

広報

辛み蕎麦^{そば}って知ってる？

まずはR-0から。
大きくなったら
辛いのに挑戦だ。

さ
か
い



CONTENTS

特集 続・温故創新 2

—伝統食文化が生み出すもの【前編】—

そばは私たちに一番身近な食べ物だ。ざるそば、かけそばなど、全国にはいろんな食べ方がある。
福井では冷たいそばを大根おろしと一緒に食べるのが主流。「越前おろしそば」は、福井の特産品だ。

おろし そば



そばと大根 無類の相乗効果

福井といえば、おろしそば。年越しそばも、至るところで冷たいおろしそばを食べる習慣があります。

県は平成2年に「越前おろしそば」を県の特産品として認定しています。風味高い越前そばに、大根おろしとだしをたっぷりかけたシンプルなお料理ですが、一度食べれば忘れられない、そして「もう一杯」「またもう一杯」と欲しくなる奥深い味わいです。

そばは古来、雑穀の一つ。そば粉をお湯でこね、「そばがき」のようにして食べられていました。一乗谷に築城した朝倉氏は、兵糧食として重宝したともいわれています。

大根おろしと一緒に食べるおろしそばが福井に登場するのは、江戸時代です。

関が原の合戦直後の慶長6年(1601年)、府中(越前市)の城主となった本多富正が、金子権左衛門というそば師を伏見から同行させたのがはじ

まりとされています。

本多氏は、非常食としてそばの栽培を奨励。金子氏は、麺状にする「そばきり」の技術を広めただけでなく、食べ方も工夫。栄養面を考慮し、保存食だった大根のおろし汁をだしに混ぜる食べ方を生み出したとされています。

栄養価もさることながら、「五臓六腑のア力をとる」ともいうそば。おろしそばという食文化の発展が、健康長寿・福井といわれる理由の一つなのかもしれません。



「越前おろしそば」誕生秘話

福井のおろしそばが「越前おろしそば」と呼ばれ、全国に広まったきっかけは、なんと昭和天皇のお言葉でした。昭和天皇が福井に来られたのは昭和22年。そのときに召し上げられたおろしそばを、帰京後にとても懐かしがられ「あの越前のそばは大変おいしかった」と話題にされたことに由来しています。

越前おろしそば おしながき

大根おろしとこだわりのだしが、おいしさを引き立たせるおろしそば。その食べ方は、主に3通りあります。大根おろしはそのままで、ませても、しばってもOK。そばの風味が際立ちます。

だしとおろしを別に入れる



平皿に、冷水で引き締めたそばを盛り、その上にきざみネギかつお節、そしてたっぷりの大根おろしをドンと載せます。だしは、出されて食べる直前にかけます。そば猪口に入れてだしにつけて食べる方法もあります。

だしにおろしを入れる



冷水で引き締め、平皿に盛ったそばに、だしと大根おろしを混ぜてみぞれ状にしたそばつゆをかける方法です。「ぶっかけ」とも呼ばれます。丸岡そば振興協議会が毎年開く「新そばまつり」に出されるのもこのタイプです。

だしにおろしの汁を入れる



大根おろしのしぼり汁にだしを合わせたそばつゆを、冷水で引き締めたそばにかける方法です。サラリとしたつゆからは大根の辛さは想像できませんが、食べると十分にその存在感を味わえる、ぜいたくな食べ方です。



越前がに

若狭牛

広報さかい
平成20年12月号

価値と可能性を考えました。あれから3年。市内でも「食」に着目したまちおこしが広がり始めています。今回「温故創新」の続編として、今月と来月の2回シリーズでその取り組みを追い、本市に根付く「食」という資源の新たな価値と可能性を考えます。

特集 続・温故創新

— 伝統文化が生みだすもの【前編】 —



越前白茎ゴボウ

三年子花らっきよ

地酒・鬼作左

豊かな自然と悠久の歴史に育まれた、私たちのふるさと坂井市。市内には、名産・特産といわれるさまざまな地域資源があります。近年、全国的に食を生かしたまちおこしが活発化し、注目を集めています。『広報さかい』平成20年12月号「温故創新」と題した特集で、身近にある地域資源の



おもしろきこともなき世を
おもしろく…じゃのう、龍馬。

坂井市の夜明けぜよ、晋作。

日常食

そば

九頭竜川が育んだ広大な平野に広がる本市は、米作りもさることながら、本州最大ともいえるそばの産地です。在来種を守ろうと、丸岡町でいち早く行われていたそば栽培は市誕生後、市内全域に広がりました。

「米」どころなのに「そば」なわけ
食のブランドとして確立された「丸岡産そば」



今や「おいしいお米」の代名詞ともいえる「コシヒカリ」。甘くてツヤがあり、冷めてもおいしさが変わらないそのお米は、本市丸岡町出身で県農業試験場の職員だった石墨慶一郎が幾度も栽培工夫と改良を重ね、昭和31年に誕生したものです。「越の国に光り輝く米」の願いを込めて、ブランド名を「コシヒカリ」に。その後、全国各地で栽培されるようになり、県内はもちろんです。市内でも、コシヒカリの作付面積は米全体の実に6割を占めています。

風土が育んだ伝統食「そば」

市内では、丸岡町竹田地区など中山間地を中心に、古くからそばが栽培されてきました。丸岡町に伝わる在来種のそばは、ほかの産地のものと比べて実が小さいのが特長。実が青いうちに刈るため、実をひくと淡い緑色の美しいそば粉になります。独特の風味と粘りがあり、つなぎを入れずに打つても、実にうっとりするほど美しい姿になります。

そばは肥料を与える必要がなく、大麦や大豆のように手間がかからない作物です。反面、水に弱いという難点があります。種まきの後や収穫前の長雨で腐ったり、台風や寒波で実が落ちたりと、天候に左右されやすく安定した収量が見込めないため、かつては多くの農家が栽培には消極的でした。

在来種を一流のブランド食へ

転作の大麦の後に県が大豆の作付けを奨励する中、丸岡町では地元で伝わる作物を守ろうと、平成元年ごろから、そばの生産に力を入れてきました。

丸岡町農協(現・JA花咲ふくい)の徹底した品質管理、商工業者の惜しみない販路拡大の努力、何より生産者の在来種へのこだわりで、ほかの産地より「おいしい丸岡産のそば」という地位を築き上げました。需要も高まり、近年では丸岡町の転作田のほとんどでそばが作付けされています。

「丸岡在来種」のそば

山間の限界地域で、消滅が心配されつつも受け継がれている品種で、その土壌の特性が詰まったもの。改良種と比べて小粒だが、味の濃さ・風味のよさが見直され、収穫量が少ないこともあり貴重とされている。丸岡在来種は、その多くが転作田で栽培されているにもかかわらず、色・粘り・味の良さで評判が高く、岩手や福島など数ある国内在来種の中でも特に多く取り引きされている。

そばの品質管理

おいしく食べるには「ひき立て・打ちたて・ゆでたて」が一番だが、そばは品質が劣化しやすい食材だ。収穫したての「新そば」の風味とそば本来が持つ水分を保つため、温度と湿度の管理が重要とされる。JA花咲ふくいは独自の乾燥システムを開発。そばの実をゆっくりと回しながら乾燥させるのでムラにならず、温度は風味を損なわないよう低温を維持。最高の技術とこだわりで、乾燥から選別、袋詰めまでを一貫して行っている。

地理的な条件

そばのおいしさは、栽培地の緯度と深い関係があり、特に北緯36度線~38度線の地帯は、味や風味の高いそばを栽培できるといわれている。本市の位置は北緯36度10分。地理的な環境条件は抜群。なるほど、おいしいそばが育つわけだ。



▲ラップの芯など、どの家庭にもある簡単な道具でそばを打つ講座も人気



▲「そばの里丸岡新そばまつり」では、子どもから大人まで大勢が丸岡産の新そばを味わう



▲まちづくり協議会などが中心となってそば打ちを楽しむ地域も増えている

また、関係機関が連携し平成13年に発足した丸岡そば振興協議会は、毎年「新そばまつり」や「素人そば打ち段位認定会」を開催。そばは、子どもから大人まで「食べておいしい」「打って楽しい」、当たり前のように身近にある日常食として、地元の人々にますます親しまれています。

そば作りが市内全域に拡大 作付面積「県下1」の産地に

かつて三国町・春江町・坂井町では、転作の大麦の後に大豆の作付けを奨励していましたが、市誕生後、大豆に加えそばも奨励したこと、そばの

生産面積は一気に拡大。また、従来の「水田農業構造改革対策」に代わる「農業者戸別所得補償制度」(平成22年度)の導入に伴い、そばに対する助成が手厚くなったことで、作付けはさらに増えました。昨年度、市内での作付面積は780ヘクタールと、県下1全国的に見ても、作付面積・収量ともに、本市は北海道などに次ぐ屈指のそばの産地となっています。

自分で育て、打って食べる 生活文化がそのまま食文化に

毎年9月下旬になると、一面に広がるそばが、白い可憐

な花を風に揺らしています。11月には新そばの収穫を喜び、年末から寒のころにかけて、家族や友人同士など親しい人たちが集まってそば打ちを楽しむ光景が、市内のあちらこちらで見られます。こねてもなかなか玉にならないそば粉に苦闘したり、うまく延びずに穴があいたり、しわがよったり。そば打ちは、水回し、こね、延ばし、切り、ゆがきなど一連の過程やそれぞれの役割を楽しむコミュニケーションの場です。しかもそれは、家庭の温もりが詰まった、格別なものであり、特別なものではありません。

粉をつなぐというより そばは人をつなぐもんやね



竹田地区のそば事情に詳しい

山本孫兵衛 さん(丸岡町山口)

