



世界の動き身近な話題  
**中日新聞**

嶺北  
**さんぽみち**

かわら版さんぽみち編集局  
〒918-8116 福井市大町2-206-1 福井広報センター内  
TEL 0776-28-8619・FAX 0776-28-8602  
Eメール osanpo@fukuikoho-c.co.jp

JUST meets  
**ジャストみち**

日刊県民福井 30年  
日刊県民福井の深堀り動画公開中!  
詳しくは 日刊県民福井販売店 で検索を



令和3年4月オープン

### 道の駅 越前おおの 荒島の郷

大野市の中部縦貫道荒島インターチェンジ(IC)すぐ、福井県の東の玄関口としてにぎわいの拠点であり、全国で初めて地域の避難場所や防災拠点となる「防災道の駅」に指定された。グルメやショッピングはもちろん、奥越の雄大な自然を味方につけた立地と約5万㎡の広大な敷地が魅力。モンベル大野店を併設し、カヌーやボウリング体験も(申し込み制)。地域の農産物、加工品生産者が大野市の2つの道の駅に自由に出荷できる「大野市道の駅産直の会」を立ち上げ、利用者は駅内の「荒島マルシェ」で年間を通して新鮮な野菜や加工品を購入できる。



ここだけ!  
バームクーヘン工房「森のこしかけ」の「バームクーヘン・ハードM」(1,620円)  
大野産コシヒカリの米粉100%で作ったバームクーヘン。米粉から道の駅で作っているよ。切り株のような見た目もかわいい。フワフワのソフトタイプや小さいサイズもあるよ。  
(※夏季は温度などの関係でお休みする場合があります)



ここだけ!  
「荒島テラス」(フードコート)の「とんちゃんラーメン」(1,090円)  
大野といえぱっぱりとんちゃん!みそラーメンの上にシャキシャキの野菜とプリプリのとんちゃんがつたっぷり。みそ味との相性もバッチリ(午前10時30分頃から提供開始)

### 旅の楽しみが広がる 道の駅「記念きっぷ」コレクション

道の駅が遠方からだけでなく近隣地域からも人気のお出かけスポットになっているのはご存知の通りだが、道の駅で販売されている「記念きっぷ」の存在を知っている人はそれほど多くないかも。訪問した日付を打印してもらえことから、記念に求める人や収集を楽しんでいる人が実は多いのだ。福井市北四ツ居町の笹岡幸夫(ふみお)さん(80)も20年以上にわたってコレクションを楽しんできた一人。笹岡さんが妻とともにコレクションを目的の一つにしたドライブ旅行を本格的に始めたのは退職後からで、北陸三十三観音霊場の神社仏閣御朱印巡りがスタートだったという。その後、道の駅に記念きっぷ(当時の呼称は「記念入場券」)があることを知り、旅の途中には必ず道の駅を訪問するようになった。笹岡さんは「道の駅は24時間駐車できてトイレもあるので仮眠をとるのもってこい。その地方の観光情報も手にする。地元の見聞や立ち寄り湯を楽しみ、交わった人から郷土料理のロコミ情報を仕入れることも。ディープな楽しい旅を堪能できたのは道の駅が存在するから」と話し「旅そのものが楽しいのは言うまでもないが、目的があるとさらに楽しみが広がる。記念きっぷのコレクションは旅行の楽しみをさらに広げてくれた」と振り返っていた。

(※全国の道の駅がすべて記念きっぷを販売しているわけではありません)



