

福井市上味見地域の 取り組みについて 【概要】

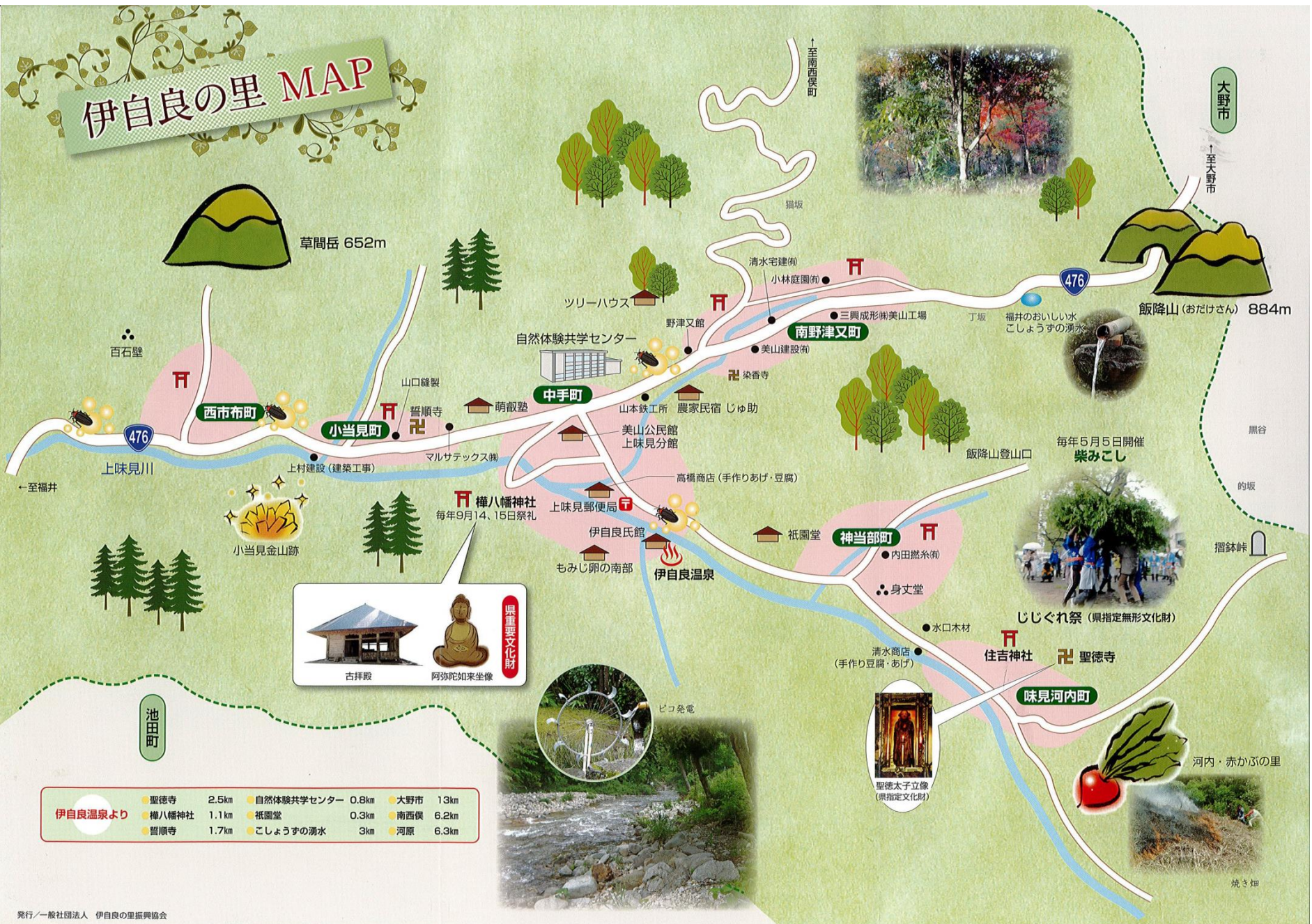
一般社団法人 伊自良の里振興協会
伊自良の里・食と農推進協議会

福井市美山地区（上味見地域）について



福井市上味見地域の地域マップ

伊自良の里 MAP



● 聖徳寺	2.5km	● 自然体験共学センター	0.8km	● 大野市	13km
● 榊八幡神社	1.1km	● 祇園堂	0.3km	● 南西俣	6.2km
● 誓順寺	1.7km	● こしょうすの湧水	3km	● 河原	6.3km

