

こつこつとつなぐ、これからも

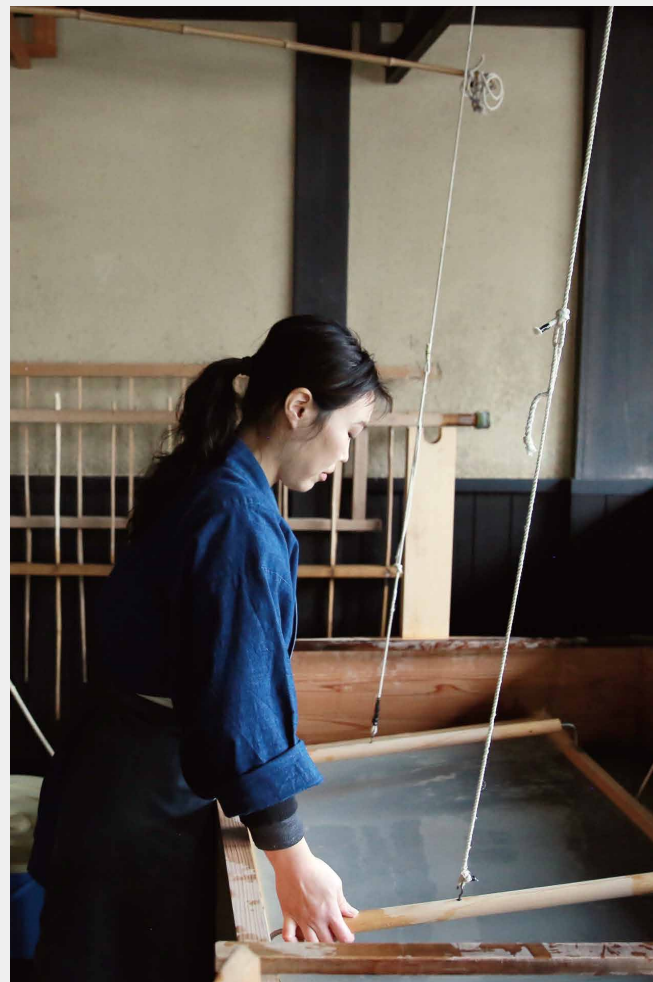
福井にすむ私たちは

まじめさ、丁寧さを尊びながら
古くから“本物”を追い求めてきました。

そうした人の営みを包み込む
美しい水や土や風がきらめく環境もまた
私たちが誇り、受けついできたものです。

先人たちへの敬意とともに
この先も未来へ伝えていく心、技、文化
そして風土。

それこそが「ふくいブランド」です。



Contents

- 02 ふくいブランド / Fukui Brand
- 04 福井のこと / About Fukui
- 08 食 / Food
- 14 ものづくり / Craftsmanship
- 18 歴史 / History
- 22 恐竜 / Dinosaurs
- 23 年縞 / Varves
- 24 福井の楽しみ方 / Things to Do in Fukui
- 26 先人 / Predecessors
- 27 アクセス / Access

福井がわかる データランキング

数字で見る Fukui

福井県はどんな場所？

データランキングから福井県の特産物や暮らしの様子、特徴的な産業や働き方を分析。全国トップクラスを誇るデータから福井県を読み解きます。

暮らし

幸福度 1位

『全47都道府県幸福度ランキング』2014・2016・2018・2020・2022年版において5回連続で総合1位となりました。健康、文化、仕事、生活、教育など80指数を総合的に評価したものです。

資料:全47都道府県幸福度ランキング2022年版((一財)日本総合研究所)

女性の社会進出 1位

共働き率

61.2%

全国平均 51.6%
資料:国勢調査(令和2年)



救急医療機関数 1位

人口10万人あたり

6.7 箇所

全国平均 3.3 箇所
資料:令和4年版 救急・救助の現況



家の広さ 2位

持ち家延べ面積

164.7 m²

資料:住宅・土地統計調査(平成30年)



保育所待機児童 ゼロ 1位

福井県

0 人

(令和4年4月1日時点)
資料:厚生労働省
「保育所等関連状況取りまとめ」
(令和4年)



学力・体力トップクラスの福井県

福井県の小・中学校では、子ども自身の個性に気づかせ伸ばしていく「引き出す教育」や知的好奇心や探究心を持って学びを自ら進んで「楽しむ教育」の実践に力をいれています。また、全国学力・学習状況調査や、福井県独自の学力調査(SASA)の分析結果を基にした授業改善や、教員の積極的な研修等により、全国トップクラス

の学力を維持しています。さらに、運動の楽しさを存分に味わえるような体育の授業改善やPDCAサイクルを踏まえた各学校の「体力づくり推進計画」に基づく業間運動などの実践により、児童生徒の体力・運動能力についても全国トップクラスを維持しており、子どもが健全に成長できる環境が整っているとと言えるでしょう。

仕事・産業

社長輩出率 1位

出身地別(帝国データバンク調べ)

1.37%
全国平均 0.73%



眼鏡枠出荷額 1位

全国シェア率

93.8%

資料:経済センサス-活動調査(令和3年)



食

油揚げ・がんもどき購入金額 1位

福井市

5,448 円/月
全国平均 2,841 円

資料:家計調査(令和4年) ※47県庁所在地+政令指定都市の計52都市調査



カニ購入金額 1位

福井市

3,592 円/年
全国平均 1,470 円

資料:家計調査(令和4年) ※47県庁所在地+政令指定都市の計52都市調査

信仰

寺の数 1位

人口10万人あたり

217.2 寺

資料:宗教統計調査(令和4年)

神社の数 2位

人口10万人あたり

222.3 社

資料:宗教統計調査(令和4年)



福井の暮らしとSDGs



日本で初めて「食育」という言葉を使ったのは、福井市に生まれた石塚左玄という明治時代の医師でした。左玄は、野菜の皮や葉、根まで無駄にせず、余すことなく食べる「一物全体食」や、その土地の旬のものを食べる「身土不二」等の重要性を提唱。今から100年以上も前に、食の栄養、安全、選び方や組み合わせの知識と、それに基づく食生活が心身共に健やかな人間をつくるという教育を唱

えていたのです。「食育」以外にも、自然の貝殻等を使用する福井の伝統的工芸品「若狭塗」や、かつて井戸枯れを経験した大野市の地下水保全活動、動物性食品を使わない福井の伝統的な報恩講料理など、福井の人々の生活は、現在世界中で取り組んでいるSDGs(持続可能な開発目標)の精神と相通ずるものがあります。一人一人ができる身近なところから、SDGsへの取り組みを始めてみてはいかがでしょうか。

福井がわかる5つの基本

1

福井県の成り立ち

現在の福井県は、江戸時代以前の越前国と若狭国からなります。1871(明治4)年の廃藩置県で、福井県(のち足羽県)と敦賀県が誕生しました。2年後には、足羽県と敦賀県が統合されて敦賀県となりましたが、さらにその3年後に石川県と滋賀県に分割統合されました。1881(明治14)年2月7日、石川県・滋賀県から、坂井・吉田・足羽・大野・丹生・今立・南条・敦賀・三方・遠敷・大飯郡が分かれて統合し、福井県が誕生。現在、福井県は17の市町で構成されています。

2

福井の地形・気候

福井県は、四季の移り変わりがはっきりしているほか、変化に富んだ地形の影響により、地域や季節ごとにそれぞれ美しい風景が楽しめます。また、日本海側気候の特徴として年間降水量が多く、湿度も高いため肌やのどに優しい環境です。夏は日照時間が長いですが、冬は雪が降る日も多く、特に嶺北地方の奥越(大野市、勝山市)は、県内のほかの地域に比べて積雪量が多い地域です。春になると積もった雪が解け出し、豊富な水量の清流となって、福井平野に豊かな恵みをもたらします。

2024年春 北陸新幹線が福井・敦賀に延伸!

東京から北陸地方を經由し、関西を結ぶ計画が進められている北陸新幹線。2024年春には福井・敦賀まで延伸し、首都圏までの移動時間が一気に短縮されます。現在、福井県では北陸新幹線福井・敦賀開業に向けて、新幹線で来県する観光客の皆さまを温かくお迎えし、「来てよかった!」「また来たい!」と感じていただくためのさまざまなおもてなしの取り組みを進めています。この一環として、「地味にすごい、福井」をキャッチコピーに、県内外に福井の魅力をPRしています。制作したロゴマークには、「恐竜」や「越前がに」「若狭塗箸」など18点のモチーフを凝縮。福井県に数多く残る古き良き伝統、文化、風土や、世界に誇る匠の技、こつこつと磨き上げ本物を極める県民性など、福井の日常にあるすごさを発信しています。



3

福井の風景



春
丸岡城の桜



夏
水晶浜



秋
刈込池



冬
越前水仙

4

福井の人口・面積

人口 **76.69** 万人
令和2年10月1日現在(令和2年国勢調査)

