

福井  
あのまち  
この町  
WAKASA AREA INFORMATION

2024.1.16 冬号

海の幸のおいしいシーズン到来

御食国・若狭の  
みけつくに

冬の味覚を  
食べ尽くそう

## CONTENTS

- 2面 海の幸の宝庫・若狭湾の秘密を探る
- 3面 越前がに・甘えび・若狭まはた  
創業300年の老舗「三宅彦右衛門酒造」
- 4面 若狭かれい・若狭の寒ぶり・小浜よっぱらいサバ  
創業300年の老舗「とば屋酢店」
- 5面 若狭ふぐ・ふくいサーモン・敦賀真鯛  
創業300年の老舗「津田孫兵衛」
- 6面 若狭ぐじ・天然うなぎ  
特産水産物加工品「へしこ」「おぼろ昆布」「焼き鯖すし」
- 7面 若狭の素材を生かした地酒・地ビール・梅酒
- 8面 若狭エリアマップ

福井県から京都府にかけて海岸地形を形成する若狭湾。

日本海側では珍しい大規模なリアス式海岸のため、湾内は冬場でも波が穏やかなうえ、河川を通じて流れ込む栄養分などが豊富なことから、水産資源の豊かな漁場が広がっています。また、養殖業も盛んに行われ、その品質の高さは折り紙付きです。

福井県や自治体、地域の漁業協同組合は自信を持って届けられる自慢の魚たちのブランド化を進めており、今回は、こうしたブランド魚を中心に若狭の冬の海の幸を紹介いたします。

「御食国・若狭」の本領発揮となる冬の味覚をどうぞ、ご堪能あれ。

電気新聞地域版





# 何故、若狭湾は海の幸の宝庫と呼ばれるの？

## その1

### 複雑な地形が海のゆりかごを形成

若狭湾は日本海の大陥没湾となっており、西の丹後半島先端の経ヶ岬と東の越前岬とを結んだ線で外洋と区分され、間口約70キロメートル、海域面積は2657平方キロメートルに及びます。水深は最も深いところで260メートルを超えますが平均水深はおおむね100メートルで、ほぼ同じ海域面積を持つ富山湾と比べると貯水量は5分の1程度にとどまります。一方で、海岸線は典型的なリアス式で複雑に入り組んでおり、海岸線の延長は富山湾のおよそ1.5倍となる約560キロメートルにもおよび、湾奥に点在する藻場や砂浜は魚にとって絶好の海のゆりかごといい、産卵場、保育場、餌場となっています。

若狭湾の沖には対馬暖流が流れ、アジやサバ、ブリなど暖海性の魚が回遊していますが、対馬暖流の厚さは対馬海峡などの影響で水深200メートルまでとされ、それより深いところは年間を通して水温5度以下の冷たい海水で、甘エビやカレイなど冷水性の魚介類が生息しています。

また、河川から日本海に流入する低塩水は他の大型湾



では湾外の海水と混合しながら対馬暖流に乗って分布していきますが、若狭湾では複雑に入り組んだ枝湾で滞留した後、さらに湾の中央部に閉じ込められ、その後外海水に希釈されていきます。陸域からの栄養素やミネラルが湾内に閉じ込められ、濃縮されることにより、豊かな生態系をつくり出しているわけです。この結果、若狭湾内で水揚げされる魚介類は200種近くになります。

## その2

### 漁場が港から近く、新鮮なまま水揚げできる

魚群が濃い若狭湾ですが、港から漁場までの距離が近いというのが最大の特徴と言えます。早朝に出漁して昼過ぎには帰港できるぐらいの距離なので、獲った魚を新鮮なまま持ち帰って競りに出せるのです。

加えて、漁業に従事される方々は鮮度管理に気を

使っています。獲った魚は船上で活け締めして冷たい海水に入れ、新鮮な状態のまま持ち帰ってきます。地元ではアジやイワシといった鮮度の落ちやすい青魚を刺身で食したりしますが、漁場の近さと徹底した鮮度管理があつてこそ提供できる食材といえるわけです。

