

保存版

越前若狭

至高のありか 福井



三方五湖(美浜町・若狭町)

「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 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

「發行日」2025年11月

[元月廿] 2023年11月

[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)

（二）（三）（四）（五）（六）

越前和紙	越前漆器
越前焼	越前打刃物
越前筆筒	越前簾維
若狭塗	若狭めのう細工
ぬがね	ぬがね
精進料理	精進料理
越前がに	越前がに
へしこ	へしこ
若狭ふぐのしやぶしやぶ	若狭ふぐのしやぶしやぶ
浜焼き鯛	浜焼き鯛
若狭ぐじの若狭焼き	若狭ぐじの若狭焼き
越前おろしそば	越前おろしそば
ソースカツ丼	ソースカツ丼

岡太神社・大瀧神社	氣比神宮	金崎宮(金ヶ崎城址)	常高寺	小浜城址・神楽坂(東京)	松平春嶽・由利公正・橋本左内	養浩館庭園	越前若狭歴史巡り(偉人群像)
45	46	47	48	49	50	50	51

北陸新幹線 必見の定番スポットへ

三国・あわら方面

えちぜん鉄道(三国芦原線)で…

電車に揺られながら眺める田園風景

福井県北部への移動には、えちぜん鉄道の三国芦原線で。坂井平野の田んぼは、田植えの時期、稻刈りの時期など、さまざまな風景を見せてくれます。



三国駅
とうじんばう
からバスで
約15分

三国駅

東尋坊

Page » 08

福井県を代表する観光スポット。ビルなら8~9階の高さに相当する、海上25mにもなる岩の絶壁が海岸線沿いに続いています。遊覧船から見上げる風景も迫力があります。

永平寺・勝山方面

えちぜん鉄道(勝山永平寺線)で…

車窓に広がる九頭竜川のどかな風景

福井市と勝山市をつなぐ路線。四季折々の九頭竜川の景色を楽しめるほか、永平寺口駅の近くにある旧駅舎は国の登録有形文化財となっています。



永平寺口駅
えいへいじ
からバスで
約13分

永平寺口駅

Page » 32

曹洞宗の大本山で、全国から来た多くの僧が日々厳しい修行に励んでいます。敷地は10万坪を超え、立ち並ぶ樹齢700年以上の杉の巨木や「七堂伽藍」と呼ばれる7つの建物は必見です。

勝山駅
かつさん
からバスで
約15分

勝山駅

ふくいけんりつきょうりゅうはくぶつかん
福井県立恐竜博物館

Page » 16

「世界三大恐竜博物館」の一つで年間100万人が訪れる恐竜王国福井の代表スポットです。50体もの恐竜骨格標本や、スクリーンいっぱいに古代生物が躍動する「3面ダイノシアター」などによる、実物大のリアルな体験が圧巻です。

北陸新幹線



福井駅周辺

福井観光の拠点であり
駅周辺にも見どころ多数
福井駅を一歩出たら出迎えてくれるのは大迫力の恐竜たち。徒歩圏内にグルメスポットやレトロな商店街などがあります。



ようこうかんていえん
養浩館庭園

Page » 50

江戸時代に造られた福井藩主・松平家の別邸。池を全方向から見渡せる回遊式林泉(りんせん)庭園が見事。



福井駅
から徒歩で
約10分

あすわがわ さくとなみき
足羽川の桜並木

Page » 10

福井市の中心部を流れる足羽川の堤防沿いに約2.2kmにわたって続く桜並木。開花の時期には桜のトンネルを楽しめると、夜のライトアップも幻想的です。



嶺南方面

敦賀駅

北陸新幹線の終着駅で
若狭路への玄関口

古くから海運や鉄道と交通の要所だった敦賀。「港」「鉄道」のイメージを重ねたシンボルロードが整備されています。



敦賀駅
から徒歩で
約15分



氣比神宮

Page » 46

「日本三大木造鳥居」の一つと称される高さ11mの大鳥居は、国の重要文化財に指定されています。松尾芭蕉が旅の途中で句を残した地としても知られています。



敦賀赤レンガ倉庫

Page » 22

1905年に石油貯蔵用の倉庫として建設された港町敦賀のシンボル。国の登録有形文化財に登録され、「ジオラマ館」「レストラン館」を開いています。

小浜線で…

風光明媚な若狭エリアを
東西に走る路線

敦賀から東舞鶴(京都)までを結ぶ
全長84.3kmの路線。若狭の海や田
園と山の風景などが楽しめます。



若狭和田駅

若狭和田ビーチ

Page » 28

透明な海と白い砂浜が自慢で、国際的に優れた海水浴場として認める「ブルーフラッグ」を毎年取得。
まさに“アジアで一番きれいなビーチ”です。



一乗谷駅から
徒歩で
約15分



一乗谷駅

いちじょうだにあくららしいせき
一乗谷朝倉氏遺跡

Page » 40

室町時代から戦国時代にかけて
103年の栄華を誇った越前の大名・朝倉氏。その拠点、一乗谷一帯が遺跡に。復原された城下町の町並みでは、当時の人々の暮らしを体感できます。

越前大野駅
からバスで
約10分



越前大野駅

えちぜんおおのじょう
越前大野城

Page » 42

標高249mの亀山上に築かれた越前大野城。石垣は自然の石をそのまま積む「野面(のづら)積み」という技法が用いられています。雲海に浮かんで見える「天空の城」としても知られています。

丹南方面

福井鉄道(福武線)で…

路面電車区間もある歴史ある路線

福井市と越前市を結ぶ路線で途中鯖江市の市街を通ります。低床型車両「FUKURAM(フクラム)」は見た目もかわいい人気の車両です。

西山公園駅
から徒歩で
約5分



西山公園駅

にしやまこうえん
西山公園

Page » 36

毎年5月上旬頃に約5万株ものつつじが咲き誇り、
この時期には「つつじまつり」も開催され多くの人が賑わいます。公園内の「西山動物園」には人気者のレッサーパンダもいます。



武生駅

えちぜんし
越前市まちなか散策

Page » 37

さんさく
古くは越前国の国府が置かれていた越前市。武生駅周辺には寺や神社が多く、趣ある通りは散策にぴったりです。まち歩きの際には、地元で愛される「越前市3大ご当地グルメ」をぜひ。





世界三大絶勝

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。

そびえ立つ断崖絶壁に日本海の荒々しい波が砕け散る迫力。海岸線沿いに約1kmにわたって続く、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、地質学的に珍しい「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(勝山市)の僧兵「東尋坊」の傍若無人ぶりを封じるために、他の僧たち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日間にわた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。

東尋坊の先に浮かぶ雄島とともに、目に焼き付けたい絶景です。

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。
是非その眼で確かめてみてください。
圧倒するその姿を、

福絶景 井



日本さくら名所100選

足羽川の桜並木

あすわがわのさくらなみき

【福井市】

福井の春を象徴する

全長2.2kmの桜のトンネル

福井駅から徒歩10分。福井市の中心部を流れる足羽川の堤防沿いに約2.2kmにわたって続く桜並木は、福井が相次いで見舞われた空襲、震災、水害からの復興を記念した昭和27年（1952）の「福井復興博覧会」を機に、災害復興のシンボルとして市民から集めた淨財によって植樹されたものです。

開花の時期には「ふくい桜まつり」が開催され、満開の桜のトンネルを楽しむ多くの市民で賑わいます。夜にはライトアップされ、堤防一帯は昼間とはまた違った幻想的な雰囲気に包まれるのも魅力です。すぐそばの足羽山も多くの花見客が訪れるスポット。この足羽山と合わせて「日本さくらの名所100選」に選ばれています。



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。



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。

高さ約25mの東尋坊に対して、こちらの大断崖はなんと260m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、終点の押廻崎灯台からは、日本海のパノラマの絶景を見ることができます。灯台まで向かう遊歩道は、自然豊かな音海を満喫できるコースです。桜や野草などの植物をはじめ、湧き出る石清水、木々の間から見える内浦湾の風景などが楽しめます。



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。



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、国内の恐竜研究をけん引する発掘現場から数kmの場所にあるのが福井県立恐竜博物館。周囲には約80haの公園があり、恐竜モニュメントやアクティビティは多くの人で賑わいを見せています。

「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るとともに、展示規模数と網羅する分類の広さは世界に誇るほど。



恐竜博物館へは、冒険気分が高まる恐竜列車で車内外に施された恐竜たちが、探究心と期待感を盛り上げてくれます。

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(事前予約制)。

(恐竜列車)えちぜん鉄道: ☎0120-840-508

カナダ、中国の博物館と並び「世界三大恐竜博物館」の一つと称されています。

2023年には、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感できるスポットとしてパワーアップしました。





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種類の体験を通じて味わう。研究現場で使われる道具を使用し化石化を割り出す「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ものバ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「化石発見ラボ」は、時期により入れ替わり。小学生以上、予約制。

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、鳥類のフクイトリクス、テタヌラ類アロサウルス上科のフクイアルブル。

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ます。



開館以来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」には、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年以上に渡り国内外随一の恐竜研究を行ってきた同館ならでは。映画のワシントンのような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。

ようこそ、
恐竜の棲む森へ。

立
新

館

3面ダイノシアター(新館特別展示室)
約900m²の特別展示室では、高さ9m、幅48mのコの字型巨大スクリーンを設置。1億2000万年前の中生代にタイプスリップしたかのような大迫力の映像を楽しめます。

恐竜

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、当時の様子を生き残し、ギンヌップ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えています。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はほとんどは各バーン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。保存状態がよかつたため、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事ができます。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。



福井は30年来的「恐竜王国」

恐竜王国の起源は、1982年に勝山市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年の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13種のうち6種が福井県で見つかり、日本の化石の多くが発掘されています。まさに福井県は「恐竜王国」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、発掘現場を抱えて研究を行う国内唯一無二の博物館。カナダの「ロイヤル・ティラル古生物学博物館」、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」は北陸で初めて電動エレベーターが設置された建物(写真下)第二次世界大戦中に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」



旧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



敦賀赤レンガ倉庫

知的探訪 越前若狭

tsuruga 敦賀

大陸への玄関口として栄えた港湾都市。



北陸のハワイ「水島」

鮮やかなブルーの海と白い砂浜が続く敦賀半島沖の無人島。その奇跡的な美しさから「北陸のハワイ」とも呼ばれています。夏の期間だけ渡し舟で島に行くことができ、多くの海水浴客が訪れています



