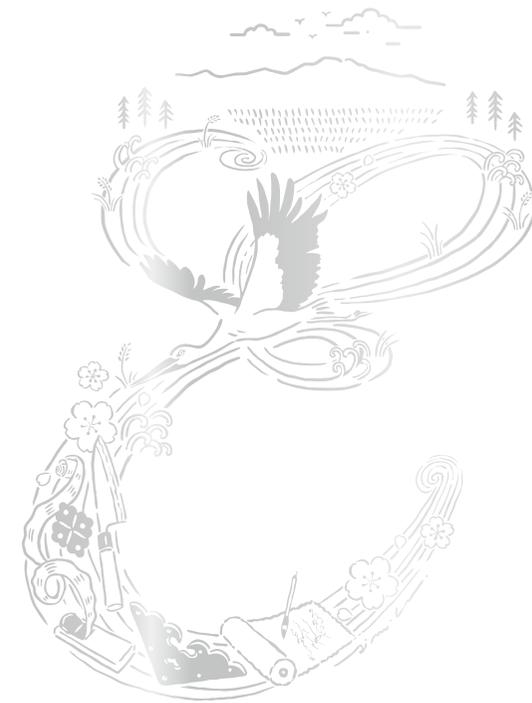


ここに  
ある、  
本物と  
ほんとう。



## 越前市 ブランドハンドブック

**ECHIZEN CITY BRAND HANDBOOK**

※表紙まわりは越前和紙を使用



越前市役所  
〒915-8530 福井県越前市府中一丁目13番7号  
Tel 0778-22-3000  
Fax 0778-24-3307  
<https://www.city.echizen.lg.jp/>



越前市観光協会  
WEB「越前叡智」  
<https://www.echizen-tourism.jp/story>



# ECHIZEN CITY BRAND

ここがわたしたちのまちです

## 福井県・越前市

越前市は、福井県のほぼ中央に位置し、市の中央を北陸自動車道と国道8号が縦断、関西・中京圏などの主要都市や福井市・敦賀市など周辺都市との交通の要衝となっています。また、両路線に交差するように国道417号や県道、主要地方道が横断しています。

## ここにある、本物とほんとう。

ここは福井県、越前市。

このまちでは、豊かな自然とともに古くから受け継がれてきた技や想いが本物を作り上げる伝統と文化を育ててきました。

そして今ここには、人と社会の未来に向けてほんとうの姿を目指す試みがあります。

古きと新しきの調和から生まれる創造と発展、そして循環。それが、わたしたちが誇る「越前市ブランド」です。

## CONTENTS

03 紫式部と国府	13 コウノトリが舞う里づくり
05 越前和紙	15 日本でここだけのワクワク!
07 越前打刃物	16 多様性の先進地
09 越前箆筒	17 越前市の歴史
ウォークアブルなまち	19 越前市の先人
11 食のおもてなし	21 データでもっとわかる越前市

## 【越前市全図】 17地区 252町内



お問合せ先  
 越前市役所総合政策部ブランド戦略課  
 〒915-8530 福井県越前市府中一丁目13番7号  
 TEL.0778-22-3016 FAX.0778-24-3307  
 E-mail:brand@city.echizen.lg.jp  
 (令和6年9月発行)

# 越前市ってこんなところ

## 1 地形

市東部の越前中央山脈、西部の丹生山地、南部の「越前富士」と呼ばれる日野山(795m)など、400~700m級の山々に囲まれ、武生盆地をつくっています。武生盆地の中央を、福井県内三大河川の一つである日野川が南北に貫流し、九頭竜川に合流して日本海に注いでいます。

## 2 越前市の気候

夏は高温多湿、冬は降雪量が1mを超えることもある日本海側特有の気候です。

## 3 越前市の人口・面積

人口 **80,092** 人 世帯数 **31,650** 世帯  
(住民基本台帳人口 R6.3.1 現在)  
 面積 **230.70** km<sup>2</sup>

## 4 越前市のシンボル



市章



市の木「桜」



市の花「菊」



市の鳥「コウノトリ」

## Topic

### 四季折々のイベント

年間を通じて花々が咲き誇り、地域に根付いた行事が開催されます。



はながたみまつり(花篋公園)  
(4月上旬)



越前市サマーフェスティバル  
(8月中旬)



たけふ菊人形  
(10月上旬~11月上旬)



菊花マラソン  
(11月3日)

# 紫式部と国府

源氏物語を書いた紫式部は、  
越前国府があった「武生」(現在の越前市)で  
若く多感な時期の1年を過ごしました。



## 「源氏物語」著者の感受性を育てた地

### 生涯で唯一、都を離れ暮らした1年間あまり

紫式部は、日本古典文学の最高峰「源氏物語」の作者であり平安時代を代表する女流作家。2024(令和6)年放送の大河ドラマ「光る君へ」の主人公ということで、ゆかりのある越前市にも注目が集まっています。

生涯のほとんどを京都で過ごした式部ですが、ただ一度だけ都を離れて暮らしました。それが当時の大国・越前国府「武生」であり、現在の越前市です。996(長徳2)年に越前国司としてこの地に赴任した父・藤原為時とともに移り住み、父の任期満了前に1人で都に戻ったので、式部が武生で過ごしたのは1年余り。感受性豊かな25歳前後の頃だったといわれます。

式部は晩年の歌集「紫式部集」に武生にちなんだ和歌を4首残しています。右の和歌「ここにかく〜」は、初雪の降った越前市の日野山をみて詠んだもので

越前(日野山)

ここに  
かく  
日野の  
杉むら  
埋む  
雪  
塩の  
松に  
やまが  
へる

こ  
ち  
ら  
で  
は  
日  
野  
山  
に  
群  
立  
つ  
杉  
を  
埋  
め  
る  
雪  
が  
降  
っ  
て  
い  
ま  
す。  
都  
で  
も  
今  
日  
は  
小  
塩  
山  
の  
松  
に  
雪  
が  
入  
り  
乱  
れ  
て  
降  
っ  
て  
い  
る  
の  
か  
し  
ら。

す。また全54帖からなる源氏物語の第51帖「浮舟」、第53帖「手習」にも、「たけふ」の地名が登場します。このように越前・武生で過ごした若かりし日々は、式部の創作に大きな影響を与え、作家としての資質に広がりをもたらした貴重な時間だったに違いありません。

## 大国越前国の国府があった武生

大国だった越前国の国府は現在の越前市である武生にありました。国府とは古代の大和朝廷が地方を治めるために国ごとに建設した、各国の政治的中心都市で、都から国司を派遣して税の徴収や軍事、治安維持などにあたっていました。

