

海と共に生きる町・高浜町。きれいな海を保ち続けるその理由が、この一冊に。



アジアで一番きれいなビーチ

福井県高浜町

高浜

Fukui Pref. Takahama Town Guidebook

Days

美味しいものに舌鼓を打ち、
深い歴史を知り、
そして人に出会うことで、
きっとあなたはこの町を
好きになる!

美しい海と人に出会う旅を!

高浜 Days

CONTENTS

2 高浜町概要

3 西嶋久勝町長「高浜へようこそ！」

4 高浜の海、パーフェクトガイド

6 Road to Blue Flag

10 ライフセーバー物語

14 海の安全は俺たちが守る！ 熱き水難救助員たち

16 高浜の海は夕暮れもおススメ 高浜サンセット○○プラン

18 浜茶屋&海水浴場完全ガイド

24 海は目の前！ 潮風と共にキャンプ

26 高浜の海を遊ぼう

28 8月1日は町が浮立立つ日。若狭高浜花火大会

30 〈絶景高浜〉音海大断崖

雄大な自然に抱かれて

31 自然景観 Nature&Scenery

32 霊峰 青葉山

34 青葉山 パワースポット

36 ハーバルビレッジでチルタイム

38 Sakura Drive 春を愛でる桜のまち

うまいもん高浜

40 食 Food culture

40 一風変わった高浜の食文化

42 地元の人がおススメ！ 高浜グルメ街道

48 ・高浜もりもり街道

49 ・高浜ラーメン街道

50 ・高浜スイーツ

51 ・高浜の自然が生み出す絶品イチゴ

52 高浜飲食店一覧

56 〈絶景高浜〉日引の棚田

若狭の魚、めしあがれ

57 魚 Fish Kingdom

58 高浜は、やっぱり“魚”！ 海の6次産業進行中

60 若狭ふぐ、若狭まはたが食べられる宿

人の営みが見える町

63 歴史・文化 History&Culture

64 福井県指定無形民俗文化財 高浜七年祭

70 福井最大の山城が高浜にあった！ 碎導山城跡

72 高浜の古刹を訪ねて

75 高浜の国指定文化財

76 〈絶景高浜〉六路台砲台跡

生き方・働き方を見直す

77 ウェルビーイング Well-Being

78 世界へ「ZEN」を広めた僧 from 高浜 釈宗演

80 高浜で働く、ということ。

82 町のにぎわいを作る人々。

84 絶対写真撮りたくなる！ たかはま“映え”スポット

85 町並みイベント散策 若狭たかはまひなまつり

86 たかはまアクティビティ大全

88 〈絶景高浜〉明鏡洞

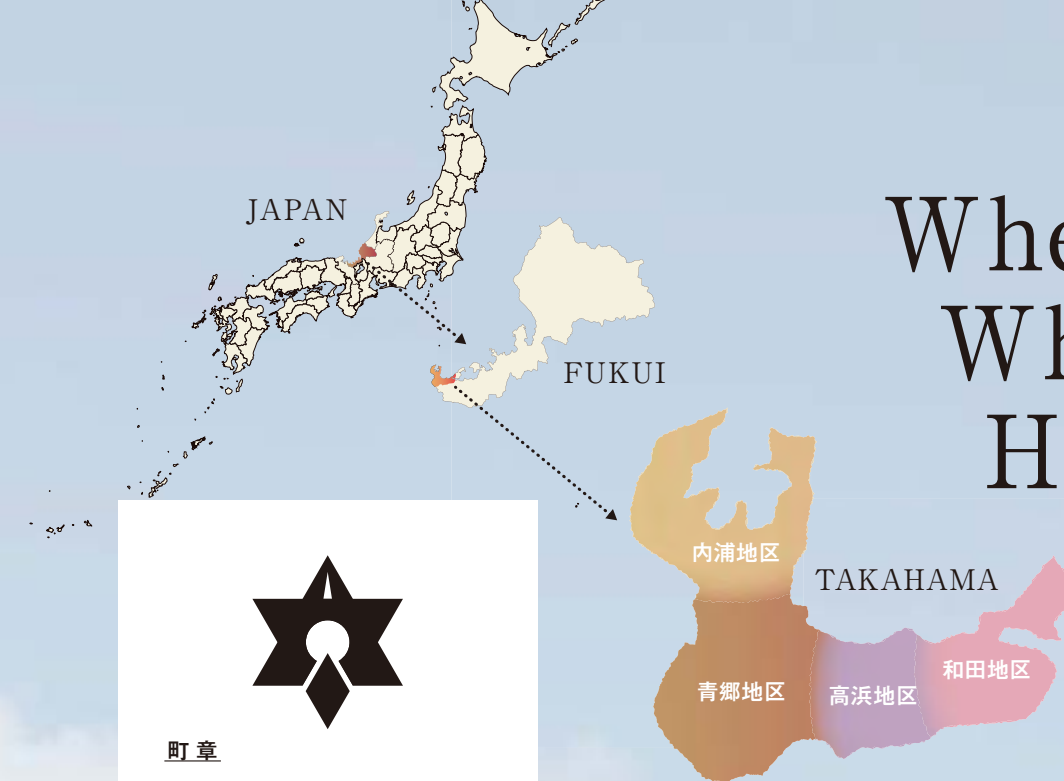
日本一の民宿街・高浜

89 宿 Hotel&Inn

103 お土産に迷ったらコレ！ たかはまお土産大全

108 アクセスマップ

Where? 高浜
What?
How?



高浜町 概要

緯度

35.4879945/経度:135.5457605 (高浜町役場)

面積

72.4km²

総人口

9,639人 (2024年4月末現在)
男性 4,844人／女性 4,795人 世帯数 4,304世帯

位置

福井県最西端に位置し、北は日本海が広がり、東南は福井県おおい町、西は京都府舞鶴市、南の一部は京都府綾部市と接する。北西の内浦地区はリアス式海岸が広がり、原子力発電所である関西電力高浜発電所がある。和田地区から青郷地区までの海岸線は約8kmに及ぶ白浜(→p4)が続き、中京・関西地区から海水浴客が訪れる。青郷地区には標高693mの青葉山(→p32)がそびえ、古来より修験者が訪れる霊峰でもあった。町の面積のうち73.7%が林野で、7.2%が耕地となっている。

沿革

明治22年 前年に制定された「市制町村制」により、10カ村が合併して高浜村、4カ村が合併して和田村、14カ村が合併して青郷村、11カ村が合併して内浦村となる。

明治45年 人口増加に伴い、高浜村は高浜町となる。
(1912年)

昭和30年 昭和28年(1953年)に制定された「町村合併促進法」により、旧・高浜町、和田村、青郷村、内浦村が合併して現在の高浜町になる。

JAPAN

FUKUI

TAKAHAMA

内浦地区

青郷地区

高浜地区

和田地区



町章

昭和38年(1963年)に町民から募集、翌年に制定。輪部は高浜町の高とハマの文字を图案化したもので、中の輪は高浜町を象徴する明鏡洞を表している。上部の鋭角は永遠の希望と限りなき前進を示し、周囲の鋭角は明鏡洞を中心に観光都市として伸びゆくタカハマの未来像をシンボライズしたものの。



町木

杜仲／町村合併30周年の昭和60年(1985年)に制定。杜仲は中国南西部に自生している落葉高木で、杜仲の葉を使った杜仲茶は町の特産品となっている。



町花

はまなす／昭和41年(1966年)に指定された。ハマナスは、北方系バラ科植物で花と美しい実を持ち、人々に親しまれている。

高浜町の魅力、それはやはり自然です。夏の青空の下、真っ白な砂浜と青く輝く海。さらに、どこからでも見える青葉山の美しい姿は、町民にとっても象徴であり、訪れる方々にとっても心安らぐ景色です。なかでも和田ビーチは、国際認証「BLUE FLAG」を取得しており、アジアでもトップクラスの美しさ。町民の熱意と努力で守られてきた海は、誇れる景色です。

高浜町は昔から観光の町としても賑わってきました。関西や名古屋方面からも多くの人が訪れ、かつては年間100万人以上を迎えたこともある、日本屈指の観光地です。7年に一度の「高浜七年祭」には、県外からの里帰り客も含め、多くの人々が集まり、町全体で歴史と文化を感じることが出来ます。町の魅力はそれだけではなく、冬にはフグやカニなど、地元ならではの旬の海の幸も楽しめます。民宿や旅館では、長年にわたり観光客を受け入れてきた経験を生かしたおもてなしで、快適な滞在を提供しています。

今後は、自然を生かしたまちづくりと観光の充実に力を入れていきたいと考え

ようこそ

高浜町へ！

高浜町長 西嶋久勝



観光資源のPRなどを通じて、町全体の魅力をさらに高めていきます。城山公園と旧城山荘の再整備では、少しグレイドの高い上質な宿泊体験も提供する予定です。

そして、訪れるならぜひ2〜3日の滞在を。季節ごとの海や山の景色、旬の魚介、落ち着いた民宿でのひと時、ビーチや町内散策、青葉山登山、サイクリングなど、さまざまなアクティビティをゆったり楽しんでいただきたいです。

高浜町は、自然・文化・食・人のすべてが揃う、何度でも訪れたくなる町です。私たちは、住民にとっても、訪れる方々にとっても魅力あるまちづくりを、これからも進めてまいります。

行事や交流を大切に、
住みやすく活気あるまちへ。

高浜町の祭りや敬老会などの地域イベントへの参加はもちろん、子育て世代の集まりやまちづくりに関する話し合いにも積極的に参加。町民一人ひとりの声に耳を傾けながら、日々の暮らしをより豊かにするために尽力している。



Instagramで
情報
発信中

海が大好きっ！

高浜の海 パーフェクトガイド

高浜町＝海！「快水浴場百選」選定の高浜町の若狭和田海水浴場は、アジアで初めてビーチの国際認証である「ブルーフラッグ」を取得！イコール、日本で一番、そしてアジアで一番美しいビーチなのである。



アジア初の快挙、
ビーチの国際認証「ブルーフラッグ」取得！

Road to Blue Flag

世界50カ国、4378カ所のビーチやマリナーが取得する、世界レベルでの環境認証「ブルーフラッグ」。

若狭和田海水浴場は日本初、アジア初の海水浴場として2016年、取得した。

この道のりは一筋縄ではいかない。誰か一人が声を上げて完遂できるものでもない。

これは町の人たちが全員意識を持って取り組み、成し得た奇跡と偶然の物語。



海を守りたい。
けれども何をすれば
いいのかわからない。

昭和より以前から高浜町は関西地区の避暑地としてその名を知られており、昭和に入っても、平成の世になっても海水浴客が訪れてはいた。が、大勢が押し寄せればモラルやマナーの低下は免れない。事実、迷惑行為を繰り返していた水上バイクやゴミの不法投棄、騒音問題に頭を悩ませていた。高浜町は漁業をはじめとして、民宿やお土産、飲食など、生活の糧がビーチと深く関わっている人が多く、モラルの低下は客離れにもつながり、生活が困窮する。そこで各団体を挙げて2013年「ジェットスキー対策会議」が立ち上がったことで水上バイクの問題は解消され、ビーチは安全になっていった。このとき誰もが感じた「この流れを終わらせてはいけない」が、「安心・安全な海構築会議」へとつながっていった。海は和田地区唯一の観光資源。浜の清掃も公衆トイレの掃除も、地区の人が進んでやってきた。しかし、来訪客の低下と町の人たちの高齢化を鑑みるに、将来は決して明るくない。何を、どうすればいいのか、誰も答えを持っていなかった。

日本中が知らない
国際環境認証制度が
すべてを解決する。

時を同じくして、「快水浴場百選」に選ばれているビーチに対してアンケートのメールが

た。「若狭和田ライフセービングクラブ」、そして「高浜町水難救助員会」である。彼らが存在しなければ認証の舞台にさえ上がることはできなかった。最難関事項の一つだった「安全リスク評価」は国内事例が皆無であったが、たまたま日本ライフセービング協会（JLA）が認定海水浴場制度を創設する際に若狭和田がモデル海水浴場に選定されたため、地元クラブとJLAとで「安全リスク評価」を実施することができた。

もう一つの団体「高浜町水難救助員会」は、主に海上からの監視活動を行なっている。1970年代に地元の人たちによって自発的に組織され、現在も続く全国でも例を見ない組織だ。この2団体が存在していたのも、それぞれの思いで海を守ろうという意識が高いが故である。

さらに環境教育に関しては福井県立大学海洋生物資源学部の富永修教授からの全面協力もあった。富永教授は以前より若狭和田の海洋生物研究を続けており、ボランティアで子供たちに水辺の生き物観察会を催すなど、熱心な教育活動も行なっていた。「ブルーフラッグ」取得に対して反対するはずもなかった。バリアフリーに関しても地元NPOの活躍によって徐々に整備されていく。若狭和田は海に流入する河川がなく、浜茶屋も下水道がすでに整備されていたので、水質には問題はなかった。

何よりも地域住民の日々の活動がなければ認証など遠い夢物語に終わっていた。海と共に生きてきた人は、浜をきれいにすることは当たり前のこと。地域の人々、水難救助員、ライフセーバー、NPO、大学教授。誰もが抱いていた「海を守りたい」。町役場と各部会

各カテゴリーでの
連携がなされ、
一つになっていく。

また、認証に欠かせない「監視活動」に対して、高浜町には既に2つの団体が存在してい

届く。内容は「ブルーフラッグ取得に興味はありますか?」。ヨーロッパを中心に世界中のビーチで取得しているものの、まだ日本ではブルーフラッグの存在さえ知らない。ただ、この情報を知れば知るほど、高浜町が抱える課題を一気に解消できるのではないかと、全員に目標が生まれるのではないかと。そう直感し、すぐさまブルーフラッグを管轄するBlue Japanを訪ね、町議会に審議を提出。解決の糸口が見込めそうと全員の認証を得て、かくして「Road to Blue Flag」はスタートした。国内審査委員会は2016年。リミットは2年を切っていた。「環境教育と情報」、「水質」、「環境マネジメント」、「安全性・サービス」。この4つの基準をクリアすること。問題は山積しているが、可能性がないわけではなかった。

日本国中が知らない認証制度を、町の人を知るはずもなく、「行政が何かやってる」という感覚でしかない。そこでまず知ってもらいたいのシンポジウムを開催。徐々に認知度も上がって、意識の高い人たちが集まり「ブルーフラッグ推進部会」も立ち上がる。2014年には「安心・安全な海構築会議」にて検討されていた「高浜町の海岸を守り育てる条例」、「若狭高浜海のルールブック」が条例として矢継ぎ早に施行された。

Road to Blue Flag

関 連 年 表

2013

- 10月 ・第1回「ジェットスキー対策会議」開催。主に海水浴場における水上バイクの規制および密漁対策に関して、関係者が集まって議論を始める
- ・FEE Japanが「快水浴場百選」選定場所のある自治体を対象に、ブルーフラッグに関するアンケートを開始。町内でブルーフラッグに関する情報収集、現状把握、条件整理などを開始

2014

- 1月 ・町役場まちづくり課、観光協会がFEE Japanを訪問、認証取得に関するヒアリングを行なう
- 3月 ・高浜町議会でブルーフラッグを紹介、認証取得に向けての取り組みを認証
- 4月 ・「高浜町の海岸を守り育てる条例」が施行され、「高浜町海のルールブック」も同時に策定
- ・第10回「ジェットスキー対策会議」が開催され、「安心・安全な海構築会議」と名称変更し、議論内容をビーチの管理運営全般に拡大

- 5月 ・第1回密漁パトロールを実施
- 6月 ・環境省の平成26年度「地域活性化に向けた協働取組の加速化事業」にて、高浜町のブルーフラッグに関する取り組みが、地方事業の一つとして採択
- 9月 ・湘南ビジョン研究所主催「ブルーフラッグフォーラム」に参加

- 10月 ・海岸ボランティア清掃
- ・さまざまな条件を検討した結果、まずは若狭和田海水浴場での認証取得を目指す方針に
- ・「ブルーフラッグシンポジウム」開催

- 11月 ・若狭和田観光協会総会においてブルーフラッグの説明会を開催

- 12月 ・和田地区委員会にてブルーフラッグの説明会を開催

2015

- 2月 ・環境省にてブルーフラッグの取組を報告
- ・第1回ブルーフラッグ推進部会開催。以後ほぼ毎月開催

- 4月 ・2016年度ブルーフラッグ認証取得を申請

- 5月 ・2015年度海浜パトロール開催
- ・平成27年度の「地域活性化に向けた協働取組の加速化事業」も継続して採択
- ・広報誌「BLUE+」第1号発行

- 6月 ・若狭和田海水浴場にて「若狭路パドリングフェスタ」開催(当日は雨天中止)

- 7月 ・「若狭高浜海のルールブック」改訂
- ・海水浴場開設(7月11日～8月16日)。水質調査・ゴミ測定・環境教育プログラム実施
- ・FEE Japanが若狭和田海水浴場の申請実地調査



- 9月 ・若狭和田海水浴場にて「全日本ライフセービング選手権大会西日本地区予選」開催
- ・広報誌「BLUE+」第2号発行
- ・2016年度ブルーフラッグ認証に向けた正式申請書類提出

- 10月 ・「ブルーフラッグ交流会」開催

2016

- 2月 ・FEE Japan国内審査委員会にて通過

- 4月 ・FEE国際審査委員会にて通過、認証取得

- 5月 ・若狭和田海水浴場にて「若狭路パドリングフェスタ」開催
- ・イベント「BLUE+ FES」開催

- 7月 ・海水浴場開設(7月9日～8月21日)。水質調査・ゴミ測定・環境教育プログラム実施
- ・大阪の大学生たちによるチャレンジショップ浜茶屋「青空キッチン」営業(7月20日～8月22日)



- 9月 ・2017年度ブルーフラッグ認証に向けた正式申請書類提出

- 10月 ・FEE Japan国内審査委員会に向けての事前調整

2017

- 1月 ・FEE Japan国内審査委員会にて通過
- ・ブルーフラッグアカデミー設立

- 4月 ・FEE国際審査委員会にて付帯条件付き通過、認証取得

- 6月 ・若狭和田海水浴場にて「若狭路パドリングフェスタ」開催
- ・FEE国際本部より付帯条件に付いての対応
- ・プレ国体トライアスロン高浜大会開催

- 7月 ・海水浴場開設(7月8日～8月19日)。水質調査・ゴミ測定・環境教育プログラム実施
- ・大阪の大学生たちによるチャレンジショップ浜茶屋「NEW BEACH TIME」営業(7月20日～8月22日)

- 9月 ・2018年度ブルーフラッグ認証に向けた正式申請書類提出

- 10月 ・FEE Japan国内審査委員会に向けての事前調整

2018～2025

- 4月 毎年申請及び取得を継続



若狭和田海水浴場。沖に灯台を建設したことで徐々に砂が集まるようになり、広いビーチが生まれた。今後「ブルーフラッグアカデミー」の拠点も開設され、よりビーチの美化を浸透させていく

の人々は、一人ひとりの小さな思いを一つひとつ集め、つなげていった。海に対する高い意識の集約がなければ、たった2年での取得にはつながらなかった。誰か一人の手柄ではない。全員で勝ち取った「ブルーフラッグ」。

始まりに過ぎない。
これからの海を
守るのは地域の意識。

ただ、これは始まりに過ぎない。「ブルーフラッグ」は一度取得すれば永続される認証制度ではなく、毎年申請し、審査し、更新される。和田地区でも全員が認知しているわけではない。ライフセーバーの数もまだ不足している。マナーは向上しつつあるが、全員のマナーが良くなったわけでもない。ただ、若者が積極的に海に対しての行動を起こし始め、明確な目標ができたことで地域での意識は高まっている。「ブルーフラッグ」を通じて地域の連携はより強固になったのは間違いない。永続的な美しいビーチは、決してハード面だけで成し得るものではない。人々のソフト面こそが一番重要であることを、高浜町は全国の海のある町に伝えている。



彼らがいなければ「ブルーフラッグ」はなかった。
いかにして高浜に彼らは降り立ったのか。

ライフセーバー物語

海を愛し、海に愛され、人を守り、人を楽しませる。
アジアで一番きれいなビーチの“守り人たち”。高浜の海にはライフセーバーがいる。

楽しめる海水浴場を。
自由な気風が身上。

「ブルーフラッグ」で重要な役割を担う「若狭和田ライフセービングクラブ」は登録人数70名という日本海側でも最大級のクラブだ。ライフセービングは人を守るが、それ以前に自分の身の安全も考えなければならぬ。だからそれなりの実力も必要となる。そこで、多くは競技としてのライフセービングからそのキャリアをスタートする。実際、東日本側のクラブは競技的側面が強い。それに比べて、西日本側のクラブは社会人からキャリアをスタートする人が多いからか、自由な気風があるという。高浜もしかり。「楽しめる海水浴場を作ろう」というスタイルで、宝さがしイベントや障害者も楽しめる取組みなど、海を楽しむライフセービングをモットーとしている。これらの活動に、関東地方からも見学に来るほどだとか。

ただ、ライフセービングはあくまでも人を助ける活動が基本。楽しむだけでは人は助けられない。しかし活動を厳しくすればセーバー自体の数も集まりにくくなる。その逆で楽しむ活動にすれば集まりやすくなる。全国のライフセーバーはこのバランスにいつも悩んでいる。そこで「若狭和田ライフセービングクラブ」が考えるのが、力の入れ具合を70%にするということ。事故が起きてから出動するのではなく、事故を未然に防ぐための活動をする。セーバー同士だけでなく、水難救助員、浜茶屋、警察、赤十字のスタッフたちと連絡を密に取りながら、海水浴客の声掛けも積極的に、全体で見守る活動を行なっている。