かつて東京とパリをつなぐ「歐亜国際連絡列車」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かったほか、北前船の寄港地にもなり、第2次大戦時は杉原千畝によつ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年の長浜一敦賀間の鉄道敷設でした。その後鉄道は北進し、さらに険しい敦賀一今庄間のトンネルも明治26年に開通。鉄道によって繁栄がもたらされたのです。

現在、その線路跡は道路となり、当時のトンネル群やかつて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、その姿勢を世界中で称賛する明治時代の日本海軍大尉・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。



山頂公園の各所には、三方五湖や若狭湾の絶景をゆったりと満喫できる空間が設置されています。足湯に浸かりながら絶景を眺めたり、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スポットです。

美浜町と若狭町の間には5つの湖(三方湖、水月湖、菅湖、久久子湖、日向湖)がつながりながら位置しており、その総称を「三方五湖」と呼んでいます。海水が久久子湖を通じて他の湖に渡ることで塩分濃度に差ができるため、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にあるレインボーライン山頂公園。リフトに乗って行く先にある天空のテラスは、足湯に浸かりながら絶景を眺めたり、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スポットです。



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木造十一面觀音菩薩立像(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



北前船繁栄の名残「三丁町」

紅殻子が道に沿って続く、茶屋町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、北前船で栄えた港町小浜の風情を今に伝えてくれます。カフェや食事処などで落ち着いたひとときを過ごすのもおすすめです

obeama 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产地であった「御食国」。全国に点在していたとされる御食国の中でも最も優良で、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。

小浜の海から揚げる魚介類の中でも多かつたのが鯖。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」と呼ばれるようになりました。人が集まれば文化も集まり、寺社仏閣が次々と建立され、北前船による交流が生んだ茶屋町も栄えました。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。

その名残り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「若狭おおいのスーパー大火勢」

おおい町に300年以上にわたって伝わる祭事「大火勢」をモチーフにした、豪快な炎のイベントが「若狭おおいのスーパー大火勢」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、見る人を圧倒します



(写真上)高浜町の西端の日引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「若狭一滴文庫」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



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の滝には、敗戦で逃げてきた安倍家の別当石王丸が、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

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。自慢はなんと言つても透き通った美しい海。なかでも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られる「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、夏になると関西圏などから大勢の観光客が訪れます。
見渡せば海、そのなかで圧倒的な存在感を放つのが「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、このエリアでは山と海の恵みを存分に味わうことができます。



(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です
(写真右)丘の上に建つ郷土資料館「坂井市龍翔博物館」。五層八角のモダンな建物は、明治時代に建てられた龍翔小学校の外観を模しています



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はいられません。島の反対側には、波で浸食された、東尋坊にも負けないほどの柱状節理が広がっています。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、川を廻上していくと、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」の中でもっとも高い場所に位置する「法堂(はっとう)」。さまざまな儀式はこちで行われています。
 (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。その中に5枚だけある鯉・唐獅子・リスの絵を見つけると、幸運が訪れるとか



永平寺



道元禅師の教え「只管打坐(しかんたざ)」とは、無目的にひたすら坐ること。欲することなく、求めることなく、只(ただ)姿勢を調べ、息を調えること。「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。写真右の山門は永平寺で最古の建物で、修行僧が正式に入門する際の最初の入口です

写真提供：大本山永平寺

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壁をなすのが、曹洞宗大本山・永平寺です。道元禅師を開祖とする禅の道場で、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雲水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。
 境内の敷地面積は、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。すべてが回廊でつながれており、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。肅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。



(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となりました。しかし一向一揆によりすべて焼き尽くされてしまっています。明治時代の神仏分離令で寺号は廃止されました、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

写真提供：石川県観光連盟



日本一
美しい星空
「六呂師高原」
平泉寺白山神社から車で約10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

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つた平泉寺白山神社は今も昔も靈験あらたかな地なのです。

hakusan . heisenji 白山・平泉寺

開山1300年。人々が畏れ敬う山。



(写真上) 越前打刃物の共同工房「タケフナイフリレッジ」。実際に職人たちが制作している様子を見学できます。職人の指導で包丁やペーパーナイフを作ることができる体験教室も人気。(写真下) 越前和紙の里にある「パビリス館」の紙漉き体験は小さい子どもから大人まで楽しめる内容です。自分で漉いた和紙でうちわやはがき、名刺などを作ることができ、和紙の产地を訪れたお土産にぴったりです。



(写真上) 毎年10月に鯖江市・越前市・越前町で開催される工房見学イベント「RENEW(リニュー)」。同エリアの伝統工芸である越前漆器、越前和紙、越前打刃物、越前筆筒、越前焼などの工房や企業が開放され、見学やワークショップが開かれます。(写真下) 鯖江のめがねの歴史を学んだり、最新モデルが購入できる「めがねミュージアム」。体験工房ではめがねの素材を使ったキーホルダーを作ることができます。



西山公園



地元民が熱愛するご当地グルメを制覇!

「越前おろしそば」「たけふ駅前中華そば」「ボルガライス」が越前市3大ご当地グルメ。越前市内には3つのメニューすべてや2つを組み合わせてセットで提供している店も多く、地元の人々から愛され続ける逸品を、好みに合わせて味わってみるのもおすすめです。

一方、越前市は「越前和紙」の里として1500年以上の歴史を誇り、紙漉き体験や工房見学が人気。古くは越前国の国府が置かれていた地であり、寺や神社が数多く残る武生駅周辺のまちなみでは歴史情緒も楽しめます。

その他、鯖江市の西山公園も人気のスポット。春にはつつじや桜、秋には紅葉と四季を通じて楽しめるほか、愛くるしいレッサーパンダにも会える鯖江市のシンボルです。そして越前市は越前おろしそば発祥の地。そばを含めた「越前市3大ご当地グルメ」にも注目です。

福井県嶺北地方の中央部に位置する鯖江市・越前市は多くの伝統工芸品と産業が息づく、ものづくりのまち。鯖江市は日本有数の「めがねのまち」として知られ、眼鏡産業の歴史や技術を学べる施設が点在しています。伝統工芸・越前漆器の産地としても名高く、職人の技と器の美しさに触れることができます。

sabae . echizen 鯖江・越前

ものづくりのまちで暮らしを彩る技に触れる。



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10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

右記の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」があります。令和3年には「重要伝統的建造物群保存地区」に指定されました。

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、木ノ芽峠は槇式部から幕末の水戸浪士までが通り、柄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。



日本有数の花はす生産地

南越前町南条地区は、日本有数の花はす生産地です。それを象徴するのが「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月下旬～8月上旬が見頃です。



スイッチバックの停車場が駅に

敦賀～今庄間の鉄道で、蒸気機関車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。大桐駅跡は元々駅ではなく、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」の車輪がモニュメントとして置かれています。



北前船の模型

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。その旧今庄町と旧南条町、旧河野村が平成17年に合併した「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。
海側で言えば、北前船の日本海五大船主の一人である右近家をはじめとする船主館群があり、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きます。
南越前町には、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

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月に開館しました。

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」。遺跡内の武家屋敷や寺院、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」。川湧「一乗の入江」の船着場と考えられる石敷遺構をそのまま露出展示する「遺構展示室」に加え、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、わかりやすく展示されています。



川湧「一乗の入江」の
船着場と考えられる
石敷遺構をそのまま
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8-10
【お問い合わせ】0776-41-7700(福井県立一乗谷朝倉氏遺跡博物館)
【時間】9:00 ~ 17:00 【休日】月曜、年末年始
【駐車場】あり



あさくらやかたあと からもん 朝倉館跡・唐門

朝倉氏5代目・朝倉義景の館跡はその広さが約6400m²あり、その繁栄の規模を感じることができます。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、江戸時代中期に造られました

(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、嚴島神社、平城京と同じで、文化財としての高い評価を得ています。

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、彼らによつて京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つたとされています。

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、一乗谷は信長によつ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つていましたが、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、嚴島神社、平城京と同じで、文化財としての高い評価を得ています。



いちじょうだに あさくらしいせき
【福井市】

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月の明け方に雲海の上にまるで小島のように浮かび上がりります。「天空之城」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です。

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た城です。

丘陵の上に建つ平山城で、北陸で唯一の現存天守です。昭和23年(1948)の福井地震で倒壊するも、元の木材を70%以上使用し、昭和30年(1955)に復元しました。天守近くにある石碑の「二筆啓上 火の用心 お仙泣か

すな馬肥やせ」の文は、徳川家康の臣下・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。

『霞ヶ城』の別名のとおり、春には周囲に植えられた400本ものソメイヨシノの中に浮かぶ姿が、ひとときわ美しく幻想的です。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(しやくだにいし)が使われているのも特徴です。

織田家の氏神として 開運の御利益がある。

剣神社は、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、出身地の地名を取つて「織田氏」を名乗つたとされます。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。境内には頗る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。

信長の祖先が守り続けた

剣神社

つるぎじんじゃ
【越前町】



息をのむほど美麗な社殿 岡太神社・大瀧神社

【越前市】

唯一無二の社殿建築には紙の神様が祀られる。

越前市今立地区は1500年続く越前和紙の产地。この地にある岡太神社・大瀧神社には「紙の神様」が祀られています。

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の神社であり、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、江戸時代後期に当時の技術の粹を集めて再建されたもの。莊厳さと優美さを兼ね備えた全国でも類を見ない姿は必見です。昭和59年(1984)に国の重要文化財に指定されています。



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「伊勢沙別命」は、もともとは教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「筍飯大神」と称され、現在では氣比大神と呼ばれています。鎮座する前を北陸道が通り、教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で夜の氣比神宮を訪れ、境内から月を望んで「月清し遊行の持てる砂の上」と句を残しています。このことから、国の名勝「おくのほそ道の風景地」に指定されました。