竹田地区では昭和30年ごろまで、山の斜面を利用して焼き畑でそば栽培をしていました。9月下旬にもなると山肌一面に白い花のじゅうたんが広がり、それはきれいだっただのを思い出します。

竹田では、夏以外は温かいそばに大根おろしを添えて食べるのが一般的。どのお宅も、粉ひきからそば打ちまで、みんな家庭でしました。おばあちゃんが打つのを、お嫁さんや子どもたちが見よう見まねで覚えたものです。

人がたくさん集まるような行事には、必ずそばを出してもてなしました。冠婚葬祭、特に結婚式には「後段のそば」という風習が、昭和40年ごろまでありました。ごちそうを食べた締めくくりには、そばを食べるんです。「お嫁さんを一生そばにおく」という意味もあるのでしょうけど、そばは消化にいいですからね。

ほかにも、後正月の祭りに始まって、報恩講やお盆、10月20日過ぎごろからそばを刈ると御神送りや御神迎え、山まつりに年越しと、一年をとおして生活の中にいつもそばがありましたね。今でも、小腹がすいたときや急な来客のときなど、パパッとゆがいて食べる。そばは米と同じくらい日常的な食糧です。

食文化の原点でもあるそば。伝統が息づいているだけでなく、在来種のブランド化や生産高にも裏づけされた、文句なしの“そば愛”は、市誕生とともに市内全域に広がりと深まりを見せている。

もしや、おぬしも SOMAP を持っているのか



当たり前だ
まずはR-12あたりから
挑むつもりだ



からみ そば

観光客の入り込み数は、県下1。悠久の歴史や豊かな自然に育まれ、東尋坊や丸岡城など、全国的にも名をはせる名所旧跡も多い本市。しかし、昨今の消費者動向や観光形態の変化などの影響で、観光地としての岐路に立たされています。

市商工会青年部は今年7月に、冷たいそばを辛い大根のしぼり汁とだして食べる「越前坂井 辛み蕎麦」を、ご当地グルメとして全国に広め、まちおこしにつなげようと、活動母体「あなたの蕎麦で辛み隊」を結成しました。総勢120人の隊員を率いて活動を始めた、後藤寿和隊長に聞きました。

坂井市を 今こそ洗濯いたし申し候
「辛み蕎麦」を武器に「坂井市」を売り込む



東尋坊や丸岡城など、市内にはさまざまな観光名所があり、毎年多くの人が訪れます。

でも、観光客数の多さのわりに、滞在する人は多くはなく、観光スポットを転々と「通り過ぎていって」しまう現実。

そして、観光地一つ一つの知名度はあるのに、それが「福井県」という認識はあっても「坂井市」という認識に結びつかないジレンマ。

私たち青年部がこれまで、さまざまなまちおこし活動をしてきた中で、どうしても拭い去れないものでした。

「越前坂井 辛み蕎麦」を
食べ歩けるまちに

今月から、市内の十数店舗のメニューに「越前坂井 辛み蕎麦」が登場します。

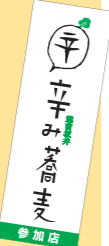
おもしろいことに、例えば同じR-15指定の辛み蕎麦でも、お店によって全然味が違うんです。市内のそば屋では、それぞれ伝統の味や調理法が守られています。だからお店によって、平麺もあれば細麺もある。色も違う。だしのとり方や量もそれぞれ。だしは使わず生醤油だけのところもあります。お店ならではの味を崩さず

【必見】「越前坂井 辛み蕎麦」の定義

- 県産そば粉を使用している
 - 大根おろしのしぼり汁にだしを合わせたそばつゆを、ぶっかけたもの
 - 大根おろしの辛さの度合いにより、飲食の可否を年齢で区分する等級(Rating)を指定する
 - ・R-0 (誰でも食べられる辛さ)
 - ・R-12 (12歳未満には原則的にご遠慮願いたい辛さ)
 - ・R-15 (15歳未満には原則的にご遠慮願いたい辛さ)
- ※保護者同伴の場合は、R指定を除外する

辛み蕎麦のあるお店を推奨店として紹介したマップ『SOMAP』(そまっぷ)を作成中。11月22・23日の「さかいご当地グルメフェスタ」(関連記事16ページ)で配布するほか、市商工会本部・各支部、市内公共施設などに設置します。辛み蕎麦のお店は、統一デザインののぼり旗が目印です。

観光産業課 ☎50-3153
坂井市商工会 ☎66-3324



あなたの蕎麦で辛み隊
副隊長 加藤 靖さん
(三国町温泉)

印刷・看板のことはお任せあれ。「話上手で聞き上手」で絶大な信頼を誇る印刷マイスター。

あなたの蕎麦で辛み隊
隊長 後藤寿和さん
(春江町中筋三ツ屋)

本職は塗装業。「あなたの家、あなたの心を美しく“彩生”します」という熱き「闘魂ペインター」。

一番辛いR-15は、途中から汗が出て、食べ終わるころに「あー、辛い！」というレベル。それ以上の辛さは、「罰ゲームになる」ので作らないそうです。

目的は「坂井市」を広めること
辛み蕎麦はそのための手段

辛み隊としては、B級ご当地グルメの祭典「B-1グランプリ」への出展やグランプリ地区予選の誘致などにも挑戦したいと思っています。

でも、私たちの目標は、辛み蕎麦を有名にすることではな

に辛み蕎麦にできるので、観光客だけでなく市内に住む私たちが、マップを片手に食べ歩きを楽しめる。いろいろな辛み蕎麦、制覇してみたいと思いませんか？

実は、これこそ「ご当地グルメ」なんです。当たり前前の食文化をアピールしたら、そのメニューを通して、坂井市の名前を全国に知ってもらえる。そうすれば、

坂井市は、全国でも評判のそばの産地です。そばを提供する店もたくさんあります。そばは昔から愛され、今も、そしてこれからも、私たちの暮らしに根付く食文化。一椀で坂井市の素朴さや安らぎを感じられるメニューです。

探さなくても身近にあった
ご当地グルメ「まさに」そば

坂井市に人や物が行き交うようになり、まち自体がどんどん活気付いていくのではないかと。私たちはそう考えました。あえて「辛み蕎麦」と命名
独自性で付加価値を高める

私たちが仕掛けるのは、その名も「越前坂井 辛み蕎麦」。大根おろしのしぼり汁にだしを加えたそばつゆを、冷たいそばにかけて食べるタイプのおろしそばです。

県内には名物として「越前おろしそば」が定着しています。いろいろな食べ方をしますが、県内でも珍しい、おろしのしぼり汁をそばにつゆにする食べ方が市内の三国町などで親しまれていることから、それを「辛み蕎麦」と命名。辛さに3段階の年齢指定を設けることで、坂井市独自のものとして区別しました。



▲独自のロゴも完成

く、あくまでまちを売り込むこと。坂井市そのものの知名度を上げることです。

辛み蕎麦で坂井市の存在を知ってもらえたら、「一度行ってみよう」「地元で食べてみよう」という行動が生まれます。

坂井市に人が来る。その人たちは坂井市が誇る本物のそばを味わえる。しかもその味は一つではない。いろいろな店のそばを食べ歩いてくれる。おいしいそばのある坂井市へ、おのずと観光誘致にもつながっていくのです。

辛味大根



大根役者だなんて とんでもない！
おろしてよし しぼって良しの 名役者

おろしそばに欠かせないのが、大根。中でも、ピリッとした辛さが持ち味の「辛味大根」を使っただものを好む人が増えています。

市内で、極上の辛味大根を手掛けているのが、室野正徳さん(三国町加戸東)。四季を通じて、ハウスや露地で数十種類もの野菜を栽培している専業農家です。

辛味大根は、まずその小ささに驚きます。根茎は約10センチ。肉質はち密でとても硬く、水分が少ないのが特長です。

一見カブを思わせる小振りなその姿からは想像もできないほどの強い辛みがあります。「辛味大根は、鼻に抜けるほどのツンとした刺激がクセになる大根です。おろしそばにはこの辛さがちょうどいい。ほんの少し絞り入れるだけで、主役であるそばの風味を、うまく引き立てられますよ」と室野さんはいいます。



その姿は、まるで芸術品

室野さん夫婦が栽培する辛味大根は、県内外のそば屋からの注文が殺到する。安全安心はもちろん、温度・湿度の管理や天気など、数日先の変化を見越した決め細やかなメンテナンスが、多くの得意先の信頼につながっている。

本当に辛い。でも、うまい。

収穫時にはすっぽりと土の中に隠れている辛味大根。旬は7月と10月下旬～12月。最盛期は、新そばが出回る冬期。甘さが加わり、絶妙な辛さになる。



【室野農園】

のぶこ
室野正徳さん・信子さん
が作る野菜はファーマーズマーケット「きららの丘」(あわら市牛山)で購入できる。

秘訣は、野菜との「対話力」。

「水がほしいのか、肥料がほしいのか」「暑いのか、寒いのか」。農家は、作物が何を求めているのかが分かるんです。そうして作物に向き合うからか、うちの大根じゃないとダメだといって、わざわざメニューに名前を書き入れてくれるほど惚れ込んでくれるそば屋もあります。「辛くておいしかった」と感想を聞くと、本当にうれしいですね。

市内に根付いた食文化を見つめなおすことで、ここに住む誇りが強まる。

食は人を呼ぶ。暮らしに根づいた食「そば」に、まちづくりの原点を見る。

今日も

そばに

坂 井市が誇るそばの付加価値を高めてユニークに全国展開し、「坂井市」の知名度を上げたいと立ち上がった「平成の志士」たち。後藤隊長の口からは、再三こんな言葉が聞かれました。「ビジネスだったら、隊員はここまでまとまらない。損得勘定のないボランティアだから盛り上がるんです」。利益ではなく、「坂井市愛」——まちおこしの真髄がその一言にありました。