人を守るために
練習は必然。
だから彼らを見る目は
温かい。

もちろん毎朝の練習も欠かさない。朝8時から体を動かし、夕方になればまた練習。監視の時間は決して疲れた顔を見せず、いつでも頼れるイメージを崩さない。キャップをかぶった時点で、キャリアが浅くてもいざとなったら助けてくれるライフセーバーと見られるのを全員が意識しているからだ。

広い海水浴場を平日ならば3〜6人で見守る。大変な活動かもしれないが、彼らがいるおかげで海を安全に楽しむことができる。海水浴客は知っている。だから海水浴客が彼らを見る目はいつも温かい。





時代は変わっても海を愛する思いは
次の世代に伝えていく。

ライフセービングライフ。

人は環境によって意識も価値観も変わっていく。
その中で、どう持続可能な“海”を作っていけるか。
それがこの海を“護る”ことにつながっていく。

コロナを経て、自分も周りも
ライフスタイルは変わった。

「若狭和田ライフセービングクラブ」を立ち上げ、海の安全を護り続けてきた細田直彦さん。関わってくれる人も増え、組織も大きくなってきたときに訪れたのが新型コロナウイルス。外出規制、接触規制で高浜の海も2020年には閉鎖を余儀なくされ、海を取り巻くライフスタイルも随分と変わってしまった。以前からライフセービングのボランティアに顔を出してくれた仲間たちの中には、活動から離れていく人もいた。それでも2022年には通常のように海が開き始めたことで、ライフセービングに興味を持って集まる学生たちも増えてきたほか、離れていた人たちも何かと気にかけて顔を出してくれたりもしている。細田さん自身もコロナによって意識は大きく変わっていった。「昔は毎日来なきゃ、と思いついて、家族には負担をかけてもきましたが、子どもが大きくなってやりたいことも増えてきましたし、自分がやりたいことをやらせてくれた分、子どもとの時間を作るうって。そういう意味では自分もライフスタイルが変わりました」。

ライフスタイルの変化は、
参加する人の過ごし方も変えた。

救護所に集まる学生たちは救急救命士を目指す人が多いという。キャリアのステップとして高浜の海が選ばれているのだという。今、和田海水浴場の救護所はそうした未来の夢に向かって経験を積む場所、という立ち位置が確立しているのだ。講習会もたびたび開催してきたが、参加してきた人たちは学生ばかりではない。社会人も含め、さまざまな背景を持った人たちが集まる。そして彼らは皆、こう口にする。「海がきれい」と。「この間は40代後半の人がテレワークしながらできるということで大阪から来られました。これまでは仕事は対面だというのが既成概念としてありましたが、新型コロナウイルスが生み出したのは、どこでも仕事はできる」という概念です。そうしたときに選ばれる海というのはうれしい限りです」。

ライフセービングを通じて
海を好きになってくれるように。

ちなみに、救護所に詰める場合はシフト制ではない。来たいときに来てもいい。1時間だけ手伝う、それでもいい。そうしたハードルの低さも人を惹きつける要因でもある。しかしひとたび制服を着れば人を護ることに誰しもが真剣に向き合う。「BLUE FLAG」を取得し続けている和田海水浴場にとって欠かせない存在でもある。「地域に根差した活動なので、できれば移住してほしいな、という思いはあります。しかしきっかけとしてこの場所に来てくれたことで、次の世代、その次の世代にもつながっていくと思います」。

ライフセーバーは決して町外の人だけではない。地元で生まれ育った子たちが、自分の海を護る、という思いを作っている。育つてくれることも大事だ。そのために海の知識を教える「水辺の安全教室」も積極的に取り組んでいる。ペットボトルで浮いてみたり、ライフジャケットを着てみたり、自分の命をどう護るかを教えている。「子どもたちは目をキラキラさせて体験してくれるんです。子どもたちは海には来たいけれど遊び方を知らないという現実もあります。それは親が海での遊び方を知らないから、なんです。海水浴場が開設されなかったことで疎遠になった方も一定数いるとは思いますが、でも、きっかけがあれば海に来てくださるし、海を楽しめるはずですよ。そういう意味では親への海の安全教室を作っていくのもいいかもしれないですね」。



その姿に憧れ続け、 今は憧れられる存在に

いまい ゆうじ
今井勇次 高浜町水難救助員会会長

22歳のときに祖母の死に直面したとき、人の死のあつけなさを感じて、自分として何か人を助けることはできないかと考えて、水難救助員になりたいと門を叩きました。当時は各海水浴場に各救助艇があつて、皆さん同じパーカーを着ていたんです。それがカッコ良くてね、「自分も着たい」と。
ただ入るのではなく、もっと勉強をしたいと講習会に頻繁に参加していたら「指導員にならないか」と声をかけてくださって。今では人命救助が主の赤十字社・水上安全法指導員と、海上保安庁会場指導員も持っています。今では講師の資格も取って教えてもいます。救助員は15歳から入会できるので、若い人がどんどん入ってくると嬉しいですね。

小さなときの思い出を 楽しいものにするために

ひだか のりあき
日高規晃さん 高浜町水難救助員会副会長

子供の頃から海が好きでしたし、町に対して何か役に立てることはないかと資格を取得しました。会社を経営していますから、救護所に来るのは主に土日で、船に乗ってパトロールを行ったりしています。
小さい頃の思い出は大人になってもずっと残っています。高浜の海に来て楽しかった思い出をずっと持っていてほしいから、事故が起きないように最善を尽くしています。よく発生する離岸流は10分で沖に流されてしまうので、一瞬も気を抜くことができません。
一番は何事もなく一日が終わること。皆さんが笑顔で家路に着くこと。私たちが監視することで海水浴に来られているお客さんが安心できているのがうれしいですね。



全員の思いは一つ。「人命救助」

高浜の海を安全に過ごしてもらうため、有志が集まった海難救助員。
愛する海のために彼らはひと夏の思い出を守り抜く。



海上のクルーザーを操り日々監視を怠らない。最近は水上バイクを導入し、より細かく、より迅速に救助ができる体制を整えている

ひと夏の仲間たちは 自分にとっての宝

ひらた ひろあき
平田寛明さん 高浜町水難救助員会副会長

少林寺拳法を教えていまして、救助のことも覚えようと心肺蘇生の講習を受講したら「救護員」の資格も付いてきました。せっかく覚えたとし、何かに生かせないかと思っていたときに、皆さんから誘ってもらったとき、水難救助員会に入りました。救護員になって22年経っていますから、平日に海を見に行くと無意識のうちにキョロキョロしてしまいます。
海難救護員はいわばひと夏のチーム。活動も人命救助で意識も高く、いい関係が築けている場所です。夏が終わっても何カ月かに一回はみんな会いますしね。引退した人もいますが、次々に新し人も入ってきます。この仲間自分にとっての宝です。自分のライフワークにもなっている感じです。



高浜の海は夕暮れもおススメ 高浜サンセット〇〇プラン

夕方、誰もいなくなった静かな海は、真昼の人でにぎわう海とは違う顔を見せてくれる。それは美しい海を独り占めできる贅沢な時間。高浜町が進める「高浜サンセット〇〇プラン」は、これからさまざまな形で夕暮れの海を楽しめるコンテンツが目白押し。

その第一弾としてスタートするのが「高浜サンセットディナープラン」。食事の前にウェルカムドリンクをいただきながら、夕暮れの海を眺めて散策したり、お土産を買いに行ったり景勝地を巡ったり。ビーチサンダルやタオルケットも準備しているので、海辺で寝転がって何もしない時間を過ごすのも贅沢。食事は専用スペースで波の音を聞きながら地元食材を使った特別料理に舌鼓。

どこにもない、誰も邪魔が入らない、海と一つになれる時間はまさに高浜のきれいな海があつてこそ。サンダルやタオルケットと一緒にビーチクリーンの道具も貸してくれるので、一緒に海を大事にする時間を作ることも。海を大事にする町だからこそこのコンテンツ、ぜひ体感してみてください。



高浜サンセットディナープラン

「高浜サンセットディナープラン」の第1弾は『FAMILIAR』のテラス席。こちらのディナーは若狭ぶぐのカルパッチョや天ぷら、地魚を使った手巻き寿司など、ここでしか食べることのできない味ばかり

最大10名/日
大人7800円、小学生4300円
大人1名子ども1名での参加の場合は子供料金は6000円
予約は観光協会のHPから



5

爽〜SAWA

- 席数 30席
- 更衣室 3
- シャワー 3

スパイシーすぎないタコライスはお子様から大人まで。座席間が広いので団体やファミリー層も過ごしやすく、豊富な流行先取りのメニューが人気。

📷 @sawa_fumi2316



タコライス 900円



大西史紘さん、大西空来さん



6

Beach295

- 席数 24席
- 更衣室 2
- シャワー 7

地物のイカがゴロゴロ入った焼きそばは、旨みとスパイシーソースが引き立て合う。オーナーは漁師兼魚屋、魚のプロが捌く海鮮を浜茶屋で。

📷 @wakasa_beach295



イカ焼きそば 500円



福井啓道さん



7

Beach House OASIS

- 席数 30席
- 更衣室 3
- シャワー 3

レゲエサウンドが流れる粋な浜茶屋。海鮮BBQが人気。Instagramでwada_oasisと検索！

📷 @wada_oasis

海鮮BBQ
ホタテ(3枚) 700円
イカ(2本) 600円
サザエ(3個) 600円
エビ(3匹) 500円

岡本真吾さん



8

リラハティ

- 席数 28席
- 更衣室 6
- シャワー 6

牛串は柔らかく焼き上げたレアステーキをポン酢でいただく。水を使わない秘伝のタレが絶品のイカ焼きも人気。



デカ牛串 900円



成見幸穂さん、成見雅江さん



若狭和田ビーチ

N-4

アジア初の国際環境認証「ブルーフラッグ」を取得したビーチ。群を抜いた透明度に遠浅の海、白く広い砂浜が特徴。海水浴開設期間中は水難救助員やライフセーバーが常駐。

1

FSちどり

- 更衣室 20
- シャワー 24



シャワー室・更衣室は男女別になっており、コインシャワーは24時間営業中。バーベキュー席、地物のイカ焼きやタコの唐揚げも人気。



2

あさひポート

- 席数 30席
- 更衣室 3
- シャワー 5

小幡喜代美さん、
恵仁さん、ひろ美さん和田浜産 さざえつば焼
2個 500円(写真は3個)

こちらのかき氷は、大人気の口の中であとろけていく“ふわとろかき氷”。山盛りでもペロリと食べ切れる。



3

さざなみ

- 席数 40席
- 更衣室 2
- シャワー 6

前列左から北脇絵美さん、永井沙羅さん、
吉岡友紀さん、村宮嘉彦さん、村宮健人さんお好み風いか焼き
650円

大阪名物・いか焼きをキャベツとたっぷりの真イカでお好み焼き風に仕立てたオリジナルメニューは生地までふわふわ。レトロな浜茶屋メニューも揃う。



<https://www.muramiya.com/sazanami>

4

はまかぜ

- 席数 24席
- 更衣室 3
- シャワー 3



大西亮徹さん



カレーライス 750円

自家栽培野菜をコトコト煮込んだカレーは毎年食べに訪れる人もいるほど。ガス炊飯器で炊くコメも絶品！ SUPレンタルは1時間2000円。



浜茶屋&海水浴場完全ガイド

13

K

- 席数 100席
- 更衣室 4
- シャワー 4

生ビールとセットでいただくおでんは地元からの人気も根強い。牛すじをメインの出汁に、地元の醤油で味付け。



おでん(5種盛り)
600円



(写真左より)松宮真理亜さん、
岸野七重さん、岸野一男さん、岸野剛士さん

14

ハワイポート

- 席数 28席
- 更衣室 4
- シャワー 4

看板メニューはカツカレー。毎日お店で手揚げするカツはバサバサせずさっくりジューシー。オリジナルブレンドのカレーとも好相性。



カツカレー
850円



絵馬里美さん



15

ロングビーチ

- 席数 12テーブル
- シャワー(更衣室付) 7

若狭和田海水浴上でも西側のほう、砂浜と海が近いスペースです。ポート、パラソルの貸し出し、バーベキュー場(1日1組限定、6000円)もあり。



手羽先
黒コショウ焼
3ヶ 500円
焼き鳥
3本 500円



松井弘さん



16

渚ポート

- 席数 50席
- 更衣室 3
- シャワー 3

爽やかな風が通る一段高い建物で食べるかき氷は絶品。濃いめのシロップに蜜を加え、最後の一口まで綿雪のような柔らかな口溶け。

400円～



宇治ミルク
バニラ金時
650円



関幸さん



9

山長ポート

- 席数 50席
- 更衣室 6
- シャワー 5

具材がふわふわに絡み合う親子丼は、塩味のきいた出汁が染みて暑い夏にぴったり。採れたて地物サザエのつば焼きや、わかめのメニューも人気。



親子丼 850円



山根あい子さん



10

WAVE

- 席数 20席
- 更衣室 1
- シャワー 4

牛丼をはじめとした食事メニューから軽食なども揃っているののでちょっとした休憩に使えるそう。



牛丼 800円



高岸康佳さん



11

S.A わだや

- 席数 84席
- シャワー(更衣室付) 7

砂糖を使わず果実の甘みをきかせたタレはあっさりできて濃厚。夏季以外を食堂のシェフとして腕を振るうオーナーこだわりのメニューが並ぶ。



カルビ丼 800円



関篤雄さん



12

小松ポート

- 席数 40席
- 更衣室 5
- シャワー 5

甘辛いタレが絡む厚みのある若狭牛焼肉は、たっぷり野菜、コシヒカリと一緒に。地元の焼き魚など、ボリュームで美味しい定食が好評。



焼肉定食 1000円



@komatsu_boat



手前より看板犬の令くん、小松政春さん、小松明美さん

若宮海水浴場

I-4



城山海水浴場

K-3



鳥居浜海水浴場

K-4



21

HARUYA

●席数 30席
●更衣室 0
●シャワー 0

丁寧引いた出汁を使ったメニューが並ぶこのお店、いちおしはカツ丼。25年来の名物・牛すじ煮込みにも、昆布出汁の旨みが利いている。



十一家均さん

カツ丼 900円



22

ハワイ

●席数 30席
●更衣室 6
●シャワー 6

昔ながらのオムライスは、オーナーが小さい頃に母に作ってもらった味を再現。食事メニューも豊富で裏メニューもあり!?



臼井弘明さん

オムライス 700円



23

しろやま

●席数 30席
●更衣室 2
●シャワー 2

ざらめを使い、50年続く秘伝のタレで仕上げた名物は、15分間じっくり焼き上げる。テキーラ、クライナーなど本格アルコールメニューも。



児玉久佳さん

やきイカ 500円



24

Beasuns AoBa

●席数 20席
●トイレ

素材から丁寧に作られたシロップが絶品のかき氷は、定番からマンゴーなど果物系まで多彩な約20種。日替わりランチ (600円〜) もおすすめ。



北辻真士さん
清水月絵さん

かき氷 400円〜



17

WAKASA BEACH

●席数 40席
●更衣室 4
●シャワー 4

水着のまま上られる座敷はお子様連れのお客様にも喜ばれている。コメやビールに合うピリ辛なホルモン焼うどんは、お子様用に甘めにも変更可。



左から奥東宏美さん、
鳴戸宏太さん

キムチチャーハン 800円
ホルモン焼うどん 750円



18

海の家 やまぐち

●席数 40席
●更衣室 3
●シャワー 3

夏の暑さで疲れていてもさらさら食べられる冷たいメニューが家族連れにも好評。レンタルはシーカヤック1時間1200円やSUP1時間1600円がある。



山口佳世さん

肉玉ぶっかけうどん 750円



19

まる浜ボート

●席数 50席
●更衣室 3
●シャワー 3

とろとろに煮込んだ本場・大阪仕込みのどて井や、どろり濃厚ソースが絡むソースカツ丼は、お酒にも。地元の人も居酒屋ばりに利用する人が多い。



松岡良次さん

どて井 800円、ソースカツ丼 900円
トマトチューハイ 500円



20

オアシスインキシモト

●席数 50席
●更衣室・シャワー
旅館併用

特大カツが1枚ドンと乗った、ボリューム満点のカレー。味は先代から続く味を受け継いでいる。バーベキューもOK。



榎優枝さん

カツカレー 900円



20

オアシスインキシモト

●席数 50席
●更衣室・シャワー
旅館併用

特大カツが1枚ドンと乗った、ボリューム満点のカレー。味は先代から続く味を受け継いでいる。バーベキューもOK。



榎優枝さん

カツカレー 900円



20

オアシスインキシモト

●席数 50席
●更衣室・シャワー
旅館併用

特大カツが1枚ドンと乗った、ボリューム満点のカレー。味は先代から続く味を受け継いでいる。バーベキューもOK。



榎優枝さん

カツカレー 900円



20

オアシスインキシモト

●席数 50席
●更衣室・シャワー
旅館併用

特大カツが1枚ドンと乗った、ボリューム満点のカレー。味は先代から続く味を受け継いでいる。バーベキューもOK。



榎優枝さん

カツカレー 900円





エンジェルキャンプ場

M-4

国定公園内にあるこちらは、あるがままの自然の地形を生かしたキャンプ場。ここをベースにタコ漁やクルーズなどアクティビティを楽しめる。

和田103-39-1 ☎0770-72-3177
チェックイン 13:00～16:00
チェックアウト 8:00～11:00
・キャンプサイト1区画／6000円～ ※駐車料金別
・ソロキャンプ1区画／3000円～ ※駐車料金込み
・デイキャンプ1区画／5000円～ ※駐車料金別
※テント・タープの数制限なし
駐車場／1泊1000円



大下キャンプ場

M-4

目の前がプライベートビーチ状態。完全フリーサイトなのと予約は不可なので、来てから確認を。朝7時からチェックインができるのもうれしい。

和田103-11-1 ☎0770-72-0755
営業期間／5月上旬～9月下旬
チェックイン 7:00～
入園料／500円(小学生以上)
テント設営／1張3000円～
・スモール(2人用)／1500円
・スタンダード(4人用)／3000円
・ビッグ／4000円～
タープ設営／1張2000円～
※予約は団体のみ



ヒロセオートキャンプ場

B-2

7000本もの桜やつつじが咲き誇る五色山公園内にあるこちらには人里とも離れ、入り組んだ海辺に面しており、本当に静かに過ごすことができる穴場。

山中60-2 ☎0770-76-1858
営業期間／4月上旬～11月下旬
チェックイン14:00
チェックアウト14:00
・キャンプサイト1区画／3500円
・デイキャンプ1区画／2100円
駐車場／1泊1000円
<https://info763623.wixsite.com/hirose-auto>



若狭和田キャンプ場

N-4

夏の海水浴はもちろん、春や秋にはサーフィンとキャンプを同時に楽しめるサーフトリップでにぎわう。そしてとっておきは冬。移動式のレンタルテントサウナを用意しているので、自分の区画のテントの横に建て、テントサウナのあとに海に飛び込むととても爽快感を得られる。さらにキャンプのだいご味である焚き火のゆらぎ、そして聞こえてくる波の音、両方とも心をやす「1/fのゆらぎ」を演出してくれるので、Wで心が落ち着いてくるスポットだ。

和田104 ☎0770-72-1068
チェックイン13:00～17:00、チェックアウト12:00
・キャンプサイト1区画／6000円(1区画10名まで可)
・ソロキャンプ1区画／1500円
・デイキャンプ／500円/人
※テント・タープの数制限なし
駐車場／1泊2000円(春・秋・冬は500円)
wakasawada.camp@gmail.com
<https://wakasa-takahama.jp/spot/wakasawadacamp/>



高浜町の海のアクティビティの一つにもなっているビーチクリーンのセットも付いてくる

海は目の前！
潮風と共に
キャンプ

海のアクティビティが豊富な高浜町。最大の魅力であるキレイな海を目の前に、キャンプで癒しの非日常空間を楽しもう。



敷地内には畑があり、ハーブやネギなど、自由に摘んで料理に使うこともできる



浜バーベキュー

ビーチでBBQ！
これは食のアクティビティ！

高浜の人はBBQが大好き。各家庭に一つはテントも含めBBQセットがあるという浸透ぶり。そんな文化が目付いているからビーチで海を見ながらの「浜バーベキュー」は、もはや高浜のビーチアクティビティ。手ぶらで浜バーベキューをしたい人は海沿いの店や浜茶屋、宿泊施設でもできるので、検索してLet's Go！

浜バーベキューサイト
www.wakasa-takahama.jp/hamabeQ/



釣り

元祖・海のアクティビティ
釣り天国・高浜。

高浜で釣りができないわけがない！ 突堤や海釣り公園での磯釣りにはじまり、渡船の店もいくつもあるので沖釣りだって楽しめる。宿泊施設やダイビングも兼ねた店があるので、連泊で狙いに行ってもOK、海釣り以外のアクティビティを楽しみたい人もOK。

町内の釣リスポット
<https://wakasa-takahama.jp/spot/fishing/>



SUP

①城山奇岩めぐりコース
②内浦基本コース(要予約)

日程:6月中旬～9月下旬(7月上旬～お盆あたりまでの土・日曜、祝日をのぞく)

集合場所:①城山公園、②ヒロセオートキャンプ場

時間:①AM9:30～PM12:30

②AM10:00～正午、PM2:00～PM4:00

料金:5000円(用具レンタル料、保険代含む)※駐車場はともに有料①1000円～、②500円

最小催行人数:2人(最大8名)

申込・問合せ:☎0770-72-0338(若狭高浜観光協会 AM9:00～PM5:30)
info@wakasa-takahama.jp



高浜の名所「明鏡洞」を間近で感じられる。海は毎日顔を変えるから、何度でも楽しい！

SUP(サップ)。「Stand Up Paddleboard」の頭文字を取って名付けられた、今人気のビーチアクティビティ。その名の通り、ボードの上に立ってパドルで波を掻いて進んでいく。まるで海の上を浮くように移動するのはこれまでにない感覚。疲れたら座って休めばいいし急ぐ必要もない。波に揺られて風を感じて、海から見える景色を楽しめば、日々のストレスなんてどこかに行ってしまう！