越前国府は8世紀には置かれ、国府には国庁や国司館、政所など行政の施設があったとされます。紫式部の父・藤原為時が赴任し、式部が1年あまりを過ごしたのは、その国司館だと考えられます。

国府は現在の越前市の中心部にあったと思われませんが、正確な位置は判明しておらず、さまざまな説があります。越前市は古代から現代に至るまで、常に人が住み続けている場所であり大規模な発掘調査が難しいためです。

しかし現在の越前市の市街地に国府が位置していた証拠として、越前国内の主要な神社を集めた「総社大神宮」、国ごとに建てられた「国分寺」の存在が挙げられます。令和5年、国衙有力地である国府一丁目の本興寺で発掘調査を行いました。そこで



これまでの越前国府域推定図(金坂清則氏作製図より作図)

はじめて、国府の施設を区画すると考えられる平安時代前期の遺構(溝)が発見されました。また、国府の役人が使用したと考えられる陶器も見つかり、今後の進展が期待されます。

### 本興寺に残る、紫式部ゆかりの梅の木

現在の国府一丁目にある「本興寺」周辺も国府跡の候補の一つ。紫式部が都へ戻る際に一本の白梅の木を残し、その死後に娘の賢子が母を偲んで紅梅を植えたという言い伝えがあります。現在、境内にある紅梅は四代目とされています。



本興寺の梅



2023(令和5)年発掘調査状況

出土した緑釉陶器

## Topic

### 二千元札に描かれた紫式部 2024年以降も変更なし

紫式部の肖像画をあしらった二千元札は、九州・沖縄サミットが開かれた2000(平成12)年に発行され、現在も使われています。表側には沖縄の守礼門がデザインされ、裏面には「紫式部日記絵巻」に描かれた紫式部の顔、また「源氏物語絵巻」第38帖「鈴虫」の詞書と絵が印刷されています。また2024(令和6)年の紙幣デザイン更新の際にも、この絵柄は引き続き使われます。

### 源氏物語は 越前和紙から生まれた!?

紫式部は越前の地で1年余りを過ごし、京に戻った後に、源氏物語の創作を始めました。執筆にあたっては、当時から優れた紙の産地であった越前から上質な紙を取り寄せ、書き始めたとも言われています。特に越前の雁皮紙は、表面に光沢があり筆の走りが良く、かな文字を書く際に重宝されていたとされています。

## SPOT

### 黄金色の式部像に会える! 紫式部公園

越前市のシンボル・日野山を借景として池や築山を配置し、平安時代の庭園を再現した全国唯一の寝殿造庭園です。黄金色の紫式部像は文化勲章受賞者の圓鏗 勝三氏の手によるもの。



### 紫式部が出逢った越前国府 紫ゆかりの館

2021(令和3)年春にオープンした資料館。紫式部が越前国府で過ごした青春の日々を彷彿とさせる雅な展示空間です。几帳風グラフィックや絵巻物風の映像で、紫式部の心模様をたどります。



# 越前和紙

古くから世界が注目する越前和紙は、  
現在も進化を続け用途を広げています。



## 世界の注目を集め、今なお進化を続ける伝統の技

### 1500年の歴史を誇る 伝統的工芸品「越前和紙」

全国の和紙産地のなかでも手漉き和紙の生産額No.1を誇る越前和紙。その起源は今から約1500年前のこと。岡本川の上流に美しい姫が現れ、「清らかな谷川と山々に恵まれたこの村で、紙漉きを生業とすれば生活が潤うだろう」と村人に紙漉きの技を教えたことが発祥といわれています。室町時代には公家や武家の公用紙である「越前奉書」を生み出し、日本一の紙の証である「御上天下」の印が押されていたなど、品質の高さには昔から定評がありました。さらに江戸時代には福井藩が藩領内でのみ利用できる地域通貨「藩札」を発行。その製作は越前和紙の里である五箇地区で行われ、特殊な製造技法は厳しい守秘義務の管理下におかれたといえます。明治時代にはこの技術を活かして新しい紙幣「太政官札」が漉かれるようになりました。実は現在の

紙幣にも使われる「黒透かし」の技法を生み出したのも越前和紙の職人。昭和の時代には、この地で日本銀行券用紙が漉かれたこともあり。1976(昭和51)年には「越前和紙」が伝統的工芸品に指定されています。

時代の変化とともに機械漉きも登場しましたが、今も工房をのぞくと、職人たちがひたむきに紙を漉く姿を見ることができます。高い技術におごることなく、試行錯誤を続けてきた越前和紙。職人一人ひとりの誇りと責任が1500年以上続く産地の原動力となっています。



伝統の「越前奉書紙」をはじめ、様々な和紙が作られている



越前市で漉かれていた「藩札」と「太政官札」

※紙の文化博物館所蔵

### 宇宙滞在用被服や建材にも！ 拡大を続ける和紙の用途

古くから障子やふすまなど、日本の暮らしの中で幅広く活用されてきた和紙は、実は高機能素材。その耐久性は1000年以上の保存にも耐えるといわれ、現在も越前和紙は国内の重要文化財の修復などで活躍しています。近年では、越前和紙のデザイン性や風合い、耐久性を活かし、インテリアや建材として使われることも多く、国内のみならず世界中の建築物の内装に使われ、圧倒的な存在感を放っています。

さらに和紙の原料に使用されている木の皮は紫外線をブロックし菌の繁殖を防ぐことから、和紙にも消臭・抗菌に優れた効果が認められています。近年は越前和紙で作られた繊維が宇宙滞在用被服の素材としても採用され、和紙繊維製品としては日本で初めて宇宙に飛び出しました。暮らしの中から宇宙へ。1500年の歴史を持つ越前和紙は時代とともに形を変えながら、新しい形で現代に息づこうとしています。



海外の有名ブランドの店舗に使われた越前和紙のオブジェ



デザイン性の高い建材として注目を集めている

写真提供:杉原商店

### Topic

#### あのピカソやレンブラントも愛用 世界中のアーティストが注目する画材

越前和紙は、日本画の巨匠・横山大観や平山郁夫らが「麻紙」を愛用。「越前奉書」は、ピカソからも注文が来たといわれています。さらに、オランダの画家レンブラントの版画に和紙の原料である雁皮の繊維が発見され、越前和紙が使われた可能性があります。当時、東インド会社を通じて和紙が輸出されていたため、愛用したのかもしれない。

#### ユネスコ無形文化遺産登録に期待

最近のビッグニュースとして、令和6年3月に、日本政府が「越前鳥の子紙」をユネスコ無形文化遺産の「和紙 日本の手漉和紙技術」に追加申請しました。産地や市民が待望するユネスコ無形文化遺産登録に弾みがつきました。