日 本の社会は、安全で安心、質の高いものをいかに低コストで提供するかを追求してきました。そして「いいもの」は当たり前となり、人は付加価値を求めるようになりました。後藤隊長は言います。「身近に、当たり前にあるものこそ宝。私たちは「辛み蕎麦」というツールでB-1グランプリに挑戦し、その宝に証しを付けたんです」。しかし、あくまでもそれは通過

点。「B-1は目標ですが、終着点ではありません。まちおこしにゴールはありませんからね」。そばの風味もつゆの味も、一椀に家庭の雰囲気凝縮されます。そばを食べる人は、初めての味に安らぎ、その辛さに夢中になる。派手さはありませんが、そばは奥深い食材です。古くから日常食として生活に溶け込み、風土に育まれた食文化は、私たちの誇り。まして「それが正しくて、それが間違い」というものは決してないのです。

古 き良き伝統を守り続けてきたのも人。その価値を高めていくのも人。そして、それを支え広げていくのも人です。コミュニティションの場であり、おもてなしにも欠かせない——坂井市の伝統的な食文化の結晶であるそばは、これからますます魅力を増し、多くの人と人、地域と活力をつないでくれることでしょう。

私たちが今まで以上に、そばを「自慢」してみませんか。家庭でも辛み蕎麦に挑戦して、家族好みの辛味を見つけるのもいいかもしれませんね。—さあ、新そばのおいしい季節は、もうすぐそこです。

【Interview】当たり前にある価値や魅力にいかにか気付くか。いかに発信するか。

B級ご当地グルメブームの草分け、B-1グランプリ主催者に聞いた。

はしやすめ

よ く「B級」の意味を間違えられることがあります。B級というのは、2番目という意味ではなく、安くておいしいこと。つまり「B級ご当地グルメ」は、安くてうまい、かつ、もともとその土地で普通に食べられているメニューのことをいいます。そのメニューで地域を活性化させることが大前提。味付けの良し悪しや、盛り方の適不適などを言及するものではありません。

富 士宮市に戦後から存在する、市民には当たり

前の食であった「やきそば」が、一躍日本を代表する「ご当地グルメ」となりました。富士宮やきそばが、ほかの地域のやきそばと比べて特徴がありおいしいからなのでしょう。しかしそれならば、とつこの昔に有名になつていたはず。知名度向上という現象は、明らかに「富士宮やきそば学会」の発足した平成12年以降のことです。

笑える発想と言葉がカギだ

い いもの・うまいものは当然売れます。要は「う

まい話」なんです。うまい食べ物には日本中どこにでもある。それをいかに差別化して売り込んで、一般消費者に「食べてみたい、行ってみたい、買ってみたい」と思わせるか。せっかくだけいものがあっても存在が認知されなければ、ないのと同じなものです。

富士宮のやきそばも、以前は全く無名でした。それが「学会」が動き始めて6年後には、やきそばを目当てに市外から訪れる観光客が年間60万人になり、経済効果は217億円。今や富士宮は年間100万人が訪れるまちになりました。こ

「もの」づくりから「ものがたり」づくりへ。まちおこしは「うまい話」から始まる。



わたなべ ひでひこ 渡辺英彦さん

「富士宮やきそば学会」会長
「B級ご当地グルメまちおこし団体連絡協議会」(愛Bリーグ) 会長
静岡県富士宮市で「やきそば」というツールでまちおこしを仕掛けて11年、B級ご当地グルメの祭典「B1グランプリ」の主催者でもある。愛Bリーグは、Ivy League(アメリカ合衆国東部の世界屈指の名門私立大学8校から成る連盟)のパクリで、「彼らは偏差値の高い集団。私たちは「偏食値」と「まちを元気にする志」の高い集団」という。

の10年間の経済効果は、なんと500億円です。

B 級ご当地グルメの存在をアピールするときは、一見ばかばかしいことが意外に効果的です。ダジャレやおやしギャグは、言うだけでは「寒い」ですが、持続的な事業や商品に発展させると、ネーミングやキャッチコピーとして扱われます。富士宮の場合、やきそばの人氣が高まると、バス会社が富士山観光とセットにやきそばバスツアーを組み、人気に便乗しようと酒造会社ややきそばに合う日本酒として「だいびんじょう」を発売。やきそば以外の業界をも動かす流れになっています。

は じめに言葉ありき。言葉の力がものを起こします。「ものづくり」から「ものがたりづくり」へ。プラスアルファの感性価値を付けることで、まちおこしは大ブレイクする可能性があるのです。

「越前坂井 辛み蕎麦」もまちおこしの火種に打ってつけなのではないでしょうか。私もぜひ一役辛み隊(絡みたい)ですね。



▲小浜市で開かれたフェアでも行列ができるほどの人気ぶり(10月8-9日)



▲辛み隊の発足式で、坂本市長も「辛いけど、もう一杯ほしくなる」と笑顔(7月15日)



▲辛み隊をサポートする市商工会青年部のめんめんは、まさに「側(そば)用人」という役どころ?



でつなげよう
ひとの絆 地域の絆

食育市民ネットワーク

通信 Vol.1

今年5月に「坂井市食育市民ネットワーク」が発足し、個人や生産者、市民グループ、地域・保育所・学校など92団体が、健康や食の安全・安心・伝承など食に関する活動を行っています。
ネットワークでは、互いに食に関する知識と食の大切さを学び合い、また、市民の皆さんに食や健康に関心を持ってもらえるよう、情報を発信して食の大切さを伝えていきます。



▲いねすで開かれた、食育市民ネットワークの設立総会(5月28日)

食育とは?
子どもからお年寄りまで、一人一人が健全な食生活を目指し、食に関するいろいろな知識や、どんな食べ物をとったらいいのかを選ぶ判断力を、楽しみながら身につける学習や取り組みのこと。



今回、市食育推進計画に基づく「つくる・まなぶ・えらぶ・たべる」つたえる」の5本の柱の活動内容から、3つを紹介します。

えらぶ

— 広げよう食育 —

学校給食で地産地消
子どもたちに元気に食べて、遊んで、学んでほしい……。それは、市民みんなが願うこと。そこで、学校では、おいしい給食の提供と食の安全・安心の面から、県内や市内で栽培された食材を使って「地産地消」に積極的に取り組んでいます。



▲学校で提供される「地産地消」の給食の一例

※地産地消：地域で生産されたものを、その地域で消費すること
事マナーや栄養バランスなどの教育は、家庭と連携しながら進められていて、食習慣の形成に大切な役割を担っています。

お米は、坂井市産のコシヒカリを100%使用。そのほか、県内産の小松菜やミディトマト、大根、アカガレイなど、地元で採れた旬のものを給食に取り入れています。新鮮な食材を使用するので味も良く、子どもたちに喜ばれることで感謝の気持ちも育んでいます。
小学校を卒業する頃には食生活の基礎ができ、食習慣が完成するといわれているので、小学校期の食育がとても重要です。学校給食で行われている食

つなげる

— つなげよう食育 —

「打ち豆」づくり体験
先人の知恵を伝えるために、郷土料理や伝統料理を子どもたちに教えています。



▲甘い「越のルビー」は、農家の苦労のたまもの。真っ赤な色は食卓を彩ります

つくる

— そだてよう食育 —

「越のルビー」
県内各地で作られている、ミディトマトのブランド「越のルビー」。市内でも、25件の農家が生産・出荷しています。

越のルビーの一番の特長は、その甘さ。他のトマトと比べて糖度が3〜4度も高く、ビタミンCやリコピンも豊富です。
しかし、越のルビーはほかの農作物と比べて何倍も手間のかかる、デリケートな作物でもあります。

例えば、水をあまり与えないと、甘味はあるが玉が小さくなり過ぎたり、実が割れてしまったりします。逆に水を与え過ぎると、玉は大きくなるが糖度が下がってしまいます。
水管理だけでなく、気温や天候に注意を払い、生育状況などをよく観察しないと、越のルビーは育たないのです。

● 越のルビーのように、地元の農家が育てた野菜などの農産



先日、保育園児が嶺北地方だけに伝わる郷土料理の材料「打ち豆」作りに挑戦しました。
最初に栄養士から大豆の栄養や料理方法についての説明を受け、食材について学習。その後、水に数分間漬けて柔らかくなった大豆を、乾いた石臼の上で一粒ずつ木づちでつぶしました。
そうして花形になったものが、「打ち豆」。打ち豆にすることで早く火が通り、栄養を吸収しやすくなります。体験を通して、子どもたちは先人の知恵の大切さを学びました。
このほか、保育園や学校では自分たちで野菜を育てたり、調理実習をしたりして、食育に力を入れていきます。



▲打ち豆を体験する園児

▼打ち豆



無料

「さかいご当地グルメフェスタ」内で「食の体験コーナー」を開催します!

