの養殖に取り組み、とらふぐ生産量全国上位の実績を持つ福井県。水がきれいで波が穏やかな若狭湾一帯は元々とらふぐの産卵地でもあり、より自然に近い環境の中で広く養殖が行われています。

若狭の豊かな自然環境が育てたとらふぐは「若狭ふぐ」というブランド名で出荷され、引き締まった身の弾力と旨みが特長。2年かけて成長し、体長70㎝、体重1㎏にもなる大型種は最高級魚として扱われています。

ふぐ料理は刺身の「てっさ」、鍋料理の「てっちり」などが有名ですが、薄く切った身をお湯にくぐらせ、ぽん酢で味わう「しゃぶしゃぶ」も人気の食べ方。ぷりぷりした歯ごたえと繊細な甘み・旨みが口の中に広がり、若狭ふぐ本来の上品なおいしさが堪能できます。唐揚げやひれ酒などとともにフルコースで味わえば、若狭ふぐの多彩な味わいに驚かされることでしょう。

協力／ふぐ料理 五作荘（福井県高浜町）

古くから、天皇へ食材を供することが許された国として「御食国」と呼ばれた若狭地方。若狭から都へ届けられる豊かな海の幸は、ほかの地方のものと区別して「若狭もん」というブランドで珍重されてきました。

地の魚を使った様々な郷土料理が根付く若狭地方ですが、中でも脂の乗った鯖を一本丸ごと竹串に刺し、炭火で豪快に焼き上げた「浜焼き鯖」は、鯖の旨みを知り尽くしたこの土地ならではの郷土料理。福井県内では田植えの後や半夏生（7月2日前後）の日などのほか、日常的に食べられている馴染み深い味です。串を抜いて適当な大きさに切り分け、生姜醤油や三杯酢、大根おろしを添えていただくのが定番の食べ方。

近年はこの浜焼き鯖をアレンジした福井名物「焼き鯖寿司」が商品化され、全国的にブームとなっています。脂が乗った香ばしい鯖のおいしさは、今後さらにファンを増やしそうです。

福井の生活に根付いた豪快・シンプルな逸品。

ダイナミックな鯖の姿焼き
浜焼き鯖

協力／ほり川田村長（福井県小浜市）

舌の上にふわり広がる上品な甘み
若狭ぐじの若狭焼き

若狭湾が育んだ、上品かつ繊細な高級食材。

美しい桜色と、口の中でほろりと崩れる身の上品な味わい。若狭湾で獲れるアカアマダイは特に「若狭ぐじ」と呼ばれ、かつては鯖や若狭がれいとともに京へ運ばれる特別な食材でした。

現在もその美しさと味の素晴らしさから、京料理の高級食材として珍重されている若狭ぐじ。特に、背開きにしたぐじの鱗を落とさずに焼き上げる「若狭焼き」は、シンプルながらぐじ本来の味わいを堪能できる調理法として有名です。ふっくら柔らかな身と、パリパリに焼き上げた香ばしい鱗の食感は若狭焼きならではの美味。身が崩れやすい魚だけに調理も難しく、京ではこの若狭焼きの善し悪しが板前の腕の目安とされるほど伝統のある料理です。

若狭ぐじの美しさと繊細な味、食感を存分に楽しむことができる若狭焼き。素材の魅力を最大限生かしたこの調理法は、浜の知恵と京料理の技が生み出した極上の一皿なのです。

 協力／食彩 ごえん（福井県小浜市）

健康長寿ふくいを支えてきた伝統食

越前おろしそば



爽やかな大根の辛味とそばは相性も抜群。

香り高いそばに、大根おろしがたっぷり入ったつゆを豪快にかけていただく越前おろしそば。その歴史は400年以上と古く、かの昭和天皇や著名な文人たちにも愛されてきた、福井が誇る伝統食です。

大根とそばの組み合わせは、味はもちろん栄養面でも相性抜群。小粒の県産そばにはミネラルやビタミン、食物繊維、タンパク質、ルチンなど、現代人が不足しがちな栄養がバランスよく含まれています。一方、大根おろしにもビタミンCやジアスターゼが豊富に含まれ、そばの消化や栄養効果を高めてくれます。これら2つの最強タッグにダシやカツオ節、ネギの風味が加わり、何度食べても食べ飽きないおいしさが完成するのです。

現在、福井県では「おいしい福井県産そば使用店認証制度」を実施し、越前おろしそばをPRしています。各店が誇る味の違いを食べ比べてみるのも、福井ならではの楽しみと言えるでしょう。

協力／手打ちそば やっこ（福井県福井市）

ソースの歴史はここがスタート

ソースカツ井

大正時代生まれ、福井のソウルフード。

カツ丼といえばソース、と誰もが答えるほど、福井では卵とじではなくソースカツ丼が当たり前です。ドイツへ料理の修行に出かけた福井出身の料理人が、帰国後の大正2年（1913）に、東京での料理発表会にて発表したのが最初とされています。当時日本にはまだウスターソースというものが存在せず、ドイツで覚えたソースの味を日本人の口に合うように試行錯誤しながら完成させていきました。戦時中に福井に疎開してからは、店を福井に構え、そこからソースカツ丼が福井に浸透していきました。

初めて食する人には驚きかもしれませんが、卵とじとは違い、ソースカツ丼のカツは非常に薄いのです。しかしこの薄さがサクサク感を演出し、ごはんが進みます。

現在は卵の他、しょうゆカツ丼、ボルガライスやサバエドッグなど、県内でカツ丼が派生したメニューが人気になっています。

カリッと焼いたその食感は絶品!

厚揚げ焼き



油揚げ消費全国１位の福井が愛する郷土の味。

油揚げの消費金額で、約半世紀にわたり全国1位を獲得している福井市。浄土真宗の信仰があつい仏教王国・福井では、信徒たちの最大の催事である秋の「報恩講」の昼食に必ず油揚げ料理が添えられていました。

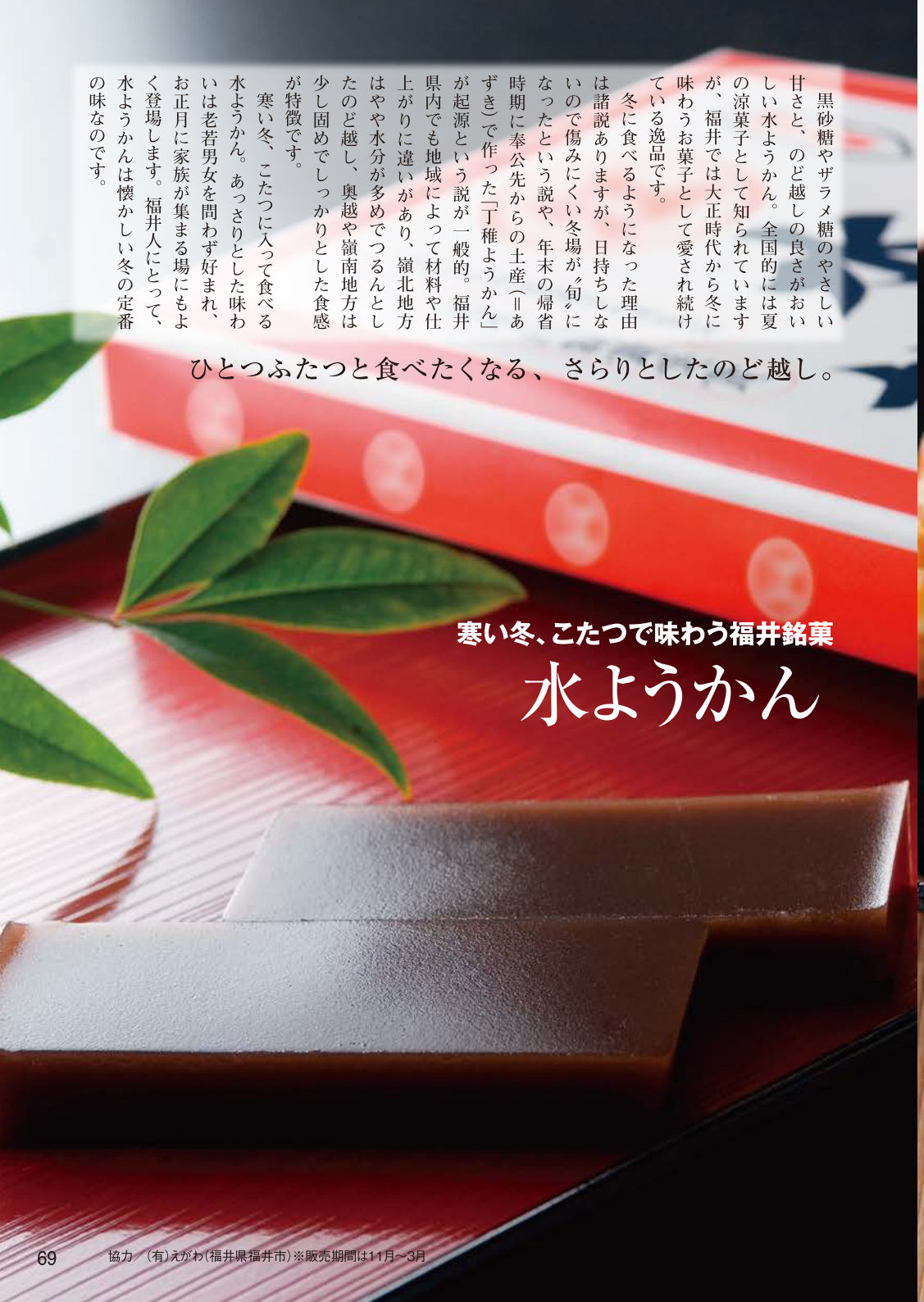
全国的に油揚げというと「うす揚げ」を指す所が多い中、福井では「厚揚げ」が一般的。ふっくら分厚い厚揚げは味噌汁や煮物はもちろん、炒め物、ステーキ、炊き込みご飯など様々な調理法で食されています。