福井市上味見地域の紹介

上味見の自慢

1. こしょうずの湧水

ふくいのおいしい水100選にも選ばれた湧水。夏冬通して水温が約10℃と一定であり、夏は冷たく、冬は温かい。



2. 黎明の里

美山地域の会員限定の地酒『黎明』。その黎明の酒米は上味見で育てられています。水が冷たく、きれいなため美味しいお米がとれる上味見の地で育った酒米「美山錦」。そしてそのお米を育てたしょうずの湧水を仕込み水として使ったお酒です。



福井市上味見地域の紹介

3. 伊自良温泉

美肌の湯・脳卒中に効くと言われている天然温泉。現在は指定管理者として地域住民で組織する「伊自良の里振興協会」が管理・運営しています。伊自良温泉周辺が上味見地域のまちおこしの中心となっています。



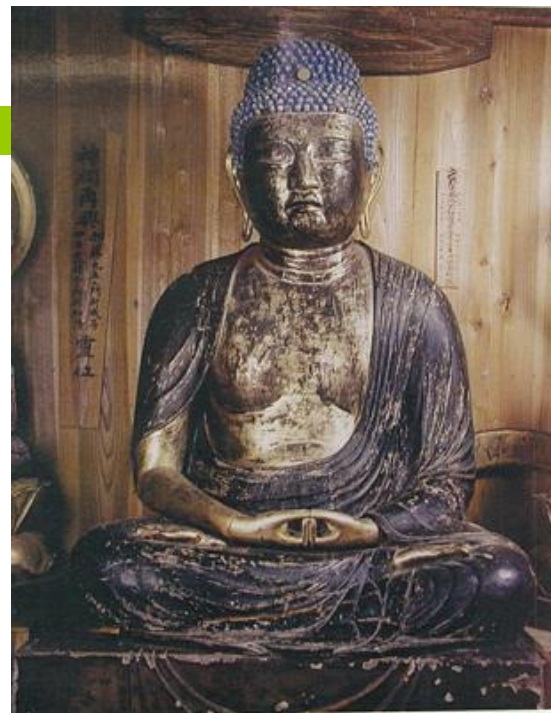
4. 赤かぶら

平家の落人が伝えたと言われている上味見の伝統野菜。800年以上前から作り続けられ、今も昔ながらの焼畑農法で栽培されています。

福井市上味見地域の紹介

5. 県指定有形文化財

樺八幡神社の古拝殿、阿弥陀如来像などや聖徳寺の聖徳太子尊像など県指定の有形文化財が数多く存在している。



6. じじくれ祭り

味見河内集落において、5月5日に700年以上前から行われている県指定無形民俗文化財のお祭り。朝、山より切り出した材料を使い芝みこしをつくり、集落内を巡行し、最後は、神さまの依り代を抜きあう「神抜き」で終わる。

上味見・癒しの郷づくり構想

伊自良温泉の歴史

○平成8年 開湯

(平成18年 美山町が福井市に吸収合併)

○平成19年 伊自良温泉の指定管理制度への移行に伴い、地域内で指定管理受入に向けての協議を開始

○平成20年 伊自良温泉の指定管理を地域住民で組織する伊自良の里振興協会(当時、任意団体)が受け、管理運営を開始。

○平成29年 伊自良温泉に加え、旧資料館も指定管理の建物に加えられ、温泉と一体管理となる。

(入湯者数 約28,000人で減少傾向)

温泉と温泉周辺の施設、景観を活かした人々の癒しの場所としていく地域づくりを行っていく。

「伊自良・癒しの郷づくり構想」



伊自良・癒やしの郷づくり構想(案)