とき 11月22日(火)・23日(水・祝) 10:00~16:00
ところ ハートピア春江 大ホール
内容 伝承料理教室(麩のからし和え、打ち豆なます)、そば打ち体験、打ち豆体験、食育活動写真展示



▲打ち豆体験

伝承料理教室・そば打ち体験コーナーは事前に申し込みが必要です。

- ・伝承料理教室 両日11:00~ 各20人
- ・そば打ち体験 両日14:00~ 各10組

申込受付 11月14日(月)以降、下記へ電話で申し込み。定員になり次第締め切ります。

健康長寿課 ☎50-3067



▲麩のからし和え



▲打ち豆なます

秋 晴れの戦国絵巻 盛大に
祭りに沸いた丸岡城下 10月9日(日)

第43回丸岡古城まつりが丸岡城下で盛大に開催されました。五万石パレードでは、歴代城主に扮した市長や姉妹都市・延岡市の副市長らが高校生武将隊や子供大名行列ら総勢400人とともに城下町を練り歩き、戦国絵巻の様相を今に再現。総踊りには約1,500人が参加し、流れる曲や太鼓の音に合わせて時に元気良く、時に優雅に踊り流していました。



▲「いざ、出陣じゃー」。氣勢を上げ、五万石パレードがスタート



◀子どもたちが夢や願い事を書いた作品を幻想的な光で照らした「磨留手廻のひかり」

◀化粧直したからくり人形山車。一筆啓上の主役、本多作左衛門と仙千代が新たに登場



▲公道に列をなし、城下で盛大に行われた総踊り

夜 間灌漑でできた米の味は？
初収穫“パイプ米”を試食 10月13日(木)

今年4月に供用を始めた農業用パイプラインの水で栽培・収穫したコシヒカリ“九頭竜川パイプ米”の試食会が、東十郷小学校で行われました。パイプ



▲炊きたての“九頭竜川パイプ米”をよそう児童たち

ラインの役割などを学んできた同小5年生70人が、夜間灌水を施した米の味を確かめました。児童たちは匂いを嗅いだり、口いっぱいにはおぼったりしながら「白くて甘くて、おいしい」と話していました。



▲誰でも気軽に楽しめるレクリエーション「ネットバスリレー」を楽しむ子どもたち

体 を動かして心地よい汗を
市民スポーツ祭を開催 10月10日(月・祝)

第6回坂井市民スポーツ祭が市内13会場で行われました。練習の成果を発揮しようと、野球や柔道など各種競技に約3,000人の市民が参加し、爽やかな汗を流しました。また、春江会場ではスポーツフェスタも開催され、気軽に楽しめるニュースポーツのインディアカやバウンドテニスなどに多くの家族連れが参加し、スポーツの秋を楽しんでいました。

丸 岡中学校50歳を祝福
母校への愛を深める 10月2日(日)

創立50周年を迎えた丸岡中学校で記念式典が行われました。在校生720人をはじめ、教職員や保護者、卒業生など約1,000人が出席。50年の節目を盛大に祝いました。席上、同校2年生が同校の前身となる城東中学校・龍北中学校の校歌を披露。参加者全員が、これまで積み重ねた歴史を振り返るとともに、新たな一歩への誓いを立てていました。



▲卒業生から聞き取るなどして、旧校の校歌を再現。50年の時を超え、高らかに披露



▲選手がゴール前に攻め込むたびに、会場からは割れんばかりの歓声が

テ クノポートが熱狂の渦に
「世界一」のプレーに熱視線 10月1日(土)

県内初の公式戦となった、プレナスなでしこリーグ「INAC神戸レオネッサ対アルビレックス新潟レディース戦」がテクノポート福井スタジアムで行われました。澤穂希選手や川澄奈穂美選手(ともに神戸)など、世界一に輝いた日本代表のプレーをひと目見ようと、会場には13,010人ももの観客が。目の前で躍動する選手たちに、熱い声援を送っていました。

い のち息づくまち”
坂井市を描いた歌が完成 10月10日(月・祝)

坂井市をイメージした曲「ふるさと讃歌～いのち息づくまち～」が完成。市制施行5周年記念「ミュージックフェスティバルinさかい」に出演する、公募による市民合唱団の発会式で発表されました。この曲は、市文化振興事業団がヒナタカコさんに作詞作曲を依頼したもの。フェスティバル当日、団員約90人による全員合唱で披露されます。



▲ハートピア春江に集まった団員を前に「ふるさと讃歌」を弾き語りするヒナさん



▲爽やかな秋晴れの下、トラックを力走する選手たち

市 内19校の6年生が集い
連合運動会を開催 10月4日(火)

第5回坂井市小学校連合運動会が、三国運動公園陸上競技場で開かれました。市内全ての小学6年生1,021人が参加。友人らの声援を受けながら、選手たちはそれぞれの自己ベストを目指しました。リレーや走り幅跳びなどの選手種目のほか、ボール投げなどのチャレンジ種目も行われ、全員が参加することで学校の壁を越えた交流を深めていました。



ゴールへと向かって力強くボールを蹴りこむメンバー

夢に向かい輝き続ける 大輪の“なでしこ”たち

全 国の並み居る強豪に戦いを挑むのは、ご近所同士のチーム。幼稚園の時から共に汗を流し、喜びも悔しさも分かち合ってきた、チームワーク抜群の仲間たちがいる。それが「丸岡R.U.C.K.レディース」だ。

チームは平成3年に発足。現在の中心メンバーである中学1・2年生は、「丸岡R.U.C.K.ガールズ」時代に日本一に輝き、昨年度の全日



▲実戦さながらの練習で、攻守の動きを確認しあうメンバー

本女子U-15(15歳以下)フットサル大会でも3位に入るなど、希代の選手が集う。キャプテンの菅谷麻紗衣さん(丸岡中2年)は現在、愛知県フットサルリーグの得点王。その理由を「チー

ムのおかげ。みんなが自分にボールを託してくれるから」と、結果におごることなく仲間をたたえる。北川夏奈さん(同1年)は今年、女子U-13日本選抜にも選ばれたほどの逸材。「ベトナム遠征では、チームメイトや対戦相手のプレーが勉強になった。しつかりと自分に生かしていきたい」と意欲を見せる。

高いテクニクとスピードを生かしたドリブルが魅力の高尾茜利さん(同)は「小学生の時と違い、なかなか抜けなかったり、当たり負れたりするようになった。けれど、だからこそやりがいもあるし頑張れる」と、格上との対戦を楽しむ。彼女たちの次の目標は、女子U-15フットサル大会での日本一。さらには、その先の世界大会をも見据える。夢を追い続け、一直線にプレーする、まばゆいほどの“なでしこ”たちだ。



▲個々がつける「サッカーノート」には、試合や練習ごとの課題や反省点がびっしり。見返すことで、次のプレーに生かされる

丸岡R.U.C.K.レディース



メンバー 25人
代表 田中 祝博さん(丸岡町西瓜屋)
コメント

「北信越大会を勝ち抜き、1月に岐阜県で開催される第2回全日本女子U-15フットサル大会で日本一になった暁には、来年の夏のスペイン世界大会に出場したいと思います。応援よろしくお願いします。」

「ふれんず」は坂井チャンネルでもご覧いただけます！
今回の内容は、11/15(火)～12/14(水)まで放送します。
お楽しみに！ ☎秘書広報課☎50-3012

市民文化祭が開幕 4支部共同の茶席に安らいで 10月23日(日)

第6回市民文化祭が開幕。総合開会式がハートピア春江で行われ、踊りや歌・郷土芸能など、昨年より8団体多い12団体が多彩な芸能を披露しました。今回初めて4支部共同で煎茶と薄茶の席が設けられ、着物姿の亭主や客人に、会場は終始華やいだ雰囲気。亭主の心のこもった点前に、来場者は日本古来のおもてなしの文化を堪能していました。



▲「お茶名は」「お菓子のご銘は」。和やかな問答も聞かれた薄茶の立礼席



▲講師から扇子を使った、キセルやはしの見立て方などを学ぶ参加者

落語で表現力を育む 「笑学校」“1限目”が開講 10月15日(土)

落語を通して子どもの表現力を高める「子ども落語笑学校」が、ハートピア春江で開講しました。「春江大好きプロジェクト」が主催し、市内外の小学生8人が参加。子どもたちは浴衣に身を包み、落語家の真打ち・隅田川馬石さんから落語の基本や扇子の使い方などを真剣に学んでいました。今後は月1回の講座を経て、2月の発表会で成果を披露します。

M 7.4の直下型地震を想定し 市総合防災訓練を実施 10月16日(日)

市総合防災訓練を大関小学校で行いました。防災関係機関の連携を確認するとともに、市民の防災意識を高めようと大関地区の区民や関係者ら約1,000人が参加しました。今年東日本大震災を受けて、参加型の訓練を多数実施。参加者は空き缶を使った炊飯や、ダンボールを用いた簡易トイレ作りなどを体験し、地域防災力の向上を図っていました。



▲浸水を想定し、土のうを積む参加者



▲市社会福祉協議会が災害ボランティアセンターを立ち上げ、ボランティアの登録方法などを確認

▼電気やガスが途絶えた非常時を想定したサバイバル炊飯訓練
▲ダンボールとベニヤ板で簡易トイレを手際よく作製



▲約500人の区民が参加したバケツリレーによる初期消火訓練

まちの話題が満載の「フォーカス」は、市のホームページ(☞http://www.city.fukui-sakai.lg.jp/)からもご覧いただけます。ホームページでは“ホット”な話題を随時公開。また、上記以外の話題も紹介しています。

