



From
Sakai City

To
You

2020 | vol. 01

Content

**The
HARVESTs**

The HARVEST's

魚、米、肉、果物。

福井県の食糧庫とも言うべき坂井市。

どれも「一級品」としてお届けできる
自信に満ち溢れています。

だけど、生産者の地道な努力なくして
それはかなわない。

謙虚に、一途に。

「実り」のうしろに刻まれた
日々の声をお届けします。

From
Sakai City



坂井市総合政策部企画情報課

2020年4月発行

AD・取材・文／佐藤実紀代 (HOSHIDO)*

写 真／野田 恭平 *

デザイン・印刷／株式会社ワナベ印刷

*一部を省く

【お問い合わせ】

坂井市総合政策部 企画情報課

〒919-0592 福井県坂井市坂井町下新庄1-1

TEL 0776-50-3013 FAX 0776-66-4837

[受付時間 8:30~17:15 (土・日・祝日を除く)]

E-mail/ kikaku@city.fukui-sakai.lg.jp

<http://www.city.fukui-sakai.lg.jp/>

五島水産の甘えび

キュッキュッキュッと手際よく発泡スチロールの蓋を開け、箱の中の甘えびの具合をチェックしていく。週に2回の発送は毎回300から400箱。素人目に見れば立派な中身でも、ほんの少し色が落ちていたり、無駄な氷が入っていたりすれば容赦なくハネてしまう。

漁に出る時は4、5日は帰ってこない。水深約400～700メートルに棲息する甘えびを狙って漁場に向かう。エンジニアだった五島精一さんは、33歳で父親の跡を継ぎ、慣れない船を走らせながら長年得意としてきたデータ収集を武器に、漁法や漁場を徹底的に分析。網はすべてオリジナル。少しずつ改良に改良を加え、実験を重ねながら常に新しい工夫を考えている。



甘えびが腹に抱える深いエメラルド色のぶちぶちした卵は美味しい証。頭を取り、殻の中をちゅっと吸う。次に足をとて身をつるっと食べる。最後にしっぽの中身もちゅっと吸う。殻は味増汁の出汁や唐揚げに。お残しは禁物。

甘えびを携え、自信を持って市場に臨んだものの、当初は海外の冷凍甘えびとの味の違いを理解してもらはず、なかなか苦しんだ。他の地域に負けないよう、生きたままの新鮮な状態を届けるため、水揚げされた甘えびを素早く水温約1度の海水に放ち、手作業で仕分けをする。すぐに生きたまま箱詰めしたものを、船内に設けた急速冷凍室に入れ、一気にマイナス60度近くまで温度を下げる。この一手間も二手間もかけた念入りな作業が、コリコリとした驚くほど食感と濃厚な甘さを引き出しているのだ。

愚直に20年続けてきた結果、今では「五島さんとこの甘えびじゃないとだめや」という多くの声に支えられている。



海の上で食べる味！
漁船直送 船内瞬間冷凍 甘えび 約1.1kg

寄附金額 10,000円



5	1	5	5	8	6	8	3	8	8	6	0
2	7	1	1	5	10	1	6	1	6	5	1
2	0	6	2	3	1	6	2	4	1	6	2
2	3	4	1	7	1	9	1	9	1	8	2
5	1	3	3	1	2	1	0	6	7	4	4
1	1	2	1	1	2	1	2	2	2	1	1

五島さんの船「共栄丸」は、三国港の中でも規模が大きい方。現船長の長男・嘉文さんの妻である千春さんが商品発送のリーダー。嘉文さんは、船長室のモニターと海の様子をにらめっこしながら、船の壁をホワイトボード代わりにして日々の漁を綴っている。精一さんは3年前、68才で船を降りた。

From
Sakai City

容量
甘えび中 約550g(約45尾) × 2箱

さんさん池見のコシヒカリ

春先、まだ雪がにじむ強い風が通り抜ける。福井県のコシヒカリは、遠くまで遮るものなく広がるこの坂井平野から始まった。日本海に注ぎ込む九頭竜川の清らかな水と、寒暖差の大きな気候が生み出す美味しい米どころとしても知られる場所だ。

そんな坂井平野を拠点に米と野菜を生産する「さんさん池見」は、次男の大嶋朋裕さんで二代目。巨大な乾燥機が並ぶ作業場を案内しながら「僕もまだまだ勉強中なんです」と、どこか初々しさを残す好青年だ。大学を卒業した後、農機具メーカーであるヤンマーに就職。そして、家業を継ぐために5年前に福井に戻って来た。

