

ふくい地域

が出て、行く 残り、見上げていたが、1匹のオオ
 。それで、近 カミが「菖蒲池の孫右衛門のかか
 夜を明かすこ (妻)を呼んでこよう」と言った。
 (杉原丈夫編「越前若狭の伝説」
 の木の下に集 より)

右近家の春

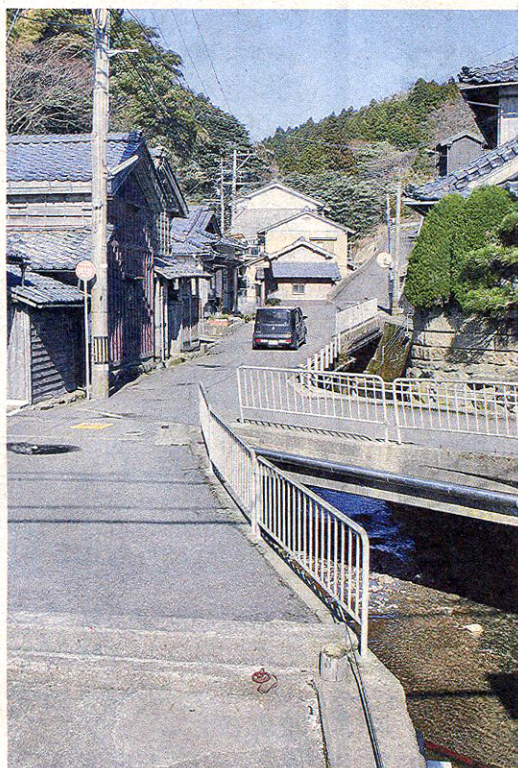
6

馬借街道通り消費地へ



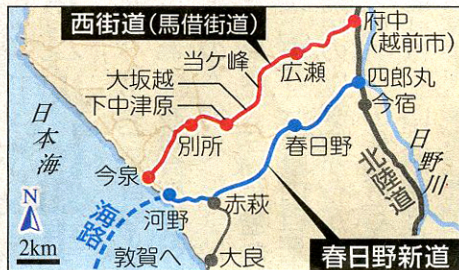
=66=

南越前町編



史跡・西街道(馬借街道)の入り口。途中に旧跡や文化財が点在し、旧街道の面影を伝える=南越前町今泉で

河野浦と隣接の今泉浦を結んだ。
 (ともに南越前町)から、馬借街道は古くは南北
 山岳地帯を越えて越前府 朝や室町期の武将たちが
 中(後の武生、現越前市) 乗り入れたとされる。昭
 に至るルートは二つ。一 和五十九(一九八四年)
 つが明治初期までの主要 地元市町の史跡に指定さ
 道だった「西街道(馬借 された。延長は約十五キロ。
 街道)」、もう一つが明治 地元の人たちの馬借街
 期に開発・整備された新 道に寄せる思いは熱い。
 街道の「春日野新道」だ。 越前市神山地区自治振
 馬借街道は武生―今泉 興会は毎年五月、「歴史
 浦、途中に隧道を備えた と遊ぼう馬借街道 in 神
 春日野新道は、武生近郊 山」と銘打って、旧街道
 の南条郡四郎丸村―河野 を歩くオリエンテーリ
 ング(延べ十三キロ)を 実施
 しており、今年で十九回
 目を迎える。



修は欠かせません」とき
 っぱり。道中には凹型に
 踏み固められた旧道や旧
 跡、文化財が点在する。
 自治振興会発行の資
 料によると、馬借街道の
 名称は、馬を使って物資
 を運ぶ職業「馬借」に由
 来する。街道は、いずれ
 も二百五十坪級の梨ノ
 木、大坂の両峠を越える
 難ルートだ。
 海路、敦賀港から河野
 ・今泉浦に搬入された物
 資は馬の背に積まれて街
 道へ。峠道を越え、湯谷
 広瀬(いずれも越前市)の
 宿場で馬借仲間引き継
 がれ、北陸道沿いの一大
 消費地・府中を目指した。
 府中側からは米や打刃
 物、和紙、今泉側からは
 塩や鉄、魚介類などが行
 き交った。時には殺気だ
 った戦国武将の団が駆
 け抜けていった。
 水陸両ルートの要衝に
 河野浦の右近家や中村家
 があった。今も昔も変わ
 らない寄せては引く波に
 耳を澄ませ、往時のにぎ
 わいを想起してみよう。

