



福井県
ふくどんけん

どんどん
食べよう!
令和元年
版

福井本

福井県公式ガイドブック



定番からご当地丼まで

令和最強の旨い丼!

ピックアップ! 福井掲載カテゴリー

海鮮丼/うな丼/カツ丼/肉丼/バラエティ丼/
天丼/ベジ丼・カフェ丼/洋食丼/玉子丼/中華丼



【特集】海・湖・山・里・川へのやさしさを目指して。

みんなで考えたい、海洋ごみの問題。

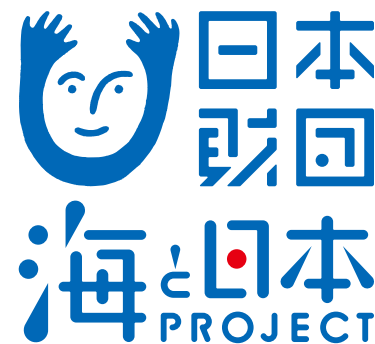
【対談】日本財団 海野光行 常務理事 × 福井県 野坂昌之 実行委員長

海・湖・山・里・川へのやさしさを目指して。



福井県

ふくどんけん



海の未来を変える挑戦

主催 / 福井県プロジェクト実行委員会

☆詳しくは...

福井県 検索



福井県は、さまざまな恵みをもたらしてくれる福井の自然を取り巻く環境を、今一度見つめなおしたいと思います。

例えば、最近注目を集めている海洋のプラスチックごみ問題。街中に捨てられたプラスチック等のゴミが川から海へと流れ込み生きものに及ぼす深刻な事態は、福井の海にも無関係ではありません。

私たちは『海・湖・山・里・川へのやさしさを目指して』という新しいスローガンのもと、プラスチックゴミのポイ捨てをなくし、環境にやさしい循環型社会をつくるための活動に取り組んでいきます。

美しい福井が物語る豊かな福井の自然とそこに息づく生態系を子どもたちに引き継ぐために、おいしい笑顔を未来へ巡らす循環型・幸福県を目指します。



海・湖・山・里・川への やさしさを目指して。



福井県内で行われた、一斉清掃活動「海ごみゼロウィーク」の活動風景

海ごみゼロウィーク

UMIGOMI Zero WEEK

みんなで考えたい、海洋ごみの問題。

“海洋ごみを減らすプロジェクトが進行中!”

海と日本プロジェクト in 福井県実行委員会では、日本財団が『海と日本PROJECT』で取り組む海洋ごみ対策プロジェクト『CHANGE FOR THE BLUE』の一環として、次世代を担う子どもや若者を対象に、海洋ごみ問題について考え、削減するための運動を進めています。2019年度は、『海ごみゼロウィーク』『海ごみゼロアワード』『海ごみゼロ国際シンポジウム』の3つの活動をベースに、県内の海で一斉ごみ拾いをしたり、海洋ごみ削減につながる優れた活動を見つけ出したりしています。

海と日本PROJECT in 福井、海洋ごみ対策プロジェクト『CHANGE FOR THE BLUE』活動。

子どもたちを中心に海への関心や好奇心を喚起し、海の問題解決に向けたアクションの輪を広げることを目的に、日本財団が旗を振り、オールジャパンで推進する『海と日本PROJECT』。5年前に立ち上がり、2018年夏には47都道府県で1500件を超えるさまざまなイベントを開催しました。今年も、福井県をはじめ全国各地で、海と親しむ活動が実施されています。

みんなで参加しよう、『海と日本PROJECT』

“今知っておきたい、海洋ごみの基礎知識”

そもそも海洋ごみってなに？

海洋ごみとは、海岸に打ち上げられた漂着ごみや海原を漂う漂流ごみ、海底に沈んだ海底ごみの総称のこと。海洋ごみの8割は、意外にも私たちが暮らす街で発生した生活ごみが占めているといわれています。

