



福井
あのまち
この町
WAKASA AREA INFORMATION

2021年 特別号

若狭からの お取り寄せ



古代から御食国として朝廷に食材を提供してきた若狭地域は、海、山、川の自然が育む新鮮な食材にあふれています。こうした食材を使って生まれた料理は長年にわたって地元で愛され、職人の知恵や工夫で新しい創作料理や和洋菓子も続々と誕生しています。各地域が誇る自慢の名産品・特選品を紹介するとともに、人気のお取り寄せ商品を厳選して紹介します。



CONTENTS

- [2~4面] 名産品・特選品
- [5~7面] 海の幸・山の幸
- [8~9面] スイーツ
- [10~11面] ミネラルウォーター・ジュース・お酒
- [12面] ふるさと納税、福井県内の電力関連PR設備

名産品・特選品

小浜市

若狭小浜小鯛ささ漬

木五商店

若狭小浜小鯛ささ漬

若狭小浜小鯛ささ漬をはじめ、さより、こあじ、のどぐろなどのささ漬も、梅酢使用やリンゴ酢使用など、味付けに工夫した商品も取りそろえている。



樽詰めや真空パックなど品ぞろえ充実



木崎信一さん

日本海の新鮮なレンコイを伝統の味で仕上げたものが、若狭の特産品の「若狭小浜小鯛ささ漬」だ。手作業で三枚におろし、塩漬後に余計な塩分を洗い流し、調味酢に漬ける。樽詰めものは有名だが、近年では小口の食べ切り真空パックのものや、若者向けの洋風カルパッチョ風味の商品化している。木五商店代表の本崎信三さんは「従来の購買層の年齢は高かったが、若い人にも楽しんでほしい」と語る。

さば醤油干し

木五商店

旨味が深い

地元の隠れ名産品

全国的にはまだ無名だが、地元では定番で、隠れ名産とも呼ばれる。さばを醤油ベースのたれにくぐらせ、干し上げる。みりん干しほど甘くなく、塩干しより旨味が深い。木五商店では、漬けた魚の旨味を生かす工夫をしている。



さば醤油干し

さば、あじ、いわしなど季節の魚種を独自の味付けで醤油干しに。各種詰め合わせもそろえている。

木五商店

<https://www.kigo-onlineshop.com/> TEL.0770-52-2900

※読者プレゼント応募時は「若狭小浜小鯛ささ漬」または「さば醤油干し」とご記入下さい。

へしこ

民宿かどの

さばへしこ

同産さば、無農薬の糠を使った極上品。1年以上の熟成を経て、味のレベルをクリアしたものでしか出荷しないこだわりを持っている。



伝統的な作り方で素材にこだわる



角野高志さん

国産のさばを塩、糠、唐辛子に一年以上漬けるという昔ながらの伝統的な作り方の「へしこ」にこだわっているのが、「民宿かどの」だ。以前は少量生産だったが、廃校となった小学校の2階スペースを借りて、2019年より生産規模を拡大している。民宿かどの角野高志さんは脂の乗った国産さばや無農薬の糠など素材にこだわり、「いいものを選んで、へしこを作り、お客さまに喜んで頂くことを大切にしている」という。通信販売では、生わかめ、乾燥わかめ、乾燥めかなどにもこだわっている。

民宿かどの

<https://www.kadono-heshiko.com/> TEL.0770-54-3006

※読者プレゼント応募時は「民宿かどのへしこ」とご記入下さい。

若狭町



福井梅

袋入り梅干し しそ漬け 毎日梅干しを食べる方におすすめの袋入り。昔ながらの製法で、塩としそだけを使い、丁寧に作り上げた無添加の梅干し。

福井梅

福井県農業協同組合 梅の里会館

福井県は、日本海側最大の梅産地であり、特に若狭町は、湖畔沿い一面に梅畑が広がる。福井梅は冬の寒さをこらえ、春のやわらかな日差しを浴びて育つ。寒風の中でも自分の花粉で結実できる。種が小さく、果肉が厚いのが特長だ。福井梅の歴史は古く、江戸時代の天保年間(1830)〜1844年)に若狭町伊良積で発祥したと伝えられる。その後、幾度にもわたる品種改良を経て、「紅映」「剣先」のブランドで福井に定着した。「紅映」は名前のとおり、果実の陽光面に色素が発現してほんのりと赤く染まるのが特長。全国でも福井県でしか栽培されていない希少品種で、梅干しづくりに最適。マイルドな酸味、豊富に含まれるミネラル分が自慢だ。「剣先」は実の先端部がとがっており、梅酒や梅ジュース、シロップ漬けなどに最適。福井県農業協同組合梅の里会館館長の倉橋伸幸さんは「種が小さく肉厚という福井梅の特長を生かした販売を行いたい」という。梅の里会館では、梅に関連した様々なバラエティ商品やギフト品、梅ドリンクなど、品ぞろえも充実している。