上味見・伊自良の里には、足羽川の源流に位置し、飯降山のふもとに広がる里であり、山・川・田園の豊かで美しい里山景観が広がる。また、美肌の湯ともいわれる天然温泉「伊自良温泉」、福井のおいしい水100選に選ばれた「野津又のこしょう水」、聖徳寺、樺八幡神社に代表される多くの文化財など文化・景観資源も豊富にある。さらには、ふくいの伝統野菜「河内赤かぶら」、福井でも抜群においしい「こしひかり」、そして、おいしい米・水で作られた会員限定の地酒「黎明」など食も豊かである。

「自然」「文化」「食」ともに他の地域と引けをとらないほどの資源があるにもかかわらず、それらを活かした地域活性化ができていないばかりか、少子高齢化、過疎化による地域力の低下により、それらの資源を守るのに手いっぱいな状況であり、地域資源消失の危機的な状況である。

そこで、「自然」「文化」「食」を活かし、伊自良の里を癒やしの里としてイノベーションしていくことで、地域外からの来訪者の心・体のリフレッシュを図れる里として、広くアピールすることで、交流人口を増やしていく。

伊自良の里の癒やしづくりは、美しい景観をベースに「温泉」「食」「軽い運動」を核していく

いじらの里全体の
景観づくり

- ・杉の除間伐、フナ植樹
- ・イチョウの木の植樹
→里の景観づくり
- ・味見川の河川清掃、川床テラス
→川のせせらぎ、景観づくり
- ・動物（ヤギ・馬など）とのふれあい
→生き物とのふれあい
- ・たき火が楽しめる場所づくり
→火を楽しむ

資料館・武家の館の
リノベーション

- ・いろいろで楽しめる農家レストラン
→いろいろを囲みながら田舎料理を楽しむ
- ・田舎料理と楽しめるイベントの創出
→音楽、民謡、民話などを料理と楽しむ
- ・そば打ち体験
→そば打ちが楽しめる
- ・みんなが集まりまったりできる いなcafé・bar
→みんなで談笑・交流ができるcaféサロン

伊自良
温泉

伊自良・癒やしの里づくり

食

軽い
運動

伊自良温泉の
魅力づくり

- ・伊自良温泉での薪ボイラー導入
- ・伊自良温泉に薪ストーブ導入
→温泉のおもむきづくり
- ・美しい景観づくり（景色・音・におい）
→リラックスできるムードの創出

芝生広場、田んぼの
再活用

- ・西洋わさびの六次産業化
- ・河内赤かぶらの六次産業化
→産地と特産品の開発
- ・コシヒカリのブランド化
→ブランド化と統一基準づくり
- ・庭先集荷と直売所
→多様な生産者と消費者とをつなぐ
- ・農家民宿、田舎ステイ
→泊まれる場、田舎体験の場の創出
- ・あじみタクシー
→美山駅⇄伊自良温泉の送迎

- ・マレットゴルフのコース整備
→広場にマレットゴルフ場を完備
- ・レンタサイクル（マップ作り、自転車整備）
→上味見の文化財を気ままにサイクリング
- ・交流型体験農場（農場整備）
→農作業、土いじりによるリフレッシュ
- ・あじみ足湯・手湯
→景観を楽しみながら足湯でまったり

ブナ・イチヨウの植樹

トイレ・休憩所

マレットゴルフ場

交流体験型
貸し農場

動物ふれあい広場
ドッグラン

マレットゴルフ場

イチヨウの木の植樹

魚のつかみ取り

薪づくり作業広場

たき火を楽しむ
スペース

美しい日本庭園
庭先テラス

親水広場
川床

レンタサイクル

菓子類加工所

集会スペース

物販・事務
スペース

農家レストラン
食事スペース
(いろいろ)

台所

農家レストラン
食事スペース
(座敷)