どんな海洋ごみがあるの？

釣り糸など海で使う道具をはじめ、ペットボトルやレジ袋という日常的なものも多く含まれています。なかでも一度海に流れてしまうと半永久的に分解されないプラスチックごみは、世界的に問題視されています。

海洋ごみの自然への影響は？

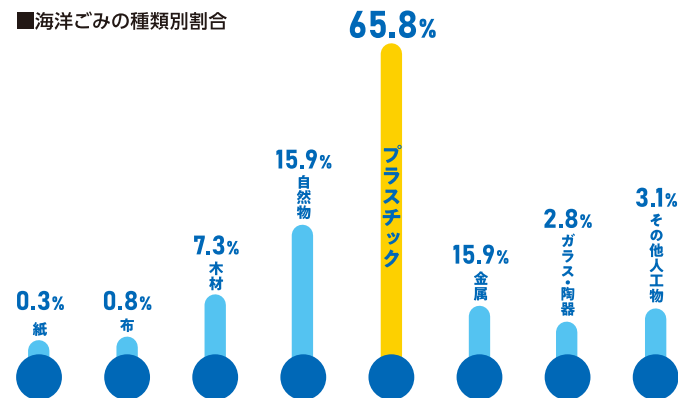
海に住む生きものが誤ってプラスチックごみを食べたことで死んでしまう事例が、世界中で報告されています。また、具体的な影響はまだ明らかではありませんが、プラスチックごみが太陽光などで劣化して5mm以下となったマイクロプラスチックを魚が食べてしまい、それを口にする私たちにも悪影響があるのではと懸念されています。

海洋ごみは、私たち一人ひとりの生活と密接な関係にあるものです。海洋ごみの問題を知ること、海をキレイにするアクションにつなげましょう。

海洋プラごみの総量 **800万t/年**
このままだと魚の総量を上回る恐れが...



■海洋ごみの種類別割合



■海洋ごみ事情



豊かな海を 次世代へ引き継ぐために、 できることを考え、 始めていこう。

日本財団 海野光行 常務理事 × 福井県 野坂昌之 実行委員長

正しい知識を持って取り組む、 海洋プラスチックごみの問題

野坂 近年、海洋環境汚染とその対策が深刻な問題となつています。そうしたなか『海と日本PROJECT』や『CHANGE FOR THE BLUE』の推進に力を尽くされている日本財団の海野常務理事に、詳しいお話をお聞きしたいと思います。

海野 ここ数年、私たちが出すごみが許容範囲を超え、海洋にいろいろな影響を及ぼしています。クジラや海鳥などのお腹からプラスチックが出てきたり、マイクロプラスチックを魚が食べていたりするなど、いろいろなことが表面化しており、このまま進むと、もしかすると人体に影響を及ぼすような深刻な状態になりつつあると感じています。
野坂 福井県はきれいな海に恵まれており、県民の皆さんはそんなに海洋汚染が進んでいるとは思っていません。もしかしたら、

海野 まず一番大事なのは、一人ひとりが、海洋ごみがなぜこんなに増えているのかを正しく知ることです。そのために私たちはいろいろな関係機関と手を組みながら、科学的な調査を行い、データを収集し、それをベースにして



広く情報の開示を行なっています。

例えば、実は海洋ごみは海水浴に行った人たちからではなく、その約8割が私たちが暮らす街から川をつたって流れていきます。『海と日本PROJECT』や『CHANGE FOR THE BLUE』では、そういった現状をつまびらかに伝え、県民の皆さんの行動につなげてもらえたらと思っています。

プラスチックフリー容器など、 福井にリーダーシップを期待

野坂 先日、日本で開催されたG20でも、海洋ごみ問題が今後の課題のひとつになりましたね。

海野 軽井沢で開かれた『G20持続可能な成長のためのエネルギー転換と地球環境に関する関係閣僚会合』に私も出席させていただきました『CHANGE FOR THE BLUE』についてご紹介させていただきます。