種が小さく肉厚なブランド梅

く染まるのが特長。全国でも福井県でしか栽培されていない希少品種で、梅干しづくりに最適。マイルドな酸味、豊富に含まれるミネラル分が自慢だ。「剣先」は実の先端部がとがっており、梅酒や梅ジュース、シロップ漬けなどに最適。福井県農業協同組合梅の里会館館長の倉橋伸幸さんは「種が小さく肉厚という福井梅の特長を生かした販売を行いたい」という。梅の里会館では、梅に関連した様々なバラエティ商品やギフト品、梅ドリンクなど、品ぞろえも充実している。



倉橋伸幸さん



梅の里会館では様々な梅関連商品が販売されている

JA福井県ウェブショップ

<https://shop-ja-tsurugamikata.com/> TEL.0770-46-1501

※読者プレゼント応募時は「福井梅」とご記入下さい。

名産品・特選品

美浜町



へしこ

美浜町日向の民宿の女将たちが共同で漬けたさばのへしこ。製法を工夫し、昔ながらの味にこだわりつつ、塩分控えめな味わい。

へしこ

女将の会

冬の保存食として、美浜町の家庭で作られてきた「へしこ」。積雪や冬の荒波で漁に出られない日の貴重なタンパク源として親しまれてきた。美浜町のへしこは、冬の厳しい環境の中で育まれ、代々伝えられてきた秘伝の味と云える。2005年に美浜町日向で民宿を経営していた女将4人が集まり、「女将の会」を結成し、それぞれの自宅などで漬けていたへしこを、よりまろやかな味になるよう試行錯誤。美浜町が「へしこの町」として町おこしをするタイミングも重なり、地元でも広く認知されるようになった。脂の乗ったさばを厳選し、安定的に仕入れることができるようになり、

家庭の味追求し旨味を引き出す

今では年間6千500本を漬けている。さばの腹を割り、塩漬けにして、出てきたさばの汁を煮漉して、糠と合わせて本漬けを行うなど、手間暇をかけて本来の旨味を引き出す工夫を凝らしている。女将の会代表を務める加藤美樹子さんは「化学調味料は一切使わないので、嫌な甘みが残らない。添加物なしが自慢で、さばの旨味、まろやかさを引き出している」と、味にこだわっている。女将の会では、地元中学校、高校の体験学習を積極的に受け入れ、へしこづくりの体験をはじめ、へしこ寿司やへしこパスタなどの料理を作り、試食するなど、新しい味を若い世代に伝えている。



加藤美樹子さん



手間暇をかけてへしこを漬けている

女将の会

TEL.0770-32-0361 FAX.0770-32-3361

※読者プレゼント応募時は「女将の会のへしこ」とご記入下さい。

敦賀市



おぼろ昆布

とろろ昆布、白とろろ昆布など旨味を引き出した昆布の品ぞろえが充実している。

おぼろ昆布

奥井海生堂

北海道で収穫された昆布は古く、北前船で運ばれ、敦賀の地で蔵に寝かされ、旨味を増した高級昆布として、京都や大阪の人々を喜ばせてきた。「おぼろ昆布」は職人が手すきで昆布を削ったもので、旨味と香りが格別とされる。敦賀市に本社を構える高級昆布専門店「奥井海生堂」は、大本山永平寺御用達の昆布を扱うほか、京都の高級料亭とも取引がある。同社のおぼろ昆布は、北海道産の真昆布で厳選されたものを酢漬けして柔らかくして、高い品質に仕上げた上で、職人が手すきで削り込むというこだわりの逸品だ。同社では、昆布にむしろをかけて蔵で保管する

職人が手すきで削る伝統製法

「蔵囲」により、昆布の旨味を増す取り組みを行っている。蔵囲昆布専用蔵では、湿度や温度などの庫内環境を自動調整し、数年間寝かした、ビンテージ昆布としてさらなる旨味を引き出している。同社は東京の日本橋室町に「コレド室町店」、南池袋の西武池袋本店の地下1階ギフトサロンに「西武池袋店」を出店するなど、東京エリアにも進出している。社長の奥井隆さんは「東京の出汁はカツオ中心といわれるが、昆布出汁も認められつつある」と、関東進出に確かな手応えを感じており、昆布を通じた和食文化の普及活動にも力を入れている。



