



旨し「食」のふくい。



深き「匠」のふくい。



食の國 ふくい

Gift of Fukui Brand



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。

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。

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(永平寺・奥越前)
- 20 匠の道を辿る(丹南・越前海岸)
- 24 鯖街道を巡る(若狭)

福井
旬彩
物語

越前がに

日本海の豊穡な漁場が育んだ
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
50cm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
cm程度と小ぶりです。その特
徴は内子(卵巣)とミノにあり
ます。内子は別名、赤いダイ
ヤとも言われファンも多数。
ミノはまったりとした味わい
が美味で、少しのミノに日本
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。



福井
旬彩
物語

越のルビー

作家津村節子さんが名付けた
リコピンが豊富で糖度の高いミディトマト。



越のルビーは、福井県内産
のミディトマトのブランド名
です。大玉トマトとミニトマ
トの中間(ミディ)で、最大の
特徴は糖度が高いことです。
大玉トマトと比較しても3～
4度高く、平均7～8度もあ
ります。さらにビタミンCや
生活習慣病の原因の一つ、活
性酸素を減らす働きが期待さ
れるリコピンも大玉トマトの
約2倍も含まれています。

数年前には、糖度が高くて
ウイルス病に強い新種も開発
されています。越のルビーは
加工もしやすく、シャーベット、
ジュースなど、様々な商品に
利用されています。

■由来

平成4年に新品種登録され
た越のルビーは、福井県立短
期大学(現福井県立大学)農学
科で育成、誕生しました。命
名は福井県出身の作家、津村
節子さんと、真っ赤に完熟し
た実を収穫するため、「あたか
もルビーのようなトマトが越
の国(越前)で作られた」こと
にちなんでいます。

福井旬彩物語

越前ふるしそば

石臼挽きだから風味も美味しく、大根おろしとの相性も抜群。



黒っぽい田舎そばにたつぷりの大根おろし。それが越前ふるしそばです。昭和22年10月、昭和天皇が福井に来られた際、2杯ものおろしそばを召し上がられ、皇居に戻られた後に「越前のそばは大変おいしかった」とのお言葉に由来し、その名が付けられました。

福井の玄そばの特徴は、小粒で皮が薄いこと。それを石臼で丁寧挽きすることで、そば独特の風味も楽しめます。

そして大根おろし。そばの上にのせたり、あるいはダシに混ぜたり、あるいは大根おろしの汁だけを入れたり食べ方はお好みで。そばと大根の組み合わせは栄養価も高く、老若男女に人気です。

■そば打ち道場

今や全国にあるそば打ち道場ですが、発祥は福井県です。そば打ち愛好家は年々増加し、中にはそば店を開店する方もいるほどです。「全日本素人そば打ち名人大会」も毎年福井で開催。福井はそば打ち愛好家達の聖地でもあります。

福井旬彩物語

福井梅

福井梅栽培は、約170年もの歴史を誇ります。江戸時代から主産地である若狭町で始まり、明治時代には様々な品種改良が行われ、現在の「紅映(べにさし)」「剣先(けんさき)」となりました。

紅映は梅干し用、剣先は梅酒用として栽培、販売されています。特に紅映は他産地に比べて肉厚で種も小さく食べやすいのが特徴です。さらに梅干しは梅とシソ、塩だけを使い、天日に干す丁寧な作業を行うことから、甘みと酸味が絶妙だと定評もあります。

白梅の花の見頃は、毎年2月下旬。三方五湖の湖畔に白い花が咲き乱れ、ドライブコースとしても最適です。

■豊富な商品アイテム

クエン酸やミネラルなど、美容と健康にもうれしい成分が豊富な福井梅。現在では、梅酒や梅ワイン、シソ焼酎、梅ドリンク、梅肉エキス、ドレッシング、マヨネーズなど、食卓を楽しませるアイテムが数多く揃っています。はちみつ漬けの梅やくずきりなど、スイーツもあります。



肉厚で種も小粒。料理にも幅広く使える健康食材。



福井
旬彩
物語

コシヒカリ

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に続けた土壌、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。

■コシヒカリの子孫

福井県農業試験場で誕生したコシヒカリから生まれた品種(子孫)は数多くあります。全国的なものとしては、ひとめぼれやあきたこまち、はえぬき、つがるロマンなど、一度は聞き覚えがあるものばかりでしょう。福井県内ではハナエチゼン、イクヒカリ、あきさかりがあります。



福井
旬彩
物語

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。



海 の 或

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、塩うなぎなどの加工品は、自宅用その他、お土産にも最適です。