特に、厚揚げを香ばしく焼き上げて大根おろしと醤油でいただく「厚揚げ焼き」は、福井人には欠かせない定番料理。居酒屋や焼鳥店などでも必ずといっていいほどメニューに並び、ビールやお酒との相性も抜群です。ジューシーな内側の豆腐と、カリッと焼いた皮の食感は何とも言えない美味。良質なたんぱく質と大豆イソフラボンを多く含む油揚げは、私たちの健康維持にも一役買ってくれそうです。

協力／谷口屋（福井県坂井市）

寒い冬、こたつで味わう福井銘菓

水ようかん



ひとつふたつと食べたくなる、さらりとしたのど越し。

黒砂糖やザラメ糖のやさしい甘さと、のど越しの良さがおいしい水ようかん。全国的には夏の涼菓子として知られていますが、福井では大正時代から冬に味わうお菓子として愛され続けている逸品です。

冬に食べるようになった理由は諸説ありますが、日持ちしないので傷みにくい冬場が〝旬〟になったという説や、年末の帰省時期に奉公先からの土産（＝あずき）で作った「丁稚ようかん」が起源という説が一般的。福井県内でも地域によって材料や仕上がりに違いがあり、嶺北地方はやや水分が多めでつるんとしたのど越し、奥越や嶺南地方は少し固めでしっかりとした食感が特徴です。

寒い冬、こたつに入って食べる水ようかん。あっさりとした味わいは老若男女を問わず好まれ、お正月に家族が集まる場にもよく登場します。福井人にとって、水ようかんは懐かしい冬の定番の味なのです。

協力／（有）えがわ（福井県福井市）※販売期間は11月～3月

カリッと焼いたその食感は絶品!

厚揚げ焼き



油揚げ消費全国１位の福井が愛する郷土の味。

油揚げの消費金額で、約半世紀にわたり全国1位を獲得している福井市。浄土真宗の信仰があつい仏教王国・福井では、信徒たちの最大の催事である秋の「報恩講」の昼食に必ず油揚げ料理が添えられていました。

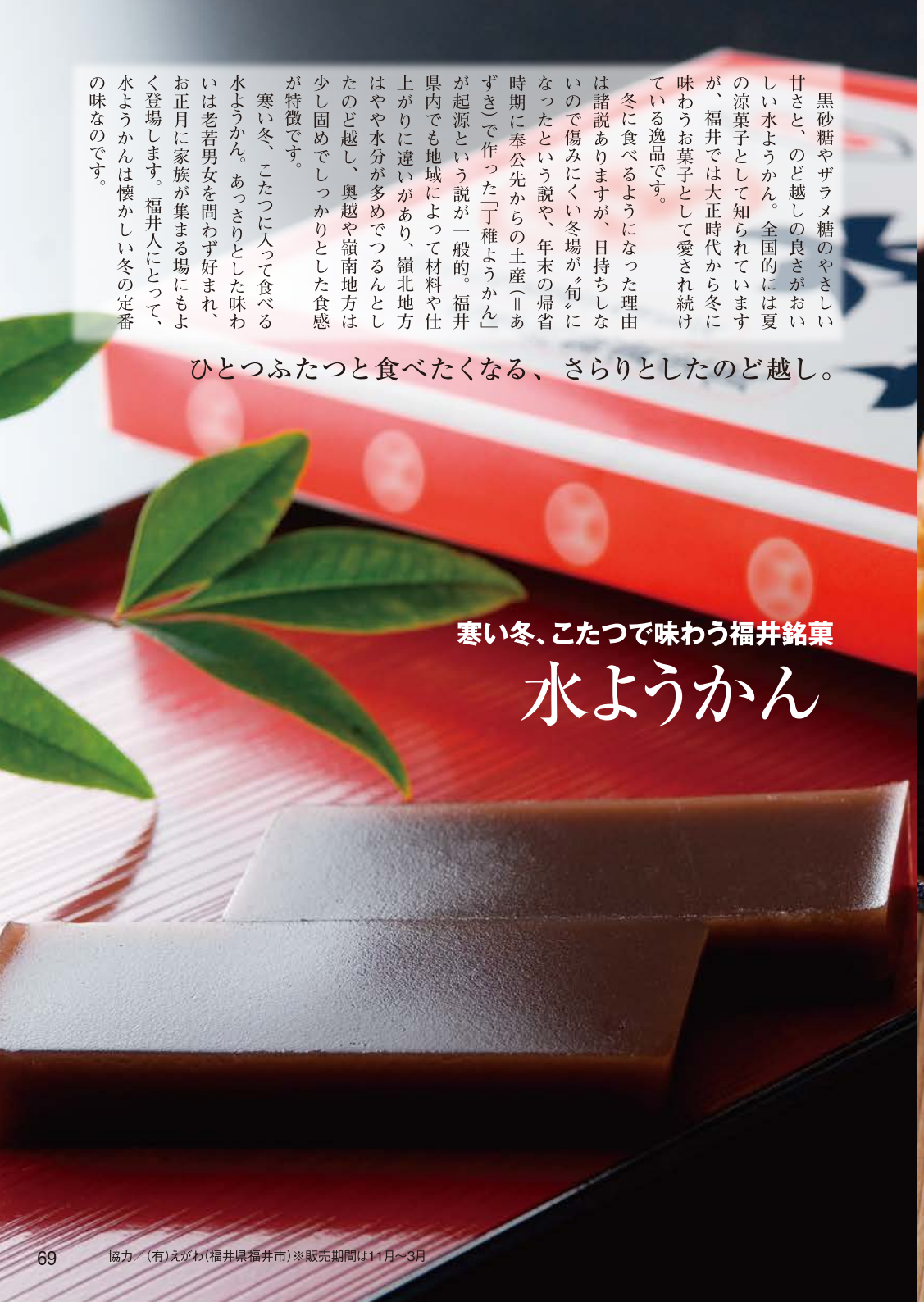
全国的に油揚げというと「うす揚げ」を指す所が多い中、福井では「厚揚げ」が一般的。ふっくら分厚い厚揚げは味噌汁や煮物はもちろん、炒め物、ステーキ、炊き込みご飯など様々な調理法で食されています。

特に、厚揚げを香ばしく焼き上げて大根おろしと醤油でいただく「厚揚げ焼き」は、福井人には欠かせない定番料理。居酒屋や焼鳥店などでも必ずといっていいほどメニューに並び、ビールやお酒との相性も抜群です。ジューシーな内側の豆腐と、カリッと焼いた皮の食感は何とも言えない美味。良質なたんぱく質と大豆イソフラボンを多く含む油揚げは、私たちの健康維持にも一役買ってくれそうです。