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

窮地を脱した御守り伝説

金崎宮（金ヶ崎城址）

【敦賀市】

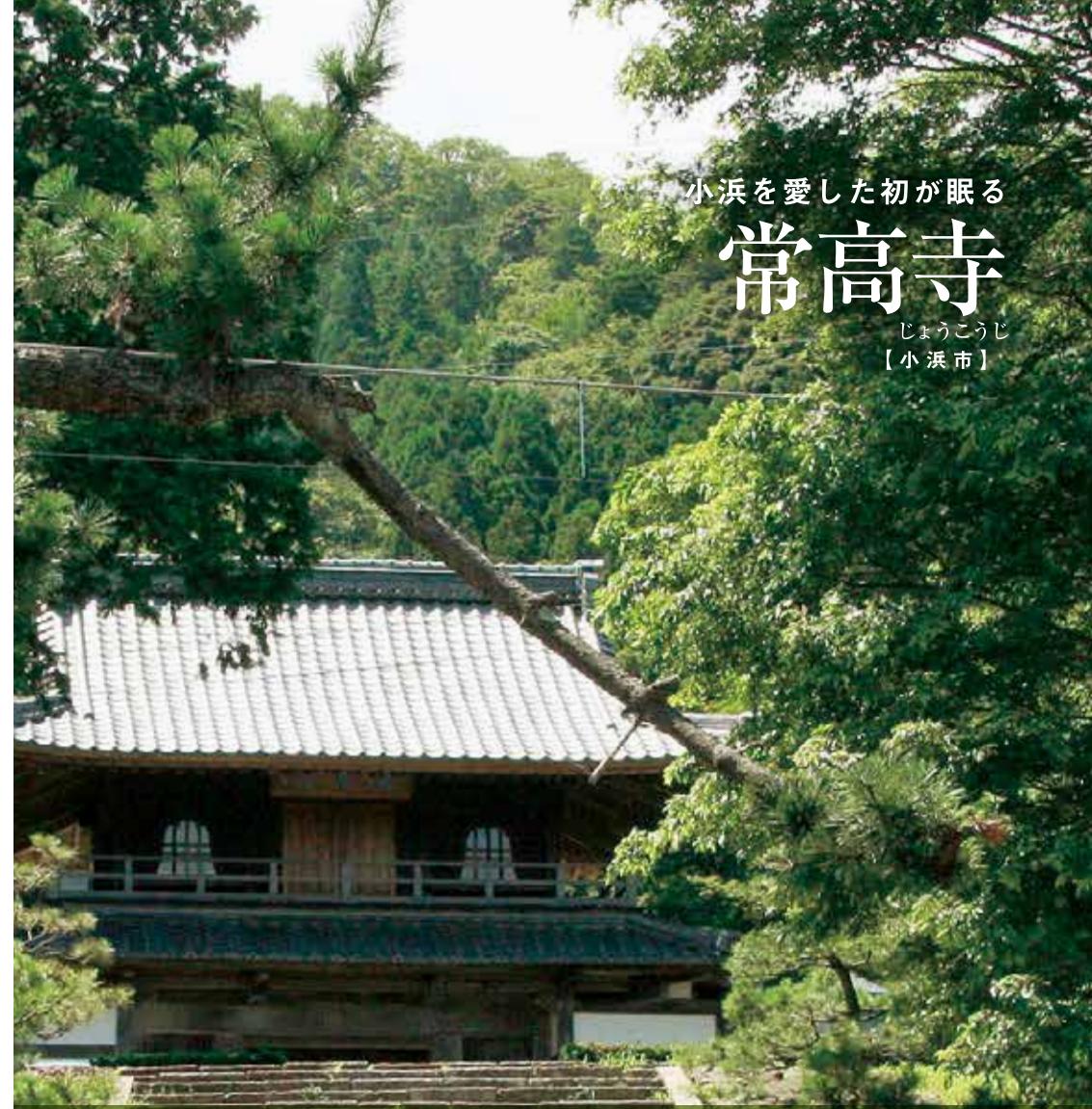
難関突破にご利益、
お市の方の小豆袋。
敦賀市街北部に位置する金ヶ崎城址は、織田信長が窮地に陥った金ヶ崎の戦いの舞台となりました。

元亀元年（1570）、越前を支配していた朝倉氏に、織田信長の軍が攻め入ったところ、浅井長政の裏切りにより織田軍は挟み討ちに。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、両端をひもで縛った小豆の袋を送ったことで信長は状況を察知し、難を逃れたといわれています。

そこでこちらには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が後を絶ちません。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】



全国でも屈指の水城
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した。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）に築城が開始されます。

京極家親子2代にわたって工事が行われていましたが、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）ついに小浜城天守閣が完成します。着工から実に40年あまりの歳月をかけた大工事でした。

その後、明治に入り、失火によつ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）に、酒井忠勝が三代将軍の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1kmの道を、忠勝の登城道として寛永年間に整備したもので、現在、神楽坂を登りきった矢来公園には、「小浜藩邸跡」と記された石碑が立っています。

初と高次が過ごした
小浜での幸福な日々。

寺社仏閣が数多く建立され、別名“海のある奈良”と呼ばれるほど信仰があつい小浜。街を見渡す場所に建つ常高寺は、お市の方の次女・初の菩提寺で、その初の発願で建立されました。

慶長5年（1600）、京極高次と初は小浜に入つて城下町の警備にあたり、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、亡骸を常高寺に葬つ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つ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、平成に入つて再建されたこととなりました。山門と山門へ続く参道の階段の間に電車の線路が横切つているという、珍しい光景を見る 것도できます。

越前若狭

歴史巡り

(偉人像)

激動の幕末にあった静寂
福井藩主・松平家の別邸

養浩館庭園

ようこうかんていえん
【福井市】



かつて「御泉水屋敷(おせんすいやしき)」と呼ばれていた、福井藩主・松平家の別邸。福井城址より約300m北に位置し、幕末には洋式錠の製造所にもなっていました。池を全方向から見渡せる回遊式林泉(りんせん)庭園で、数寄屋造りの座敷部から眺める池は、見る人の心を落ち着かせてくれます。

幕末の福井藩主・松平春嶽は、江戸時代初期から後期にかけて造られた福井藩主・松平家の別邸。明治17年(1884)に春嶽によって「養浩館」と名付けられました。その姿は凛として美しく、今も市民の憩いの場として親しまれています。

幕末の偉人像



福井市立郷土歴史博物館蔵

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。



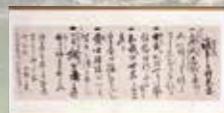
福井市立郷土歴史博物館蔵

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あたる参与・御用金穀取扱に就任した。



「五箇条の御誓文」の基になったと
される「議事之体大意」

橋



福井市立郷土歴史博物館蔵

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、22歳で福井藩政への登用が決まる。藩校「明道館」で教育の振興を行った。その後、松平春嶽に登用され、徳川慶喜(後の第15代將軍)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

幕末の福井藩主・松平春嶽は

一人。彼のもとには坂本龍馬

が何度も訪れるなど、幕末期の

福井は重要な役割を担っていました。

福井市にある養浩館庭園は、

江戸時代初期から後期にかけて

造られた福井藩主・松平家の別

邸。明治17年(1884)に春嶽

によって「養浩館」と名付けられ

ました。

その姿は凛として美しく、今

も市民の憩いの場として親しま

れています。

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ます。

紙祖神・川上御前が、約150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。

近年の和紙は文具や小物などの素材として使われることも多いです。加えて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です。

例えばふすま紙。越前和紙は手漉きの織細さとなめらかさ、そして数々の模様があることから、ふすま紙として優れています。和紙

は植物を原料にしているので、和紙 자체が空気を通し、室内的温度調節もできるという環境に優しい

素材なのです。自然の風がうまく

流れない部屋でも、和紙を使ったふすま紙には室内を快適にしてくれる効果も期待できるのです。

さらに最高級の技で漉かれた越前和紙を用いることで、室内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。

明治時代には 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。

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、耐火性があるので、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ながら、太いひも状にした粘土を積み上げていく「ねじたて成形」という伝統的な技法も残されています。

現在は約80の窯元が窯を構え、独自のものづくりに励んでいます。思い付くままに好きなものを選んでみたり、あるいは気に入つた作家の作品を集めてみても面白いでしょう。

日本六古窯の一つ「越前焼」は、850年前より続ぎ、今では世界遺産にも認定されています。越前の土は鉄分、粘土分を多く含むため焼締まりが強く、多彩な焼き上がりの肌合いが特徴です。このような土から江戸時代までは甕、壺、すり鉢を作り、人々の暮らしを支えてきました。現在では土の強度を高め、繊細な成型も可能になり、暮らしに寄り添う器が陶芸家たちによって日々制作されています。



越前漆器

1500年もの歴史を刻む、優雅さを備えた器の世界。

さまざまな工程の 職人の手を経て 最高級品となる

漆器生産では素材となる木材の選定・加工が始まり、下塗り、上塗り、蒔絵、沈金など、さまざまな工程を分業して行っています。それぞれに専門の職人が腕を競いつつも、他の工程の職人を気遣いながら作業を行うからこそ、でき上がった漆器は最高級のものとなるのです。

『越前漆器』は、約1500年の歴史があり、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かでしょうか。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。



越前簾笥

ほど接ぎ技術を今に伝える、
高質で艶やか、風格漂う簾笥。

旧・武生市内にある
産業の中心地
「タンス町」

旧・武生市(現在の越前市)は丹南地区の中心地であり、産業や商業が発達してきた地域です。まちなかには「タンス町」と呼ばれる界隈があり、簾笥屋が軒を並べています。職人たちが越前簾笥やさまざまな木工品を製作している風景を見ることができるので、散策にもおすすめです。

越前市で江戸時代後期より製造されている「越前簾笥」。釘を使わずに組み立てる「ほど接ぎ」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年に福井県では越前焼以来7つ目となる、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。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、これら製作を専業化させていきました。その後、指物師として日那衆の家や寺社の仕事を手がけるようになり、高価な簾笥や建具を作ってきたその技術が、今受け継がれているのです。



協力／株式会社 龍泉刀物

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。

食材に合わせて
数種類の包丁を
揃えてみては

毎日の生活で刃物は欠かせません。三徳包丁、ペティナイフ、出刃包丁など、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丁だけを使ってると包丁の傷みが早くなるので、定期的にプロに研ぎ直してもうことも包丁を長持ちさせる秘訣です。

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劍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刀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。切れ味が良いと素材の味を損なわないことから、世界的な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、料理が美しく充実したものになるでしょう。



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。

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」です。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できるのです。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工程です。

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。

江戸時代に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玉造りを始め、明治初期には中川清助により、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されました。

現在はその技術を受け継ぐ職人は一人ですが、調度品だけではなく、工程の中で出る石のかけらを活かしたピアスやイヤリング等、時代に合った商品づくりに積極的に取り組んでいます。



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”的な存在。

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』。赤・緑・黄色の色漆や金箔により、艶やかな色彩と美しい輝きを生み出しています。

江戸時代に小浜藩主・酒井忠勝公が奨励。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行われています。模様の元となるのは、貝類や卵の殻、松葉など。意外と身近な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、盛り付けた料理を美味しく見せるだけではなく、その場に会する人との会話を賑やかにしてくれます。