面積 **4,191** km²

5

県のシンボル

県の花
「水仙」
越前海岸は水仙の一大産地。日本海の厳しい風雪に耐える姿は、忍耐強い県民性に通じるといわれています。



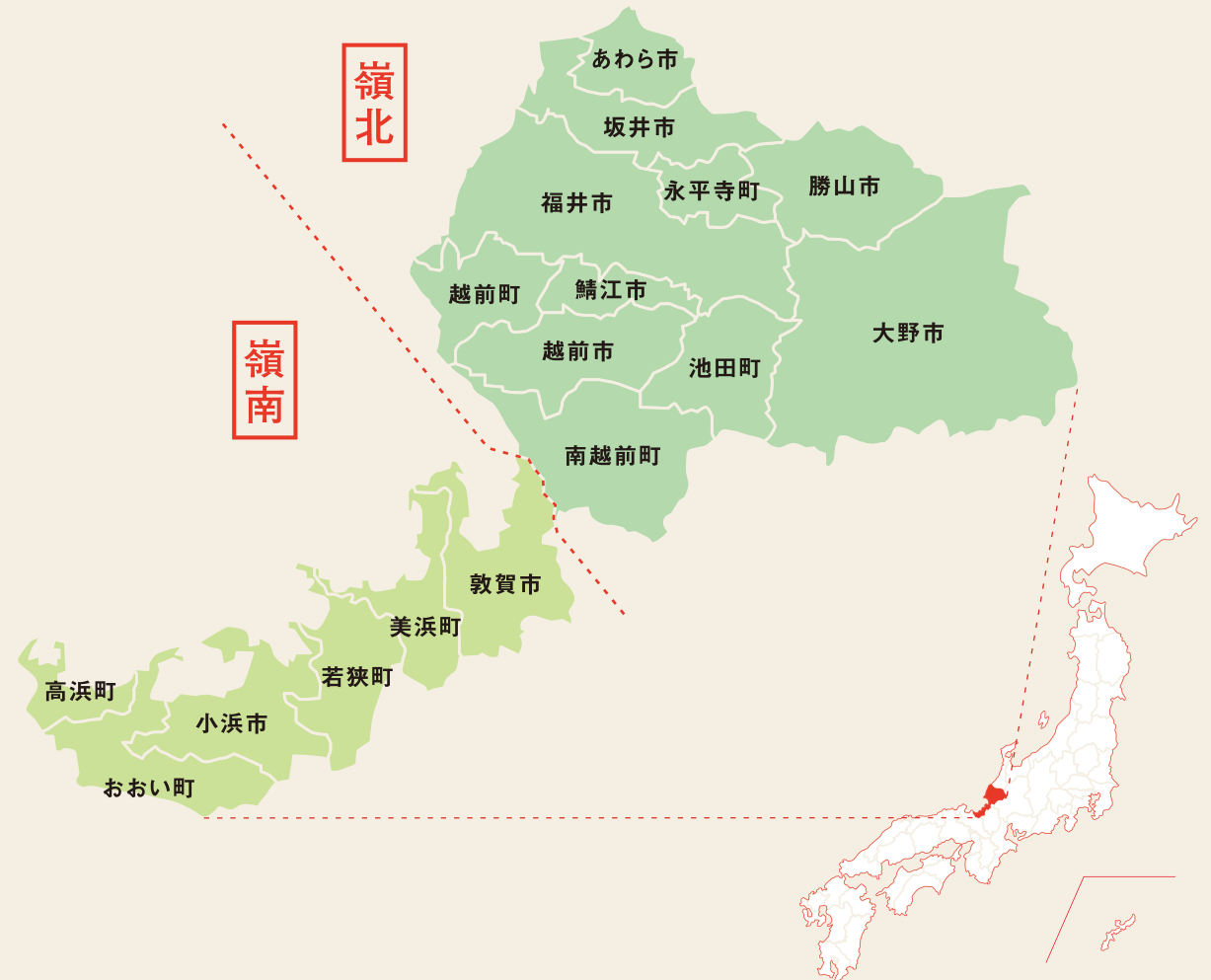
県の鳥
「つぐみ」
毎年秋になるとシベリアから渡ってくる「つぐみ」。約100万羽のつぐみが福井で厳しい冬を過ごします。



県の木
「松」
岩や砂地にもたくましく育つ「松」。質実剛健な県民性を象徴しています。



県の魚
「越前がに」
荒々しい日本海で育った「越前がに」。「冬の味覚の王者」といわれ、福井の味として定着しています。



冬限定の極上の味 越前がに

毎年皇室に献上している、国内屈指のトップブランド「越前がに」。11月6日の解禁日以降は県内の漁港が活気づきます。

01 越前がにの美味しさの秘密

ズワイガニのブランドは日本各地にあります。その中でも越前がにが美味しいと言われているのは福井県沖という場所に大きな秘密があります。カニが生息する漁場から港までが近く、水揚げ後に新鮮な状態で港に運ばれるのが理由の一つ。また、複雑な潮の流れにより餌が豊富で豊かな漁場であることも大きな特徴です。



02 黄色いタグが本物の証

はさみの根元につけられた黄色のタグ(産地証明)こそ越前がにの証。越前町漁協が越前がにのブランドを守るべく1997年に全国に先駆けて始めました。タグには「越前がに」の名前と水揚げされた漁港名が書かれています。2018年、越前がにには地域の農林水産物や食品の名称(地域ブランド)を国が地域共有の知的財産として保護する「地理的表示(GI)保護制度」にも登録されました。

03 最高級の「極」



重さや甲羅幅、爪幅の基準に加え、姿かたち、甲羅の硬さなど、厳しい目利きをクリアした越前がにのみに与えられる称号が「極(きわみ)」。特別な価格で取引されます。

04 シーズンを通じて楽しむカニ



せいこがに

越前がにの漁期は毎年11月6日から3月20日まで。メスの越前がにを福井では「せいこがに」と呼び、「内子(卵巣)」「外子(卵)」と呼ばれる卵が人気です。また、脱皮直後のズワイガニは「水がに(ズボガニ)」といい、柔らかい殻と水分を多く含んだ身が特徴。名前の通り「ズボツ」と抜けるほど身離れが良く、価格もお手頃です。せいこがには12月末までの2ヶ月間、水がにには2月19日から3月20日までしか獲れない貴重な冬の味覚です。

福井のブランドフィッシュ

越前がにに続き、越前がれい、若狭ぐじにも最上級の「極」ブランドが誕生。このほか地元漁師が自信を持っておすすめする、福井のご当地魚介を紹介します。

越前がれい



日本海でとれるアカガレイを福井では「越前がれい」と呼びます。「刺身」で食べる越前がれいはヒラメ以上の美味しさを誇ります。

若狭ふぐ



若狭湾で育てられたトラフグは「若狭ふぐ」の名で知られています。他地域に比べて低い海水温で育つため、よく身が締まり旨みを蓄えています。

若狭ぐじ



若狭湾でとれるアカアマダイの中でも大きさや鮮度など厳しい基準をクリアしたものが「若狭ぐじ」。口に広がる上品な甘みの特徴です。

ふくいサーモン



福井で育てられたトラウトサーモン。臭みがなく、上質な脂ともっちりとした食感が特徴です。

若狭まはた



高級魚として人気の「若狭まはた」。甘みと食感を楽しむなら刺身、脂の旨みを楽しむなら煮付けや鍋がおすすめです。

ふくい甘えび



大きさと鮮度にこだわった「ふくい甘えび」。鮮やかな赤い体でとろけるような甘みと食感が特徴。お腹に青い粒状の卵がある「子持ち」が最上品です。

オカズがいらぬお米 いちほまれ

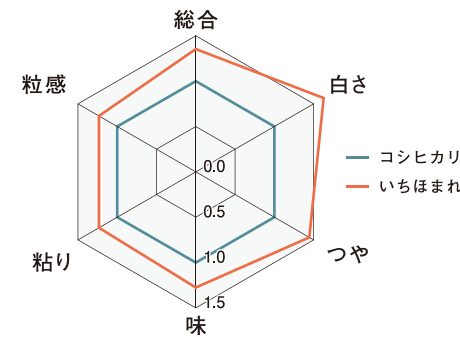
「コシヒカリ」の生まれ故郷である福井県で、2016年に新たなブランド米「いちほまれ」が誕生しました。

6年の歳月をかけて誕生した「いちほまれ」

日本を代表する美味しいお米「コシヒカリ」は福井県で誕生しました。その福井で「ポストコシヒカリ」として2016年に誕生した新たなブランド米が「いちほまれ」です。「おいしい」「作りやすい」「環境にやさしい」をコンセプトに、コシヒカリを生んだ福井県農業試験場が6年もの歳月をかけて、20万種の中から選抜しました。いちほまれの名前には「日本一(いち)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込められています。2018年の本格販売開始以来、全国の消費者や卸業者、米穀店などから高い評価を得ており、日本穀物検定協会による2022年産米の食味ランキングでは、最高ランクの「特A」を獲得しました。



特徴は輝く白さとふっくら食感



いちほまれは、「絹のような白さとつや」「粒感と粘りの最高の調和」「口に広がる優しい甘さ」が特徴です。粘りややわらかさが特徴の「コシヒカリ」に対して、いちほまれは炊き上がりが固め。弾力があり、噛むことによって味に奥行きが出る「噛みたくなるお米」とも言われます。農業試験場による評価では、総合評価をはじめ、白さ・つや・味・粘り・つぶ感などすべての項目において「コシヒカリ」を上回っています。

「いちほまれ」の魅力を全国に発信!



東京や大阪など都市圏でも「美味しいお米」としての認知度が高まっている「いちほまれ」。さらにその魅力を知ってもらおうと、国内の名だたる料理人や著名人が語る「いちほまれ」の魅力やおいしい炊き方などをwebサイトや動画で発信しています。全国各地のお米を味わってきた首都圏のお米マイスターは、「いちほまれは粒の弾力と粘りを楽しむことができ、旨みや甘みの立ち上がりの速さや広がり申し分ないお米」とおすすめしています。

いちほまれ 開発秘話

いちほまれの美味しさは、私たちが自信を持っておすすめします!



