Gift of Fukui Brand

食の國ふくい

旨し「食」のふくい。

深き「匠」のふくい。

旨し「食」、深き「匠」。
食の國ふくい。

日本のほぼ中央に位置し、西は日本海、東は霊峰白山の山々など。
福井県は海、山、そして里と、豊かな自然に囲まれた、
まさに食材の宝庫というにふさわしい〝食の國〟です。
〝食の國〟と自負しているのは、決して最近のことではありません。
それは遡ること約1300年も前のこと、若狭の国の話です。
天皇が食されるものは吟味され、
農産物や海産物を納めることができたのは、許された一部の国だけ。
当時、その国のことを御食国（みけつくに）と特別視し、
朝廷にて食べ物を司っていた膳氏（かしわでし）が治めていました。
その御食国の一つ、海産物を納めていたのが、
現在の福井県若狭地方というわけです。
このような歴史的背景をもとに、現在の福井を見ると…。
海からは新鮮で高級な魚介類が獲れ、
山では清らかな水を得ることで、米や農作物がすくすく育ち、
仏教王国という生活や習慣を通して作られた料理は継承され、
国と国を結んだ通（みち）では、食材や物資、人、文化が交錯しました。

食の國ふくい

Gift of Fukui Brand

4 旬彩物語

10 食の國ふくいのルーツを辿る

海の國　越前若狭の豊かな海が育んだ極上の海の幸

山の國　霊峰白山麓の旨し水と土地が育んだ米と酒

佛の國　食文化に大きな影響を与えた仏教王国

通の國　海の通「北前船」や都の食を支えた「鯖街道」

14 食の國ふくい巡り旅

14 北前船を巡る（坂井・あわら）

16 歴史を巡る（福井）

18 奥越前を巡る（大野・勝山）

20 匠の道を辿る（丹南・越前海岸）

24 若狭路を巡る（若狭）

ただ、海、山、佛、通、それぞれの國の食材が揃うだけでは、
本物の〝食の國〟とは言えません。
食材を調理し、盛り付ける道具や器が揃ってこそ本物です。
打刃物に陶器、漆器、和紙などの伝統産業が今なお息づき、
継承されている背景には、食への強い思いと
〝食の國〟としての自負があるからに他なりません。
福井にはいくつもの食のルーツがあり、今なお生き続けています。
そのルーツを知り、旨さに喜び、深さに感動した時にはきっと、
これまで知っていた福井県とは違う、
〝食の國ふくい〟を実感することになるでしょう。

一乗谷朝倉氏遺跡

越前がに

日本海の豊穣な漁場が育んだ福井が誇る冬の味覚の王者。

越前がにとは雄のズワイガニのことで、福井県産品の代表格、黄色いタグが目印です。越前海岸沖、越前がにが棲息する漁場の水深は１００ｍ～１５０ｍ～２００ｍ～と段々畑のようで、カニにとって生息しやすい環境です。さらに、冬の厳しい寒さと海水の冷たさが、美味しいカニを育てるといわれています。

水深２９０～３５０ｍ付近に生息し、10回以上の脱皮を繰り返した越前がにの大きさは50㎝以上。一見、淡泊に見えるその身はとても瑞々しく、甘みと適度な脂を感じることもできます。例年11月６日が解禁日です（漁期は３月20日まで）。

■せいこがに

雌をせいこがにと呼び、25㎝程度と小ぶりです。その特徴は内子（卵巣）とミソにあります。内子は別名〝赤いダイヤ〟とも言われファンも多数。ミソはまったりとした味わいが美味で、少しのミソに日本酒を入れた甲羅酒も好評です。漁期は例年11月６日～１月10日までです。

若狭牛

きめ細かな肉質と上品なサシから
とろけるような味わいが生まれます。

明治時代より食されてきた歴史ある肉牛、若狭牛。長い伝統を誇る高い品質と味わいは今や全国的にも知られるようになりました。県内各地で飼養されていますが、特に嶺北地方でも北部に位置する坂井市で多く飼われています。

若狭牛の品質規格は、近県の銘柄牛と比較しても厳しいのが特徴で、5段階に別けられている肉質等級の4等級以上が若狭牛として販売されます。高品質な牛肉を味わう際は、肉が持つ本来の旨味を味わうことができる調理法がおすすめです。

