



From
Sakai City

To
You

2021	vol. 02
------	---------

Content

**The
HEARTs**



The HEARTs

From
Sakai City

おあげは大豆、餅はもち米、
焼き菓子には卵とバターと小麦粉と牛乳。
良い素材を探し、手を使って
美味しさを生み出す。
そして、その生まれゆく過程に
「好きで好きでしようがない」という
気持ちを加わえると、極上に変化する。
湯気にも宿る愛情の秘密を
辿ってみた。

坂井市総合政策部企画政策課

2021年 4月 発行

AD・取材・文／佐藤実紀代 (HOSHIDO)®

写 真／酒井 裕子®

デザイン・印刷／株式会社ワタナベ印刷

※一部を除く

【お問い合わせ】

坂井市総合政策部 企画政策課

〒919-0592 福井県坂井市坂井町下新庄1-1

TEL.0776-50-3026 FAX.0776-66-2935

【受付時間 8:30～17:15 (土・日・祝日を除く)】

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

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

谷口屋のおあげ

誇らしい「おあげ」の顔を見ながら

丸岡ICから約20分。平野を抜けて重なる山々の背を辿るとようやく見えてくる「竹田の油あげ」の看板。どこもかしこも「あげ」の文字に埋め尽くされた店内から「お待ちせしましたーっ！」と元気いっぱいの声。4代目・谷口弘晃さんが話し始めると「おあげ愛」がとめどなく溢れ出る。

揚げ場に入ると、揚げ師歴12年の林さんがテンポよく火箸を使っておあげたちをひっくり返す。おあげのために作られた木綿豆腐が低温の油の温泉にチャブんと浸かり、じわじわと揚がるまでに要するのはなんと50分！各フラ

イヤーによって少しずつ揚げり具合が違う上、火加減も揚げ師によって調整しなければならない。揚げ師になるには試験があり、勤の良い人でも半年はかかるそう。「おあげの顔を見れば、誰が揚げたおあげかわかるんですよ」と信じられないことを言う弘晃さんの言葉に、林さんもその通りとうなずく。話の最中にもタイマーが鳴り、奥のレストランへとつながる小窓から揚げたばかりのおあげが次から次へと差し出されていく。「初代から受け継ぐ『竹蔵』という名前があるんです。いつか、おあげ=『TAKEZO』を世界共通語にしたいですね！」と語る弘晃さんには、果てしなく広がるおあげの未来が見えるようだ。



左右に4台ずつ計8台のフライヤーに挟まれて「揚げ師」が絶え間なく「おあげ」の揚げ加減をチェック。待たなしの時間との勝負の中で、くるくると躊躇のない手さばきに見惚れる。火箸は揚げ師各自が曲げたり伸ばしたりして作ったオリジナルを使うそう。



【福井の油揚げ】

谷口屋のおあげ 食べ比べ4枚セット
～あげステーキのたれ・越前塩付き～

寄附金額 10,000円

谷口屋のおあげ 2枚、谷口屋の太白おあげ 2枚
ミニあげステーキのたれ(33ml) 2本、越前塩 2袋

揚げたての「おあげ」からじゅわ〜と肉汁ならぬ「おあげ汁」が。揚げ師とレストラン直通の小窓は、あつあつのおあげを提供するためのアイデア！四代目の弘晃さんのとびきりの明るさも谷口屋の人気の秘密。谷口屋を守る座敷童伝説から生まれた「おあげ地蔵」にいつの間にかお賽銭も。

From
Sakai City

渡辺米穀の餅

自分の餅が、誰にも負けない最高の餅。

作業場に入ると、挨拶もそこそこに白衣に身を包んだ会長・渡辺隆志さんが「僕はね、餅が大好きなんですよ!」と迎えてくれた。天井へ向かってもうもうと上がる湯気を受けると、まだ姿は見えないのに餅のおいしい香りが鼻をくすぐってくる。元々は米だけを取り扱っていた渡辺さんだったが、お客さんから餅もやってくれとお願いされたことがきっかけで始めたそう。「大好きな餅をどうせやるならとことん」と、餅の研究を始めたのは50歳を過ぎてから。福井でも希少価値の高い越前市で作られた「たんちょう

もち米」を選んだのは、「のびが良く、味見した中で一番おいしかったから。」「餅の湯気の匂いでおいしさがわかる。米も精米の匂いからだいたい決まるね。そして、おいしいなあ」と思いながら袋に詰めるともっと良くなるんや」と笑う。