波に乗らないサーフボード
波を漕いで海を進む。

海水浴以外にもいろいろできるのが高浜の海。ビーチからでは見えない景色がそこにある。アクティビティで海を遊びつくそう！

高浜の 海を 遊ぼう



やっと立って漕げるように。視界がぐっと広がって、今までにない気持ち良さ！



ビーチからでは行くことのできない洞窟探検も楽しめるのがSUP



人が一人しか入れないスペース。頭を下げた探検開始！海から反射する光だけが頼り



まずはSUPの漕ぎ方から。いきなり立って漕ぐことが難しい場合は立ち膝からスタート



高浜にはまだまだ花火大会！

海には花火がよく似合う。空と海が広い高浜町には各海水浴場での花火大会が目白押し！



夏の夜の高浜町は見逃せない。「若狭高浜花火大会」を彩るようにミニ花火大会が本番を挟んで開催。「若狭高浜ミニ花火大会」もまた海上から打ちあがり、砂浜からゆったりと楽しむことができる。若狭和田海水浴場ならびにえびす浜ビーチにて開催され、本番へのワクワク感、そして本番が終わった後の余韻を感じる花火大会を堪能しよう。

武村享導さん

「海水浴場から近いから、安全だけは最優先事項として気を使っています。水難救助員もこの日だけは夜遅くまでシフトを組んでもらっています」



いから、音も大迫力。なるほど平日でも毎年来たくなる理由はわかる。

5年前から地元企業からの協賛も募るようになった。「いろんな方にお会いしていくと、『去年の花火は！』と、こだわりを持って鑑賞されている方が多いんです。本当に皆さんに愛されているんだな、というのをひしひしと感じます」。子どものときは友達と、成長して恋人と、そして結婚して家族で。高浜町民の成長とともに花火大会は寄り添ってきた。

「その思いを自分でも体感しているから、今年が終わるともう来年のことを考えます。まだまだ道半ばですが、来年もその次も、皆さんが安全で安心して喜んでもらう花火大会にしていこうと思っています」。



8月1日は
町が浮足立つ日。

若狭高浜花火大会

こんなに贅沢な花火大会はあるだろうか。全長4kmに広がる海岸線すべてが特等席。

ゆったりと砂浜に腰を下ろして風に吹かれながら夏の風物詩を楽しんで。

「実は、いつ始まったか誰も知らないんです。第〇〇回とかって言うでしょう。この花火大会はそれがないんです。ただ、8月1日というのは決まっていますから、この日が近づくとみんな浮足立ってきますよ」。

高浜花火大会の歴史は誰も知らないという事実。いつしか生まれ、いつしか高浜の人にとっての「夏のイベント」になっている。通常花火大会は週末に行なわれるが、この花火大会は平日であるのが8月1日。町を挙げての一大行事の一つだ。

「物心ついた頃には既にあって、子供の頃は友達とワクワクして待ち遠しかったですね。若狭高浜観光協会事務局の武村享導「たけむらたかみち」さんは生まれも育ちも高浜町。花火大会には10年ほど前から関わっている。」「これまでは見る側に立っていましたが、今度は運営側。どれだけ皆さんに喜んでもらうかを意識しています」。このときは高浜町内の民宿も予約で一杯に。翌年の予約をして帰る常連客も多いという。町の人の楽しみだけでなく、観光客も楽しみに待つイベントにまで広がった。

「とにかく広いんですよ。これほどの広範囲で見る花火大会は見たことがありません」。花火を手掛ける業者も驚くほど、この花火大会の特長は「見る範囲が非常に広い」ところ。若狭和田海水浴場から城山海水浴場までの約4kmに渡る浜辺で楽しむことができるから、人混みの中で見るのではなく、ゆったりと鑑賞できる。さらに浜茶屋もこの日だけは夜営業も行なうので、屋台村が立ち並ぶ風景はいつもの海水浴場とは違う気分。海上の台船から打ち上げられる、広範囲に広がるスターマインや水中花火は圧巻の一言。浜辺からも近

自然景観

Nature & Scenery



高浜をきれいな海にしているのは、
汚れない美しい山々の自然たち。
山の緑と海の青、美しいコントラストと
それを分かつリアス式の海岸線。
癒されるネイチャーゾーンへようこそ。

4～5月にかけて、波打ち際に夜光虫が集まり、幻想的な風景を見せる/若宮海水浴場



絶景高浜



音海大断崖

【おとみだいだんがい】

吹き付ける海からの風がせり上がってくる。
波と風が作り上げた断崖絶壁は人を寄せ付けない圧倒感を見せる。
260m。目がくらむような高さに、恐怖感よりも高揚感が湧いてくる。
約1kmの道のりを歩いた先、人知れずたたずむ大自然の脅威。
絶景の中の絶景は、高浜にある。

C-1

4～6月、9～10月には海から眺める漁船ツアーもある。1人4000円。大断崖の先には押廻埼灯台も見学できる

霊峰 青葉山

“若狭富士”と称される美しい三角錐の山を、人々は「青葉さん」とまるで人に接するように愛称で呼ぶ。美しい海と合わさったその姿は、高浜の風景を象徴する。

福井県と京都府にまたがった標高693mの青葉山は、かつて泰澄大師が参籠した伝説も残っており、その通り修験の山として近世まで女人禁制の山であった。その名残が今も散見され、霊験あらたかな場所であることを感じさせる。

修験者が修行にはげむことができたのも、この山が葉草の宝庫であったからだろう。この地は植物の北限と南限がちょうどぶつかる場所で、確認されているだけでも、現在約500種もの有用植物が自生されていることがわかり、学術的にも貴重な山であると認知され始めている。

歴史的にも深く、自然環境的にも貴重な存在。さらには比較的登山しやすいためにトレッキングスポットとしても人気が出てきている。さまざまな顔を持つ青葉山を深く知る旅に出かけてみよう。

青葉山 パワースポット

青葉山とその周辺には伝説や逸話が残ったスポットが多い。厳かな空気が漂う青葉山周辺のパワースポットを巡れば元気になる、かも!?



宮尾の聖石

青葉山の北北西にある県道の傍に、人々が崇めている石がある。言い伝えによるとこの石の下に人の亡骸が眠っているという。その亡骸は村人から「聖さん」と呼ばれていたお坊さん。彼はある日、山の上から転がり落ちてきた巨石の下敷きになってしまい、石そのまま居座ってしまった。人々は「聖さん」を悼み、その石をいつしか「聖石」と呼ぶようになったという



青海神社 / 禊池

青葉山を自然のご神体とする。創建不明の古社。この一体は第17代履中天皇の皇女である飯豊青皇女の御料地であったとされ、青海神社の敷地内にある「禊池」は飯豊青皇女が禊をした池と伝えられている。また、この地は「みそぎの井戸」とも呼ばれている。伝説によると青葉山に住みついていた大蛇を退治した際に尻尾が青海神社まで飛んでいった。神社は神聖な青葉山から飛んできたということで、井戸を作って祀ったという



犬石

県境にある2つの石には争いの物語が言い伝えられている。若狭国と丹後国は国境の争いを、双方が犬を出して喧嘩をさせ、その勝敗で国境を決めることにした。結果は坂の峠で若狭国の犬が丹後国の犬を組み伏せ、縁起の良いその坂を「吉坂」と呼ぶようになったという。そして犬に似た2つの岩を「若狭犬」、「丹後犬」と呼ぶようになった。現在では片方の石が土に埋まっている



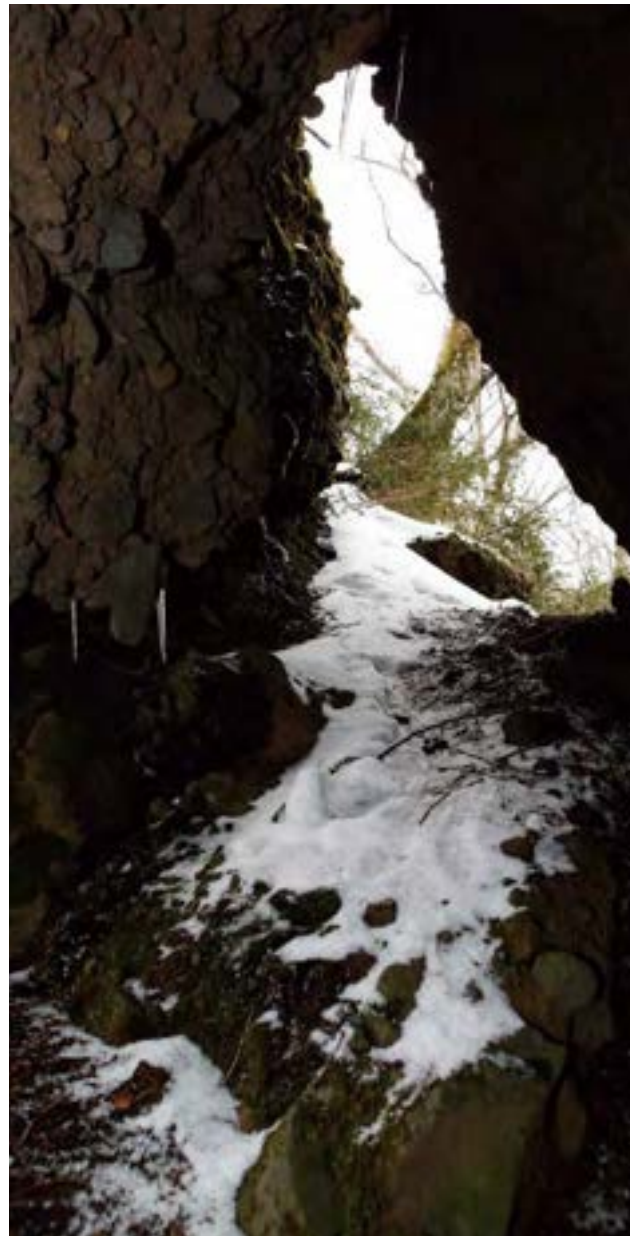
観音岩

1000年ほど前に神野浦の漁師が大嵐で見知らぬ島に打ち上げられてしまった。意識を取り戻すと鬼のような者が近付いてきたので逃げようとする、波打ち際に浮かぶ大木が「わしの背に乗れ」と口をきいた。漁師がまたぐと大木は白馬となり、神野浦の浜に連れ帰ってくれた。青葉山の北側にある「観音岩」には、そんな伝説が残っており、今も白馬の跡が見えるという



百尺の滝

関屋川の上流には目が見えるようになった女性の物語が言い伝えられている。ある日突然目が見えなくなった女性が診療所の待合室にいと、お大師さんにお参りをして目が見えるようになったという子供の声が聞こえ、夢の中でお大師さんに出会った。家に帰ると再びお大師さんが現われ、気付けば目が見えるようになり、家にいたはずが百尺の滝の前に立っていた



大師洞

東峰と西峰の間にある岩室は、泰澄大師が参籠した伝説が残っている。数多くの修験者が修行した青葉山の中でもより厳かな空気が漂っている

行者岩

修験道を開いた「役行者（えんのぎょうじゃ）」を祀っている岩。東峰山頂の近くにある巨岩に三角の窓があり、中を覗くと役行者像が鎮座している



上成の大岩

田園風景の中に立つ大岩には弘法大師が祀られている。岩の上には巡礼街道の道標もあり、「右ちくぶしま道、左中山道、天保六末四月」と刻まれている



神さまの木

青葉山付近には数多くの古木が存在し、何世代にも渡り人々の信仰を見守ってきたことから、それらの木を「神さまの木」とあがめている



薬膳茶制作体験は何種類ものハーブを自由に組み合わせてオリジナルの味を作る。店内でも5種類の中からいただくこともできる (500円)



スパイス作り体験 1人 1500円

常時20種類以上の地元産ハーブや薬味、フルーツを混ぜ合わせ、自分だけのオリジナルスパイスを作ります。(最初にハーブソルトか七味のどちらかを選択していただきます)



ハーバルビレッジでチルタイム

薬膳カレー 1000円

ハーブの効果か、食べているとカラダが熱くなってくるのがわかる。薬膳茶のセットは+400円



茶飯おむすびセット 500円

ミシマサイコ茶のごはんに、高浜産のわかめを使ったスープ。こちらで漬けた自家製の梅干しがアクセントに



若狭周辺のお土産コーナーも充実。青葉山で採れた薬草をふんだんに使った「青葉茶」(各500円)が人気。また地元の中学生と一緒に考案・制作した薬草も使った唐辛子「青葉の恵」は一度使ったらやみつきに (600円)



クグロフ

1個 500円

青葉山ハーバルビレッジ C-4

中山2-4
☎9:00~17:00 ☎水曜休
📍 @aobayama_herbalvillage

お隣の京都府舞鶴産の米粉を使い、高浜産のシノも生地に練りこんだこだわりのスイーツ



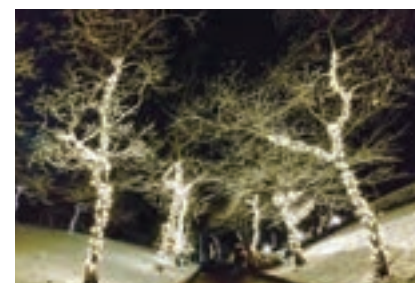
イベントやマーケットが頻繁に開催されており、徐々に認知度も上がってきている



青葉山のふもとにある「青葉山ハーバルビレッジ」は、青葉山の自然を丸ごと楽しめる、知る人ぞ知る名スポット。高浜の海を臨む場所であり、広い芝生広場は思いっきり駆けて遊んだり、シートを敷いてのんびりと読書を楽しむんだりできるほか、ホールには子どもたちが遊べるスペースももうけている。

青葉山の自然を口にすることもできるのが隣接するカフェ。体の調子に合わせていただくブレンドされた薬膳茶をいただけるほか、5種類のハーブが入った薬膳カレーも人気。青葉山で採れる「ミシマサイコ」茶で炊いたごはんがほんのり香りを醸して食欲も増す。

さらに、薬膳茶を自分でブレンドできる体験も可能(1000円、要予約)。自分のカラダを見直しながら、青葉山の幸を取り込んでみては。



冬もライトアップされたり、雪の中でイベントを開催したりと、四季それぞれの楽しみ方がある



安土山公園

0-3

町内でも桜の名所と言われるこちらは、展望台までの道すがらも桜が満開でお出迎え。展望台から青葉山と一緒に桜を激写しよう



城山公園

K-3

かつて高浜城があったエリアに広がる城山公園の芝生広場には桜が咲き誇り、明鏡洞をバックにフォトジェニックなシーンが撮れそう



春を愛でる桜のまち

リアス式が続く海岸線。緑深い山々に沿うように広がる田園。そんな牧歌的な風景も、春になれば桃色に染まる。桜を愛でに春のドライブを楽しんでみては。



はまなす BBQ パーク

0-3

ブルーフラッグを取得した若狭和田ビーチのすぐ横、青葉山も望み、高浜町の絶景を全部まとめて眺めながらのバーベキューは格別の味！（バーベキューは7～8月のみ可能）



五色山公園

B-2

約30万平方メートルの広大な敷地には7000本もの桜が植えられている。山の一角に密集して咲く様子は、山の反対側から見ても面白い



食

Food culture

海と都を結ぶ、交易の港・高浜。
古より食文化が栄えていた地。
歴史も残しつつ、新しい文化も創り出す。
食は人と人を笑顔でつなぐツール。
笑顔があふれる食が満載の町・高浜。



ちらしずし

高浜が寿司発祥の地!?
人が集まればちらしずし。

昭和35年、奈良の平城京跡から出土した荷
札木簡の中に「若狭國遠敷郡青里御贄多比鮮
壹かく」と記されたものがあった。青里とは、
今でいう青郷地区のこと。要約すれば、高浜
から都へ多比鮮（鯛のすし）を献上した、と
いうことなのだ。すしの存在を示す最古の資
料であり、イコール高浜は寿司発祥の地!? だ
ったりするのだ。

その名残か、高浜では冠婚葬祭いつでもち
らしずしが登場。それも各家庭によって散り
ばめられている具材は違う。ただ、よく見ら
れるのが鯖。焼いた鯖の香ばしさに食欲もそ
そられる。見た目にも美しいちらしずし、高
浜に來たら見つけてみて！

一風変わった

高浜の食文化

当たり前の食生活の中には、
培われた歴史が息づいている。
普通なら「何故？」も
この町では見慣れた光景。
高浜のちよつと変わった食文化、
来て、ぜひ体感してみて。



民宿・旅館 やまぐち K-4

ちらしずしや高浜名物「えっちゃん漬け」を製造し、
スーパーなどにも卸して販売している老舗旅館。

菌部62-8-1 ☎0770-72-1435
www.takahama-yamaguchi.com/



御菓子処
大次郎 C-5

保存料を一切使わずあっ
さりとした甘さが身上。
500円
青11-17
☎0770-72-0308



うめざき
御菓子司 J-4

寒天の性質を生かした製
法を取り、固めに作る。
500円
三明1-33
☎0770-72-0248



大正屋 O-4

日持ちがしないので注文
を受けてから作っている。
500円
和田123-2-1
☎0770-72-1260



プリーズ O-4

十勝産の小豆を使い、固
め、濃い目に作る。500
円
和田123-5



東京堂 J-4

昔から変わらず黒砂糖を使用。容器を持ってき
て買う人もいます。500円
三明1-20
☎0770-72-0144

水ようかん

福井県全体でもそう。
水ようかんは冬の食べ物。

県外の人ならば誰もが驚く、「冬にでっ
ちようかん」。夏には一切食べないし、店側も作
らない。寒天を自然の寒さで固めるため、丁
稚奉公が年末に戻ってきたときの練り羊羹を
薄めて作ったため、と諸説あるが、確かな理
由はわからない。ただ、こたつに入って食べ
るようかんは幸福の瞬間であり、至極普通の
光景。練り羊羹よりも柔らかいので1パック
は一人でも食べ切れる。各店とも生産量が少
ないので確実に買うなら事前予約を。





『UMIKARA』は高浜漁港に隣接する場所にあり、隣が荷捌き所なので新鮮な魚介類をリーズナブルに提供できる

高浜の海幸を存分に味わえる“海のレストラン”。

うみから食堂

J-4

高浜町で一番ホットな“海の6次化産業拠点”のマーケット『UMIKARA』内にあるこちらは、若狭の海幸を存分に味わえるスポットとして県内外の来訪者に人気の食スポット。名物の「若狭まはたの漬け丼」2000円は、2021年に開催された「福いいネ！tOtO-Oneグランプリ」において、県民の投票によってグランプリを獲得した逸品。他にも煮魚・焼き魚定食や、高浜の幸を使った料理が勢ぞろい。さらに、マーケットで販売している若狭のとれたて鮮魚をさばいてもらい、こちらに持ち込みで食べることもできる。

塩土5-1 ☎0770-72-3528
 ☎10:00～15:30
 (土日は18:00～22:00も営業)
 ☎無休 ☎70席 ㊟周辺駐車場利用
<https://umikara.co.jp/>



シェフの安藤史貴さん。今後は隣の荷捌き所との連携も含めて、ここでしか味わえない漁師めしの追求も考案中

福井県ブランド魚。
高級魚の特長を生かした
グランプリメニュー！

まはたは身が厚い分もちもち感たっぷり。出汁茶漬けにしてもいただける“一杯で二度美味しい”丼

Takahama
Gourmet

地元の人がおススメ！ 高浜グルメ街道

高浜町には地元の食材を生かした店や、個性的な店が多い。主要道路を入っているだけではわからない、地元の人たちだからこそ知っている、美味しい高浜めしあがれ！



おとうちゃんのお任せメニューな家庭料理は一味違う

毎日“その日限定のメニュー”があり、何度通っても飽きさせない。お酒のメニューもあるので夜の貸し切りも可能



誰にも教えたくない 隠れ家的家庭の味。

“もも”のお父ちゃんのご飯屋さん
ももの

D-5

一見、見つけるのが難しいくらいの場所。しかし、知る人ぞ知る、そして誰にも教えたくないくらいの名店。一軒家のリビングは完全予約制のスペースで、若狭の海でじいちゃんが獲ってきた魚、ばあちゃんが作った野菜を中心にボリュームたっぷり、ワンランク上の家庭料理を提供してくれるのだ。注目は「ブリの食べ比べ」。新鮮なブリ、熟成させたブリを食べ比べできるので、味の違いを純粋に堪能できる。店内にはおむつ替えや授乳用の手洗い場、ついたても完備しており、子ども連れでも安心できる。

日置42-1-3
 ☎正午～
 ☎不定休 (InstagramやLINEで確認)
 ☎14人 ㊟8台
 問合せ・予約:InstagramかLINEで
 (@momonokazu202188)



マヒマヒバーガー 1,200円



あっぱれ大漁いか丼 1,900円



季節のお魚あら煮定食 1,000円



若狭穴子の一本揚げ天井 1,400円



小和田34-4 ☎0770-72-1369
 ㊟11:30～15:00(完全予約制)
 ㊟不定休 ㊟24席 ㊟10台

月替わりのランチがヘルシーで女子会によく利用します。



野菜たっぷりのおまかせランチはデザート、ドリンクもついて1800円。窓からは野鳥も観察できる

山中のログハウスで“花”をいただく。

花番地

C-4

山の中を迷い込みながら進むとたどり着く、まるでおとぎ話の中にあるような、緑に囲まれた山小屋風の家がお目当ての場所。自家農園の米や野菜はもちろん、エディブルフラワー、つまり花を使ったコースをいただける。花ソムリエの資格を持つオーナーが、ごはんに合うように、かつ栄養も考えたレシピで出迎えてくれる。

ジャンボさに感動！高浜唯一の寿司店

紫水

M-5

京都で和食・寿司の修業を重ね、地元で揚がった素材も使いながら、その日仕入れたネタだけを使う、高浜町唯一の寿司店。一つひとつのネタは身が厚く大きいので食べ応えも抜群。さらにこちらにはフォトジェニックな直径9cmの「ジャンボ巻」3000円も。7種の具材が入った、満腹メニューも。みんなんでシェアして堪能して。

紫水ヶ丘1-1-21 ☎0770-72-3567
 ㊟17:00～23:00
 ㊟毎週水曜 ㊟15席 ㊟7台



写真の下は「上にぎり」2900円。食べ終わったらエビの頭と尻尾を焼いて提供してくれる。酒の肴に最高！



こちらでの一番の、美しい時間帯は夕方だそう。沈む夕日と明かりが灯りだす街並みの両方を堪能できる



花火大会の日予約をとってデートしてみたい!!



