

Toriko

トリコ



車でのアクセス

- 福井方面から
中部縦貫自動車道 大野ICから
国道158号線経由で車で約35分
- 岐阜方面から
中部縦貫自動車道 白鳥ICから
国道158号線経由で車で約30分

電車でのアクセス

福井駅からJR越美北線で越前下山駅、または九頭竜湖駅を下車
(約1時間40分)

毎年、和泉の春をいろどる「はなもも」。
花言葉は「あなたに夢中」「恋のとりこ」です。
福井のいちばん山奥にある小さな里、和泉。
自然いっぱいこの里のとりこになって欲しい。
そんな想いで、「いずみのほん」をつくりました。



HP



f

和泉自治会

ここに

生き続けられるために

春 まぶしい新緑と、山菜
夏 清らかな川の流れと、スイートコーン
秋 黄金色の紅葉と、きのこ・かぶら
冬 白銀の雪と、なれずし
四季折々の顔を見せる大自然と
美味しいものいっぱい
和泉が大好き！
ここが私たちをやさしく包み込む故郷です。





沢沿いなど、水の多い場所に生息する栂の木。栂の木の収穫時期は9月中旬～。貴重な山の恵みを和泉に住む人たちは、大切に守り続けてきました

栂の木のアク抜き



乾燥すれば3年位は保存できる栂の木の果。何日も流水につけるなど、アク抜きには灰だけでなく、大量の水も必要



一斗缶に穴をあけ、缶の中にワラや灰、熱した灰などを何重も重ね、最後に熱湯を注ぐことでできる灰汁



『道の駅 九頭竜』でも販売されている「とち餅」は、観光客にも大人気!



美しい空気と水、山々に囲まれた和泉地区は、自然が育む食材の宝庫。山間地ならではの生み出される伝統の味と、技が数多くあり、誇り

受け継がれてきた
ふるさとの味。

とち餅

これからも守り続けたい和泉だけの「とち餅」。

日本のいろいろな地域で作られている「とち餅」。素朴な味にほっこりする「とち餅」は栂の木から採れる栂の木の果ともち米が材料です。見た目は栗にそっくりな栂の木の果ですが、木の果の中でもアクが大変強く、そのままでは食べることができません。そこで重要になるのが、アク抜きです。

郷土に根づく伝統食を後世に残したい…。このような想いから、和泉自治会・産業チームでは代々受け継がれてきたアク抜きの技をより多くの人に知ってもらうために、昨年9月から今年の春にかけて、全4回にわたってアク抜き講座を開催しました。

各地で方法が異なる、アク抜き。とある地方では何日もかけて処理をした栂の木の果を灰の中に直接入れ、アク抜きをするそうですが、和泉では灰汁を作り、その汁に栂の木の果を浸けてアク抜きをする方法が長年とられてきました。

このように手間を惜しまず丁寧にする「とち餅」は、和泉の伝統食であることはもちろん、この土地の宝物です。

久保田さんが作る「にしんずし」は、ニシンの臭みはなく、旨味と風味が染み出た滋味深い一品。あまざけ特有の優しい甘さと粒感がフレッシュで美味しく、漬物というよりも和え物といった感覚。



久保田さんが作る「にしんずし」

米のとぎ汁で戻したニシン、大根、ニンジン、ショウガを入れ、塩を入れて5日間置きます



5日間置いたニシン、大根、ニンジン、ショウガの水気をきり、あまざけを加えて2日間置いたらできあがり



「戻したニシンのヒレや硬い骨の部分、皮などをきれいに取り除くことで、臭みが減り、より美味しくできあがりますよ」と久保田さん



にしんずし

冬場の伝承料理をアレンジして後世へ。

その昔、四方を山々に囲まれた和泉地区に住む人にとって、海の魚を食べる機会は少なく、普段は東で購入したニシンを食べるぐらいでした。

そんなニシンを用いた保存食「にしんずし」は、正月料理のご馳走として作られてきたほか、雪に閉ざされた時期の貴重なタンパク源となってきた郷土料理です。

「気温が高くなれば発酵が進み、酸っぱくなってしまおうので、雪が降るギリギリの時期に漬けます。普段は少量を何度も作って食べ、12月になると正月にむけて大量に作りまします。各家庭で作る方は異なりますが、私は母の味が原点で、酸味をおさえ、甘さを効かせています。手づくりしたあま

ざけで漬けているので、食べやすいと思います。大根にニシンの味がかぶれる(付く)のが美味しいんですよ」とは、「九頭竜女性部」の部長である久保田真由美さん。大野市農業委員会に10年以上携わり、現在は和泉でしか味わえないお惣菜を『道の駅 九頭竜』で販売しています。