市民の皆さんの生活に直結する制度やイベントを紹介するコーナーです。



大腸がん検診はお済みですか 検診を勧めるには理由があります！

● 問い合わせ 健康長寿課 ☎50-3067

● 市が実施している検診は、便に血が混ざっているかを調べる「便潜血検査」です。

● 大腸がんは、はっきりとした自覚症状がない場合がほとんどです。血便、腹痛、便が細くなるなどの症状が出たときには、がんがかなり進行している可能性があります。

◎ 自覚症状がなくても、まず検診を！

早期の大腸がんならば、90%以上が完治します。しかし、発見が遅れてがんが進行すると、治る確率が低くなってしまいます。

◎ 早く見つけ、早く治す

大腸がんのリスクは、40代から高まります。今年まだ大腸がん検診を受けていない人は、この機会にぜひ受診しましょう。

ラ

イフスタイルの変化などによって、大腸がんの患者数は、ここ30年で6倍近くに増え、胃がんに次いで2番目に多いがんとなっています。



▲ 採便容器

自宅で採便容器に便を少し取って提出するだけで、簡単に検査ができます。

申込方法

11月30日(水)までに回収場所まで直接購入してください。来所が難しい場合は、健康長寿課までお問い合わせください。

検査料金

70歳未満 500円
70歳以上 200円

回収期間

12月5日(月)～21日(水)の毎週月・水曜日
8時30分～17時30分

回収場所

健康長寿課、三国総合支所福祉課、丸岡保健センター、春江保健センター

臨時保育士を募集

● 問い合わせ 子育て支援課 ☎50-3042

募集職種	保育士
資格	保育士の資格を有する人
募集人数	若干名
勤務時間	1日8時間勤務 または時間勤務(時間は要相談)
賃金	月額147,000円 ※賞与あり ※時間勤務は時給900円
採用期間	12月1日(木)～24年3月31日(土)
申込方法	市販の履歴書に必要事項を記入し、保育士資格を証明できるものの写しを添付して下記へ提出
申込期間	11月14日(月)～25日(金)
申込先	子育て支援課 〒919-0592 坂井町下新庄1-1 または各総合支所福祉課



24年4月採用 三国病院職員を募集

● 問い合わせ 三国病院 ☎82-0480

応募職種	助産師 2人 看護師 8人
受験資格	昭和52年4月2日以降に生まれた人で、資格免許取得者または4月までに取得見込みの人
試験について	とき 12月中旬 ところ 三国病院 内容 専門試験・作文試験・口述試験 ※詳細は応募者に直接通知
発表	24年1月中旬 ※直接受験者に通知
受験手続	三国病院で交付する申込用紙に記入し、提出 ※郵便で申込用紙を請求する場合は、封筒に『職員採用試験申込用紙請求』と朱書きし、120円切手を同封してください
申込期間	11月30日(水)までの平日8:30～17:00 ※郵送の場合は30日の当日消印有効
申込先	三国病院事務局 〒913-8611 三国町中央1丁目2-34



全国のご当地逸品グルメが大集結！ 11/22・23は「さかいご当地グルメフェスタ」へ

● 問い合わせ 市商工会 グルメフェスタ実行委員会 ☎66-3324

岡山県/津山ホルモンうどん

静岡県/富士宮焼きそば

栃木県/宇都宮餃子

石川県/たまごかけご飯焼き(TKGY)

三重県/四日市とんてき

全国ご当地グルメコーナー
さかいご当地グルメフェスタ

会場へと足を運んで、グルメツアー気分地元や全国のご当地グルメを食べ歩きましょう。

とき 11月22日(火)・23日(水)祝
10時～16時

ところ ハートピア春江

大野市/醤油カツ丼

永平寺町/九頭竜らー麺

丸岡/すじ丸くん

高浜町/高浜ドッグ

鯖江市/鯖江ドッグ

あわら市/温泉ピッツァ

県内ご当地グルメ

三国/とりのハイカラ焼き

坂井/スープ入り餃子

春江/でんすけやきとり

その他、地元色豊かなご当地グルメ6団体が大集合！

前売ミールクーポン 発売中！

当日会場では使える1,100円分のクーポン券を、100円引きの1,000円で販売しています。21日(月)まで。

販売場所
市商工会本所および各支所、えちぜん鉄道有人駅

宮城県/登米・油麩丼

福島県/浪江焼きそば

がんばれ東北

注目のご当地グルメ
「越前坂井 辛み蕎麦」も登場
(関連: 巻頭ページ)

辛み蕎麦の販売のほか、市内の辛み蕎麦食べ歩きマップ(SOMAP)を配付します。

Topics **トピックス**

まちの話題をお届けします。

自主防災組織設立の機運高める
10月24日(月)

行政区単位で自主防災組織を立ち上げようと、城のまちまちづくり協議会は丸岡公民館で防災講習会を開きました。住民約100人が「まちの防災研究会」の松森和人代表から、震災などの事例を交えながら、災害に対する備えや自主防災組織の重要性について、熱心に学びました。



▲「災害から命を守るには」と題し講演

シプロ化成から寄付
10月25日(火)

シプロ化成株式会社(三国町米納津)から市内5中学校に30万円ずつ、総額150万円の寄付がありました。同社からの寄付は、今年で6回目。百岩泰章代表取締役社長が市役所を訪れ、目録を市長に手渡しました。寄付金は、市内の学校教育環境の充実に役立てられます。



▲寄付目録を手渡す白石社長

ビルメンテナンス協会が清掃奉仕
10月31日(月)

福井県ビルメンテナンス協会が、三国希望園(三国町南本町)の清掃奉仕を行いました。専門の知識と高い技術で地域の環境美化に貢献しようと、同協会加盟社のうち15社23人が参加。床面の洗浄などを行ったほか、窓ガラスに付着した汚れを丁寧に取除いていました。



▲手際よく清掃する会員

第5期介護保険事業計画 パブリックコメントを募集

● 問い合わせ 坂井地区介護保険広域連合 ☎72-3305
 □ <http://www.kouiki.sakai.fukui.jp>

坂 井地区介護保険広域連合では、第5期介護保険事業計画の策定にあたり、市民の皆さんの意見を広く募集します。

計画案は広域連合事務所または同ホームページ、市健康長寿課、各総合支所福祉課で閲覧できます。

事業計画(案)の内容
 坂井地区(本市・あわら市)の平成24～26年度までの介護保険給付の対象サービスに係る提供体制の整備や介護保険料など

募集期間
 11月21日(月)
 ～12月2日(金)

提出方法
 閲覧場所備え付けの用紙が任意の様式に住所、氏名、電話番号、意見を記入し、持参または郵送、FAX、メール

提出先
 坂井地区介護保険広域連合 ☎919-0526
 坂井市坂井町上兵庫40-15
 FAX 72-3306
 ✉ info@kouiki.sakai.fukui.jp

※持参のみ市健康長寿課、各総合支所福祉課でも受け付けます

いただいた意見の回答は、広域連合ホームページ上で公表を予定しています。

みんなエコプロになろう リサイクルの流れ⑧【乾電池】

● 問い合わせ 環境推進課 ☎50-3032

例) アルカリ電池の場合

乾電池は「リサイクル率100%」
 乾電池は、清掃センターにて一時保管後に、再生業者に処理を委託しています。焙焼工程で水銀を取り出し、リサイクルします。焙焼後、乾電池の外缶は鉄製品へ、亜鉛はすは肥料の原料や亜鉛地金へと生まれ変わります。

※焙焼工程：固体が溶けない程度に熱を加え、固体に物理的・化学的变化を起こさせる操作

◎廃乾電池は市役所や各総合支所、各公民館にある回収コンテナに入れてください

24時間365日 市税の納付が可能に
コンビニ収納がはじまりました



● 問い合わせ 納税課 ☎50-3024

11 月から、全国の主要コンビニエンスストア(コンビニ)でも市税の納付ができるようになります。

コンビニで納付するには、バーコードが印字された納付書が必要です。すでにお届けしている納付書は従来どおり金融機関や市窓口で納付できますが、コンビニでの納付を希望する人は電話で納税課までご連絡ください。バーコード付きの納付書を郵送します。

※11月以降の随時分納付書から、バーコード付きの納付書をお届けします

コンビニで納付できる納付書には、バーコードが印字されています。

ご注意ください

次のような納付書では、コンビニでの納付ができません。

- ・バーコードが印字されていないもの
- ・納付書1枚あたりの金額が30万円を超えるもの
- ・金額を訂正したもの
- ・破損などでバーコードを読み取れないもの

ファミリーマート、ローソン、サークルK、サンクス、セブンイレブン、ヤマザキデイリーストア、ミニストップ、デイリーヤマザキ、ヤマザキスペシャルパートナーショップ、セーブオン、ポプラ、エーエム・ピーエム、エブリワン、ココストア、コミュニティストア、スーパー北海道、スリーエイト、スリーエフ、生活彩家、セイコマート、ダイエー、ハセガワストア、くらしハウス、その他MMK設置店(「公共料金収納取扱窓口」の表示がある店舗)

コンビニで納付可能な税金
 市県民税、固定資産税、自動車税、国民健康保険税、**取り扱いコンビニ店舗**

納税通知書送付用の封筒に
広告を掲載しませんか

● 問い合わせ 課税課 ☎50-3023

募集枠数	1枠
掲載規格	縦5cm×横5cm 1色
掲載料	80,000円
作成枚数	82,000枚 (約1年分)
募集期間	11月25日(金)までの 平日8:30～17:00
申込方法	申込書と広告の電子データを課税課まで直接持参

市内各世帯や事業所に広く配布される、宣伝効果の高い媒体です。ぜひご活用ください。

市 民税や固定資産税などの納税通知書を送付する封筒に掲載する有料広告を募集します。詳しい掲載条件や申込書のダウンロードなどは、市ホームページで確認するか、お問い合わせください。

水道料金検針票に
広告を掲載しませんか

● 問い合わせ 総務経理課 ☎51-9100

募集枠数	1枠
掲載規格	縦10cm×横7.2cm
掲載期間	24年4月～25年3月
配布枚数	市内約33,000世帯×6回 ※偶数月は三国町と春江町に配布 ※奇数月は丸岡町と坂井町に配布
掲載料	1色の場合 200,000円 2色の場合 250,000円 3色の場合 300,000円
募集期間	11月14日(月) ～12月9日(金)
申込方法	①広告掲載申込書 ②事業概要や営業沿革が分かるもの ③広告の電子データを総務経理課まで持参または郵送

