

# 三方五湖

美浜町と隣町の若狭町にまたがる「三方五湖」は、若狭湾国定公園を代表する景勝地です。久々子湖をはじめ、5つの湖は水路でつながり、それぞれ水質や水深が異なることから湖面の色が異なっていて見え、五色の湖と呼ばれています。三方五湖は野鳥をはじめとする野生の生き物たちの生息地としても貴重な場所です。かけがえないその環境を守るため、平成17年にはラムサール条約登録湿地に認定されているほか、平成31年には三方五湖地域が日本農業遺産に認定されています。



# 発刊のいきさつ

美浜町は、昭和29年2月に誕生して以来、豊かな自然と近畿・中京圏との結びつきを活かし、農林水産業と観光産業を中心に発展してきました。また、昭和37年に原子力発電所の誘致を議決、昭和45年の大阪万博に、初めて美浜発電所から原子力の電気を送って以降、今日まで原子力と共生した町づくりを進めてきました。

町では、平成28年度から「第五次美浜町総合振興計画」の将来像「みんなで創り絆ぎ集う美し美浜」の実現に向け、人口減少対策や企業誘致をはじめとする各種施策を推進しています。「美し美浜」には、美浜の自然がいつまでも美しく、食べ物美味しく、そして何よりも「心」を美しく豊かに育んでいきたいという思いが込められています。

この将来像を実現するためには、行政によるさまざまな施策の展開はもちろんのこと、まちづくりの主役である住民の積極的な参画、更には、町民と行政がそれぞれの役割や責任を分担する「協働」が不可欠であると考えています。

美浜町町長 戸嶋秀樹



# CONTENTS

## 「雄大な自然」

- 三方五湖 ..... 2
- 山頂公園、耳川 ..... 4
- 水晶浜 ..... 5

## 「自慢のグルメ」

- 美浜町の特産品 ..... 6
- へしこ ..... 9

## 「大成食文化を東京で発信」

- 熟成魚場 福井県美浜町 ..... 10

## 「大自然を体いっぱい体験」

- はあとふる体験 ..... 12

## 「伝統行事」

- 王の舞 ..... 14
- 早瀬子供歌舞伎、日向水中綱引き ..... 16

## 「行政施策」

- みんなで創り、絆ぎ、集う美し美浜 ..... 18
- 未来をひらき、人と文化を育むまち ..... 20
- 健やかでぬくもりのあるまち ..... 21
- 活気と、にぎわいのあるまち ..... 22
- 豊かな自然環境と心安らぐまち ..... 23
- 快適で安全安心なまち ..... 24
- みんなで築く協働のまち ..... 25

## 「町を挙げて盛り上がる、二大スポーツ」

- 美浜・五木ひろしふるさとマラソン、町民レガッタ ..... 26

- エネルギー新世紀 ..... 28

- 移住・定住への取り組み ..... 30

- 美浜歳時記 ..... 31

- 美浜町イラストマップ ..... 31



# 山頂公園

sanchokeon

レインボーライン山頂公園は360度にわたって  
広がる三方五湖の大パノラマが美しい公園です。



動画で見よう!  
山頂公園



# 耳川

mimigawa

美浜町の豊かな森林から流れる耳川の流域には、  
昔ながらの風景が広がります。



動画で見よう!  
耳川





# 水晶浜

suishohama

水晶浜海水浴場は、「日本の水浴場88選」に選ばれており、美しい海として有名で、毎年県内外から多くの海水浴客が訪れます。砂粒が細かく、きらめく白い砂と澄んだ水が特徴です。

動画で見よう!  
水晶浜



動画で見よう!  
水晶浜夕景





heshiko

# へしこ

へしことは、魚の糠漬けのことです。美浜の冬の重要な保存食で、特に有名なのはサバの「へしこ」。他にもイワシやニシン、フグなどを使用する「へしこ」は、江戸時代中頃が起源と伝えられます。約1年かけて熟成されるその味わいは、冬の若狭を感じさせます。



## 美浜町が全国に誇る、 発酵食品文化の結晶。

美浜町のへしこは、より美味しくするため、隠し味や漬け方、塩加減等に工夫をこらしており、銘柄によって味に特徴があります。

へしこは、各種ミネラルとアミノ酸の絶妙なバランスの上に成り立った発酵食品です。糖のビタミンが新陳代謝に影響を与えることや、鯖等の青魚に含まれるDHA等の効用もよく知られています。血圧抑制にも効果があります。



### 作り方

- ① さばく  
鯖の内臓をきれいに取り除き、腹と表面に塩を振る
- ② 塩漬け  
塩を振った鯖を樽に1〜2週間漬け込む。鯖の体内から水分が出てきたら取り出す
- ③ 本漬け  
鯖の塩を取り除き、醤油等で下味をつけ、糠をまかし、調味料を加えて再び樽の中に重ね入れ、上から重石をして寝かせる
- ④ 樽あげ



### お召し上がり方

- かるくあぶって  
へしこを適当な大きさに切り分け、ぬかを軽く落とし弱火で香ばしく焼き上げます。レタ状態で十分食べられますので、焼きすぎに注意してください。身をほぐしてご飯と一緒に、またお茶漬け、おにぎりの贅沢な具としても美味しくいただけます。
- そのままスライスで  
へしこの旨味をそのまま味わえる食しかたです。ぬかをよく落とし、さっと水で洗って薄くスライスします。お酒のおまけに最適です。さらに、大根のスライスにはさんで食べるとうばりいただけます。

### 「女将の会」 のみなさん

お酒やご飯に  
とってもよく  
合います!