■旨みの探求

美味しい牛肉ができあがる背景には、生産者の研究や努力、厳選した餌にあります。福井の厳しい気候や環境に合わせた飼育方法、それぞれに研究を重ねて考案した飼料の与え方を始め、牛の月齢やその時々の牛の体調によって、飼料の量や内容を微妙に調整することも多々あります。

福井米

美味しい米の代名詞でもある
”コシヒカリ“発祥の地です。

全国有数の米どころとして、その名が知られている福井県ですが、その名を一躍有名にしたのがコシヒカリです。今や日本を代表するお米となったコシヒカリは、実は１９５６年（昭和31年）、福井県農業試験場で誕生しました。幾度もの栽培工夫と改良を経て、「越の国に光り輝く米」という願いを込めて名付けられ、全国各地へと広がっていったのです。四季折々の豊かな気候、生産者が工夫や努力で作り続けた土壌、霊峰白山の支脈や九頭竜川の水源も豊富。そんな恵まれた環境を持つ福井県で育つコシヒカリは、甘くて艶があり、冷めても変わらない美味しさがあります。

■「いちほまれ」の誕生

福井が持てる技術の粋を尽くし、およそ6年の歳月を掛けて開発した次世代を担う全く新しいお米です。「日本一（いち）美味しい、誉れ（ほまれ）高きお米」となってほしいという願いが込められ、絹のような白さと艶、口に広がる優しい甘さ、粒感と粘りが特長のお米です。

福井の地酒

風土に恵まれた地で造られる
さまざまな地酒があります。

海や山の美味しい産物が豊富な福井県は、県内はもとより、県外でも高い評価を受ける地酒の産地です。現在30以上の地酒を造る酒蔵がありますが、酒蔵によって酒の造り方、品質管理、酒質、価格などがそれぞれ異なります。酒蔵一つひとつの規模は決して大きくはありませんが、蔵元自らが杜氏を行う「蔵元杜氏」という形で酒造りが行われている蔵が多いのも特徴の一つ。酒造りに適した自然条件の下、米と水というシンプルな原料を使い、それぞれのこだわりを持って手作りするという丁寧な仕事で醸される酒が多く、品質の高い商品が多いのも自慢です。

■銘酒、水の如し

白山の支脈からなる伏流水をはじめ、福井県内各地には名水や湧水が多くあり、それらを仕込み水として使用する蔵があります。また、酒造好適米である五百万石の産地でもあり、全国有数の生産量を誇ります。それらを活かして造られる酒蔵の風土や歴史を感じながら味わってください。

福井旬彩物語

越前おろしそば

石臼挽きだから風味が良く、大根おろしとの相性も抜群。

黒っぽい田舎そばにたっぷりの大根おろしを合わせる、それが越前おろしそばです。昭和22年10月、昭和天皇が福井県に来られた際、2杯ものおろしそばを召し上がれ、皇居に戻られた後に「越前のそばは大変美味しかった」とのお言葉があったことに由来し、その名が付きました。

福井の玄そばの特徴は、小粒で皮が薄いこと。それを石臼で丁寧に挽くことで、そば独特の風味も楽しめます。大根おろしはかけたり、だしに混ぜたり、食べ方は様々です。

福井旬彩物語

油あげ

上質な植物性のたんぱく質がたっぷり。

福井県の食を語る上で欠かせない食材のひとつですが、驚くべきはその大きさです。分厚くてこんがり香ばしい厚あげを福井では油あげと呼び、様々な料理法で毎日の食卓を彩ります。その消費量は近年、全国一（福井市）を誇ります。

また、福井は浄土真宗の信仰があつい仏教大国。信徒たちの最大の祭事である秋の「報恩講」の昼食には必ず油あげ料理が添えられました。この他にお祝いの席などでも使われていたのがいつしか一般家庭にも広がりました。

水ようかん

みずみずしい食感、冬に食べるのが福井スタイル。

「水ようかんは冬に食べるもの」。これは県外の人たちが驚く福井ならではの食文化です。他県のものとは異なり、総じて柔らかく、みずみずしいのが特長です。また、A4サイズの平箱に流して固めて作るという大きさや付属の竹ヘラを使い、切れ目に沿ってすくい、そのままつるりと味わうというスタイルも独特です。