水 道メーターの検針時にお届けしている「使用水量・料金などのお知らせ」(検針票)に掲載する有料広告を募集します。詳しい掲載条件や申込書のダウンロードなどは、市ホームページで確認するか、お問い合わせください。

お知らせ

information

『消費者カクイズ』
抽選でエコグッズを進呈

楽しみながら知識を深め、賢い消費生活を送りましょう。

■消費者カクイズ⑧■

Q.登録した覚えのないサイトから登録料3万円を請求するメールが届いた。このときの対処法として正しいのはどれですか？

- ア)無視する
- イ)覚えはないが請求されたので支払う
- ウ)請求の根拠を問い合わせる
- エ)個人情報削除を条件に支払う

応募方法 はがきに①答え②郵便番号・住所③氏名④年齢を書いて下記へ送付

応募先 市民生活課(〒919-0592 坂井町下新庄1-1)

応募締切 12月2日(金)

☎市民生活課 ☎50-3030

※10月号の答え…イ

非木造の冷蔵倉庫の
取り扱いが変わります

24年度固定資産税課税分から、非木造の冷蔵倉庫の評価額計算方法が変わります。

該当する物件を所有している人は下記まで連絡してください。ただし、倉庫内に冷蔵庫を設置している場合は、変更ありません。

■非木造の冷蔵倉庫

鉄筋コンクリート造や鉄骨造などで、保管温度が10度以下に保たれる倉庫

☎課税課 ☎50-3023

従業員の個人住民税は
特別徴収で納入を

従業員の住民税は、毎月給与から徴収していますか。

地方税法により、従業員(給与所得者)の個人住民税は、事業者(給与支払者)が毎月徴収して、市に納めなければなりません

所得税の源泉徴収のような税額計算や年末調整は不要です。特別徴収にすれば、従業員の皆さんの納付の手間が省け、納期回数も増えるので、1回あたりの負担額が小さくなります。

実施されていない事業者は、下記までご相談ください。

☎課税課 ☎50-3023

11月は児童虐待防止
推進月間です

まわりに「気になる」子どもはいませんか。



- ・子どもの泣き声が長時間聞こえる
- ・子どもを置いて長時間出かけている
- ・子どもに不自然な外傷がある
- ・同じ服を着ていたり、不潔である

このような子どもに気付いたら、ためらわずに下記までご連絡ください。

- ・子育て支援課 ☎50-3043 (平日9:00~17:00)
- ・総合福祉相談所 ☎24-3654 (24時間ダイヤル)

未来ある子どもたちのために、一人一人が気を配り、虐待防止につなげるようご協力をお願いします。

☎子育て支援課 ☎50-3042

「福祉に役立てて」
寄付がありました

寄付者	寄付額(円)
くにかきょう 國京 すみ子 (坂井町宮領)	2,000
匿名(3人)	15,000

※ 敬称略
☎社会福祉課 ☎50-3041

ご利用ください
つどいの広場

楽しみながら子育てをしましょう。悩みや相談もお受けします。気軽にお越しください。

キッズハウスゆり	場所	子育て支援センターゆり 春江町本堂 27-1 ☎51-8850
	利用日時	月～金曜日 10:00～16:00 ※12:00～13:00は休み ※祝日、お盆、年末年始は休み
モミジアソビノサロン	場所	もみじ保育園 丸岡町板倉 45-9 ☎67-6760
	利用日時	月～金曜日 9:00～16:00 土曜日 8:00～13:00 ※祝日、お盆、年末年始は休み
ハーツきつずはるえ	場所	ハーツはるえ 春江町随応寺 25-1 ☎0120-453-415
	利用日時	月・水～日曜日 10:00～16:00 (金曜日のみ 12:00～17:00) ※火・金曜日の午前中、祝日、お盆、年末年始は休み
対象	0～3歳程度の子どもとその保護者	

☎子育て支援課 ☎50-3042

リサイクル運動に協力を
古い電話帳を回収します

NTTでは、地球環境・地球資源保護の立場から、古い電話帳の回収を推進しています。

回収期間中、配達員が新しい電話帳を届けに伺いますので、その際に古い電話帳を渡してください(交換方式)。

なお、渡せなかった場合はタウンページセンタまでご連絡ください。改めて回収に伺います。

回収期間 11月30日(水)まで
☎タウンページセンタ ☎0120-506-309(平日9:00~17:00)

11月は労働時間適正化
キャンペーン

過重労働による健康障がいへの防止と賃金不払い残業防止のキャンペーンを実施中です。詳しくはホームページをご覧ください。

☎福井労働局監督課 ☎22-2652
☎http://www.mhlw.go.jp/bunya/roudoukijun/campaign.html

リサイクル

recycle information

ゆずります 中古の8畳のござ、げた箱、学習机のいす、ダブルベッド、ベビーベッド、植木鉢(直径18cm、高さ20cm)、漬物石(20kg)、ミシン糸、介護用車いす、小学校低学年用マウンテン型自転車、DVDプレイヤー(再生専用)、水がめ(高さ約1m)

ゆずってください 幼稚園児用自転車(男の子用)、小学低学年用一輪車(男の子用)、ジュニアシート(座布団型)、乳幼児用チャイルドシート、ベビーカー、双子用ベビーカー、ワープロ、二段ベッド、戦前の布(布団地、ふろしき、着物、小布)、炊飯ジャー(5合)、和室用テーブル(2人用)、こたつ、家庭用トラクター、蚊帳(3畳用)

申込方法 電話で下記まで
※無償の品物のみ取り扱います
※掲載期間は3カ月(自動継続はしません)
※品物の細かい指定はできません
※掲載品は掲載者が保管
☎市民生活課 ☎50-3030

暮らしの話題

第30回 剣岳かりんて祭

名物「かりんて鍋」の振る舞いや地元産野菜の即売、「剣岳そば」の販売などを行います。
とき 11月23日(水・祝) 9:30～15:00

ところ 剣岳公民館前広場 (あわら市柵18-10)
☎剣岳かりんて祭実行委員会 (剣岳公民館内) ☎74-1849

「山中節 唄いやんこ」

民謡山中節を唄い、楽しむイベントです。飛び入り参加もできますので、ぜひお越しください。

とき 11月27日(日)10:00～
ところ 山中座 (加賀市山中温泉薬師町)
☎山中節振興会(山中座内) ☎0761-78-5523

食卓に
もう一品！ 食生活改善推進員の
かんたん料理レシピ

作り方

- ① 干しシイタケはぬるま湯でもどし、粗みじん切りにする。ニンジン、ネギも粗みじん切りにする。
- ② 豚ひき肉と①の材料にAの調味料を加え、手でよく混ぜあわせる。
- ③ 春巻きの皮を広げて、10等分にした具を乗せ、火が通りやすいように平たい形になるように包み、水溶き片栗粉でとめる。
- ④ フライパンにサラダ油を熱し、春巻きを並べて弱～中火で焼き、フライ返しで軽く押しつけながらきつね色に焼きあげる。キッチンペーパーで余分な油をとる。
- ⑤ 斜めに切り、盛り付ける。レモンをくし形に切って、添える。

油分カットのコツ

「食欲の秋」・・・おいしい食べ物があふれる、うれしい季節ですね。しかし油分のとりすぎには注意しましょう。肉の脂や、サラダ油などの「油脂類」をとりすぎると、おなか周りの脂肪にどんどん変わっていきます。糖尿病や脂質代謝異常、高血圧など多くの生活習慣病を引き起こす原因となりますので、料理の工夫で、余分な油をカットしましょう。

- 肉の脂身や皮は切り落とし、揚げ物は、キッチンペーパーで余分な油をとる
- テフロン加工の鍋を使い、炒め油を少なくする
- 網焼きや、トースターなどで、余分な油を落として調理する

☎健康長寿課 ☎50-3067



坂井地区食生活改善推進員

栄養成分/1人分	
エネルギー	195kcal
タンパク質	10.4g
脂質	11.1g
塩分	0.8g

材料/4人分	
春巻きの皮	10枚
豚ひき肉	160g
干しシイタケ	3枚
ニンジン	65g
ネギ	1/2本
サラダ油	大さじ1・1/2
しょうゆ	小さじ2
酒	小さじ2
A ごま油	小さじ1
塩	少々
片栗粉	小さじ2
レモン	1/2個

募集
invite information

確定申告期のアルバイトを募集

勤務内容は、資料の整理と確定申告会場での補助作業です。

- 募集人数 若干名
- 応募条件 簡単なパソコン操作の
できる人
- 勤務期間 24年1月13日(金)
～3月16日(金)
- 勤務地 課税課、申告会場
- 勤務時間 平日8:30～17:30
- 賃金 日額5,600円
(別途交通費を支給)
- 提出方法 12月2日(金)までに市
販の履歴書に記入して
下記まで

☎課税課 ☎50-3023

「うちエコ診断」の受診者を募集しています

専門知識を持つ診断員が、各家庭のCO²の排出量などを分かりやすく示し、ライフスタイルに応じた効果的な削減対策を提案します。

診断は無料ですのでぜひ受診してください。自宅での診断もできます。

- 募集期間 12月28日(水)まで
- 申込方法 下記まで電話

☎エコプランふくい ☎30-0092

開催
event information

「障がい者の就労を応援するセミナー」を開催

「どうしたら働けるのだろうか」と悩んでいませんか。「障がい者の雇用は難しい」と考えていませんか。障がいのある人や、その家族、企業の人事担当者などを対象に開催します。

- とき 11月27日(日)
13:30～16:00
- ところ いねす 交流ホール
- 内容 ・障がい者雇用優良企業の取り組み紹介
・パネルディスカッション
- 申込方法 下記まで電話
- 申込締切 11月25日(金)

