



北陸観光情報 第1弾

福井県編①

福井県の地勢は、大きく嶺北と嶺南に分かれています。かつて、越前国、若狭国と呼ばれていた地域です。越前は北陸道の入り口として、源平の戦い、南北朝の争乱、応仁の乱、一向一揆、天下統一の戦いなど、数々の戦乱の舞台となってきました。若狭は大陸からの文化を迎え入れる玄関口として発展してきました。豊かな食材に恵まれ、朝廷へ食材を納めていた時代から受け継がれている逸品に出会うこともできます。7月、8月の2号にわたり、様々な角度から福井県の魅力を紹介します。

水が結ぶ関西と関わり

関西に住んでいる人たちにとっては、春を迎える行事として親しまれている奈良・東大寺の「お水取り」。毎年三月一日から二週間の間続けられる、修二会しゅにえという法会の中の行法のひとつです。実は、この「お水取り」に先だつ三月二日に、小浜市の鵜の瀬で「お水送り」が行われます。

修二会は、東大寺の初代別当・良弁僧正の弟子である実忠和尚によって752年に始められました。東大寺要録には、修二会のために実忠が全国の神々に法要を願ひ出たところ、若狭の遠敷明神だけが魚釣りをしている遅刻し、修二会があと二日で終わる三月一二日の夜中に現れたそうです。遠敷明神はお詫びとして若狭から香水を用意してきたと言い、二月堂の前で祈願すると大岩が割れて、白と黒の鵜が飛び出し、穴から泉が湧き出しました。これが若狭井と名付けられ、今も二月堂の前に残っています。三月一二日の夜、この若狭井から香水を汲んで本尊の十一面観音に供えられることから「お水取り」と言われています。「お水送り」は、若狭から奈良まで水が流れてゆくのに十日間かかるので、三月二日に行われるとのこと。福井県をとて身近に感じることができると言えます。

鯖街道

若狭という地名は朝鮮語のワカソ（往来の意味）がなまったと言われています。その名の通り、古代の若狭では、日本海の潮流に乗って大陸から人と物と文化がこの地に入り、ここから都へと向かってゆきました。

海の幸にも恵まれた若狭は、飛鳥・奈良の時代から朝廷に食材を提供する御食国みけくにとして重要な役割を担っていました。若狭から京へ海産物を運ぶためにいくつかの街道が整備されてゆきました。特に、庶民の味として需要が多かった鯖を運んだことから、鯖街道と呼ば

ばれています。鯖は、「鯖の生き腐れ」と言われるほど足の早い魚ですが、一塩した鯖を夜通し歩いて運ぶことで、京都に着いた頃にはちょうど食べ頃となったそうです。交通機関が発達していなかった時代ならではのエピソードです。人足たちは「京は遠ても十八里」と唄いながら、夜通し歩いたと伝えられています。

最も多く使われたのは小浜から熊川を経て朽木、大原、八瀬、京都に入るルートでした。熊川宿は宿場町として栄え、現在でも当時のたたずまいを残した建物や地元の味を楽しめるお店があります。1

996年には、国の重要伝統的建造物群保存地区に選定されました。歴史ファンにとって根来坂が有名です。

1570年、織田信長が越前の朝倉氏を攻めたとき、近江の浅井軍との狭み撃ちに遭って、信長軍の殿を務めていた羽柴秀吉と徳川家康がこの峠を越えて京都へ退却した「金ヶ崎の退き口」の舞台です。



お水送り



鯖街道起点

⑤ 奈良東大寺の「お水取り」に先がけ行われる「お水送り」は、奈良と若狭が昔から深い関係にあったことを物語る行事。

⑥ 若狭の海産物を京都や奈良に運ぶ幾つものルートがある鯖街道。起点を象徴した「京は遠ても十八里」のプレートがある。

福井の食材

世界的に有名なお米の銘柄「コシヒカリ」。コシヒカリは、33年連続で、国内作付面積日本一を続けていますが、実はコシヒカリは昭和三十一年に福井県農場試験場で生まれたものです。越の国に光り輝くという願いを込めて名付けられたコシヒカリ。おいしさの秘密はデンプン中のアミロース値やタンパク質の含有率が日本人の食味に合致していることにあります。今や日本への米の輸出を目指しているアメリカの米農家もコシヒカリ品種の栽培に挑戦するほどです。

今が旬のウナギは三方五湖の天然青ウナギが有名です。地元では口細青ウナギと呼んでいます。湖底の泥に頭を突っ込んで餌となるゴカイを食べるため口が細くなったと言われています。タレで焼くかば焼き、塩で焼く白焼き、う巻き、肝焼き、肝吸い、骨の唐揚げ（骨せんべい）などウナギ一匹から多彩な味が楽しめます。

ブランド品の若狭ふぐは天然環境に近い天畜状態で養殖します。若狭は北限の養殖産地であり、海水温が低いため他地域より成育期間が長く、身が締まり脂ののりが良くなるそうです。若狭ガレイは卵巣だけを残して内臓とエラを取り、薄塩を振ります。その日の午後から天日に干し、そのまま一晩おいて夜風に当て朝まで干すことで味が増します。旬は一月頃。レンコダイの笹漬け、鯖のへしこも左党に人気です。山の幸では、大ぶりの梅とその加工品である梅ワイン、風味豊かなそばを大根おろしでいただく福井ならではの

おろしそば、そのほか、わき水を使った葛、地酒と豊かな自然が育む本物の味がたくさんあります。是非、機会を設けて福井の食材を味わって下さい。その味覚から福井のファンになる方も多いのではないのでしょうか。

福井県大阪事務所

大阪市中央区瓦町2の2の14

06・6231・1023

掲載の記事・写真・イラスト等の全てのコンテンツ無断複写、転載を禁じます。

(株) ファッションビジネス・御堂筋新聞