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

飾りを付けて色を重ね、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、少しづつ慎重に模様を出していきます。完成までに60以上の工程を要する若狭塗。塗り箸は全国シェアの実に80%以上を占めているほど生産量を誇っています。



めがね

世界に誇る“ものづくり”への情熱、
未だ冷めやらず。

**工程は最大200。
めがね職人の街に
移住する人も多い**

めがねの生産工程は多いもので200以上。一つひとつを専門の職人が完成させていくため、鯖江市は街全体が職人の街となっています。さらに、チタンフレームをはじめ革新的な技術と開発力を持つなど、めがね業界の“聖地”で、職人を希望する県外からの移住者も多いです。

めがねの生産工程は多いもので200以上。一つひとつを専門の職人が完成させていくため、鯖江市は街全体が職人の街となっています。さらに、チタンフレームをはじめ革新的な技術と開発力を持つなど、めがね業界の“聖地”で、職人を希望する県外からの移住者も多いです。

めがね枠の国内製造シェアは9割以上、世界に比肩する一大産業として圧倒的な品質を誇ります。生産が始まったのが1905年のこと。農閑期に新しい産業を取り入れたのがきっかけでした。200以上にも及ぶ生産工程は、勤勉で我慢強い県民の性格にも合致したことから、さばえ産地は一大産地として広がっていました。

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。



繊維

産業が近代化してから約150年。
常に発展し続ける「繊維王国ふくい」。

織物生産における 各工程が詰まつた 産出県としての誇り

福井県は多種多様な織物を製造できる、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。

福井県は多種多様な織物を製造できる、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。

第一次世界大戦後、生産の主力が人造絹糸（人絹）になると、福井に世界初の人絹取引所が開設。昭和初期には全国生産の過半を占めました。第二次世界大戦後には合成繊維へと素材が変わり、現在に至るまでポリエステル、ナイロン、アセテートなどの織物が全国生産の第一位に。世界最大級の合成・化学繊維のテキスタイル産地となっています。

古代から織物の産地だった福井。産業が近代化するきっかけは、岩倉使節団に随行した由利公正が、明治6年にイタリアから持ち帰った絹織物でした。これが後に「羽二重」と呼ばれる絹織物の輸出で、日本の経済をけん引するまでに成長します。

越前若狭

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。

旬の食材を美味しい、
感謝していただく

精進料理

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

五觀の偈

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付て供に応ず。
三つには心を防ぎ過ぎを離ることは、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、道元禪師の教えに則り、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、命が命を頂く厳肅な行為として、いかに生きるかを問う、「法等食等(ほうとうじきどう)」、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『五觀の偈(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惱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。

福井を代表する美味として知名度が高い越前がに。獲れたての美味しさを求めて、毎年遠方から足を運ぶファンも多い福井の冬を代表する味覚です。

さまざまな調理法で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がに。足の付け根の部分には特に旨みが凝縮されていて、ジユーシーな美味しさを堪能できます。コクがあつて濃厚な味わいのかにみそも、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がにや、鮮度抜群だからこそ味わえるかに刺しも絶品。氷水につけた身は花のよう美しく広がり、私たちの目も楽しませてくれます。

調理の方法によって甘みや感など、多彩な味わいを楽しめるのが越前がにの魅力。かにのみ味しさを堪能できる越前がにフルコースで、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。

多彩な食べ方が楽しめる、冬の味覚の王者。



—越前がにの豆知識—

ズワイガニ
◆解禁期間：11月6日～3月20日
越前のズワイガニ。大きいものになると体長50cmを超えるのも。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。茹でた後の重さが1.5kg以上、甲羅の幅が14.5cm以上爪の幅が3cm以上の越前がにを「最高級のブランド極きわみ」と称している。



セイコガニ
◆解禁期間：11月6日～12月31日

越前のズワイガニ。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食したいところ。



○内子
セイコガニの濃い橙色の卵巣。
かにみそに負けない旨さで「赤いダイヤ」とも呼ばれる。

○ふんどし
かにの胸の下に折りたたまれた腹節のこと。
茹でがにはここを開いてからみそを取り出す。

○黄色のタグ
他の産地のかにと区別しやすくするために、平成9年から全国で初めて採用。平成30年からは地理的表示(GI)保護制度登録に伴い、GIマーク付きにタグに。

○外子
セイコガニのお腹の中に入った受精卵。チヂチとした食感が「セイコ派」の相性。

○かにみそ
かに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相性が抜群。

水ガニ(ズボガニ)

◆解禁期間：2月19日～3月20日

脱皮直後のかに。水分が多く、食べるときに身が「ズボッ」と簡単に剥けるため「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。



かに用語

○内子

セイコガニの濃い橙色の卵巣。

かにみそに負けない旨さで「赤いダイヤ」とも呼ばれる。

○ふんどし

かにの胸の下に折りたたまれた腹節のこと。

茹でがにはここを開いてからみそを取り出す。



○黄色のタグ

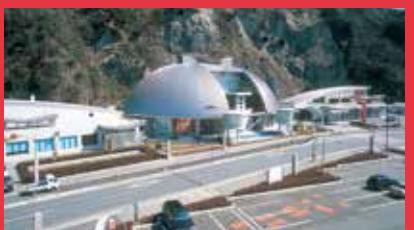
他の産地のかにと区別しやすくするために、平成9年から全国で初めて採用。平成30年からは地理的表示(GI)保護制度登録に伴い、GIマーク付きにタグに。

○外子

セイコガニのお腹の中に入った受精卵。チヂチとした食感が「セイコ派」の相性。

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度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など充実の内容です。その他、海辺の魚や小生物に触れら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

食の贅沢、ここに極まる
越前がに

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」と言うことから「へしこ」と呼ばれるようになったといわれています。

へしこを作るには、まず内臓を取り除いた鯖に塩をふって漬け込む「塩押し」という作業を行います。1～2週間後に一度取り出して塩を落とし、下味を付け、糖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年寝かせることで鯖と糖の旨みが溶け合って熟成し、珍味の「へしこ」となるのだそうです。

糖を付けたまま焼いて食べたり、糠を落としてそのままスライスして食べたりと、食べ方はさまざま。お茶漬けの具にも合うほか、洋食でもアンチヨビの代わりとして利用できるなど、数多くのへしこレシピが生まれています。

また、へしこには血圧抑制や免疫力アップに効果があることもわかっています。

ぶりぶりっとした歯応え 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。

福井県ではふぐの養殖に取り組み始めて約50年。日本海側では唯一、海面養殖では国内最北端のとらふぐ養殖地であり、日本有数の生産地です。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なかで広く養殖が行われています。

若狭の豊かな自然が育てたとらふぐは「若狭ふぐ」のブランド名で出荷され、引き締まった身の彈力と旨みが特長。2年かけ成長した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「てつさ」、鍋料理の「てつちり」などがあり、薄く切った身をお湯にくぐらせてぽん酢で味わう「しゃぶしゃぶ」も人気の食べ方。ぶりぶりした食感と繊細な甘み・旨みが口に広がり、若狭ふぐ本来の多彩な味わいを堪能できます。唐揚げやひれ酒など、若狭ふぐのコースもおすすめです。

福井の海の伝統保存食。

若狭の保存食の代表格
へしこ



協力／食彩 ごん(福井県小浜市)

古くから、天皇へ食材を供する事が許された国として「御食国(みけつぐに)」と呼ばれた若狭地方。若狭から都へ届けられる海の幸は、他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ました。

地の魚を使ったさまざまな郷土料理が根付く若狭地方ですが、中でも脂が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です。福井県大野市では半夏生(7月2日前後)の時期に食べる習慣があるなど、福井県内では日常的に食べる馴染み深い味。串を抜いて適当な大きさに切り分け、生姜醤油や大根おろしを添えて食べるのが定番です。

近年は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、全国的に知られるようになりました。脂が乗った香ばしい鯖の美味しさは、今後もさらにファンを増やしそうです。

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、上品かつ纖細な高級食材。

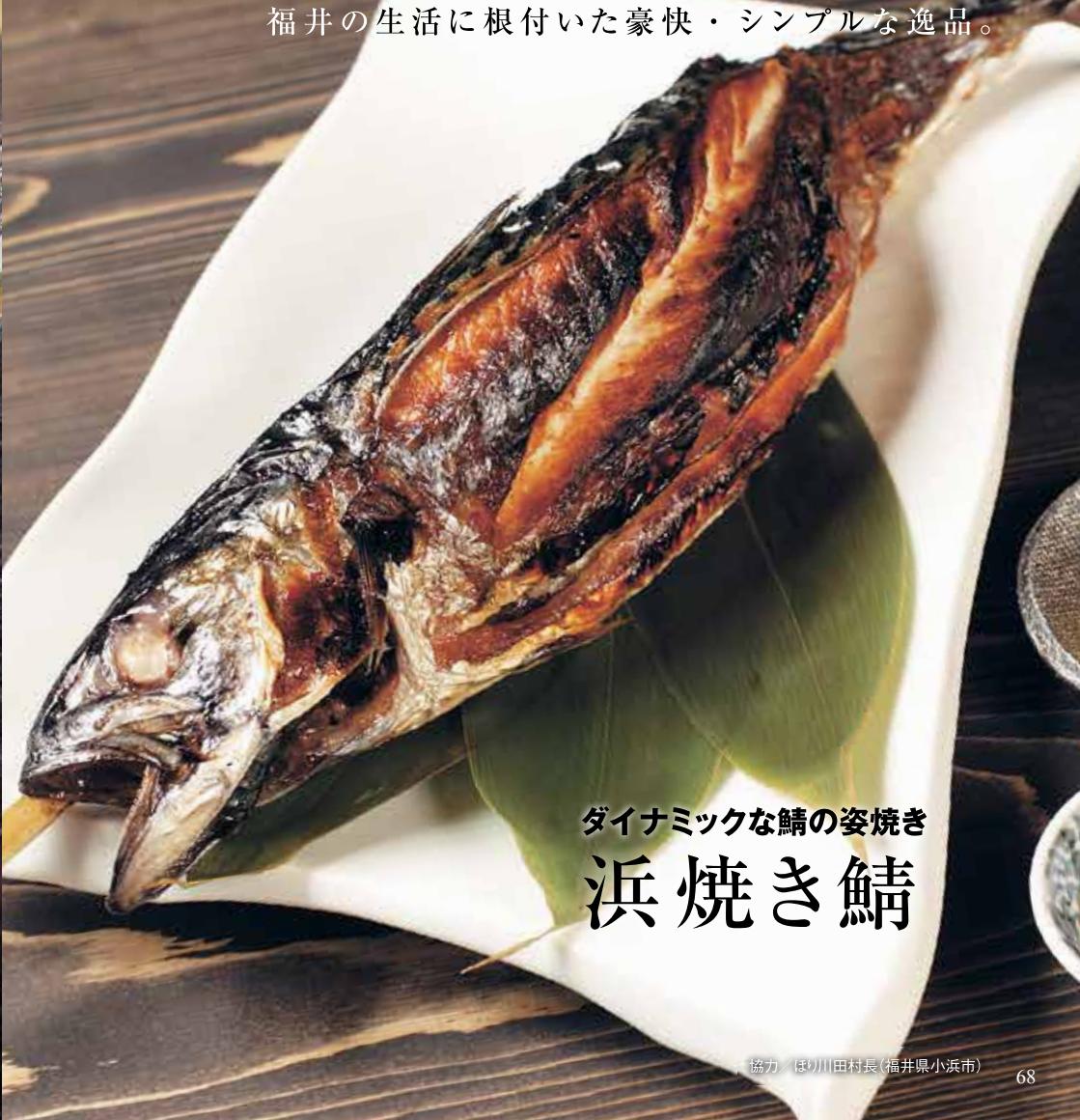
美しい桜色と、口の中ではろりと崩れる身の上品な味わい。若狭湾で獲れるアカアマダイは「若狭ぐじ」と呼ばれ、かつては鯖や「若狭がれい」とともに京へ運ばれる特別な食材でした。現在もその美しさと味の素晴らしさから、京料理の高級食材として珍重されている若狭ぐじ。