最高のロケーションと抜群のボリューム。

イル・マーレ

La il mare

E-4



外国人が喰った、ボテトベーコンマヨ、てりチキもっちーマヨのハーフ&ハーフピザ1450円、海の幸ベスカトーレ1550円

畑11-15-4
 ☎0770-72-5120
 ㊟11:30～22:00(21:30LO、土日祝日は11:00から)
 ㊟不定休 ㊟100席 ㊟30台
www.wakasailmare.com/

外国人が「Amazing!」と叫ぶ絶品メニューたち！

海を眺めながらランチにティータイムにディナー。まるで南欧のような雰囲気醸し出すこちらは、県内外から多くの人を訪れるイタリアンレストラン。このロケーションを最大に活かしているのが、オープンテラスの席とBBQコーナー、そして2階に開設したカフェ『空と海のテラスil mare cafe』。海を間近に感じるひとときはまさに非日常の世界。こちらが人気なのはロケーションだけではない。味もボリュームも満点の一皿たち。ともすれば一人では食べきれないような量に圧倒されつつも、その美味さについつい食べてしまうことも。

すべてのファミリーに最高の味を提供する。

ブルーライトヨコヤマ

O-4

大阪の人気店で長年料理長を務めた横山英樹さんが、子育ても考えて選んだ新天地が高浜町。「BLUE FLAG」にほど近い場所に構えた『ブルーライトヨコヤマ』が提供するの、目の前の海で揚がった魚を使ったさまざまなメニュー。加えて伝統食もレシピに組み込むなど、ここでしか味わえないメニューばかり。『ミシュランガイド北陸2021』にも掲載されたが、横山さんが目指すのは自身がそうであったように、小さな子供も一緒に過ごすことができる家族連れで楽しめる店。ソファやこたつ席があるなど、居心地の良い空間だ。

和田118-30-1 カミヤビル1F ☎0770-72-8180
 ㊟ランチ 11:00～15:00(14:00ラストオーダー) 火～日曜
 ディナー 17:00～22:00(21:00ラストオーダー) 金～日曜、祝日
 ㊟月曜定休 ㊟22席 ㊟48台
 ㊟@blue.light.yokoyama



家族も過ごしやすい雰囲気がGoodなミシュランのお店！

鮮魚のアクアパッツァ1800円。濃厚なアサリの出汁と野菜の旨味が染み込んだ、最後の一滴までいただきたくなる味



ただ一軒の特別な空間。ここは天上レストラン。

レストラン 安土山

O-3

若狭湾国定公園区域にあるので、これ以上建物はできず、ただ一軒、静寂を約束してくれる天上のレストラン。町と海を一望できる特別な空間が提供するメニューはフレンチのコース(昼1870円～、夜4950円～)で、素材は新鮮な若狭の地の物を中心にしたものばかり。絶景と絶品を堪能する場所だから、少しばかりのオシャレをして出かけたいもの。

和田133-9-2 安土山山頂 ☎0770-72-1917
 ㊟11:30～14:00、17:30～22:00 ㊟毎週火曜(祝日の場合営業)
 ㊟20席 ㊟あり <http://azuchi.sakura.ne.jp>



波の音を聞きながら手ぶらで
BBQができるのが魅力！
テラス席も最高！

若狭ふぐのレシピと 太陽のような笑顔。

FAMILIAR

N-4

若狭和田ビーチを一望できるこちらは、サーファーの今井俊吾さんが開いたカフェ&バー。しかし魅力は絶景以外にも「若狭ふぐ」を気軽に食べられること。「若狭ふぐの和風パスタ」に代表されるさまざまなレシピが揃う。加えて今井さんの太陽のような笑顔は常連も観光客も関係なく受け入れてくれる。

和田110-26-3 ☎0770-72-6630
☎11:00～24:00 ☎水曜 ☎80人(店内30人、デッキ50人) ☎13台

和田ビーチを目の前にした
ゲストハウスも完備しており、ワーケーションにも最高の場所



ピリリとした味付けに ごはんも進む進む。

宮崎食堂・宮崎旅館

J-4

今でこそ高浜町の中心部に当たる場所は、50年前は田んぼが広がる何もない場所だった。そこにボツンとあったから、口々に地区名で「宮崎に行こう」と呼ばれ、店名になったという。今では焼肉店のイメージだが、豊富な食堂メニューも揃っている。中でも一番人気はホルモン定食。自家製たれがごはんを誘い、おかわり必至の名物に。



ホルモン定食は
出前メニューに無かった
けど、書き加えました。

宮崎87-15 ☎0770-72-0618
☎11:00～14:00、17:00～21:00
☎毎週月曜 ☎42席 ☎20台 宿泊／1泊2食付き8000円
<http://miyazakiryokan.com/>



「ホルモンうどん」も50年前からある。バーベキューや盆正月などで持ち帰りする人も多い。ちなみにこちらは旅館もしている



「カルビ」1380円、「ホルモン」680円などメニューも豊富。人気なのは冷麺だそうで、冬でも注文があると

ハラミが絶品！
わさびをつけて食べると
さらに絶品!!

民宿街の中にある リピート必至の焼肉。

とんがらし

K-4

国道沿いではなく、民宿や住宅が立ち並ぶ中にある、地元御用達かつ、観光客もよく訪れる焼肉屋。自家製キムチはもちろんのこと、薬味として使っている青唐辛子は実は高浜産。生産量がかなり少ないので希少な存在。かなり辛いのでご注意を。海水浴帰りの県外客も毎年こちらの焼肉を食べに訪れるほどリピート率も高い。

宮崎11-1 ☎0770-72-5366
☎17:30～21:30(21:00ラストオーダー)
☎毎週火曜 ☎30席 ☎8台



フグの素材の味を 特産のブレンド塩で！

レストラン源治

K-5

福井のブランド魚・若狭ふぐは高浜町発祥。ただ、高価でもあり、もっと気軽にふぐを楽しめるメニューを、と考案されたのが、ふぐ天井である「福な一れ井」だ。使用しているのは「サンキュー」と呼ばれているサバフグ。たんばく素材の味をしっかりと楽しんでほしく唐揚げではなく天ぷらに。出汁をかけるのではなく高浜町名産杜仲茶を混ぜた「杜仲塩」でいただく。年中いただけるので、高浜町のふぐのイメージをより強めそうだ。

一品一品丁寧に作られる
家庭の味。待ち時間も
最高の調味料!!



「福な一れ井」1430円。隣接する『みのり弁当』では旬魚に加えてできたて弁当も購入することができる

宮崎63-24-1
☎0770-72-2522
☎11:00～21:00(20:30LO)
☎木曜 ☎50席 ☎40台
<https://egami.info/genji/>



息子がこの店の
唐揚げファン。
ご褒美は決まってここ。

店の奥には居酒屋ルームも。店内に飾られている絵はオーナーが描いたもの



宮崎90
☎0770-72-3337
☎9:00～14:00、
17:00～23:00
☎毎週月曜、第2火曜
☎53席 ☎10台

何でもありの 喫茶居酒屋。

セピア

I-5

外観も内観も喫茶店。しかし侮るなかれ、ここは喫茶メニューからランチ、居酒屋、和洋料理まで揃う、何でもありの新ジャンル“喫茶居酒屋”。全部手作り、ピザも生地から延ばして作るこだわりぶり。思いついたらすぐメニューにするから、次々と新メニューも登場。カツサンドも注文を受けてから衣をつけて揚げるのでアツアツのサクサクで美味！

メはうどん&お好み焼。 姉妹の笑顔に癒される。

幸

J-4

夜の帳が下りた頃、店の暖簾がかりだす。30年以上前からうどんとお好み焼がメインの、高浜のメの店。親の代からうどん屋としてあり、今は四女・和子さんと六女・純江さんが切り盛りしている。もちろんうどんだけでなく刺身やおでんなどもあるので、ちょっと飲みたいときに、二人との笑顔に会いたいときに一軒目で訪れる人も。

宮崎45-75
☎0770-72-0014
☎8:30～24:00
☎毎週日曜
☎15席 ☎2台



「ミックス焼き」は950円。
きつね・肉・卵とじの入った
「スペシャルうどん」は850円

たっぷり飲んだあとに
つつい寄ってしまう店。
そこでで会おういつものメンバー。



自家製麺に
濃厚スープがたまらない。

麺や天晴 E-4

職人からアドバイスをもらい、粉の味がしっかり出ている中太の自家製麺、鶏と野菜のみで毎日しっかり炊き上げる濃厚な鳥白湯スープ。唯一無二の味に開店以来人気な“福井最西端のラーメン専門店”。「天晴ラーメン煮干」は、特製の煮干しスープに小浜産の煮干し粉を使用した逸品。さらにもう一つの名物「台湾まぜそば」は、麺自体も変えて味変も楽しめる。さらに極太麺を使った“二郎”系は1日30杯限定でリピーターも非常に多い。

鐘寄12-13-1 ☎0770-72-1860
🕒11:00～22:00(21:30L.O) 📅不定休
🍽33席 📵20台



Takahama
Mori-Mori



国民食ラーメンも、地域によっていろんな味がある。
高浜町にも地元の人が愛するラーメンが点在するのだ。
高浜ならではのラーメン召し上がれ。

高浜ラーメン街道

高浜で揚がる鯛を
ふんだんに使う。

うみから食堂 J-4

上品なラーメンとはこういうのを言うのだろう。完飲したくなるスープが特徴的な「鯛出汁ラーメン」。真鯛を出汁に使ったラーメンはあれど、若狭の海を持つ町は真鯛だけではないのだ。高級魚の一つでもあるアマダイに加え、若狭の名物でもあるレンコ鯛も出汁に使う贅沢な一品。特にアマダイを加えたことでスープがよりまろやかになった。トッピングのわかめもよりスープを絡まり、まさに海の幸一杯のラーメンに仕上がっている。

塩土1-149 ☎0770-72-3528
🕒10:00～15:30(土日曜は18:00～22:00も営業)
📅無休 🍽70席 📵周辺駐車場利用
<https://umikara.co.jp/>



サイドメニューも豊富な豚骨ラーメン。

秦秦 高浜店 E-5

嶺南全域で人気の高い豚骨ラーメン『秦秦』。一番人気の「しろ」に、辛党垂涎の「あか」、さらに分厚いチャーシュー炙りが食欲を掻き立てる「チャーシュー」とバラエティ豊かなラーメンが勢揃い。サイドメニューも非常に多く、“町中華”的に利用もできるのがうれしい。期間限定ラーメンもここでしか食べることのできないものばかり。高浜だけでなく嶺南各地に展開しているので、若狭路の旅の思い出の食として選択してみてください。

畑11-6-1 ☎0770-72-5870
🕒11:30～15:00、17:00～深夜1:00 📅無休
🍽36席 📵20台



Takahama
Mori-Mori



ボリューム満点のお店が多い高浜町で、よりボリューム感を増しているお店がある。それは写真では伝わり切らないサイズ。本当にペコペコで向かうべし！

高浜もりもり街道

夫婦の満足感が
こんなにもボリュームに。

のぶ幸 D-5

今や口コミで県外にも広がり、昼時には12時を待つ前に満席になる名物食堂。有名にしたのはその量。普通サイズがすでに大盛り。夫婦二人で始めたときに「お客さんが満足できる量を」と考えていたらこんなにもボリュームに。もちろん味にも水からこだわり、京都で修行した腕で昆布出汁をベースにした味は誰もが虜に。人気No.1の「海老天丼」は大ぶりのエビが3本に小エビまで付いてくるエビ三味の絶品グルメ。一度食べたら忘れられないのもうなずける。

東三松25-27-8 ☎0770-72-3353
🕒11:30～13:30、17:00～20:00(19:30ラストオーダー)
📅月曜、第3月・火曜 🍽25席 📵21台

海老天丼 1200円、カツ丼 1100円
親子丼 900円(味噌汁、香物付)





精一杯の生産の姿勢、そして品質も含めて、地域の飲食店やスーパーから引き合いも増えている

5～6月の質は 圧倒的な差がある

海辺のいちご畑 Jolly Farm N-5

ここ昨今、福井県内でもイチゴ生産が増えている。その先鞭をつけたのは県内でも比較的温暖な嶺南地方。その一つが『海辺のいちご畑JollyFarm』だ。イチゴ＝太平洋側の作物とも思われているが、嶺南地方は施設園芸をするには良い環境で、冷涼な分5～6月のイチゴの品質は圧倒的に上回るとか。オーナーの酒井輝（ひかる）さんは大阪生まれで、ずっと農業畑を歩んできた生粋の農業人。「高浜町は海もキレイ、魚も美味しい、教育や福祉のサービスも充実していますから、過ごしやすいです。いつか町の人の自慢になるようなイチゴ農園にしていきます」。

和田55-101 ☎0770-50-9024
<https://mattis-tanaka.sakura.ne.jp/jollyfarm/>



コラボレーションでシャーベットとジェラートを開発、移動販売車で県内外にもアピールしていく



Takahama
Storowberry



高浜の自然が生み出す絶品イチゴ

日本海側でもイチゴ農園が盛んになってきている。
高浜町は良い水、良い空気、温かい人がイチゴをより美味しくしているのだ。



青葉山からの清涼水が育てる絶品

パピィフルーツパーク A-3

高浜町内浦地区にボツンと、ビニールハウスがある。ここは息子の友人から何故か「パピィ」と呼ばれる馬場祥誠さんが始めた『パピィフルーツパーク』。馬場さんが選ぶイチゴは柔らかい食感と酸味が少ない「章姫（あきひめ）」。この地区は平地よりも寒暖差があって、平均温度も1～2度違う。このわずかな差が植物にとっては大きい差だという。何よりもこの土地は水が良い。「若狭富士」青葉山の伏流水が汲み上がる井戸水は、飲料水として販売しても遜色のない水質。水、土地、空気、そして人の温かさ。その環境が良い作物を育てている。

鎌倉26-17 ☎0770-50-7729
www.pappyfruitspark.com/



20年以上のファンです。
カリカリとろーりが
やめられません。



“三角パン”の生みの親・松岡保美さんの味を引き継ぐ息子の洋佑さん。デニッシュなど30種が並ぶ

県外のファンも多い、 こだわり抜いたシュー。

カフェ アン ヴェルヴ J-5

住宅街の中にあるカフェはパティシエこだわりのケーキがズラリ。特に一番人気なのがシュークリーム。天然素材にこだわり、奥深く染み込む味わいのマダガスカル産バニラビーンズ、卵黄の味がしっかり濃いシュークリーム専用を使う厳選卵、香りがより一層広がる発酵バター。このこだわりに、県外からも多くの人が訪れる。

南団地1-2-2 ☎0770-72-1368
☎10:00～20:00
☎毎週火曜
☎28席 ☎5台



「おもたせ」で
シュークリームは
一番喜ばれます



ブレンドはハンドドリップで1杯ずつ入れて提供。エスプレッソ5杯分とミルクフォームと一緒に提供するサービスも開始。カフェラテをみんなでシェアしよう

高浜人なら
みんな知っている
ロールケーキの店。



個性爆発の店内には 個性爆発のロールケーキ

ぽっぽフジワラ K-4

手描きのイラストが個性を感じさせる外観に期待値も膨らむ。手書きでズラリと書かれたメニューはすべてロールケーキ。素材をこれでもか、と詰め込んだケーキは超ド級で食べ応え満点。町の人のロールケーキの概念を覆し、ふわふわでしっとりとした味わいに、一気に口コミで広まり県外からも買い求める人も。

宮崎69-12-8
☎0770-72-3092
☎10:00～20:00
☎毎週水曜（祝日は除く）
☎10台
☎X@POP0723092

店長の藤原高明さんと奥さんの由枝さん。
今やロールケーキ専用ケースまである





花ちゃん

I-5

宮崎86-55-1
☎0770-72-2337
🕒17:30～22:30
🗓️月曜



幸

J-4

宮崎44-75
☎0770-72-0014
🕒19:30～24:00
🗓️日曜、祝日

焼 肉



徳田 (テイクアウトのみ)

C-5

横津梅33-1-7
☎0770-72-0442
🕒17:00～(予約制)
🗓️不定休



焼肉 佳伸

E-4

鐘寄12-2
☎0770-72-0632
🕒17:30～22:00
🗓️木曜



焼き肉・とんがらし

K-4

宮崎39-11
☎0770-72-5366
🕒17:30～21:30
🗓️火曜



焼肉 青龍

P-4

青戸3-1-55
☎0770-72-4748
🕒17:00～22:00
🗓️月曜

中 華



台湾料理 萬盛

C-5

青8-13-2
☎0770-72-0111
🕒11:00～14:30、17:00～23:00
🗓️火曜



レストラン源治

K-5

宮崎63-24
☎0770-72-2522
🕒11:00～21:00
🗓️第1・2・3木曜



Restaurant NAGOMI (ルートイン高浜内)

K-5

宮崎49-1-1
☎050-5211-5760
🕒6:30～9:00
🗓️不定休



FAMILIAR -Beachside Village-

N-4

和田110-26-3
☎0770-72-6630
🕒11:00～24:00
🗓️水曜



Deli & Cafe NaPo

O-4

和田117-99
☎0770-50-7053
🕒11:00～18:00
🗓️火曜



ブルーライトヨコヤマ

O-4

和田118-30-1 カミヤビル1F
☎0770-72-8180
🕒11:00～15:00
(金～日曜、祝日は17:00～21:00も営業)
🗓️月曜



レストラン安土山

O-3

和田133-9-2
☎0770-72-1917
🗓️予約制
🗓️火曜(祝日の場合営業)