その昔、丁稚さんが年末に奉公先から福井へ帰省する際に持ち帰ったあずきで作った「丁稚ようかん」が起源という説もあります。

旬彩 福井物語

ソースカツ井

ソースの香りが食欲をそそる、福井の名物料理。

ソースカツ丼というと、カラッと揚げたトンカツに玉子とじが一般的ですが、福井でカツ丼と言えば、ソースで食べるカツ丼です。薄くカリッと揚がったカツにたっぷりとソースが染み込んだシンプルな一品です。

ソースカツ丼の歴史は大正時代までさかのぼります。ドイツ仕込みのウスターソースを日本人向けに創案し、大正2年に東京で開かれた料理発表会にて日本で初めて披露したのがソースカツ丼だと言われています。

海の國

Roots of Fukui

食の國ふくいのルーツを辿る

越前若狭の豊かな海が育んだ極上の海の幸。

日本海に面する福井県は、一年を通して様々な魚介類が水揚げされています。越前海岸沖は、暖流と寒流がぶつかり、豊富な餌が流れ込む場所とあって、魚たちの絶好の餌場でもあります。それゆえ、身が締り脂の乗った美味しい海の幸が一年中、味わえるのです。

福井県産の魚介類で有名なものといえば、やはり越前がにです。冬の味覚の王者であり、期間限定の美味しさを求めて全国から多くの観光客が訪れます。その他、甘えびや若狭ふぐ、若狭がれい、若狭ぐじ、岩牡蠣なども福井を代表する海の幸として知られています。

岩のりや粉わかめ、塩うになどの加工品は、自宅用の他、お土産にも最適です。

（上）福井県が2015年に設定した越前がにの最高級ブランド「極」。重さ1.3kg以上、甲羅の幅14.5cm以上、爪の幅3cm以上の基準を満たしたものだけが認定され、専用のタグが付けられます。1シーズンに500匹前後で全体の0.5%以下しか水揚げがない貴重な最高級品です。

（上）底びき網漁で獲れた若狭がれいは、寒風にさらして一夜干しに。例年12月には皇室に献上されます。
（左）艶やかな朱色の甘えびは、とろっとした甘さが特徴。

霊峰白山麓の旨し水と土地が育んだ米と酒。

福井県内には湧水が多数。特に奥越地域の水には定評があります。

美味しいお米の代名詞、コシヒカリは、福井県で誕生しました。近年ではハナエチゼンやイクヒカリ、あきさかりなども人気の品種です。

福井県の東部に位置する奥越地域は、霊峰白山を始めとする山々が望め、白山の支流や九頭竜川、真名川など、水にも恵まれています。

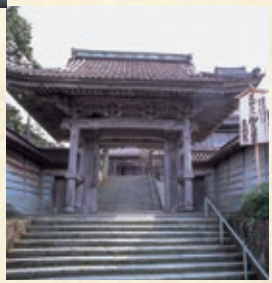
山間部だけに冬は積雪量が多く、気温（寒暖）の差も大きい地域ですが、その厳しい気象条件と生産者の地道な努力が、様々な農産物をさらに美味しくしているともいえます。中でも奥越産里芋は、小ぶりながら煮崩れしにくいと、県内はもちろん全国区の人気ブランドとして知られています。

また、そばの産地としても親しまれています。その理由は福井県の位置にあります。北緯36度～38度線の地帯には、味や風味の高いそば粉が多いといわれています。福井県はまさに北緯36度線上、そば栽培の好適地なのです。

この他、県内には美味しい湧水も多く、その味は実にまろやか。山々からの雪解け水は米や野菜を始め、地酒の旨さにもつながっています。

毎年9月下旬頃には、青々とした大きな葉を広げた里芋畑が見られます。収穫期は10月頃から年内までです。

「ごまどうふ」は昔から修行僧に守り継がれてきた味です。



あわら市吉崎は蓮如上人ゆかりの地として多くの人が訪れます。

佛の國

ほとけ

食文化に大きな影響を与えた仏教王国。

仏教王国ともいわれる福井県には、曹洞宗大本山永平寺を始め、蓮如上人ゆかりの浄土真宗の寺が数多く点在しています。そして熱心に念ずる思いは、暮らしや生活習慣などに今なお、色濃く残っています。