これからG20各国で事例をつくるのが大事ですが、足並みを揃えるのはなかなか難しいでしょう。政府主導でできないところは民間主導で進めるなどして実効的なデータを積み重ね、ひとつのモデルとしてアピールすることが

日本でも必要だと思います。

野坂 そうした取り組みの一方で、日本では今年10月から消費税が10%になり、飲食業界ではお持ち帰りが軽減税率で8%の据え置きになるため、プラスチック容器を使ったお持ち帰りが増えそうです。

実は、福井県では現在、プラスチックフリーの『B Bボウル』(※)という容器を、参加店舗で使っていたり、容器を、呼びかけているところです。

海野 プラスチック容器をリサイクルしやすいものにされたり、自然に還元するものを使っていたりすると、よいものになるのは良いことですね。そういったところで飲食業界はリーダーシップをとれるところにいるので、福井県さんにはそうした取り組みをどんどんすすめていただきたいと思います。

※『B Bボウル』

竹とサトウキビの絞りかすを利用して作った自然素材の容器で、土の中に入れて90日間で自然分解されるバイオ容器です。



●海野光行(うんの みつゆき)
日本財団 海洋事業部 常務理事

1990年に大学卒業後、日本財団(当時は日本船舶振興会)に入職。財団の広報、国内の公益事業を担当した後、2000年に海洋事業部に配属。以降18年間にわたり、国内外の海洋に関するプロジェクトに従事。2011年からは常務理事として海洋部門を統括し、「次世代に海を引き継ぐ」をテーマに事業を展開している。

海野 『CHANGE FOR THE BLUE』は11月で1周年を迎えるので、そのときにフォーラムを開き、今後のプラットフォームとなるようなものをつくりたいと思っています。

野坂 11月には、福井県も地元で大きなイベントを開きます。そこで『BBボウル』を使い、お客さまに「なぜプラスチックフリーが重要なのか」を伝えていきたいです。

海野 先ほども触れましたが、やはり一番大事なことは人の心のありようです。

うです。人の心を変えるきっかけのひとつになるのが、福井県の活動でしょう。実際に井を作ってくださる店主の皆さんが、井と一緒にメッセージをお客さまにどう渡すかがポイントになるのではないのでしょうか。

野坂 そうですね。飲食業界はもちろん、お客さまにも広く思いが浸透していくようにしたいです。

海野 私は以前、福井県の小浜にお邪魔したことがあります。そのとき、小浜から京につながる鯖街道の話をお

いました。福井には古くから海と陸をつなぐ文化があり、福井県のスローガンにもありますように海・湖・山・里・川などいろんな自然のつながりがあります。このつながりを大切にしてきた県民の皆さんの思いを引き出すようなプログラムも、福井県の活動の中にぜひ入れていただけたらと思います。

野坂 これからぜひ取り組んでいけたらと思います。今日は、ありがとうございました。



●野坂昌之(のさか まさゆき)
福井県実行委員長

有限会社あまから代表取締役
2015年、福井県プロジェクト実行委員長に就任。
自然素材の容器『BBボウル』を利用して、プラスチックフリーのイベントを立ち上げる。

海洋ごみへの心のありようを変えていく、さまざまな活動

野坂 日本財団『海と日本PROJECT』と『CHANGE FOR THE BLUE』の取り組みについて教えてください。

海野 『海と日本PROJECT』は、日本人の海離れが進むなか、子どもにもできるだけ海に親しんでもらおうということで5年前に始まりました。そのなかで、昨今の海洋ごみへの関心と国際的な高まりから始まったのが

『CHANGE FOR THE BLUE』です。海洋ごみ問題を解決する鍵は心の問題だと思っていて、国民一人ひとりの心のありようを変えていく活動を行っています。

野坂 まず人の気持ちを変えていくことが大事なんですね。

海野 そうです。もし福井県さんがプラスチックフリーの容器を使われるときは、飲食店の店主の皆さんはなぜこの取り組みが必要なのかを、料理だけでなく、その想いとともにお客さま