協力／谷口屋（福井県坂井市）

寒い冬、こたつで味わう福井銘菓

水ようかん



ひとつふたつと食べたくなる、さらりとしたのど越し。

黒砂糖やザラメ糖のやさしい甘さと、のど越しの良さがおいしい水ようかん。全国的には夏の涼菓子として知られていますが、福井では大正時代から冬に味わうお菓子として愛され続けている逸品です。

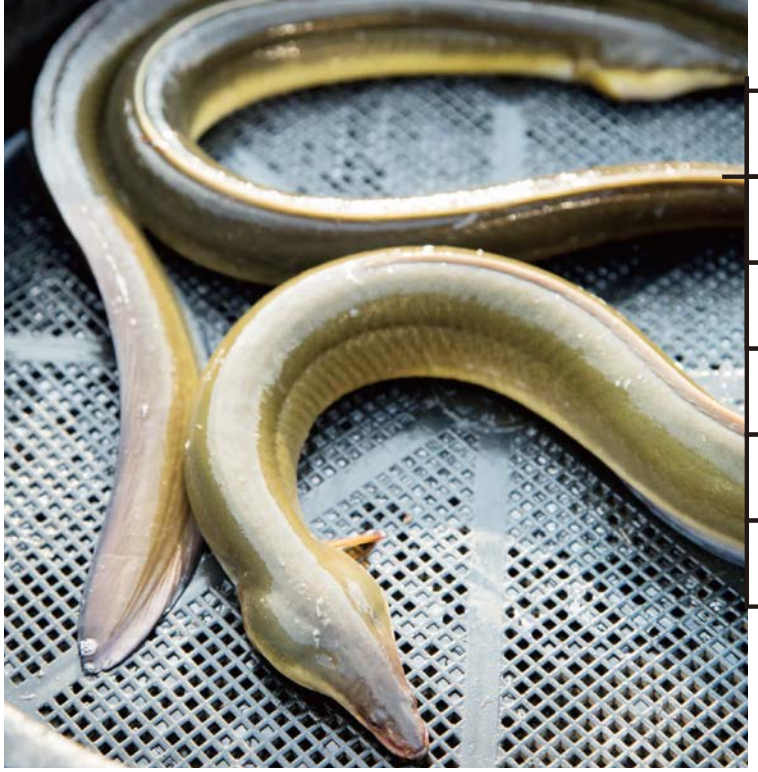
冬に食べるようになった理由は諸説ありますが、日持ちしないので傷みにくい冬場が〝旬〟になったという説や、年末の帰省時期に奉公先からの土産（＝あずき）で作った「丁稚ようかん」が起源という説が一般的。福井県内でも地域によって材料や仕上がりに違いがあり、嶺北地方はやや水分が多めでつるんとしたのど越し、奥越や嶺南地方は少し固めでしっかりとした食感が特徴です。

寒い冬、こたつに入って食べる水ようかん。あっさりとした味わいは老若男女を問わず好まれ、お正月に家族が集まる場にもよく登場します。福井人にとって、水ようかんは懐かしい冬の定番の味なのです。

協力／（有）えがわ（福井県福井市）※販売期間は11月～3月

福井ブランド食材

うなぎ



希少になりつつある三方五湖産天然もの

ラムサール条約登録湿地である三方五湖は塩分濃度や深さが異なり、それぞれの湖で生物の生息域が異なるという、全国でも稀有な湖です。5つの湖の中でも唯一の淡水湖である三方湖では、5月から11月までの間、天然うなぎ漁が行なわれています。こちらで生息するうなぎは、一般的なうなぎと比べて表面がほのかに青味がかっており、尾尻が太く長く、口先が細くとがっているのが特徴です。その姿から「口細青うなぎ」とも呼ばれています。

食べてみると身は肉厚で、皮と脂の質がさっぱりとしています。うなぎといえば「土用の丑の日」と言われるように、7月中旬から8月上旬にかけて食するのが一般的ですが、三方五湖のうなぎは越冬(冬眠)するため、エサを食べ蓄える11月末までが、さらに脂が乗って美味しくなるそうです。

三方五湖の天然うなぎは、タレの味が強い蒲焼きよりも、素焼きをして素材本来の味を楽しめる「白焼き」をわさび醤油で食べるのがおススメです。



■お問い合せ
鳥浜漁業協同組合　☎0770-45-0005

福井ブランド食材



ふくいサーモン

名水が育てた弾力性のある味わい

好きな寿司のネタとしても上位に来るほど、今や大人気の魚・サーモン。民間の声からスタートした「ふくいサーモン」ブランド化は、やがて県全体の取組みにまで発展しました。「ふくいサーモン」の人気の理由はその見た目と食感。上品な脂の乗りと弾力性のある身、そして鮮やかなサーモンピンク。

「ふくいサーモン」とは、トラウトサーモンと呼ばれるサケ科の魚ニジマス。ただ、淡水のみで過ごすのではなく、海水を用いて養殖しています。淡水と海水では水温、塩分濃度、酸素濃度も違います。研究を始めた頃は海に戻すタイミングが非常に難しく、成長までのプロセスは困難を極めていました。

やがてそのタイミングを掴み養殖に成功。現在ではかなりの生産量を誇ることになり、トラウトサーモン生産としては全国5本の指に入るほどに。また、年中出荷できるようにと大野市にて名水のみで育てた「名水サーモン」も人気になって来ています。調理をしても美味しいですが、素材の良さを感じるのはやはり刺身。寿司やマリネで是非味わってください。



■お問い合せ
福井県水産課
☎0776-20-0436

福井ブランド食材



若狭マハタ

力強い素材の味に料理人も太鼓判

福井県のブランド魚は「越前がに」や「若狭ふぐ」などさまざまな魚介類がありますが、さらに新しい魚を打ち出していこうと選ばれたのがマハタでした。

マハタは西日本では「アラ」とも呼ばれている魚で、脂の乗りがとてもよく、ハタの仲間の中でも一番美味、とも言われています。さらに天然マハタは漁獲量が全国的にも少なく、希少価値が高い〝幻の高級魚〟とも。暖かい海を生息域としており、近年水温の上がっている福井県でも養殖ができるのではと、2015年に試験的に養殖を始めます。若狭地方の養殖業者のたゆまぬ努力の末、2021年に8000匹が初出荷されることとなりました。

「若狭マハタ」は刺身にしても火を通しても美味。刺身でいただくと、コリコリとした食感と脂の乗りが絶妙なバランスを持っています。そして「若狭マハタ」の味がより凝縮されるのは火を通したとき。香りも風味も濃くなるそうです。

料理人も「素材の力を感じる」と太鼓判。「越前がに」や「若狭ふぐ」に次ぐブランド魚としての可能性を感じています。



■お問い合せ
福井県水産課
☎0776-20-0436

福井ブランド食材



ふくい甘えび

鮮度と選別にこだわった赤い宝石

全国屈指の漁獲高を誇り、「ふくい甘えび」としてブランド化されている福井県の甘えびは、さまざまなこだわりと手間暇をかけた素材です。

美味しさを追求するために漁獲するとすぐに漁船内で大きさを選別。「子持ち・大・中・小・小小」と細かく分別することで、刺身として味のばらつきをなくしています。「ふくい甘えび」はこの中の「子持ち・大・中」を指しています。

この選別をした上ですぐにセリにかけられます。つまり、漁獲後24時間以内で帰ることができる福井県沖で獲れた甘えびは、福井県でしか食べることのできない鮮度の高い素材といえるでしょう。

甘えび自体は年中漁獲されますが、季節によってその風味も変わります。2～4月は殻が柔らかく、7～8月は24時間以内で帰ってくることができない沖の漁場で漁獲しているので、5～6月、9～1月の7カ月間で獲れた甘えびだけを「ふくい甘えび」として呼んでいます。

刺身としてはもちろんですが、殻ごと天ぷらにしてもパリパリとした食感を楽しめます。



■お問い合せ
福井県水産課
☎0776-20-0436

福井ブランド食材

若狭牛



鮮やかなサシのとろけるような食感と甘み

若狭牛は明治時代から食されてきた歴史ある肉牛で、日本の高級牛肉の主流である「黒毛和種」の中でも上質な「但馬牛」の系統です。サシ（脂肪）の入り方がきめ細かく風味も豊かで、とろけるような舌触りが特徴、それでいて後味があっさりしていて上品であると全国でも高い評価を得ています。