### SPOT

#### 紙の神様を祀る重要文化財 紙祖神 岡太神社・大瀧神社

越前和紙の発祥とされる紙祖神「川上御前」を祀る、由緒ある神社。何重もの波が寄せ合うような檜皮葺きの屋根に、本殿と拝殿が連なった珍しい形の社殿は国の重要文化財にも指定されています。川上御前は普段、背後にそびえる権現山の「奥の院」に祀られています。毎年春と秋にだけ下宮(里宮)にお迎えして五箇地区を巡幸する例大祭が行われます。



紙漉きを体験したい人はここで！

#### パピルス館

子どもから大人まで紙漉きができる体験工房。1階奥には実際に越前和紙の商品を購入できる「和紙処えちぜん」があり、工芸用和紙や和紙を使った雑貨が数多く取り揃えられています。



伝統工芸士の技を間近で体感

#### 卯立の工芸館

越前市の紙漉き職人だった西野平右衛門の家を移築・復元したもの。昔ながらの道具を使って伝統工芸士が和紙を漉く様子を間近で見ることができる、全国でも珍しい施設です。



# 越前打刃物

国内外の一流シェフが愛用する越前打刃物は、越前市が世界に誇る伝統的工芸品です。



## 一流料理人が圧倒的に支持する確かな相棒

伝統の技で鍛え上げる切れ味と強度  
モダンなデザインも大人気

越前市が世界に誇る伝統的工芸品「越前打刃物」。約700年以上の歴史を持ち、古来の火造り鍛造技術が受け継がれています。鍛造とは金属を叩いて強度を高める作業で、今も職人たちが手で鍛え上げた刃物を、丹念に研いで鋭い切れ味に仕上げています。

越前打刃物は高度な伝統技術が認められ、1979(昭和54)年に刃物産地としては全国で初めて「伝統的工芸品」として国の指定を受けました。さらに近年では、伝統技術に現代デザインを掛け合わせた包丁やステーキナイフが世界から高く評価され、国内外の一流シェフから注文が殺到。生産が追いつかないほどの人気です。

また、一流シェフが監修したドラマで越前打刃物の包丁に出会い、抜群の切れ味に感動した有名俳優が愛用するなど、注目度がますます高まっています。



両刃、片刃、サイズなど用途別に様々な包丁がある



伝統の火造り鍛造技術で、薄くて強い刃物に仕上げる

### Topic

#### 切れ味のひみつ

一流シェフを魅了する包丁の抜群の切れ味を生む技術が、越前打刃物独自の「二枚広げ」です。刃を二枚重ねて裏と表からハンマーで打ち、二枚同時に手早く薄く延ばすことで強度が増し、板むらが少なく質の高い刃物に仕上がります。

## 一流フレンチの美味を支える 越前打刃物の“切れ味”

ミシュランの星を持つ名店の一流シェフから注文が殺到する越前打刃物の包丁。東京・浅草・駒形のフレンチレストラン『ナベノイズム』の渡辺雄一郎さんも越前打刃物の包丁を長年愛用する有名シェフです。

渡辺シェフは東京・恵比寿にある高級レストランのエグゼクティブシェフとして9年連続でミシュランの3つ星を維持。2016年に『ナベノイズム』をオープンし、2019年度版から5年連続で2つ星を獲得しています。

「越前打刃物の包丁に出会ってから私の料理がさらに進化したと実感しています。料理は素材、人、そして道具によって生み出されます。越前打刃物の“切れ味”も私の料理に欠かせない調味料の一つです。」



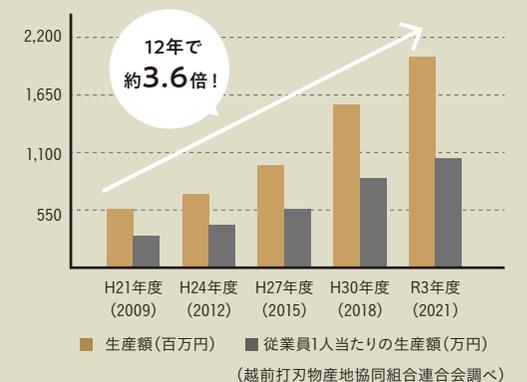
越前打刃物の包丁で素材を切る渡辺シェフ。料理によって牛刀や筋引き、ベティなどを使い分ける

### DATA de Check

#### 海外需要の増加や単価の上昇で 生産額は12年で3倍以上！

過去、衰退の危機にあった越前打刃物は、時代の変化に合わせた挑戦を重ねることで復活を遂げました。切れ味とモダンなデザインを兼ね備えた包丁を、海外の有名シェフたちが高く評価したことなどがきっかけで、欧米などで需要が急増。製品の単価も上昇し、産地の従業員1人当たりの生産額も大きく向上したのです。2021(令和3)年度は、2009(平成21)年度の約3.6倍に増加しました。越前打刃物の成功は、日本のものづくり復権の象徴として全国的な注目を集めています。

#### 【越前打刃物の生産額】



### SPOT

#### 越前打刃物の最先端が集う共同工房 タケフナイフビレッジ

越前打刃物の共同工房であり総合観光施設で、2020(令和2)年に新棟が完成。工房見学やショッピングのほか、全国でも珍しい「包丁教室」も人気。鍛造から研ぎ作業まで一連の体験ができます。



#### 越前打刃物の伝統工芸文化を発信 越前千代鶴の館

南北朝時代の刀匠・千代鶴國安から始まる約700年の越前打刃物の歴史や技術を発信する施設。伝統を受け継ぐ各工房の刃物も展示されています。伝統工芸士による鍛造実演や手研ぎ教室も。



#### 越前打刃物の開祖・千代鶴國安を祀る 千代鶴神社

千代鶴神社の御神体は、初代千代鶴國安の作と伝えられる刀。境内には千代鶴國安が刀を打つ際に水を汲んだとされる「千代鶴の池」があります。國安は南北朝の動乱の前後に京から府中(現越前市)に移住した刀匠で、千代鶴の池に映った三日月を参考に製作した鎌が、越前鎌の始まりと伝えられています。切れ味抜群の越前鎌は行商人によって全国に広がり、圧倒的なシェアを誇りました。



刀匠千代鶴國安の狛犬  
國安が刀を作るたびに砥石で狛犬を彫り、願いを込めて池に沈めたと伝わっています

# 越前筆筒

江戸時代後期からの歴史を持つ越前筆筒。その高い技術は多くの人を魅了しています。



左/越前筆筒の技術を使ったキャリーケースは海外からも注目を集める  
右/高いデザイン性と実用性を兼ね備えた総無垢材の越前筆筒什器

## 時代に合わせて進化する越前筆筒

100年以上の伝統と技術を継承しながら、常に時代に則したクリエイティブなものづくりに挑戦している越前筆筒の職人たち。脚を付けて使いやすく工夫したものや隠し扉などいくつもの仕掛けがある「からくり筆筒」、持ち運びができるキャリーケースなど、雑貨から家具まで現代のライフスタイルにマッチしたさまざまなプロダクトが誕生しています。