## その3

### 地形を生かした多様な漁業が発達

福井県ではかつてまき網漁によってサバやイワシなどを多く獲っていましたが、現在では沿岸での採介藻や定置網、沖合での底曳き網など多様な漁業が発達しています。また、入江の中は冬の日本海の荒波の影響を受けづらいため養殖業も古くから盛んに行われています。波が穏やかなリアス式海岸という地形が養殖の適地であることに加え、山間部の栄養が河川から流れ込むことで、生きものが住みやすい豊かな漁場となっているからです。

トラフグやマダイなどが有名ですが、いずれも「若狭ふぐ」「敦賀真鯛」として出荷され高い人気を誇っています。また、近年はイワガキやサーモン、マハタなど新たな魚種にも挑戦。サーモンは「ふくいサーモン」、マハタは「若狭まはた」としてブランド化しています。さらには、酒粕を飼料に配合した「小浜よっぱらいサバ」の飼育にも取り組んでいます。



# 冬の味覚の王者 越前かに

繊細で甘みのある身が  
舌をうならせる



冬の味覚の王者と言えはほとんどの人が「カニ」と声を揃えます。福井県で水揚げされるズワイガニは「越前がに」と称され、全国で唯一の皇室献上ガニとして有名です。

越前がにの漁場は、若狭湾沖と越前海岸沖にあり、豊富な餌と冷たい海水で育ちます。殻の中には繊細で甘みのある身がぎっしりと詰まり、濃厚でコクのあるカニ味噌もたっぷり入っています。また、漁獲後は冷えた海水に入れられ生きたまま港に戻ります。漁場から港まではわずか1〜2時間と近く、鮮度抜群の状態で競りにかけられます。

越前がにの証とされるのが黄色いタグ。甲羅幅14・5センチ以上、茹でた後の重さ1・3キログラム以上、爪の幅3センチ以上の極大サイズで競り人や仲買人などの同意を得たものには「極」と記されたタグも付けられます。

若狭地域では敦賀港と小浜漁港、大島漁港に水揚げされます。

# 甘えび

越前がにと並ぶ

冬の味覚の代表

山陰以北の日本海を中心に生息する甘えび。その名の通り、二口頬張れば「ぶりぶり」と身がはじけ、口の中いっぱい甘みが広がります。全国屈指の漁獲量を誇る福井県の甘えびは、越前がにと並び冬の味覚を代表する海の幸のひとつです。

海底がきれいな近海で獲れた甘えびは、鮮度と旨みをそのままに市場に水揚げされるため、独特のねっとりした甘みが絶品です。そのまま刺身で食したり、寿司のネタとしても人気があります。

若狭地域の主な水揚げ港は敦賀港、小浜漁港です。



濃厚かつねっとりとした甘みが絶品

希少な高級魚を

養殖して供給

# 若狭まはた



マハタは漁獲量の少なさ、味の良さから高級魚として扱われています。その需要を満たすため若狭湾では敦賀市、若狭町、小浜市、高浜町の養殖漁業者によって養殖事業が行われています。

マハタは温かい海域に生息するため、産まれて1年間は陸上の水槽で育てます。その後1歳ごろから海の生簀に入れ1年半ほどじっくりと育てます。

マハタは白身で濃い旨味がたまらないと言われます。また、頭や皮など捨てる所もなく、刺身はもちろん鍋や煮つけがおいしく、コラーゲンが豊富で女性の人気を集めています。

白身で濃い旨味が  
たまらなく絶品

## 地域に生まれ創業300年を数える老舗① 日本酒

三宅彦右衛門酒造

(美浜町)

創業は享保3年(1718)、風光明媚な三方五湖のほとりに建つ酒蔵です。銘柄の「早瀬浦」は地元・早瀬の昔の名前に由来。「造り手の表情や蔵の風景が感じられる酒造り」を目指し、日々、丁寧な酒造りを行っています。