道の駅 シーサイド高浜

H-4

下車持46-10
☎0770-72-8400
🕒10:00～17:00
🗓️第1・3水曜

お好み焼き



お好み焼き アバウト

I-5

宮崎86-41-10
☎0770-72-3308
🕒18:00～24:00(日曜は22:00まで)
🗓️火曜



金刀比羅うどん

P-4

青戸3-1-65
☎080-9280-1312
🕒11:00～14:30
🗓️水曜、木曜

レストラン



ログペンション 秋岡屋

C-4

中山27-16-2
☎0770-72-1007
🕒11:30～14:00(要予約3日前まで)
🗓️日、月曜



お食事処 のぶ幸

D-5

東三松25-27-8
☎0770-72-3353
🕒11:30～13:30、17:00～20:00
🗓️月曜、第3火曜



La il mare

E-4

畑11-5-4
☎0770-72-5120
🕒平日11:30～22:00
土・日曜、祝日11:00～22:00
🗓️不定休



セピア

I-5

宮崎90
☎0770-72-3337
🕒9:00～23:00
🗓️月曜



カフェレスト Kikusui

I-5

宮崎86-48-1
☎0770-72-3931
🕒11:00～15:00、17:30～21:00
🗓️無休



うみから食堂

J-4

塩土5-1
☎0770-72-3528
🕒10:00～15:00
(土・日曜は18:00～22:00も営業)
🗓️年末年始



Lefty's New York Pizza

K-4

宮崎44-61
☎0770-50-7595
🕒11:00～21:00
🗓️月～金曜

店 舗 一 覧

和食・うどん・そば



活魚料理の雄海

D-4

西三松1-1-4
☎077-72-0401
🕒12:00～14:00
18:00～22:00(完全予約)
🗓️日曜、祝日



竹重

C-5

横津海33-4-3
☎0770-72-4125
🕒11:00～15:00
🗓️不定休



“もも”のお父ちゃんのご飯屋さん ももの

D-5

日置42-1-3
📍Instagram、LINE
🕒11:00～15:30、17:00～23:00
🗓️不定休



司

I-5

湯谷15-1
☎0770-72-1354
🕒17:00～22:00
🗓️日曜



宮崎食堂

J-4

宮崎87-15
☎0770-72-0618
🕒11:00～14:00、17:00～21:00
🗓️日曜



別邸たち太

J-4

事代1-37
☎0770-50-7561
🕒11:30～14:00、17:30～21:00
🗓️木曜



紫水

M-5

紫水ヶ丘1-1
☎0770-72-3567
🕒17:00～23:00
🗓️水曜



ZOO

E-4

東三松59
☎0770-72-3790
🕒19:00～深夜3:00
🗓️月曜



bar SLOW

I-5

湯谷1-22-4
☎0770-72-3520
🗓️🗓️



GUEST

I-5

湯谷1-22-3
☎0770-72-2826
🕒20:30～深夜3:00
🗓️月曜



隠し蔵

J-4

宮崎75-6-5
☎
🕒21:00～深夜2:00
🗓️日、木曜



ジュディ

I-5

宮崎90-11
☎0770-72-5080
🗓️🗓️



壇

J-4

宮崎45-75
☎0770-72-2433
🕒19:30～24:00
🗓️日曜



CAFE&BAR ViVid

K-4

蘭部61-5
☎0770-72-2427
🕒19:30～24:00
🗓️日、月曜休



すとーりー

O-4

和田122-27-1
☎0770-72-2398
🕒20:30～深夜1:00
🗓️日曜



ムーラン

P-4

青戸2-5-38
☎0770-72-3565
🕒17:00～24:00
🗓️日曜



パティスリー アン・ヴェルヴ

J-5

南団地1-2-2
☎0770-72-1368
🕒10:00～19:00
🗓️火曜



ぽっぽフジワラ

K-4

宮崎69-12
☎0770-72-3092
🕒9:00～19:00
🗓️水曜



まるまる菜園 ベジカフェ白浜

M-4

岩神16-2-1
☎070-4118-0766
🕒11:00～15:00(土・日曜のみ営業)
🗓️月～金曜



珈琲の家 あろま

P-4

馬居寺10-1
☎0770-72-0540
🕒9:00～17:00
🗓️日曜



カフェ ボワ

O-5

馬居寺168-20
☎0770-72-7226
🕒10:00～17:00
🗓️日曜

ベーカリー



バンドレ

K-5

和田117-99
☎0770-72-6430
🕒9:30～18:00
🗓️火曜



ハローベーカリー プリーズ

O-4

和田123-5
☎0770-72-4323
🕒9:30～18:00
🗓️木曜、日曜

バー・スナック



一文字

J-5

宮崎21-2
☎0770-72-3381
🕒11:00～13:30、17:00～22:00
🗓️日曜



ポン・テリカ

O-3

和田136-5
☎0770-72-3988
🕒18:30～24:00
🗓️不定休

弁当



えがみ・みのり弁当

J-5

宮崎63-1-1
☎0770-72-1206
🕒8:00～17:00
🗓️元日



仕出しほんだ

O-4

和田2-12-34
☎0770-72-5533
🗓️なし

カフェ



亜樹

C-5

関屋68-17
☎0770-72-1005
🕒9:00～18:00
🗓️木曜



花番地

C-4

小和田34-4
☎0770-72-1369
🕒11:30～15:00(金・土曜のみ営業)
🗓️日～木曜



青葉山ハーバルビレッジ

C-4

中山2-4
☎0770-50-9012
🕒10:00～17:00
🗓️水曜



麺や天晴

E-4

鐘寄12-13-1
☎0770-72-1860
🕒11:00～22:00
🗓️不定休



秦秦 高浜店

E-5

畑11-6-1
☎0770-72-5870
🕒11:30～15:00、17:00～23:30
🗓️無休



中華私房菜館 緑縁

K-5

宮崎35
☎0770-72-6865
🕒11:00～14:30、17:00～23:00
🗓️無休

居酒屋



えん

I-5

宮崎86-41
☎0770-73-3672
🕒17:30～23:30
🗓️日曜



居酒屋 こみ屋

I-5

宮崎86-41-17
☎0770-72-7060
🕒18:00～24:00
🗓️月曜



酒楽 くら・蔵

J-5

宮崎77-1-8
☎0770-72-3507
🕒11:00～15:00(コーヒーテイクアウト)、
17:00～24:00
🗓️不定休



富ちゃん

J-4

宮崎86
☎0770-72-3003
🕒17:30～23:00
🗓️無休



味彩

J-4

宮崎75
☎0770-72-4856
🕒17:00～22:00
🗓️土曜

若狭の魚、 めしあがれ

全国にとどろく「若狭ふぐ」発祥の地・高浜町。
でもそれだけではないのが高浜町。
海がきれいということは、そこに住む魚たちも
透き通るほど美味しい、ということ。
口福の旅は幸福の旅。



絶景 高浜

日引の棚田

【ひびきのたなだ】

人は知恵を働かせてきた。限られた土地でどう生きるかと。
試行錯誤の末に切り開いた棚田は、まさしく知恵の結晶。
先人の努力は後世の人々に伝えられ、それが今美しい風景となる。
春先の水を張った棚田は空を映し出し、光で彩りを与える。
写真に収めたくるような絶景は、高浜にある。

B-1

ロング&ワインディングロードを抜けた先にある日引地区は日本の原風景。日本の棚田100選にも選ばれている



荷捌き所

荷捌き所は漁港に面しているので、漁船を真横に着けてすぐに水揚げ。搬入口も段差を付けゴミやほりをシャットアウト。さらに2階からセリの風景を見学もできる

はもと加工販売所

水揚げされたばかりの魚を食べやすいように加工するほか、これまでにない魚を使った商品開発を行なうなど、新しい魚食の提案を行なっている。真空パックになっているのでお土産にも喜ばれている



高浜は、やっぱり“魚”！ 海の6次産業進行中

「高浜町は魚が美味しい！」の声は、その美味しさを作り出す人たちがいるからこそ。
海に生きる人たち全員がつながったとき、海の美味しさはまた一段グレードアップする。



高浜町は昔から漁業が盛んで、まさに基幹産業の一つ。しかし過去10年で漁獲量も減少、魚食の減少、従事者の後継者不足など、漁業を取り巻く環境も厳しいものになっている。そこで高浜町が打開策として進めているのが「海の6次産業化」だ。

漁という1次産業、加工という2次産業、販売という3次産業をワンストップで行なうことで、新鮮な魚をすぐにいただけるほか、さまざまな加工品を作り、すぐ販売できる場所を作ることで、6次化を実現させていく。

その拠点が高浜漁港に面する塩土区に完成した。漁船から荷捌き所まで直結され、隣接する『はもと加工販売所』ですぐ加工、さらに隣接する海のマーケット『UMIKARA』では、漁港直結で生きたまま旬魚が運ばれ、加工された商品が並ぶ。

これほどまでにすべてが直結した6次産業施設は県内でも唯一の存在。海が魅力の高浜町ならではの施設が、魚の美味しさを伝えてくれる。



海のマーケット UMIKARA

J-4

漁港から揚がった魚を生け簀に入れてその場でさばいてもらったり、「はもと加工販売所」で加工されたさまざまな商品を販売している。併設する「うみから食堂」では捌いてもらった魚を持ち込んで食べることができるほか、地魚を使ったさまざまなメニューを楽しむことができる。屋上テラスからは青葉山や若狭湾を望むことも



高浜町で揚がる魚は60種以上！
どんな魚が揚がっているかは
「たかはまお魚大図鑑」でチェック！





翌朝「海に行ってみますか」と声をかけられたら是非行ってみよう。船から見える風光明媚な景色と、朝の日差しを浴びながら海を渡る体験は何物にも代えがたい

日引25-7 ☎0770-76-1307
料金／1泊2食付1万500円～
定員／30名
◎10台
<https://wakasa-yoshikou.com/>

若狭まはたと若狭ふぐのコースや越前がにとのコースもあるなど、最西端の宿で満腹満足を味わえる



料理旅館 由幸

B-1

風光明媚な地で100%若狭産を堪能。

『料理旅館 由幸』を営む山本博史さんはこの地で宿を始めた祖父から数えて3代目。15年前にトラフグの養殖を始め、試行錯誤の末、コンスタントに出荷できるようになったが、やはり自分の宿で出すトラフグはその中でもいいものを選ぶ。

加えて最近始めたのが福井県のブランド魚「若狭まはた」。提供の際に「まはた」と聞いて理解できる人は少ないが、一度食べたら確

実に虜となる。他の地方では熟成させることも多いが、田舎の漁師町でしかできない。水揚げしてすぐ提供。で勝負する。

熟成ならではの香りと滑らかな食感とは違い、新鮮さならではの姿造りは脂の香りとコリコリとした食感がウリ。鍋にすればさらに風味が増し、一度で二度美味しいコースなのだ。ちなみにこちらの料理はポリウム満点。メまでたどり着けない人続出とか。



てっさ／薄過ぎず厚過ぎず。美しさもまたてっさの魅力。地元の手作り醸造醤油「千成屋」の醤油・酢と、妻の佳賀里さんの実家・熊野のゆずを使った自家製ポン酢とともに唐揚げ／ホクホクした食感に、何も味付けしなくても素材の味が生きるとうとおみ／ふぐ皮の内皮を使った料理。天然ものだから提供できる、ここだけの味

ふぐ料理 五作荘

0-3

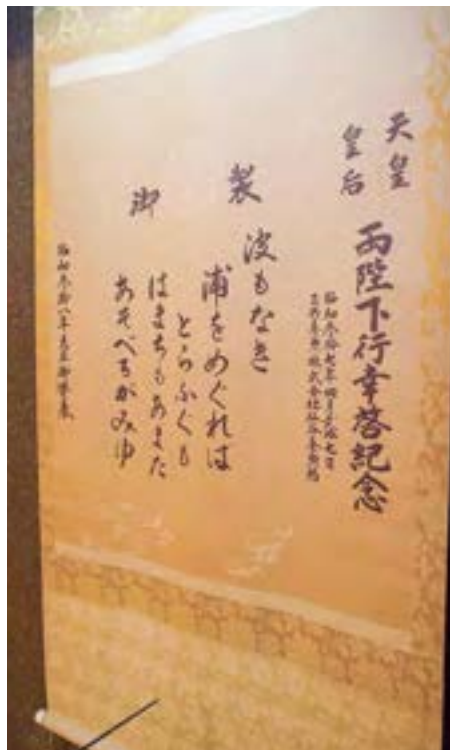
蓄養トラフグを 堪能できる ただ一つの宿。

「若狭ふぐ」の生みの親・今井五作さんの魂を受け継ぐ息子・裕さんが、自家製の蓄養トラフグを食べてもらいたいと料理民宿を始めたのが昭和55年。天然のトラフグを自前で育て提供する宿は、全国でもここだけ。

「天然ものは大きさも肉質も旨味も違うんです」。3代目の清隆さんは物心ついた頃からトラフグの蓄養を間近に見てきた。料理の世界に入ってもトラフグをどうすれば美味しくい

ただけるかを研究し、見た目の美しさと歯ごたえと旨味のバランスを考え、2日間熟成へとたどり着いた。

料理は時代と共に変化しそうだが、10種の料理が並ぶコースは奇をてらわれない。「美味しいものは美味しく食べたいから、新しいものはいらない、とお客様がおっしゃってくれまして」。知っている人は知っている、素材そのものの味こそが最高の贅沢だと。



昭和天皇が行幸された翌年昭和38年元旦の歌会にて、五作さんの生簀を拝見された情景を詠われたという

和田131-16-1 ☎0770-72-0164
料金／1泊2食付2万5300円～
※ふぐシーズンの9～6月の料金
◎10台
<http://fugu-gosaku.com/>

歴史文化

History & Culture

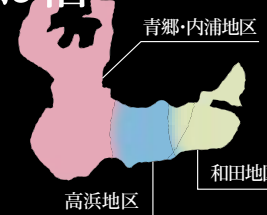
何百年も続く勇壮な祭りから、
記紀の時代より存在するとされる社、
歴史上の人物が関わってきた仏閣など、
調べれば調べるほど深い歴史、そして
人の営みを今に残す町並みが残る風景を。



高浜町で若狭ふぐ、若狭まはたが食べられるお宿

本場の味は本場でこそ美味。若狭ふぐ、若狭まはたを堪能しながら、
高浜の温かな空気に触れる旅を楽しんでみては？

※若狭高浜かに・ふぐ料理組合加盟店より。ふぐの提供期間は各店舗により違ってくるので要確認



和田地区

旅館 いずみ

新鮮な魚介類を使った料理に、くつろ
げる空間。リピーターも多い癒しの宿。
高浜町和田118-15
☎0770-72-0259

海のみえる宿 むらみや

最上階の展望風呂から穏やかな若狭の
海を眺め、この土地ならではの味に舌鼓。
高浜町和田121-10
☎0770-72-0639
www.muramiya.com/

まるいち旅館

目の前は海！ 夏の海水浴拠点にもな
り、冬はカニやフグ三昧で大満足。
高浜町和田121-3
☎0770-72-0403

ふぐ料理 五作荘

一日四組限定。天然トラフグ料理は身
もしっかり、白子も生でいただける。
高浜町和田131-16-1
☎0770-72-0164
<http://fugu-gosaku.com/>

民宿 平田嘉左工衛門

苗作りから精米まで自家製のコンヒカリ
を使ったこだわりの食材が魅力の宿。
高浜町和田122-2-1
☎0770-72-0335
www.mjnet.ne.jp/kazaemon/

民宿 和楽荘

大正ロマンあふれる宿は全室オーシャ
ンビュー。自作の展望風呂も注目の宿。
高浜町和田110-20-8
☎0770-72-0332

かえもん旅館

夏はバーベキューで楽しみ、冬はカニと
フグを堪能。農業体験もできる宿。
高浜町和田112-16
☎0770-72-0375
www.kaemon.server-shared.com/



高浜地区

高浜のお宿 鼓松

檜風呂に露天風呂が魅力の宿。8名から
の予約で京都府・滋賀県全域の送迎も！
高浜町宮崎43-27
☎0770-72-1454
www.koshou.com/

江上鮮魚店

鮮魚店が宿泊施設も併用。だから好き
な魚も選べるなど他にはないサービス。
高浜町事代1-57
☎0770-72-1205
<http://egami.info/>

民宿 与五郎

歴史あるたたずまいが魅力的。カニもフ
グも両方いただけるフルコースもあり。
高浜町菌部51-16
☎0770-72-0458

リゾートインキシモト

サーファーにおススメのプランもあり、夜
は隣接するバーで語り合ってみては。
高浜町菌部61-5
☎0770-72-0636
<http://yado-kishimoto.com/>

なごみの宿 登喜丘荘

バーベキューインストラクターの資格を持
つ夫妻が、思い出に残るBBQを演出。
高浜町菌部51-4
☎0770-72-0371
<http://wakasaji-tokioka.com/>

青郷・内浦地区

YOUR RESORT 光泉

テラスにて自家製野菜と和牛や朝獲れ地
魚を炭火で焼いていただく開放感が◎。
高浜町西三松2-1
☎0770-72-4476
www.kohsen.com/

くつろぎの宿 潮富荘

日本地図を作った伊能忠敬も泊まった
歴史ある宿。写真館は一見の価値あり。
高浜町日引5-3
☎0770-76-1328
<http://shiotomi-so.com/>

料理旅館 由幸

トラフグを養殖している料理宿。海に出
かけてエサやり体験もできる。
高浜町日引25-7
☎0770-76-1307
<https://wakasa-yoshikou.com/>

海彩料理 こだま

女将の温かさ新鮮な魚介類を使った
料理に、毎年訪れる常連も数多い。
高浜町音海32-19
☎0770-76-1234

若狭ふぐを 買えるお店

牧野水産

若狭湾におけるトラフグ養殖の第一人
者が育てたフグを宅配で購入できる。
高浜町日引5-25
☎0770-76-1329



福井県指定無形民俗文化財

高浜七年祭

(佐伎治神社式年祭)

祭り年を含めて7年に1度、町には1週間もの間、祭囃子が鳴り響く。

怨霊と疫神を追い払うため、人々は舞い、祈る。

450年以上続く神事は、人々の生きる糧となる。

高浜七年祭スケジュール



2日目
～奉納祭～

曳山芸能
太刀振、神楽

1日目
～神幸祭～

神輿発興
お田植、太刀振、神楽、囃子・踊り



3日目

曳山芸能、お田植、
太刀振、神楽

4日目
～中日祭～

神輿発興
太刀振、お田植



7日目
～環幸祭～

神輿発興、足洗い、
太刀振、神楽、お田植

6日目

曳山芸能

5日目

曳山芸能

奉納図



さきち
佐伎治神社 J-5

高浜町宮崎の地に鎮座する式内社。「延喜式神名帳」(927年)に記載され、口碑では第12代景行天皇の時代(西暦71～130年)までさかのぼると言われている。つまり創建は1800年以上前とされる古社。元は海の近くの城山にあり、その後、菌部に遷り、再び城山に。永禄8年(1565年)、戦国時代の武将・逸見昌経の高浜城築城の際、現在の碎導(さいち)山城ふもとに遷り今に至る。当時は「碎導大明神」とも呼ばれていたが、天保4年(1833年)に旧名の「佐伎治」に改めた。「佐」は狭で狭い、「伎」は岐で突出したところ、治は土地を表わし、「佐伎治」は海のそばの突出した土地、つまり現在の城山の地を表わしていると言われている。

宮崎59-3
☎0770-72-0041

赤坂康夫宮司。
これまで5回の「高浜七年祭」を見届けてきた



西山



中ノ山



東山



曳山

19の区でそれぞれに奉納の役割がある。曳山は東山、中ノ山のみで、お田植神事は事代区のみ、神楽は西山のみが行なう

太刀振 (子生区、畑区、立石区、中寄区) 神楽 (畑区、立石区、中寄区)

本町区 今在家区 横町区 赤尾町区
中町区 大西区
若宮区

奉納神事

太刀振 (塩土区) お田植 (事代区) 太刀振 (菌部区、岩神区、笠原区)

福井最大の山城が
高浜にあった！

碎導山城跡



碎導山城跡は佐伎治神社の裏にある山全体となっている

これまで知られなかった歴史が明らかに

創建が1800年以上前とも言われている、高浜町で一番古い社・佐伎治神社。かつて城山公園の天王山にあったこともあり、さらに江戸時代までは佐伎治がなままつて「さいち」とも呼ばれていたそうだ。事実「碎導大明神」と書かれたものもあり、碎導と佐伎治はほぼ同じ意味だったようだ。

現在の佐伎治神社の後ろにそびえる山、これが碎導山城跡であり、当時この地を治めていた逸見昌経（へんみまさつね）公が、主君であった若狭武田氏と戦うために築城したものとされる。永禄4（1561）年に敗れた後、昌経公の家臣・高木陣太夫が天正16（1588）年に開基したのが妙見宮だ。

と、ここまでは知られていたのだが、実は碎導山城がどのくらいの規模だったのかは、あまり知られていなかったのだそう。最初は

妙見宮と手前の愛宕宮のあたりまで、と思われていたのだが、よくよく調べると、尾根伝いの隣の天王山も城としてつながっており、山全体が城になっていたとか。その規模は福井県最大！

そしてこの稜線の地点をつなげていくと…。北斗七星の形に！ 妙見宮の妙見菩薩は北極星や北斗七星の進行と強く結びついており、まるで意図したかのように点在しているのだ。実は妙見宮の瓦には北斗七星が描かれており、城づくりに信仰の厚さを感じさせる。

妙見宮までは道も整備されているので、ふもとの佐伎治神社から約30分のトレッキングを楽しむと、頂上の妙見宮からは高浜の町並みと若狭湾が一望できる、知る人ぞ知る眺望スポット。歴史と風景を楽しむことのできる、古くて新しいエリアとして人気になりそう。



妙見宮から高浜町と海を望む。戦時中の遺構も残っている



標高143mの山頂にある妙見宮までの道のりは急なのでゆっくり進むこと

碎導山城 F-5



碎導山の中でも既に知られていた、妙見宮の瓦に描かれている北斗七星。さらにお堂の天井には64枚の天井画が描かれており、一人ひとり違ってもされているとか。妙見菩薩は北極星や北斗七星が神格化したもので、山城を建設した際にも北斗七星を意識して作られた、とも言われている。妙見宮の裏手には、神社には似つかわしくない石垣も残っていて、この場所が碎導山城の本丸であったのではないか、とも考えられる。本殿内は普段見ることはできないが、4月と10月に地元の人がお参りに登るので、そのときに見ることができる



“北斗七星”のうちの一つが愛宕神社。妙見宮までの道のりの途中にある。ここから見える高浜の景色と妙見宮から見える景色が違う





24年ごとに開帳する秘仏「木造馬頭観音像」が本尊として祀られている。高さ100.3cmの像で、国の重要文化財に指定。馬頭観音像は、頭上に馬頭を頂き、焰髪・憤怒の相の、三面八臂の姿を見せる



庫裏の前には「扇石(おうぎいし)」と呼ばれる扇形の大きな石があり、参拝者は、「末広がりで、家門繁栄、縁起がいい」と喜んで踏んで行くそうだ



観音堂の脇には300体以上の石仏がある。鎌倉時代から江戸時代のものといわれている

寺の奥に秘仏・木造馬頭観音坐像が祀られている。落雷を受けても生き続けている。樹齢300年の桜の木がご神木としてある



本光山 ほんこうざん まごじ

馬居寺

G-5

高野山真言宗
若狭三十三ヶ所観音霊場 第三十番札所
馬居寺3-1 ☎0770-72-1264

創建が聖徳太子（飛鳥時代）の福井県内最古の寺の一つ。伝承によると「聖徳太子が諸国遍歴の折、若狭の和田浜で休息の折、愛馬が見えなくなり、探しておられると、南の山よりいななきが聞こえ、光明が輝き、『ここ観音の霊地』として塔堂を立てられた」といわれている

一時は、七堂伽藍が立っていたとされ、大きな勢力を有していたとも言われている。今でも、観音坂脇にはいくつか平地の跡があるが、往時の隆盛に思いを馳せ、歴史ロマンを感じることもできる。毎月1日には護摩祈禱を行なっており、誰でも自由にお参りができる。元旦の護摩祈禱には県外からの参拝もあるという。境内には熊野神社、

稲荷神社もあり、神仏習合の名残も見える。春の桜、秋の紅葉の美しさも相まって、参拝者は一様に独特の空気に感激するそう。まさにパワースポットとも言えよう

また、住職は日展に入選したこともある書家で、馬居寺は「うまい字」とも読めることから、民謡の守門者でもあった、竹内勉氏の作った馬居寺の一文「悪筆ならば「馬居寺（うまいじ）へ」にあやかり、訪れる人もいるとか？」

また、鎌倉時代の妙音弁財天（芸能の神様）と江戸時代の宇賀弁財天（豊穡の神様）二体が庫裏にお祀りされていて、技芸上達を願う参拝者も多いとか。秋には、弁天様に奉納の観月会も催されている。