## ものづくりの伝統と進化

### 複数の伝統技術の融合により発展した越前筆筒

越前筆筒は釘を用いない技術を使った和筆筒。その歴史は古く、法隆寺の国宝・橘夫人厨子の台座に「越前」と筆で墨書されており、この厨子の製作に携わった越前の工匠が書いたものだとされています。江戸後期に現在の技法が確立されて以降、100年以上にわたって作られ、2013(平成25)年には伝統的工芸品として指定されました。



金具には打刃物、漆塗りには漆器など、越前ならではの伝統技術が合わさり、味わい深い風合いと、どっしりとした重厚感を醸し出している

### 新幹線駅隣「道の駅 越前たけふ」では越前筆筒の技術でお出迎え!

2023(令和5)年3月18日に北陸新幹線「越前たけふ」駅の隣接地にオープンした「道の駅 越前たけふ」。1階の観光案内所では伝統工芸士がしつらえた越前筆筒の受付カウンターが来訪者を出迎えます。木地加工、金具加工、取付作業など3名の伝統工芸士が手がけた越前筆筒のカウンターは、間近で見ると、その技術力の高さを感ぜられます。

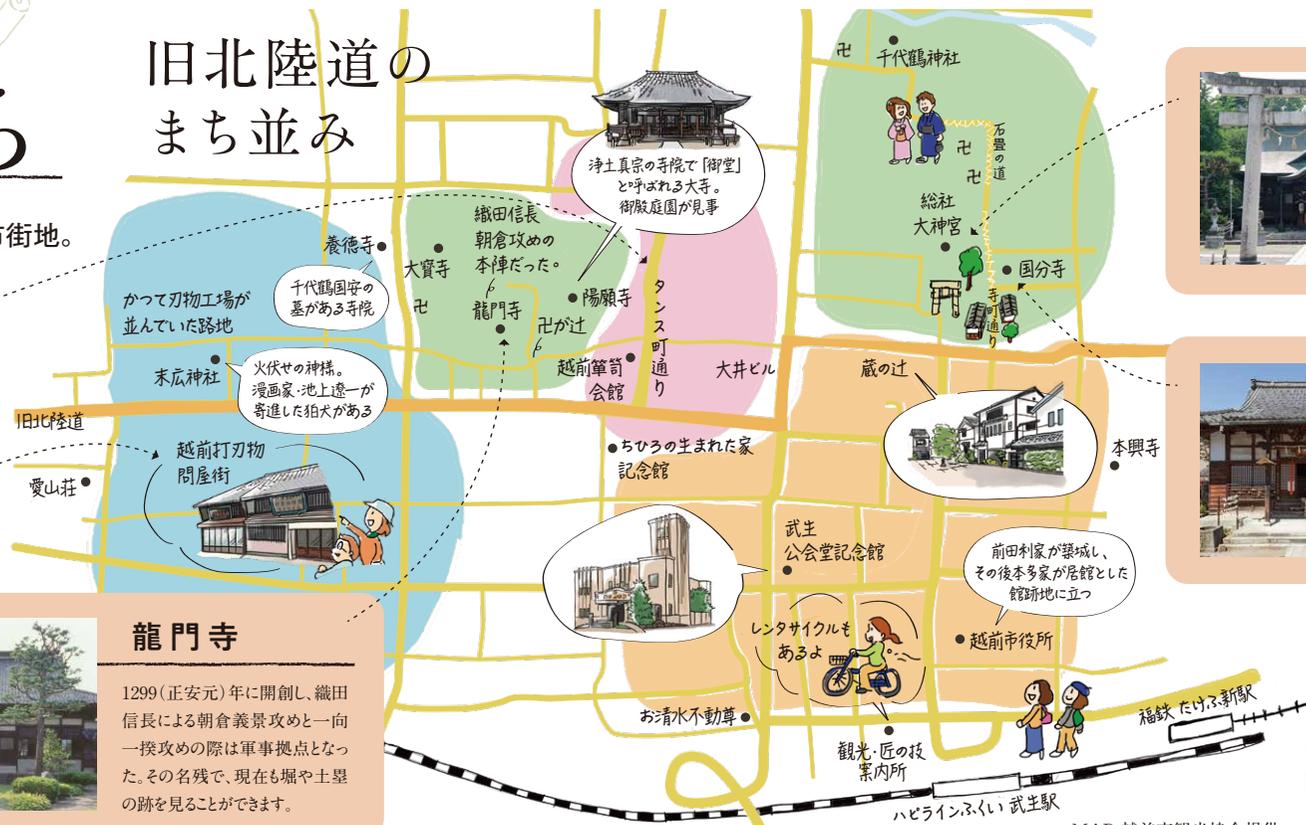


道の駅越前たけふ観光案内所の受付カウンター

# ウォーカブルなまち

昔ながらのまち並みやノスタルジックな雰囲気漂う越前・武生の旧市街地。歩いて散策することでまちの様々な表情に出会えます。

## 旧北陸道のまち並み



### タンス町通り

江戸末期から明治初期にかけて指物職人たちの工房が集まっていた通り。今でも家具店や工房が軒を連ね、古いまち並みが趣きのある風情を醸しています。



### 越前打刃物問屋街

明治・大正期に越前打刃物の一大問屋街が形成されていた場所で、往時をしのばせるレトロな看板を掲げた刃物問屋が残っています。



### 龍門寺

1299(正安元)年に開創し、織田信長による朝倉義景景攻めと一向一揆攻めの際は軍事拠点となった。その名残で、現在も堀や土塁の跡を見ることができます。



### 総社大神宮

越前国の神々をはじめ、多くの神様が祀られている神社。現存する本殿は大正15年の再建で、市民から「おそんじゃさん」と呼ばれ親しまれています。



### 国分寺

国分寺は天平11年(739年)年の聖武天皇の勅命により建立。行基の作と伝えられている秘仏「天拝薬師如来座像」が御本尊として安置されています。



市内神社・仏閣も掲載されている「手仕事のまち歩きMAP」はこちら→

MAP 越前市観光協会提供

# 食のおもてなし

かつて国府が置かれた越前市では、人や文化の往来が盛んで、時代とともに独自の食文化を育んできました。

## 越前おろしそば発祥の地、越前市三大グルメ

### 昭和天皇の忘れられない味 「あの越前のそば」

日本人のソウルフードの一つである「蕎麦」。越前市では冷たい蕎麦にたっぷりの大根おろしと削り節、刻みネギをのせて食べる「越前おろしそば」が有名です。福井の蕎麦の起源は戦国時代。一乗谷の朝倉孝景が戦や災害に備える救荒食として、米よりも栄養が豊富で収穫期間が短い蕎麦の栽培を奨励したのがはじまりだといわれています。越前おろしそばにはさまざまなエピソードが残っていますが、特に有名なのは、1947(昭和22)年のこと。武生を訪れおろしそばを召し上がった昭和天皇がおかわりを所望され、御所に戻ってからも「あの越前のそばは……」と懐かしがったことから「越前おろしそば」の呼び名が広まったと言われています。