このような上質な牛肉が提供できる背景には、福井の厳しい気候に合わせた飼育方法や厳選した独自の飼料を牛の体調に応じて微妙に調整して与えるといった、生産者のたゆまぬ努力と研鑽があります。また、近県の銘柄牛と比べて品質基準が厳しく、若狭牛流通推進協議会によって、5段階に分けられている肉質等級の3段階以上かつBMS（脂肪交雑等級）4以上の高品質な肉だけが、若狭牛としての販売を許されています。

食べ方としては、シンプルに焼くのが最もストレートに若狭牛の美味しさを味わえますが、牛刺し、しゃぶしゃぶでも、より肉の甘みやうまみを楽しめます。



■お問い合せ
福井県中山間農業・畜産課
☎0776・20・0439

福井ブランド食材

いちほまれ



日本の食卓を変える米

「日本一美味しい、誉れ（ほまれ）高きお米」になってほしいという思いが名前に込められた「いちほまれ」。「コシヒカリ発祥の地」福井県が6年の歳月をかけて約20万種の候補の中から美味しくて、作りやすく、環境に優しいというコンセプトの基に開発した次世代を担う新しいお米です。「越山若水」と呼ばれる越前の緑豊かな山々と若狭の清らかな水。「いちほまれ」はそのような風土で育まれる美味しいお米です。

絹のように艶めく純白の炊き上がりを見て、美味しそうという気持ちが湧きあがったら、もう「いちほまれ」のとりこ。口に含めば、粘りと粒感が調和するしっとり、ふっくらした食感が口いっぱいに広がります。噛みしめるほどに優しい甘さが自然と広がり、さらにのどごしの余韻が料理の美味しさを一層引き立てます。冷めても美味しいので、お弁当やおにぎりにもおすすめです。

「いちほまれ」は、一般財団法人日本穀物検定協会の令和元年産米食味ランキングにおいて、最高評価である「特A」を獲得しています。販売店、料理店、消費者などから幅広く注目される「いちほまれ」が日本の食卓を変えていきます。

いちほまれ

■お問い合せ
ふくいブランド米推進協議会事務局
☎0776・20・0425

福井ブランド食材



福井梅

手間暇かけた、甘みと酸味のハーモニー

江戸時代より栽培が始まったと言われる福井梅。明治時代になって品種改良を重ね、現在では梅干用に「紅映（べにさし）」、梅酒用に「剣先（けんさき）」が生産されています。福井梅の最大の特徴は、肉厚でありながら種が小さく食べやすいところ。特に梅干用の「紅サシ」は大相撲の優勝力士へ「福井県賞」として贈呈するほど、福井が誇る特産品の一つとなっています。

福井梅のうまさの秘密は、工程丁寧さに尽きるでしょう。もぎとりから手作業で行ない、傷をつけないように天日干し。そして添加物を一切使わず、しそと塩のみで作る。時間も手間も掛かりますが、だからこそうまみと酸味が絶妙な梅干ができ上がるのです。

近年は福井県独自の品種「新平太夫」、「福太夫」も登場、梅干や梅酒にも適していると生産量も上がってきています。

福井梅は食べるだけでなく見る楽しさもあります。2月下旬頃から、三方五湖の周辺は一斉に梅の花が咲き誇ります。ドライブがてら、一足早い春の香りを楽しんでください。



■お問い合せ
JA福井県 梅の里会館
三方上中郡若狭町成出17-4-1
☎0770・46・1501
営／8:30～17:00（年末年始休）

福井の酒。

日本一美味しい酒へ、新酒米「さかほまれ」。

福井の地酒が旨い理由。それは福井県が酒造りに適した土地であるということです。山々に降り積もった雪や雨が、何十年もの歳月をかけて豊富なミネラル分を吸収しながら伏流水となります。県内には白山水系を源流に、九頭竜川、足羽川、日野川が流れ、各地には名水、湧水も多く、それらを県内30の酒蔵が仕込み水として使用しています。

そして2010年から福井県酒造組合と福井県農業試験場で開発を進めてきた大吟醸酒用酒米「さかほまれ」が完成、この酒米を全量使用した地酒が2020年に発表されました。きめ細やかな管理、有機質肥料を使用など、様々な工夫を凝らして育てられてきました。この酒米を使ったお酒が「日本一美味しいお酒」となるように、また、この酒を「飲んだ人が栄えていくように」との願いを込めて「さかほまれ」と名付けられました。





鳥浜酒造(株)
三方上中郡若狭町鳥浜59-30
☎0770·45·0021
https://www.torihama.jp/

鳥浜純米大吟醸
●やや甘口 ○冷酒
県産の酒造好適米「さかほまれ」を40％まで磨き仕込んだ純米大吟醸。キレのある上品な甘みは食材を引きたてます。



早瀬浦 純米吟醸酒
●辛口 ○冷酒
純米吟醸ならではのすっきりとした飲み口。しっかりと米の旨味そのものを感じることができます。



三宅彦右衛門酒造(有)
三方郡美浜町早瀬21-7
☎0770·32·0303

常山純米大吟醸 越山若水
●やや辛口 ○冷酒
県産酒米「さかほまれ」で醸した上品な吟香とキレのある飲み口の純米大吟醸酒に、福井の風土を表す名を付けました。



常山酒造(資)
福井市御幸1·19·10
☎0776·22·1541
https://www.jozan.co.jp/

福千歳 山廃純米大吟醸 福
●旨口 ○冷酒、常温、ぬる燗
【山廃仕込】による純米大吟醸。幸せを呼ぶふくろうラベルはとても人気があります。冷酒～ぬる燗でお楽しみ下さい。



田嶋酒造(株)
福井市桃園1·3·10
☎0776·36·3385
https://www.fukuchitose.com/

一期一会 純米大吟醸 三割三分磨き
●やや辛口 ○冷酒
藏元自身が杜氏として、精魂込めて仕込んだ純米吟醸。やや辛口で熟成されたまろやかな旨味と、穏やかな香りが特徴です。



紗利
●やや辛口 ○冷酒
古来よりの醸造法で特有の爽やかな酸味を感じ、キレの良さは和食に良く合います。飲み疲れることもありません。



毛利酒造(資)
福井市東郷二ケ町36-29
☎0776·41·0020

白岳仙 純米吟醸 白練 SHIRONERI
●辛口 ○冷酒、ぬる燗
白練「SHIRONERI」とは日本伝統色の色名であり、味わいを表現したもの。透き通る旨みと軽快なのど越しが愉しめます。



安本酒造(有)
福井市安原町7-4
☎0776·41·0011
http://www.yasumoto-shuzo.jp/

舞美人 山廃純米無濾過生原酒 san Q
●旨口 ○冷酒、常温、熱燗
福井で最も濃醇旨口「舞美人」を「蔵付酵母」で仕込んだ山廃純米の生原酒です。程よい酸味と旨味の調和がとれた味わいです。



美川酒造場
福井市小福津町36-15
☎0776·41·1002
https://www.maibijin.com/

限定大吟醸 二十代目 仁兵衛
●やや辛口 ○冷酒、常温
華やかな香りと濃厚な味わいが特徴の大吟醸。高精白の山田錦を使用した、雑味が少なく非常に飲みやすいお酒です。



(株)宇野酒造場
大野市本町3-4
☎0779·66·2236
https://www.itinotani.co.jp/

隠-NABARI-
●やや辛口 ○冷酒
山田錦を35％まで磨き、まろやかで味わい深い、米の旨味、甘みがすみずみまでしくフレッシュさが残る大吟醸酒です。



源平酒造(株)
大野市要町1-33
☎0779·66·5712
https://www.genpeishuzo.com/

伝心 雪 純米吟醸
●やや辛口 ○冷酒、常温、ぬる燗
手のひらに落ちてスッと消える雪のように、清々しい味わいと穏やかな香りが特徴です。



(株)一本義 久保本店
勝山市沢町1-3-1
☎0779·87·2500
https://www.ippongi.co.jp/

月暈(つきがさ) 純米大吟醸
●普通 ●冷酒、常温
福井県の新酒造好適米「さかほまれ」を100％使用。軽快で滑らかな味わいは、食中酒にお薦めです。



片山酒造(株)
越前市余田町51-18
☎0778·22·0209
https://sake-kansai.com/

華燭 Sparkling Methode Rurale
●甘口 ○冷酒
瓶内二次発酵によるきめ細やかな泡立ちとジューシーな味わいが特徴の低アルコールスパークリング日本酒です。