永平寺では、「法食同輪」の考えのもと、食事も大切な修行です。食材を余すことなく調理し、感謝していただくことは、食育にもつながっています。ちなみに日本で初めて食育を唱えた石塚左玄は、福井出身の医師です。

また、精進料理は一汁三菜を基本に、野菜の煮物や和え物中心の献立となり、昔から仏教の教えとともに、福井の食文化にも広がっていったと考えられています。それが福井の健康長寿に繋がっているのかも知れません。

永平寺の台所は大庫院（だいくいん）といい、役職の高い典座（てんぞ）と呼ばれる料理長が仕切ります。左から白米、汁、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）。

北前船の船主として栄華を極めた右近家（南越前町河野）。屋敷内には、船の幟や当時の道具、船の模型などが展示されています。屋敷裏には別荘の西洋館があり、日本海が一望できます。

海の通
「北前船」や都の食を支えた「鯖街道」。

通の國（みち）

交易船 北前船の寄港地であり、京の都へ物資を運ぶ中継点でもあった福井県。県内には往時を彷彿させる通りや建物、風景が残されています。

国内の人々や食材、物資、文化までも運んだのが北前船です。福井県内の寄港地は三国湊と敦賀湊。現在も港町として繁栄しており、特に敦賀港は国際港湾都市としての役割も担っています。

その昔、福井（若狭）は朝廷へ捧げる食べ物を供給する国、御食国（みけつくに）と呼ばれていました。福井から京の都には、鯖街道などを通って様々なものが運ばれました。特に有名なものは鯖です。若狭湾で水揚げされた鯖に一塩して都へ。到着するころには良い塩梅になったとか。鯖以外の食材もあり、それらは〝若狭もの〟として重宝され、都の食文化を支えてきました。

（左）鯖街道の起点は若狭（小浜）。商店街内には“京は遠でも十八里”の起点プレートもあります。（下）北国街道沿いの宿場町、木の芽峠の板取宿。石畳の道が往時をしのばせます。

鯖といえば、福井では鯖を丸ごと焼き上げる浜焼き鯖です。生姜醤油で食べるのが一般的です。

食の國ふくい 巡り旅《坂井・あわら》

北前船を巡る

自然の驚異と温泉、花火に感動。

見る

東尋坊

福井を代表する美しき観光地。

国の名勝・天然記念物に指定されている東尋坊。荒々しい岩肌の柱状節理は世界三大奇勝のひとつに数えられ、約1kmも続き、その光景は勇壮かつ、美しさも感じられます。

また、日本海の荒波が打ち寄せる様子は、迫力満点です。

上からの眺望もいいですが、遊覧船から見上げる20m以上もの断崖は圧巻！　ライオン岩やろうそく岩など、自然の造形は一見の価値ありです。

季節を感じながら温泉や花火を満喫。

北前船の寄港地、三国は風情ある町並みが残されています。夏の海水浴、花火大会には多くの観光客が訪れます。

三国港から車で約30分。あわら温泉は「関西の奥座敷」と呼ばれるほど風雅な温泉街で、多くの文人墨客に愛されてきました。近くにはノスタルジックな赤提灯が目印の屋台村「湯けむり横丁」や笏谷石をふんだんに使用した総ひのき造りの足湯があります。

見る

丸岡城

日本最古級の天守閣。

天正4年（1576年）に柴田勝家の甥、勝豊によって築かれました。2重3層の天守閣は国の重要文化財に指定されており、現存する天守閣としては日本最古級の建築様式を持つ平山城です。屋根瓦は全国的にも珍しい石瓦で、福井産の笏谷石が使われているのも特徴です。また、「日本さくら名所100選」にも認定され、春には400本の満開のソメイヨシノの中に城が浮かぶ、幻想的な美しさが望めます。

食の國ふくい 巡り旅《福井》

歴史を巡る

古の福井を知り、学び、遊ぶ。

体感

戦国時代の栄枯盛衰を実感できる貴重な歴史遺産。

一乗谷朝倉氏遺跡

福井市南東部、戦国時代に越前国を支配した朝倉氏の城下町跡です。国の特別史跡・特別名勝に指定されています。

山々に囲まれたのどかな雰囲気で、数年前にはCM撮影地にも使われました。遺跡内の武家屋敷や寺院、町人屋敷などがほぼ発掘され、復原された町並みが往時の栄華を彷彿とさせます。