小林 麻子さん
福井県農場試験場の主任研究員。平成23年にスタートした「ポストコシヒカリ」の開発メンバーとして携わった。

1956(昭和31)年に誕生して以来、日本のお米の代表格として知られる「コシヒカリ」。福井では「コシヒカリ」を超える新たなお米を生み出すべく、8名のメンバーで「ポストコシヒカリ」プロジェクトが立ち上がりました。「コシヒカリ」を超えるお米とはどんなものなのか? まずはコシヒカリの弱点である病気や暑さへの弱さ、背が高く倒れやすいなどの問題を克服する必要がありました。これらの改良点に加え、何よりも美味しさの部分でコシヒカリを超えることは簡単なことではありませんでした。そこで、東京で1500人の消費者にさまざまなタイプのお米を食べ比べてもらったところ、「弾力があり粒感があるもの」が好まれるという結果に。粘りややわらかさを誇るコシヒカリとは別

の軸で美味しさを感じられるお米を目指し、約20万種の米から味や見た目、病気や暑さへの耐性、背が低く倒れにくいといった厳しい条件をクリアした新たな品種が誕生したのです。最終的に4つの品種から一つを選んだのですが、初めて食べた時は、あまりの美味しさに感動したのを覚えています。販売が開始され、最近では県外での認知度も高まりつつありますが、さらに安定した栽培方法を確立し、全国に広めていきたいですね。また、2018年に誕生した高級酒米「さかほまれ」をはじめ、現在も新たなお米の開発を進めています。これからも福井のお米の美味しさがより多くの方に届くよう、新たな可能性を広げていきたいと思っています。

自然の中で育まれた 独自の発酵文化

目には見えない微生物の営みによって生まれる「発酵」。福井ではその恩恵を享受し、独自の発酵文化を築いてきました。



「へしこ」はサバなどの魚を塩漬けし、米糠に漬け込んで1年以上にわたり熟成させた発酵食品。樽に漬け込むことを「へし込む」と言っていたことから「へしこ」の名前がついたともいわれています。福井県沿岸部では漁に出られない日が多い冬場の貴重なタンパク源として、昔から各家庭でつくられてきました。サバの旨味を凝縮した「へしこ」は、糠をつけたまま焼いてあつあつのご飯にのせたり、お茶漬けにしたり、生のままスライスしてお酒の肴にするなど、さまざまな食べ方で楽しまれています。さらに健康にも良いとして「へしこ」の人気・知名度は全国的に高まり、2007年には農林水産省の「日本の郷土料理百選」にも選ばれています。

へしこ

なれずし

「なれずし」は、主として魚介類を塩と麴、米飯を混ぜて発酵させた保存食品。福井では小浜市の内外海地区、田島地区などで、「へしこ」に米と麴を詰めて2週間ほど漬け込む「鯖のなれずし」と、勝山市北谷地区でサバに麴と酢飯を挟み1ヶ月半漬け込む「鯖の熟れ鯖し」という伝統食があります。口に含むと芳醇な酸味とほんのりとした甘みがあり、旨みがぎゅっと凝縮されたなれずしは、乳酸菌による整腸作用と美肌効果も期待される究極の発酵食品。そのまま食べてよし、焼いて食べるのとまた違った風味が楽しめます。「鯖のなれずし」は、2006年には、国際スローフード協会主催の食の世界遺産といわれる「味の箱舟」に北陸で初めて認定されました。



日本有数の米どころであり、自然がもたらす豊かな水に恵まれた福井県では、古くから酒造りが盛んにおこなわれてきました。地酒は鎌倉・室町時代にかけて、米と同等の経済価値を持った商品として流通するようになり、江戸時代には保存性を高めるためにさまざまな製造方法が試され酒造りが発展。明治から昭和にかけては酵母採取や純粋培養などの技術が確立する一方で、昔ながらの製法による数々の銘酒が生み出されてきました。福井県酒造組合には現在30の蔵元が加盟していますが、そのほとんどが創業100年以上の老舗ばかり。蔵元によって個性が際立つ福井の地酒は、全国の日本酒ファンからも注目を集めています。

日本酒

日本一美味しい！ そばどころ福井

そばといえば、福井のソウルフードの一つ！日本蕎麦保存会が実施した「おいしいそば産地大賞2020および2022」において福井県が2連覇を達成しました。



福井のそばとは？

福井県では冷たいそばに大根おろしと削り節、刻みネギのをせて食べる「越前おろしそば」が有名です。その起源は、今から400年以上前のこと。越前府中（現在の越前市）の城主だった本多富正が、京都・伏見から蕎麦職人の金子権左衛門をつれてきたことがはじまりでした。城下の人々に戦や災害に備える食べ物としてそばの栽培を奨励し、さらに健康面でもプラスになるよう、消化に良い大根おろしと一緒に食べる方法を考案。1947（昭和22）年の行幸の際には昭和天皇も気に入られ、「あの越前のそば」と後々まで懐かしがられたエピソードも残っています。

美味しさの秘密は「在来種」にあり

福井のそばの美味しさの秘訣は、それぞれの土地で昔から作られてきた「在来種」を使っていること。全国では「改良品種」が多く栽培される中、県全体で在来種が栽培されている地域は福井県だけで、小粒ながらも濃い味わいが自慢です。なかでも昼夜の寒暖差が大きく、名水にも恵まれている大野市や坂井市丸岡町、福井市美山地区、池田町、南越前町今庄地区が代表的な産地として挙げられます。福井のそばは、殻をとらずにそのまま挽いたり、殻をむいたそばの実を甘皮ごと挽くのが特徴で、味と香りのもとである甘皮を多く含むため、香り強く、個性的な深い味わいを生み出しています。



特に、今庄・池田・永平寺の在来種は収穫量が少ない

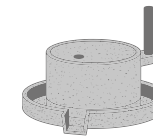


食べ方いろいろ

大根おろしの入ったダシをそばに「ぶっかける」のが福井ならではの食べ方。大根おろしを別添えしたり、大根おろしの汁だけを入れたりする方法も。一口目は、つゆにつけずにそのまま食べて、そば本来の香りや味を楽しみましょう。

製粉へのこだわり

徹底した温湿度管理のもと倉庫で保管された玄そばは、石臼で挽くのがこだわり。低速で挽くのでそば独特の風味が損なわれず、甘皮も一緒に入れて挽くため、黒っぽいそば粉となるのが特徴です。



そばを楽しめるイベント

例年、県内各地でそばまつりを開催しています。5月には「今庄そばまつり」が開催され、今庄自慢のそばを堪能できます。このほか、11月には、県内の代表的なそば産地で「新そばまつり」が開催されます。



福井の発酵文化の魅力って？



小倉 ヒラコさん
発酵デザイナー。世界各地の発酵文化の調査を行い、展覧会やアニメの制作などを手掛ける。下北沢「発酵デパート」オーナー。著書に『発酵文化人類学』など。

福井の発酵文化の特徴は、日本の古代からの精神性がいまだに日常の食卓に根付いていることです。嶺南地方のなれずしなど魚介の発酵食には神饌（神に捧げる食事）の、嶺北地方の山間地で作られる葉ずしなどの菜食には禅宗がもたらした精進料理の息吹が根付いています。現代では、

宗教に関わる食は日常の食卓とは隔離されていますが、福井では四季折々に各家庭で古いルーツを持つ食が仕込まれ、福井の発酵文化を他の土地にはないユニークなものにしています。「美味しい！」はもちろん、深い精神性に根ざした福井の発酵食は文字通りの「ソウルフード」なのです。

知ると楽しい そば用語

1. 玄そば

殻が付いたままのそばの実のこと。殻、甘皮、胚乳、胚芽で構成されている。

3. そば切り

包丁で細く麺状に切った状態のそば。現在の「そば」は「そば切り」を指す。

2. 新そば

その年の秋（10月下旬～12月初旬）に収穫されたばかりのそば、又はそば粉で打ったもの。

4. 早刈りそば

通常より1～2週間ほど早く収穫されるそば。香りが強く、麺が淡い緑色になる。

詳しい情報は



鯖街道から伝わった若狭のサバ

若狭のサバを京都へ

豊かな自然に恵まれた若狭。特に若狭湾沖は日本深海の冷水と対馬暖流が混じる好漁場として知られており、古代から「御食国」として、海産物や塩などの海のめぐみを都に運び、朝廷の食を支えてきました。京都の人々が鮮魚を得るために不可欠とされた道が、小浜市と京都を結ぶ「若狭街道」。街道沿いに栄えた宿場町「熊川宿」は当時の面影を今に伝えます。若狭街道は江戸時代後期に、大量に水揚げされたサバを“背負い”と呼ばれる行商人が京へと運んでいたことから、別名「鯖街道」と呼ばれるようになり、2015年に文化庁により初の日本遺産「海と都をつなぐ若狭の往来文化遺産群～御食国若狭と鯖街道～」に選ばれました。18里（約72km）離れた京都まで食材を運ぶ際、サバは魚のなかでも特に傷みやすいため、一

塩していたといえます。一昼夜かけて運ぶ間にいい塩梅に塩がなじむため、若狭のサバは京都で評判になり、その名残から今でも祇園祭などハレの日には鯖寿司を食べる習慣が根付いています。

今も残る鯖文化

地元では今なお鯖文化がしっかりと受け継がれています。特に小浜の「浜焼き鯖」は全国的に有名で、痛みやすいサバを保存するために考案されたのが始まりです。背開きにしたサバの裏目から太長い1本串を波打ちし、丸ごと素焼きにするのが小浜流。浜焼き鯖は焼きたてを生姜醤油で味わうのが一般的ですが、身をほぐしてちらし寿司にしたり、キュウリと和えて酢の物にしたりと地元では幅広い食べ方で親しまれています。また、鯖文化が残っているのは、若狭だけではなく。大野市では、夏至から数えて11日目の半夏生に、丸焼き鯖

「鯖街道」で運ばれた海産物はサバ以外にも「若狭ぐじ」など「若狭もん」として珍重されました。

を食べる風習があります。江戸時代、農作業で疲れた体を癒し、盆地特有の蒸し暑い夏を乗り切るためのスタミナ源として、藩主が飛び地のあった越前町からサバを取り寄せ、領民に食べさせたのが始まりといわれています。魚屋の店頭で、丸ごと1匹サバが焼かれる光景は、夏の風物詩となっています。



ほうおんこう 報恩講料理に欠かせない油揚げ

先祖を偲ぶ報恩講

福井県は人口当たりの寺院の数が多く、特に浄土真宗の信仰に熱心な地域として知られています。日々の暮らしの中に、開祖・親鸞聖人を敬い、先祖を偲ぶおつとめが根付いていますが、このおつとめのなかでも「ほんごさん」と呼ばれる報恩講は、最も重要な法要行事とされています。報恩講は親鸞聖人の祥月命日を中心に、寺院や一般家庭などで行われる最大行事。期間中、おつとめの合間の昼食や夕食でふるまわれるものが、「報恩講料理」と呼ばれています。報恩講料理は「お煮」と呼ばれる一汁三菜を基本とした精進料理。家で採れた旬の野菜や穀物、豆をふんだんに使うのが特徴で、「がんもどきや厚揚げと野菜の煮物」や「麩の辛し和え」「ぜんまいの白和え」「すこ」「煮豆」「おはづけ」「打ち豆のみそ汁」「呉汁」「なます」「ぎんびら」「おつぼ（小豆と里芋の煮も