酒米には主に五百万石、仕込み水には酒蔵内にある井戸から湧き出る水を使用しています。この湧水はミネラルを豊富に含むため発酵が旺盛で、辛口の力強いお酒になります。全国新酒鑑評会で数度の金賞受賞歴を持つ、福井の銘酒です。

●三方郡美浜町早瀬21-7

TEL077013210303





# 江戸時代の書物で最上級の贅辞 若狭かれい

## しっとりと濃い旨味が何とも美味

肌寒さを感じる晩秋のころから市場に出始めるのが「若狭かれい」です。若狭湾で水揚げされたヤナギムシガレイの干物で、江戸時代に全国各地の名産品を集めた書物『日本山海名産図会』で「淡乾の品多しといえども是天下の出類雲上の珍美と云うべし」と、最上級の贅辞が与えられるほどの絶品。皇室献上品となっています。

一般的に、カレイは身が淡泊で水分が多いため、塩をふって天日に干すことで身が引き締まります。新鮮な若狭かれいは薄く塩を施し、串に刺して一晩日陰干しします。

生乾きで柔らかいのが美味。しっとりと濃い旨味が特徴で、なかでも秋から冬にかけての産卵前は身が厚く、脂も乗って最高です。

若狭湾では敦賀市やおおい町の底曳き網漁船で漁獲され、その多くは小浜漁港に水揚げされます。



## 日本海の冬の荒波で鍛えられる

# 若狭の寒ぶり

身の締りと

脂のノリが自慢の一品



日本海の厳しい冬の荒波の中を泳ぎまわる「若狭の寒ぶり」は、身が引き締まり脂のノリも絶品とされます。

ブリは、たんぱく質や脂質、ビタミンDなど身体に良い様々な栄養素を多く含んだ高栄養食材です。加えて新鮮な身は弾力と歯ごたえがあり、噛むほどにおいしさが溢れます。

福井県では、ほぼすべての漁港で水揚げされますが、なかでも冬季に水揚げされるブリは脂が乗り食通の間でも高い人気を誇ります。古くから寒ブリ漁を行っている美浜町日向では、漁獲後に活け越し(二晩以上安静にして胃の中を空っぽにする)、血抜き、神経抜きをするなど高い品質と厳しい条件をクリアしたものにだけ「ひるが響」というブランド名を与えています。

古くから、若狭地域は若狭湾で獲れた海産物や塩などを朝廷に献上していた御食国でした。その後、京の都に鯖街道を通じてサバをはじめとする多くの海産物などを送っていました。その代表であるサバが獲れなくなっておよそ半世紀。復活を目指して養殖事業が小浜市で行われています。

京都の酒蔵の酒粕を配合した餌を与える「小浜よっぱらいサバ」は、臭みがなくほのかに酒粕特有の香りを漂わせ、深い旨みと甘さ、さわやかな酸味を持ちます。水揚げしてすぐの新鮮なサバだからこそ味わえる刺身で食すと、他のサバとは味の違いが歴然とわかります。

(注：昨年は猛暑などの影響で養殖に使うサバも不漁が続き、出荷が難しくなっています。)



# 小浜 よっぱらいサバ

小浜名産の復活を期待される

## 酒粕配合の餌でさわやかな酸味を醸し出す

### 地域に生まれ創業300年を数える老舗② 米酢



<https://www.tobaya.com>



宝永7年(1710)に創業した米酢の醸造元で、代々受け継いできた壺仕込み静置発酵製法を今も守り続けています。

とば屋のお酢は独特の風味、まろやかで深い旨みを持っています。これは地元福井のお米と地下水を素材とし、壺の中で1〜2カ月静かに寝かせて発酵させることで生まれます。壺の周りに米のみ殻を敷き詰めて保温し、通気ができるむしろで蓋をしています。また、酢の原料の約三分の一は前回発酵を終えた酢を使用するのも特徴のひとつです。300年前の酢が数滴含まれていると想像しながら本物の酢を味わうのも楽しみです。