越前がにの漁期は11月6日～3月20日まで。1月には天皇・皇后両陛下と4つの宮家に献上されます。



(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。

山 の 或

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。



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。



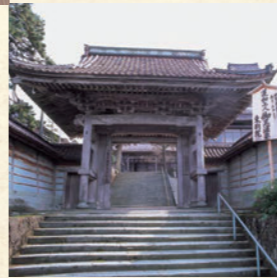
美味しいお米の代名詞、コシヒカリは、福井県で誕生しました。近年ではハナエチゼンやイクヒカリ、あきさかりなども人気の品種です。



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、船の轆や当時の道具、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。



大きくて厚さもある福井県の油揚げ。こんがり焼いて大根おろしを添えても美味。



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。



ほとけ

佛の國

食文化に大きな影響を与えた仏教王国。

仏教主

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、食事も大切な修行ととらえています。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。

浄土真宗における報恩講料理には、必ず油揚げが見られます。現在では、油揚げが様々な家庭料理で使われており、その消費量は近年、全国一(福井市)を誇ります。



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)。

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)は朝廷へ捧げる食へ物を供給する国、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、それらは若狭の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“京は遠ても十八里”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。



北前船を巡る

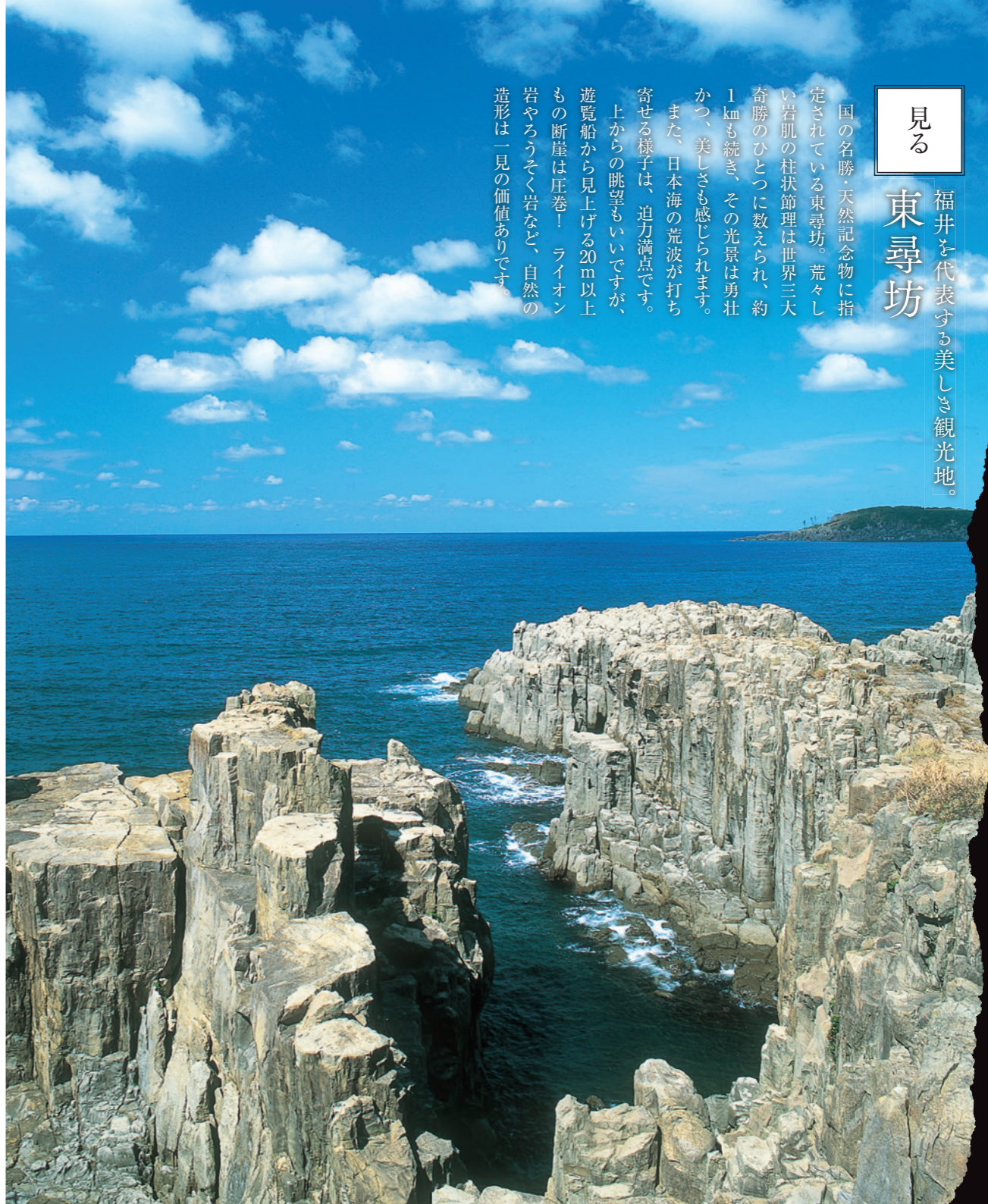
自然の驚異と温泉、花火に感動。

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。上からの眺望もいですが、遊覧船から見上げる20m以上の断崖は圧巻！ 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ます。