## 和洋折衷、アレンジもいろいろ



### へしこ定食

定食のメインのおかずとして、へしこをいただきます。まずはそのままいただいて、最後にお茶漬けとして味わいます。



### へしこパスタ

イタリアンの食材としてもぴったり。シンプルな味付けが病み付きになるパスタは、地元でも大人気です。



### へしこ寿司

へしこをちょっと贅沢に味わう、押し寿司。かつらむきした大根の昆布で包まれ、上品な味わいを楽しめます。



### へしこサンド

一緒に挟んである卵焼きと大葉が「へしこ」の塩辛さをマイルドにし、さっぱりとした風味に仕上げています。

# 個性的な逸品がズラリ、美浜町の特産品

## 若狭美浜寒ぶり・ひるが響

日向定置網で水揚げされる「若狭美浜寒ぶり・ひるが響」は普通に食べても美味しいブリにさらにひと手間加えた極上品です。厳しいブランド基準をクリアしたブリにのみ与えられた称号です。



へしこだけじゃない!?  
美浜町の発酵熟成食文化。

### 美浜塩熟ブリ（塩鰯）

美浜町では、昔から伝わる発酵熟成食の文化が残されています。「塩鰯（しおぶり）」もその一つ。日向地区に伝わる料理で、正月の神事に配られます。毎年年末にとれる10キロ級の立派なブリを塩漬けし、旨みを凝縮。タンパク質の熟成発酵がすすんだブリは、生のものよりも旨味が増し、格別です。

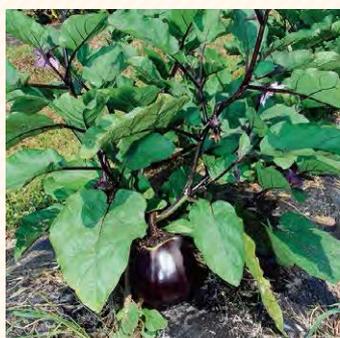


## 美浜熟成魚

獲れたての魚には旨み成分であるイノシン酸やグルタミン酸が少ないと言われています。そこで魚を寝かせて、旨みを増す熟成魚が注目されています。美浜町ではきちんと衛生管理された環境で熟成を行い、獲れたてよりも格別に美味しい美浜熟成魚のブランド化に取り組んでいます。町内の加工場から「熟成魚場 福井県美浜町（P10参照）」へ出荷され、県外のお客様からも喜ばれています。



## 美浜熟成魚



## くぼ丸なす

2014年「伝統の福井野菜」に認定された「くぼ丸なす」。小ぶりなナスで、久保地区ではぬかに漬けて保存し、冬にこうじなどで味を付けて食べていたそうです。地域活性化の起爆剤として加工品開発にも力を入れています。



## ジビエ

美浜町では年間シカ約900頭、イノシシ約600頭（2015年実績）が捕獲・駆除されています。駆除したイノシシやシカの獣肉を有効活用し「ジビエ料理」として一部の飲食店などで提供していたり、イベントなどで振る舞われたりしています。

## 若狭ぐじ

昔から高級食材として重宝されてきた「若狭ぐじ」。「若狭焼き」は、背開きにしたぐじの鱗を落とさずにそのまま焼き上げる調理法で、町内の飲食店で楽しむことができます。その他にも蒸し物、揚げ物など多彩に調理され、多くの人々を魅了し続けています。



# 美浜町の熟成食文化を 東京で発信！



熟成させた魚をいただく、という美浜の食文化を東京で発信



落ち着いた雰囲気の中で、美浜町を味わっていただけます

## 熟成魚場 福井県美浜町

住 所／東京都中央区日本橋2-7-1 東京日本橋タワー地下1階  
電話番号／03-3527-9696  
営業時間／午前11時～午後3時(ランチ)(ラストオーダー午後2時30分)、  
午後4時～午後11時30分(ラストオーダー午後11時)  
定 休 日／不定休  
アクセス／日本橋駅 直結(銀座線・東西線・浅草線)、東京駅八  
重洲北口より徒歩6分(JR線、丸ノ内線)



もちろん、へしも提供。東京でも大人気の一品となっています

## 美浜町の食が、 東京で大好評。

美浜町では、農林水産物の消費減少、価格低迷等の課題に取り組むために、首都圏への販路拡大事業を展開してきました。

平成27年6月には、株式会社 fun function(ファンファンクション)が運営するアンテナショップ型居酒屋「熟成魚場 福井県美浜町」が、東京日本橋にオープン。同社とは連携協力協定を締結し、「美浜ブランド」の魅力向上と、双方の持続的な発展に努めています。