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知られています。ふつら柔らかな身とパリッとした焼き上げた香ばしい鱗の食感は、この調理法ならではの美味。身が崩れやすい魚だけに調理が難しく、京ではこの若狭焼きの良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纖細な味、食感を存分に楽しむことができ、若狭焼き。素材の魅力を最大限生かしたこの料理は、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。

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



「健康長寿ふくい」を支えてきた伝統食 越前おろしそば

「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主流です。始まりは大正時代。ドイツへ料理修業に行つ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で発表したのが最初とされています。当時の日本にはウスター・ソースは存在せず、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。戦時中の疎開をきっかけに福井に店を構え、そこからソースカツ丼が福井に浸透していったのです。

初めて食べる人には驚きかもしれませんが、卵とじとは違つてソースカツ丼のカツはとても薄いです。しかしこの薄さがサクサク感を生み、ご飯が進んでしまう理由の一つなのです。

現在、県内には醤油カツ丼やボルガライス、サバエドックなど、ソースカツ丼から派生したメニューも多く、人気になっています。

大正時代生まれ、福井のソウルフード。

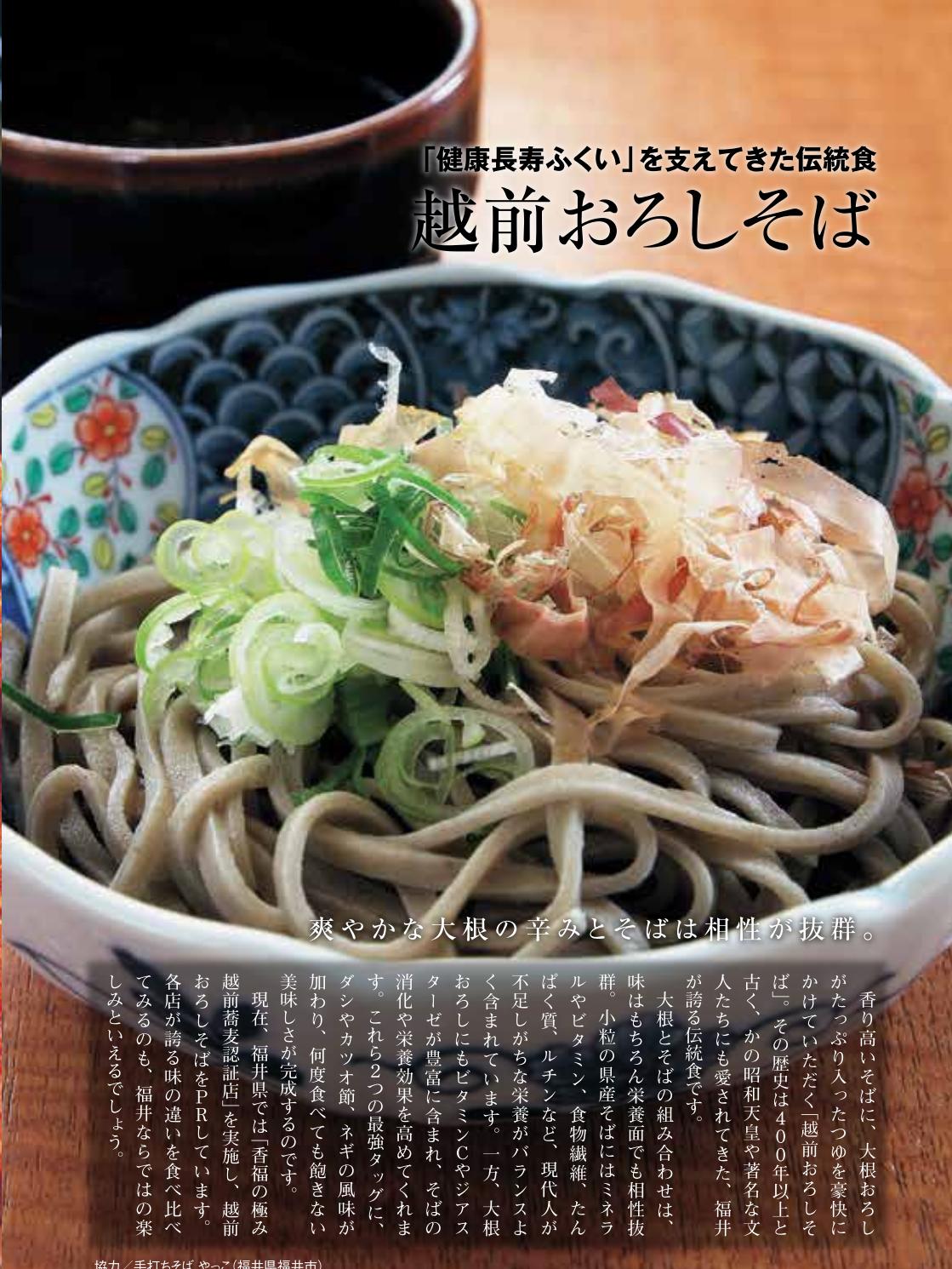
ソースの歴史はここがスタート ソースカツ丼

協力／手打ちそば やっこ(福井県福井市)

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、いたぐる「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、食物繊維たんぱく質、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やジアステ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、何度も食べても飽きない美味しいさが完成するのです。

現在、福井県では「香福の極み越前蕎麦認証店」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と、福井ならではの榮しみといえるでしょう。



爽やかな大根の辛みとそばは相性が抜群。

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た仏教王国・福井では、信徒たちの最大の催事である秋の「報恩講」の食事に、必ず油揚げ料理が添えられていました。
全國的に油揚げというと「うす揚げ」を指す所が多いなか、福井では「厚揚げ」が一般的。ふつ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、炊き込みご飯などさまざま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。居酒屋などでは必ずといっていいほどメニューに並び、お酒との相性も抜群です。

ジューシーな内側の豆腐と、カリッと焼かれた表面の食感は何とも言えない美味。良質ななんばく質と大豆イソフラボンを多く含む厚揚げは、私たちの健康維持にも一役買ってくれそうです。

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、のど越しの良さが美味しい水ようかん。全国的には夏の涼菓子として知られていますが、福井では冬に味わうお菓子として愛され続けています。

冬に食べるようになった理由は諸説あります。その一つが、京都の奉公先から正月帰省の手土産としてようかんを持ち帰り、当時ようかんは高級品だったため、水でのばして食べたことが始まりという説。これが地元で食習慣となり、大正時代からはお菓子屋さんが販売するようになったということです。

福井県内でも材料や仕上がりに違いがあり、嶺北地方はやや水分が多くてつるんとしたのど越し、奥越や嶺南地方は少し固めのしっかりした食感が特徴です。

寒い冬にこたつで食べる水ようかん。あつさりした味わいは老若男女を問わず好まれ、正月や家族が集まる場にはよく登場します。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。

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、それぞれの湖で塩分濃度や深さが異なり、生物の生息域も異なるという、全国でも稀有な湖です。

5つの湖の中で唯一の淡水湖である三方湖では、5月から11月までの期間に天然うなぎ漁が行われています。こちらに生息するうなぎは、一般的なうなぎと比べて表面がほのかに青みがかったり、尾尻は太くて長く、口先が細く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、7月中旬から8月上旬にかけて食べるのが一般的です。

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。うなぎといえは「土用の丑の日」と言われるよう、7月中旬から8月上旬にかけて食べるのが一般的です。



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、さらに脂が乗つて美味しくなる時期です。三方五湖の天然うなぎは、タレの味が強い「蒲焼き」よりも「白焼き」がおすすめ。素焼きにわさび醤油で、素材本来の味わいを楽しむことができます。



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、やがて県全体の取り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のある身、そして鮮やかなサーモンピンクが特徴です。

「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で、淡水だけではなく、海水も用いて養殖しています。淡水と海水では水温、塩分濃度、酸素濃度が違います。当初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していました。

素材の良さを感じる食べ方は、やはり刺身。寿司やマリネなどでぜひ味わってください。



■お問い合わせ
福井県水産課
☎0776-20-0436

■お問い合わせ
鳥浜漁業協同組合 ☎0770-45-0005

福井ブランド食材

若狭まはた

力強い素材の味に料理人も太鼓判

福井県のブランド魚には「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。

マハタは脂の乗りがとても良く、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いため、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、近年水温が上がっている福井県で養殖ができるのではなく、2001年に試験的に養殖をスタートしました。若狭地方の養殖業者のたゆまぬ努力の末、2021年には800匹が初出荷されることとなりました。

「若狭まはた」は刺身にしても、



火を通しても美味。刺身ではコリとした食感と脂の乗りを実感できます。そして「若狭まはた」の味がより凝縮されるのは火を通したとき。香りと風味が際立つそうです。

■お問い合わせ
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。

美味しさを追求するために、漁獲するところに漁船内で大きさを選別します。「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。この中の「子持ち・大・中」だけが「ふくい甘えび」と称されます。