の）」など、地域ごとの郷土料理が食卓に並びます。

油揚げ大国 福井

なかでも必ず出されるものが「油揚げ料理」。福井では、報恩講料理のうち、土産として持ち帰る大きな油揚げは当時

福井県民が大好きな「油揚げ」。その背景には「信仰心の厚さ」がありました。

の人々にとって、ちょっとしたご馳走だったようです。現在も福井の一般家庭では「油揚げ」が日常的に食べられており、スーパーの棚にはさまざまな油揚げが並びます。「1世帯当たりの油揚げ消費量（家計調査）」は60年連続日本一。煮物、味噌汁、炒め物などさまざまな料理で食卓にのびります。



地域に根付く 福井グルメ

ソースカツ丼



福井県でカツ丼といえば、「ソースカツ丼」が一般的。薄くスライスしカリッと揚げたトンカツを、甘辛いソースにくぐらせ、ご飯の上に盛りつけた一品。

ボルガライス



オムライスの上にトンカツをのせ、特製ソースをかけた越前市武生エリアのご当地グルメ。お店によってさまざまな個性があります。

敦賀ラーメン



敦賀駅周辺のラーメン屋台が敦賀ラーメンの始まり。国道8号線沿いに屋台がでるようになり、ドライバー達を中心に人気広がっていきました。

焼鳥



1人当たりの焼鳥の消費量が全国トップクラス。なかでもひね鳥（親鳥）の焼鳥が人気。程よい歯ごたえと嚼むほどに溢れ出る旨みが絶品。

水ようかん



11月頃になると、県内の多くの菓子店で販売されます。こたつに入って食べるのが福井の冬の風物詩です。地域によっては「丁稚ようかん」とも呼ばれます。

あべかわ餅



餅に黒蜜ときな粉をかけて食べる「あべかわ餅」。滋養強壮のため、土用餅として食べる風習があり、夏限定の甘味として親しまれてきました。



福井の食の偉人
秋山 徳蔵
1888-1974

福井で生まれた「天皇の料理番」

秋山徳蔵は越前市出身の料理人。仕出し料理屋を営む家の養子だった徳蔵は、15歳の時に注文の料理を納めるために訪れた鯖江歩兵第三十六連隊の将校集會場で、今まで見たこともない西洋料理に

目を奪われます。その時に一口食べさせてもらったカツレツの味は忘れられないものとなり、西洋料理への憧れを強くしていきました。本格的に西洋料理を学ぶため、東京の築地精養軒や東洋軒で修行。そして、単身ヨーロッパに渡り、当時フランス料理の最高峰「オテル・リッツ」で働くなど、パリで一流の料理人としてののびりつめていきました。その

後、大正天皇御大典の祝宴の料理を任されることになり帰国。28歳の若さで宮内省大膳寮厨司長となり、以来半世紀以上にわたり皇室のために腕をふるい続け、「天皇の料理番」とも呼ばれました。大正12年にはフランス料理のバイブル『仏蘭西料理全書』を刊行するなど、近代日本における西洋料理発展の礎を築いた人物でもあります。

福井メイドのものづくり

福井県には、7つの伝統的工芸品や優れた地場産業が昔から根付いています。福井のものづくりは、職人の技術の高さはもちろん、伝統を守りながらも時代の変化に合わせた柔軟さが魅力です。ユーザーのニーズに寄り添い、思考を巡らす職人たち。長い歴史のなかで培われてきた技術やノウハウを駆使しながら、世界に誇るものづくりを目指しています。



越前漆器

「越前漆器」の歴史は古く、約1500年前に遡ります。鯖江市河和田地区とその周辺地域には古くから多くの漆掻きの職人がおり、良質な材木が採れたことから、漆器づくりの技術が育まれてきました。その特徴は、漆を塗り重ねることによって生まれる上品かつ艶やかな塗り肌を兼ね備えていること。かつて漆が「漆美」と呼ばれたように、漆器は暮らしに潤いと美しさを添えます。時代のニーズに合わせたものづくりがされており、お椀をはじめ、膳、盆、重箱など、つくられる器は多種多様。高級な器から、日常で使いやすいものまで揃います。今では、全国有数の業務用漆器産地となっています。

約1500年前、今立地区にあらわれた川上御前。かわかみごぜん「越前和紙」の祖として、荘厳な岡太神社にお祀りされています。美しさと丈夫さで最高品質の和紙として知られてきた越前和紙は、室町時代は公家や武士の奉書紙として使用され、江戸時代には日本一の紙の証である「御上天下一」の印が押されていたなど、品質の高さには昔から定評がありました。明治元年には日本最初のお札用紙に採用。美術界でも横山大観や平山郁夫などの芸術家に支持され、現在でも国内外のアーティストが作品に越前和紙を使っています。近年は壁紙やふすま紙などの建材に加え、和紙ならではの風合いを活かしたインテリア用品としても用途が広がっています。さらには人参や玉ねぎなど廃棄される食材から作る和紙など、新たな取り組みも始まっています。

越前和紙



「越前打刃物」の発祥は約700年前。京都の刀匠である千代鶴国安が現在の越前市で刀剣作りの技術を取り入れた鎌の製造を手掛けるようになったのが始まりといわれ、江戸時代中期、越前鎌は全国一の生産量を誇りました。越前打刃物は日本古来の火作り鍛造技術と手仕上げが特徴で、鋼の片隅から全体を菱形に斜めにつぶす「廻し鋼着け」や、刃を2枚重ねたまま同じように薄く伸ばす「二枚広げ」などの技法が継承されています。近年では、新しい鋼材の使用やデザインの研究など技術革新が進められており、ステーキナイフなどのカトラリーも盛んに作られています。優れた切れ味と耐久性を持つ包丁は、国内はもちろん海外のプロの料理人からも絶賛されています。

越前打刃物



三つ星レストラン「カンテサンス」岸田周三シェフが語る

越前打刃物の魅力

岸田 周三さん

東京のレストラン「カンテサンス」のオーナーシェフ。「ミシュランガイド」で14年連続、最高の三つ星を獲得。越前打刃物の包丁を愛用している。



これまで数多くの包丁を使ってきましたが、福井の職人が作った越前打刃物を使う機会があり、今までにない切れ味の良さに驚きました。包丁は料理人が最も使う道具。コミュニケーションを取りながら細かくカスタマイズしてくれるので、手に持つとじっくりの使い心地も気に入っています。

越前焼



日本六古窯の一つ。釉薬を使わずに焼く「焼き締め」や、素朴な肌触りが特徴。県内には約80名の窯元が窯を構え、毎年春の「越前陶芸まつり」では、各作家の作品が展示されます。

若狭塗



江戸時代に小浜藩の御用職人が、海底の様子を図案化したことが起源。卵の殻や貝殻、マツの葉などで模様をつくり、漆を塗り重ねて研ぐ「研ぎ出し」手法が特徴です。

越前筆筒



奈良・白鳳時代から伝わる越前指物の技術によって作られた筆筒。ケヤキや桐などを使用し、釘を使わない「ほぞ組み」技術で作られています。堅牢な作りは300年持つと言われるほど。

若狭めのう細工



奈良時代に鱈族が若狭で作ったのが始まり。まるで動き出しそうな魚や動物の細かな描写が特徴です。研磨作業は真剣勝負。透けるような輝きは、磨き方ひとつで変わります。

めがね



国内シェア9割以上を誇る鯖江のめがね。1905年に増永五左衛門が大阪からめがねフレームの製造技術を持ち込んだことが始まりです。戦後には、鯖江に駐屯していた「三十六連隊」の跡地をめがね工場に転用し、めがねの産地としてゆるぎない地位を確立しました。1981年には世界初となるチタンフレームの実用化に成功。現在も機能性・デザイン性を兼ね備えた最先端のアイウェアを生み出し続けています。

古くから越前の国では絹織物が生産されており、江戸時代には藩の財政を支える重要な品目とされていました。明治時代には羽二重織物の生産が盛んになり、その後人造絹糸（レーヨン）や合成繊維（ナイロン、ポリエステル）と変えながら、日本有数の繊維産地として現在も福井の重要な産業に位置付けられています。その技術力を活かし、近年では社会や時代の流れを変える革新的な製品も多数生み出されています。

繊維



越前国府で過ごした

紫式部



「源氏物語」の作者である紫式部は、人生で1度だけ京の都を離れ、越前国府（現在の越前市）に滞在しました。約1500年の歴史を持つ越前漆器と越前和紙は、紫式部が越前国府にいた時代にはすでに存在していました。中でも越前和紙は、物語を紡ぐ紫式部に大きな影響を与えたのではないのでしょうか。資料館「紫ゆかりの館」では、越前での暮らしを原動力に源氏物語を著すまでを絵巻物風に紹介するアニメーション映像などを楽しむことができます。

／ 実は福井の技！ ／ 国内シェア **NO.1** のものづくり

あまり知られていませんが、私たちのまわりには、“実は福井”の技がたくさんあります。



カーシート
生地

福井市に本社をおく繊維メーカーはカーシート生地の生産で世界トップシェアを誇ります。多様化するニーズに合わせた素材開発を進めています。



警察・消防署の
紋章

福井市の窯業メーカーが製作している建造物用紋章は、高温焼成されたセラミックス製。全国の警察・消防署の紋章で国内トップのシェアを誇ります。



自動車用
各種コーション
ラベル

コーション(注意書き)ラベルの表示が義務化されている自動車。福井市の企業では国内初の永久接着技術開発に成功し、各自動車メーカーに供給しています。



カーブミラー

福井市のプラスチックメーカーが手がける「道路反射鏡」もシェア約40%と国内トップ。曇り防止機能付きや汚れにくいミラーなども開発しています。



電動アシスト
自転車用
モーター

越前市のメーカーは高密度の巻線技術・モータを樹脂で覆うモールド技術によりモータの軽量コンパクト化を実現。最新型の車にも搭載されています。



メデイカル
白衣

鯖江市の繊維メーカーでは吸汗性に優れる綿と電気を瞬時に逃す導電糸が混合された看護衣を開発。柔らかい肌触りと伸縮性も実現しています。

2021年3月、県民衛星「すいせん」がカザフスタンのバイコヌール宇宙基地より打ち上げられました。「すいせん」は自治体主導で製造した全国初の人工衛星。大きさは約60×60×80cm、重さ約100キロで、高度約600キロから地上にある2.5メートル四方の物を識別できるカメラを備えています。福井県では、めがねや繊維など長年培ってきた高度なものづくりの技術を活かし、今後成長が見込まれる新たな産業の柱として宇宙産業に着目。2015年より「県民衛星プロジェクト」が始動しました。2016年8月には県内外の企業で構成される「福井県民衛星技術研究組合」が設立され、県民衛星の製造や衛星データの有効利用の実現について検討を重ねてきました。打ち上げられた県民衛星「すいせん」が宇宙から撮影したデータは、現在、森林域での届け出のない伐採や獣害の調査のほか、三方湖の水草(ヒシ)の繁茂状況のモニタリングなどに活用。今後は、衛星データを活用したビジネスモデルの構築を目指していきます。また、国内最大規模の国際会議「宇宙技術および科学の国際シンポジウム(ISTS)」の県内誘致や、大学との共同研究を通して宇宙産業人材の育成を強化。宇宙産業の国内拠点としてさらなる発展を目指すべく、現在さまざまなプロジェクトが進行中です。