●小浜市東市場34号612  
TEL077015611514

とば屋酢店(小浜市)



若狭湾の低水温が育てた

# ふくいサーモン

淡水魚のニマスを海で養殖すると、成長が早まり旨みも増すと言われます。それがトラウトサーモンで、鮭と違って生食ができ、もっちりとした肉質と上品な脂ノリを味わえることから、寿司屋などで出てくる生サーモンによく使われています。水温が20度以下の冷たい海でしか育たないため、日本で流通するものほとんどが南米産となっています。

福井県では、冬の低水温環境を活用した養殖を行い「ふくいサーモン」として売り出しています。嶺北の大野市を中心とした淡水養殖場で1年ほど飼育し、その後若狭湾の敦賀市、美浜町、小浜市、おおい町の海で海面養殖します。水揚げの際には鮮度を落とさないよう活け締めするなど、新鮮なサーモンの提供に努めています。

**もっちりとした肉質と  
上品な脂のノリが自慢**



トラフグの高級ブランド

# 若狭ふぐ

良く締まったプリプリの身と旨みでとりこに

食用フグとして最高級とされるトラフグ。若狭湾はトラフグの海面養殖地としては日本最北端に位置し、低水温で育つため身がよく締りプリプリとはじける食感で旨みも十分に蓄えています。そのおいしさからフグの消費量日本一を誇る大阪の黒門市場で「若狭ふぐ」と呼ばれるようになり、今や全国に知られるブランド名として定着しています。

福井県では、消費拡大とブランド化を推進するため、若狭ふぐ料理を取り扱う県内の宿泊施設を「若狭ふぐの宿」と認定し、これらの施設で、若狭が誇るフグ料理を堪能できます。

若狭ふぐは養殖発祥の地とされる高浜町をはじめ若狭湾の多くの場所で養殖が行われています。



丹精込めて育てられた至極の一品

# 敦賀真鯛

若狭湾の一角、敦賀湾で丹精込めて育てられる「敦賀真鯛」のおいしさの理由は、日本海の冷たい海水と山から流れてくる豊富なミネラルにあります。加えてカニ殻などを配合した栄養価の高い飼料を与えることで、身質、魚体の色味、脂のノリともに非常に良い状態で仕上がります。

タイは淡白と言われがちですが、敦賀真鯛は甘味が強く、歯応えがあることから、刺身や塩焼き、煮つけはもちろんのこと、鍋の季節にはしゃぶしゃぶもおすすです。

**栄養価の高い飼料で身質、  
脂ノリともに良い仕上がりに**



## 地域に生まれ創業300年を数える老舗③ 小鯛ささ漬



<https://kagimago.co.jp/>



●小浜市小浜玉前69-6  
TEL 0770-5213200

さかのぼることおよそ340年、元禄元年(1688)に小浜の地で鮮魚商として創業されました。朝廷に食料を貢ぐ御食国として京の都に海産物を届けていた若狭地域で、若狭の海の幸をいかに新鮮なままおいしく運ぶか試行錯誤をするなかで水産加工への道を歩んだそうです。ささ漬や昆布締めもそうした経緯で生まれました。

よりおいしい状態で届けられるよう最先端の冷凍・冷蔵技術を取り入れながらも、伝統の味を継承するため、生産の段階では職人による手作業を貫いています。人の手や勘、長年の経験という技を大切に維持しつつ、最新の技術も取り入れることで300有余年の味を当たり前に、ずっと守り続けています。

津田孫兵衛(小浜市)



# 和の最高級食材に数えられる 若狭ぐじ



舌の上に広がる上品な甘みと、食感が最大の魅力

若狭湾で漁獲され徹底した鮮度管理が行われる重さ500g以上のアマダイは「若狭ぐじ」と呼ばれ、昔から和の最高級食材のひとつです。しつとりと繊細な身がほじけるような食感が大変美味です。