☎社会福祉課 ☎50-3041

生涯学習大学開放講座「音楽療法について」

高齢者を対象とした音楽療法の理論と実践を行います。認知症や介護予防のための音楽の使い方、歌や楽器を使った療法を紹介します。申し込みは不要です。

- とき 12月2日(金)
13:30～15:00
- ところ いねす
- 講師 仁愛女子短期大学幼児教育学科
准教授 野尻 恵美子氏

☎生涯学習スポーツ課 ☎50-3162

**消費生活講演会
～暮らしに役立つオリジナルグッズ進呈～**

テレビでおなじみ、山形弁で活躍する翻訳家ダニエル・カール氏の講演会です。入場は無料ですが、申し込みが必要です。



- とき 12月11日(日)
14:00～15:30
- ところ ハートピア春江 小ホール
- 演題 暮らしとおかねのお役立ちヒント～日米の生活体験を通じて～

申込方法 下記まで電話
申込締切 12月8日(木)
※「消費生活相談コーナー」「啓発活動パネル展示」も同時開催
※詳しくは市ホームページか市民生活課、各総合支所市民課にあるチラシをご覧ください

☎市民生活課 ☎50-3030

**債務整理
特別無料相談会**

借金の返済で悩んでいませんか。弁護士や司法書士、相談員がアドバイスします。

- とき 11月28日(月)
①10:00～②13:30～
- ところ ①市役所三国総合支所
②市消費者センター

※事前に予約が必要です
☎市民生活課 ☎50-3030

坂井市青少年健全育成推進大会を開催

「地域の子どもは、地域が育てる」の認識のもと、青少年が健やかに成長できる環境づくりを進めるために開催します。

- とき 11月26日(土)13:30～
- ところ みくに文化未来館

内容 青少年育成坂井市民会議会長表彰/市、県子ども会壁新聞コンクール表彰/壁新聞取り組み事例発表/青少年育成団体発表(天手鼓舞Jr.えんじえるのよさこい披露)

☎青少年育成坂井市民会議事務局(生涯学習スポーツ課内)
☎50-3162

第12回「そばの里丸岡新そばまつり」

名人たちの打った「おろしそば」をぜひご賞味ください。

- とき 11月19日(土)
10:00～15:00
- ところ 霞の郷 多目的ホール～おしながき～

- そば1杯 350円
- そば3杯 1,000円
- そばぜんざい 150円
- ※先着100人には「そばボン菓子」をプレゼント
- ※試食会もあります
・11:00～そば粥(100食)
・13:30～そば団子汁(100食)

☎丸岡そば振興協議会(丸岡総合支所地域振興課内)
☎68-0801

**万一に備えて
普通救命講習会に参加を**

AED(自動体外式除細動器)の使い方や心肺蘇生法、止血法が無料で受講できます。講習後には修了証を交付します。

- とき 11月27日(日)
9:00～12:00
- ところ 嶺北丸岡消防署

対象 本市やあわら市に在住、通勤または通学する中学生以上の人

申込方法 下記へ電話かFAX
☎嶺北丸岡消防署
☎66-0119 FAX 67-0757

**みくに龍翔館特別展
天下人の時代と坂井
-戦国武将の息吹と足跡-**

織田信長をはじめ戦国武将の書状や絵画など、初公開も含めて、戦国～江戸時代初期の市内外の関連資料を一堂に展示します。

- 期間 11月27日(日)まで
9:00～17:00
(入館は16:30まで)

※毎週水曜日(23日を除く)と24日(木)は休館

- ところ みくに龍翔館
- 入館料 大人(高校生以上) 300円
子ども 150円

☎みくに龍翔館 ☎82-5666

**「災害に強いまちづくり」
市民防災講座を開催**

東日本大震災や台風により日本各地で甚大な被害をもたらされています。災害に強いまちづくりについて一緒に学びませんか。ぜひお越しください。

- とき 11月20日(日)
9:30～11:30
- ところ いねす 交流ホール

入場料 無料

演題 災害から命を守るには～地域が命を守る～

講師 内閣府災害ボランティア検定会
委員 松森 和人氏

☎坂井市勤労者協議会事務局(広報)
☎090-2123-8705

**若者の就労をサポート
出前相談会**

仕事について、一人で悩んでいませんか。専門のカウンセラーが無料で相談に応じます。

- とき 11月30日(水)
13:00～17:00
- ところ 市役所春江総合支所

対象 おおむね15～40歳の無業者とその家族など

内容 個別相談、各支援機関の事業紹介

※事前に予約が必要です
☎ふくい若者サポートステーション
☎21-0311

農産物直売所「いねす市」で好評販売中

農産物直売所「いねす市」
営業時間 7:00～18:00 (月曜日定休)

いねすの絹とうふ 240円

坂井地域交流センター「いねす」
坂井市坂井町蔵垣内 34-14-1
☎0776-72-7600

坂井地域交流センター「いねす」
指定管理者 株式会社アイビックス
福井市下馬2丁目101

丸岡城を望みながら贅沢な会席
忘新年会の御予約を承っております

おせらのご予約受付中!(12月25日まで)

料亭 **ほんだ**

坂井市丸岡町本町1-53(新町)
Tel 66-0023

マイクロバス(26人乗り)で送迎いたします

料亭 ほんだ 検索

11月19日新そばデビュー
お休処 **一筆啓上茶屋** ☎66-5880

丸岡産そば粉100%を使用した手打ちそば。玄そばを石臼で丁寧に挽き、11月19日からはそばの色と香りを楽しめる新そばを提供。自家製タレを使用した豚丼と一緒に食べられる城丸くんセットは、今年の新メニューです。

▲城丸くんセット 780円
坂井市丸岡町霞町3-1-3 営業時間 9時～18時 (年末年始休)
(そば処は年内17時まで営業、火曜日は14時まで)

広告掲載を希望する事業者を大募集!

広報さかいと市ホームページの広告を募集しています。連続して掲載する場合には、特別割引もあります。市外事業所もOK! 事業者の皆さん、どうぞご応募ください。

掲載料 広報さかい 1枠20,000円/回
ホームページ(パナー) 1枠10,000円/月

※詳細は、市ホームページか秘書広報課まで☎50-3012

こちらは有料広告欄です

市民の活動を応援するコーナーです。



絵本と歌が大好き!
弟と仲良く、元気に大きくなってる。
今本 大翔ちゃん
(3歳・丸岡町新鳴鹿2丁目)
父:徹也さん 母:里枝さん



祝日劇! いっしょにママと
家族のみんなをいっしょに愛して♡
高島 愛菜ちゃん
(1歳・春江町丸亀ヶ久保)
父:健太郎さん 母:浩美さん



まんま大好き!
いっぱい食べて大きくなるぞ!
田中 結菜ちゃん
(1歳・春江町中筋北浦北)
父:俊也さん 母:雪絵さん



支援センター大好き♡
パパもママも一緒にいてくれてありがとう。
白芳 小春ちゃん
(2歳・三国町陣岡)
父:浩介さん 母:美穂さん

「みんなの掲示板」
「今月のハッピーバースデー」掲載希望者を募集
締め切りは、掲載希望月の前月5日まで。希
望者多数の場合は、掲載できない場合があります。
詳しくは秘書広報課まで。
☎秘書広報課☎50-3012

市の
すがた

10月1日現在
※()内は前月比、前年比
人口 **94,501人**(+42、-181人)
男 45,748人(+23、-162人)
女 48,753人(+19、-19人)
世帯数 29,827戸(+12、+245戸)

【今月の表紙】 そばがそばにある幸せ
「そば、うま〜!」。顔を
見合わせながら、競うよ
うにそばをすする子ども
たち。土や水、そして風—
一碗に凝縮された古里の
“愛情”がおいしさの正体だ。
おかえりって言われている
みたいー辛さに隠れた
優しい味が、子どもたち
の味覚と心を育てていく。
(三国町山王2丁目にて)

名 前	年齢	行政区
三国町/ 平田 一美 64 運動公園		
瀬越 安吉 85 宿		
十郎 壽夫 70 温泉		
木下 正 86 水居		
西島 道子 91 岩崎		
伊藤 肇 79 西今市		
加藤 辰子 83 城ヶ原		
松崎 武夫 81 新保		
新谷 宏 72 宿		
大家 勉 85 梶		
室田 かず丞 93 岩崎		
中野 良三 85 上西		
兼本 明 83 下真砂		
村上 ミツエ 91 米納津		
浅田 ふじ子 91 下西		
嶋田 紀子 67 西今市		
荒木 貞夫 72 下旭		
細川 隆明 48 桜町		

名 前	年齢	行政区
春江町/ 宮田 房枝 94 江留上昭和		
吉田 八重 91 石塚		
多田 歩美 5 下小森		
田中 哲永 86 江留上本町		
佐藤 千代子 83 中庄		
四ツ井 薫 62 江留上中央		
籠谷 浄治 77 江留上大和		
大久保 利治 84 矢島		
渡邊 貫一 76 江留上旭		
島崎 久子 90 江留上中央		
石黒 林 86 江留中		
山本 顕治 82 大針		
五十嵐 榮 83 大牧		
水嶋 よ志丞 94 井向		
牧野 昇 87 中筋北浦南		
出倉 一男 80 江留上昭和		

名 前	年齢	行政区
村田 保英 87 境上町		
岡崎 俊二 76 江留上旭		
小林 哲子 93 江留上日の出		
近藤 美恵子 62 寄安金戸		
西嶋 次治 89 丸国亀ヶ久保		