「会社と違って気候によって大きく左右される農業の仕事はたしかに大変なんですが、毎日黙々と作業することが自分には合ってるみたいで」と謙虚にはにかんでみせる。

さんさん池見で生産するコシヒカリ、あきさかり、いちほまれは、どれも福井県が誇る米の品種。一番美味しいごはんの食べ方を母・みゆきさんに聞いてみると「そりや白ご飯ですよ！なんにもいらないごはんだけで美味しいです」と朗らかに笑う。足りない部品や機械は自分で作ってしまうほど器用でマメな父・裕一さんと共に、さんさん池見のお米は今日も大嶋一家のチーム力とのびやかな思いで育まれている。



ふるさと納税のイベントでは、さんさん池見の粒ぞろいで美しい形の米を見に、お客様が集まって来そうだ。収穫した米を乾燥機にかける時、焦げ付いたものや形のよくないものははじく一粒一粒丁寧な仕分け作業の賜物。



さんさん池見二代目が笑顔で育てた
コシヒカリ 10kg ~三国町産 生産者直送!~

寄附金額 12,000円

容量 三国町産コシヒカリ精米 10kg×1袋
*5kg×2袋に変更可能 *こだわりの精米対応可能
(白米・7分づき・5分づき・玄米)

春の匂いがしてくると、大きなトラクターを乗りこなして、いよいよ田植えの準備。乾燥機から初搾り機へと効率の良い生産ラインを整えるため、足りない機械は父の裕一さんがDIY製作。品質を高め、一定にするための工夫は惜しまない。

From
Sakai City

サン・ビーフ斎藤の若狭牛

牛舎に近づくと、牛たちの低い鳴き声が聞こえ、かすかに生き物のにおいが感じられるようになる。驚くほど静かで、見晴らしの良い丘陵地。ここで「サン・ビーフ斎藤」の若狭牛は日々育てられている。

父の齊藤俊雄さんが創業して42年。現在は二代目の力さんが主に切り盛りしており、すでに20年以上のキャリアを持つベテランだ。毎日朝8時に見回り、風邪をひいて鼻水が出てないか、餌がどれぐらい減っているなどをチェック。1~2週間に1回入れ替えるもみがらは、坂井市のライスセンターから出るものを使って畜農連携を取っている。

年間約150頭、平均生後27ヶ月で出荷されるサンビーフ

の若狭牛たち。「手塩にかけて育てた牛たちを出荷する時、正直つらい気持ちもありますよ。だけど、その代わり無駄にはしないぞという思いは強くあります」

一番のピンチは狂牛病による風評被害だった。大事な牛たちを何とかせねばと、レストラン「牛若丸」をオープン。もう18年、地元に愛されるごはん処となっている。また、あわら市の温泉旅館と連携して地域の親子向けに食育イベントを行ったり、観光協会の委員を務めたりと地域活動にも余念がない。元陸上選手のスプリンターという意外な面を持ち、実は照れ屋で優しさにあふれる力さんは、愛情深く一頭一頭に向き合う毎日を送っている。



臆病者だったり、気性が激しかったり、牛のさまざまな性格が肉の味にも反映されるそう。前足を柵にかけてじっと毎日外を眺めるかわいいやつがいるかと思えば、大人一人ではとても抑えられないぐらい暴れるやつもいます」



若狭牛
サーロインステーキ 200g×1枚

寄附金額 10,000円

容量
若狭牛サーロインステーキ 200g×1枚

静かな丘陵地帯にあるサン・ビーフ斎藤の牛舎。2020年に福井県から受けた表彰状と永平寺の僧直筆の「南無牛道」の言葉が心を引き締める。力さんにカメラを向けると、ひょっこり顔を出す牛たち。登記簿には人の指紋にあたる牛の鼻紋がある。

From
Sakai City

ふるさと納税 お申込みの流れ



STEP1 お申し込み方法

以下のいずれかの方法によりお申込みください。

- ふるさとチョイス
[坂井市 ふるさとチョイス 検索](https://www.furusato-tax.pi/city/product/18210)
郵送
[申込先] 〒919-0592 福井県坂井市坂井町下新庄1-1
- 楽天ふるさと納税
[坂井市 楽天ふるさと納税 検索](https://www.rakuten.co.jp/f182109-sakai/)
- インターネット
[申込番号] 0776-66-4837
FAX
[申込アドレス] kikaku@city.fukui-sakai.lg.jp
Eメール

STEP2 お支払い方法

以下のいずれかの方法によりお支払いください。

- ふるさとチョイス ●楽天ふるさと納税 ●寄附申込書(電話・FAX・E-mail)
クレジットカード決済
amazon pay
PayPal
郵便払込
各種キャリア決済