つきたての餅がどんどんと丸まっていく姿に、ついこちらも「かわいい!」と声が出る。何もつけずに白いまま一口食べると、噛みしめるほどに甘くもち米の「味」がきちんと伝わってくる。豆餅、とび餅、ココア味、えび味、よもぎ味……。新しい味にも挑戦を続ける渡辺さんの肌は70代とは思えないほどツツツヤ。義娘の実由紀さんと共に、今日も全国へと自身最高の餅をつき続けている。



神々しいまでの白丸餅たち。毎日つき始める時間が決まっており、「それ以外の時間につけて言われたってできんや」と渡辺さんの体内時計も餅仕様に。アルバイトの高校生たちも、餅がおいすぎてつまみ食い止まらないという。



たんちょう杵つき「白丸餅」計30個
～幻のもち米100%使用～

寄附金額 10,000円

寄量
白丸餅 5個入り × 6袋
※ 1個当たり約80g

食べて学んで絶対的な信頼をおく「たんちょうもち米」100%にこだわる。自分の餅を食べたら、他の餅はのどを通らないほどの自信! おっちょこてしまいそうなかような量の豆が混ぜ込まれる。

From
Sakai City

西洋菓子倶楽部のバウムクーヘン

主役は、100年200年続くお菓子たち

こんなにも美しく焼き上げることができるのかと思うほどに、整然と並んだ切り出す前のバウムクーヘンの棚。先端に至るまで完璧な黄金色に包まれている。一番多い日で75本、一本あたり約15個焼き出される。ひたすらこの焼き場でパティシエたちがオープンに向かう。

一番難しいバウムクーヘンを作れるようになるには3年かかり、10年選手も失敗をしながらうまくっていく。製造部長の^{らんとうたかひろ}寛塔高弘さんは、「もちろん失敗したら1本まるまるダメになるけど」と言いながら、パティシエの卵が育つ

現場を見守っている。「バウマダム」と「バウムッシュ」は性格が正反対。ふわっふわなマダムとしっかり歯ごたえのムッシュ。どっち派？と話しながら食べる人も多い。「味を変えるだけじゃつまらない。食感の対をなす二つがあるのはうちだけ」と誇らしげに寛塔さんは語る。

そういえば、「西洋菓子倶楽部」という名前のことがずっと気になっていた。「老若男女どなたにもおいしいと思っていただけるお菓子を提供できるようにという願いが込められています」そして、「100年後も200年後も、西洋菓子倶楽部という看板の下でお菓子が主役になり、皆さんにおいしいと思ってくださるものを目指しています」。

焼き上がりはやわらかいため、一晩寝かせて翌日の午前中に切り出す。おいしい部分は真ん中あたりで、基本的に端っこは使わない。焼き加減も難しいが、生地づくりも温度によって卵の質も変わり、作り方を調節する必要があるため非常に難しいという。



ル・クプル
〜カップルバウムクーヘン「バウムッシュ」と
「バウマダム」のアソート〜

寄附金額 10,000円

容量
バウムッシュ(ハードバウムクーヘン) 220g × 1個(直径13.5cm)
バウマダム(ソフトバウムクーヘン) 200g × 1個(直径13.5cm)

婚礼用のバウムクーヘンとして作られた「バウマダム」から10年越しに「バウムッシュ」が生まれた。西洋菓子倶楽部の代表商品のほとんどをパティシエの寛塔さんが手がける。室温28度の中、オープンの前で行う焼き作業は、夏場は過酷だ。

From
Sakai City

ふるさと納税 お申し込みの流れ



STEP1 お申し込み方法

以下のいずれかの方法によりお申し込みください。

インターネット

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.jp/city/product/18210>

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/f182105-sakai/>

郵便

[申込先]
〒919-0592
福井県坂井市坂井町
下新庄1-1

[申込番号]
0776-66-2935

[申込アドレス]
furusato_tax@city.
fukui-sakai.lg.jp

郵便申込書

FAX

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 (郵送・FAX・E-mail)
クレジットカード決済		PayPal
楽天ペイ		メルペイ
Amazon Pay		Pay-easy
d払い		ネットバンク支払い
auかんたん決済		コンビニ支払い
ソフトバンクまとめて支払い		郵便払込

*郵便払込用紙はお申し込みより1週間以内にお送りいたします。

STEP3 寄附金の 使い道の選択

お申し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。



寄附金の使い道



「協働まちづくり」 日本酒「淵龍」 再興プロジェクト

兵庫まちづくり協議会の地酒
づくりプロジェクトにより誕生
した「淵龍」を後世に受け継
ぎます。

目標額 | 1,000万円

「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

「自然・環境」 海浜自然公園を 日本海側1番の アウトドアスポットに!