奥井隆さん



敦賀市内の神楽本店には人気商品が並ぶ

奥井海生堂

<https://www.konbu.jp/> TEL.0770-22-0493

※読者プレゼント応募時は「おぼろ昆布」とご記入下さい。

海の幸・山の幸



美浜塩熟ぶり

ふくい食ブランド推進

美浜町日向日で行われる正月神事「板の上の儀」で参拝する各戸の家長に配られる大漁祈願の縁起物。水揚げされた「ぶり」に下処理を加え、塩をなじませ菰に巻きじっくり熟成させた逸品。元旦にしか食べることができなかった極上品。

TEL.0770-47-6831 FAX.0770-32-1046



敦賀ふぐ

あけぼの旅館

若狭ふぐの中でも、敦賀で育ったふぐは「敦賀ふぐ」と呼ばれる。オリジナルの飼料を使用し、低い水温の冬を過ごすことで、身が引き締まり、旨味も乗ってくる。「てっさセット」「ふぐ鍋タキセット」「敦賀ふぐ調理済セット」がある。

https://tsuruga-fugu.jp/ TEL.0770-26-1316



元祖うそば

株式会社ワカサ商事

美浜町で営む製麺所で生まれた、表がうどん、裏はそばの「うそば」。ツルツルとしたうどんのコシと、ほのかなそばの香りも楽しめる。特長の違うものを一本に仕上げているため、季節や気温の変化で仕上がりの違いを楽しむことができる。

http://www.usoba.co.jp/ TEL.0770-32-0178



敦賀真鯛

中村旅館

敦賀湾内で養殖されている「敦賀真鯛」は、カニ殻やエビ殻を配合した栄養価の高い飼料が与えられており、身質、魚体の色味、脂の乗りがいい状態に仕上がります。敦賀の鯛は本格的で濃厚な味として、魚好きに好まれる。

TEL.0770-26-1723 FAX.0770-26-1152



東浦みかん

JA福井県 敦賀美方基幹支店

東浦みかんはコクのある甘さと酸味のバランスが良いのが特長。江戸時代に東浦地区で栽培が始まり、明治期には敦賀港からロシアに輸出していた歴史を持つ。洋菓子やゼリーなど様々な加工品にも使われている。

TEL.0770-47-6100 FAX.0770-25-4570



かまぼこ

小牧

宮内庁御用達の、創業当時から受け継がれる伝統の板かまぼこをはじめ、各種ギフトも充実。お祝い事に「祝かまぼこ」、鯛の身を入れた「鯛かま」、創業時からの素朴な味わいの「小袖かまぼこ」など種類も豊富。

https://shop.komaki-kamaboko.co.jp/ TEL.0120-700-615

名産品・特選品



高浜町

魚加工品

「若狭の灰干しセット」、旬の厳選干物「若狭の桜干し」、海の幸がたっぷり入った贅沢を味わう「若狭の海華漬け」など。

魚加工品

はもと加工販売所

2019年11月に若狭高浜漁業協同組合所有の魚加工施設をリニューアルオープンした「はもと加工販売所」。ここを運営している地域商社「まちから」では、新鮮な魚介の干物や漬け魚を地元で販売するだけでなく、オンラインショップ「UMIKARA」を通じて全国向けの通信販売も行っている。「まちから」の代表を務める名里裕介さんによると「高浜で水揚げされた魚の灰干しが、贈答用として多く売れている」という。これは、水揚げ当日に鮮度抜群のまま灰干し加工することで、魚の美しい色合いを残し、おいしさを丸ごと凝縮したもので、甘鯛、真鯛、

魚に特化した商業施設も開設へ

アオリイカなどの種類がある。また、低利用魚を練り物に加工した「とまとまる」「くしもん」などは、小骨がなく手軽で食べやすい加工品として、地元でよく売れているという。21年7月には漁港の隣接地に魚に特化した商業施設「UMIKARA」がオープンし、地元のコミュニティの場や日々の買い物、観光客向けのお土産まで幅広い商業活動を行う。ここは一次産業である生産者、二次産業である加工業者、三次産業である飲食・流通・販売業者が一体化した六次産業施設となり、漁業を核にした地域振興拠点として、重要な役割を担っていく。