選別をした上ですぐにセリにかけられます。「ふくい甘えび」の規格では、福井県沖が漁場で、セリまでの時間が漁獲後24時間以内となっています。だからこそ福井県内で鮮度抜群の状態で食べる「ふくい甘えび」は格別といえるでしょう。

甘えび自体は年中漁獲されます



■お問い合わせ
福井県水産課
0776-20-0436



福井 ブランド 食材

ふくい岩がき

肉厚でミルキーな夏の新ブランド



夏の福井の新たなブランド食材「ふくい岩がき」。福井県の清らかな海でじっくり育てられた岩牡蠣は、身が肉厚で大ぶりなのが特徴です。プリップリの身をひと口頬張れば、濃厚でクリーミーな旨みが広がり、「海のミルク」と呼ばれるにふさわしい味わい。出荷時期は5月から8月にかけてで、この季節だけの贅沢です。

福井県では令和元年から養殖技術や品質向上に取り組み、令和6年に「ふくい岩がき」として本格ブランド化されました。

養殖方法には、稚貝をロープに吊るして育てる「垂下方式」と、一つずつ専用のカゴで育てる「シングルシード方式」があります。「垂下方式」では、生育に適した環境で

養殖するため、大きく身入りの良い岩牡蠣に育ちます。「シングルシード方式」では、カゴの中で転がりながら育つため、殻が削れて丸みを帯びた形になり、大きさに対して身入りが良くなります。

「ふくい岩がき」というキャッチコピーの通り、ふくらとした身入りと夏の食材らしいさわやかさを堪能できる「ふくい岩がき」。県内で提供する飲食店も増えています。



■お問い合わせ
福井県中山間農業・畜産課
☎0776-20-0439

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、風味が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つ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を提供できる背景には、福井の四季に富んだ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、生産者のためまぬ努力と研鑽があります。また、認証基準が厳しく、若狭牛流通推進協議会によつて、5段階に分けられている肉質等級の3段階以上かつB.M.S



■お問い合わせ
福井県中山間農業・畜産課
☎0776-20-0439



(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、すき焼きやしゃぶしゃぶでも、より肉の甘みや旨みを楽しめます。

福 井 ブ ラ ン ド 食 材

いちほまれ

日本の食卓を変える米



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つたとされる「福井梅」。明治時代になって品種改良を重ね、現在では梅干し用に「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。

「紅映」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。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。

福井梅の美味しい秘密は、生産工程における丁寧さに尽きます。もぎとりから手作業で行い、傷をつけないように天日干し。添加物を一切使わず、しそと塩のみで作ります。時間もかかりますが、だからこそ旨みと酸味が絶妙な梅干しができ上がるのです。



■お問い合わせ
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)



「日本一美味しい、誉れ(ほまれ)高きお米」になつ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、作りやすく、環境に優しいと約20万種の候補の中から美味しいお米で、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ただけで美味しさを感じられる「いちほまれ」。口に含めば、粘りと粒感が調和する、しっかりとふ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広がり、さらには

のど越しの余韻が料理の美味しさを一層引き立ててくれます。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」は一般財團法人日本穀物検定協会の令和元年産米食味ランディングにおいて、最高評価である「特A」を獲得しています。販売店、料理店、消費者から幅広く注目される「いちほまれ」が、今後の日本の食卓を変えていきます。



■お問い合わせ
ふくいブランド米推進協議会事務局
☎0776-20-0425

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

福井梅は食べるだけでなく見る楽しみもあります。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もぜひ楽しんでください。

越前・若狭の地酒28蔵元



地酒28蔵元



福井県酒造組合

地酒のことなら //

0776-66-1234 <https://www.fukuisake.jp/>

QRコード

● 甘辛度 ◎ おすすめの飲み方



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から。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、湧き水も多くあります。その豊かな水が良い米を育て、造り手の努力・経験・知恵により、旨い酒が造られるのです。

田邊酒造(有)

吉田郡永平寺町松岡芝原2-24
0776-61-0029
<https://echizenmisaki.com/>

越前岬 大吟醸「吟の雪」

兵庫県産「山田錦」特等米を使用し、滴り落ちる零酒を贅沢に瓶詰め。華やかな吟醸香とやわらかな味わいのバランスが絶妙。

● やや辛口 ◎ 冷酒



安本酒造(有)

福井市安原町7-4 ☎ 0776-41-0011
<https://www.hakugakusen.jp/>

白岳仙 純米吟醸 白練 SHIRONERI

白練 (SHIRONERI) とは日本伝統の色名であり、味わいを表現したもの。透き通る旨みと軽快などの越しが愉しめます。

● 辛口 ◎ 冷酒、ぬる燗



常山酒造(資)

福井市御幸1-19-10
0776-22-1541
<https://jozan.co.jp/>

常山 極 Kiwami

洗練された品格と色気をまとった辛口。極上のキレ、上品な吟香、透明感ある旨みが三位一体となった、上質なDRY一極。

● 辛口 ◎ 冷酒



田嶋酒造(株)

福井市桃園1-3-10
0776-36-3385
<https://www.fukuchitose.com/>

PURE RICE WINE(純米ワイン)

キャッチコピーは「飲むコシヒカリ」。福井県産コシヒカリを100%使用し、ワイン酵母で醸した純米酒です。ワイングラスでどうぞ。

● 甘口 ◎ 冷酒



(株)越の磯

福井市大宮5-8-25
0776-22-7711
<https://www.j-brewery.com/>

無の心 さかほまれ 純米大吟醸

蔵元自身が杜氏として精魂込めて仕込んだ純米大吟醸。やや辛口で熟成されたまろやかな旨みと、穏やかな香りが特徴です。

● やや辛口 ◎ 冷酒



毛利酒造(資)

福井市東郷二ヶ町36-29
0776-41-0020

紗利

古来よりの醸造法による、特有の爽やかな酸味と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。

● やや辛口 ◎ 冷酒



吉田酒造(株)

吉田郡永平寺町北島7-22
0776-64-2015
<https://www.jizakegura.com/>

純米大吟醸

米の旨み、後口のキレの良さ、酸のバランスが三位一体となった味わいは、料理を引き立てる食中酒として最適です。

● 普通 ◎ 冷酒



シンフォニー吉田酒造(株)

吉田郡永平寺町吉峰5-5
0776-63-5499
<https://www.jizakegura.com/>

白龍 禅

米・水・麹すべて福井県産を使用。福井の料理に合うよう、芳醇な香りの中のすつきりした味わいとキレの良さを追及しました。

● 甘口 ◎ 冷酒



舟木酒造(資)

福井市大和田町46-3-1
0776-54-2323
<https://www.funaki-sake.com/>

北の庄 純米大吟醸「大吟望」

契約栽培の山田錦全量を40%まで磨き、完全手作りで醸しています。ふくらとした香りと旨みのある、調和のとれたお酒です。

● やや辛口 ◎ 冷酒、常温



(株)吉田金右衛門商店

福井市佐野町21-81
0776-83-1166
<https://kumonoi.jp/>

雲乃井 純米吟醸 東雲

酒米は福井県産五百万石を使用。甘辛酸味のバランスが取れた、のど越しの良いやわらかな味わいです。お食事とともにどうぞ。



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/>

黒龍 いっちょらい 吟醸

「いっちょらい」とは福井の方言で「一張羅」のこと。心地よい吟醸香とクセのない旨さが人気の定番吟醸酒です。

● やや辛口 ◎ 冷酒



豊酒造(株)

鯖江市下野田町38-70 ☎ 0778-62-1013
<https://www.yutaka-shuzou.com/>

華燭

Sparkling Methode Rurale

瓶内二次発酵によるきめ細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。

● 甘口 ◎ 冷酒



片山酒造(株)

越前市余田町51-18
☎ 0778-22-0209
<https://sake-kansai.com/>

月暉(つきがさ)純米大吟醸

福井県の新酒造好適米「さかほまれ」を100%使用。軽快でなめらかな味わいは、食中酒におすすめです。

● 普通 ◎ 冷酒、常温



真名鶴酒造(資)

大野市明倫町11-3
☎ 0779-66-2909
<https://manaturu.com/>

純米大吟醸 ルイ サカホマレ35

「さかほまれ」の特別栽培米を35%まで磨き抜き、越前大野の名水と福井酵母で仕込んだ、華やかな香りの純米大吟醸です。

● 甘口 ◎ 冷酒



力泉酒造(有)

福井市島山梨子町20-10
☎ 0776-59-1046
<https://rikisen.thebase.in/>

清酒明乃鶴 大吟醸

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。

● やや辛口 ◎ 冷酒、常温



丹生酒造(株)

丹生郡越前町天王18-3
☎ 0778-34-0022
<https://www.asukai1716.com/>

さかほまれ大吟醸

県産酒米「さかほまれ」とオリジナル酵母がタグを組んだオール福井の地酒。上品な香りと甘み、優しい酸味が特徴です。

● 旨口 ◎ 冷酒



堀口酒造(有)

南条郡南越前町今庄76-1-2
☎ 0778-45-0007

特別純米酒 鳴り瓢

5年以上熟成させたお酒をブレンドして製品化。まろやかな飲み口と奥行きのある味は、この蔵の古酒ならではのもの。

● やや辛口 ◎ 常温



(株)南部酒造場

大野市元町6-10
☎ 0779-65-8900
<https://www.hanagaki.co.jp/>

特撰 大吟醸

「山田錦」を贅沢に使用し、果実味のある優雅な香り、透明感のあるなめらかな舌触りが特徴。食中酒としても最適です。

● やや辛口 ◎ 冷酒、常温



伊藤酒造(資)

福井市江上町44-65
☎ 0776-59-1018
<https://koshinotaka.jp/>

純米吟醸 越の鷹

すっきりとした味わいとほのかな吟醸の香りが、からだとコロに潤いを与えてくれるお酒です。

● やや辛口 ◎ 冷酒



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

県産の酒造好適米「さかほまれ」を40%まで磨いて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立てます。

● やや甘口 ◎ 冷酒



畠山酒造(株)

南条郡南越前町今庄109-14
☎ 0778-45-0028
<https://yukikirara.co.jp/>

大吟醸 雪きらら

厳寒期に手間と時間をかけてゆっくりと醸し、冷温で3年間熟成。まろやかな深い味わいが口に広がります。

● やや辛口 ◎ 冷酒



(株)宇野酒造場

大野市本町3-4
☎ 0779-66-2236
<https://www.itinotani.co.jp/>

限定大吟醸 二十代目 仁兵衛

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、雑味が少ない非常に飲みやすいお酒です。

● やや辛口 ◎ 冷酒、常温



久保田酒造(資)