STEP3 寄附金の 使い道の選択

お申込みの際に選択してください。
寄附金の使い道は随時更新しております。
詳細は「ふるさとチョイス」をご覧ください。

STEP4 返礼品の選択

ポータルサイトより、
お選びください。
返礼品
700種類以上！



寄附金の使い道



協働まちづくり
夢のある起業者を応援します！
町中にある企業等の空き店舗をコワーキングスペースに
空き店舗を有効活用し、コワーキングスペースの整備を目指します。

目標額 | 1億円



福祉・健康 |
認知症の早期発見・
予防プロジェクト
～最後まで自分らしく生きるために～

軽度認知症(MCI)時点での早期発見と、予防へむけた支援を実施します。

目標額 | 9,320万円



自然・環境 |
地球温暖化から越前うにを守りたい！
海女文化を後世に！
越前うに養殖事業

バフンウニの養殖施設を整備するとともに、稚貝の放流を行います。

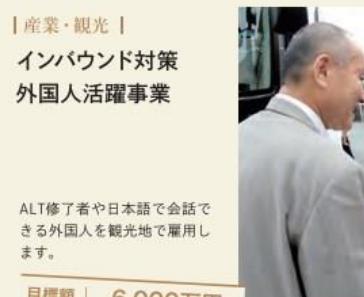
目標額 | 6,500万円



協働まちづくり
人と人の交流拠点となる「えきまち」
賑わい環境整備事業

人々の交流を促進し、賑わいを創出する「えきまち」の整備を行います。

目標額 | 3,500万円



産業・観光 |
インバウンド対策
外国人活躍事業

ALT修了者や日本語で会話できる外国人を観光地で雇用します。

目標額 | 6,000万円



子育て・教育 |
AIロボットによる教育環境づくりプロジェクト

AIロボットによるプログラミング学習や、教員用ICT機器の整備を行います。

目標額 | 3億5,000万円



地域資源 |
丸岡エリア
まるごと魅力アップ
大作戦

丸岡エリアのおもてなしを強化し、観光資源の魅力を底上げします。

目標額 | 1億円



産業・観光 |
坂井市版下町ロケット
農業用機械自動運転実践事業

スマート農業を推進するため、農機の自動操舵システム導入を補助します。

目標額 | 1億2,000万円



文化・スポーツ |
目指せ国宝化！
丸岡城周辺
賑わい創出事業

国宝化を目指す丸岡城のさらなる賑わい創出のため、周辺整備を行います。

目標額 | 3億円

(令和2年4月1日時点)

公募で選ばれた9つの事業。
お申込みの際にお選びください！ //

『防犯』カメラを止めるな!
女性と子どもが安心できる
まちづくり事業



東尋坊観光協会 会長
小南 正一さん (53)

From
You

女性や子どもはもちろん、老若男女幅広い世代の観光客が連日多く訪れる東尋坊です。観光客の皆様に対し、今後も安心して東尋坊を楽しんでいただきたいだけのような環境づくりをしておりますので、ぜひとも観光にお越し下さい。

福井県を代表する観光地である「東尋坊」において、犯罪は万が一にも起きてはならないことです。

安心して
観光できる
観光地を目指して

Message

東尋坊につづく商店街の街並み

東尋坊観光交流センター入り口、丸岡城お天守前公園、ゆりの里公園など、過去に声かけ事案等が発生した場所など計25ヵ所に防犯カメラを設置しました。未然に犯罪を抑止することができ、地域の安全・安心を守ることができます。

寄附金充当額

3,096,360円

こどもの森
保全事業



MOKUKU GARDEN TOY
(木育ガーデントイ)で遊ぶ子ども

竹田地区の杉を使った
大きなトンネルは
お子様に大人気です

Message

竹田地区はかつて林業で栄えた坂井市の東部に位置する中山間地域です。

寄附金により、竹田地区の3ヵ所にMOKUKU GARDEN(木育ガーデン)を整備することができました。竹田地区の杉を使った大きなトンネルや木のおうちでは、お子様に大人気です。また、部屋に入った瞬間に感じる木の香りは格別です。

運営は地元の若手を中心とした「こどもの森運営委員会」で行っています。子育て世代の我々ならではの視点で、「こどもと森が育つ木育による地域づくりを行っていきますので、今後とも末永い応援をよろしくお願いします。



こどもの森運営委員会 委員長
広瀬 陽子さん(40)

竹田地区(中山間地域)にあった廃校をリノベーションした施設「ちくちくぼんぼん」に木のおもちゃで遊べる木育ガーデントイを整備しました。また、学校林やプレイパークの整備も行いました。

寄附金充当額

28,552,000円

笑顔溢れる
学習環境づくり
プロジェクト



市内小学校の授業の様子



春江中学校 保護者
清水 美那子さん (38)

From
You

私は小中高それぞれの子どもをもつ三児の母です。それと同時に、春江中学校のOGでもあり、元吹奏楽部であつたため夏場の音楽室の過酷さは記憶に残っています。
いただいた寄附金により特別教室にエアコンを設置することができ、子どもがよりよい環境で勉強や部活動ができるようになったことは大変ありがとうございました。これからは子ども達が他の保護者からもさっそく喜びの声を聴いており、夏場の授業に対し心配が無くなつたと喜んでおりました。これからは子ども達が夏の暑さに顔をしかめることも無く、笑顔で学習ができそうです。