そば打ち体験
道場

美しい日本庭園
庭先テラス

六次産品
加工所

足湯

薪ボイラー

伊自良温泉

薪ストーブ

たんぼアート

駐車場

上味見での取り組み

- 用水路等におけるナノ水力発電による自然エネルギーの活用
- 伊自良温泉への薪ボイラーの導入による自然エネルギーの活用
- 薪オーブンによる薪のある暮らしづくり
- イチヨウ、ブナ、ハナモモなどの植樹による景観づくり
- 畑わさび(本わさびの畑地栽培)の栽培、および出荷
- 酒米(五百万石等)の集団栽培
- 山村レストラン「いじら・焼き畑食堂」の実施
- 伊自良温泉での地元産食材(油揚げ、野菜など)の販売
- 市民農園による伝統野菜「河内赤かぶら」の栽培

などなど

○用水路等におけるナノ水力発電による 自然エネルギーの活用

福井工業大学と連携をし、自転車の車輪を活用したナノ水力発電機を地域住民が作成し、用水路などで発電を行い、外灯やイルミネーションなどに活用を行った。また、旧貯水槽を活用したピコ水力発電も行った。

おもっしえ・さんそんライトプロジェクト



○伊自良温泉への薪ボイラーの導入による自然エネルギーの活用

平成29年4月より、伊自良温泉の加温に使っていた重油ボイラーに代わり、国産の薪ボイラーであるガシファイヤーを導入し、薪ボイラーによる加温を始めた。薪も森林組合等の協力を得ながら調達を行っている。

**北陸地方では唯一の
ガシファイヤー導入例**



○薪オーブンによる薪のある暮らしづくり

薪ボイラーに引き続き、薪を活用した山村らしい暮らしづくりを行っていただくため、薪オーブンを補助をいただき購入をし、子どもの活動やイベントにおいて、ピザづくりを行うなどを行い、活用している。

今後、薪ストーブを温泉などに導入していく予定である。

薪のある暮らしづくり



○イチョウ、ブナ、ハナモモなどの植樹による景観づくり

温泉周辺の休耕田にブナ、イチョウ、ハナモモ、西洋アジサイなどの植樹を地域住民と地域外の若者が協力して植樹をし、カヤヤススキで荒れていた休耕田の景観整備を行い、癒しとなる場づくりを行った。

今後、ウッドチップなどによる遊歩道づくりを行う。

植樹による癒しの景観づくり



〇畑わさび(本わさびの畑地栽培)の栽培、および出荷

稲作以外の新たな農作物として、本わさびの畑地栽培に取り組んでいる。試験栽培の段階ですが、8名の農家が休耕田などにおいて、栽培を行う。将来的には、間伐を行った林間地において栽培を行い、稲作以外の農業収入となるように栽培を拡大していく。

畑わさび栽培による新たな
農業収入の確保



○酒米(五百万石等)の集団栽培

地酒「黎明」の使用する酒米の美山錦は上味見地域で栽培をしている。また、昨年度より、福井市内の造り酒屋の依頼を受け、農家4名が、特別栽培での酒米・五百万石の栽培を行っており、酒米の栽培面積を増やしている。

酒米の郷づくり



寒暖の差が大きく、また、足羽川の源流域に位置するため水もきれいなため、福井県内でもおいしいお米がとれる地域である。

○山村レストラン「いじら・焼き畑食堂」の実施

旧資料館の屋敷復元施設の活用の一つとして、山村の山の恵みや山村の暮らしを提供する山村レストランの開業を予定。地元のお母さんを中心に料理を提供し、体験プログラムも実施していき、山村の暮らしを体感する。

山の恵みのおすそ分け



○伊自良温泉での地元産食材(油揚げ、野菜など)の販売

伊自良温泉において、地域の方の野菜の販売などを行っている。また、上味見にある南部養鶏場のもみじたまご、高橋金蔵商店のお豆腐、油揚げなども販売している。

また、地域に商店がないため、伊自良温泉がその役割も果たしている。

地元の商店機能



○市民農園による伝統野菜「河内赤かぶら」の栽培

河内赤かぶらの収量を確保していくために、伊自良温泉周辺の休耕田を市民農園として、赤かぶらの栽培を行う。今後、赤かぶらのオーナー制も行っていく。

伝統野菜の保存



その他、各種団体による取り組み

○愛郷会

→40～60歳代の地域住民を中心に組織する団体。10月に伊自良祭りというイベントを行う。(メンバー 10名程度)

