



世界の動き身近な話題

中日新聞

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 0776-26-2116・FAX 0776-26-8602
Eメール osanpo@fukuikoho-c.co.jp

日刊

福井県民

ふくいのがぎょ

夏を楽しむ

五感で楽しむ夏 最高の1日を池田町で

昨半夏、福井県池田町と岐阜県揖斐川町を結ぶ「冠山峠道路」にほど近い国道417号沿いにオープンした観光交流施設。そばには足羽川が流れ、豊かな緑に囲まれた広大な敷地に、芝生の広場やウッドデッキなどの自然を楽しめるエリアや、トイレや授乳室も備えるセンターハウス内には「テラスカフェ＆マーケット」がある。そこでは飲み物や軽食が楽しめるほか、味噌や餅など、池田町の農産物を使った加工食品、クッキーやせんべいなどのスイーツ、池田町の木を使った木工製品などがそろう。敷地内からのアクセスが容易な足羽川に架かる「ふれあい橋」近辺は、流れが穏やかな浅瀬で、夏場は川遊びスポットとして涼を求める人々でにぎわう。施設長の杉本樹紀(25)さんは「自然のままの足羽川上流を眺められるのはここならではの。川や風の音などの自然も含め、池田町を五感で楽しんでもらえるスポットです」と魅力を話した。

担当の杉本さん一押し「リバーテラス」。センターハウスの川沿いに位置し、四季折々の風景が楽しめる

「テラスカフェ＆マーケット」の定番メニュー「フォーシーズンカレー」(890円)。野菜がたっぷり彩りよく盛り付けられた人気の一品だ。野菜は季節や入荷状況によって変わり、その時々旬の旬の野菜を味わえる。ご飯は池田町の米を使用している

人気のアイスラテ(450円)。コーヒーマニュアルに使用されているコーヒーマニュアルは、すべて池田町の週末のみ営業する珈琲店「長尾と珈琲」の自家焙煎豆

週末には多くの人でにぎわう川遊びスポット。木陰も多くあり、涼をとるのにぴったり

道のオアシス フォーシーズンテラス
①池田町志津原15-1 ②0778-44-6060
③午前9時～午後5時
カフェメニュー：午前9時～L.O.午後4時30分
ランチメニュー：午前11時～L.O.午後2時30分(なくなり次第終了)
④木曜日(祝日の場合営業)、年末年始 ⑤あり

「神楽かき氷」(1,200円)

冷やし抹茶ぜんまい(880円)

夏も“ジャム勝”で、大人も子どもも遊び倒そう!

福井県が誇る、西日本最大級のスキーリゾート施設「スキージャム勝山」。7/19(土)から「ジャムグリーンパーク」と銘打ち、自然の中での遊びを大満喫できる高原リゾートがオープン。子どもなら皆大興奮の巨大ふわふわ遊具やアスレチック遊具などに加え、夏季限定オープンの水遊び場「恐竜ウォーターランド」が大人気の屋外遊戯施設「わんぱく恐竜ランド」のほか、山の斜面を利用した芝せり、パークゴルフ、テラス付き温水プールなどのさまざまなアクティビティを用意。BBQやバイキングなどのランチも充実。1日の最後には「ホテルハーヴェストスキージャム勝山」に併設された天然温泉で疲れた体を癒やすなど、大人も子どもも思い出に残る1日が過ごせること間違いなしだ。

「わんぱく恐竜ランド」で人気の巨大トランポリンと巨大ふわふわ遊具の「スネルドドンナイザー」

「わんぱく恐竜ランド」に夏季限定で水遊びができる施設が増えバウアアップ。地形の高低差を利用した約30%の滑り台「じゃまTheブーン!」、音楽に合わせて大量の泡が噴き出す「アワアワアワ」(1日4回)が人気。特に年齢制限はないため、親子一緒に迫力満点の滑り台を楽しんだり、泡まみれになって水遊びをしたりと、忘れられない夏の思い出を作ろう

「わんぱく恐竜ランド」横の無料休憩所。エアコン完備で良守の大人のオアシス

みんなとワイワイ盛り上がりたなら屋根付きで雨の日も安心の「BBQガーデン」(写真左)、屋内でゆっくり食事を楽しみたいなら、ホテルシェフの手による手の込んだ料理が約50種類楽しめる「ランチバイキング」(写真中央)、食事は早く済ませて遊びに集中したい人には「ピクニックボックス」(写真右)が人気のファストフードなど、状況に応じて選べるランチがうれしい

恐竜博物館を見学してランチをしたいけど、館内のカフェは満席...という時に利用してほしいのが、恐竜博物館とスキージャム勝山を結ぶ無料ランチシャトルバス。前日までに乗車予約が望ましいが、空きがあれば予約なしでもOK。食べ終わったら、またバスに乗って恐竜博物館に戻れます。車を動かしたくない人にもお薦め! 問い合わせは0779-87-0081まで

スキージャム勝山
①勝山市170-70 ②0779-87-6109
③午前10時～午後6時(グリーンシーズン)
④夏休み期間中は毎日営業
⑤あり
⑥ホームページで情報発信中