「熟成魚場 福井県美浜町」では、美浜の魚や米、野菜等の産品を使った料理が提供されているほか、町の情報発信や人材育成等において連携を図っています。

## 【株式会社 fun function】 代表 合掌 智宏さん

ご当地酒場プロジェクトというこれまでにない新しい取り組みを中核事業として、事業展開をしております。美浜町の生産者の方のこだわり、まだ見ぬ食文化を伝えて提供すること、食材と産地のファンを作る。これが、ご当地酒場のプロジェクトの使命だと思っています。





【美浜町漁業協同組合】  
谷口 芳哉さん

流通を市場だけに頼らず、直接販売をすることによっての消費拡大や付加価値を付けることが出来ないかということで、合掌社長さんにお会いさせていただきました。東京のお店を訪れたお客様が、美浜町に興味を持っていただき風光明媚なこの地へ訪れていただけるのではないかと、夢はふくらみます。ぜひ、自慢の『美浜の魚』を食べていただきたいと思います。



【秋山ファーム】  
秋山 健一さん・和子さん

私たちは、夫婦で力を合わせて「安全・安心」を常に心がけながら野菜作りを続けてきました。東京のお店では、たくさんのメニューとともに、私が栽培した野菜を使っていたのですが、これからもお店の方やお客様のニーズに合わせた安全で、安心して食べられるおいしいお野菜を提供していきたいと思っています。



新庄わいわい楽舎の皆さん

私たち、新庄わいわい楽舎が栽培している「おいしい水」で育てたこだわりの「やまびこ米」を「熟成魚場 福井県美浜町」で利用いただき嬉しく思います。ファンファンクションのスタッフの方が美浜に来られて、実際に一緒に汗を流したことも素晴らしい経験となりました。これからも美浜の美味しい食文化をどんどん発信していきたいと思っています。



ファンファンクションのスタッフが美浜町を訪れ、一緒に農作業を行った時の模様

【美浜町生産者連絡会 会長】  
宮下 いずみさん

ファンファンクションの皆様と、美浜町の農業・漁業・加工業など生産者との交流により、地元の私たちが気づかなかったふるさとの魅力に気づかされることがよくあります。東京で人気に火が付いた熟成魚を美浜のお客様に召し上がっていただく機会も多くなりました。今後も、お互いに刺激を受け続けながら良い関係を築いていけることを願っています。





魚の美味しい  
食べ方も  
学べます!



【丹生体験部会 会長】  
浜野 道明さん

## 漁業体験

長さ1350m、幅100mというスケールの大きな若狭地方の伝統漁法「大敷網漁業」を体験できます。



haatofuru taiken  
はあとふる体験

### 素顔の美浜に 出会える

「若狭美浜はあとふる体験」は、美浜町の自然や産業、文化、食を体験できるプログラムです。農業や漁業などの町の産業者の生業や経験を生かし、平成16年に、若狭美浜はあとふる体験推進協議会が発足しました。現在、農業漁業体験、味覚体験、自然・アウトドア体験、工芸・歴史文化体験など7種類のプログラムが用意されています。へしこの町美浜ならではの「へしこ料理体験」、若狭湾で大敷網漁の漁船に乗っての「漁業体験」など、どのプログラムも美浜らしさが詰まっていて、普通の観光旅行では体験できない美浜の魅力に触れることができます。

「素顔の美浜に出会える」をコンセプトに、美浜のありのままの暮らしを感じていただき、訪れる人々と地域の人々が体験交流を行う。自然や風景を守り、伝統や文化を伝え、食を育み、互いが心高まる、そんな素敵なプログラムをぜひ体験してみてください。



田舎の人の  
心を感じて下さい

## 農林業体験

農家にて普段の生活を体験。稲刈り作業や乾燥作業など農家の方と一緒にいきます。

【農業者の会 会長】  
長谷川 啓さん



人と人の  
心響きあう時間を  
大切にしています

## 民泊体験

ありのまま田舎生活を体験できるホームステイ。心温まるゆったりとした時間を過ごせます。

【みはま民泊協議会 会長】  
樋下 伸嗣さん

独自の発想で、  
旅の思い出になる  
作品作りに挑戦して下さい



【森と暮らすどんぐり倶楽部】  
松下 照幸さん

「つる細工作り体験」では、多種多様なつる性植物の特性を学びながら、世界に一つだけの作品を作ります。



古き良き炭焼きの  
魅力を感じて下さい

昔ながらの「炭焼き体験」。この体験から環境を学び、最後は炭焼きで焼いた山の幸を試食できます。

【菅炭焼きの会 会長】  
浜野 健治さん

## 工芸・歴史体験

一致団結して、  
チームワークの  
大切さを学びましょう



## 自然・アウトドア体験

美浜町の町技「ボート」を体験。正式なコースで500mのレースに挑みます。チームワークの大切さを学べます。

【美浜ボート倶楽部 会長】 玉井 正典さん