アマダイという名前ですが、タイの仲間ではありません。アマダイ科に属し、名前は魚の王様と言われるタイに似たピンク色の体色と身肉に甘みがあることに由来しています。日本では5種類が確認されていますが、若狭湾で獲れるアマダイはそのほとんどがアカアマダイです。

水分が多くて身肉が柔らかいため、刺身にするのは難しいと言われていますが、船上で血抜きと神経締めをした重さ800g以上の「若狭ぐじ極」の刺身は絶品。昆布締めにしてもおいしくいただけます。背開きにして一塩したもの(うろこ)をつけたまま焼いて食す「若狭焼き」が典型的な食べ方です。

主な水揚げ港は、敦賀港、小浜漁港、高浜漁港です。

## 三方五湖で育った逸品 天然うなぎ



脂のノリと栄養価がバツグン、味わいは上品に

ラムサール条約にも登録される豊かな自然が残る三方五湖では、ウナギや手長エビ、コイ、シジミ、ハゼ、スズキなど多種多様な魚介類が獲れます。なかでも三方湖の天然うなぎは別名クチボソアオウナギと呼ばれ、細く尖った口と青みがあった背、丸く太い尾が特徴です。

脂のノリが良いうなぎの栄養価も高く、引き締まった身は淡泊ながら上品な味わいです。昔から高級食材として京に運ばれるほどの逸品とされていたのもうなずけます。旬は初夏から晩秋にかけて。越冬に備え栄養を蓄える11月ごろが一番おいしいと言われています。

### 若狭の特産水産物加工品



小浜名物 焼き鯖すし

伝統ある小鯛さし漬と並び、小浜のおみやげとして高い人気を集めるのが「焼き鯖すし」です。飛行機に持ち込んで食べる「空弁」ブームの火付け役となったことで知られています。小浜は朝廷の食を支えた御食国として、日本海で獲れた海産物を運んでいました。その中心がサバであり、京と結ぶ街道は鯖街道と呼ばれました。今も大量に焼かれる浜焼き鯖の風景は鯖の聖地・小浜の一大風物詩となっています。脂の乗った焼き鯖と酢飯のコラボレーションに加え、お店それぞれが味に工夫を凝らしており、ぜひ堪能いただきたい逸品です。



敦賀名物 おぼろ昆布

江戸時代から明治時代にかけて日本海海運で活躍した北前船。北海道や東北の産物を商都・大阪に運んでいました。敦賀はその寄港地のひとつで、一級品の昆布が集結し、職人の手によって加工された商品を大阪に出荷する昆布問屋が店を構えていました。

加工品の代表が「おぼろ昆布」で、国内の生産量の80%以上が敦賀でつくられています。なかでも職人が包丁で昆布の表面を一枚一枚薄く削っていく手すきおぼろ昆布は今や貴重な商品です。海苔のようにおにぎりに巻いて食べるとしっかりとした食感や旨みを感じられます。



美浜名物 へしこ

サバやイワシなど青魚を米ぬかにつけて保存する、若狭地域の食卓に欠かせない発酵食品です。サバは健康維持に大切な必須脂肪酸の含有量が多くビタミンや鉄分といった栄養素も豊富に含んでいます。そして発酵した米ぬかには植物性乳酸菌が多くビフィズス菌などの善玉菌を増やしてくれます。

このぬかにサバを漬けるとアミノ酸は約2倍、ペプチドは約5倍になるなど、栄養価をさらに高めてくれます。血圧抑制効果も認められており、健康長寿・福井を代表する食材といえます。