中山寺所蔵の木造馬頭観音坐像。入念な技巧で平安～鎌倉期の仏教図集「十巻抄」に載っている図柄をそのままに映し出しているという

青葉山の中腹に建つ中山寺。大同年中（806～810年）に創建された記録が残っている古刹であり、泰澄大師にゆかりのある寺とも知られている。泰澄大師とは、1300年前に白山を開山して白山信仰を生んだ伝説の高僧。伝説というのも、確固とした資料が存在していないので、実在の真偽は謎に包まれている存在なのだ。青葉山山頂には白山権現も祀られているので、泰澄大師を崇拝した僧が建立したのではないかとされている。高浜町から白山まではかなりの距離があるが、実は晴れた日に境内から白山が見えるという、絶景スポットがある。

山門でこちらを覗むのは金剛力士像。国の

重要文化財に指定された2体は、仏師・運慶の嫡男・湛慶の晩年の作と言われ、この地に来て造像したのでは、とされている。石階段を上っていくとまみえるのは本堂。栓皮（ひわだ）葺きという日本古来の伝統的な工法で建てられ、真言宗の構成そのままに、町で唯一の国指定重要文化財の建造物となっている。そして本尊である馬頭観音坐像。三眼の忿怒相を持つ三面八臂の姿は高さ79・3cm。モデリングや寄せ木法が慶派に見られる特色を持つことから、この像も湛慶作とされている。また33年目ごとに開帳する秘仏でもあり、次は2028年に行なわれる「中開帳」時に拝観が可能。

青葉山 あおばさん なかやまでら

中山寺

C-4

真言宗御室派
若狭三十三ヶ所観音霊場
第三十三番

中山27-2 ☎0770-72-0753
<http://nakayamadera.jp/>



青葉山の中腹にあり、高浜能美が一望できる。晴れた日には白山を望むことができるという

康永2年(1343年)に建てられ、その後7回におよぶ改修を重ねてきた。平成20年(2008年)の改修では43年ぶりに屋根の葺き替えを行ない美しい姿に





中山寺本堂 附 厨子

C-4

国指定重要文化財 昭和37年指定
正面・側面ともに5間の入母屋造り。
3間×3間の正堂を中心に、周囲を1
間の底(ひさし)を回らせている。奈良
工匠の影響が見られ、室町時代前期
に建立されたと考えられている。
中山27-2

建造物



旧京都電燈株式会社 高浜営業店

J-4

国登録有形文化財(建造物) 平成22年指定
昭和6年建造の木造2階建ての建物で、かつて京都電燈
株式会社高浜営業店だった。左右対称で2階にはテラスも
設けてある。現在は高浜まちづくりネットワークの事務所に。
宮崎73-5-2

高浜の国指定文化財

歴史があるから国指定・県指定の文化財も各地に点在する。
伝説も残る知的好奇心を刺激する巡り旅にも出かけてみよう。

彫刻

木造 馬頭観音坐像

C-4

国指定重要文化財 昭和42年指定
青葉山周辺には馬頭観音像が多く残っており、こちらは中
山寺所蔵の本尊。33年に1度開帳する秘仏。檜材の寄木
造になっており、鎌倉時代作とされている。
中山27-2



木造 馬頭観音坐像

C-4

国指定重要文化財 昭和55年指定
聖徳太子創建伝説が残る馬居寺も本尊が馬頭観音。寄
木造よりも以前の技法・割刻造(わりはぎづくり)で造られ、
薬食もされていたという。平安時代作とされている。
馬居寺3-1



木造 金剛力士立像

C-4

国指定重要文化財
昭和55年指定
中山寺山門に安置されている阿吽2体の像はあまり他で
は見られない腕の形となっている。作者は東大寺南大門
の金剛力士像を作った運慶の子・湛慶とされている。
中山27-2



国道から離れた場所にある閑静な寺院。坐禅するには格好
の環境。瞑想にふけたあとは、住職の談話も聞くことができる

瑞応山 ずいおうざん だいじょうじ

大成寺

D-5

臨済宗建仁寺派
若狹三十三ヶ所観音霊場 第三十一番札所

日置31 ☎0770-72-3089
<http://daijoji.net/>



立派な山門には「大衆禅堂」の
看板が。誰でも
訪れて坐禅する
ことができる(1
週間前までに予
約を)



大陸へと続く海が広がり、都にも近い場所。
高浜の港は交易するには格好の地であった。
いつしか市が立ち、寺社仏閣が立ち、町が形
成されていた。この大成寺がある地域は、発
掘された木簡によると「青郷(あおのこう)」
と呼ばれ、高浜の中でも繁栄を誇っていたと
いう。明朝の陶器が発見されたりもするところ
から、大陸との貿易もなされていたと思わ
れる。大成寺はそんな時期、観応2年(13
51年)に足利尊氏の二男・基氏によって創
建された。足利尊氏の母が山を越えた京都
府・綾部の出身らしく、この地は足利氏の拠
点ともなっていたという。武士と禅宗との関
わりは深く、大成寺もまた臨済宗の禅寺とし

て建立された。江戸時代には周辺に末寺が点
在するほどの隆盛を極めたそうだ。
さて、世界中では禅が「ZEN」として認
識され、坐禅を中心に広がっている。福井県
には曹洞宗大本山永平寺があり、国内外から
坐禅体験に訪れる人も多い。大成寺もまた坐
禅体験ができるのだが、大衆禅堂と掲げてい
るくらい、いつでも、好きな時に来て坐禅を
組むことができるのだ。そして第30代・松浦
鎮信住職は「坐相」を読むことができる。坐
った姿に人の心が表われるという。自分に向
き合いたいときに、ひたすら坐禅を組む。坐
禅は呼吸を整えることにもなり、心が静まる。
アドバイスが欲しい人は是非体験してみよう。

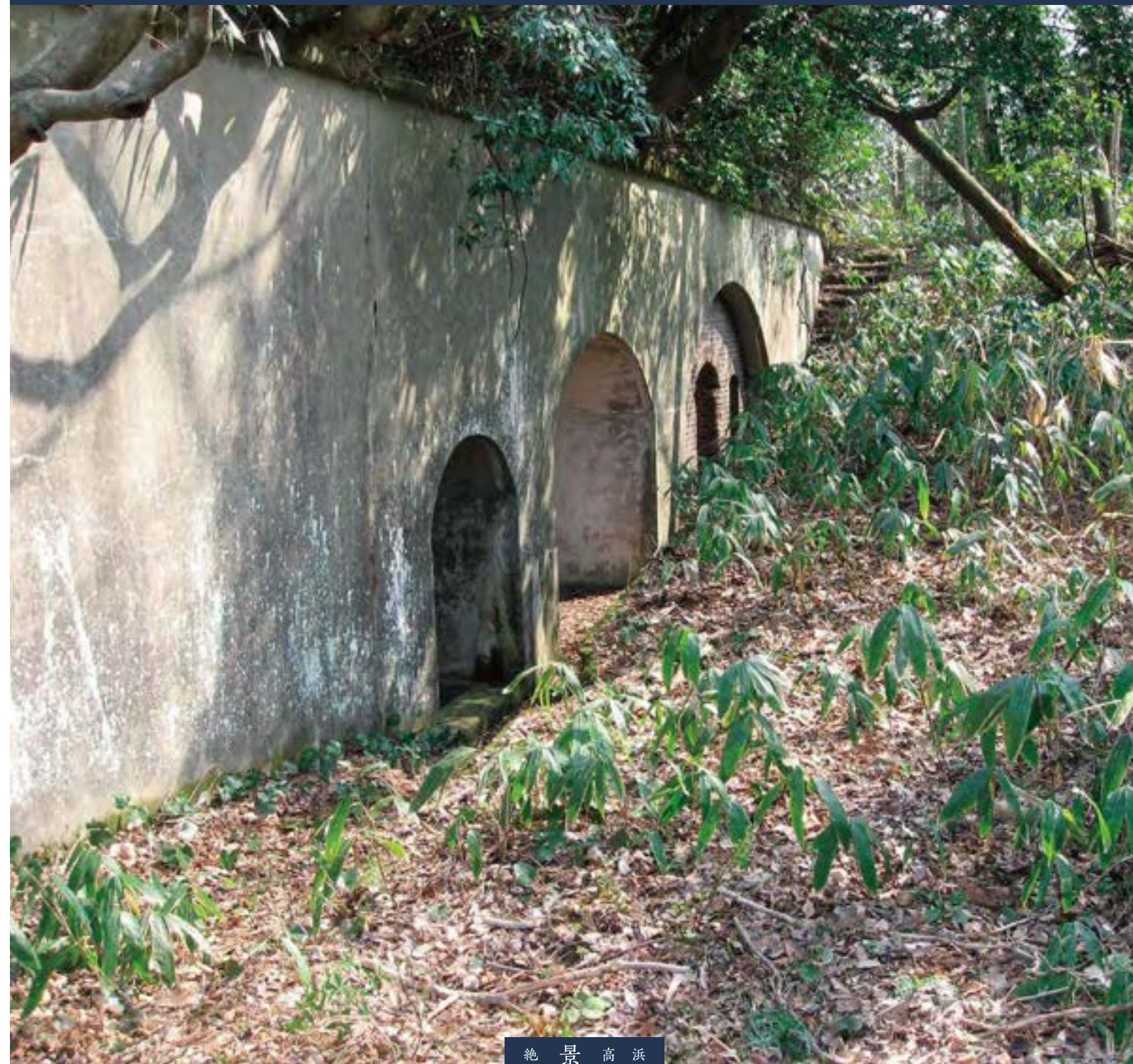


©Blue Label

癒

Well-being

幸福度No.1の福井県でも時間ががゆるやかに流れる高浜町はより住みやすく、過ごしやすい。ウエルビーイングの町となる根源から今ここに住む人たちの幸福度まで感じる姿。この場所にいるだけで幸せになるのが高浜町。



絶景高浜

六路谷砲台跡

【ろくろだにほうだいあと】

かつて世界中が武器を取り戦争を繰り返していた。

日本もその戦火の渦中にあり、その被害は苛烈を極めた。

時が過ぎ、当時を知る人は少なくなり、記憶は風化され始めている。
この地が再び脚光を浴びているのは、興味本位だけではないと信じていたい。

忘れてはいけない記憶の絶景は、高浜にある。

B-3

ソ連軍から舞鶴港を守るために建設された。山奥にあり到達は困難。青郷公民館の主催で見学会も開かれている



世界に「ZEN」を広めた僧 from 高浜

釈宗演

「禅」は今や「ZEN」として世界中に広がっている。坐禅＝瞑想するこの精神を100年以上も前に広めた人物がいる。
高浜に生まれ、世界を見据え、仏教を近代化させていった彼の名は、臨済宗の僧・釈宗演（しゃく そうえん）。

己の好奇心に貪欲に
宗教を追求し続けた
史上稀に見る傑物。

1859年12月18日、一瀬家5人きょうだいの次男として誕生した釈宗演。幼少期の名は常次郎という。一瀬家の縁戚には臨済宗の高僧・越溪守謙（えっけいしゅけん）禪師がおり、小浜市・常高寺で修行を積んでいた兄は越溪守謙禪師に頼み込み、常次郎は10歳で出家することになる。

臨済宗の修行では、ある程度の年齢と修行と重ねることで辿り着く印可証明を、若干23歳の年でいただくことになる。しかし、彼の好奇心と疑問はここでは終わらず、次に進んだのは慶応義塾だった。慶応義塾は福沢諭吉が西洋を見聞して、「実学」を学ぶ場として開塾された、日本で最先端の洋学学問所だった。

自らの学習欲に愚直に追求する姿に福沢諭吉も一目置き、禅と剣の大家でもある山岡鉄舟とともにセイロン（現・スリランカ）への渡航を促した。かくして3年の間、上座部仏教とパーリ語の修得に努めるためセイロンにて修行を積んだ。

異色の経歴を経た釈宗演は日本仏教界の変革の期待を一身に受け、若干32歳にして円覚寺管長（最高指導者）に推挙される。これはかつてない出来事であり、平成の世においても誰も成しえていない。そして1893年9月、シカゴにて万国宗教会議が開催され、「仏教の要旨ならびに因果法」という題目で発表した。宗教を系統立てて理論的に構築してきた彼の言葉に惜しめない拍手を送った。世界が「ZEN」を知った瞬間だった。

大会事務局長であったポール・ケーラス博士は彼に感銘し、『The Gospel of Buddha』を著し、鈴木貞太郎はそれを和訳、『仏陀の福音』が日本で発刊されることになる。鈴木貞太郎は彼に参禅し、同じ郷土の高僧からいただき「大拙」という居士号を受ける。以降、彼は「鈴木大拙」としてアメリカに禅を伝え、その活動から「世界に最も影響を与えた日本人」と呼ばれるようになる。

日本の文化について尋ねられること、そして世界平和についての対談であった。洋の東西、宗教・宗派というボーダーが外れたとき、平和が訪れることを話していたという。

1919年、波瀾万丈に生きた高僧は、59年という生涯を終える。太く長い人生だった。彼が撒いた「ZEN」の種は世界を変えていった。好奇心と向上心、この二つが行動の源になった。誰に流されることなく自分の意志を貫く姿勢は、尊敬の念を持って迎えられた。行動にこそ結果は生まれる。言い訳をして何もしない人生を選ぶより、反対されてでも自分の信じた道を進んだ。かつて兄に言われた「高僧（えらいひと）になれ。高僧になれば天子様も弟子にすることができろ」。この言葉に沿い、愚直に生きた高僧のDNAは、この街が持つ底力となっているはずだ。



南天竺楞伽山図

「アダムスピーク」と呼ばれるスリランカのスリパーダの絵に、『法顕伝』の一節を書き加えている。ただ、楞伽山はスリパーダではなく、ランカーギリのことを指すと言われている。



達磨画賛

達磨画に宋演自らがしたための漢詩「霸空有盡 吾猶無窮」が。アメリカからヨーロッパ、そしてインドへと、仏教を伝えるのは息詰まることない、立ち止まることのない旅のよう

高浜町で出会う、釈宗演



佐伎治神社

J-5

創建が1800年以上前という、非常に歴史のある神社で、『延喜式』にも記載されている。奇祭・七年祭は県の無形民俗文化財にも指定されている。鳥居の横の社号碑「佐伎治神社」の文字を書いた。
大飯郡高浜町宮崎59-3 ☎0770-72-0041



長福寺

I-4

臨済宗相国寺派の寺で、かつて常次郎少年が読み書きを習っていた場所。儀山善来が11歳のときに得度を受けた場所でもある。ちなみに相国寺派の寺院は高浜町に多く点在している。
大飯郡高浜町若宮3-18-1 ☎0770-72-1907



釈宗演生誕の地

I-4

長福寺から西に50mほどのところにある石碑は、釈宗演の生誕地に建てられている。1968年、50回忌の際に建立された。
大飯郡高浜町若宮



忠魂碑

N-4

高浜町和田地区、国道から入った小高い丘の上に建つ忠魂碑の文字を書いた。こちらは日清戦争、日露戦争、日華事変、太平洋戦争戦没者の慰霊碑。
大飯郡高浜町和田



釈宗演を顕彰する会事務局

K-5

釈宗演に関する資料などが豊富にあり、没後100年に向けてのイベントなども行なっていく。絶版になっている関連書籍も借りることができる。
大飯郡高浜町園部49-16 ☎0770-72-1353



高浜町郷土資料館

I-5

古墳時代から平安・戦国・江戸・明治へと続く高浜町の歴史・民俗・文化が集積している資料館。釈宗演関連書籍もあり、閲覧ができる。
大飯郡高浜町南団地1-14-1 ☎0770-72-5270
9:00～17:00／入館料200円／毎週月曜日休



高浜で働く、ということ。

後藤 康耀さん Yasuaki Goto

1992年高浜町生まれ。自宅サロン「ボディケア la sincerite(ラ・サンサリテ)」を2016年にオープン。現在はサロンの運営を行ないながら、町内のスポーツ指導や健康に関する指導を行なっている。

サポートできるスキルを

周りの友達もやっているから、と野球を始め、高校でも専門学校でも野球漬け。プロも目指しましたがプロの2軍と対戦してその壁の高さを痛感しました。進学の際に大阪の専門学校に行ったのは、野球以外にもスポーツに関わっていけるスキルを付けたかったからです。そこでは柔道整復師の資格を取得できるとあって、ゆくゆくはサポートをする側に、とも思っていたからです。

卒業してからは接骨院にてスポーツにも相性のいいトリガーポイントマッサージ技術を身に付け、より深く関わろうと思っていました。しかし、大阪市内の接骨院では一般の肩こり腰痛の患者さんが多く、スポーツ選手を診る機会がほとんどなかったんです。そこで迷いました。このまま勤めて院長になるか、自分の道を貫くか、と。

ひよんなことから実家へ

そんなときに実家の両親が、実家を改装して開業してもいいと言ってくれたんです。元々帰るつもりはなかったのですが、ちょうど弟もプロを目指して野球に打ち込んでいて。自分も目指していたから、弟のケアも含めて近くで見守っていきたいと思うようになって、高浜に戻りました。

帰ってみて感じたのですが、自分が野球に熱心に取り組んでいたことを認知している人が多くて、自分の技術も含めて頼ってくれる人が多かったんです。口コミで町内に広がって、スポーツに関わる仕事も増えてきました。野球を始めとする運動の指導も、依頼をいた



好きなものに囲まれる人生

今考えると、大阪にいたら院内が自分の環境のすべてだったと思います。でも高浜では違います。自分の好きな風景、好きな相手、好きなものに囲まれていると実感しています。そういう環境だから自分の力が発揮できるんですね。今後は町の保健室的な立場で町の人をサポートできたらと思っています。

できればどこでも出向いています。

自分の仕事は人を癒すこと。高浜の海はそれだけで癒されます。だから海にベッドを置いて波の音を聞きながらマッサージをしたり、早朝の朝日を浴びながらのマッサージもしているんですよ。ヒーリング動画では感じることもできない、本物のヒーリング環境が高浜にはあって、施術する自分も癒されるんです。

都会から地方にUターンをして働くことにハードルを感じている人が多いのも事実。「仕事がないのでは」と不安が先に来るからだ。しかし、高浜町で起業して活動をしていると、働いて稼ぐ以上のものがあることに気付く。実際にUターンをした二人の言葉には、幸福感が溢れている。

伊東大輔さん Daishuke Ito

1982年福井市生まれ。2019年に地域おこし協力隊として高浜町に住み、その後はプロのフォトグラファーとして「Natural Photo Art」として高浜町で活動。FM舞鶴でも毎週金曜日パーソナリティーを務める

仕事でカメラを手にする

シンガーソングライターになりましたが、挫折して地元に戻りましたがやっぱり東京に行きたくて20歳のときに再度上京しました。そのときに働き始めたのがか伝量販店のカメラメーカーの販売員です。でも売るためにはカメラを知らないといけない、初めて一眼カメラを手に取ります。

その後、カメラメーカーのショールームで働くことができ、10年ほど勤務するんですが、地方に住みたい思いが夫婦で高まり、「ふるさと帰支援センター」に話を聞きに行っただけです。このときは福井でなくてもよかったし、東京の近くの地方、という考えだったのですが、福井県担当の方から声をかけてもらい、それならばと、写真に関することを福井でできたら、と思ったんです。

それでも嶺北まで。嶺南は行ったことがなかったのですが、福井県担当の方から声をかけてもらい、それならばと、写真に関することを福井でできたら、と思ったんです。東京の近くの地方、という考えだったのですが、福井県担当の方から声をかけてもらい、それならばと、写真に関することを福井でできたら、と思ったんです。

七年祭がつなげてくれた

その年はちょうど七年祭がある年で、住んでいきなり祭の練習に参加することになったんです。でも、そのおかげですぐに顔を知ってもらい、町内で会えば挨拶してくれるようになったんです。高浜町に来て一番ビックリ



したのが子どもたちもすれ違う際に挨拶をしてくれること。この挨拶一つが自分の存在を認めてくれるという感覚で、とても気持ちがいいんです。

奥さんも最初は知り合いがいなかったのですが、近所の方が仕事を紹介してくれて、そこからだんだんと人のつながりが増えていって。今では自分よりも家にいないくらいです(笑)。こうしたつながりは、地域おこし協力隊の期間が終わった後も「やっぱりこの町にいたい」と思わせてくれました。だからそのまま移住を決めました。

時々知り合いが来るのですが、「高浜町は時間がゆっくり流れている」と言われます。たしかに海岸沿いを散歩するのが好きなのですが、そのときのゆったりとした時間は何物にも代えがたい気持ちのいい時間です。都会では決して感じることもできない、毎日が非日常の感覚、というか。心のゆとりが、この町に住んでいて生まれています。



北辻真士さん
Masashi Kitatsuji

1989年高浜町生まれ。仕事を辞めた後に日本全国を旅し、屋久島で法人設立。2022年に高浜町にUターンし、イベント団体「リラックス」を立ち上げる

次の世代に愛を つなげていくイベントを

前の職場を辞めた後に自分がワクワクするとは何だろうと考え、「日本一の木を見に行く」と屋久島に渡ったんです。そのとき自分の人生に気合を入れるために会社を設立しました。そこでどんな会社にしたかを考えたとき、これまで出会った人たちの顔が思い浮かんだんです。これまでも出会ったみなさんからは、無償の愛をいつももらっていました。だから無償の愛をつなげていく会社にとしよう。

そして高浜に帰ってきて「リラックス」という、子どもに特化したイベントを手掛ける団体を作りました。子どものための場を作ることもありますが、育児や家事で追われている親御さん世代がリラックスできる場でありたいとも思っています。親がリラックスすれば子供も家庭内でリラックスできますからね。

2022年に始めたイベント「若葉と青葉の

ランドセル」は、参加した人からの口コミで広めてく다らて、ミニサイズも含めて既に10回以上を開催しています。一つの目標でもあった城山公園での開催もたった1年で開催できました。団体自体も町内外の23歳から35歳の24人まで増えて、今も楽しみながら運営しています。