○NPO法人自然体験共学センター、ふくい森の子自然学校

→旧上味見小学校を拠点に、幼児～小学生を対象にした自然体験活動、キャンプなどを行う団体。スタッフは全員、県外出身者(メンバー 4名程度)

○上味みママーズ

→70歳以上の婦人で組織する団体。赤かぶらを活用したパウンドケーキ、また、美山公民館上味見分館などの花壇作りなどを行う。(メンバー 5名程度)

○福井工業大学デザイン学科

→約10年前より、上味見地域と連携をした地域活性化の活動を行っている。小水力発電や木匠塾などを行う。(メンバー 15名程度)

○上味見青年団

→上味見をふるさと・第二のふるさとと思う地域外の若者による緩やかな青年団。地域のお手伝いやかぶらの栽培などを行う。(メンバー 20名程度)

愛郷会による伊自良祭り

10月に豪族・伊自良氏をテーマに伊自良氏をモチーフにしたオープニング劇を行う地域づくりのイベント。2018年度で19回を迎える。愛郷会、および、地域住民が主体となりながら上味見青年団、福井工業大学の若者も手伝い行われている。



NPO法人自然体験共学センター・ふくい森の子自然学校

自然体験共学センター 経歴

2001年4月 福井市・旧美山町にて子どもを対象にした自然体験活動、野外活動などの

事業をスタート(前身のNPO法人自然体験教育センター福井事務所)
旧上味見小学校(福井市上味見生涯教育施設)での活動を実施

2004年3月 前身団体より独立「NPO法人自然体験共学センター」設立
⇒旧上味見小学校での活動を本格化

7月 福井豪雨

2005年4月 旧上味見小学校を拠点に「ふくい森の子自然学校」を開設
⇒四季を通した主に福井県内向けの自然体験活動を企画

自然体験共学センターミッション

『地球と地域の持続可能な社会の構築に貢献』

四季折々に移り変わる『自然』

先人の知恵に溢れた『暮らし』

そして、ここに集う多くの『人たち』と

『共に学び・共に成長する』

ふくい夏の自然体験キャンプ



冬の里山自然遊楽 活動の様子



ふくい森の子自然学校 活動の様子



上味みママーズ

上味見に住む婦人グループ。小物をつくり伊自良温泉で販売したり、公共施設の花壇整備なども行う傍ら、河内赤かぶらパウンドケーキや赤かぶらの酢漬けの製造・販売を行う。



河内赤かぶらのパウンドケーキは、赤かぶらの砂糖漬けが入り、その他に、地酒・黎明の酒粕、南部養鶏場のもみじたまごなどが入る。赤かぶらの酢漬けは、地域で作り続けられているレシピで作っている。



ピコ水力発電
だけでなく、伊
自良祭りへの
協力、また、木
材を伐採→加
工を行う「**木匠
塾**」の活動を行
う。



上味見青年団

目的

心のふるさと上味見地域を若者の力で盛り上げ、
地域の元気を地域の方（農村の力）と一緒にになって創り出していく。

・H23. 9. 19 設立

メンバー資格

上味見がふるさとの人、
および、第二のふるさと思う人
→緩やかに繋がっていく

これまでの活動

- ・お祭りのお手伝い
（伊自良祭り、じじくれ祭り、そば祭り・・・）
- ・飯降山登山道整備プロジェクト
- ・赤かぶら栽培プロジェクト
- ・上味見特産品販売

・上味見青年団の心得

1. 上味見地域の人と共に、学び・行動し、形にする。
2. 上味見地域の人と共に、集い・語らい、熱くなれ！

じじくれ祭りの応援 みこしづくり



じじくれ祭りの応援 巡行



じじくれ祭りの応援 神抜き



赤かぶらの栽培





おわり