豊酒造(株)
鯖江市下野田町38-70
☎0778·62·1013
https://www.yutaka-shuzou.com/

梵 特撰純米大吟醸
●辛口(芳醇旨口) ○冷酒、ぬる燗
山田錦38％精白の純米大吟醸酒。0℃で2年間熟成。吟香高くコシのある味わいの、梵・純米大吟醸の定番の名品です。



(資)加藤吉平商店
鯖江市吉江町1-11
☎0778·51·1507
https://www.born.co.jp/

大吟醸 雪きらら
●やや辛口 ○冷酒
厳寒期に手間と時間をかけゆっくりと醸し、冷温で三年間熟成。まろやかな深い味わいが広がります。



畠山酒造(有)
南条郡南越前町今庄109-14
☎0778·45·0028
http://yukikirara.co.jp/

特別純米酒 鳴り瓢
●やや辛口 ○常温
地下土壌に含むミネラル分が溶け込んだ雪解け水で仕込む、まろやかな米の旨みが詰まった酒です。



堀口酒造(有)
南条郡南越前町今庄76-1-2
☎0778·45·0007

越前岬 大吟醸「吟の雫」
●やや辛口 ○冷酒
兵庫県産「山田錦」特等米を使用、滴り落ちる雫酒を贅沢に瓶詰め。華やかな吟醸香と柔らかな味わいが絶妙なバランス。



田邊酒造(有)
吉田郡永平寺町松岡芝原2-24
☎0776·61·0029
https://www.echizenmisaki.com/

純米大吟醸
●普通 ○冷酒、常温
米の旨み、後口のキレの良さ、酸のバランス(三位一体)となり、お料理を引き立てる食中酒として最適です。



吉田酒造(有)
吉田郡永平寺町北島7-22
☎0776·64·2015
https://www.jizakegura.com/

北の庄 純米大吟醸「大吟望」
●やや辛口 ○冷酒、常温
契約栽培の山田錦全量を40％まで磨き、完全手作りで醸した、ふくらとした香りと旨みのある調味のとれたお酒です。



黒龍 いっちょらい
●やや辛口 ○冷酒
「いっちょらい」とは福井の方言で「一張羅」のこと。心地よい吟醸香とくせのない旨さが人気の定番吟醸酒です。



黒龍酒造(株)
吉田郡永平寺町松岡春日1-38
☎0776·61·6110
https://www.kokuryu.co.jp/

舟木酒造(資)
福井市大和田町46-3-1
☎0776·54·2323
https://www.funaki-sake.com/

雲乃井 純米吟醸 東雲
●旨口 ○冷酒、常温、ぬる燗
酒米は福井県産五百万石を使用。甘辛酸味のバランスのとれた喉ごしの良い柔らかな味わい。お食事とともにどうぞ。



(株)吉田金右衛門商店
福井市佐野町21-81
☎0776·83·1166
http://www.kumonoi.jp/

清酒明乃鶴 大吟醸
●やや辛口 ○冷酒、常温
山田錦を40％まで磨き、長期低温発酵で仕込みました。すっきりしながらふくらみのあるフルーティーな香りが特徴です。



力泉酒造(有)
福井市島山梨子町20-10
☎0776·59·1046
https://rikisen.com

純米吟醸 越の鷹
●やや辛口 ○冷酒
すっきりとした味わいとほのかな吟醸の香りがからだと一日に潤いを与えてくれる酒です。



伊藤酒造(資)
福井市江上町44-65
☎0776·59·1018
http://www.koshinotaka.jp/

月丸 純米
●やや辛口 ○冷酒、常温、ぬる燗
甘味、酸味を丸みのある味の元にまとめあげた飲み応えのある酒。お米の旨みを十分に詰め込んだ一番人気の純米酒。



西岡河村酒造(株)
福井市醴谷町1-1
☎0776·98·5166
http://tsukimaru.com/

春岳
●旨口 ○冷酒、常温
氷濃縮原清酒と呼ばれる独自の製法で、酒米には向かないとされるコシヒカリを原料にした純米吟醸酒です。



朝日酒造(株)
丹生郡越前町西田中11-53
☎0778·34·0020
http://asahisyuzo.com/

さかほまれ大吟醸
●旨口 ○冷酒
県産酒米「さかほまれ」とオリジナル酵母がタッグを組んだオール福井の地酒。上品な香りと甘み、優しい酸が特徴です。



丹生酒造(株)
丹生郡越前町天王18-3
☎0778·34·0022
https://www.asukai1716.com/



地酒のことなら…
福井県酒造組合
☎0776-·66·1234
https://www.fukuisake.jp/



学びの森 若狭

7万年の時を刻む

福井県年縞博物館

ふくいけんねんこうはくぶつかん

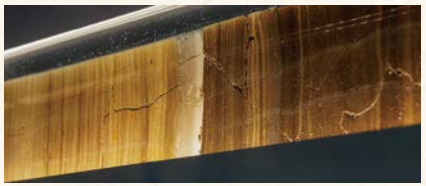
【若狭町】

三方上中郡若狭町鳥浜122−12−1
（縄文ロマンパーク内/若狭三方縄文博物館と隣接）
☎0770·45·0456

ひとつひとつの年縞に地球の姿を見出す。

若狭町・三方湖のほとりにある、世界初の年縞をテーマにした博物館「福井県年縞博物館」。年縞とは、湖底などに作られる特徴的な縞模様の地層のことで、過去の自然環境を知ることができます。三方五湖の一つである水月湖は、年縞を形成するにあたり奇跡的な湖底環境で、世界最長となる約7万年分の連続した年縞が形成されていることが発見されました。これは世界的にも貴重な存在で、世界中の研究者も注目しています。水月湖の年縞は遺物などの年代を測るときの「世界標準のものさし」として認められています。

見どころは45mにもおよぶ圧巻のステンドグラスギャラリー。館内のナビゲーターによる解説を聞くとより年縞への理解が深まります。さぁ、7万年の地球の旅に出かけてみませんか？



年縞は黒い層と白い層の2層で1年分を示しています。堆積物の違いで夏場の層は黒っぽく、冬場の層は白っぽく見えます



ステンドグラス裏側の壁面では「水月湖年縞でたどる人類と環境」と題し、年縞の解説に世界的なトピックスを交えながら過去7万年間に人類が遭遇した出来事をたどります



細長い博物館の建物は三方湖を望むエリアに位置し、縄文博物館も隣接しています。カフェも併設されており、ゆったりと食事を楽しむこともできます



年縞に含まれる代表的な花粉を3D化した模型も展示しています。写真はスギ花粉の模型





縄文ロマンパークには若狭三方縄文博物館を中心に、福井県年縞博物館、さらには竪穴住居などが点在しています。土笛づくりや火おこし、勾玉づくりや丸木舟乗船体験（要予約）ができます。毎年秋に開催される「若フェス」には多くの人が訪れています

若狭国吉城歴史資料館

三方郡美浜町佐柿25-2 ☎0770・32・0050



戦国時代の三英傑、織田信長、豊臣秀吉、徳川家康が一堂に会した歴史を持つ国吉城。朝倉氏の軍勢を撃退し、"難攻不落"と呼ばれ、戦国時代の要所として大きな役目を果たしたことを伝える資料館です。

おおい町暦会館

大飯郡おおい町名田庄納田終111-7 ☎0770・67・2876



平安時代の陰陽師・安倍晴明は天文学者でもありました。彼の子孫・土御門家がこの地に移り住んだこともあり、「暦会館」が建てられました。天文器具や古い暦など、暦に関する資料が多数集められています。

福井県立若狭歴史博物館

小浜市遠敷2-104 ☎0770・56・0525



小浜市は"海のある奈良"と呼ばれ仏教文化が色濃く残っている場所。若狭に残る「仏像」と「祭り」に焦点を当て、実物資料や立体展示など、より深く若狭の歴史を学ぶことができます。

きのこものしり館

大飯郡おおい町鹿野42-27 ☎0770・78・1713



「きのこの森」内にある、町特産のきのこをモチーフとした、全国でも珍しい専門施設が「きのこものしり館」です。環境模型やレプリカなどが展示されており、きのこの生態などを学ぶことができます。