「若葉と青葉のランドセル」は、いつか高浜町で一番大きなイベントになると思っています。そうしたとき『子育てにいい環境だ』と移住を決めてくれるかな、つて。

このようなイベントを開催するのも、自分が子どものときに当時の大人が二所懸命イベントを開催していたのを見ていたからです。それが当たり前にある町というイメージがあるから、大きくなった自分たちが次の子どもたちの、高浜の原風景を作っていくことを仕掛けていくんです。

やがてこのイベントに参加していた子どもたちが大きくなって、自分たちでイベントを開催して、次の子どもたちがまた大きくなってイベントをして、と、高浜への愛が広がっていくといいな、と。

地元を 愛して 地元で 事業を



高浜町で生まれ育った人たちは、高浜町に戻りたいと思っている人が多い。何かをしたい、

でも何をすればいいかわからない。そう考えて足踏みするくらいなら、彼らのように一歩踏み出せばいい。

そのときはじめてみえる景色がある。

地元を愛しているから、

その行動はいつも明るい。

彼らの思いに

Uイターンのヒントが隠れている。



富田雄生さん
Yuki Tomita

1981年高浜町生まれ。22歳から高浜町に戻り、インストラクターや商工会勤務を経て、2020年には高濱明日研究所所長に

人に出会える環境が 活動の最大の魅力

『UMIKARA』をどう盛り上げていくか、外部プロデューサーの方々が高浜町に入られたんですが、「もつと地元の人たちと話をしたい」との要望があり、地元で動いている若手、として自分と呼ばれて話す機会をいただきました。そうしているうちに、この活動自体が行政と切り離れた方がいいのでは、となり、「高濱明日研究所」が誕生しました。このネーミングを聞いて楽しそうだ、と思いましたよ。最初は5人でスタートをして、徐々に地元の人を増やしていこうと思っていました。といっても、全員が仕事をしながらの参加で、ある意味サークル的な活動でスタートしています。で、何をするか、なのですが、拠点整備や商品開発なども進めつつ、一番したかったのがイベントでした。キーワードは「子ども」。子どもたちが「高浜に帰ってきたい」と思ってくれ

るような内容にしたいくて、でもそれを実施している大人たちが楽しんでいる姿も見せたいと思う。

「高濱明日研究所」の活動での一番の魅力は、いろんな人に出会えることです。知り合ってその瞬間に何かが始まるわけではないですが、結果的に何かにつながっていくというのを実感しています。以前から県内外問わず関わる人を増やしたいと思っていましたし、これまで関わってきた人たちが「高浜はいいところ」と言ってくれて、どこか半信半疑でもあったんです。でも関わっていくうちに本当なんだと思えるようになっていきました。

今は小学生と一緒に商品開発も進んでいきます。まだまだ「高濱明日研究所」ではやるべきことがあります。一つでもできたら期待感が高まっていけますし、ワクワクしていくと思うんです。ガチガチの組織じゃなく、ゆるくつながっていくことで誰もが参加できる組織を目指していこうと思っています。



町並みイベント散歩

高浜の文化が生んだ情感ある町並みは、まだまだ知られていない。
高速道路から、国道から海への道すがら、車からでは見ることのできない景色がある。
そしてその町並みには歩きたくなるようなイベントも、歩きたくなる時期に開催されている。
一度車から降りて歩いてみると、きっと新しい高浜の魅力に気付くはず。

2月中旬～3月上旬

若狭たかはまひなまつり



高浜町全体で90軒以上の家々が、自慢のひな人形を各家の軒先に展示して、訪れる人の目を楽しませてくれる。さまざまな時代のひな人形は、顔、姿、あしらいそれぞれが違い、一つとして同じものがない。中には明治時代のひな人形もあり、貴重なひな人形たちは一見の価値アリ。フリーマーケットや飲食ブースも設けられているほか、期間中は飛び入り参加可能な「ひなまつり行列」も開催。ひな人形が町なかを練り歩きながら、時にはパフォーマンスも。見て食べて美味しい春の一日を過ごしてみよう。

明治時代のひな人形も展示、
さまざまな姿を見て歩こう。



絶対写真撮りたくなる！

たかはま “映え”スポット

真っ青な空と海があるから、鏡を使って
撮ってみると面白い写真も。
撮影場所：鳥居浜海水浴場と城山海水浴場の間

旅の思い出を写真に撮るのは当たり前。

今度は映える写真を撮りたいと思う人も多いはず。高浜町のいろんな“映え”スポットをご紹介します。



名勝・明鏡洞をバックに、町のゆるキャラ
「赤ふん坊や」と記念撮影はいかが？
撮影場所：明鏡洞



「恐竜王国」福井県では各市町に「恐竜博士ベンチ」が登場。
高浜町内では不定期に移動したりするので見つけたらラッキー。
撮影場所：えびす浜ビーチ



コスモスの色とドアの色が見事にマッチする、「すてきなドア」。(場所が移動することあり)
撮影場所：東三松の国道27号線沿い



夏に登場する、和田小学校の
児童が描く「ウッドロード」。
海まで一直線で
簡単にたどり着ける。
撮影場所：若狭和田海水浴場

農業・漁業

海辺のいちご畑 ジョリーファーム



広大なハウスで常時3～5種類のいちごを栽培しており、食べ比べができるいちご狩りスポット。いちご狩りの時期は1月～6月。



農業・漁業

料理旅館 由幸



宿が養殖をしている若狭ふぐのいけすに漁船で向かう餌やり体験は子どもに大人気で、他にも手ぶらで釣りが楽しめる釣り渡船がある。



工芸・モノづくり・料理

土本工芸



釘を一切使わずに、ミリ単位の細かな木片を組み合わせる「組子細工」。古くから伝わる組子細工のチャームの制作体験。



工芸・モノづくり・料理/禅・リラクゼーション

Shoga Studio



“人は食べたものでできている”食べものでからだどころが変わる体験をし、これをより自然に寄り添った場所で伝えるためのサロン。



工芸・モノづくり・料理/歴史・文化/禅・リラクゼーション

民宿 かくたに Hitohira



福井県に古くから伝わる紙染め技法・墨流しと、日本の“書”の調和を楽しむ「墨流し」を随時開催中。ゲストハウスなので宿泊も可。



歴史・文化

大成寺 (だいじょうじ)



臨済宗建仁寺派の中本山で、若狭三十三か所観音霊場巡礼31番札所。座禅体験も行っており、住職が説法と座禅を指導してくれる。



アウトドア・スポーツ/ 禅・リラクゼーション

ビーチクリーン



若狭和田ビーチでは月に1回開催。こちらのビーチクリーンは砂浜がきれいになるのはもちろん、人の交流の場にもなっている。



アウトドア・スポーツ/ 農業・漁業

ふ久井鮮魚店・釣船 啓福丸



高さ260mの絶壁「音海大断崖」を海上から見物できるクルーズと、タコ漁体験を行なっている。タコ漁体験はタコのおみやげ付き。



アウトドア・スポーツ

FAMILIAR -Beachside Village-



スタッフのサポートが付く約2時間のサーフィン体験のあとは、ボリューム満点なハンバーガーをみんなで食べて交流を楽しめる。



アウトドア・スポーツ

農家民宿 利右衛門



一棟貸し専門の農家民宿は目の前がすぐ海。長期で滞在しながらカヤック体験などのマリンアクティビティも楽しめる。



農業・漁業/工芸・モノづくり・料理

青葉山ハーバルビレッジ



薬草の宝庫・青葉山の麓にあるハーバルビレッジは、薬草に特化した食や、薬膳茶づくり体験など、楽しみながら健康になれる場所。



農業・漁業

パピィフルーツパーク



寒暖の差がある青葉山の麓で、大粒のいちごとして商標登録された「リッチゴ」を栽培しており、3～6月のいちご狩りでも人気。



高浜町の4つのエリアで、
各ジャンルのアクティビティが揃っている

内浦地区

青郷地区

高浜地区

和田地区

アウトドア・スポーツ

漁業・農業

工芸・モノづくり・料理

歴史・文化

禅・リラクゼーション

たかはま アクティビティ大全

自然と歴史が豊かな高浜町では
さまざまなジャンルによるアクティビティが体験できる。
体を動かし、心を整える体験を行なうことで、
自分を取り戻すきっかけになるかも。
長期滞在をしながら町の文化を感じてみては。

アウトドア・スポーツ

Hot Style



SUPやサーフィン、洞窟巡りや磯巡りを安全に楽しめる体験ツアー&スクールなど、海のアクティビティメニューが豊富。



アウトドア・スポーツ/ 禅・リラクゼーション

Seastar cprisk (シースターシプリスク)



リフレッシュやダイエットに人気のSUPヨガを、世界が認めた透明度と美しい景観の若狭和田ビーチで本格的に体験できる。



アウトドア・スポーツ/ 禅・リラクゼーション

abrit sunmile



「SUPヨガ」、海を眺めながらの「古民家ヨガ」、波打ち際で五感を開放する「ビーチヨガ」など、さまざまなヨガメニューがある。



アウトドア・スポーツ/ 農業・漁業

釣り



高浜町は釣りのスポットとしても人気。釣り場・釣り具店・渡船・ボートレンタルなど、高浜で釣りを楽しむ情報が網羅されている。



アウトドア・スポーツ

青葉山 (青葉山登山)



美しい山容から別名「若狭富士」と呼ばれる町のシンボルは、パラエティーに富む登山コースがあり、登山道からは絶景を楽しめる。



アウトドア・スポーツ

海沿いの遊歩道



サイクリングや散策にピッタリの、若狭和田ビーチからはまなすパーク海水浴場までの約7kmに渡る遊歩道 (一部車道もあり)。



アウトドア・スポーツ

若狭たかはまエルどらんど



熱帯雨林を再現したジャングルの中にスリル満点の「空中アスレチック」が登場! 天候を気にせずに親子で楽しめる施設。



アウトドア・スポーツ

SUP体験ツアー



町の名勝・城山公園の「明鏡洞」をバックに、初心者から安心して参加できるSUPメニューを楽しめる (要予約)。



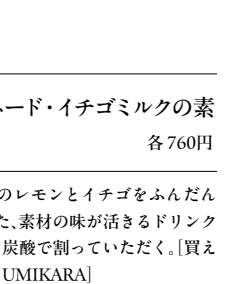
おいし〜杜仲茶 (3〜5個)864円

町木である杜仲は「万能植物」とも呼ばれ親しまれてきた。自然豊かな高浜の地で栽培された一杯はいかが。[買える場所:山惣ホーム、UMIKARA、高浜市場きな一れ、道の駅シーサイド高浜]



和笑 (わえ) (500ml)1,815円

若狭産のサツマイモと山芋、そして米だけを使ったall made in 福井の芋焼酎。すっきりとした飲み口だ。[買える場所:ハマセ酒店、UMIKARA]



レモネード・イチゴミルクの素 各 760円

高浜産のレモンとイチゴをふんだんに使った、素材の味が活きるドリンクベース。炭酸で割っていただく。[買える場所:UMIKARA]



六方焼き (1個)140円

明治38年創業の老舗菓子店が作る名物。北海道産小豆を自家製餡し、一つひとつ丁寧に焼き上げた銘菓。[買える場所:大次郎、UMIKARA、高浜市場きな一れ、サニーマーケット]

わかさ椿 (30cc)2,970円

若狭地方に自生するヤブ椿を、100年前の製法そのままに丹精込めて作り上げたオーガニックコスメの椿油。[買える場所:高浜市場きな一れ、道の駅シーサイド高浜]



たかはま焼き 205円

「道の駅シーサイド高浜」でのみ販売している、効能が注目されている高浜産の杜仲茶を使ったどら焼き。[買える場所:道の駅シーサイド高浜]



もろみ (110g)各 600円

醤油を作る際にできる「もろみ」に福井産の素材を組み合わせた“こはんの友”。大豆がしっかり味わたる。[買える場所:千成屋、ハマセ酒店]



えっちゃん漬け (100g)610円

自家生産の野菜を粕に2度漬け込む独自の製法で作られた、「旅館やまぐち」の女将さん秘伝の名物漬物。[買える場所:高浜市場きな一れ、道の駅シーサイド高浜]



源六餅 (1個)110円

大正13年創業の老舗菓子店が作る名物。柔らかな餅を餡で包んだ昔ながらの味で、ニッキを使う特徴がある。[買える場所:源六餅、UMIKARA、サニーマーケット、道の駅シーサイド高浜]

うちうらレモンフィナンシェ (1個)330円

内浦地区で栽培される「うちうらレモン」を皮まで使用し、さっぱりとした風味に仕上がったフィナンシェ。[買える場所:UMIKARA]



灰干し 1,296円〜

高浜の海で揚がった魚を、手間暇かけた「灰干し」の製法で、臭みのない上品な干物に仕上がっている。[買える場所:UMIKARA]



若狭の海華漬け 3,780円

ズワイガニや甘えびを高浜産のアカモクでねばりを加えた贅沢醤油漬け。漬物感覚でおかずにも酒のアテにも。[買える場所:UMIKARA]



福井の米かま (180g)324円

県産こしひかりを玄米のまま練りこんだどこにもないかまぼこ。高浜特産のフグの皮を混ぜた米かまもある。[買える場所:大谷かまぼこ、UMIKARA、サニーマーケット]



ハーブソルト (35g)600円

薬草王国・高浜ならではの、珍しい薬草をブレンドしたハーブソルト。[海]と[山]の2種類が揃う。[買える場所:ハーバルビレッジ、UMIKARA、高浜市場きな一れ]



しそーめん 500円

高浜小の児童たちが、高浜で生産される生薬用のアカジソの廃棄分を活用しようと考案したそうめん。[買える場所:ハーバルビレッジ、UMIKARA、高浜市場きな一れ]



へしこだしの吟醸トロサバ 950円

オリジナリティあふれるアイデア商品。へしこを漬け込んだ糠からあふれ出た熟成出汁を活用した自信の逸品です。さばをへしこ出汁に漬け込み、深いコクとほどよい塩味、そしてへしこ独特の風味を実現。さらに、ふっくら感もみずみずしさも文句なし。調理に手間がかからない半身サイズのも、うれしいポイントです。[買える場所:UMIKARA]

お土産に迷ったらコレ！ たかはま お土産大全

旅の思い出にもなる「お土産」。高浜ならではの逸品は町内にたくさんあるので、選ぶ楽しさも味わって。



漬け井 950円〜

「うみから食堂」で大人気のメニュー「漬け井」を家庭でも。オリジナルブレンドのたれが食欲をそそる。[買える場所:UMIKARA、道の駅シーサイド高浜]



ねりさば 540円

国産にこだわった鯖のへしこをベスト状にして、塩辛さをマイルドにした、ここにしかない珍味中の珍味。[買える場所:株式会社えがみ、道の駅シーサイド高浜]

しょうゆ (500ml)600円

若狭地方唯一の醤油屋が作る、手作りの本格醸造醤油は、素材の味が活きるやや甘口の濃口醤油だ。[買える場所:千成屋、ハマセ酒店、UMIKARA]



ご当地ほりにし (100g)842円

アウトドアスパイスで有名な「ほりにし」の福井県ご当地スパイスは高浜町。若狭和田ピーチがパッケージ。[買える場所:UMIKARA、高浜市場きな一れ、サニーマーケット、道の駅シーサイド高浜]





宿

Hotel & Inn

美しい海に惹かれ、訪れた人は今昔変わらない。
人は押し寄せ、泊まるところを求め続けた。
結果「日本一の民宿街」と呼ばれるようにも。
今もその名残を感じさせる風景は今や、
現代日本が忘れた原風景を映し出している。



絶景高浜



明鏡洞

【めいきょうどう】

海は時にアーティストになる。

波が岩を削り、人は異形のものに何かを感じ、物語を作る。

物語はまことしやかに伝説となり、ロマンは語り継がれる。

波がくり抜いた岩はその向こうに景色を映し出し、人々を魅了する。

鏡のような穏やかな海の絶景は、高浜にある。

K-3

若狭湾国定公園内に「八穴（やな）の奇勝」と呼ばれる8つの洞窟があり、明鏡洞はその一つ。向こうに映る漁火が幻想的



アウトドア派も
満足のアクティビティ。
泊まることも楽しむ
ログハウス。

食堂フロア。秋から春にかけてはランチもいただける。冬には
予約があればふぐ料理も提供してくれる



ビーチは目の前、
青葉山を望む展望風呂、
ふんだんな地元の食材。
最高のロケーション。

4階は展望風呂エリア。気持ちいいくらいの青い海と青い空、
そして青葉山を望むことができる。サウナも併設されている

ペンション くらはし

D-4

高浜町西三松13-58-1 ☎0770-72-1500
料金／1泊2食付1万円(税抜)～
<http://pension-kurahashi.wixsite.com/penkura>

静かな住宅街の中に突如登場するログハウス、それが『ペンションくらはし』だ。サーファーであるオーナーが経営しており、遊びプランにはアウトドアのアクティビティも。自然が豊富な高浜町にあって、よりアウトドアの雰囲気味わえる宿として常連客も多い。敷地内には窯が設けられ、バーベキューも楽しむことができるようになっていた。夏は当然、春には桜舞い散る中で、秋には豊富な食材をふんだんにと、3シーズンに渡ってアウトドアグルメを堪能。全部用意されているのではなく、準備からスタートすることで、参加者の中に一体感も生まれる副産物もち



2室だけあるログハウスの“裏部屋”的な客室。街なか
ありながらまるで山小屋に泊まっている感覚



春夏秋と楽しめるバーベキュー小屋。奥の窯でピザを焼いて食べる
プランもある



夕食は地元で取れた食材をふんだんに使った和洋折衷のフルコースを
いただける



らのバーベキューの醍醐味。また、この窯ではオーナー自ら毎朝パンを焼いている。このパンを楽しむに来る客もいるほど、朝食の焼きたてパンは絶品。パンを引き立てる食材も、毎朝5時に起きて朝採れの野菜を農家直営の店から仕入れるので、新鮮そのもの。朝から活力をもらえること間違いナシ。長期滞在も可能な部屋もあるが、特にオススメなのがログハウスの2階にある部屋。屋根裏部屋のような雰囲気のある空間で、天窓から差し込む光で目覚めると気持ちのいい朝を迎えられそう。

世界が認めたビーチ・若狭和田海水浴場まで徒歩30秒。さらに全室オーシャンビューにプラスして和田海水浴場を望む展望風呂は高浜町屈指のロケーション。宿の歴史は大正時代の終わりから。海水浴の需要が生まれた頃から民宿を始め、約100年の歴史を誇る。現在は高浜の中でも珍しい4階建ての建物で客を迎える。県外の観光客はもちろんのこと、地元の人たちも頻繁にこちらを会合や宴会などで利用している。地元の人に愛されている理由、それはロケーションではなく、この宿が提供する味に惚れ込んでいるのだ。京都で修行した

板長が、京都の味付けをベースに“地元の味”をプラスし、かつ満足できるボリュームで迎えてくれる。目の前の若狭湾に流れ込む海流が恵んでくれる海の幸をふんだんに使うから、新鮮な味覚。そこに余計な修飾はいらない。素材の味を生かすことを第一にして、地元の味噌など調味料を使うことで、地元の人には“安心できる味”を、県外の観光客には“高浜ならではの味”を感じ取ることができる。冬になれば「若狭ふぐ」や「越前がに」などの食材も揃ってくるので、舌の肥えた人も満足するひとときを過ごせそう。

海のみえる宿 むらみや

O-4

高浜町和田121-10 ☎0770-72-0639
料金／1泊2食付1万円(税抜)～
www.muramiya.com

1泊2食付で1万2000円(税抜)のコースでは夕食は12品が並びボリューム満点。メニューは季節により月の前半と後半で変わる



部屋は全部で10室。オーシャンビューが気持ちいい。大広間もあり、会合などの団体利用や家族旅行での利用にもうってつけ

アメニティも充実しており、プライバシーもしっかりしている



本館には当時の梁も使用されているほか、生活の中で使われていた車輪などもそのままの状態で見られる



くつろぎの宿 潮富荘

B-1

高浜町日引5-3 ☎0770-76-1328
料金／1泊2食付8500円(税抜)
<http://shiotomi-so.com>

高浜町が誇る風光明媚な「日引（ひびき）の棚田」が広がる日引地区。この先は行き止まりという地区の料理民宿には、今から20年以上前にある人物が宿泊したという記録が残っている。その人物とは、江戸時代に正確な日本地図を測量した伊能忠敬である。忠敬が記した『沿海日記』によると、西暦1800年に測量を開始し、1806年にこの地を訪れたという。書物には日引村の庄屋三郎兵衛宅にて宿泊し、宴も催された記録が残っている。

今のように町と集落を結ぶような道がそこまで整備されていなかった時代、この地に居を構えていた人たちは、漁業はしていたが、他にも林業・農業・鉱業・採石業と幅広い事業を行ない、海を渡って商いをしていたそうだ。現在高浜町の若宮区にある石地蔵はこの地で採れた「日引石」を使用しているという。こちらには当時忠敬が宿泊した家の梁なども現存しており、歴史好きな人にはたまらないスポットだろう。さらに料理も海の恵みがいっぱい。毎朝揚げた魚介類を漁師から直接買い付け、素材の味そのままだけに提供。素材だけでも滋味深い味わいに舌鼓を。宿からはリアス式の若狭湾を望み、不必要な音のない静かな旅を約束してくれる。

歴史上の人物も宿泊した地で、ゆるやかな時の流れに身を沈めてみる。

本館の大広間は伊能忠敬が訪れた際に宴を催したとされている。庭園を眺めながら過ごしてみたい



館内には伊能忠敬が日引で過ごしたことや、高浜の古地図などが展示されている

本館入口。狸の置物がお出迎え。この反対側は若狭湾が広がっている



提供される料理は12種とボリューム満点。カキは宿の主人が自ら潜って取ってきたもの。冬は鍋なども提供する

旅館 なか河

K-4

高浜町宮崎69-1 ☎0770-72-0635
料金／素泊まり5000円～7000円(税別)