坂井市丸岡町山久保27-45
☎ 0776-66-0123
<https://www.fukukoma.co.jp/>

特選純米大吟醸 一筆啓上

平成5年に「日本一短い母への手紙」が映画化されたのを記念して商品化された、香り高いお酒です。

● やや辛口 ◎ 冷酒



三宅彦右衛門酒造(有)

三方郡美浜町早瀬21-7
☎ 0770-32-0303

早瀬浦 純米大吟醸酒 山田錦

純米吟醸ならではのすっきりとした飲み口。しっかりと米の旨みそのものを感じることができます。

● 辛口 ◎ 冷酒



(資)加藤吉平商店

鯖江市吉江町1-11
☎ 0778-51-1507
<https://www.born.co.jp/>

梵・特撰純米大吟醸

山田錦38%精白の純米大吟醸酒。0℃で2年間熟成させた、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。

● 辛口(芳醇旨口) ◎ 冷酒、ぬる燗



(株)一本義 久保本店

勝山市沢町1-3-1
☎ 0779-87-2500
<https://www.lppongi.co.jp/>

伝心 雪 純米吟醸

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。

● やや辛口 ◎ 冷酒、常温、ぬる燗



坪三酒造(資)

坂井市春江町高江24-38
☎ 0776-51-0041

ゆりの里

町の特産品である“ゆり”を使っているお酒。ゆりの持つやさしさを日本酒の味で表現しています。

● やや辛口 ◎ 冷酒



若狭の森



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



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。土笛づくりや火おこし、勾玉づくり、丸木舟乗船(要予約)といった体験もできます。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。



ステンドグラス裏側の壁面にある「水月湖年縞でたどる人類と環境」と題した展示。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。併設されたカフェで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



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

三方五湖の一つ水月湖は、年縞の形成に適した奇跡的な湖底環境で、世界最長となる約7万年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で、世界中の研究者が注目しています。この水月湖の年縞は、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。さあ7万年の地球の旅に出かけてみませんか?

一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ります。年縞をテーマにした世界初の博物館が福井県年縞博物館。

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す。これをもとに過去の自然環境を知ることができます。

三方五湖の一つ水月湖は、年縞の形成に適した奇跡的な湖底環境で、世界最長となる約7万年の連続した年縞が形成されています。これは世界的にも貴重で、世界中の研究者が注目しています。この水月湖の年縞は、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。

かん きのこのしり館

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「きのこの森」をモチーフとした、全国でも珍しい専門施設が「きのこのしり館」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。



み けつ くに わか さ しょく ぶん か かん 御食国若狭おばま食文化館

小浜市川崎3-4 ☎0770-53-1000



古くより恒常に朝廷へ食料を献上する「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ます。若狭の伝統工芸の体験コーナーのほか、小浜の海を眺めながらの足湯もあります。

み はま ちょう かん きょう きょう いく たい けん かん 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

日本でも数少ない、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、遊びながら理解を深めることができます。体験プログラムも充実しているので、学校の教育旅行などでも活用されています。



わか さ くに よし じょう れき し し りょう かん 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。朝倉氏の軍勢を擊退し「難攻不落」と呼ばれた城で、戦国時代の要所として大きな役目を果たしたことを見える資料館です。



ちょう こよみ かい かん 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



ふく い けん わか さ れき し はく ぶつ かん 福井県立若狭歴史博物館

小浜市遠敷2-104 ☎0770-56-0525

若狭に残る「仏教文化」や「祭礼」「鳥浜貝塚」をはじめとする若狭の歴史を通して、より深く若狭について学ぶことができます。



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建てられたのが「暦会館」です。天文器具や古い暦など、暦に関する資料が多数を集められています。

若狭湾国定公園に指定されているリアス式海岸が織り成す美しい自然を、海・湖から楽しめるクルーズが人気です。さまざまな趣向を凝らした船の旅に出かけてみませんか。

日本海の荒波がつくりあげた
ダイナミックな景観をめぐるクルージング

蘇洞門めぐり
【小浜市】

約6kmにわたる断崖の美と奇岩・洞門が織り成す、若狭湾国定公園を代表する絶景を楽しめるクルージングです。代表的なスポット「大門・小門」のほか、「地獄門」「白糸の滝」などをめぐることができます。

乗船時間: 約60分
若狭フィッシャーマンズワーフ
☎0770・52・3111



海・湖から眺める若狭路を堪能 若狭クルーズ



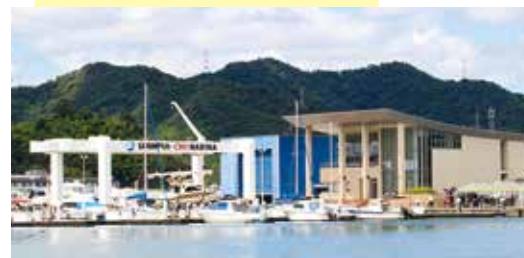
国内初! 再生可能エネルギーで航行する
電池推進遊覧船

三方五湖ネイチャーカルーズ【美浜町】

エンジン音がなく、振動も少ない環境にやさしい航行で、三方五湖の風光明媚な景色を楽しむことができます。船内ガイドによる見どころの紹介はもちろん、遊覧船の仕組みの解説もあり、自然・エネルギー学習の場としても活用されています。

乗船時間: 約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



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)



海・湖から眺める若狭路を堪能 若狭クルーズ



SEE SEA PARK

みんなでつくる「公園」

2022年7月にうみんぴあ大飯エリアに誕生した複合商業施設。「みんなでつくる「公園」」をテーマに、10,000m²以上の敷地には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



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味わえるほか、ワインとともに夜の食事を楽しむこともできます。干物やへしこなどの水産加工品も数多く揃い、高浜を満喫できるマーケットです。

大飯郡高浜町塙土5-1 ☎0770-72-3528



特製パエリアも人気(要予約)



海の幸を食べやすいように加工した商品など多く揃う



屋上のテラス席からは“若狭富士”青葉山を望むことも



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である道の駅「若狭美浜はまびより」。美浜の特産を直売所や飲食店で楽しめるほか、美浜に限らず多彩なお土産が揃っています。さらに託児所やバーもある多機能型道の駅です。イベントスペースは、人の交流も生まれ出す場になっています。



三方郡美浜町松原35-15-1 ☎0770-47-5850



LAKE
湖のアクティビティ



カヤック体験

自然に大の字 あそばーや
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後はカヤックで冒險の旅に。湖の上を漂えば自然との一体感を味わうことができます。人の手で開削された細い水路はまさにジャングル体験。そして湖をさらによ下って海へ。長い長いカヤックの大冒險は体験の価値あります。



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

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／AM8:30～PM5:15)

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点。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めます。高浜町の青い海と青葉山の山々に囲まれながら、自然満喫の体験をお楽しみください。



CYCLING
道のアクティビティ



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。三方五湖の湖面ギリギリ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。沿線各市町にはレンタサイクルが充実しており、まちなかの気軽なサイクリングも楽しめます。



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。

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AM8:30~PM5:15)

「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。トレッキングでは、時に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を見渡せるなど、バラエティに富んだ登山道で人気があります。



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100kmのロングトレイルルートです。徒歩だからこそ見ることができるものに出会えたり、思いがけない人の出会いがあるのがトレイルの魅力。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、地域に触れる旅を堪能できます。



ジップライン

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

大自然の中に位置する池田町ならではのアクティビティ「ジップライン」。山から山へ、空を飛ぶように進むジップラインは、西日本で最大級の規模を誇ります。そのほかにも山の中を満喫するアドベンチャーパークやバーベキュー施設、宿泊施設も完備しているので、たっぷりと福井の自然を堪能できます。



若狭路美浜トレイル

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には、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、美麗な滝を楽しめるなど、1~12kmの手頃な各コースがあります。地区内には各種体験施設があり、古民家での宿泊も可能です。



絶景中の絶景を楽しみたい人は、ぜひ約12kmの県境コースにチャレンジ!

MOUNTAIN

山のアクティビティ

アクセスMAP

福井県への交通案内

東京から

【電車】
北陸新幹線で(東京駅～福井駅) 約3時間
北陸新幹線で(東京駅～敦賀駅) 約3時間20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→小松空港→(連絡バス)→福井駅 約2時間

【高速バス】
東京駅八重洲南口→福井駅 約8時間20分

名古屋から

【電車】
北陸本線特急、北陸新幹線で(名古屋駅～敦賀駅～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→福井駅 約2時間40分

大阪から

【電車】
湖西線特急、北陸新幹線で(大阪駅～敦賀駅～福井駅) 約2時間

【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)→福井駅 約3時間30分



関西電力の 「嶺南Eコスト計画」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。

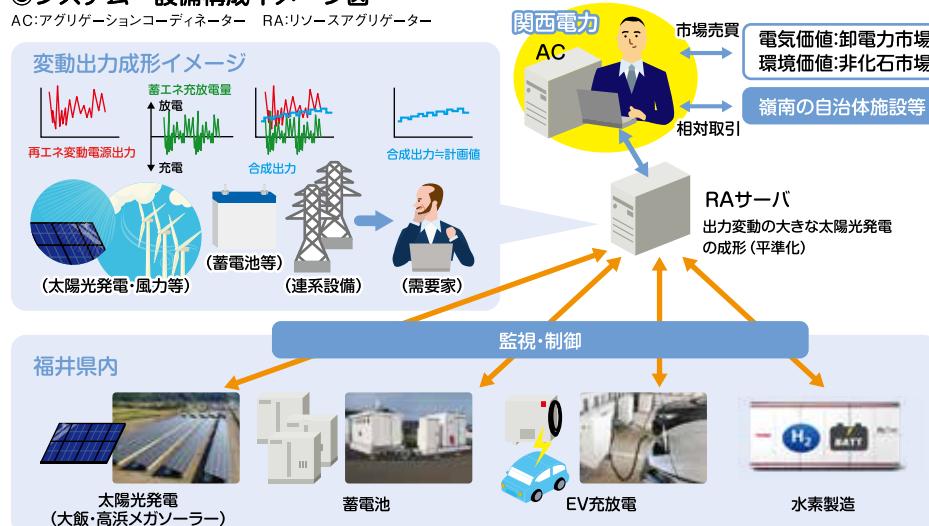
スマートエネルギーエリア形成の推進

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/>

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!