にお伝えする役割を果たしてほしいと思います。

野坂 お話をお伺いして、きちんと海洋ごみの問題を知った上でこの問題に取り組みなくてはという思いが強くなりました。

11月に開かれるイベントを、人の心をかえるきっかけに

野坂 これから予定されている活動について教えてください。



2 浜の活井...2,700円



MAP P101 B-5



定置網元が営む宿の新鮮素材の丼

3月から10月までの定置網で水揚げした朝獲れの新鮮な海の幸を楽しめる。網元直営の宿だからこそ珍しい素材と出会うことも!? 予約なし、食事のみの利用可。一度行ったらまた来たいこと、間違いなし。

網元の宿 あお来

☎0778-48-2575



南条郡南越前町糠長島106-1-6
 ☎10:00~18:00
 ☎12/31、1/1、不定休あり
 🅇5台



1 漁火丼...1,500円



MAP P102 F-2



新鮮な海の幸が満載の豪快な丼

日本海さかな街内にあり海鮮丼や海鮮焼などを楽しめる。お店が自信を持っておすすめする漁火丼は、日本海の味覚の王者・ズワイガニをメインに、近海の魚を贅沢にちりばめた豪快10種盛の丼。ぜひ、ご賞味あれ。

味世司

☎0770-21-3829



敦賀市若葉町1-1531
 日本海さかな街内
 ☎10:00~17:30
 🅇日本海さかな街に準ずる
 🅇300台



4 特上海鮮丼...2,380円



MAP P102 F-2



特上ネタを豪華に盛り合わせた極上の逸品!

新鮮な魚介類が自慢の人気店。特上海鮮丼は、選りすぐりのネタを惜しみなく乗せた極上丼。鉄板焼き、旨みたっぷりの干物など豊富なメニューも美味。敦賀港近くの赤レンガ倉庫内にあり、散策がてら立ち寄りたい。

赤レンガ 生け簀の甲羅

☎0770-47-6338



敦賀市金ヶ崎町4-1
 赤レンガ倉庫内
 ☎(日・月・火・木)
 11:00~17:30(L.O.)
 (金・土)11:00~14:30(L.O.)
 18:00~20:00(L.O.)
 🅇毎週水曜日 🅇50台



3 若狭の漁師丼...2,484円



MAP P104 F-3



美味しさはもちろん!豪華さ一番!!

生簀に群泳する季節の活魚を目の前ですくい上げ調理してくれる割烹料理店。若狭ならではの地魚がボリューム満点の丼は、サイドにお寿司を添えた上品な逸品。ただの丼がされど丼に変わる一瞬を堪能しよう。

いけす割烹 雅

☎0770-53-1678



小浜市香取107
 ☎11:30~14:30
 11:30~22:00(L.O.21:00)
 🅇毎週火曜日(祝日の場合は営業)
 🅇12台
 (他、無料市営駐車場利用可)



若狭路ご膳...[若狭路ご膳]提供店 [浜の活井]提供店

海鮮丼

プリプリで美味しい、新鮮な海の恵み。



中華丼

トロ〜つとそのコクと旨みが絶品。



9 豪華おどろきかに玉御膳...1,850円 (10月以降価格変更予定) MAP P95 A-2



かに玉、カニコロケ、あら汁の豪華さに驚き！
ふわふわのかに玉丼に、かにの身がつまったコロケ、
具だくさんのあら汁付き。一番人気のメニューだ。東尋坊
の土産店の2階にあり、日本海や神の島 雄島を眺めなが
ら食事ができる。椅子席、座敷あり。