名里裕介さん



7月のオープンに向けて建設中の「UMIKARA」

はもと加工販売所

https://shop.umikara.co.jp/ TEL.0770-72-4847

※読者プレゼント応募時は「魚加工品」とご記入下さい。



おおい町

自然薯関連商品

地元の農作物を使った「名田庄漬」「じねんじよそば」など、自然薯を使った様々な商品を販売している。

自然薯

名田庄商会

おおい町名田庄の自然薯は、全国で作られているものの中でも糖度が高く、粘り気が強いのが特長。山々に囲まれた土地は寒暖差が大きく、雪がある寒い時期に土の中で過ごした自然薯は、一層甘みが増すといわれている。自然薯は滋養強壮の食として知られ、良質のたんぱく質に加え、アミラーゼなどの酵素がたくさん含まれており、一緒に食べた食品の消化を促すことで、栄養効率を高めている。すりおろして白しょうゆや出汁を加えてとろろ汁にするのが代表的な食べ方だ。生のまま短冊に切った野菜とあえたサラダなど、和洋中様々な調理方法を楽しむことがで

地元産の自然薯を一括販売

きる。1984年に官民一体となって誕生した「名田庄商会」は、地元の農家で収穫した自然薯を一括して販売している。このほか、道の駅「名田庄」・宿泊施設「流星館」の運営にも取り組んでいる。名田庄商会で自然薯アドバイザーを務める林好和さんは、「自然薯づくりは簡単ではなく、もうかる商売ではない。作る人と売る人の仲介を行い、間にあって、うまく調整するのが自分の役割」と、自身、自然薯づくりを行っていた経験を生かしている。通信販売では地場産の農作物を使った「名田庄漬」「じねんじよそば」など、自然薯を使った様々な商品を扱っている。



林好和さん



名田庄商会あきない館では、自然薯を販売する

名田庄商会

http://natasho.co.jp/ TEL.0770-67-2272

※読者プレゼント応募時は「自然薯関連商品」とご記入下さい。

海の幸・山の幸



若狭ふぐ

はもと加工販売所

高浜で水揚げされたブランド「若狭ふぐ」で、脂の乗った厳選品をお届けする。

<https://shop.umikara.co.jp/> TEL.0770-72-4847



若狭ぐじ

大島漁業協同組合

大島漁業協同組合では、若狭湾のおおい町で水揚げされた高級魚「若狭ぐじ」をしゃぶしゃぶセットにしてお届けする。

TEL.0770-77-0162 FAX.0770-77-1581



米かま

(有)大谷かまぼこ

「米かま」はスケソウタラに福井県産コシヒカリの米粉を練り込みつくったかまぼこ。トラフグの皮を混ぜたコラーゲンたっぷりの「てっぴ入り米かま」など、種類も豊富。

<https://r.goope.jp/ootani-kamaboko/> TEL.0770-72-0147



錦賞しいたけ栽培キット

株式会社おおい

しいたけを、家庭で簡単に栽培・収穫できる。育てる楽しさや収穫の喜びが味わえるので、生きた教材として子どもたちにも人気がある。

<http://shop.wakasa-ohi.co.jp/> TEL.0770-78-1713



わかさ椿

株式会社タナカ

古来より若狭美人を育てた純国産、非加熱、無添加の純100% 椿油。肌や髪をしっとりつつややかに整える。

<https://www.fujimasa1913.com/> TEL.0770-72-0039



名田庄漬け

名田庄商会

四季折々の恵まれた風土に育った新鮮な野菜を、おおい町名田庄ならではの味つけで作った漬物。しょうゆ漬、酢漬など品ぞろえも豊富。

<http://natasho.co.jp/> TEL.0770-67-2272

海の幸・山の幸



若狭の牡蠣

藤田商店

寒さが厳しい冬の小浜湾内で育った冬の味覚「若狭の牡蠣」は、料理法が多彩で栄養満点。身は小粒ながら張りがあり、凝縮された甘みとぷりぷりした食感が魅力である。

<https://minnaga.com/fujitaturigu/> TEL.0770-52-2236



うなぎ

うなぎ料理徳右エ門

三方湖産のうなぎは別名クチボソアオウナギといわれ、口がとがって尾が丸いのが特長。ほかの地域のうなぎがハゼを食べているのに対し、高タンパクのゴカイを食べている三方湖産のうなぎは脂のりがよく栄養価は高い。かば焼き、白焼きで、地方発送にも対応する。

<https://unagiryouri-tokuemon.com/> TEL.0770-45-0039



若狭ふぐ

阿納ふぐ組合

小浜市が「若狭小浜とらふぐ王国」を宣言するなど、若狭ふぐは冬の味覚として広く知られている。日本海の冷水にもまれた身は引き締まり、脂の乗りと旨味が最上級と言われる。てっさ、てっちりなど味わい方も多彩。

<https://anofugukumiai.com/> TEL.0770-54-3555



熊川葛

若狭物産協会

熊川葛は、古くは17世紀より京都にて売買されており、江戸時代の儒学者の頼山陽が「熊川の葛は吉野よりよほど上品にて…」と、腹痛に苦しむ母親へ便りしたことが知られている。江戸時代から伝わる製法で、手間暇かけてつくられる熊川葛は、まるやかな口当たりと上品な味わい。