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



材料改質

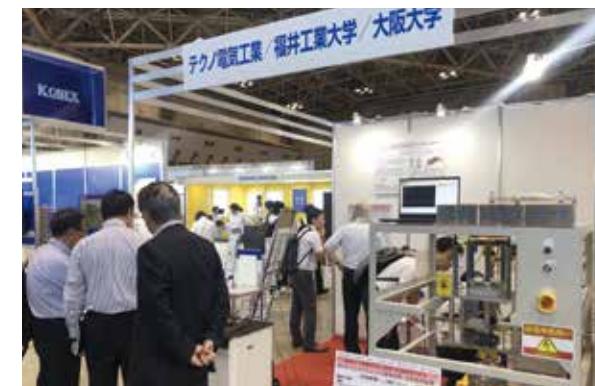
分子構造の改質により、耐熱性プラスチックの製造、繊維類の高機能化、半導体の特性改善など材料性能(強度・耐熱性等)を向上

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。



原子力・エネルギー関連技術の活用を促進



電子線照射を活用した消臭メガネの開発や、搅拌機の翼内部に加熱用コイルを内蔵することによって、これまでの蒸気による外部加熱と比べてより省エネ化・高速加熱の実現に向けた研究など、県内大学・企業等と協力した共同研究を実施しています。

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当社HPをご確認ください。

エルガイアおおい



未来体感ミュージアム
ELAGAIA
OHI
エルガイアおおい



「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ます。

福井県大飯郡おおい町成海字1-2 TEL0770-77-2144
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



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ます。

福井県三方郡美浜町丹生 TEL0770-39-1210
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



若狭たかはま
ELDOLAND
エルどらんど

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、高さ最大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 TEL0770-72-5890
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1,000円・こども500円：税込)



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!

原子力発電の安全対策について



Q: 原子力発電所ではどのような安全対策に取り組んでいるの?

A: 国の新規制基準を満たす安全対策に加え、
自主的な取組みも行うなど、さらに安全性を高めて
います。

※詳しくは当社HPをご覧ください。また、当社PR施設でもご紹介しています。



40年を超える原子力発電所の取組みについて



Q: 原子力発電所はいつまで運転できるの?

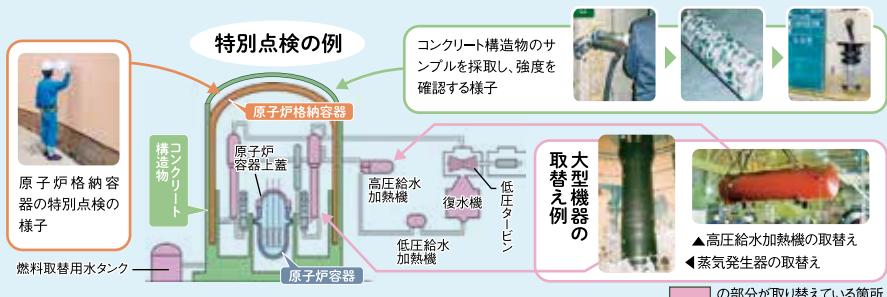
A: 運転期間40年に20年+ α (一定の停止期間は除外)の延長が認められています。

GX脱炭素電源法が成立し、経済産業大臣の認可を受けた場合、運転期間40年に加えて20年+ α (一定の停止期間は除外)の延長が認められます。関西電力では美浜発電所、高浜発電所が運転延長を認められています。また安全規制として、30年を超えて運転する場合、10年以内ごとに設備の劣化に関する技術的評価を行い、劣化管理のための必要な措置を取りまとめた長期施設管理計画を策定し、原子力規制委員会の認可を受けることが義務付けられています。



Q: 40年を超えた原子力発電所の安全性は確保できているの?

A: 常にメンテナンスを行い、取り替えられる機器は積極的に取り替えるなど、安全性を確保しています。また、通常のメンテナンスに加え、特別点検を行い、問題がないことを確認しています。
日々のメンテナンスや定期検査はもちろん、大型機器やポンプ、配管など取替えられるものは積極的に取替えを行いました。原子炉容器、コンクリート構造物など取替えが難しい設備は、劣化状況を把握するための特別点検などを行い、問題がないことを確認しています。



原子力発電所の使用済燃料について

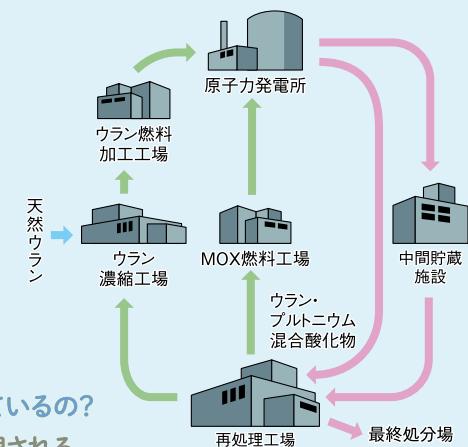


Q: 使い終わったウラン燃料はどうなるの?

A: 再処理し、再び原子力発電所で使用することができます。

原子力発電所で一度使用したウラン燃料には再利用できるウランやプルトニウムが95~97%残っています。それらは再処理して取り出し、燃料としてリサイクルすることができます。ウラン燃料をリサイクルして有効利用する一連の流れを「原子燃料サイクル」といいます。(右図参照)

●原子燃料サイクルの概念図



Q: 使用済燃料は再処理までの間どうしているの?

A: 使用済燃料は、将来の資源として再処理されるまでの間、一定期間貯蔵されます。

使用済燃料は原子力発電所内の使用済燃料プールで一定期間保管してから、青森県六ヶ所村の再処理工場へ運ばれます。しかし、発電所内の保管には限りがあるため、一時的な保管場所が必要になります。それが中間貯蔵施設です。この施設を設置することで、将来にわたって発電所を安定的に運転することができます。

原子力発電所の廃止措置について

Q: 原子力発電所の廃止措置とは?

A: 運転を終了した原子力発電所を解体・撤去するための作業・措置のことです。

運転を終えた原子力発電所は、廃止措置計画の認可を経て、廃止措置が実施されます。廃止措置とは、運転を終えた原子力発電所を解体・撤去し、廃棄物の処理処分と、跡地を有効利用するための作業を行うことで、廃止措置計画に基づき、放射性物質の汚染拡大防止対策や漏えい防止対策、被ばく低減対策などを講じながら、約30年をかけて4つの段階に分け、安全最優先に進めています。

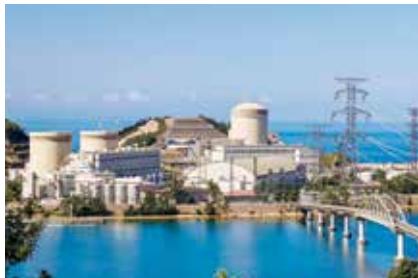


Contents

iii お話します原子力発電のこと
～原子力発電Q&A～

vi 楽しく遊んで学べるPR施設へ行こう!

viii 「嶺南Eコスト計画」の取組み

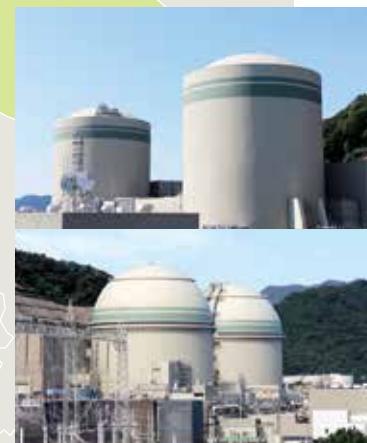


A 美浜発電所

関西電力が初めて建設した原子力発電所です。

設備容量
・1号機: 34万kW (廃止)
・2号機: 50万kW (廃止)
・3号機: 82.6万kW

福井県



B 高浜発電所

京都府と滋賀県を合わせた使用量に相当する出力を持っています。

設備容量
・1号機: 82.6万kW
・2号機: 82.6万kW
・3号機: 87万kW
・4号機: 87万kW



C 大飯発電所

関西電力で唯一の100万kW級の原子力発電所です。

設備容量
・1号機: 117.5万kW (廃止)
・2号機: 117.5万kW (廃止)
・3号機: 118万kW
・4号機: 118万kW

関西電力の
原子力発電所は
福井県の若狭地方
にあります。

お話します原子力発電のこと

私たちの暮らしにかかせない電気。その電気をつくる原子力発電について、皆さまからいただいたご質問内容の一部をご紹介します。



原子力発電の必要性について



Q:そもそも原子力発電は必要な?

A:原子力は「エネルギーの安定供給」「経済性」「環境保全」に優れた重要なベースロード電源です。

エネルギーの安定供給(Energy security)・経済性(Economy)・環境保全(Environmental conservation)といったそれぞれの点で、各発電方法には様々な特徴があります(下表参照)。

これらの特徴をふまえて、火力発電、水力発電、原子力発電、再生可能エネルギーによる発電をバランスよく組み合わせ、「エネルギー・ミックス」を進めることが重要です。なかでも原子力発電は3Eのすべての点において優れた特性をもっており、政府が2025年2月に策定した「第7次エネルギー基本計画」においてもベースロード電源として位置付けられ、最大限活用する方針が明記されました。関西電力は安全最優先で原子力発電所の安全・安定運転に全力で取り組んでまいります。

●各発電方法の特徴(メリット・デメリット)

	エネルギーの安定供給 (Energy security)	経済性 (Economy)	環境保全*CO2排出 (Environmental conservation)	その他 メリット	その他 課題
水 力	△ (建設地が少ない)	○	○	-	-
再生可能エネルギー (水力除く、太陽光等)	× (発電が不安定)	△	○	-	送電線・配電線の容量不足等*
火 力	△ (資源の安定調達に課題)	△	×	発電量の調整に優れる	-
原子力	○	○	○	-	放射線・廃棄物の処理・処分

*再生可能エネルギーを使った発電設備を増やすには、既存の送電線・配電線では容量が足りないため、容量を増強する必要があります。



関西電力グループ ゼロカーボンビジョン2050

関西電力グループは、2021年2月、ゼロカーボン社会の実現に向け「ゼロカーボンビジョン2050」を策定し、グループの総力を結集して取り組んでいます。その中では、持続可能な社会の実現に向けた「ゼロカーボンエネルギーのリーディングカンパニー」として、安全確保を前提に、安定供給を果たすべくエネルギー自給率向上に努めるとともに、地球温暖化を防止するため、発電事業をはじめとする事業活動に伴うCO₂排出を2050年までに全体としてゼロとすることを宣言しています。

※詳しくは当社HPをご覧ください。