東尋坊臨にある三国海浜自然
公園を改修し、日本海側で一
番のアウトドアスポットへと
成長させます。

目標額 | 9,000万円



「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



「産業・観光」 集まれキッチンカー! 事業者の所得向上と 地域の交流活性化事業

キッチンカーの導入補助によ
り、事業者の所得向上及び雇
用創出と地域交流の活性化を
目指します。

目標額 | 5,000万円

「自然・環境」 未来の世代へ 「ストップ!温暖化 実践型授業」 ～気候クライシスへの チャレンジ～

市内小学校を対象に環境に関
する実践型授業を行います。

目標額 | 1,055万円



「文化・スポーツ」 地域が ワンチームでつくる 「80's サンセット 音楽フェス」

オール坂井で企画運営する
「80'sサンセット音楽フェス」
を毎年実施します。

目標額 | 1億5,000万円

公募で選ばれた9つの事業。
お申し込みの際にお選びください!

事業報告

空き家リノベーションによる 新規起業者育成事業

【抹茶庵】

住所／福井県坂井市三国町北本町3-8-16
電話／0776-43-9205
時間／10:00～16:00 ※土・日・祝は17:00まで
休日／火・水曜 駐車場／有

創業令和元年
抹茶庵 三国 本店



抹茶庵 世界一の抹茶の産さを目指した
抹茶スイーツ専門店

Message

地域の名所を 後世に残していきたい

坂井市三国町の歴史ある湊町にあった、元・酒まんじゅう屋の空き店舗をリノベーションして抹茶スイーツ専門店「抹茶庵」を二〇二〇年十一月に開店しました。

地域の人から愛されていたこの店を引き継ぐことで、地域の名所を後世に残していきたいです。

ぜひ近くにお越しの際はお立ち寄りいただき、生まれ変わったこの店の中に入って歴史を感じ、私たちが大切にしているお茶に対する想いや、まちに對する想いを感じていただきたいです。



抹茶庵 三国本店 店長

立野 美沙さん (32)



三国湊町や丸岡城下など、風情ある街並みにある空き家をリノベーション活用し事業を行う者の支援を行います。今回、三国湊町にあった空き家を改修し開店した抹茶スイーツ専門店の開業を支援しました。

寄附金充当額

3,000,000円

今後の寄附金
活用予定総額 20,000,000円



フリーズドライ装置と
坂井高等学校 食農科学科 食品コースの皆さん

事業報告

地元高校生と創る新たな農産加工品！ 6次産業化推進事業

Message

農家さんが心を込めて作った
農作物を捨ててしまうのは
もったいない

農家さんの元に研修に伺った際、規格外の農作物を廃棄しなくてはならない現状を知り、農家さんが心を込めて作った農作物を捨ててしまおうのはもったいないと感じ、規格外のトマトやイチゴの加工に取り組み、ジャムやソースを開発しました。

フリーズドライ装置の導入で、より付加価値の高い、多彩な加工品の製造にチャレンジできます。農家さんや、食べた人に笑顔になつてもらえるよう、みんなでアイデアを出し合い、試作を進めています。

自分たちがどうできるか考
え、野菜が苦手な人にも食べ
てもらえるよう、工夫して加
工していきたいです。



福井県立坂井高等学校
食農科学科 食品コース 3年生
黒川 里奈さん (17)



福井県立坂井高等学校
食農科学科 食品コース 3年生
灰谷 拓也さん (17)

地域の農家さんが共同で利用できる大型のフリーズドライ装置を導入しました。さらに福井県立坂井高等学校の食農科学科食品コースの生徒の皆さんと連携し、規格外の農作物を活用した加工品の商品開発に取り組んでいます。

寄附金充当額

8,800,000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。

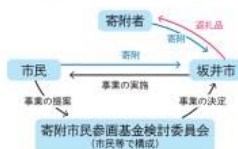


坂井市長
坂本 恵男

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案の中から、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をする際に応援する事業を選んでいただいております。ふるさと納税を通して市政に参画いただいております。

【制度イメージ】



令和2年度寄附額

約70,100件 1,278,000,000円

平成20年～令和元年度寄附額

約72,200件 1,934,350,000円

総件数 142,300件

総額 3,212,350,000円



From
You

To
Sakai City

2021	vol. 02
------	---------

Content

**The
THANKs**