御食国若狭おばま食文化館

小浜市川崎3-4 ☎0770・53・1000



古くより恒常的に朝廷へ食料を貢納品する「御食国」であった若狭地方。その豊かな食文化と歴史を知ることができるスポットです。食に関する展示や若狭の伝統工芸の体験コーナーがあり、小浜の海を眺めながらの足湯もあります。

美浜町エネルギー環境教育体験館　きいぱす

三方郡美浜町丹生62-1 ☎0770-39-1116



日本で唯一ともいえる、エネルギー環境教育に特化した体験施設。日々の暮らしの中にあるさまざまな"エネルギー"を学び、遊びながら理解することができます。体験プログラムも充実していますので、学校の教育旅行などでも活用できます。



SEE SEA PARK

みんなでつくる「公園」

「うみんぴあエリア」に新しい施設『SEE SEA PARK』が誕生しました。“みんなでつくる「公園」”をテーマに、1万平米以上の広さに商業施設やシェアオフィスに加え、親子で遊べる芝生広場が広がっています。開放感のある空間は、ワーケーションやサテライトオフィスにも最適の場所です。



大飯郡おおい町成海1-8-5　☎0770・77・4489



その日に揚がった魚で作る特製パエリアも人気





海の幸を食べやすいように加工した商品なども多く揃う



屋上のテラス席からは“若狭富士”青葉山を望むことも

UMIKARA

高浜町の幸が詰まったマーケット

目の前の海から揚がった新鮮な魚たちを、その場でさばいてもらって館内でいただくこともできるほか、ワインとともに夜の食事を楽しむことも。バーベキュー向けの加工品も数多く揃い、高浜を満喫できるマーケットです。

大飯郡高浜町塩土5-1 ☎0770・72・3528



若狭美浜　はまびより

今までにない「道の駅」

美浜町の観光の玄関口として誕生した、道の駅「若狭美浜　はまびより」。美浜町の特産が豊富に並ぶほか、レストラン・バーがあるなど、これまでの使い方とは一味違うコンセプトで楽しむことができます。イベントスペースもあり、人の交流も生み出すことができる場となっています。

三方郡美浜町松原35-15-1　0770・47・5850

海から眺める若狭路を堪能

若狭ベイ・クルーズ

若狭湾国定公園に指定されているリアス式海岸が織りなす美しい自然を、海から楽しむことができるベイ・クルーズが人気です。さまざまな趣向を凝らした海の旅に出かけてみませんか。



音海大断崖漁船ツアー【高浜町】

知られざる大自然の驚異・音海大断崖（おとみだいだんがい）。上からではなく下から眺めるツアーは密かな人気に。4～6月、9～10月のみ和田漁港から出航しています。

乗船時間約60分

若狭高浜観光協会 ☎0770・72・0338



青戸クルージング【おおい町】

うみんぴあ大飯から出航、大島半島の先までの約50分のクルージングを楽しめます。青戸の大橋から青葉山を望む景色や、大きな洞窟を持つ無人島めぐりなど、ここでしか楽しめない若狭の海体験です。

乗船時間約50分

うみんぴあ大飯観光船ターミナル ☎0770・59・1500



国内初!再生可能エネルギーの電気だけで進む「電池推進遊覧船」就航!

美浜町レイクセンター【美浜町】

2023年、新しく生まれ変わった「美浜町レイクセンター」の目玉である電池推進遊覧船は、施設の屋根に設置した太陽光パネルで発電した電気を利用し、電池でモーターを回すことで運航するエコロジカルな船。人と自然に寄り添った、持続可能な観光の船旅を。

乗船時間50分

美浜町レイクセンター　☎0770・47・5960

若狭のマリンリゾート!

うみんぴあ大飯

海と緑が織り成す風景の中にあるレジャー施設「うみんぴあ大飯」。平成20年には「海の駅」に登録されました。親子で楽しめるゾーンやシーサイドホテルなど充実の設備を紹介します。



うみんぴあ大飯マリーナ

ボートやヨットの陸上保管もでき給油施設や修理ヤードも完備。充実した設備のクラブハウスもあります。

こども家族館

日本最大級のボールプールでは巨大帆船がお出迎え。冒険しながら遊べる「あそび探検ゾーン」があるほか、クッキングやものづくりの工房も揃う、親子で来て楽しめる児童館です。2023年には国内最大クラスのクライミングウォールも完成しました。入館無料（あそび探検ゾーンは有料）





CYCLING

道のアクティビティ

越前若狭の自然を遊ぶ

大自然アクティビティ

福井県は街の中心から車で30分もすれば海や雪山に辿り着くほど自然に恵まれた環境にあり、自然を生かしたアクティビティも豊富です。都会にはない遊び方を手軽に、気軽に体感してみませんか。



若狭湾サイクリングルート（わかさいくる）

若狭湾サイクリングルート推進室
敦賀市中央町1丁目7-42　敦賀合同庁舎別館2階　TEL.0770-47-5422

敦賀駅から若狭高浜駅までを結ぶ約126kmのサイクリングルート。三方五湖の湖面ぎりぎりや若狭湾沿いなど嶺南地域の豊かな自然を全身で感じながら、観光スポットを巡ることができます。普段自転車に乗らない方は、沿線各市町のレンタサイクルでまちなかの気軽なサイクリングを楽しめます。







カヤック体験

自然に大の字 あそぼーや
三方上中郡若狭町海山64-9-1
TEL.0770-47-1008

つながり合った5つの湖・三方五湖。山頂から湖を眺めたあとは、カヤックで冒険の旅に。湖の上に漂えば自然との一体感を味わえます。人の手で開削された細い水路はまさにジャングル体験。さらに湖を下れば海に。長い長いカヤックの大冒険は体験の価値ありです。



SUP（サップ）

若狭高浜観光協会
大飯郡高浜町宮崎77-1-8
TEL.0770-72-0338（受付時間AM9:00～PM5:30）

SUPとは「Stand Up Paddle」の略で、ボードの上でオールを漕ぎながら海を進むアクティビティ。心地よい潮風を浴びながらの体験は爽快感満載。城山公園周辺にある8つの奇岩のうち、いくつかの奇岩めぐりを楽しみます。高浜町の青い海と青葉山の山々に囲まれ自然満喫の体験をお楽しみください。



観光スポット「明鏡洞」の前でポーズ



高浜の海は最高の水質に加え、海上の洞穴が点在し、SUPでしか行けない場所を楽しめます

TREKKING

トレッキングコースも充実



青葉山トレッキング

若狭高浜観光協会
大飯郡高浜町宮崎77-1-8　TEL.0770-72-0338（受付時間AM9:00～PM5:30）

「若狭富士」と呼ばれる、美しい三角錐の山・青葉山は、約500種類の有用植物が自生する、全国でも珍しい植生を持つ山です。時にはスリルを味わえたり、岩室をくぐったり、内浦湾の絶景をはじめ、高浜町の海岸線や町並みが見渡せるなど、バラエティに富んだ登山道があり人気です。



山頂からはリアス式の海岸線と、
連なる山々の絶景を望むことができます



名田庄トレイル

おおい町商工観光課
大飯郡おおい町本郷136-1-1
TEL.0770-77-4056

おおい町名田庄地域を周回する、約100キロのロングトレイルルートがあります。トレイルの魅力は、徒歩だからこそ見られる景色やおもいがけない人との出会いにあります。ハイキング道や里山のあぜ道などを歩きながら、名田庄の自然や歴史、地域に触れて、歩く旅を堪能してください。

MOUNTAIN

山のアクティビティ



ジップライン

ツリーピクニック アドベンチャー いけだ
今立郡池田町志津原28-16　TEL.0778-44-7474

大自然の中にある池田町ならではのアクティビティ、それがジップラインです。山から山へ、空を飛ぶように進むジップラインは西日本でも最長級の規模。そのほかにも山の中を満喫するアドベンチャーパークに川下りを楽しむアドベンチャーボート、バーベキューに宿泊施設も完備しているので、福井の自然を堪能できます。