福井の技が集結！



提供: JAXA

2018年、福井県立若狭高等学校が開発した「サバ醤油味付け缶詰」が宇宙航空研究開発機構(JAXA)の定める「宇宙日本食」として認証されました。高校生が開発した食品が宇宙日本食として認証されたのは日本初です。若狭高校の前身、小浜水産高校では授業で地元食材のサバを使った缶詰を製造しており、2006年に食品製造衛生管理システム「HACCP(ハサップ)」を取得。HACCPは元々、米航空宇宙局(NASA)が作った宇宙食の製造基準であるため、「私たちの缶詰を宇宙に飛ばせるのでは」と生徒たちから声が上がリ、授業で研究を始まりました。校内ではJAXAによる講演会を開催したり、宇宙食の担当者に試食してもらったりするなど研究が本格化。無重力空間でも美味しさを損なわず、衛生的にも問題がないようにするにはどうすればいいか、試行錯誤が重ねられました。完成までに費やした期間はなんと14年。研究内容は代々生徒たちに引き継がれていき、その記録は14冊にわたるA4ノートにまとめられています。生徒たちが作ったサバ缶は、実際に国際宇宙ステーションにて宇宙飛行士の野口聡一さんによって食され、その様子が絶賛のコメントが世界に放映されました。その後もさらに美味しさを追求し、サバ缶は、まだまだ進化を続けており、「宇宙鯖缶地上化計画」と題して、地元物産会社と缶詰製造会社と協働で「若狭宇宙鯖缶」を販売。福井の新たな名産品を目指しています。また、2022年には、海外宇宙飛行士向けの宇宙日本食にも選ばれるなど、ますます注目が高まっています。



提供: 福井県立若狭高等学校

福井の高校生が開発した「サバ缶宇宙へ！」が、宇宙日本食となりました。

長寿企業が多い福井県



北前船主の館・右近家

古くから地場産業が発達し、江戸時代には北前船の寄港地として商業が盛んだったことから、さまざまな産業が発展してきた福井県。当時、物流や文化交流に重要な役割を果たした北前船主、右近家の旧宅は現在も資料館として残っています。「堅実で勤勉」と言われる県民性と、商才に長ける「越前商人」として名を馳せてきた背景もあり、県内には現在も創業100年以上の「長寿企業」が500社近く存在しています。特に多い業種は、清酒製造や繊維業(呉服・服地)、漆器製造など。多くの長寿企業が福井の産業を支えています。

福井県立若狭高等学校の小坂康之先生に聞く！ サバ缶開発秘話

サバ缶が宇宙日本食の認証を得るまでには多くの課題があり、難易度の高いものばかりでした。14年もの間にプロジェクトにかかわった生徒たちは約300名。プロジェクトの継続が危ぶまれたことも何度もありました。しかし、どんなに困難な壁にぶち当たっても、生徒や教師

が楽しみながら取り組んでできたことが、先輩から後輩へのバトンとしてつながっていったのだと思います。最近ではサバ缶を3Dフードプリンターでつくりたいという生徒も。サバ缶の可能性は無限に広がっています！さらに、開発の過程は書籍化もされました。



一乗谷 朝倉氏遺跡

よみがえった戦国城下町。
掘り出された町並みの痕跡が
かつての栄華を物語ります。



戦国大名 朝倉氏 | 越前一国を治める戦国大名へと飛躍した朝倉氏は、5代義景まで約100年にわたってこの地域を治め、室町幕府の重要な地位を占める大名家として続きました。

日本を代表する中世都市遺跡

一乗谷朝倉氏遺跡は戦国時代、朝倉氏が5代約100年間にわたって栄えた城下町跡です。最盛期には1万人もの人々が暮らしていたといわれています。織田軍によって焼き討ちに遭い、400年ものあいだ土に埋もれていた遺跡は、当主の館・庭園・武家屋敷・寺院・町屋・職人屋敷・道路や井戸に至るまでその町並みがほぼ完全な姿で発掘されました。国の特別史跡・特別名勝の指定を受けた貴重な都市遺跡で、出土品は重要文化財にも指定されています。

戦国大名朝倉氏の栄華を感じて

都市が丸ごと遺跡になった朝倉氏遺跡は戦国時代にタイムスリップできる場所。遺跡内の「復原町並」は調査で発掘された堀の石垣などがそのまま使われ、当時の町並みが立体的に復原されています。また特別名勝に指定された4庭園からは、戦国時代において文武両道を求められた戦国大名朝倉氏の文化力が垣間見えます。「朝倉駒」と呼ばれる将棋の駒や細密な彫金技術で作られた刀装具の目貫などの出土品からは、朝倉氏の文化力の高さが伺えます。

この場所を誇り、未来へと守る 朝倉氏遺跡保存協会会長 岸田 清さん

昭和40年代、農地改良によって遺跡が発見された際、ここに暮らしていた人たちが「次世代に遺すべき宝だ」と決断したからこそ、この場所は守られました。私はこの遺跡の中にある町で暮らしていますが、先人たちのその決断を忘れてはいけなと思っています。一乗小学校の児童たちには、ガイドの取り組みを通してこの土地を誇り、愛してほしいと思っています。国の三重指定を受ける貴重な遺跡を訪れて、現地でしか味わえない感動を体感してください。



新博物館、2022年10月に開館!

栄華を誇った戦国城下町の全体像や歴史的価値を楽しみながら学べる「一乗谷朝倉氏遺跡博物館」(愛称「あさみゅー」)が2022年10月に開館。5代当主の朝倉義景が居住した朝倉館の一部を原寸で再現するほか、流通拠点・川湊「一乗の入江」の一角とも考えられる石敷遺構の露出展示、城下の町並みを30分の1のスケールで再現した巨大ジオラマなどが見どころです。また、オリジナルグッズやこだわりのメニューを提供するショップやカフェも併設しています。

注目すべき 朝倉氏家臣

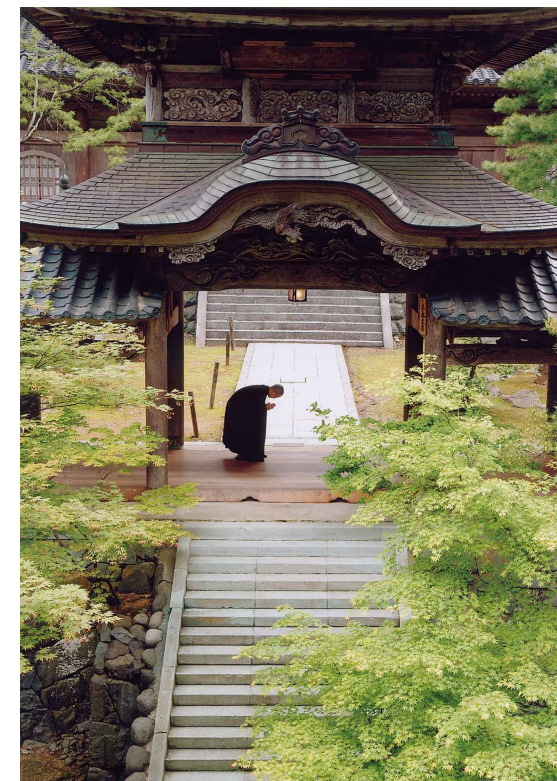
真柄十郎左衛門は朝倉氏の家臣で、3mを超える大太刀を振った豪傑として有名です。近年、真柄十郎左衛門の名が真柄家正・直隆親子の2代にわたり使われたことや、大太刀の兵法などを記した資料が発見され、注目されています。

大本山 永平寺

曹洞宗大本山。
道元禅師の心を訪ねて。

道元禅師の創建した坐禅修行の道場

曹洞宗大本山永平寺は鎌倉時代に道元禅師によって開かれた坐禅修行の道場です。1244(寛元2)年、道元禅師45歳の時に越前国の武将である波多野義重公に請われて吉祥山大仏寺として建立され、その2年後の1246(寛元4)年に永平寺と改められました。770年以上続く歴史と伝統を受け継ぐ修行の場で、日本曹洞宗の大本山です。七堂伽藍を中心とした大小70を超えるお堂が建ち並び、雲水と呼ばれる多くの修行僧たちが、正しい作法に従って禅の修行を勤めています。



大本山永平寺 西田正法 副監院にお話をうかがいました。

永平寺の修行は 「威儀即仏法・作法是宗旨」

永平寺の修行は釈迦牟尼仏陀がなされた坐禅が中心となります。その修行観は「自らの修行の上に仏が現れている」とするもので、「威儀即仏法・作法是宗旨」の言葉で表現されています。つまり一挙手一投足、歩くことも寝ることも、食事も入浴も、24時間365日、一刻一刻の自らの上に仏を現していくことが永平寺の修行なのです。