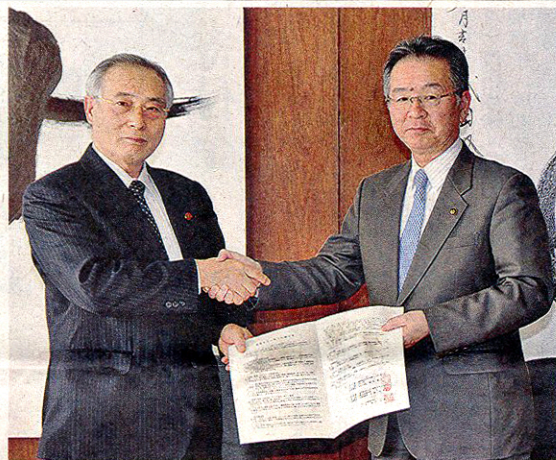
× ×
 (吉川博和)

この回で南越前町編を
 終了し、四月から敦賀編

耕作放棄地に

あわら市 市内企業

坂井、あわらの両市 関する協定を締
 にまたがる坂井北部丘 た。企業による農
 陵地で農業に新規参入 出は規制緩和で増
 を図る企業が二十日、 おり、市も遊休農
 あわら市と農業参入に 解消などでメリツ



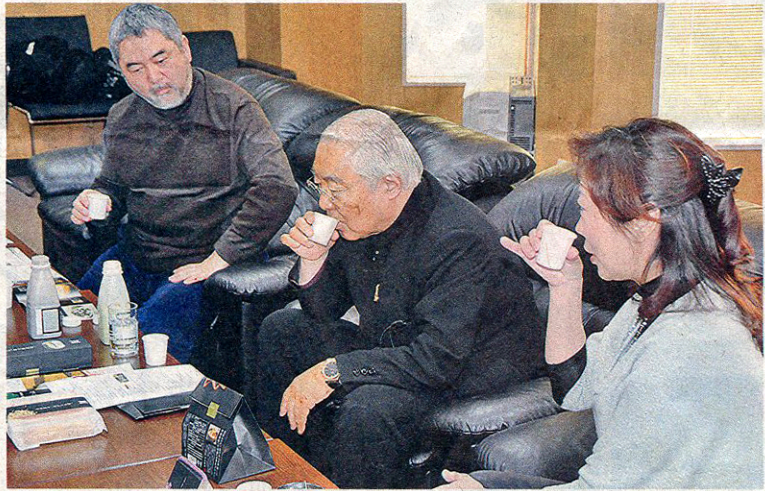
吟味へ認定

さんら応募商品評価



「坂井グルメ」認定へ吟味

料理評論家 服部さんら応募商品評価



青豆や黒豆の豆乳を試飲する（左から）三国清三さん、服部幸応さん、友田晶子さん＝坂井市商工会で

商品が寄せられた。

試食したのは、服部さんと、県の「ふくい食のアンバサダー（大使）」に委嘱されているシェフの三国清三さん（東京、オテル・ド・ミクニオーナー）、ソムリエできき酒師の友田晶子さん（日本料飲ビジネス研究会）の三人。青豆や黒豆を使った豆乳、シビエ料理のイノシシ肉のへしこ、コシヒカリの米粉を使ったカステラやロールケーキ、アマエビのえびせんべいなど、七商品を味わった。

「パンチエツ」に似て日本酒に合う」と評価、三国さんは「どの商品も素晴らしい。自身のネット直販サイトで扱いたい」と太鼓判を押した。坂井市商工会では三人の助言を基に最終的な認定を行う。

（藤井雄次）

坂井市の優れたグルメ商品を認定する「越前坂井ブランド」に応募のあった商品の試食が二十日、同市坂井町の市商工会で開かれた。料理評論家で坂井

越前坂井ブランドは

第一弾として、もみわかめや油揚げ、ラッキョウなど七商品を昨年九月に認定。第二弾となる今回は市場性や食

味、添加物の使用状況などを評価基準に昨年十月から募集し、十三

豆乳を試飲した服部さんは「添加物がないため、ナチュラルでピユアな味。後に残らず

おいしい」、友田さんはイノシシのへしこについて「イタリアのベ