

SakaiDeepCaravan（三国編）報告書

1.日時：2023年5月27日（土）9:30～17:00

2.参加者：16名（内運営4名）

3.実施内容：

バードランド：小田原学さん

イタリアのナポリに本場を置く「真のナポリピッツァ協会」の福井県唯一の認定店。オーナーの小田原学さんにピッツァ職人を志した経緯と、ピッツァの奥深さをご紹介いただき、400°Cの窯で焼く様子を見学させていただいた。



にしさか：黒川ゆうかさん

酒まんじゅうの老舗。米麴と餅米で甘酒をつくり、3回の発酵を経てつくられる酒まんじゅうの生地。創業以来の製法は受け継ぎつつも、今の時代に合わせた甘さにするなど、三国名物として長く愛される味を守っている。工房で焼印を押す工程を見学し、出来立ての酒まんじゅうを試食させていただいた。



マチノクラ：大和久米登さん

三國湊の海運と文学がテーマのミニ資料館「マチノクラ」で、三國會所の理事長・大和久米登さんに三國湊のまちと北前船の歴史について教えていただいた。当時の繁栄ぶりがわかる番付など貴重な展示を見せていただき、VTRを鑑賞。海運の衰退をいち早く察知し、金融業へと転換を図った森田家、一方、三国神社の造営整備事業を行い窮民を救済するも衰退した内田家と、三国を代表する2大豪商の末路についてなど、大変興味深い話を伺うことができた。



MOF キッチン：越智健一さん

オーナーの越智健一さんに、MOF キッチン立ち上げの経緯を伺った。長年、広告代理店で働いていたが、出身地である三国に根差した活動をしたいと独立。空き店舗を活用し、「朝だけ or 夜だけ営業したい」「まずはお試しに営業してみたい」といったニーズに応えるべくシェアキッチン事業をスタート。広告的アプローチを活かしながら、三国の活性化に向けたさまざまな取り組みを行っている。昼食はこの日シェアキッチンで営業していた「スレンテンカレー」のスパイスカレーをいただいた。



道の駅みくに（岡惣かまぼこ）

記録が残る昭和2年以前から営業している老舗蒲鉾店。はんぺんを目的に三国を訪れる人も多い。道の駅をはじめ、イーザ、福井駅プリズムなどで販売しているが、ある時期から消費者の「添加物が気になる」という声を受け、防腐剤不使用に転換。一番人気のはんぺんは現在も1枚75円と財布に優しい価格で市内外のお客さんから愛されている。はんぺんを試食しながら、3代目のご主人にはんぺん製造の様子を見せていただいた。



いとや

1791年(寛政三年)に創業し、全国でも数少ない、一貫製造の提灯工房「いとや」。提灯職人の小島まりやさんから、いとやの歴史と提灯づくりについて紹介いただいた。三国祭はもちろん、寺社仏閣や店舗の提灯をオーダーメイドで製造するほか、これまでの提灯の形にとらわれることなく、新しい商品開発も積極的に行っているとのこと。いとやが運営する「Café 食の蔵 灯」では提灯づくりを体験し、参加者は思い思いの絵柄を絵付けした。



5.参加者からの感想

- ・坂井市を回っていて、人柄の良さ・民度の高さを感じた。こういう人たちがいるまちに住んでいることが嬉しい
- ・どの人も自分の仕事を楽しそうに紹介していた
- ・三国エリアの人はみんな三国のことが好き。歴史についてはまだまだ知らないことがあった
- ・丸岡在住だが三国に住んでいる人がうらやましい。若い人が地域を大事にしたい思いを感じた
- ・知っているようで知らないことが多かった。みなさんの話を聞きながらまちのことを発見していく時間が心地よかった
- ・MOF キッチンさんのブランディングの話は参考になった。
- ・三国のまちの昔からの思いを感じることができた。こんないいところがあったなんて、子どもの頃に知りたかった
- ・DMOの仕事で取材に訪れたことはあったが、さらにその裏側を知ることができてよかった
- ・仙台から受け継がれていたものを守りながらもチャレンジしているのがすごい（いとや）
- ・仕事場を見せると技術を盗まれる可能性もあるにもかかわらず、どの人も快く工房や調理場を見せてくれた。ここまで見せてくれるのかと思った
- ・三国は歩いて回れる楽しさがある。車がなくても遊べることを薦めたい！
- ・今日のことを自分の口でから発信したいと心から思った