



世界の動き身近な話題
中日新聞

かわら版さんぽみち編集局

JUST week!
ジャストみ~て!
ウツブみ~て!

県民福井

TEL 0776-28-8619・FAX 0776-28-8602
Eメール osanpo@fukukohco.co.jp

魅力発掘!

越前市
編

輝いている人、おいしいもの、美しい景色。
すてきなものがいっぱい!

営業時間、休みなどは変更されることがあります。事前にご確認ください。

一客一亭。おもてなしの原点を茶の湯に見いだして



1873(明治6)年創業の老舗料亭「鎌仁(かまに)別荘」の5代目が、京都での修行中に茶道と出会い、料亭のもてなしを追求する店として2005(平成17)年にオープンした。

一客一亭。床の間の掛け軸、花、料理の器。冷たい料理は冷たく、温かい料理は温かく。目に触れることにとどまらない細やかな心遣いで、その日の用向きに応じて迎えてくれる。洗練されたぜいたくが味わえる総合演出された店だ。

ミシュランガイド北陸2021特別版には一つ星の店として掲載され、話題を集めている。

茶事や茶会での利用のほか、人生の節目や特別な接待に使われることも多い。日本文化をまるごと堪能できる料亭という空間は、海外からの客のもてなしにも利用されている。

越前和紙の里を歩く



檜皮葺(ひわだぶき)の屋根が美しい下宮の社殿

越前市の東に位置する今立地区は歴史と伝統が息づく和紙の産地。日本で唯一の紙の神様「川上御前」を紙祖神として祀(まつ)る岡太(おかとも)し神社・大瀧神社がその始まりだ。下宮の社殿は、檜皮葺(ひわだぶき)の屋根が重なり合う複雑な美しさで、正面だけでなく側面、背面にまで彫刻が施されている。1500年の歴史とすがすがしい存在感に圧倒される神社だ。

地区内には和紙をテーマにした回遊型施設「越前和紙の里」があり、紙やすきを体験できる「パビリオン館」、工程や職人技の見学ができる「卯立の工芸館」、知識を学ぶ「紙の文化博物館」がある。廻りの「猪目(いのめ)」をたどったハート型のカーブルな絵馬を作る。体験の後は願い事を書いて岡太神社・大瀧神社に参拝して奉納してみては。

岡太神社・大瀧神社(社務所)
越前市大瀬町23-10 0778-42-1151
パピルス館
越前市新在家町8-44 0778-42-1363
午前9時~午後4時 ④年末年始
※絵馬作り体験は一度に5人まで。2.3日前までの予約が必要



素材にこだわった米パンの店



今年3月にオープンした「カゼミドリ」は、生米を浸水させミキサーにかけて作る米パンの店だ。境宏一郎さん(46)、幸子さん(47)夫妻が「小麦アレギーだがパンが好き」「動物性たんぱく質が体に合わないがパンを食べたい」という人に、少しでも寄り添えたら」との思いとともに「家族や仲間と一緒に食べられる食の提供を目指す。米は地元産の減農薬米や無農薬玄米を使用。パン酵母は使わず、有機栽培米こうじの発泡力で生地を膨らませるなど、素材に徹底的にこだわる。

焼きたては焼き餅のように香ばしく、外はカリカリで中はモチモチ。価格は1つ200円前後で、プレーン、バナナ、ごぼう味噌など約30種類の中から1日5、6種類を焼き上げる。フードロス削減のため、前日までに焼いたパンを冷凍して販売。いろいろな味を試したい人は保冷バッグの持参がお薦めだ。