<https://store.shopping.yahoo.co.jp/wakasaction/>
TEL.0770-62-0282



リッチゴ

パピィフルーツパーク

高浜町鎌倉でイチゴ農園を運営する会社が、地元内浦地区産の大粒イチゴを「リッチゴ」として商標登録し、ブランド化を進めている。「リッチなイチゴ」が名前の由来。

<http://www.pappyfruitspark.com/> TEL.0770-50-7729



熊川原木しいたけ

河内屋傳次郎

地元で栽培しているこだわりの熊川原木しいたけ。原木にしいたけの菌(形成菌)を植え付けて育成したもので、木の栄養を十分に吸収して育つ原木しいたけは肉厚でとてもおいしい。生しいたけ、干しいたけ、しいたけ昆布などで味と香りを届ける。

TEL.0770-62-0878

スイーツ

若狭ラスク

パンショップむぎわら帽子

大手ショッピングモールでランキング1位を獲得、福井県商工会連合会の認定推奨品にも選ばれるなど、地元でも人気の品。



https://mugiwara-boshi.shop-pro.jp/ TEL.0770-72-2681

葛ようかん

井上耕養庵

熊川の葛と厳選した小豆を使用し、職人がひとつひとつ手作りした自慢の一品。口に入れると、するりとの奥に消える絶妙の食感。



https://www.inoue-kouyouan.jp/ TEL.0770-52-0199



ぽっぽロール

ぽっぽフジワラ

第23回全国菓子博覧会で内閣総理大臣賞を受賞。しっとりした生地は新鮮な地卵を使って焼き上げられ、厳選された純生クリームをたっぷり巻き込んでいる。

https://r.goope.jp/sr-18-184811s0205 TEL.0770-72-3092



オバマまんじゅう

井上耕養庵

元アメリカ合衆国大統領のオバマ氏の似顔絵入りの酒まんじゅう。もらった人も思わず笑顔になるユニークさ。

https://www.inoue-kouyouan.jp/ TEL.0770-52-0199

丁稚ようかん

伊勢屋

小浜の「丁稚ようかん」は冬の和菓子。控えて上品な甘味が残り、口当たりの美味さは格別の郷土の和菓子。



https://obama-iseya.com/ TEL.0770-52-0766

いちご餅

御菓子処大次郎

老舗和菓子店「大次郎」といちご園「パピフルーツパーク」がタッグを組んだ「いちご餅」は、果実の風味を生かした絶妙な甘さにこだわった逸品。



https://takahama-daijiro.com/ TEL.0770-72-0308



源六餅

源六餅本舗

若狭高浜駅すぐ近くの老舗店の「源六餅」は高浜町で誰もが知る地元のソウルフード。ニッキ・よもぎ・ピンクの3色があり、上品な甘さがある。

TEL.0770-72-0022



パウンドケーキ

おい夢工房

収穫から始まり梅酒漬けた梅を刻んで生地に練り込んだ梅ケーキと、黒豆を練り込んだ黒豆ケーキの2種がある人気商品。

https://ooiyume.stores.jp/ TEL.0770-77-3002

とちもち

季節屋

栃の実をもち米とともに蒸してつき、もちにした伝統的なお菓子。懐かしくも味わい深い。



TEL.0770-67-2088 FAX.0770-67-2018

銘菓明鏡

うめざき御菓子司

高浜町の名勝「明鏡洞」に由来した銘菓。卵をたっぷり使った生地の中には、しっとり絶品の白餡が詰まっている。



TEL.0770-72-0248



梅たっぷりゼリー

株式会社おおい

おおい産の梅果肉をたっぷり使い、無香料・無着色で仕上げた、素材でやさしい味のする梅ゼリー。

http://shop.wakasa-ohi.co.jp/ TEL.0770-77-2811

スイーツ

若狭バーム

アルデューヌ・カナモリ

熟練の職人が、一層一層丹念に焼き上げたバームクーヘンで、アルデューヌ・カナモリの看板商品。素材にもこだわった逸品。



http://www.a-kanamori.com/ TEL.0770-45-1171

求肥昆布

越前敦賀和菓子処紅屋

昆布粉ともち米粉を蒸して練り合わせた口あたりのやわらかい餅菓子。なめらかな舌ざわりで溶けるような風味が特長。



http://www.shop-beniya.com/ TEL.0770-22-0361



くずきり梅

JA福井県ウェブショップ

生梅を甘露煮にしてくず切りと合わせて詰めた。夏季限定品で、近年の売れ筋商品。