福井藩主松平家の別邸、名勝養浩館庭園は、数寄屋風建築の建物と広大清澄な園池を主体とした回遊式林泉庭園で、江戸中期を代表する名園の一つとして知られています。

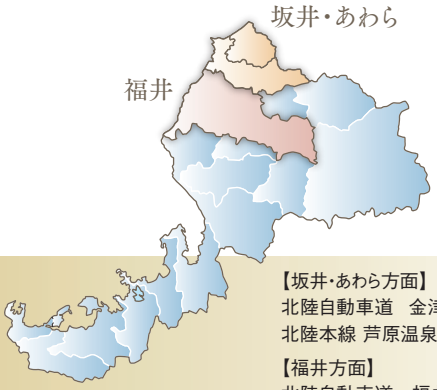
日本最大級の城であったと知られている北の庄城址。現在は勝家公・お市の方を祀る柴田神社があり、北の庄城唯一の遺物や鬼瓦などが保存されています。

見る

桜のトンネルに感激。
足羽川の桜

福井市を流れる足羽川。その堤防には約６００本の桜が植えられ、春には桜のトンネルくぐりが楽しめます。その長さ約２・２㎞は日本一に匹敵するスケール！「桜の名所１００選」にも選ばれています。のどかな日中の散策もお勧めですが、ライトアップされた夜桜を愛でるのも好評です（期間限定）。また、同時期にはふくい春まつりも開催され、多くの人で賑わいます。

足羽山は春に桜、夏はアジサイが見られる市民の憩いの場所です。継体天皇像、橘曙覧記念文学館、自然史博物館などもあります。



access

【坂井・あわら方面】
北陸自動車道　金津ICまたは丸岡IC下車。JR北陸本線 芦原温泉駅下車。

【福井方面】
北陸自動車道　福井ICまたは福井北IC下車。JR北陸本線 福井駅下車。

郷土の味

福井の定番を味わって。

（右）福井の冬の訪れを代表する定番菓子の水ようかん。
（上）濃厚な味わいの越前うには、日本三大珍味の一つ。

食の國ふくい 巡り旅《大野・勝山》

奥越前を巡る

自然と人のあたたかさにふれる。

見る 越前大野城

朝霧にそびえる天空の城。

織田信長配下の武将、金森長近が築城した越前大野城。現在の天守閣は昭和43年（1968年）に再建され、2層4階の大天守閣から大野市内が一望できます。また、気象条件により周りが雲海に包まれ大野城だけが浮かんで見える「天空の城」としても注目されています。城下町では400年以上も続く七間朝市が名物で、地元のおばちゃんとの交流も楽しまれています。

（上）朝市では野菜や花、お菓子などが販売されています。
（左）2017年に開山1300年を迎えた歴史ある平泉寺白山神社。国の史跡となっており、一面に苔が広がる風景の美しさが見どころです。

体感

福井県立恐竜博物館

大人も大興奮の恐竜化石。

福井県は日本一の恐竜化石の宝庫です。勝山市には世界三大恐竜博物館の一つがあり、「恐竜の世界」「地球の科学」「生命の歴史」の3つのゾーンで構成されています。広大な無柱空間には40体以上もの迫力ある恐竜の骨格を始め、化石や標本、ジオラマ、映像など、子供はもちろん、大人さえもワクワクするような展示を見ることができ、発掘体験もあります。

また、日本最大の恐竜化石発掘現場にオープンした野外恐竜博物館もおすすめです。

食の國ふくい 巡り旅《丹南・越前海岸》

匠の道を辿る

職人の技、伝統の美を感じる。

体感

越前打刃物

700年の伝統、磨き抜かれた匠の技。

1337年に京都の刀匠・千代鶴国安が刀剣製作に適した地を求め、今の越前市に来住し、近郷の農民のために鎌を作ったことから始まったといわれている「越前打刃物」。江戸時代には福井藩の保護政策等により、販路も全国に拡大しました。現在は日本古来の技術を守りながら、包丁・鎌・鉈・刈り込み鋏などを主製品としています。