# 若狭の素材を生かした地酒・地ビール・梅酒

**敦賀東浦  
みかん914ビール**  
ケセラセラーみやもと

敦賀東浦産のミカン果汁を、麦芽100%で造られた本格エールビールに加えて瓶内二次発酵。柑橘系のアロマの香りと爽快な味わいに仕上げている。



敦賀市呉竹町1-40-17  
TEL.0770-22-0537  
<https://www.miyamoto-sake.com/>



**若狭ビール**  
若狭海遊バザール  
千鳥苑

福井県で初の地ビール。原料には厳選したモルトとホップを、仕込み水には若狭の清冽な水を使用している。ペールエール、アンバーエール、ヴァイツェンの3種がある。



三方郡美浜町坂尻43-3-1 若狭シーサイド・ブルワリー  
TEL.0770-38-1011  
<https://www.heshiko.com/>



**ブルービーチビール**  
(杜仲茶)  
UMIKARA

高浜町の町木・杜仲の茶葉を副原料に使っており、飲んだ後にほのかに杜仲茶の香りが鼻を抜ける、クセの少ない飲みやすい味わいに仕上がっている。魚料理に合うと評判。



大飯郡高浜町塩土5-1  
TEL.0770-72-3528  
<https://umikara.co.jp>



**BENICHU**  
若狭三方ビレッジ

若狭の地で生産される希少品種「紅映梅(べにさしうめ)」を100%使った、甘くないノンシュガー梅酒「BENICHU」を主体に、梅酒からジュースなど梅を使った特産品を生産・加工・販売する。



三方上中郡若狭町鳥浜59-13-1  
TEL.0770-45-3100  
<https://benichu.net/>



**早瀬浦**

三宅彦右衛門酒造

しっかりと味に乗った辛口の酒が醸される。代表的銘柄は、芯のある味わいが飲む人をうならせる「早瀬浦」。純米大吟醸から生酒まで様々なタイプがそろう。



三方郡美浜町早瀬21-7  
TEL.0770-32-0303

**鳥浜**

鳥浜酒造

福井県の酒蔵としては珍しく甘口のお酒を造る蔵として知られ、女性や若者に人気。代表銘柄の「鳥浜」をはじめ「加茂栄」、「若狭自慢」などがある。



三方上中郡若狭町鳥浜59-30  
TEL.0770-45-0021  
<https://www.torihama.jp/>



**わかさ**

小浜酒造

「地域に根差したお酒を」との思いから、小浜産の米と市内を流れる川の伏流水、福井生まれの酵母を用いたオール福井産の地酒。フルーツの香りがありやや甘めで柔らかく滑らかな飲み口に仕上がっている。



小浜市中井18-34  
TEL.0770-64-5473  
<https://obama-sake.com>



**妙正宗**

兵助

戦前まで兵助の酒蔵で造られ戦争で途絶えてしまった銘酒「妙正宗」を奈良の酒蔵で醸造、復活させた。地元の米にこだわりの、すっきりと飲みやすい辛口に仕上がっている。



大飯郡おおい町本郷120-4  
TEL.0770-77-0013  
<https://hyosk.jp/>







若狭湾の観光に関する問い合わせ先はこちら

若狭湾観光連盟 <https://wakasabay.jp/>  
 小浜市遠敷1-101 TEL.0770(64)5640



若狭三方五湖観光協会 <https://www.wakasa-mikatagoko.jp/>  
 若狭町鳥浜122-31-1 TEL.0770(45)0113



おおい町観光協会  
 若狭おおい観光案内所 <https://www.wakasa-ohi.jp/>  
 おおい町成海1-8-5 TEL.0770(77)0025



敦賀観光協会  
 敦賀観光案内所 [https://tsuruga-kanko.jp](https://tsuruga-kanko.jp/)  
 敦賀市鉄輪町1-1-19 TEL.0770(21)8686



若狭おばま観光協会  
 若狭おばま観光案内所 <https://www.wakasa-obama.jp/>  
 小浜市駅前町6-1 TEL.0770(52)3844