コレクションを手にする笹岡さん。近畿や中部地域を中心に130枚以上収集している

# 道の駅特集

令和5年3月オープン



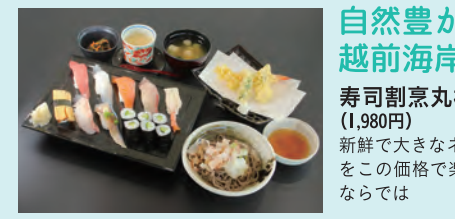
### 道の駅 越前たけふ

来年春に開業する北陸新幹線「越前たけふ駅」に隣接する道の駅。国道8号や北陸自動車道武生インターチェンジ(IC)からのアクセスが良好なのに加えて、新幹線利用者も取り込める稀有な道の駅だ。周辺の丹南地域5市町には眼鏡の産地があり、越前焼、越前和紙、越前打刃物、越前筆筒など伝統工芸品の産地もある。新幹線利用の観光客に向けた魅力発信の期待も高まる中だが、「まずは“地元の人に愛される道の駅”を目指すと」駅長の谷口敏和さん。価格も品ぞろえも利用者寄りなのうれしい。



駅長の谷口敏和さん

壁一面ガラス張り。解放感たっぷり眺望も抜群。新幹線の走る姿も見られる予定だ



自然豊かな越前海岸の恵みを堪能  
寿司割烹丸松の寿司ランチ「華」(1,980円)  
※提供は午後2時まで  
新鮮で大きなネタが特長!このボリュームをこの価格で楽しめるのは、鮮魚卸直営店ならでは



そば処越前屋の「そばソフトクリーム」(300円)は、さっぱりとした味わいが魅力。和すいーつあうんの生クリームとろ焼き(350円)は、甘さ控えめのあんとしクリームが相性ピッタリ



本マゴ解体ショー!

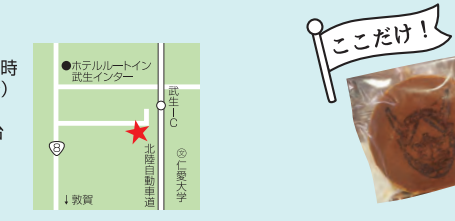


越前筆筒のカウンター



越前市観光協会の飯田洋子さん  
併設の観光案内所のカウンターは越前筆筒。圧巻のインパクトで地元伝統工芸への興味をそそぐ。地元5市町をはじめ、県内外の観光地情報もそろっているの、アドバイスを受けながら旅程を立ててみては。

- ① 越前市大町38-51 0778-43-5661
- ② 1F物販販売所 午前9時～午後6時
- ③ 2Fお食事処 午前11時～午後10時 (L.O.午後9時30分)
- ④ 元日、第2水曜日
- ⑤ 新幹線利用者用を合わせて約600台
- ※併設の観光案内所は年中無休で午前8時～午後6時
- ⑥ ホームページで情報発信中



2023 プロ野球セ・リーグ公式戦 福井・武生・敦賀 発着  
中日新聞・日刊県民福井 販売店 特別企画 協賛: 中日新聞 福井県中日会

パンテリンドームナゴヤ観戦バスツアー (日帰り)  
**中日 × 広島**

8/13 (日) 14:00~  
15,800円 税込

先着80名様 申込締切は6月22日(木)  
応募多数の場合は先着順とさせていただきます。広島側は、先着20名様です。

旅行代金(おひとり様)/大人・子ども同額  
プライムツインB席(2席1セット)  
(おひとり様チケット代金の額 4,950円)  
※このチケット代金は、旅行契約上、取消料が適用になる以前の取消しであっても払戻してできません。お客様のお買い上げとなります。

TEL 0778-78-0903  
FAX 0778-21-0704  
営業時間 平日 9:30~17:30 (休業日/土日祝)  
https://fukuikoho.jp/cms/uploads/iseballtour2023.pdf  
主催: 敦賀・敦賀 / 総合企画: 福井県観光振興局 福井県

### ここだけ! 九頭竜川淡水魚ミニ水族館



イワナやヤマメのほか、希少な淡水魚で国の天然記念物に指定されている「アラレガコ」がいるよ。ことと市内の「本願清水イトロの里」にしかない、淡水魚のピンパッチのガチャガチャもあるよ。何が出るかな~

買って、食べて、体験して、遊べる。誰もが1日中楽しめる滞在型道の駅です

駅長の清水和英さん

- ① 大野市誕生137-21-1 0779-64-4500
- ② 午前9時～午後6時(冬季は午後5時)
- ※その他テナントにより営業時間が異なる
- ③ 年末年始 ④あり RVIマークあり(要予約)
- ⑤ ホームページで情報発信中

わが家のペット!