https://shop-ja-tsurugamikata.com/ TEL.0770-46-1501



豆らくがん

増井弘海堂

敦賀港に陸揚げされた大豆を活用し、砂糖や水飴を原料に、木の型で形どり、炭火で丁寧に焼き上げた香ばしい敦賀の伝統的な銘菓。

https://masui-koukaidou.jp/ TEL.0770-22-1051

梅どら

若狭物産協会

紅映梅を甘露煮にした果肉入りの梅どらやき。若狭のお土産として人気が高い。



https://store.shopping.yahoo.co.jp/wakasaction/ TEL.0770-62-0282

羽二重餅

銘菓処笑福堂

福井銘菓「羽二重餅」は、白餡入りやよもぎ、きなこなど種類も豊富。各種詰め合わせなども充実。



https://www.shoufukudou.com/ TEL.0770-22-4747



年縞クッキー

年縞ケーキ

岡本善七商店

水月湖の年縞の縞模様をイメージして何度も繰り返し焼き上げたスイーツ。

TEL.0770-62-0530



敦賀ふわっせ

小堀菓舗

福井県産コシヒカリの米粉のカステラ生地と敦賀みかんの甘酸っぱい「みかんゼリー」を折り込んだ、幸せスイーツ。

https://www.hokurikumehin.com/kobori_kaho/

難攻不落

味噌まんじゅう

中西製菓

若狭国佐柿国吉城が純日本100名城に認定されたのを機に考案。薯蕷生地をベースに味噌の風味豊かなまんじゅう。



TEL.0770-32-0130

せっちゃん家の

チーズケーキ

せっちゃん家のケーキ屋さん

美浜町にある石丸牧場の新鮮な牛乳を使用した、フワフワでさっぱり味の昔ながらのチーズケーキ。自家製プリンも好評。



TEL.0770-37-2560

ミネラルウォーター・ジュース・お酒



Image photo



純米吟醸わかさ
小浜酒造

福井県の酵母、小浜市の酒造好適米、南川の伏流水を使用したオール福井県産の「地酒」。やや甘めで柔らかく滑らかな飲み口のお酒に仕上がっている。

<https://obama-sake.com/>
TEL.0770-64-5473



妙正宗
兵助

かつて地元で愛された地酒「妙正宗」を再び世に出したい、引き継ぎたいという思いで復活した清酒。

<https://www.hyosk.jp/>
TEL.0770-77-0013



純米 華の郷
小浜酒造

小浜市宮川地区の契約栽培田で収穫した山田錦の旨味を引き出した純米酒。

<https://obama-sake.com/>
TEL.0770-64-5473



滝水ひめ
株式会社おおい

おおいの天然水で、日本の水としては比較的硬度の高い中硬水。湯上りやすスポーツ後のミネラル補給などにおすすめ。

<http://shop.wakasa-ohi.co.jp/>
TEL.0770-77-2811



ももつたう
百伝ふ
小浜酒造

小浜市一番町に湧く日本名水百選にも選ばれた雲城水で仕込んだお酒。

<https://obama-sake.com/>
TEL.0770-64-5473



お酢蜜
とば屋酢店

お酢蜜はまるやかでツンと来ないため、お水割り、牛乳割り、ヨーグルト割でおいしく飲み、毎日の健康づくりをお助けする。

<https://www.tobaya.com/>
TEL.0120-56-1514



やまおろし
岳風
小浜酒造

小浜市今富地区で収穫した五百万石を使用。ろ過も火入れもしない生酒。超辛口高アルコール。

<https://obama-sake.com/>
TEL.0770-64-5473

ミネラルウォーター・ジュース・お酒



ウメラルサイダー
JA福井県ウェブショップ

10%濃縮梅果汁をふんだんに使用した梅サイダー。ほんのり梅の風味とシュワッと弾ける炭酸がたまらない。

<https://shop-ja-tsurugamikata.com/>
TEL.0770-46-1501



東浦みかんビール
ケセラセラみやもと

敦賀東浦産のみかん果汁を、麦芽100%の本格クラフトビールにブレンドし、柑橘系の爽やかな味わいに仕上げた。

<http://www.miyamoto-sake.com/>
TEL.0770-22-0537



瓜割の水
若狭瓜割

名水百選にも選ばれた若狭町の「瓜割の滝」の水。いこしえより伝わる森の神水を産地直送でお届け。