修行道場の歴史と志比の趣に触れて、 坐禅体験を

永平寺の七堂伽藍を中心とした木造建築群は、令和元年に国の重要文化財に指定されています。七堂伽藍は、修行道場の中心をなすもので、修行の歴史が染み込んでいます。お参り可能な七堂伽藍に付き、心を澄ませて修行道場の歴史を感じて頂きたい存じます。また、本来深山幽谷に開かれた永平寺ですが、ピーク時は年間140万人もの参詣者が訪れた時期もあり、永平寺に至る参道に深山幽谷の趣はありません。しかし、永平寺川に沿って境内を進むと忽ち趣が変わります。道元禅師が修行の地と定められた志比の趣に触れて頂きたい存じます。永平寺は「公界の道場」です。780年間、門戸を開いて来ました。永平寺が世間に伝えたいことは、坐禅を置いて他にはありません。どうぞ、永平寺をお参りされる際は坐禅をご体験ください。



道元禅師

京都の公卿・久我家に生まれるが、8歳の時に母の死をきっかけに世の無常を感じ、12歳で出家し比叡山で修行を行いました。後に宋の国(中国)に渡り、如浄禅師の「身心脱落」の語を聞いて得悟。帰国後は「普勧坐禅儀」などを著し永平寺を開き、日本曹洞宗の開祖となりました。

神社仏閣

岡太神社・大瀧神社



越前市

越前和紙の里にあり、全国で唯一、紙の神様「川上御前」を祀ります。約1500年前、継体天皇が男大迹王と呼ばれていたころ、岡太川の上流から美しい姫が現れ「清らかな水で紙すきをして生計を立てよ」と里人に紙すきを教えたと言っています。神体山の権現山頂にある奥の院と、ふもとの里宮からなり、複雑な屋根など江戸時代の社殿建築の粋を集めて建立された里宮の本殿は国の重要文化財に指定されています。

越前市大滝町13-1
TEL:0778-42-1151(社務所)
JR武生駅から福鉄バス南越線「和紙の里」下車徒歩約10分

いにしへの時代より奈良や京都とのつながりが深かった福井県では、厚い信仰とともに伝統的な文化が華開いてきました。その深い歴史を、由緒ある寺院や神社が物語ります。

氣比神宮



敦賀市

「越前国一之宮」「北陸道総鎮守」で、702(大宝2)年に建立されました。主祭神は伊奢沙別命で、仲哀天皇、神功皇后など計7座を祀り、市民には「けいさん」と呼ばれて親しまれています。高さ10.9mの大鳥居は国の重要文化財で、広島島の厳島神社、奈良の春日大社とともに「日本三大木造大鳥居」に数えられています。江戸時代にはおくのほそ道の旅で、松尾芭蕉が訪れています。

敦賀市曙町11-68
TEL:0770-22-0794
JR北陸本線「敦賀駅」下車 徒歩約15分、JR敦賀駅からバスで約5分

平泉寺白山神社



勝山市

白山信仰の拠点として、越前の僧・泰澄が717(養老元)年に開いたとされます。最盛期には48社36堂6,000の坊院を持ち、8,000人の僧兵を擁する巨大な宗教都市を形成していました。明治の神仏分離令により白山神社となりました。絨毯のように境内一面を覆うコケの美しさでも知られています。かつて平泉寺の旧境内は広く周辺に及び、近年の発掘調査では計画的に整備された石垣や石畳が出土し、国の史跡に指定されています。

勝山市平泉寺町平泉寺
TEL:0779-88-8117(勝山市商工文化課)
えちぜん鉄道勝山駅からコミュニティバス平泉寺線で15分またはダイナゴン(平泉寺方面、休日限定、12月~3月中旬運休)で13分
平泉寺白山神社前下車

大安禅寺



福井市

福井藩4代藩主・松平光通が同藩の菩提所として創建した、臨済宗妙心寺派の禅寺。1658(万治元)年に建立された本堂をはじめ、江戸初期の伽藍がほぼ当初の姿で現存しており、国の重要文化財に指定されています。境内から約300mの裏山の中には同藩歴代藩主の廟所である通称「千量敷」があり、初代藩主・結城秀康を含む9人の藩主やその正室、殉死した家臣が祭られ、石碑や数石、門、作などすべてが福井市内の足羽山から産出される笏谷石で造られています。

福井市田ノ谷町21-4
TEL:0776-59-1014
JR北陸本線「福井駅」下車、京福バス(鮎川線または川西三国線)で約30分、大安寺門前下車徒歩約20分
(現在、文化財建造物は約10年に及ぶ保存修理工事を行っています)

福井のお祭り



勝山左義長まつり

勝山市

奥越に春を呼ぶ奇祭として親しまれ、現在は2月の最終土・日曜に開催されています。勝山市街は色短冊で彩られ、12の地区に建つやぐらの上で、赤じゅばん姿の男衆や子どもたちがお囃子に乗って浮かれ踊りながら太鼓を叩く姿は、この祭りならではの光景。勝山藩主小笠原公の入封以来、300年以上の伝統があり、県無形文化財に指定されています。土曜午後一番太鼓が祭りの始まりを告げ、日曜夜に九頭竜川河川敷のどんど焼きで締めくくられます。



お水送り

小浜市

若狭から奈良・東大寺の二月堂まで「御香水」を送る伝統行事。奈良時代から1200年以上の歴史があり、毎年3月2日に小浜市神宮寺周辺で行われます。神宮寺の井戸からくみ上げた御香水を遠敷川の「鵜の瀬」まで運び、大護摩などの炎に照らされた水面に注ぎます。御香水は10日かかって奈良に届くとされていて、同月12日の「お水取り」では二月堂の「若狭井」からくみ上げられます。

「越山若水」といわれ、海や山、川と豊かな自然に恵まれた福井県。越前と若狭それぞれの風土や歴史を背景に、多種多様な祭りや行事が生まれ、伝承されてきました。

三国祭

坂井市

5月19・20・21日に坂井市三国地区で行われる三国神社の例大祭。北陸三大祭りの一つに数えられ、県指定無形民俗文化財に指定されています。20日の中日には6基の武者人形山車が街を巡行して神社前に集結します。巡行は江戸時代から300年以上続き、高さ約6m以上の武者人形は奉納する地区の人たちが毎年作り替えています。山車は祭りばやしの音色とともに練り歩き、交易で賑わった港町の栄華がしのべられます。



若狭おおいのスーパー大火勢

おおい町

火災鎮護や五穀豊穡を願っておおい町各地区で営まれる火祭りの伝統行事「大火勢」をモチーフにして、町などが1995年から開催している夏の恒例イベントです。「スーパー大火勢」は高さ約20mの丸太の柱に何段もの横木を付けた木の葉型の巨大なたいまつで、重量は約1トン。地元の若者たちによって横木の端に火を灯され、立ち上げて回転させると、勇壮な炎が夏の夜空を焦がします。



恐竜

国内随一の恐竜王国として知られる福井県では、太古のロマンを感じる恐竜の化石が続々と発見されています。



JR福井駅「恐竜広場」

世界に誇る恐竜王国福井

JR福井駅に降り立つと、白衣を着た恐竜のすわるベンチや、駅舎の外壁に描かれた巨大な恐竜のトリックアートが出迎えます。ロータリーには福井で発見された新種の恐竜であるフクイラプトル、フクイサウルスおよびフクイティタンの巨大な動くモニュメントが設置され、多くの観光客が撮影する姿を見ることができます。福井県には恐竜が栄えた中生代中期ジュラ紀から前期白亜紀の地層がある「手取層群」が分布しており、1980年代後半から発掘が行われてきました。2000年、福井県勝山市に「福井県立恐竜博物館」がオープンし、カナダの「ロイヤル・ティレル古生物学博物館」、中国の「自贡恐竜博物館」にならぶ世界三大恐竜博物館の一つと言われています。約4500平方メートルもの空間には全身骨格を多数展示。実物の化石を使って骨格を復元したものや皮膚の痕が手や背中に残るミイラ化した恐竜も。全長1mほどの小さな恐竜から20m以上の巨大なものまで、じっくり観察していると時間が経つのを忘れてしまいます。さらに実物の2/3のスケールで動く巨大なティラノサウルスロボットやジオラマは圧巻。子どもから大人まで、さま

ざまな来場者を楽しませています。2014年7月にオープンした「野外恐竜博物館」では、専用バスで勝山市北谷町にある発掘現場まで向かい、ナビゲーターによる解説を聞きながら発掘現場の見学や、実際に発掘現場から持ってきた石を叩いて化石を見つける発掘体験もできます。また、教育普及事業として「恐竜授業」や「体験学習プログラム」などを実施し、学校教育の学習・体験を支援しています。「恐竜授業」は、福井県の恐竜化石についての授業のほか、学校教育活動の一環として、理科や総合的な授業の支援も行います。さらに、2023年夏にリニューアルオープンし、特別展を開催していない期間の特別展示室での実物大の迫力ある恐竜の世界が体験できる大型三面映像や、1年を通して楽しめる化石研究体験を整備するなど、国内随一の恐竜王国としてさらに進化します。

福井県立恐竜博物館

〒911-8601
福井県勝山市村岡町寺尾51-11かつやま恐竜の森内
TEL: 0779-88-0001 (代表)
0779-88-0892 (団体受付)



©FUKUI/psp

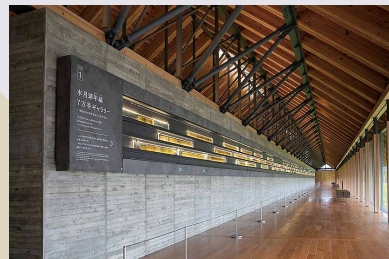
福井で発見された新種の恐竜・鳥類

 <p>フクイラプトル (フクイラプトルス・キタダニエンシス)</p> <p>アロサウルス上科に属する前期白亜紀の肉食恐竜で、意味は「北谷産の福井の泥棒」。</p> <p>©荒木一成</p>	 <p>フクイサウルス (フクイサウルス・テトリエンシス)</p> <p>イグアノドン類の草食恐竜。国産の恐竜で初めて全身骨格が復元された重要な標本。</p> <p>©荒木一成</p>	 <p>フクイティタン (フクイティタン・ニッポネンシス)</p> <p>日本で最初に学名がつけられた竜脚類で、意味は「日本産の福井の巨人」。</p> <p>©山本匠</p>	 <p>コシサウルス (コシサウルス・カツヤマ)</p> <p>平成20年の第三次発掘調査で発見されたイグアノドン類で、意味は「越の国のトカゲ」。</p> <p>©荒木一成</p>	 <p>フクイベナートル (フクイベナートル・パラドクス)</p> <p>全長2.5メートル、体重25キロの小型獣脚類で、意味は「逆説の福井の狩人」。</p> <p>©荒木一成</p>	 <p>フクイテリクス (フクイテリクス・プリマ)</p> <p>令和元年11月に学名が付いた前期白亜紀の鳥類で、意味は「原始的な福井の翼」。</p> <p>©荒木一成</p>
---	--	---	--	---	--