奥山 もこくん(7歳) ポメラニアン  
みるくん(4歳) チワワ  
越前市もこくんは、お母さんにべったりの甘えん坊さん。みるくんは、玄関を開けた途端に車の方へピューと行ってまいります。2匹仲良くこれからの暑いところにお出掛けしようね

渡辺 びよのすけくん(右)  
びよちゃん(中央)  
びよぞうくん(左)  
セキセイインコ 福井市  
渡辺家の癒やし道です

さんぽみちLINE限定企画  
「ハーモニーホールふくい」  
チケット引換券

(公財) 福井県文化振興事業団主催コンサート限定のチケット  
5,000円分を7名様にプレゼント!

Wチャンス! 5月6月の応募者の中から2,000円分のチケット引換券を2名様にプレゼント!!

(「ハーモニーホールふくい」チケットセンターでのみ使用できます)  
チケットの有効期限は、2023年7月31日。

応募はLINE限定の為、まだ登録されていない方はこの機会にぜひ登録をお願いします

応募方法 「ハーモニーホールふくい」チケット引換券希望」と明記住所、氏名、電話番号を記載の上、お申し込みください。(締め切りは6月20日)

さんぽみち公式アカウント ID: @059fzwww

朝倉 小太郎くん(2歳)  
ウェルシュコーギーペンブローグ 福井市  
ちょっと長めの散歩から戻って満足している顔です

玉木 キョンちゃん(11歳)  
ヨークシャーテリア 越前市  
毛を短く刈ってるけど、かわいいてしょ。高校生のお兄ちゃん  
は私の後氏なの♡

野寺 蹴鞠くん(3歳)  
トイプードル 大野市  
りっぱな犬になるため、絵本を見ながら日々勉強をしています

簡単♡おいしいクッキング♡  
タイ料理の定番 ガパオライス

【材料】(2人分)  
鶏むね肉 ..... 200g  
玉ネギ ..... 1/2個  
パプリカ赤・黄 ..... 1/2個ずつ  
フレッシュパジル ..... 10枚程度  
ニンニク ..... ひとかけ  
ナンプラー ..... 大さじ1  
酒 ..... 大さじ1  
オリーブオイル ..... 大さじ1  
しょうゆ ..... 小さじ1  
砂糖 ..... 小さじ1/2  
黒コショウ ..... 少々  
ごま油 ..... 適量

【準備】  
ニンニク、玉ネギはみじん切りにする。パプリカは長さ半分は半分に切り、縦幅1/2程度に切る。フレッシュパジルは飾り用をよけ、残りは適当な大きさにちぎる。ポウルなどに☆の調味料を合わせておく。お好みの量の白ご飯を皿に盛る。

【作り方】  
①フライパンにサラダ油をひき、半熟の目玉焼きを作る。皿に取っておく。  
②①のフライパンをキッチンペーパーなどで軽くふき、ごま油とニンニクを入れ、中火にかける。香りが立ったら、鶏むね肉を入れてよく炒める。  
③鶏むね肉に十分火が通ったら、玉ネギ、パプリカを加え、さらに炒める。  
④野菜がしんなりしたら、合わせた☆を加え、味をなじませる。ちぎったパジルを加え、軽く混ぜ、火を止める。  
⑤白ご飯を盛った皿に④をかけ、半熟の目玉焼きを載せる。最後にパジルを飾って出来上がり。  
※辛味が大丈夫な人は炒める際、ごま油とニンニクと一緒に豆板器を小さじ1程度加えてください。  
※鶏むね肉は胸肉・モモ肉、どちらでもOK。