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。

三国港から西へ車で約30分。関西の奥座敷といわれるあわら温泉があります。「湯めぐり手形」を利用し、温泉三味のひと時も楽しいです。

広大な田園地帯は、坂井平野です。秋、稲穂が揺れる様子は美しい光景です。10月下旬には、鮮やかな紫色のらっさきょうの花が咲き誇ります。



体感

期間限定の味をお届け。献上越前がに

明治42（1909）年、当時の福井県知事が、越前町で水揚げされたカニを東宮御所に献上したことから、献上がにが始まりました。現在は、三国港で水揚げされた越前がにを、町内4軒の魚問屋が毎年交代で担当。1月10～20日頃の献上日に合わせ、その期間内に水揚げされた中で極上のカニをお届けしています。

歴史を巡る

古の福井を知り、学び、遊ぶ。

見る

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、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。

見る

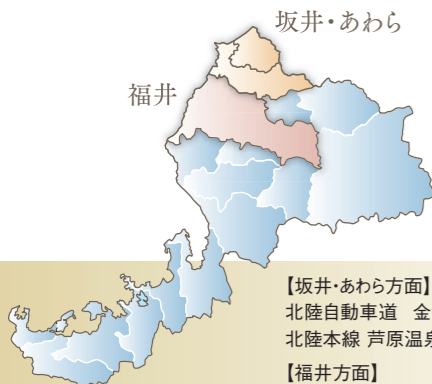


足羽川の桜

桜のトンネルに感激。
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2.2km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



(右) 少し甘めのソースが絶妙のソースかつ丼。
(上) 濃厚な味わいの越前うには、日本三大珍味の一つ。

庶民の味と珍味を味わって。



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。



そばどころ福井には、多くのそば打ち道場があり、初心者でも地元のそば打ち名人が指導してくれるため安心して楽しめます。自分で打ったそばの味は格別です。

奥越前を巡る

自然と人のあたたかさにもふれる。

見る

里芋畑

色彩が美しい自然が広がる。

福井県東部の奥越前地区は、周囲を山々に囲まれた自然豊かな地域です。そして米や酒米、野菜など多彩な農作物の宝庫でもあります。

季節ごとに農作物が育つ様子が見られ、それが風物詩にもなっています。中でも秋は、大きな緑の葉の里芋畑が広がります。葉の緑と爽やかな秋空、遠くには白山や荒島岳…。まるで一枚の美しい絵画のようを感じるでしょう。



昔から変わらぬ、懐かしい風景があります。

奥越前には古き良きものが多く残されています。400年以上も続く大野の七間朝市では、地元の野菜や花、お菓子などが販売され、おばちゃんとの交流も楽しみの一つです。代々続く老舗酒蔵では、伝統の味を守りつつも、新しい味、挑戦を続けています。信仰も厚い地域で、寺社仏閣も地域に深く溶け込んでいます。白山平泉寺や大本山永平寺などは、年間を通じて参拝客が訪れる観光スポットです。

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、40体以上の迫力ある恐竜の骨格を始め、化石、標本、ジオラマ、映像など、子ども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出来ます。さらに恐竜の世界を満喫するなら、恐竜化石発掘体験もお勧めです。



匠の道を辿る

職人の技、伝統の美を感じる。



見る

水仙畑

冬の日本海を彩る可憐な花。

日本水仙三天群生地の一つが越前海岸です。初雪が舞う頃、海にせり出した30〜40度の急傾斜の海岸線に、可憐な白い花を咲かせます。冬の寒風の中で力強く咲く姿はげなげですが、茎が大きく葉が丈夫、香りが強いのも特徴です。冬の生け花としても重宝され、県外へ多く出荷されています。見頃は12〜2月で、同時期には水仙まつりも開催されます。



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。そして素朴な風合いの越前焼。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ています。もちろん後継者育成にも積極的で伝統継承・保護、情報発信に取り組んでいます。

体験

越前焼

自分だけの一品を。

日本六古窯の一つ、越前焼は素朴で頑丈、自然釉の風合いが特徴です。しつ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。