(上)越前焼 繊細な指先の感覚で作品を仕上げます。
(左)越前和紙 長年培った感覚と技術はまさに職人技といえます。

和紙、漆器、打刃物の伝統の技と心を継承。

丹南地域は、様々な伝統の技が結集している地域です。清らかな水が不可欠の越前和紙。堅牢で高質、１５００年以前から続く越前漆器。日本古来の火作り鍛造技術と手仕上げを守っている越前打刃物。素朴な風合いの越前焼。漆器と打刃物の技術を利用した独特の風合いの越前箪笥。どの伝統工芸品も妥協することなく技を継承していますが、新しい試みにも挑戦し続け、後継者育成にも積極的です。

体験

自分だけの一品を。越前焼

日本六古窯の１つに数えられ、その歴史は古く、今から８００年前の平安末期に遡ります。越前焼は素朴で頑丈、自然釉の風合いが特徴です。しっとりと手に馴染む湯呑や器の愛用者は多く、毎年恒例の越前陶芸まつりには多くの人が訪れます。

陶芸体験も人気です。自由な発想でオリジナル品を作ったり、素焼きの器に好きな模様を絵付けしたり…。お気に入りの一品を作りましょう。

見る

蔵の辻

お洒落な蔵で過ごすひと時。

JR武生駅から徒歩5分。様々な蔵が立ち並ぶ一角が、蔵の辻です。この辺りは江戸時代以降、関西などからの物資の中継基地として栄え、商人達の蔵が立ち並んでいました。その面影を現代に甦らせ、平成13年度には「美しいまちなみ大賞」も受賞しました。

各蔵は飲食店や喫茶店、ギャラリーなどで、休日には地元の人や観光客で賑わいます。

劔神社は、1800年の歴史を有し、毎年多くの初詣客でにぎわう神社としても知られています。戦国武将織田信長の祖先は、当社の神官で、出身地の地名を取って「織田氏」を名乗ったとされています。

平安時代の文学者・紫式部は、若き日の約1年半を武生で過ごしています。それは生涯でただ一度、都を離れて暮らした場所でもあります。越前市の紫式部公園には、十二単衣をまとった金色の紫式部像と、平安朝式庭園が精密な時代考証のもとに設けられています。

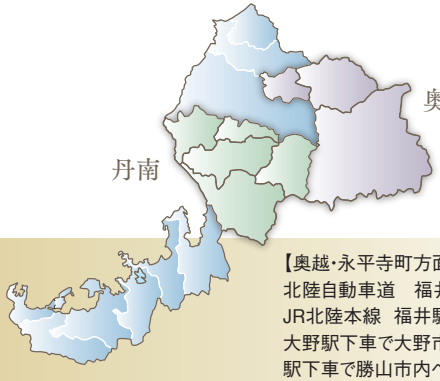
見る

先進技術を活かした伝統の職人技。めがね

現在、福井県は福井市や鯖江市を中心に日本製めがねフレームの約95%を生産し、世界最高品質のめがねを全国もとより世界へも届け続けています。

また、近年では産地が培ったチタン加工の技術を医療や電子機器などに生かしています。そうして長年培ってきためがねづくりの熱い想いが、業界の枠を超えて幅広い分野に広がっています。

夏の太鼓の祭典、「O・TA・I・KO響」。全国各地のチームが演奏を披露します。



access

【奥越・永平寺町方面】
北陸自動車道　福井ICまたは福井北IC下車。
JR北陸本線　福井駅下車、JR越美北線　越前大野駅下車で大野市内へ、えちぜん鉄道　勝山駅下車で勝山市内へ。

【丹南・南越前町方面】
北陸自動車道 武生ICまたは鯖江IC下車。
JR北陸本線 武生駅または鯖江駅下車。

郷土の味

地元に愛され続ける、ふるさとの味。

（左）たくわんの古漬けのアレンジ料理、たくわんの煮たのはあたたかくて懐かしいおふくろの味。（右）越前市武生地区で30年以上前から愛されるご当地料理のボルガライス。

食の國ふくい 巡り旅《若狭》

若狭路を巡る

古の都文化を支えた存在。

見る

三方五湖

5つの湖がかもしだす神秘的な自然美。

若狭湾国定公園を代表する景勝地で、２００５年11月にラムサール条約に登録されました。五つの湖は異なる水深と塩分濃度で五色の湖とも呼ばれ、海水魚から淡水魚まで様々な魚が生息し、水鳥の貴重な生息地でもあります。

「年代測定の世界標準のものさし」と言われる年縞、「たたき網漁」と呼ばれる伝統漁法、レインボーライン山頂公園から見渡す「天空の足湯からの絶景」など、国内外から認定された歴史的、文化的な資源の宝庫です。