特産物は自然の恵みの
ヤサイモンとさのこー！
美味しい食材は、豊かな自然からの贈り物。
私たちのふるさと和泉を代表する
3つの特産物をご紹介します。

穴馬スイートコーン

地区のほとんどが標高4000m以上の高地にある和泉。「穴馬スイートコーン」はこの土地ならではの昼夜の寒暖差が育んだ甘さが自慢です。今にも弾け出しそうなほどに実がぎつしりと詰まったトウモロコシ。なかには糖度16度を超えるものもあり、生のまま食べてもエグミがないので美味しく味わえます。

【収穫時期】7月下旬～8月中旬ごろ



1つの実だけ残して他を摘み取る「穴馬スイートコーン」。若採りした「ヤングコーン(ベビーコーン)」も隠れた人気商品です



穴馬かぶら

「穴馬かぶら」は1000年以上前から栽培されている和泉の伝統野菜。上部は赤紫色、下部は白色とくっきり分かれているのが大きな特徴で、寒くなつてからのほうが苦味が取れ甘みが増すといわれています。2019年から、雪の下で育てることでより甘みが凝縮した「雪乃下穴馬かぶら」の栽培も始めました。

【収穫時期】穴馬かぶら／10月下旬～11月中旬ごろ、雪乃下穴馬かぶら／2月



「ふくいの伝統野菜」のひとつでもある「穴馬かぶら」。赤紫色は表面だけで、切った中身は真っ白です。柔らかさは葉や茎も同様で、根、茎、葉すべて食べられます

九頭竜まいたけ

標高1000m余りの深山に自生する「きのこの王様」と言われる舞茸を地区の特産品にと、1988年頃に人工栽培を始めたのが「九頭竜まいたけ」です。香りや身の厚さ、歯応え、すべてが最上級品の「九頭竜まいたけ」は人気が高く、和泉を訪れた人のお土産の定番です。直売所では地区の料理名人が作る「舞茸弁当」の販売も行っています。



毎日工場で収穫される舞茸の他に、加工品の「まいたけ炊き込みご飯の素」「九頭竜まいたけカレー」もあります



10月下旬~12月末まで販売しています



穴馬かぶら重ね漬 480円

平野 明美さん(ひこざ)

独自で配合した天ぷら粉を使っています



まいたけ天ぷら 400円

井南 勝さん(お料理・寿司 いな美)

3時間以上煮込んだ自家製ソースが自慢です



ソースカツ丼 550円

木下 宏一さん

まい茸おこわ 450円

地元大野産のもち米を使用した人気のおこわ。

冷めても美味しいモチモチのおこわ!



谷口 久和さん(福美)

手間暇かけて作る「とちもち」は船なタイプ。



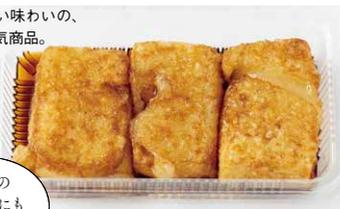
独特の風味と素朴な味に癒されますよ

とちもち 550円

須甲 一治さん(民宿溪流)

昔懐かしい味わいの、隠れた人気商品。

和泉のお土産にもおすすめです



揚げもち 250円

明石 やゑ子さん

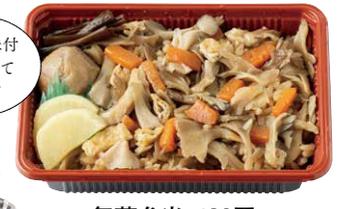
自家栽培コンヒカリを使用しています



まいたけ弁当 450円

上田 隆澄さん(茶家)

甘めの味付けになっています



舞茸弁当 480円

宮原 とみえさん(まるみや)

こちらで購入できます

朝に収穫した新鮮野菜や地元のお母さん手作りの舞茸弁当などを販売。観光客にも大人気の直売所なので、午前中に足を運ぶことをおすすめします。

道の駅 九頭竜 生産物直売所

福井県大野市朝日26-30-1 ☎0779-78-2300

☎8:30~17:00 (季節によって変更あり)

☎4月1日~11月末日まで無休(臨時休業あり)

※冬期休業、お弁当類はふれあい会館にて販売

www.kuzuryu2300.com/

ニンジンと玉ネギベースのオリジナルドレッシングも販売!

独特の香りと歯ごたえがクセになります



舞茸弁当 480円

林 治成さん(ウィンディ)

愛情込めて作る舞茸天むすです

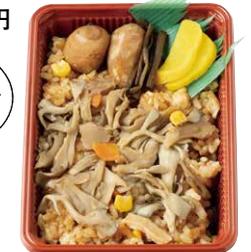


天むす弁当 350円

山出 ふみ子さん

舞茸弁当 480円

具に穴馬スイートコーンを使っています



久保田 真由美さん



自然豊かなこの地には、「九頭竜まいたけ」「穴馬かぶり」「穴馬スイートコーン」など、四季を通じ、美味しい食材がいっぱいあります。和泉の料理名人が作る、「うま味のうま味」として紹介。