一つひとつの素材がシンプルだからこそ奥深い越前おろしそば。現在も越前市内には多くの蕎麦店があり、店ごとに異なる味わいを楽しめます。



### 本多富正が考案!?

「越前おろしそば」を生み出したとされるのは、1601(慶長6)年※本多富正木像(藤垣神社蔵)に府中(現在の越前市)の領主となった本多富正公。京都・伏見から蕎麦職人の金子権左衛門を招聘し、健康面でもプラスになるよう、大根おろしと一緒に食べる蕎麦を考案したとされています。



### Topic

#### 越前おろしそばのおいしい食べ方

「越前おろしそば」は殻も含めた挽きぐるみ粉で作るそば。そばの香りと風味が強く、黒っぽい色合いに仕上がるのが特徴です。その食べ方は、大根おろしの入ったダシを「ぶっかける」スタイル。大根おろしを別添えしたり、大根おろしの汁だけを入れたりする方法もありますが、基本的に冬でも冷たいままで食べます。

#### 市内に約30店! 個性あふれるそば

越前市内には蕎麦店が多く、約30店舗で「越前おろしそば」が楽しめます。お店によって使う蕎麦粉や製粉方法、大根、つゆの味わいなどが異なり、香りや歯ごたえ、食感など個性のあるそばが楽しめます。毎年11月後半頃からは香り高い「新そば」が登場。この季節を目当てに訪れる人も少なくありません。

## 「越前市には“飲食店”がある。」暮らしに根付いた飲食店の文化

### 「越前市三大グルメ」が楽しめる、まちの飲食店

地域の暮らしに欠かせない飲食店。越前おろしそばと並び「越前市三大グルメ」と言われるボルガライスと中華そばはお店によって特徴が異なり、さまざまな味を楽しめます。



#### ボルガライス

オムライスにトンカツをのせ、お店こだわりのソースをかけた料理。名前の由来や発祥は諸説ありますが、全国から注目されています。



#### 中華そば

越前市の「中華そば」は、透き通ったスープが特徴の一つ。あっさりとした味で毎日食べても飽きないと人気です。

### 伝統ある老舗の和菓子屋さん

越前市内には多くの寺社があることから、法要や茶事の和菓子を提供する和菓子屋さんも発展を遂げてきました。創業100年以上の老舗も多く、地域の人に親しまれています。



#### あべかわ

お餅を黒糖にくぐらせ、きなこをまぶした「あべかわ」。夏の土用餅として、身近なおやつとして幅広い世代から愛されています。



#### 水ようかん

とろけるような柔らかさと甘さが特徴の「水ようかん」。寒い時期にこたつに入って食べる“冬の風物詩”として親しまれています。



上/福井の代表的な冬の味覚「越前がに(オスのズワイガニ)」。毎年11月6日~3月20日の漁期には、時期によりメスの「せいこがに」や脱皮したばかりの「水がに」などさまざまな種類が味わえる。下/日常の喧騒から離れた空間では四季折々の設えも楽しみの一つ



### 時代を経ておもてなしの心が育まれた越前市の料亭文化。

古代の越前国は大陸の文化がいち早く伝わる玄関口として外国の賓客も訪れる地であり、その政治・経済・文化の中心である国府が越前市に置かれ大いに栄えました。また、越前市は北陸道の商業の中継基地となり、商売や取引の中でおもてなし文化も育れました。戦火を逃れ古都の風情が残るまちなかには、現在もいくつもの料亭があり、越前の新鮮な山海の幸や贅を尽くした料理の数々を洗練された空間で堪能できます。冬には、福井県から皇室への献上品として知られる「越前がに」を料亭でゆっくりといただくこともできます。

# コウノトリが 舞う里づくり

越前市は豊かな自然環境をまもり、その恵みを次世代につなげます。



撮影者：古木仁氏

## 豊かな自然環境の象徴、コウノトリ

### 人と多様な生きものが共生する 自然環境づくりを目指して

国の特別天然記念物である「コウノトリ」は、極東を中心に分布する渡り鳥で、日本では江戸時代ごろまで各地で繁殖していました。その後野生のコウノトリは、一度は絶滅したものの、兵庫県での飼育・繁殖、放鳥によって生息数が徐々に増加。コウノトリと関わりが深く、日本で最後まで生息した地域の一つである越前市に再び飛来するようになりました。野外での産卵や長期滞在が確認され、2020(令和2)年には、野外コウノトリのヒナ4羽が巣立っています。

飛来するようになったコウノトリを定着させるには、かつてコウノトリが暮らした里地里山のような、餌になる多様な生きものと共生する自然環境が求められます。そうした環境は安心安全な農作物を

育て、健康的で豊かな暮らしをもたらしてくれます。越前市では、市民が持続的に自然の恵みを受け、その恩恵を次世代につなぐために、人と生きものが共生するまちづくりを目指し、コウノトリをシンボルにしたさまざまな取り組みを進めています。



### Topic

#### コウノトリについて

コウノトリは  
里地里山の  
生態系の頂点



コウノトリは世界で2,000~3,000羽しか生息していない絶滅危惧種。体重は4~5kg、両翼を広げると約2mにもなる大型の鳥で、ドジョウやカエルなどの小動物が餌です。飼育下では1羽あたり1日に500gの餌を食べます。コウノトリは、生きものの命が食物連鎖でつながっている生態系の頂点に位置する存在。コウノトリが生息できる環境は、餌となる生きものが豊富に生息できる豊かな自然環境の証でもあるのです。

## 日本最大の有機農産物の産地へ

### 日本初の「オーガニック都市宣言」

農林水産省は、みどりの食料システム戦略に基づき、全国で有機農業を推進する市町村を「オーガニックビレッジ」と位置づけ、有機農業の栽培面積を拡大しています。この方向性に加え、温暖化対策への役割を果たしながら、越前市は、持続可能な農業を実現するため、付加価値の高い有機農業を掲げ、2024年5月14日に全国で初めて「オーガニック都市宣言」を行いました。