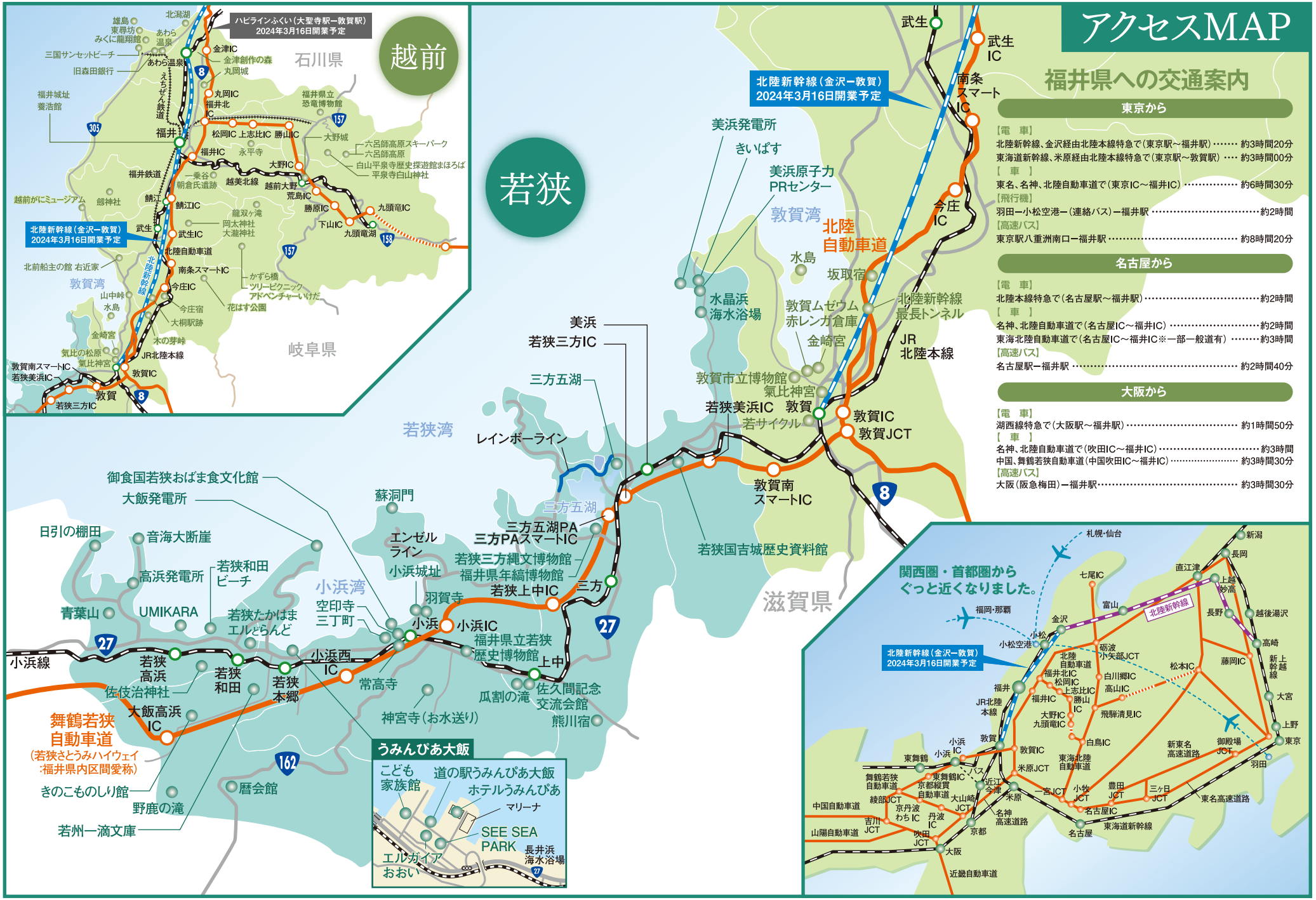
美浜新庄トレッキング

三方郡美浜町新庄65-62　TEL.0770-32-0058

自然とともに生きる美浜町新庄地区。だからこそさまざまなアクティビティが揃っています。その中でも人気なのがトレッキング。滋賀県との県境を歩いたり、美麗な滝を見つけたりと、1km～12kmの各種コースがあります。集落には各種体験施設や宿泊施設なども揃っています。



絶景中の絶景を楽しみたい人は約12kmの県境コースに申し込んでみよう


アクセスMAP
福井県への交通案内
東京から
【電　車】
北陸新幹線、金沢経由北陸本線特急で（東京駅～福井駅）…… 約3時間20分
東海道新幹線、米原経由北陸本線特急で（東京駅～敦賀駅）…… 約3時間00分
【　車　】
東名、名神、北陸自動車道で（東京IC～福井IC）…… 約6時間30分
【飛行機】
羽田ー小松空港ー（連絡バス）ー福井駅 ……約2時間
【高速バス】
東京駅八重洲南口ー福井駅 …… 約8時間20分
名古屋から
【電　車】
北陸本線特急で（名古屋駅～福井駅）……約2時間
【　車　】
名神、北陸自動車道で（名古屋IC～福井IC）……約2時間
東海北陸自動車道で（名古屋IC～福井IC※一部一般道有）……約3時間
【高速バス】
名古屋駅ー福井駅 …… 約2時間40分
大阪から
【電　車】
湖西線特急で（大阪駅～福井駅）…… 約1時間50分
【　車　】
名神、北陸自動車道で（吹田IC～福井IC）……約3時間
中国、舞鶴若狭自動車道（中国吹田IC～福井IC）…… 約3時間30分
【高速バス】
大阪（阪急梅田）ー福井駅…… 約3時間30分
越前
若狭
石川県
岐阜県
滋賀県
ハピラインふくい（大聖寺駅ー敦賀駅）
2024年3月16日開業予定
北陸新幹線（金沢ー敦賀）
2024年3月16日開業予定
北陸新幹線（金沢ー敦賀）
2024年3月16日開業予定
北陸新幹線
最長トンネル
JR
北陸本線
北陸
自動車道
敦賀湾
若狭湾
小浜湾
三方五湖
レインボーライン
美浜発電所
きいぱす
美浜原子力
PRセンター
水晶浜
海水浴場
水島
坂取宿
敦賀ムゼウム
赤レンガ倉庫
金崎宮
敦賀市立博物館
氣比神宮
若狭美浜IC
敦賀
若サイクル
敦賀IC
敦賀JCT
敦賀南
スマートIC
若狭国吉城歴史資料館
美浜
若狭三方IC
三方五湖PA
三方PAスマートIC
若狭三方縄文博物館
福井県年縞博物館
若狭上中IC
三方
小浜
小浜IC
小浜西
IC
上中
福井県立若狭
歴史博物館
佐久間記念
交流会館
熊川宿
瓜割の滝
常高寺
神宮寺（お水送り）
蘇洞門
エンゼル
ライン
小浜城址
羽賀寺
空印寺
三丁町
御食国若狭おばま食文化館
大飯発電所
日引の棚田
音海大断崖
高浜発電所
若狭和田
ビーチ
青葉山
UMIKARA
若狭たかはま
エルとらんど
小浜線
若狭
高浜
若狭
和田
若狭
本郷
佐伎治神社
大飯高浜
IC
舞鶴若狭
自動車道
（若狭さとうみハイウェイ
：福井県内区間愛称）
きのこものしり館
野鹿の滝
若州一滴文庫
暦会館
162
27
うみんぴあ大飯
こども
家族館
道の駅うみんぴあ大飯
ホテルうみんぴあ
マリーナ
SEE SEA
PARK
長井浜
海水浴場
エルガイア
おおい
武生
武生
IC
南条
スマート
IC
今庄
IC
北陸新幹線（金沢ー敦賀）
2024年3月16日開業予定
関西圏・首都圏から
ぐっと近くなりました。
北陸新幹線（金沢ー敦賀）
2024年3月16日開業予定
札幌・仙台
福岡・那覇
新潟
長岡
直江津
上越
妙高
七尾IC
富山
長野
越後湯沢
金沢
小松
小松空港
砺波
小矢部JCT
高崎
藤岡IC
新上
越
新幹線
北陸
自動車道
福井北IC
松岡IC
上志比IC
白川郷IC
高山IC
松本IC
福井
福井IC
勝山
IC
JR北陸
本線
大野IC
九頭竜IC
飛騨清見IC
大宮
上野
東京
白鳥IC
敦賀
敦賀IC
小浜
IC
東舞鶴
東舞鶴IC
バス
米原JCT
東海北陸
自動車
新東名
高速道路
御殿場
JCT
羽田
舞鶴若狭
自動車道
京都縦貫
自動車道
近江
今津
米原
一宮JCT
小牧
JCT
豊田
JCT
三ヶ日
JCT
東名高速道路
綾部JCT
大山崎
JCT
名神
高速道路
名古屋IC
中国自動車道
京丹波
わち IC
丹波
IC
吉川
JCT
京都
名古屋
東海道新幹線
山陽自動車道
吹田
JCT
大阪
近畿自動車道