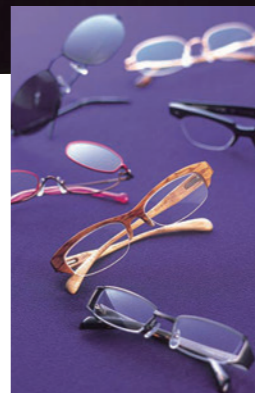
見る

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。



(上)鯖江市といえば眼鏡フレーム、国内シェアは90%以上です(左)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。



越前市武生地区で30年以上前からあるご当地グルメ、それがボルガライスです。ご飯、玉子、とんかつ、各店オリジナルソースが一つに重なりあった味は絶品です。



食べる

越前がに

期間限定のご馳走。

冬期限定の味といえば、越前がにです。独特の甘さに適度に脂がのり、いくらでも食べられそうな味わいです。

そしてもう一つ、地元でズボガニと呼ばれる水ガニもお勧めです。脱皮したてのズワイガニで、いわば越前がにの弟分。殻から身が外れやすく、外れる際に「ズボツ」と音がすることからそう呼ばれています。瑞々しいズボガニの漁期は1月11日～3月20日です。

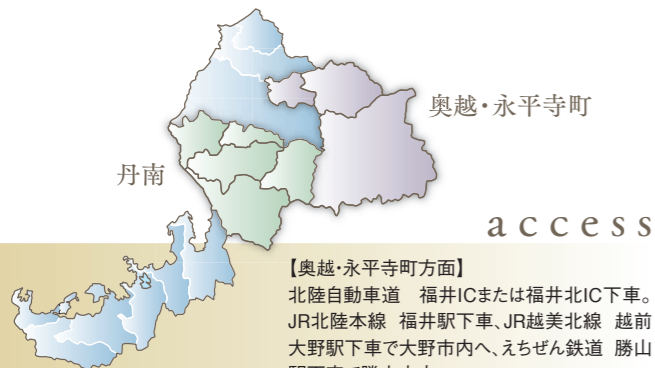


郷土の味

懐かしき手作りの味。



(右)大根おろしの辛味も絶妙な越前おろしそば。(上)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。



奥越・永平寺町

丹南

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。



鯖街道を巡る 古の都文化を支えた存在。



見る

瓜割の滝

瓜割の滝は山間の岩間から湧き出る清泉で、夏でも水につけた瓜が割れるほど冷たいと、この名がつけられました。幾重もの地層が自然のフィルターとなり、純度の高いミネラル成分を含む水として多くの人に愛飲されています。環境庁の「名水百選」選定、国土交通省水の郷「福井県「ふくいのおいしい水」に認定されています。



世界レベルの海と湖で、自然美を愛でます。

若狭といえば海や湖です。海水浴場として賑わう水晶浜、奇岩・洞窟・断崖など豪壮雄大な自然の造形美を観賞できる蘇洞門（そとも）、万葉集にも歌われ、塩分濃度が異なる五色の湖、三方五湖（三方湖・水月湖・昔湖・日向湖・久々子湖）など、見所が満載です。中でも若狭湾国定公園の三方五湖は平成17年、国際的に重要な湿地として、「ラムサール条約」に登録された自然豊かなスポットです。



体感 鯖街道

食文化を支えた道。その昔、若狭と京を結び、魚介類やその他の物資、文化が行き来した道が鯖街道です。若狭から京までは十八里。水揚げした鯖に一塩し、「背負い」と呼ばれる行商人が夜通し歩き届けました。到着する頃、一塩した鯖はいい塩梅になつていたといわれています。地元若狭では、鯖を丸ごと焼き上げる浜焼き鯖も人気です。

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。



見る



見る

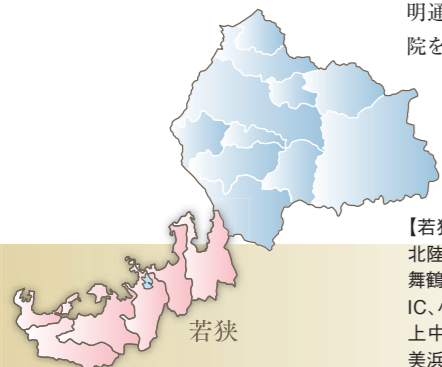
歴史的瞬間を見届けて。
お水送り



神秘的で幻想的。そんな雰囲気にも包まれるのが3月2日、神宮寺、鶴の瀬で行われる「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



(右) 向こう側が透けるほど薄いおぼろ昆布。(上) 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。



お土産にも喜ばれる逸品。



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。