名 前	年齢	行政区
丸岡町/ 馬場 せつ 94 荒町		
前田 市郎 77 西瓜屋1の3		
有沢 道代 64 御幸		
北 アイ子 79 末政2区		
和田 正男 58 新九頭竜2区		
前田 哲雄 69 今町		
山本 利子 83 女形谷		
平澤 啓子 76 末政		
高島 正範 90 共栄		
前田 春義 76 今市		
中嶋 シズエ 81 末政		
松江 ちづ子 96 小人町		
高木 歌子 89 下久米田下		
西本 彌 84 小黒		
岡崎 重富 70 上田町		
大原 きみ子 82 新九頭竜2区		
吉岡 幸治 61 吉政		
北川 昭一 83 小黒		
上田 貞三 79 女形谷		

名前とは全て人名漢字および常用漢字で表記しています。

外国人のための
無料相談会

と き 11月27日(日)
13:00~16:00
ところ 春江中公民館
2階 図書室
対 象 外国人や外国人に関
係する人
相談者 福井県行政書士会
相談内容 在留資格変更、ビザ申
請、雇用、結婚に関す
る手続き、国籍取得な
ど
☎インターナショナルさかい
富田☎090-7089-0481
※中国語で対応できます

「そばうち交流会」に
お越しください

障がい者の就労を支援する
事業所、松本ファクトリーでは、
そば打ち体験などの交流会を
開催します。ご家族おそろいで
ぜひお越しください。
と き 12月4日(日)
10:00~15:00
ところ 松本ファクトリー
(福井市松本1-2-19)
内 容 そば打ち体験
レクリエーション
障がい者の生活相談など

送迎バスをご利用ください
9:00 市役所丸岡総合支所前
9:15 市役所春江総合支所前
※利用する人は下記まで電話
☎松本ファクトリー
吉田☎26-2060

始めてみませんか
楽しい合気道

合気道は誰でもできる武道
です。試合はせず、型稽古で技
を学びます。子ども教室のほか、
無料体験もありますので、ぜひ
お試しください。
と き 毎週水曜日19:30~21:30
ところ 春江武道館
会 費 月額2,000円
(入会金3,000円)
☎合気会福井県支部春江道場
桂本☎090-2121-6340

高齢者学級「盆栽会」
新規会員募集中

かわいい小品盆栽もできます。
初心者大歓迎です。
と き 毎月第1、第3木曜日
13:30~15:00
ところ 霞の郷
対 象 60歳以上
会 費 月額1,500円
☎谷川☎66-7073

第5回坂井市王将位
将棋大会

練習の成果を発揮してみま
せんか。将棋ができる人ならど
なたでも参加できます。
と き 11月27日(日)9:00~
ところ 高椋公民館
参加費 一般 1,500円
高校生 1,000円
小・中学生 700円
☎市将棋連盟事務局
久保☎090-8264-0493

第3回福井県伝統芸能祭
唄と踊りの祭典

伝統芸能の唄や踊りを披露
します。子どもの発表もありま
す。入場は無料です。
と き 11月20日(日)
13:00~16:00
ところ 高椋公民館
出演団体 丸岡おじゃれ保存会/三国
節保存会/池田追分け保存
会/北潟どっしやどっしや
保存会/鯖江市やんしき保
存協会/近松おどり保存会
※特別出演:舟寄踊保存会
☎福井県伝統芸能保存協会
大森☎0778-65-0088

春江プラスコンコード
第11回定期演奏会

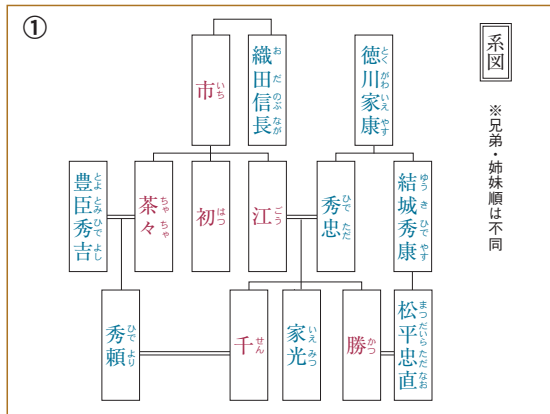
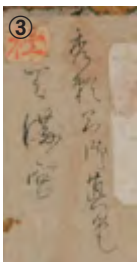
大人も子どもも楽しめる無
料コンサートです。ぜひお越し
ください。
と き 11月27日(日)
開場13:30開演14:00
ところ ハートピア春江 大ホール
演奏曲 マーキュリー/小組曲/
江/マル・マル・モリ・モリ!
/ヘビーローテーション
/勇気100%ほか
※春江のチアダンスチーム「ゴー
ルデンフェニックス」との共
演もあります
☎春江プラスコンコード
漆崎☎090-1314-5391
✉h_bracon@yahoo.co.jp
☎http://www.geocities.jp/h_bracon

新聞雑誌ダンボール持込歓迎!
事業所、一般の方歓迎
子供会、町内会、婦人会等の団体様の
資源回収も承ります。
お気軽にお問い合わせください。
(お問い合わせ番号)
Tel 0776-35-3455
Recycle Shimizu 清水紙料株式会社
坂井市坂井町長畑16字10番 Tel.0776-43-3688

宿泊体験実施中
地熱利用住宅
「ちねっちゃん」を
採用した、新・モデ
ルハウス「心らい」
にて宿泊体験がで
きます。
詳しくはお気軽にお問い合わせください。
松栄ホーム Tel 0776-51-0739 松栄建設

祝 成人
前写しキャンペーン 近日スタート!
お好きな割引プランをご用意してお待ちいたしております
七五三も、 ¥9,675~
まだまだ予約受付中!(アマン代込み)
プロフ・Facebookなどで随時、情報発信中です。
〒910-0246 0776-66-8505
坂井市丸岡町西瓜屋2-18-5
PHOTO STUDIO KOYO 写真の光臨

ダンスの整理
・洗い張り
・仕立て直し
・染替え
出張着付
中山
坂井市坂井町長屋28-2
☎090-2037-3717



①主要関係系図 ②天満天神神号 豊臣秀頼筆 ③神号軸の裏側 ④雄島内にある大湊神社拝殿(福井県指定文化財) ※松平忠直を願主として元和7年(1621)9月に建てられた ⑤松平忠直社領寄進状 安嶋神主宛[元和7年(1621)] ※②③⑤は水谷内健次氏撮影

松平忠直と豊臣秀頼

大湊神社に残る資料から

一 国町安島の大湊神社には多くの貴重な資料や文化財があります。今回は二つの品をご紹介します。

二 つは初代福井藩主・結城秀康の子で、徳川家康の孫にあたる松平忠直の寄進状です。市に残る唯一の忠直の書で、大湊神社内の八幡神社に社領二十石を寄進したことが示されています。

三 つめは豊臣秀吉の子・豊臣秀頼が書いたといわれる「天満天神」の軸です。「天満天神」とは大坂天満宮の別名で、横には小さく「秀頼」と書かれています。秀頼は幼少の頃から「豊国大明神」など神号(神様の名前)を多く揮毫し、彼が書いた神号は、全国にいくつかが現存しています。大湊神社に残る「天満天神」もその一つ。裏には「秀頼公御直筆」「天満宮」と書かれ、福井藩主から賜ったといわれています。

秀頼は二代將軍徳川秀忠の長女・千姫と結婚。忠直は同じく三女の勝姫と結婚しており、二人は義理の兄弟にあたりました。しかし、家康と秀頼の対立が深刻なものとなり、いわゆる「大坂の陣」が起こります。

忠直は徳川方の先陣をつとめ、豊臣方の勇將・真田信繁(幸村)を討ち取り、城に一番乗りを果たします。一方、秀頼は自害。豊臣家は滅亡し、徳川家の覇権が確立するのです。

共に徳川將軍家の娘と結婚しながら、運命が分かれた忠直と秀頼。その二人のゆかりの品が、市内の同じ神社にあるというのも感慨深いものがあります。

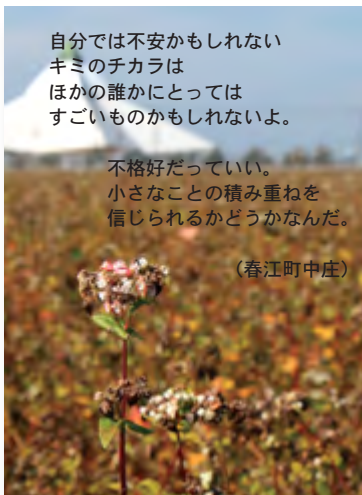
みくに龍翔館では、市とゆかりのある戦国武将らの資料を展示する特別展を開催しています。今回紹介した二つの資料も展示します。ぜひお越しください。 ※詳しくは22ページをご覧ください

純な旅

自分では不安かもしれない キミのチカラは ほかの誰かにとっては すごいものかもしれないよ。

不格好だっていい。 小さなことの積み重ねを 信じられるかどうかなんだ。

(春江町中庄)



編集後記

▼決して手を抜かず、夢に向かい続けるひたむきな「丸岡R.U.C.K.レディース」(15ページ)。一方の自分はひたすら幸運を求め、樂をしようとする。ほんと、取材先で学ぶことは多いです。(杉) ▼歴史ファン必見。みくに龍翔館では、上で紹介したもののほか、関ヶ原合戦図屏風など、多くの品々が展示されています。武将らの息づかいを感じながらタイムスリップしてみませんか。(充) ▼書くからには...と連日そばを食へ歩き。ますますそば好きに。▽辛み蕎麦にも、続編を期待したいもの。スイーツ・辛メル蕎麦、それは焼酎・辛おろし...以前この欄で提案したおろし蕎麦「ガー」もぜひ。(純)

平成23年11月10日

発行 坂井市 編集 秘書広報課

〒919-0592

福井県坂井市坂井町下新庄第1号1番地 TEL 0776-66-1500 FAX 0776-66-4837 URL http://www.city.fukui-sakai.jp/ E-mail kouhou@city.fukui-sakai.jp