中道源蔵茶舗
①敦賀市神楽町1-1-8 ②0770-22-4507
③午前10時～午後6時
④月曜日
⑤ホームページで情報発信中

涼

温泉で湯ったり+あわら産トマトのソフトクリーム

「暑い」だけではなく、エアコンによる「冷え」も気になる夏。温泉にゆっくりつつかると、体の芯から冷えを解消。血行も良くなり夏バテ解消効果も期待できそう。あわら市の日帰り温泉施設「セントピアあわら」は、男女の浴場が週替わりで入れ替わる「天の湯」と「地の湯」という趣の異なる2つの浴場が特長。温泉以外にも種類豊富なメニューが楽しめる「あわら茶屋ふらり」、お土産や地元産の野菜などが買える「セントピアマーケット」、習い事や打ち合わせなどに使えるレンタルスペースなど、充実した館内施設が人気だ。夏はプールや海、キャンプ帰りの利用も増えて一層にぎやかになる。

夏のお薦めは、あわら茶屋ふらりでしか食べられないトマトを使ったソフトクリーム。生乳のベースに地元カメハメハ大農場産の有機栽培トマトのピューレを混ぜ、爽やかなトマトの風味が印象的。「トマトは苦手だが、これなら食べられる」という人も多いそう。トマトに含まれるリコピンは抗酸化作用に優れ、紫外線対策や美肌効果も期待できるとか。温泉とトマト効果で暑い夏を乗り切ろう。

特典「あわら茶屋ふらり」で「トマト」を使ったソフトクリーム「毎日使える」100円割引券進呈! 8月末日まで

セントピアあわら
①あわら市温泉4-305 ②0776-78-4126
③午前10時～午後11時(最終受付は午後10時30分)
※あわら茶屋ふらり
午前11時～午後2時(L.O.午後1時30分)
午後5～8時(L.O.午後7時30分)
④第3日曜日(祝日の場合は翌平日が休み)
⑤あり
⑥ホームページで情報発信中

あわら市のクリーニングシェルターにも指定されている施設。浴場以外は入場無料なので休憩や食事に気軽に利用してみたい

スパイシーが恋しい夏に! インドの宮廷料理がルーツ 世界三大炊き込みご飯「ピリヤニ」

ココナッツミルクをベースにした、スパイシーなスリランカカレーが食べられると人気の福井市御幸の「AK Corner」。世界90カ国を旅した店主が、旅先のレストランや宿で習った本場の多国籍料理を提供する店で、ミシュランガイドにも掲載された定評ある店だ。スパイスカレーのブームの中で、カレー同様さまざまなスパイスを使った炊き込みご飯「ピリヤニ」も注目を集めている。AK Cornerでも毎月期間限定で提供しているが、予約しておかないと早々に売り切れてしまう人気メニューだ。ピリヤニはお祝いの席や特別な日に提供されるイスラム圏の「ハレ」の日の料理で、地域によって作り方や味わいに違いがある。この店が提供しているのは南インド地方で食べられているレシピ。長粒米(バスマティライス)をチキンやトマト、スパイスで炊き込み、フライドオニオンやパクチーをトッピング。味の奥深さとエキゾチックな香り、バスマティライスのバラバラとした食感は、一口ごとに食の楽しみを感じさせてくれる。食事の後の爽快感は、夏との相性ピッタリだ。

店の看板メニューの「スリランカカレー」(1,600円)。週替わりで内容を変えて提供している

スパイシーな味わいを楽しめるのがうれしい。油、ニンニク、ショウガを使わない優しい味わいの「お子様カレー」(600円)もあって、子ども連れも安心。いずれのメニューもテイクアウト可能だ。定番は週替わりで内容が変化するスリランカカレー。このほか「ガバオライス」や「カオマンガイ」など人気メニューがあり、毎月期間限定で提供している。詳しくはSNSで

エーカー コーナー
AK Corner
①福井市御幸4-12-15 ②080-4771-7961
③午前11時～午後2時30分(L.O.午後2時)
④火・水曜日 ⑤あり

店を切り盛りする店主の角明典さん夫妻

出張! 新聞ちぎり絵教室

県内の各所に何うこの企画。今回はあわら市と坂井市、福井市にお邪魔しました。みなさんの素敵な作品を紹介します。

in あわら市「市姫クラブ」

出張!

in 坂井市「春江東女性の会」

in 福井市「ワイワイ喫茶」

葛屋 美枝子さん

つばい なみさん(5歳)

坪井 優子さん

吉澤 君子さん

田嶋 京美さん

五十嵐 悦子さん

田嶋 信子さん

下家 雪枝さん

中嶋 三枝子さん

河野 信子さん

加藤 千鶴子さん

上田 茂代さん

上田 茂二さん

上田 久子さん

加藤 悦子さん

毛利 静子さん

小林 仁美さん

大田 百合子さん

白崎 トシ子さん

中嶋 芳さん

吉田 ツユ子さん

菅寄 久美子さん

田嶋 信子さん

下家 雪枝さん

中嶋 三枝子さん

河野 信子さん

加藤 千鶴子さん

※価格はすべて税込。内容、価格は変更になる場合があります

さんぽみちは皆主の力でできています。「気になるお店や取材してほしい人」など、最寄りの販売店またはさんぽみち編集局へ!