原材料や米パンの温め方を記載した小冊子をお渡しています

米パン カゼミドリ
越前市押田2-15-28
090-2031-8114
午前8時~午後6時
月・木曜日 あり
インスタグラム、フェイスブックで情報発信中



アレ
ゼント

境さん夫婦

全品テークアウトOK! うれしいサービス満載の新店



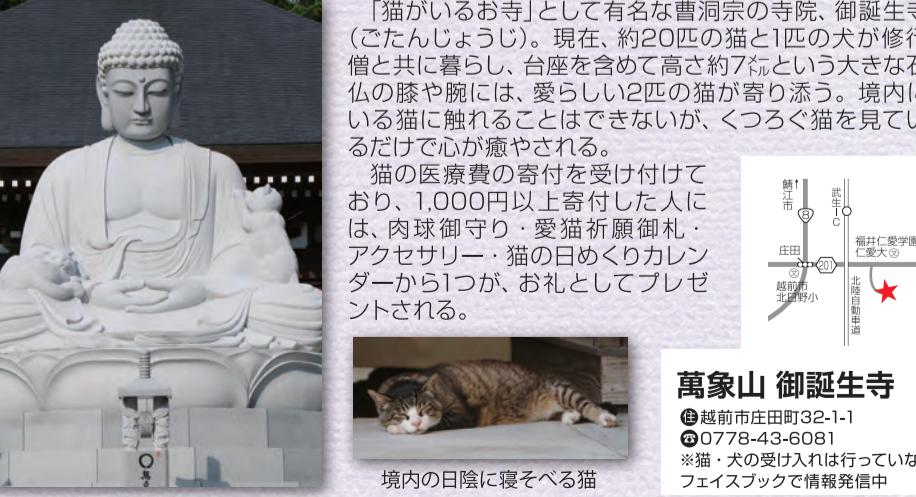
串カツ、焼き鳥は1品99円から

ベホマラ
越前市久々79-26
0778-42-7457
午後3時~10時
※緊急事態宣言発令中は、午後8時までの営業
月曜日 ④約5台
Instagramで情報発信中



アレ
ゼント

大仏様の膝の上に愛らしい猫



「猫がいるお寺」として有名な曹洞宗の寺院、御誕生寺(ごたんじょうじ)。現在、約20匹の猫と1匹の犬が修行僧と共に暮らし、台座を含めて高さ約7mという大きな石仏の膝や腕には、愛らしい2匹の猫が寄り添う。境内にいる猫に触ることはできないが、くつろぐ猫を見ていれば心が癒やされる。

猫の医療費の寄付を受け付けており、1,000円以上寄付した人には、肉球御守り・愛猫祈願御札・アクセサリー・猫の日めくりカレンダーから1つが、お礼としてプレゼントされる。

萬象山 御誕生寺
越前市庄町132-1
0778-43-6081
※猫・犬の受け入れは行っていない
フェイスブックで情報発信中

新聞部×さんぽみち 高校生記者が行く!

高校の新聞部に依頼し、記事を書いてもらう新企画。参加してくれたのは、県立藤島高校の新聞・写真部だ。テーマも取材先も全て生徒自身が決め、撮影も含めて取材も全て高校生が担当。藤島高校周辺にある、同高生徒になじみ深い2つの店を取材してくれた。



青春が詰まった場所、蛸八



焼きそばやお好み焼きを作る店主の水上さん



蛸八
福井市大宮2-8-5
0776-24-7763
午前11時~午後8時ごろ
月・火曜日 ③3台

お好み焼きやたこ焼きを味わえる店「蛸八」は創業43年の歴史をもつ。初めは石川県のショッピングモールに店を構えていたが、1987(昭和62)年に現在地に移転。長年培ってきた技術で、子どもを育てるように心を込めて作ることがおいしさにつながっている。

藤島高校生や大学の青春が詰まった場所で、店主の水上眞智子さん(73)は学生にとって「福井の親」のような存在。放課後に駆け込むと、優しい味のお好み焼きを作ってくれる。「コロナ禍で経営が難しくなった時も、学生時代店に来ていた人たちが足を運んでくれ、助けてくれたことがうれしかった」と話す。店主の学生への愛情があったからだろう。一番人気のモダン焼きは、ボリュームたっぷりで値段も手頃。蛸八に行くと、まるで故郷に帰ったような温かな気持ちになる。

取材したのは私たちです!