若狭高浜観光協会 <https://wakasa-takahama.jp/>  
 高浜町宮崎77-1-8 TEL.0770(72)0338



若狭美浜観光協会 <https://wakasa-mihama.jp/>  
 美浜町松原35-7 TEL.0770(32)0222



交通アクセス

JR利用	出発				敦賀駅	武生駅	福井駅	芦原温泉駅
	大阪から	大阪駅	特急サンダーバード		1時間19分	1時間39分	1時間47分	2時間
東京から	東京駅	東海道新幹線ひかり(米原駅より特急しらさぎ)		2時間40分	3時間1分	3時間15分	3時間27分	
	東京駅	北陸新幹線かがやき(金沢駅より北陸本線特急)		4時間	3時間28分	3時間10分	3時間3分	
名古屋から	名古屋駅	東海道新幹線ひかり(米原駅より特急しらさぎ)		55分	1時間16分	1時間29分	1時間41分	
	名古屋駅	特急しらさぎ		1時間34分	1時間52分	2時間5分	2時間17分	

※乗り継ぎ時間を含めません。

高速バス利用 名古屋駅から敦賀ICまで2時間

車利用  
 大阪から 敦賀ICまでは、名神高速道路→北陸自動車道経由。  
 東京から 敦賀ICまでは、東名高速道路→新東名高速道路→名神高速道路→北陸自動車道経由。  
 名古屋から 敦賀ICまでは、名神高速道路→北陸自動車道経由。

大阪から 車で敦賀ICまで 約2時間  
 東京から 車で敦賀ICまで 約5時間半  
 名古屋から 車で敦賀ICまで 約1時間半

福井県内の電力関連PR施設

福井県内には関西に電気を送り届けている原子力発電所があります。県内にある原子力発電について学べる施設等をご紹介します。

美浜原子力PRセンター(美浜町)

美浜原子力PRセンターでは25分の1発電所模型や原子炉内部を実物大の模型でリアルに再現した体験シアター、VR(バーチャルリアリティ)による美浜発電所紹介などを体験できます。センター内1Fのカフェ「NEU」では、水晶浜の美しい景色をご鑑いただけます。

- ▶ガイド:開館時間は午前9時~午後5時、休館日は毎週月曜日(休館日が祝祭日の場合は翌平日)・年末年始
- ▶交通アクセス:舞鶴若狭自動車道「若狭美浜IC」から車で約20分/JR小浜線「美浜」駅下車 タクシー約30分
- ▶住所:福井県三方郡美浜町丹生 [Tel] 0770-39-1210



25分の1発電所模型

若狭たかまエルどらんど(高浜町)

若狭たかまエルどらんどはエネルギーを学ぶ体験型サイエンスパーク。全天候型の大温室「トロピカルワンダー」では、子どもから大人まで楽しめる空中アスレチックなどスリル満点のさまざまなアクティビティを体験できます。

- ▶ガイド:開館時間は午前9時30分~午後5時(空中アスレチックは午前10時~午後5時)、休館日は毎週月曜日(休館日が祝祭日の場合は翌平日)・年末年始。一部施設のみ有料。
- ▶交通アクセス:舞鶴若狭自動車道「大飯高浜IC」から車で約10分 JR小浜線「若狭和田」駅下車 徒歩約8分
- ▶住所:福井県大飯郡高浜町青戸4-1 [Tel] 0770-72-5890

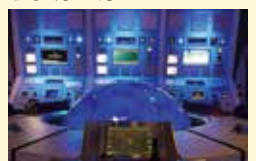


空中アスレチック

エルガイアおおい(おおい町)

エルガイアおおいでは「考えよう!エネルギーの未来と地球の未来」と題し、松本零士氏プロデュースの宇宙発電所アトラクションやVR(バーチャルリアリティ)映像システムによる「原子力発電所見学ツアー」など楽しみながら学び、発見できるミュージアムです。

- ▶ガイド:開館時間は午前9時~午後5時、休館日は毎週月曜日(休館日が祝祭日の場合は翌平日)・年末年始
- ▶交通アクセス:舞鶴若狭自動車道「小浜西IC」から車で約6分 JR小浜線「若狭本郷」駅下車 徒歩約20分
- ▶住所:福井県大飯郡おおい町成海1-2 [Tel] 0770-77-2144



宇宙発電所をイメージしたアトラクション

※設備点検や天候等により、臨時休館となる場合があります。お出かけの際には事前に当該施設のホームページをご確認ください。