オーガニック都市として宣言することで、オーガニックの取り組みを有機農業で実践する生産現場に留めること

なく、農産物を加工する場や販売する流通現場、さらに食品の消費、廃棄まで市全体でオーガニックに取り組み、市内で完結、循環させることを目指していきます。



### 越前を味わう！ 美しき里山が育むブランド農産物



#### コウノトリ呼び戻す 農法米

「コウノトリ呼び戻す農法」で栽培されるブランド米。環境調和型農業のシンボルとして、出荷量の増加や品質向上を支援しています。



#### しらやま西瓜

越前市白山地区で栽培されているブランドスイカ。強い甘みとシャリシャリとした食感が魅力で、日本一おいしいスイカとの評判も。

### ワイン作りもスタート！



越前市白山地区で有機栽培するピノワールやシャルドネなどのブドウを原料に、自然派ワインを自社醸造して販売する県内最大規模のワイナリー「シックス スリー エステート ワイナリー」が誕生。北陸新幹線越前たけふ駅を臨む立地で、敷地内には地場産食材を使ったレストラン開業を予定しており、観光スポットとしても注目です。将来的には年間10万本分のワインの製造を見込んでいます。

### Topic

#### 全小学校の自校給食100%

越前市では全ての小学校に給食施設を設けています。地元産を優先した生鮮食材を当日納入し、衛生管理を徹底して調理しています。学校給食の献立は、栄養職員が学校現場の意見を取り入れ、栄養のバランスを考え作成しています。また、給食を通して食を学ぶ

食育への取り組みにも力を入れており、給食に使う野菜を自分たちで育てる農業体験や給食を生きた教材に、食の正しい知識や習慣を身に付ける食育の授業を実施しています。



越前市の小学校では給食を自校で作り、配膳を子どもたちが行なう

# 日本でここだけのワクワク!

越前市は、活気に満ちたまちづくりを展開しています。  
また、豊かな自然と触れ合える憩いの場づくりを進めています。

## まるっと! まちごとインパクト大

幸せを感じられる、  
楽しさと豊かさが循環するまち

越前市には、大人から子どもまで親子3世代が楽しめるバラエティ豊かで居心地の良いお出かけスポットがたくさんあります。本市出身で日本を代表する絵本作家のかこさとし氏が監修した遊具がそろそろ武生中央公園では「だるまちゃん広場」を中心に、木のおもちゃで遊べる屋内遊び場「かみなりちゃんのおうち」、温水プール、図書館など多彩な施設が充実。公園エリア帯は、年間100万人以上もの来場者数を誇る大人気スポットです。他にも続々と新スポットが誕生し、武生駅前にオープンした屋内広場「てんぐちゃん広場」は加古総合研究所監修で、親子のふれあいとともに、子どもたちの自立心や感性を育む遊び場として注目を集めています。

美しい自然や個性豊かな地域資源を活かし、世代を超えて人と人が集まり、たくさんのワクワクを共有できる、魅力いっぱいの環境づくりが進められています。



上/連日多くの人で賑わう武生中央公園内の大型遊具「からすのパンやさんのかざぐるま塔」 下左/てんぐちゃん広場 下右/2022年に誕生した大型アスレチック遊具「コウノリの大冒険」

### SPOT



### 越前市の遊びスタイル! まちの真ん中で自然を満喫 日野川・村国山

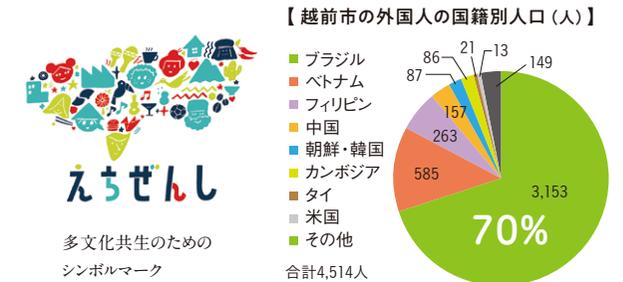
一級河川でもある清流・日野川は、遠い昔から暮らしのすぐそばで流れ、文化と歴史を育んできました。その河川緑地公園では、川遊びやリバーカヤックなど水辺のアクティビティを気軽に満喫できます。また、日野川近くにそびえる村国山(標高約239m)は、パラグライダー遊覧飛行や自然体験イベント、ハイキングを楽しめる身近なアドベンチャースポット。まちの真ん中で自然の恵みを満喫できるのは、まさに越前市ならではです。

# 多様性の先進地

越前市では、多様性を認め合い互いに尊重し支え合う、豊かで活力あるまちを目指しています。  
誰もが幸福を実感できる多文化共生の環境づくりに力を入れています。

## 多文化を強みに! 学びの機会にも

越前市の外国人市民数は全体の約6% (R5.4.1現在)で、全国平均の約2%を大きく上回っています。国籍別では、ブラジル人が全外国人市民数の70%を占めています。日本人市民も、外国人市民も、すべての市民が、互いの国籍、文化や生活習慣の違いなどを認め合い、ともに支え合いながら安全安心に生活できる地域社会の実現を目指しています。



### 多文化×地元学生!

小中学校で国際理解の授業や多文化に親しむ出前講座を実施し、子ども達が小さいころから異文化コミュニケーションを学ぶ機会を設けています。一部の小学校では、運動会のアナウンスが2カ国語で放送されるなど、外国語が身近になっています。

市内にある仁愛大学では、学生向け・市民向けの講座で、ポルトガル語を実践的に学ぶことができます。学生が企画するスポーツ大会や食文化の交流も行われています。



外国人市民による母国文化紹介や語学講座などを通じて、異文化相互理解やコミュニケーション能力の促進を図っている

### Topic

### 県内初のパートナーシップ 宣誓制度を導入

越前市では、令和4年10月、LGBTQなどの性的少数者のカップルの関係を公的に認める「パートナーシップ宣誓制度」を、県内で初めて導入しました。誰もがかけがえない個人として尊重され、自分らしく暮らせるまちを目指しています。



# 越前市の歴史

越前市は古代から越前の国府が置かれ、中世に府中と呼ばれた歴史あるまちです。

## 各時代、越前地方の中心として栄えたまち

### 大和・奈良時代

敦賀から新潟あたりまでが「越の国」と呼ばれていた頃、後の越前に勢力を持っていた「男大迹王」は507年に即位して継体大王となった。その頃の武生盆地は経済、文化の中心地であったと考えられる。奈良時代には武生に越前国府が置かれ、政治、経済、文化の中心地として栄えた。万葉集にある、味真野に流された中臣宅守と聖武天皇の女官・狭野弟上娘子の恋の歌は有名。編者・大伴家持も武生にゆかりある歌を数多く詠んだ。