いずみで暮らせて

約230世帯が住む和泉地区。

その内訳をみると、約3割が

Iターン、Uターンという驚きの数です。

都会から和泉に移住を決めた2組に

和泉を選んだ理由をうかがいました。

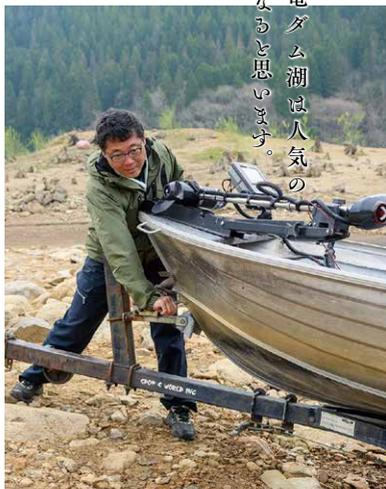


フィッシングガイド 藤原 秀揮 さん (移住歴4年)

岡山県出身。九頭竜ダム湖に拠点を置くレンタルボート&フィッシングガイド「スポーツワールド」代表。奥越漁業協同組合とともに、周辺自然環境の保護、整備活動にも力を注ぐ。

「九頭竜レイクサイドモビレージ」近くに拠点を置く「スポーツワールド」。奥越漁業協同組合発行の雄魚遊漁証の販売も行っている

美しい九頭竜ダム湖は人気のフィールドになると思います。



近年のアウトドアブームで九頭竜ダム湖では、釣りだけでなく、ハワイ生まれのマリンスポーツSUPを楽しむ人の姿も
※SUP=Stand Up Paddleboard (スタンド アップ パドルボート)

スポーツとしてのフィッシングを通じ、地域を盛り上げていきたいですね。

奈良県下北山村にある池原ダムと七色ダムで、レンタルボートとフィッシングガイドを行う傍らで、周辺の自然環境の保護などに力を注いできた藤原秀揮さんが和泉に移住したのは2018年の夏の終わり。きっかけは九頭竜川、大納川、石徹白川を管轄する福井県最奥の「奥越漁業協同組合」からの、「地域の自然資源である九頭竜ダム湖を活用して何かできないか？」という相談でした。

「和泉での生活は楽しいですね。ただ、移住を決めたからの一番の課題が住まいでした。この町は移住先のリストに加えてもいいほど人も自然も魅力がいっぱいです。だからこそこの課題をクリアすることは、とても重要だと考えています」

早速、和泉に車を走らせ、九頭竜ダム湖を視察。豊かな自然に囲まれたダム湖やそこに生息する魚類の種類に強く惹き寄せられ、移住を決心しました。「実は釣りを楽しむ人は年々減り続けているんです。それは釣れない」という理由が大半を占めていて、釣り場の環境悪化が原因です。九頭竜ダム湖はゴミが少なく、地域に流れる溪流も美しい。ここは本当にポテンシャルの高い土地です」



駆除された生き物たちの
その後の活用方法もしっかり
考えていきたいですね。

奄美群島出身の僕にとっては、
和泉は憧れていた自然ばかり。

雪の多い和泉とは正反対の南
国・鹿児島県喜界島町出身の前
底智秀さん。2018年に地域
おこし協力隊として、当時住ん
でいた愛知県から大野市に移
住。2019年には街の中心部
を離れ、より自然豊かな和泉に
引っ越しをしました。

「僕の出身地である喜界島は、
サンゴ礁でできた小さな島で
す。山も川もなく、子どもの頃
から山と川、そして雪が降る地
域にとっても憧れていました」

愛知県での会社員時代、都会
での暮らしにふと「毎日会社と
家の往復ばかり。ここに居るこ
とに興味があるのか」と感じ、
大好きな自然と関われる仕事を
探す中で、猟師という仕事があ

ることを知ったそう。その頃、
大野市では、有害鳥獣対策に当
たる地域おこし協力隊を募集。
それを知った前底さんは、現地
を見てみたいと思い、初めて大
野に。

「360度山に囲まれた大野
は、僕が憧れていた山・川・雪す
べてが揃う、理想の土地でした。
登山が趣味なのですが、荒島岳

から見る大野盆地の美しさも、
この土地が大好きになった理由
のひとつでもありますね」
2021年に地域おこし協力
隊を退任。現在は和泉で猟師と
して活動しています。
「まだまだ半人前です。農作
物だけでなく、ここに暮らす人
たちに安心してもらえるよう、
更に経験を重ねたいですね」



「駆除された生き物たちの、その後の
活用方法もしっかり考えていきたい」と
語る前底さん

猟師
前底 智秀 さん (移住歴4年)
鹿児島県喜界島町出身。高校卒業後、進
学のため愛知県へ。26歳の時に、勤めて
いたメーカーを退職し、2018年に地域お
こし協力隊となり大野市に移住。現在は
猟師として活動。