よりよい環境で
勉強や部活動ができる
ようになりました

市内の小中学校21校の音楽室や図書室などの特別教室にエアコン計52台を設置しました。夏場の学習環境を改善することにより、全国トップクラスの学力を誇る福井県の教育レベルを維持します。

寄附金充当額

72,922,000円

The THANKs

ご寄附いただき
ありがとうございます

この度は、ふるさと納税による寄附を通じ、坂井市を
ご支援いただき、誠にありがとうございます。

坂井市では、「ふるさと納税制度」がスタートしました
平成20年より、他の自治体とは一線を画した坂井市
独自の「寄附市民参画制度」に取り組んでまいりました。

本制度では、寄附金の使い道を市民から募り、その
実施決定に至るまで市民の意思を積極的に取り入れる
という、全国で唯一の取り組みを行っております。また、
寄附者の皆様には、寄附金の使い道をお選びいただく
ことにより、坂井市政に参画していただいております。

今回、本制度により実現しました事業や市民からの感謝
のメッセージなどを広くお伝えしたいという思いと、
坂井市へのご支援に対する感謝の気持ちを込めまして、
冊子を作成しました。

ぜひ、ご一読いただき、坂井市への愛着をより一層深め
ていただければ、幸いに存じます。

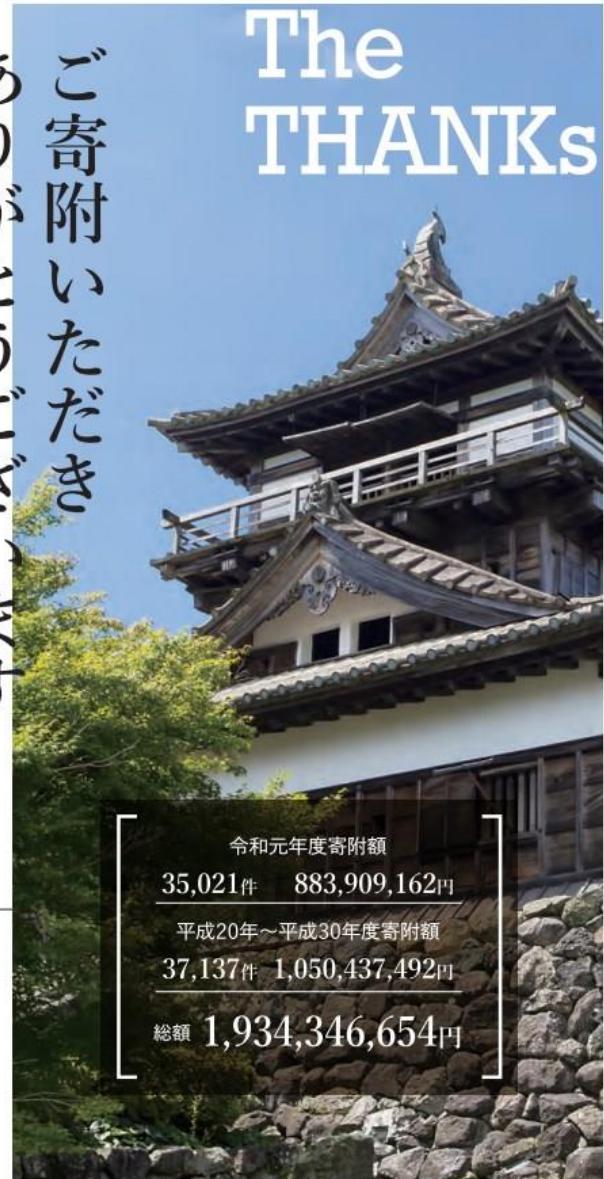
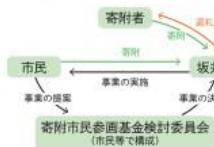


市長
坂井 勝男

寄附市民参画制度とは

寄附金の使い道を選ぶことができるのも、
ふるさと納税の大きな魅力のひとつです。坂井市では、市民より寄附金の使い道を募集し、提
案いただいた事業の中から、市民等で構成
する寄附市民参画基金検討委員会にて寄附金
を募集する事業を決定します。寄附者の皆様
には寄附する際に応援する事業を選んでい
ただいており、ふるさと納税を通して市政に
参画していただけます。

制度イメージ



令和元年度寄附額

35,021件 883,909,162円

平成20年～平成30年度寄附額

37,137件 1,050,437,492円

総額 1,934,346,654円



From

You

To

Sakai City

2020

vol. 01

Content

The

THANKs