関西電力の「嶺南Eコースト計画」の取組み

福井県嶺南（若狭）地域を中心に、原子力をはじめ再生可能エネルギーを含むエネルギーを活用した地域経済の活性化やまちづくりを目指すことにより、人・企業・技術・資金（投資）が集まるエリアの形成を図ることを基本理念に、福井県が2020年3月に策定した「嶺南Eコースト計画」に、当社は事業者の立場で積極的に協力しています。ここでは、当社の取組内容の一部を紹介します。

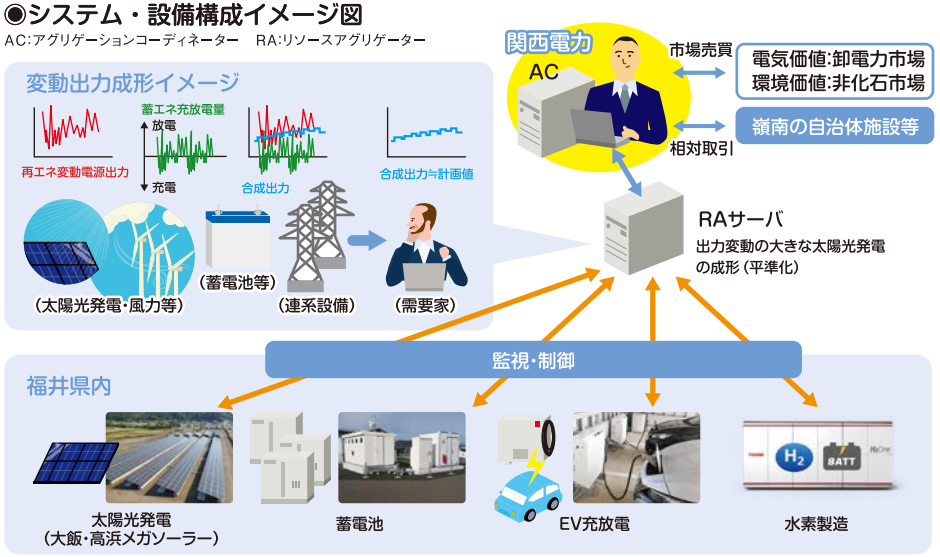
スマートエネルギーエリア形成の推進

福井県が推進するスマートエネルギーエリア形成の実現にバーチャルパワープラント（VPP※）事業を通じて貢献できるよう多様な実証に取り組んでいます。

※太陽光発電、電気自動車（EV）、蓄電池などの様々なリソースを組み合わせて遠隔で制御することにより一つ一つでは小さな規模のものを集めて大きなエネルギー源とし、あたかも仮想の発電所のように機能させる技術のことです。

◉システム・設備構成イメージ図

AC:アグリゲーションコーディネーター　RA:リソースアグリゲーター



電子線を使ったビジネスや研究開発を推進

関西電子ビーム株式会社
〒919-1122
福井県三方郡美浜町松原1号東河原3番3
TEL／0770-32-3371（代表）
FAX／0770-32-3374
URL／http://www.kbeam.co.jp/

商業用として国内最大級の電子加速器による電子線照射により、医療機器やプラスチックなどの滅菌や材料改質の事業・研究に取り組んでいます。滅菌や材料改質に関するお問合せは、左記までお願いいたします。

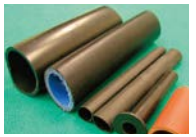


電子ビームテクノロジー（電子線照射技術）の明日を開拓する!


医療機器

滅 菌

箱詰や包装した注射器、点眼薬、ガーゼなどの医療機器、医薬品容器やペットボトルキャップなど身近な製品に、そのまま電子線を照射し滅菌処理


プラスチックチューブ

材料改質

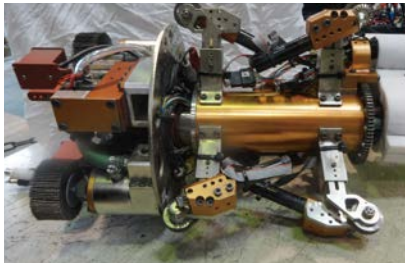
分子構造の改質により、耐熱性プラスチックの製造、繊維類の高機能化、半導体の特性改善など材料性能（強度・耐熱性等）を向上

福井県内原子力関連企業の人材育成および参入促進

嶺南地域の原子力研修施設において、地元企業を対象に元請会社の講師による技術力向上研修や定期検査などの工事にかかる元請会社と地元企業との情報交換会（ビジネスマッチング）を開催しています。また、福井県内の企業・大学研究機関等と協力して当社原子力プラントの廃止措置に活用できる製品・技術に関する研究を実施しています。


情報交換会


技術力向上研修


共同研究で製作した配管内面研磨除染装置

農業のスマート化や高付加価値品目の生産に向けた研究を推進

遊休地を活用してソーラーシェアリングによるブルーベリーのポット栽培、低コストの緑化手法としてオリーブ栽培を行い、事業性や採算性を検証するための実証研究を行っています。


オリーブ栽培


ソーラーシェアリングによるブルーベリーのポット栽培

楽しく遊んで学べるPR施設へ行こう!

環境やエネルギーについてもっと身近に感じていただけるよう、関西電力のPR施設では、
楽しく体験学習できるコーナーなどを設け、皆さまのご来館をお待ちしております。

★最新の開館情報についてはホームページをご確認ください。

エルガイアおおい

https://www.kepco.co.jp/corporate/profile/community/pr/elgaia/index.html

「考えよう! エネルギーの未来と地球の未来」と題し、VR(バーチャル・リアリティ)シアター、宇宙発電所アトラクション、エネルギーのいまを紹介するパネル展示のゾーンを通じて楽しみながら学び、考え、発見できる「エルガイアおおい」。VRシアターでは、通常は見ることができない原子炉容器やタービンを実物大の映像で見ることができるなど、大迫力のVR体験によって原子力発電について楽しみながら理解を深めることができる。





福井県大飯郡おおい町成海字1-2
℡0770-77-2144
開館時間／AM9:00～PM5:00
休館日／毎週月曜日
(祝祭日の場合は翌平日)、
年末年始
(12/29～1/3)入館無料

美浜原子力PRセンター

https://www.kepco.co.jp/corporate/profile/community/pr/mihama/index.html



豊かな自然に囲まれ、丹生大橋のたもとにある「美浜原子力PRセンター」。25分の1の発電所模型や、実物大の模型による原子炉内部をリアルに再現した原子炉体験シアター、VR(バーチャル・リアリティ)による美浜発電所の紹介などが体験できる。

福井県三方郡美浜町丹生　℡0770-39-1210　開館時間／AM9:00～PM5:00
休館日／毎週月曜日(祝祭日の場合は翌平日)、年末年始(12/29～1/3)入館無料



若狭たかはまエルどらんど

https://www.kepco.co.jp/corporate/profile/community/pr/eldoland/index.html

子どもから大人まで見て、触れて、楽しくエネルギーを学ぶことができる体験型サイエンスパーク「若狭たかはまエルどらんど」。
熱帯雨林を再現した全天候型の大温室「トロピカルワンダー」では、全長約100m、最大高さ10mでスリル満点の「空中アスレチック」をはじめ、小さなお子さまでも楽しめる「かいだんジム」など様々なアクティビティをご体験いただけます。



福井県大飯郡高浜町青戸4-1
℡0770-72-5890
開館時間／AM9:30～PM5:00
(空中アスレチックはAM10:00～PM5:00)
休館日／毎週月曜日(祝祭日の場合は翌平日)、
年末年始(12/29～1/3)
入館無料
(空中アスレチックは おとな1,500円・こども1,000円:税込)

トロピカルワンダー

「空中アスレチック」では、丸太橋や不安定なロープなど9つの関門に挑戦することでジャングルを探検しているような気分を味わえます!







サイエンスワンダー





体験型展示「サイエンスワンダー」では、自然科学やエネルギーについて、遊びながら学べるアトラクションが満載!