年縞

自然科学の歴史を塗り替えた「タイムカプセル」

水月湖で発見された縞模様の地層「年縞」は、考古学や地質学における年代の「世界標準のものさし」として世界から注目を集めており、自然災害のメカニズムや人類史の解明などにも活かすことが期待されています。水月湖の年縞は、1980年代に始まった三方湖畔の縄文遺跡、鳥浜貝塚の発掘調査研究の一環として実施された水月湖の湖底ボーリングで1991年に存在が確認されました。水月湖の底はすり鉢状になっており、15万年分の泥が堆積。そのなかに「年縞」が規則的に刻まれており、1年に1層形成されるため、自然や環境の変動を正確に知ることができます。連続した年縞を得ることはきわめて難しい作業でしたが、2006年、当時イギリスの大学講師だった中川毅氏(現立命館大学教授)がヨーロッパの研究者チームとともに水月湖で完全な年縞を得ることに成功しました。年縞研究の経緯は中学校の理科の教科書などにも採用されています。



福井県年縞博物館

〒919-1331
福井県三方上中郡若狭町鳥浜122-12-1
縄文ロマンパーク内
TEL: 0770-45-0456

福井県の名勝の一つである三方五湖のほとりに2018年9月に開館した「福井県年縞博物館」では、実物の年縞を100枚のスタンドグラスにして展示。その優れたデザイン性や、長年にわたる研究の成果、地域活性化への貢献などが評価され、2021年には全国約5,700施設の中から唯一、第2回日本博物館協会賞を受賞しました。

福井県若狭町の北端に位置する三方五湖の一つ、水月湖では7万年分もの年縞が発見されました。長さにして45m、1年の欠けもない完全な状態で見つかった7万年分の年縞は世界最長の長さを誇ります。

三方五湖・水月湖の地形が生んだ“ミラクル”



年縞は、湖沼の底に堆積したものが縞模様となって1年に1層形成されます。水月湖では春から秋にかけてプランクトンの死骸などの有機物が静かに堆積して暗い色になり、晩秋から冬にかけては鉄を含む鉱物質が明るい色となって堆積するため1年ごとの縞が認識できます。

水月湖は流れ込む川がない・山に囲まれ風が遮られる・生物がない・沈降が続いているなどの奇跡的な環境。縞が乱れることなく美しい年縞が生まれました。

深ぼり! 福井の楽しみ方

海と山に囲まれ自然あふれる福井。景色や体験、そして温泉など「楽しめる場所」もいっぱい。また福井から全国、世界へ発信する新しい文化も生まれつつあります。新しい福井の魅力を発見してください。

あわら温泉

福井県を代表する温泉街として約140年にわたり長らく親しまれてきたあわら温泉。これまでの歴史や、新幹線開通に向けた新しい観光スポット、女将たちの取り組みを紹介します。



福井を代表する温泉街、あわら温泉

あわら温泉は1883(明治16)年、灌漑用の井戸からお湯が湧いたのが始まりです。その後、国鉄三国線の開通を機に観光地として栄えました。戦後間もなく福井震災と芦原大火で一面焼野原になりましたが、目覚ましい復興を遂げ、高度経済成長期には「関西の奥座敷」と呼ばれ全盛期を迎えました。

近年ではあわら湯のまち駅から徒歩1分の「湯けむり横丁」や、足湯「芦湯」が賑わいをみせています。また「あわら温泉女将の会」では、酒米の田植えから仕込みまで手がけるオリジナル地酒「女将」を販売するなど多彩な活動を行っており、あわら温泉を盛り上げる工夫が尽きません。



福井でできる

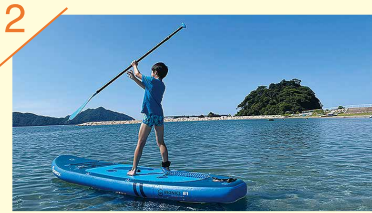
体験 アクティビティ

大自然の中での体験、匠の技術を学ぶ体験。様々な体験・アクティビティを紹介します。



1 伝統工芸体験

県内には越前和紙や越前打刃物、越前焼など国に指定された伝統的工芸品が7品目あります。そのほとんどが各地で体験可能で、本格的な体験から手軽なものまでさまざま。伝統工芸士が教える体験は海外のお客様にも人気です。



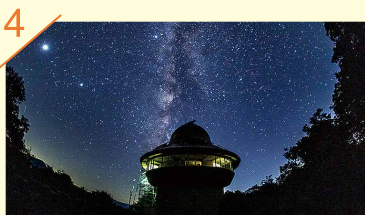
2 マリンアクティビティ

豊かで美しい海を有する福井では多様なマリンアクティビティを楽しめます。ビーチの国際環境認証「ブルーフラッグ」をアジアで初めて取得した高浜町の若狭和田ビーチでは、シーカヤックやSUPなどの水上散歩で夏の海を満喫できます。



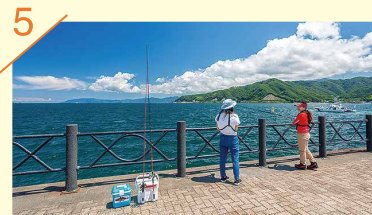
3 メガジップライン

山に囲まれた池田町の「ツリーピクニックアドベンチャーいけだ」は、森と木のテーマパークです。メガジップラインは、その中の目玉。山の尾根間に張られた全長約1kmのワイヤーケーブルで森の上空を飛ぶ大冒険アクティビティです。



4 星空

白山の西山麓に広がる大野市の六呂師高原は空気が澄み、1年を通じて美しい星空を眺められます。天体観測所や、宿泊施設を中心として、季節ごとの星空観察会やハンモックに寝転んで星空を鑑賞するイベントも開催されています。



5 釣り

四季折々の魚が楽しめる海釣りや、夏の解禁日を待ちわびる渓流釣り。ファミリーから上級者まで楽しめます。子どもたちが釣った魚をさばく食育体験ができる施設も。豊かな食にあふれた福井ならではのレジャーです。

FUKUI ニューウェーブ



ふくい桜マラソン

ふくい桜マラソン 2024

福井初の大規模都市型フルマラソン 「福井」を楽しめるコース

2 2024年3月31日に北陸新幹線福井・敦賀開業に合わせて、福井県で初めてとなる大規模都市型フルマラソンを開催します。全都道府県で一番最後だけ一番新しい、新世代のフルマラソンとして、全国に誇れる大会を目指します。大会プロデューサーには、大迫傑選手を迎え、次世代のランナー育成を目指すとともに子どもから大人まで幅広い世代に走る楽しさを伝え、福井県の春の風物詩として多くの人に愛される大会にしていきたいです。



大会プロデューサー 大迫傑選手 (プロランナー・ナイキ所属) 東京五輪マラソン6位入賞、マラソン日本記録更新(2回)

新しく生まれ変わるエキマエの街並み、福井の新時代を象徴する新幹線、すぐそばにある昔と変わらない田園風景とそびえる北陸唯一の現存天守・丸岡城、土地をはぐくんできた九頭竜川・日野川・足羽川、それぞれの場所で咲き誇る桜が、ふくいのと昔を紡ぎ、ランナーをあたたく迎える魅力満載のコース設定です。フラットで走りやすいコースなので、フルマラソン初心者もぜひトライしてください。

まちなかの公園で開催!
街全体がひとつの
テーマパークになる音楽フェス

ONE PARK FESTIVAL

JR福井駅から徒歩5分! 街全体がフェス会場!

2 2022年9月、3回目を迎えた、まちなか音楽フェス「ONE PARK FESTIVAL 2022」が、万全のコロナ対策を実施し開催されました。メイン会場の福井市中央公園を中心に福井城址でのサウナやお堀カヌー体

験等「駅から5分の日常」を参加者が思い思いに楽しみました。北陸新幹線福井・敦賀開業に向け、新たな福井の風物詩としてまち全体を楽しむこの音楽イベントは、どんどん拡大を続け、盛り上がりそうです。

JETS & Cheer Dream Project!

福井から世界へ。チアスピリッツで社会に元気と笑顔を!!

夢は叶う! チアリーダー部JETS

JETSは2006年に設立された福井県立福井商業高等学校のチアリーダー部です。顧問の五十嵐裕子先生も10人弱の部員たちもチアダンス経験はありませんでしたが「夢は叶う、フロリダに行く」を合言葉に2009年には創部わずか3年で全米チアダンス選手権大会優勝を果たしました。2013年～2017年にかけては、同大会5連覇という偉業も達成しています。全米制覇という快挙をなしたこの劇的なストーリーは、映画化およびテレビドラマ化されました。ノンフィクションの単行本の発売や、映画のコミカライズ、ドラマのノベライズ化なども行われ、チアダン旋風が全国に巻きおこりました!