### 平安時代

紫式部は越前国守となった父・藤原為時について1年余り武生で暮らした後、都に戻った。源氏物語にも武生の地名が登場する。



### 江戸時代

関ヶ原の戦い後、結城秀康が福井藩主に。家臣の本多富正は家康の信頼を得て、福井藩の付家老として3万9千石の府中領主となった。富正は、まちの整備や日野川の治水、道路工事に着手。また、打刃物や織物など産業の発展にも尽力した。

### 明治時代

1869(明治2)年、中世以降「府中」と呼ばれていた地名を、古い地名の「武生」と改めた。1889(明治22)年の町村制により、武生町が誕生した。

### 室町・戦国時代

北朝方の越前国守護斯波高経の軍と、南朝方の新田義貞の軍が、日野川の戦いで激突。新田軍は、斯波氏の居城を攻め落とした。その後、越前守護斯波義廉の子孫は、味真野で鞍谷氏を名乗り力をふるった。戦国の乱世には、絶大な力を誇った戦国大名朝倉氏を織田信長が滅ぼし、一向一揆を打ち破る。信長は府中など3郡を不破光治、佐々成政、前田利家ら府中三人衆に支配させた。

### 昭和・平成

1948(昭和23)年、武生市が誕生。その後、1959(昭和34)年にかけて近隣の9村を編入した。1990(平成2)年には人口7万人を超える都市へと成長した。1956(昭和31)年には今立町が誕生。2005(平成17)年10月1日、武生市と今立町の合併により、越前市が誕生した。

詳しくはこちら  
越前市HP  
(越前市の歴史)→



## 受け継がれる伝統行事

北陸の初春を寿ぐ祝福芸

### 越前万歳

1月1日(初舞)

起源は中世以前とされ、近世以降は福井、鯖江など越前の各藩をはじめ、加賀の金沢や大聖寺までも出かけ、北陸の初春を寿ぐ芸として親しまれた。



老若男女が山車と練り歩く

### 蓬萊祀

2月11日

岡太神社の神事の一つ。継体天皇の即位を祝って始められたとされる。五穀成就・天下泰平などを願い、子どもからお年寄りまで大勢の人が山車を曳いて町を練り歩く。



山盛りの白飯とゴボウを振舞う奇祭

### ごぼう講

2月17日

「惣田正月十七日講」とも呼ばれる奇祭。当番の家では茶碗に5合のご飯を高さ約15cmに盛った「物相飯」、山盛りの味噌和えのゴボウなどを用意し、地域の男衆に振舞う。



紙祖神・川上御前を迎えるまつり

### 神と紙のまつり

5月3~5日

GWに和紙の里で開かれる。紙漉きの技術を伝えたと言われる紙祖神・川上御前を祀る岡太神社・大瀧神社の春例祭でもあり、奥の院から川上御前を神輿で迎え、また送る。



# 越前市の先人

越前市は、政治や教育、文化など幅広い分野で多くの先人を輩出してきました。

## 各時代を彩ってきた、全国に誇る先人たち

### 第26代天皇即位

古墳 大和



おおどのおう けいたいてんのう  
男大迹王・継体天皇  
(5世紀中頃～531)

天皇家の祖。聖徳太子はひ孫。世阿弥作の謡曲「花筐」で知られ、市内にはゆかりの地であることを今に伝える数多くの伝説や史跡が残っています。日本書紀によれば、母の振媛の故郷は高向(現・坂井市丸岡町)で、男大迹王として育てられました。畿内への玄関口であった越国は、男大迹王が勢力を誇り、治水や干拓のインフラ整備、稲作、漆塗りなどのものづくり産業の発展に貢献したと伝えられています。507年天皇に即位しました。

※福井市立郷土歴史博物館所蔵

### 加賀百万石の原点

室町 戦国 江戸



まえだ としいえ  
前田利家と  
越前府中

加賀藩藩祖として名を馳せた利家が初めて大名になり居城したのは越前府中城でした。妻のまつや子どもたちと暮らした約6年間、府中で培った大名としてのセンスや家来の掌握術などは、後に能登の七尾・小丸山城主を経て、加賀の金沢城主へと強大な勢力を築き上げた礎となりました。国重要無形民俗文化財指定の越前万歳は、正月には加賀藩でも披露されたそうです。また、宝円寺(現・越前市高瀬)を保護し、墓地には利家の両親の供養塔が安置されています。

※尾山神社所蔵

### 米大統領スピーチで有名な歌人

江戸



たちばな あけみ  
橘曙覧  
(1812～1868)

1994年アメリカのクリントン大統領が、天皇后両陛下ご訪米の歓迎スピーチで曙覧作「独楽吟」の「たのしみは」で始まる一首を引用したことで脚光を浴びました。正岡子規は「源実朝以来、歌人の名に値するものは橘曙覧ただ一人」と絶賛しています。筆墨商の長男として福井城下石場町(現・福井市つくも)に生まれ、母と死別し、母の実家である越前府中大黒町(現・越前市天王町)で酢醸造を営む祖父母に養育され学問を深めました。

※福井市立郷土歴史博物館所蔵

### 伝説の二人の剣豪

室町 戦国 江戸



まがら じゅうろうざえもん  
真柄十郎左衛門・  
佐々木小次郎

巨漢武将で約3mの長さの太郎太刀を振り回し、天下一の大太刀使いといわれた十郎左衛門は、越前朝倉氏家臣で、姉川の合戦では豪傑ぶりを発揮しました。お墓が興徳寺(現・越前市宮谷町)にあり、その往時をしのぶことができます。宮本武蔵の最大のライバルとして名高い天才剣豪の小次郎は、現・越前市北坂下町の高善寺が生誕地とも伝わります。一乗谷の道場で剣術を学び、必殺剣法「つばめ返し」を編み出し、諸国に名を轟かせました。

※上ノ福井県立歴史博物館所蔵

### 東京府知事と 現・東京大学初代総長

江戸 明治



わたなべ こうき  
渡邊洪基  
(1847～1901)

善光寺通り(現・越前市京町)の医師・渡邊静庵の長男として生まれ、22歳で岩倉具視らの欧米使節団に随行して、その後元老院議官を務め諸条例の制定・改定に参画しました。39歳で第9代東京府知事に就任し、導入を決定した都市を象徴するマークは今も東京都の正式な紋章です。国会議員など重要な役職を歴任し、生涯を通じて外交、教育、政治の多彩な分野で手腕を発揮。日本の近代化を支え世界水準に押し上げる様々な功績を残しました。