<http://www.wakasa-uriwari.com/>
TEL.0770-62-2888



若狭ビール
千鳥苑

北陸発のクラフトビールとして、若狭の清冽な湧き水で醸造された自然いっぱいこだわりの生ビール。

<https://www.heshiko.com/>
TEL.0770-38-1011



か も さ か え
加茂栄
鳥浜酒造

伝統のお酒で、コクのあるまろやかな甘みが特長。甘さに加えて、切れのあるお酒に仕上がっている。

<https://www.torihama.jp/>
TEL.0770-45-0021



と ち ゅ う ち ゃ
杜仲茶
山惣ホーム

高浜町の町木である杜仲(とちゅう)で作った杜仲茶は、甘みがありすっきり飲みやすいと評判。

<https://fukui-tochu.com/>
TEL.0770-72-5677



梅酒
エコファームみかた

若狭の梅酒、実入り梅酒、樽熟成梅酒、ノンシュガー梅酒、微糖梅酒など種類も豊富。

<https://benichu.net/>
TEL.0770-45-3100



わ え
和笑
ハマセ酒店

若狭地方の原料を使用したにがり芋焼酎。高浜産と上中産のさつま芋、小浜産の米、おおい町産の自然薯を使用している。

<https://www.hamase.com/>
TEL.0770-72-0209

「若狭2市4町のふるさと納税」 地域の特産品が返礼に

「ふるさと納税」は故郷や応援したい自治体に寄付ができる制度です。若狭2市4町のふるさと納税では、寄付金に応じて、返礼品として地域の特産品などが贈られます。寄付金は地域振興策、子育て支援策、子ども教育の充実、地域福祉の充実などに充てられています。

2市4町のふるさと納税担当部門からひと言

敦賀市

<https://www.city.tsuruga.lg.jp/> TEL.0770-22-8111

敦賀市では165品の返礼品を提供しており、越前ガニや越前甘エビ、敦賀ふぐ、敦賀真鯛のほか、全国一の生産量を誇るおぼろ昆布、かまぼこなど豊かな海の幸が人気です。また、しっかりした酸味と甘みのバランスが絶妙な東浦みかんや、やさしい甘さの和洋菓子など、敦賀の美味しいものを存分に楽しめる品ぞろえです。

寄付金の使い道は、子育て支援やまちづくりなど11の用途を設定し、寄付者の意向に沿って活用しています。

美浜町

<https://www.town.fukui-mihama.lg.jp/> TEL.0770-32-6706

アワビ・サザエ・甘エビ等の新鮮な海産物をはじめ、魚を糠に漬け込み熟成させた「へしこ」、全国にもファンの多い地酒等、美浜町ならではの特産品が好評を博しています。また、町内の野菜工場ですべての野菜を育て、国産ストレート果汁を使った飲むゼリー等も人気急上昇中。

頂いた寄付金は、地域の活性化や課題解決につながる事業に取り組む団体への補助(がんばる美浜人応援事業補助金)等に、大切に活用しています。

若狭町

<https://www.town.fukui-wakasa.lg.jp/> TEL.0770-45-9112

若狭町の人気返礼品は、「水質が最も良好な河川2016」に選出された「北川」の上流域から冷たく綺麗な水をふんだんに利用して作った「コシヒカリ」、そして福井県産の紅映梅を使用した梅干しです。

寄付頂いたふるさと納税は、主に「子育て支援」「教育の充実」「高齢者・障害者福祉」に活用させて頂いており、若狭町の発展に大変寄与しています。

小浜市

<http://www1.city.obama.fukui.jp/> TEL.0770-64-6008

「若狭小浜小鯛のささ漬」は小浜市を代表する特産品。生産者によってこだわりがあり、素材の持ち味を生かしながら、昆布で独自の味付けをするなどの工夫を凝らしています。ささ漬に使われるレンコダイは、日本海の荒海で育った小鯛を使用しています。のどぐろ、さより等のささ漬があり、様々な味が楽しめ、お鮓のネタや、揚げても美味しく頂けます。

寄付金は生涯食育推進事業、ふるさと小浜MIRAI事業、集落活性化支援事業等に活用されています。

おおい町

<http://www.town.ohi.fukui.jp/> TEL.0770-77-4050

おおい町のふるさと納税の返礼品は、海産物やお米などを中心に全97品目を用意しており、2020年度では、菌床しいたけ、かにや若狭湾で漁獲した魚の干物などの海産物、お米が人気となっています。今後は、特産品だけでなく、体験観光などの返礼品の開発に取り組んでいきます。