（上）敦賀半島の先端近くに浮かぶ小さな島・水島。青く澄んだ透明度の高い海に遠浅の白い砂浜が映えます。
（左）日本海の荒波によって作られた奇岩である蘇洞門は、洞門、洞窟が６kmにわたり続き、荘厳な景観をなしています。

若狭の歴史をつくった、全国屈指の伝統工芸。

国内生産塗箸の80％以上を占める若狭塗箸。〝研ぎ出し〟技法を用いており、極上漆を十数回塗り、貝殻・卵殻・金箔で模様をつけ、石や炭で研ぎ出して作られます。

めのうとは、年輪状の模様をもつ半透明の石英という石のこと。焼入れにより美しく発色させたこの硬い原石を、金剛砂を使って削り丹念に磨き上げて生まれる逸品です。透き通った繊細な光沢と丹念に作られる細工が特長です。

体感

時代の文化を感じるスポット。

敦賀赤レンガ倉庫・熊川宿

敦賀赤レンガ倉庫は外国人技師の設計によって1905年に石油貯蔵用の倉庫として建設され、途中、軍の備品倉庫や昆布貯蔵庫としても使用されたレンガ建築物です。

熊川宿は若狭と京都を結んだ鯖街道の重要な宿場町。現在も伝統的建造物が残る旧街道で平成27年（2015年）には熊川宿を含む鯖街道が日本遺産に認定されました。

見る

お水送り

歴史的瞬間を見届けて。

神秘的で幻想的。そんな雰囲気に包まれるのが3月2日、神宮寺、鵜の瀬で行われる「お水送り」です。お水送りで流された香水は、10日間かけて奈良東大寺二月堂「若狭井」に届き、汲み上げられます。これが関西に春を告げる「お水取り」です。

香水でつながる若狭と奈良。その歴史的瞬間の立ち合いは、貴重な体験となるでしょう。

若狭湾で獲れるアカアマダイのことを指す若狭ぐじ（上）と、身が引き締まり肉質のいい若狭ふぐ（左）。どちらも日本料理の最高級食材といわれています。

へしこは魚の糠漬けのことで、若狭の伝統料理として親しまれています。鯖のへしこが一般的で、酒の肴やお刺身、寿司ネタ、パスタなどにも使われています。

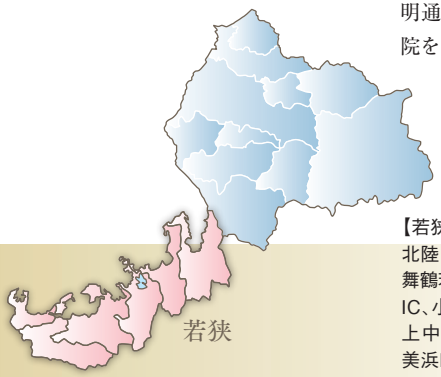
見る

北陸道の守り神。
氣比神宮

高さ11m、日本三大木造大鳥居（重要文化財）が目印の氣比神宮は北陸道の総鎮守であり、敦賀市民からは「けいさん」の愛称で親しまれています。境内には、元禄2年8月に訪れた松尾芭蕉の像と句碑もあります。

毎年秋には「氣比神宮例大祭」と「敦賀まつり」が同時期に行われ、市内を神輿や山車が練り歩く様子は勇壮で賑やか、見物だけでも楽しめます。

若狭小浜は“海のある奈良”といわれるほど、寺院が多く点在しています。明通寺や神宮寺など、寺院を巡る観光も一興です。



access

【若狭方面】
北陸自動車道 敦賀IC下車。
舞鶴若狭自動車道 大飯高浜IC、小浜西IC、小浜IC、若狭上中IC、若狭三方IC、若狭美浜IC それぞれ下車。
JR北陸本線 敦賀駅下車。
JR小浜線 小浜駅下車。

郷土の味

お土産にも喜ばれる逸品。

（左）夏の風物詩、葛まんじゅう。若狭地域の和菓子店では、冷たい地下水の中に浮かんでいます。（右）小鯛を3枚におろし、塩と酢で味付けし樽詰めにした若狭の名産品である小鯛のささ漬け。

食の國ふくい

Gift of Fukui Brand