### 土肥慶蔵

どひ けいぞう  
(1866～1931) 江戸 明治 大正 昭和

日本の近代皮膚病科学の創始者で、世界的権威者でした。現東京大学医学部教授、日本皮膚科学会会長を務めました。医学上の多くの業績を残し、ヨーロッパの国際学会でも広く活躍しました。

### 関義臣

せき よしおみ  
(1839～1918) 江戸 明治 大正 昭和

坂本龍馬率いる亀山社中、海援隊に所属し、龍馬らと協力して大政奉還の建白書の草案を作成しました。維新後は徳島・山形県知事、貴族院議員などを歴任し男爵にまで登り詰めました。

## Topic

### 日本を代表する、越前市出身の絵本作家

#### かこさとし

日本を代表する絵本作家。不朽の名作「だるまちゃん」シリーズや「からすのパンやさん」など、半世紀以上にわたり600点を超える作品を世に送り出し、今もなお世代を超えて愛されています。2008年菊池寛賞受賞。



加古総合研究所提供

#### いわさきちひろ

国際的に高く評価された絵本作家。生涯子どもをテーマに絵を描き続け、また戦争を体験し、世界中の子どもの幸せと平和の大切さを訴えました。「ことりのくるひ」でポローニャ国際児童図書展グラフィック賞を受賞しました。



いわさきちひろ 1973年4月 54歳

### 「天皇の料理番」で 名高い料理人

明治 大正 昭和



あきやま とくぞう  
秋山徳蔵  
(1888～1974)

今立郡国高村村国(現・越前市村国)の旧家高森家の次男として生まれました。鯖江三十六連隊の将校集会所で初めて食べた西洋料理の味に魅了され、16歳で上京し名店で料理修業を始めました。21歳で単身渡欧し、フランスの最高級レストランで腕を磨きました。帰国後1913年に大正天皇即位の御大礼で、国賓を見事な西洋料理でもてなし絶賛され、25歳の若さで厨司長に就任。晩餐会の料理から昭和天皇の食事まで任されました。

### 市川新松

いちかわ しんまつ  
(1868～1941) 明治 大正 昭和

世界的な水晶学者。独学で研究を続け、顕著な研究業績は世界から高く評価されました。その成果は現在の人工水晶製造の先駆的研究となり、現代社会を支えるパソコンや携帯電話に欠かすことのできないものになりました。

### 若泉敬

わかいずみ けい  
(1930～1996) 昭和

国際政治学者。戦後27年間アメリカの統治下にあった沖縄の本土復帰交渉において、当時の総理大臣佐藤栄作の密使を務めました。アメリカとの粘り強い交渉を続け、沖縄の全島返還に大きく貢献しました。

# データでもっとわかる越前市

様々な魅力を持つ越前市。ここではデータから越前市及び福井県の特徴や産業を分析。越前市の様々な側面を読み解きます。

**越前市** ものづくりのまち 伝統産業から先端技術産業まで

## 【製造品出荷額等】

越前市は県で **1位** 北陸で **2位**

6,405億円(令和3年(2021)経済センサス)

・県内全体の約3割を占める。  
人口1人あたりでは北陸三県でトップ

## 【伝統産業の集積地】

越前市には県内7つの伝統的工芸品のうち

**3つが集積** ※越前市を含む丹南地区では、越前漆器・越前焼を含む5つが集積



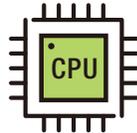
越前和紙 越前打刃物 越前箆筒

【参考データ】  
・事業所数:越前和紙50、越前打刃物51、越前箆筒15(福井県調べ R5.3.31現在)  
・伝統工芸士の数(累積):越前和紙56、越前打刃物34、越前箆筒7  
(伝統的工芸品産業振興協会調べ R4.3.25現在)

## 【世界を支える優れたものづくり技術】

世界シェア **1位** (主な製品)

・積層セラミックコンデンサ  
(電子回路で使用される電子部品)



国内シェア **1位** (主な製品)

・赤外線コードレスマイクロホン、全自動大型タイヤ交換機、水中ポンプ用フロートスイッチ、中学校用木工教材、電動アシスト自転車用モータ、壁紙のツヤ消し剤

(出典:福井県ホームページ「実は福井」の技  
<http://info.pref.fukui.jp/tisan/sangakukan/jitsuwafukui/index.html>)



## 福井県 充実の教育・子育て環境

### 【子どもの学力・体力は全国でトップクラス】

福井県は **スポーツ庁体力テスト** 小学生男女 **1位** ※中学生男女は2位

**文部科学省学力テスト** 国算(数)小学生 **3位**、中学生 **2位**

### 【女性の高い社会進出率】

福井県は共働き率 **全国1位 61.2%** (出典:R2年国勢調査)

【越前市参考データ】  
・幼稚園6園、小学校17校、中学校8校、高校3校、専門学校1校、大学1校  
・認定こども園/こども園/地域型保育事業 25園  
・児童館/児童センター 15施設  
・市立図書館 2館



## 越前市 県内随一の歴史と文化が息づくまち

大化の改新の後に北陸地方で最も早く存在した越前国府

### 【歴史ある神社仏閣】

・寺の数 **220寺**

・神社の数 **153社**

(福井県調べR4.12.31現在)



### ★1000年以上の歴史がある主な寺社

- ・総社大神宮・国分寺・帆山寺
- ・岡太(おかもと)神社・大瀧神社
- ・岡太(おかふと)神社
- ・大塩八幡宮
- ・粟生寺・日野神社・大虫神社
- ・朽飯八幡神社・御霊神社
- ・枚井手神社・雷神社
- ・国中神社・五皇神社



※「越前国府の御朱印・御首題巡り」

### 【悠久のときを感じる文化財】

・文化財 **250件**

(国指定11件、国選択1件、県指定47件、市指定191件)  
(国選択と市指定が1件重複しているため文化財数は249件)  
(R6.7.17現在)

※重要文化財は県内の3割を占める

### ★主な国指定文化財(11件)

- ・旧谷口家住宅、大塩八幡宮拝殿、大瀧神社本殿及び拝殿(建造物)
- ・木造 男神坐像(彫刻)
- ・金銀鍍菊花文散銅水瓶(工芸)
- ・越前万歳(無形民俗文化財)
- ・越前和紙の製作用具及び製品(有形民俗文化財)
- ・越前奉書、越前鳥の子紙(無形文化財)
- ・城福寺庭園、三田村氏庭園(名勝)

## 全国からの交通網はどんどん便利に!

2024年3月16日 北陸新幹線県内延伸「越前たけふ駅」開業  
2026年春 中部縦貫自動車道全線開通