寄付については、文化団体への支援などの活動人口活性化事業や、進学サポートなどの定住人口活性化事業に活用しています。

高浜町

<https://www.town.takahama.fukui.jp/> TEL.0770-72-7711

高浜町ふるさと納税の返礼品では、冬の味覚である福井県産越前ガニ、若狭湾で育てた新鮮で身の引き締まった天然とらふぐ、甘鯛等の若狭の灰干しセットが人気です。2021年7月には6次産業施設UMIKARAのオープンを予定しており、若狭湾で獲れた海の幸をより楽しんで頂けます。

寄付金は、5年連続で国際環境認証ブルーフラッグを取得している若狭和田ビーチをはじめとする高浜の綺麗な海を生かした環境教育等に活用しています。

ふるさと納税への寄付は、以下でも受け付けています

- | | | | |
|------------|---|---------------|---|
| ■ふるさとチョイス | https://www.furusato-tax.jp/ | ■楽天ふるさと納税 | https://event.rakuten.co.jp/furusato/ |
| ■さとふる | https://www.satofull.jp/ | ■au PAYふるさと納税 | https://furusato.wowma.jp/ |
| ■ふるなび | https://furunavi.jp/ | ■ANAのふるさと納税 | https://furusato.ana.co.jp/ |
| ■ふるさとプレミアム | https://26p.jp/ | ■Qoo10 | https://www.qoo10.jp/gmkt.inc/Category/Furusato.aspx/ |

読者プレゼント!!

電気新聞では、紙面で紹介したお取り寄せ品を読者の皆さまに抽選でプレゼントします。2~4面で紹介した各名産品からお1人さまに1点、計30名さまにプレゼントします。

希望者は、はがきに希望する商品名と住所、氏名、年齢、職業、電話番号、紙面に対する感想を記入の上、〒530-0005 大阪市北区中之島3-6-16 関電ビル7F 電気新聞西部総局「あのまちこの町プレゼント 若狭からのお取り寄せ品」係までお送りください。問い合わせはTEL.06-6444-4301まで。2021年4月末日の消印まで有効。応募は1名さま1通まで。当選者はプレゼントの発送をもって代えさせていただきます。なお、応募された方々の個人情報は、プレゼントの抽選や発送以外の目的では利用しません。

福井県内の電力関連PR施設

福井県内には関西に電気を送り届けている原子力発電所があります。県内にある原子力発電について学べる施設等をご紹介します。

美浜原子力PRセンター(美浜町)

美浜原子力PRセンターでは25分の1発電所模型や原子炉内部を実物大の模型と映像でリアルに再現した体験シアター、VR(バーチャルリアリティ)による美浜発電所紹介など、原子力発電のしくみをわかりやすく体験できます。

- ▶ガイド:開館時間は午前9時~午後5時、休館日は毎週月曜日(休館日が祝祭日の場合は翌平日)・年末年始

- ▶交通アクセス:舞鶴若狭自動車道「若狭美浜IC」から車で約20分
JR小浜線「美浜」駅下車 タクシー約30分

- ▶住所:福井県三方郡美浜町丹生 ☎0770-39-1210



25分の1発電所模型

若狭たかまエールらんど(高浜町)

若狭たかまエールらんどはエネルギーを学ぶ体験型サイエンスパーク。「トロピカルワンダー」では、子どもから大人まで楽しめる空中アスレチックなどスリル満点のさまざまなアクティビティを体験できます。

- ▶ガイド:開館時間は午前9時30分~午後5時(空中アスレチックは午前10時~午後5時)、休館日は毎週月曜日(休館日が祝祭日の場合は翌平日)・年末年始。一部施設のみ有料。

- ▶交通アクセス:舞鶴自動車道「大飯高浜IC」から車で約10分
JR小浜線「若狭和田」駅下車 徒歩約8分

- ▶住所:福井県大飯郡高浜町青戸4-1 ☎0770-72-5890



空中アスレチック

エルガイアおおい(おおい町)

エルガイアおおいでは「考えよう!エネルギーの未来と地球の未来」と題し、松本零士氏プロデュースの宇宙発電所アトラクションやVR(バーチャルリアリティ)映像システムによる「原子力発電所見学ツアー」など楽しみながら学び、考え、発見できるミュージアムです。

- ▶ガイド:開館時間は午前9時~午後5時、休館日は毎週月曜日(休館日が祝祭日の場合は翌平日)・年末年始

- ▶交通アクセス:舞鶴若狭自動車道「小浜西IC」から車で約6分
JR小浜線「若狭本郷」駅下車 徒歩約20分

- ▶住所:福井県大飯郡おおい町成海1-2 ☎0770-77-2144



宇宙発電所をイメージしたアトラクション

※新型コロナウイルス感染症の感染予防のため、臨時休館となる場合があります。お出かけの際には事前に当該施設のホームページをご確認ください。