潮騒の館 やし楼 ☎0776-82-5100

坂井市三国町安島64-1 (東尋坊)
 9:00~16:00 (L.O.)
 年中無休 100台

8 藤八丼...1,290円 参考路ご膳 MAP P103 D-3



えび天、豚カツが踊るいいとこどりの玉子丼
鶏肉と野菜の旨味をとじこめ、とろりとからめた玉子の中
には、なんとえび天や豚カツが！店名の『藤八』を井名に
掲げるだけにふさわしい、まさにお店を代表する味。これ
はもう迷わずチョイスすべし。

五馳走屋 藤八 ☎0770-32-2255

三方郡美浜町河原市18-10-3
 11:00~14:00
 17:00~21:00
 毎週木曜日 6台

~海・湖・山・里・川へのやさしさをめざして~ ふくいが誇る風土めぐり⑭

●かずら橋

足羽川溪谷にかかる、全長44m、高さ12mの吊り橋
です。シラクチカズラで作られた吊り橋は踏み板のす
き間が広く、独特の揺れもスリリング。周囲は樹木が
うっそうと生い茂り、橋の真ん中
から眺める景色
は、絶景です。
かずら橋の下には
溪流に沿って遊
歩道があり、足
羽川のせせらぎに
も心癒されます。

10 和伊和伊親子丼...1,000円 参考路ご膳 MAP P103 C-6



これが親子丼!? ありそうでなかった創作丼
「必ず笑顔で帰れるお店」の和伊和伊亭が自信を持って
提供するオリジナル丼。唐揚げ大好きマスターが試行錯
誤し、甘酸っぱい中華風のタレをアクセントに。地元産
のお米、とろとろ温泉玉子とも相性抜群だ。

和伊和伊亭 ☎0770-62-2611

三方上中郡若狭町三宅93-4-1
 11:00~14:00
 17:30~22:00 (L.O.21:30)
 毎週火曜日 27台

お料理 やまとも	74
株式会社 やまに	17
うどん坊 山むろ	64

ゆ 遊庵	55
そば処 裕心	43

よ ヨーロッパ軒総本店	51
旬彩厨房 吉のぶ	20
民宿・御食事処 与利尻	27

ら レストラン喫茶 来人館	51
大衆酒場 ラドン	64
かわだ温泉 ラポーゼかわだ	28

わ 和伊和伊亭	88
若杉末広亭	72
ホテル 若杉本館	47
若竹食堂	52
喜楽居酒屋 和よし	18
喫茶 椀椀	72



2019年8月発行
 発行/ 福井県プロジェクト実行委員会(事務局/ 福井テレビコンテンツ事業部)
 〒918-8688 福井市問屋町3丁目410 Tel.0776-21-2240

◎本書は制作時(2019年7月末日現在)のデータをもとに作られています。料金も制作時の税込価格を基本としていますが、消費税率の引上げ等による事情で変更になる場合がありますのでご了承ください。
 ◎料理の写真は原則として取材時の食材を使った井です。井に用いる食材は季節などにより異なる場合があります。
 ◎本書発行後に料金や営業時間、定休日、メニュー等の営業内容が諸事情により変更になることや臨時休業で利用できない場合があります。おでかけの際には電話等で事前にご確認されることをお勧めいたします。なお、掲載された内容による損害等は補償いたしかねますので、あらかじめご了承くださいませよう願いたします。

*本書の取材・執筆にあたり、ご協力いただきました関係各位に厚くお礼申し上げます。

待望の福井県フェス開催!

令和最強にして最高な井 9.98スタジアムに集結!!



◎写真はイメージです。



2019福井県フェス in 9.98スタジアム

令和元年 **11.9 sat - 10 sun** 10:00-16:00

会場 **9.98スタジアム** (福井県営陸上競技場) 前広場

主催: 福井県プロジェクト実行委員会

お問い合わせ 福井県プロジェクト実行委員会 事務局 tel.0776-21-2240 (福井テレビコンテンツ事業部)

☆詳しくは...

福井県 検索