チアスピリッツを福井から世界へ発信。五十嵐先生からお話を聞きました。

チアが持つ応援する力や、人を突き動かす感動をもっと社会に広めたい! 「チアダンスで笑顔づくり、夢づくり、人づくり」をコンセプトに、チアスピリッツを福井から世界に伝えていこうと、JETSのOGたちが中心となって2020年「一般社団法人チアドリームプロジェクト(通称チアプロ)」を立ち上げました。主な活動としてショーやダンス指導、講演会などを行っています。特出すべ

きは子どもたちと3日間のワークショップで公演をつくりあげる「チアプロ! DreamLand!!」と、チアダンスや様々なジャンルのダンス、現役JETSのチアなど多彩で本格的なショーを楽しめる「チアプロ! Dream Show!!」。彼女たちの生み出すパワーを、ぜひ一度体感してください。チアプロの伝えるチアスピリッツがこれからの福井のパワーとなり、福井を「チアのまち」にしていきたいです。

福井の先人

福井の歴史は多くの先人たちによって作られてきました。戦国時代から幕末の激動の時代を生きた福井が誇る先人たちをご紹介します。

戦国

朝倉氏5代 (1428~1573)

応仁の乱で台頭した朝倉孝景は、戦国大名朝倉氏約100年の礎を築きました。一乗谷には、当主が生活の拠点とした館を中心に、家臣たちの住まい、寺院、町屋などが建ち並び、防衛拠点も築かれました。1万人が暮らしていたともいわれ、当時この一帯は全国有数の城下町でした。城下には京から多くの文化人が訪れ、一乗谷に文化や最先端の学問を伝えました。また、足利義昭など貴人をもてなすため、格式の高い庭園が造成されたほか、越前に身を寄せた明智光秀を迎え入れるなど、豊かで政治上重要な地であったことがうかがえます。一乗谷は5代義景のときに織田信長によって攻め滅ぼされましたが、繁栄の跡が今も残る貴重な場所となっています。



柴田勝家 (1522?~1583)

織田信長の重臣。桶狭間の戦いをはじめ、数々の戦いで功績を挙げました。1570年の近江六角氏との戦いでは、敵に城を囲まれ水源を絶たれるという絶体絶命の状況の中、自軍の水瓶をすべて叩き割り、決死の覚悟を見せて家臣を奮い立たせ、勝利に導いたという豪快なエピソードがあります。政治家としても優れていた勝家は、越前のうち49万石を与えられ、現在の福井市中心部に壮大な北庄城を築きました。重臣の勝家を置いた越前は、信長にとって重要な場所だったといえます。城下町を整え、足羽川に九十九橋を架けるなど、北陸道を整備して領内の開発にも尽力しました。最後には、妻のお市とともに自害しますが、勝家は安土のように繁栄した都市を築き、現在の福井市の繁栄の礎となりました。

お市の方 (1547~1583)

戦国時代きっての美人として、また、運命に翻弄された悲劇のヒロインとして知られるお市は、織田信長の妹で、信長の命で、近江の浅井長政に嫁ぎました。長政との間に3人の娘をもうけましたが、長政は信長に滅ぼされました。その後、3人の娘を連れて柴田勝家と結婚しますが、1583年4月、秀吉との戦いに敗れた勝家とともに自害しました。残された娘たちは「浅井三姉妹」として知られ、長女の茶々は豊臣秀吉の側室・淀殿、次女の初は小浜藩主・京極高次の正室・常高院、三女の江は二代将軍・徳川秀忠の継室・崇源院となりました。

結城秀康 (1574~1607)

初代福井藩主。徳川家康の次男として生まれた秀康は、武勇の誉れ高く、関ヶ原の戦いでは、会津の上杉景勝と宇都宮で対峙し、動きを封じました。この功績を認めた家康は、秀康に越前68万石を与えました。また、徳川秀忠の兄にあたる秀康は、他の大名とは異なる待遇を受けたため、越前家は「制外の家」とされました。秀康が築いた城は、高さ37m、四重五階の雄大な天守閣と幾重もの堀をもっていました。ちなみに、福井という地名は、秀康による北庄城築城当時からあったと考えられる、井戸「福の井」に由来するといわれています。

松平慶永(春嶽) (1828~1890)

福井藩16代藩主。号した「春嶽」がよく知られています。幕末の四賢侯と呼ばれ、新しい時代を体現する元号の一つとして「明治」を提案したといわれています。藩政改革に当たっては、熊本から横井小楠を招いたほか、藩医の橋本左内、下級武士の由利公正など身分や出身にとらわれず、優秀な人材を登用しました。また、春嶽は、幕府や外様大名という枠組みを超えて、日本を強くするため挙国一致の体制を築こうとしていました。そのため、幕府独裁の政治を否定するとともに、幕政から排除されていた親藩大名・外様大名の意見を踏まえて議論することで国論の統一を目指しました。こうした公平な視点をもつ春嶽は、幕府側、外様大名側の双方から頼られました。ちなみに、司馬遼太郎が著した『竜馬がゆく』の竜馬のゆき先は春嶽です。さらに、春嶽には先進性を表す日本初といわれるエピソードとして、海外から伝来した自転車に試乗した旨の記録があります。新しいものを取り込み、挑戦する生き方をうかがい知ることができます。

福井には、他にも数多くの先人がいます。詳しくはこちら。



福井の戦国歴史秘話 HP



福井の幕末明治歴史秘話 HP



福井の先人 HP

橋本左内 (1834~1859)

福井藩医の子として生まれた左内。弱冠15歳の時に「稚心を去る」など自分の生き方を明らかにする「啓発録」を著しました。その後も、福沢諭吉などが学んだ大坂の適塾や江戸で蘭学を学び、名だたる学者や政治家から将来を嘱望された、まさに英才でした。才能を買われて春嶽の側近となり国事についた左内は、西郷隆盛と浅からぬ縁があります。西南戦争が勃発し、鹿児島島の城山に追い詰められて最期を遂げたときに、西郷が持っていた手文庫の中に入っていたのが左内からの手紙だったといえます。左内は26歳の若さで安政の大獄において斬首されましたが、生きていれば、明治政府の中で重要な役割を果たしていたでしょう。

由利公正 (1829~1909)

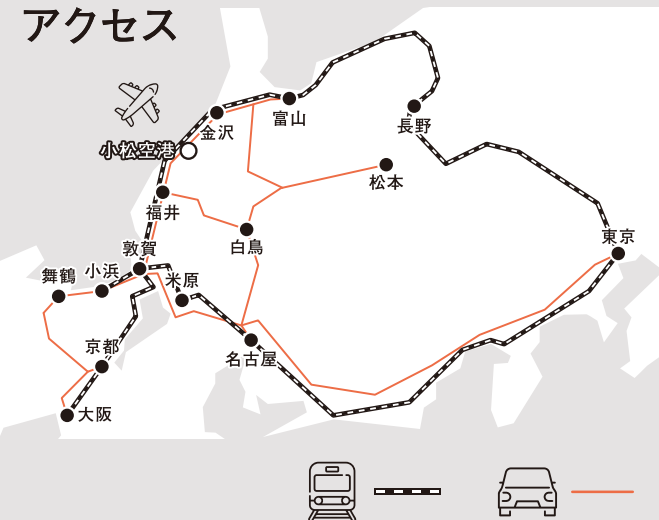
幕末の福井藩財政の改革を成し遂げ、明治政府の国家方針「五箇条の御誓文」の原案となった「議事之体大意」起草し、初代東京府知事を務めるなど活躍しました。福井藩士時代には、熊本藩から招かれた横井小楠に師事し、藩内産業の振興を進めました。この手腕に着目した坂本龍馬は由利に新政府への参画を求めて来福。土佐藩の後藤象二郎へ出した龍馬の手紙には、「総じて金銀物産の事を論じるにはこの三岡八郎(由利公正)において他には無い」旨が記されています。由利の財政手腕がいかに注目されていたのかがうかがえます。維新後は、日本初の全国通用紙幣「太政官札」を発行。東京府知事時代には銀座煉瓦通りなど都市計画も手掛けました。

梅田雲浜 (1815~1859)

小浜藩士の子として生まれ、尊王攘夷の主導者として奔走した雲浜。「大丈夫處世 應掃除天下」(=男子たるものは世の中の間違った事をさきいに掃除すべき)と書にしたためた、幕末の志士のさきがけともいえる人物です。故あって藩士の身分を剥奪されましたが、諸国を遊説し、尊王攘夷論、国防政策の必要性を強く説き、新しい時代への変化を訴え続けました。上方物産交易の組織化のため、長州藩の吉田松陰やその同志たちとの交流を深めており、松陰の「松下村塾」の表札は、雲浜の筆といわれています。また、雲浜は朝廷側の有力者である青蓮院宮の信頼を得て活動。最後は安政の大獄で獄死し、最後の消息を知らせる手紙の内容は旧主酒井忠義にも伝えられたと考えられ、小浜藩における雲浜の存在の大きさを物語っています。幕末・明治維新期の歴史を総合的にとらえて研究する専門博物館である、京都の幕末維新ミュージアム「雲山歴史館」には、坂本龍馬ら志士の墓碑があり、雲浜の碑もあります。

幕末

アクセス



●東京から

- JR/北陸新幹線・特急しらさぎで ----- 約3時間20分
- JR/東海道新幹線・特急しらさぎで ----- 約3時間20分
- 飛行機/羽田空港→小松空港→福井(バス) ----- 約2時間
- 自動車/東名・名神・北陸自動車道で ----- 約5時間30分
- 高速バス/東京駅→福井駅 ----- 約8時間20分
- 高速バス/新宿駅→福井駅 ----- 約7時間40分

●名古屋から

- JR/東海道新幹線・特急しらさぎで ----- 約1時間40分
- JR/特急しらさぎで ----- 約2時間10分
- 自動車/名神・北陸自動車道で ----- 約2時間
- 自動車/東海北陸自動車道白鳥IC経由で ----- 約2時間50分
- 高速バス/JR名古屋駅→福井駅 ----- 約2時間40分
- 高速バス/名鉄バスセンター→福井駅 ----- 約2時間50分

●大阪から

- JR/特急サンダーバードで ----- 約1時間50分
- 自動車/名神・北陸自動車道で ----- 約2時間40分
- 高速バス/大阪梅田→福井駅 ----- 約3時間30分

2024年春、北陸新幹線福井・敦賀開業。
2時間53分で東京・福井間が繋がります。

※国調査に基づく県の試算値

お問い合わせ

福井県交流文化庁ブランド課
〒910-8580 福井市大手3-17-1
TEL:0776-20-0762(直通) / FAX:0776-20-0513
E-mail: brand@pref.fukui.lg.jp
令和5年3月 発行

ブランド課 HP



Precious F



FUKUI
HAPPINESS
福井県

福井県観光HP
「ふくいどっとこむ」



Web版
「ふくいブランドハンドブック」