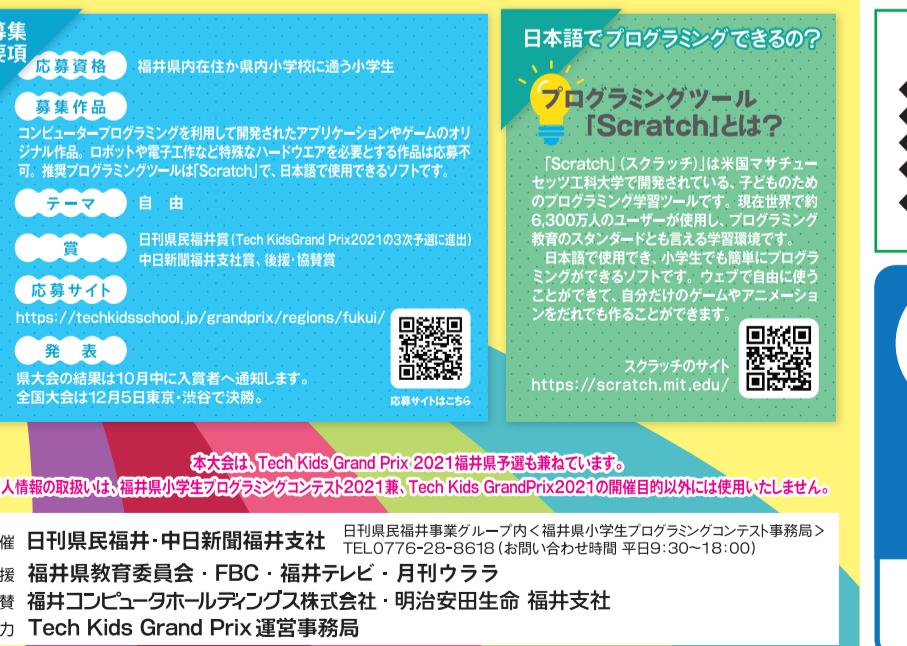
藤島高校 新聞・写真部

藤島高校の前身・福井第一高等学校(1948~49年)から続く新聞部で、現在1~3年生の6人が所属。今年度、写真部と合併した。取材を終え、部長の工藤侑奈さん(2年)は「校外の取材は初めて。いつもお世話をなってもらおうとお話ししました。取材の申し込みは、相手のことを考え、気を配るために難しさもありました。記事作成では、情報を正確に書くことが大事だと実感。藤島高校生だけでなく、地域の方にも興味を持ってもらえるよう心掛けました」と笑顔で話してくれた。



作品募集中!

作品募集中! 作品募集中締切/9月24日(金)



藤井 モ力ちゃん♀
(1歳、トイ・プードル)
越前町
6月下旬、とあるマンションから我が家に来ました。お散歩したことがなかったモ力ですが、先日、芝生の広場に行ったら、思い切り走り回ってすごく楽しそうでした。あまりの速さにびっくりでした。また行こうね!

はちくん♂
(1歳、チワワ)
福井市
びびりで、甘えん坊な男の子です。

中日新聞社グループ企業 正社員募集

◆勤務先/福井市大手3-2-13 中日新聞福井支社分室
◆内容/新聞販売店のサポート・電話対応・パソコン入力等
◆資格/要普通自動車免許 ◆勤務時間/9:30~18:15
◆給与/15万円~ ◆休日/年間104日 ※交通費支給、各社会保険完備、有給休暇あり
◆応募・問い合わせ先/福井広報センター 福井市大町2-206-1 ☎ 0776-34-1824 (担当:久保中)



お申し込み・お問い合わせ先 中日新聞・日刊県民福井 読者センター ☎ 0776-28-8619 ※雇用契約は各販売店との契約になります。

↓最寄りの販売店はこちらから
または 日刊県民福井販売店で検索