リニューアルをして和モダン客室や洋室など、多目的カウンターやベッド付きの部屋も完備



「ただいま」と言いたくなる宿。
“もう一つの実家”に帰ってくる。

中庭もあり、隔離された静かな空間で実家に帰ってきた気分を味わえる

大正時代から避暑地としてその存在は知られた高浜町。戦前は商売で富を築いた人や映画俳優などの別荘がいくつも建てられ、戦中には修練所として軍に没収されるも、戦後には「海水さん」と呼ばれた、県外からの海水浴客で大賑わいだった。海水浴客の需要に対応して一気に宿泊施設は誕生し、ピーク時には600軒もの旅館・民宿が軒を連ね、かつては「日本最大の民宿街」と呼ばれたこともあった。こちらは戦後に誕生した旅館の一つであったが、海水浴の賑わいは長くは続かず、戦後から高浜地区で旅館として残っているのはこちらを含めて4軒となっていました。

高浜地区の真ん中に位置し、広い庭を有する立派な建物が迎えてくれる。一見料理旅館に見えるが、ここは1泊5000円ほどの「素泊まり旅館」なのである。つまり、旅館の施設で自由に過ごすことができる、プチ贅沢な気分を味わえる空間。客のリピート率も高く、まるで自分の家のように「ただいま」と言って帰ってくる。

館内には茶室も設けられていて、宿の主人が振る舞ってくれることもある



宿の主人の実家は製材所で、部屋の造りも凝っている部分が多い。間取りを見る楽しさもある



大きな庭が迎えてくれる。周囲は塀で囲われているのでプライベート空間に

惜しげもなく料理のレシピを
公開してくれるのは、
家庭でも魚を食べてほしいから。



「鯖のごまグリル」は下味を付け、ごまをまぶしてグリル。サバとゴマがよく合う。揚げるのが家庭でも難しくないので、トースターでもできる料理。(写真中央)「レンコ鯛の香草蒸し煮」あっさりとした脂が特長のレンコ鯛なので、香草で洋風に。香草は自家栽培のものを使用している。香草でなくても香りの強い野菜でもOK

旅館

おき田旅館

K-4

高浜町宮崎41-23-5 ☎0770-72-0217

料金／1泊2食付き 1万円～ 17部屋

※ランチは予算に応じて対応可能(1週間前までに要予約)

<http://wakasa-okita.com/>



名物である「へしこ寿司」は親族の旅館同士で集まって毎年へしこを作っており、高浜の鮭文化と合わせてへしこ寿司を完成。酢の塩梅を決めるのに2年を要したという。1本550円



すべての部屋からは
若狭湾が一望できる

ビーチはすぐ目の
前にあり、海で遊
び、海のことを食
す、海三昧の時
間を堪能できる



海まで徒歩30秒。もはやプライベートビーチともいえるような宿と海の距離感が魅力のこちらは、今から60年前にこの風景と町の空気に惚れて、富山から移住してきた祖父が始めた宿。このロケーションに加えて客から注目を浴びているのが料理だ。

「美味しいと思ってくれたら家でも作ってみたいと思われるでしょうし。だから家でも作ることができるように特別な食材を使うのではなく、家でも用意できるものを使って作り、それをお伝えしています」。

最近とみに家庭の食滞に魚が出るのが少なくなかった。日本人の魚食の量も減っているという。だから少しでも魚を食べてほしいとの願いも込められている。「魚は食べると体がほつとする気がします。それはお肉には感じられない感覚というか。この感覚を和解うちから知ってほしいと思っています」。

fuu Resort

N-4

Sky bath atelier fuu 東三松76-2
fuu the DRAMA 若宮5-21
Sea side villa fuu 和田110-27-7
fuu the FLAG 近日オープン

☎090-9047-2590
<https://fuu-resort.com/>



「fuu the FLAG」はレストラン
付きの施設で近日オープン



「Sky bath atelier fuu」はリビ
ングとバスが一体感を成す。ドッ
グランコーナーもある



「fuu the DRAMA」は約700坪の敷地に建つ。パレルサウナやジャグジーも完備

「ふうっ」と息つきたい、
そんな思いを叶えてくれる、
喧騒から離れた贅沢な空間。

日本一の民宿街において異質で上質な宿が次々に誕生している。「fuu Resort」は若宮地区、三松地区、和田地区と次々に誕生。すべてが一棟貸しスタイルで、すべてがオーシャンビュー。海まで徒歩30秒という最高のロケーションは、カップルはもちろん、ファミリーや女子会など幅広いニーズがあるという。

世の中で「ふうっ」と一息つける場所。名前に込められた願いに違わず、多くの利用者はこの宿で安らかなひとときを過ごしている。大きな違いは、誰にも会わずに過ごすことができること。予約もすべてオンライン、スマートロックで無人対応。さらに要望があればサプライズのために部屋の装飾やケーキ・シャンパンの用意を事前に行なってくれる。飼いい犬向けのサービスも充実している。大型犬までも一緒に過ごすことができる。とあって、犬を飼っている人たちからは絶大な人気を誇る。夏ともなれば稼働率はほぼ100%の状態。

「Sea side villa fuu」は半屋内にBBQができるスペースやバスが設置されている。目の前はBLUE FLAGを取得している若狭和田ビーチが広がっている



旅館 いけもと



100%自家製のお米が自慢。地元で採れた野菜と魚を使った、あたたかい家庭料理をどうぞ。

料 金

宿に直接連絡をしてください

西三松13-48-1 ☎0770-72-4462

ペンションくらはし



木のぬくもり漂うログハウスのお宿。創作料理が自慢で、冬はふぐも承ります。朝食は自家製パンに変更もOK! ※料金は税込み

料 金

素泊まり:6,600円～ 2食付き:11,000円～
朝食付き:8,800円～

西三松13-58-1 ☎0770-72-1500

寺田旅館



ビジネスのお客様専用のお宿です。素泊まり歓迎で、アットホームな雰囲気でおくつろぎください。

料 金

宿に直接連絡をしてください

西三松12-32-4 ☎0770-72-4459

竹中屋



学生さんなどの合宿大歓迎です。海も近く、利用しやすいお宿です。

料 金

素泊まり:4,600円～ 2食付き:7,000円～
朝食付き:5,500円～

東三松17-29 ☎0770-72-0562

農家民宿 利右衛門 (りえもん)



トイレ・お風呂・キッチン・食器類・洗濯機などすべて揃う一棟貸し専門の農家民宿!カヤック体験もできます。

料 金

素泊まり:大人5,000円～、子供4,000円～、
幼児3,000円～

東三松17-15 ☎080-1964-5487

ふじや旅館



海が近く、海が眺められるお部屋があります。家庭菜園で採れた野菜を使った料理を提供しています。

料 金

素泊まり:3,850円～ 2食付き:5,500円～
朝食付き:4,400円～

東三松5-8 ☎0770-72-0914

民宿 丹源堂 (たんげんどう)



水着で出られるほど海が近く、自家製のお野菜で作った料理も召し上がっていただけます。

料 金

素泊まり:4,000円～ 2食付き:6,900円～
朝食付き:5,000円～

東三松5-13-2 ☎0770-72-1596

旅館 いしばし



ビジネス専用で、全室シングルで快適!温泉「わたつみの湯」を使ったお風呂で疲れを癒してください。

料 金

宿に直接連絡をしてください

西三松2-7-1 ☎0770-72-3436

Your resort 光泉 (こうせん)



海がすぐ前にある、おもてなしのお宿です。船盛会席や若狹牛などを選んでいただける食事のプランもあります。

料 金

素泊まり:4,070円～ 2食付き:6,050円～
朝食付き:4,400円～

西三松2-1 ☎0770-72-4476

旅館 大谷・活魚料理「雄海」



全室オーシャンビュー!海まで徒歩30秒!京都の料亭で修業を積んだマスターによるお料理を堪能できます。

料 金

素泊まり:6,930円～ 2食付き:11,000円～
朝食付き:7,500円～

西三松1-1-4 ☎0770-72-0401

ログペンション秋岡屋 (あきおかや)



本格ログハウスで青葉山登山に便利です。冬は暖炉でぬくぬく。創作料理も自慢!ランチもやっています!

料 金

素泊まり: — 2食付き:8,250円～
朝食付き:5,100円～

中山27-16-2 ☎0770-72-1007

旅館 石橋



その日獲れた新鮮な魚や地野菜を使った温かい家庭料理を提供しています。BBQのお食事も承ります。

料 金

素泊まり:3,500円～ 2食付き:6,500円～
朝食付き:5,000円～

中山15-9-8 ☎0770-72-3234

旅館 田中屋



ビジネスのお客様大歓迎のお宿。発電所にも近くて便利、舞鶴市にも近い立地です。日本海の新鮮な魚や自家製の米・野菜でおもてなしします。

料 金

素泊まり:4,200円～ 2食付き:6,500円～
朝食付き:5,000円～

中山15-9-3 ☎0770-72-4159

旅館 かも吉



手作りの囲炉裏がロビーでお出迎え。美味しいお料理と、広くてきれいな館内でゆっくりおくつろぎください。

料 金

宿に直接連絡をしてください

西三松13-51 ☎0770-72-3021

民 宿 一 覧

※料金は税込

内浦周辺

旅館 おくもと



海まで徒歩1分。完全個室なのでゆったりとお過ごしください。自家野菜と新鮮な魚を使ったお料理をどうぞ。

料 金

素泊まり:5,500円～ 2食付き:8,800円～
朝食付き:6,600円～

西三松3-27 ☎0770-72-2554

旅館 川ぐち



自家製の米や野菜、地獲れの新鮮な魚で作ったあたたかな家庭料理を提供しています。

料 金

素泊まり:5,000円～ 2食付き:8,000円～
朝食付き:6,500円～

西三松2-29 ☎0770-72-3263

田中旅館



ビジネスのお客様専用のお宿です。地元のお米や野菜で作ったあたたかな家庭料理を提供しています。

料 金

宿に直接連絡をしてください

西三松8-9-2 ☎0770-72-0676

旅館 山悦 (やまえつ)



自家米・野菜を使ったボリューム満点のあたたかい家庭料理をお召し上がりいただけます。

料 金

素泊まり:5,000円～ 2食付き:8,000円～
朝食付き:5,500円～

西三松7-5-1 ☎0770-72-1344

山口旅館



合宿大歓迎のお宿です!自家製のお米と地元のお野菜を使ったあたたかい家庭料理をご提供します。

料 金

素泊まり:4,500円～ 2食付き:7,000円～
朝食付き: —

西三松2-7-1 ☎0770-72-3325

旅館 かわい



あたたかい家庭料理でおもてないたします。冬場はご希望によりカニ料理も承ります!

料 金

素泊まり:5,500円～ 2食付き:8,800円～
朝食付き:6,600円～

西三松2-6-1 ☎0770-72-4504

潮富荘 (しおとみそう)



伊能忠敬が立ち寄った歴史あるお宿。新鮮なふぐ・かに・魚料理をご提供。内浦湾が一望できるお風呂も自慢!

料 金

素泊まり:4,840円～ 2食付き:9,900円～
朝食付き:5,500円～

日引5-3 ☎0770-76-1328

料理旅館 由幸 (よしこう)



美しい景観を眺められる旅館で、ふぐをはじめとする自慢のとれたて鮮魚をご用意してお待ちしております。

料 金

素泊まり:3,850円～ 2食付き:9,000円～
朝食付き:5,100円～

日引25-7 ☎0770-76-1307

海彩料理 こだま



オーシャンビューの部屋が多数ある、素泊まり歓迎のお宿。工夫を凝らした素材を生かした料理をどうぞ。

料 金

素泊まり:4,500円～ 2食付き:8,000円～
朝食付き:5,700円～

音海32-19-1 ☎0770-76-1234

えびす浜・ はまなすパーク周辺

旅館 やま岡



鮮やかな草花が迎え入れてくれる、海から近いお宿。ジェットバス付きのお風呂でリラックスもできます。

料 金

素泊まり:5,500円～ 2食付き:8,800円～
朝食付き:6,600円～

西三松3-29-2 ☎0770-72-3087

高浜のお宿 鼓松（こしょう）

K-4



檜風呂と露天風呂があります。ふぐ・かにをはじめとするお料理も自慢です。貸し切りバス3台あります。素敵な庭園も。

料 金

素泊まり:5,500円～ 2食付き:7,700円～
朝食付き:6,050円～

宮崎43-27 ☎0770-72-1454

扇屋（おうぎや）旅館

K-4



全室オーシャンビュー!地どり野菜や米を使った自慢の料理をゆったりとお召し上がりください。

料 金

素泊まり:5,500円～ 2食付き:9,900円～
朝食付き:6,500円～

宮崎41-23 ☎0770-72-0052

おき田旅館

K-4



海辺に建つお宿!部屋から海を見ながら、新鮮な素材にこだわった好評の創作料理もご堪能ください。

料 金

素泊まり:6,000円～ 2食付き:10,400円～
朝食付き:7,000円～

宮崎41-23-5 ☎0770-72-0217

民宿 いしづか

K-5



自家製のお米と地元で採れた魚を使った家庭料理をお召し上がりください。冬はかに・ふぐもご提供できます。

料 金

素泊まり:5,000円～ 2食付き:7,000円～
朝食付き:6,000円～

宮崎38-10-3 ☎0770-72-0474

ホテルルートイン大飯高浜

K-5



国道沿いで良アクセス立地。シングルからファミリー向けまで対応可能です。24時間利用できる大浴場もあります。

料 金

素泊まり: — 2食付き: —
朝食付き:8,000円～

宮崎49-1-1 ☎050-5211-5760

鳥居浜海水浴場周辺

波の音

K-4



海に見える特別室!ワンランク上のリゾート気分を味わえます。ガーデンスイートのお庭でBBQもOK!

料 金

素泊まり:6,000円～ 2食付き: —
朝食付き: —

宮崎44-24-1 ☎0770-72-2745

旅館 なか河

K-4



和風の佇まいでゆっくり過ごせます。全部が個室でバストイレ付き部屋も2部屋あります。素泊まり歓迎です。

料 金

素泊まり:5,500円～ 2食付き:15,000円～
朝食付き:6,500円～

宮崎69-1 ☎0770-72-0635

旅館 但馬屋（たじまや）

K-4



家族連れ、サークル・合宿、お仕事での長期滞在も大歓迎!料金は別途ご相談させていただきます。

料 金

素泊まり:6,050円～ 2食付き:9,350円～
朝食付き:7,260円～

宮崎43-42 ☎0770-72-0221

いそのや旅館

K-4



海のすぐそば。自家製の野菜や、地の新鮮な魚を使った料理をお召し上がりください。

料 金

素泊まり:6,000円～ 2食付き:8,600円～
夕食なし:6,900円～ 朝食なし:7,800円～

宮崎43-41 ☎0770-72-0008

fuu the DRAMA

I-4



約700坪の広大な敷地に建つオーシャンビューの1棟貸しヴィラ。贅沢な空間は特別な日々をくれる。パレルサウナも完備。

料 金

素泊まり:20,800円～
2食付き: — 朝食付き: —

若宮5-21 ☎090-9047-2590

城山海水浴場周辺

宮崎旅館・宮崎食堂

J-4



駅やスーパーが徒歩5分圏内。お買い物や長期滞在に便利な立地です。食堂併設で、夕食は焼肉に変更も可能です。

料 金

素泊まり:5,500円～ 2食付き:8,000円～
朝食付き:7,200円～

宮崎87-15-9 ☎0770-72-0618

旅の宿 美樹（みき）

J-5



国道沿いのアクセス良好のお宿です。家庭菜園で作った手作りの家庭料理を味わっていただけます。

料 金

素泊まり:4,200円～ 2食付き:6,000円～
朝食付き:4,700円～

宮崎77-13-1、77-14-1 ☎0770-72-3247

ビジネスホテル ウェーブ高浜

J-4



町内の老舗ビジネスホテルです。敷地内にあるレストランでお食事が楽しめます。朝食無料サービスもあり。

料 金

シングル:5,900円～ ツイン:10,800円～
セミダブル:6,400円～

宮崎75 ☎0770-72-4850

江上鮮魚店

J-4



鮮魚店ならではの、かにやふぐをはじめとする新鮮な海の幸をふんだんに使ったお料理が自慢です。

料 金

素泊まり:4,400円～ 2食付き:8,800円～
朝食付き:5,500円～

事代1-51 ☎0770-72-1205

別邸 たち太

I-4



一晩一組限定のオーベルジュ。目の前で揚がった新鮮な魚介類を使った季節の一皿とともに贅沢なひとときを。

料 金

素泊まり: — 2食付き:25,000円～
朝食付き: —

事代137 ☎0770-50-7561

山崎屋旅館

D-4



歩いてすぐ海がある。アットホームなお宿です。食堂で海を眺めながらお食事をお召し上がりください。

料 金

宿に直接連絡をしてください

東三松5-14-1 ☎0770-72-0424

Sky bath atelier fuu

E-4



海水浴場を目の前に、1棟貸しのプライベートタイム。ドッグランもあるほか、海を見ながらの「スカイバス」も優雅。

料 金

素泊まり:24,800円～
2食付き: — 朝食付き: —

東三松76-2 ☎090-9047-2590

若宮海水浴場周辺

民宿 はまなす

E-5



海が近く、海を望める部屋もあります。福井県の古民家に登録されている宿で築200年の歴史があります。

料 金

素泊まり: — 2食付き:8,000円～
朝食付き: —

立石28-3 ☎0770-72-3067

民宿 一瀬荘（いちせそう）

I-4



タイミングが合えば、野菜の収穫体験や畑散策可能!BBQをご希望の方は食材もご用意できます(要予約)。

料 金

素泊まり:4,000円～ 2食付き:6,000円～
朝食付き:4,500円～

立石16-13 ☎0770-72-0531

民宿 いちせ

I-4



ビジネス客専用の宿です。夕食・朝食ともに、家庭料理でお迎えしています。

料 金

宿に直接連絡をしてください

若宮2-3 ☎0770-72-0270

伊藤旅館

I-4



海までのすぐの立地。ゆっくり静かに過ごしていただけるお宿です。

料 金

素泊まり:4,000円～ 2食付き: —
朝食付き: —

若宮4-35-1 ☎0770-72-1884



Sea side villa fuu

N-4



1日一組限定の1棟貸しヴィラ。目の前は若狭和田ビーチが広がり、スカイテラスでBBQも楽しめます。

料 金
素泊まり:26,180円～ 2食付き:36,080円～
朝食付き:29,480円～ ※2名利用の場合

和田110-27-7 ☎090-9047-2590

きちさか旅館

N-4



新鮮な野菜・魚料理でお客様をおもてないたします。

料 金
素泊まり:4,300円～ 2食付き:6,800円～
朝食付き:5,300円～

和田111-42 ☎0770-72-0368

かえもん旅館

N-4



自家農園の野菜をいただける体に優しい食事が魅力。一棟貸しや長期滞在向けも対応可。

料 金
素泊まり:6,500円～ 2食付き:12,000円～
朝食付き:8,000円～

和田112-16 ☎0770-72-0375

若狭和田ビーチ周辺

民宿 かくたに Hitohira

M-4



1日一組限定のゲストハウスは、宿主が書家でもあるので「墨流し」体験もできます。

料 金
素泊まり:5,000円～ 2食付き: —
朝食付き: —

和田104-5-16 ☎0770-72-5886

民宿 浜側（はまがわ）

M-4



自家製の無農薬野菜と米、地獲れの新鮮な魚料理を使った料理でおもてなします。宿も歓迎です。

料 金
素泊まり:5,500円～ 2食付き:8,500円～
朝食付き:6,500円～

和田105-9-1 ☎0770-72-0469

民宿 清風（せいふう）

N-4



若狭の魚、米はコシヒカリに新鮮野菜。こだわりの素材の手作り家庭料理をどうぞ。昔ながらの民宿です。こつこつと頑張っています。

料 金
素泊まり:5,500円～ 2食付き:8,250円～
朝食付き:6,600円～

和田109-2-1 ☎0770-72-0084

民宿 成田

N-4



お客様が快適に過ごせるように、頑張っておもてないたします!

料 金
素泊まり:4,500円～ 2食付き:8,000円～
朝食付き:5,500円～

和田109-9 ☎0770-72-0281

和楽荘（わらくそう）

N-4



海が目の前!全室オーシャンビューのお宿です。自慢の懐石料理と、冬はふぐ・かにをご堪能ください。

料 金
素泊まり:5,500円～ 2食付き:9,900円～
朝食付き:7,150円～

和田110-20-8 ☎0770-72-0332

FAMILIAR -Beachside Village-

N-4



レストランにバーガーショップも併設したゲストハウス。「若狭ふぐ」を使ったメニューもあります。

料 金
個 室:11,000円～
ドミトリー:2,750円～

和田110-26-3 ☎0770-72-6630

民宿 松弥（まつや）

L-5



夏になれば夕食は直営の浜茶屋で夕日を見ながら、新鮮な海鮮と肉のBBQを楽しめます。

料 金
素泊まり:4,400円～ 2食付き: —
朝食付き: — ※夜BBQは+3,300円

園部51-30 ☎0770-72-0390

民宿 はまや

L-4



海がすぐ近くの立地!あたたかい家庭料理でおもてないたします。

料 金
素泊まり:4,500円～ 2食付き:7,500円～
朝食付き:5,500円～

園部61-17 ☎0770-72-0516

民宿 さるはし

L-4



海・BBQ場がすぐ近く!新鮮な地魚・自家製の米と野菜を使った料理です。BBQ用の野菜も準備できます。

料 金
素泊まり:4,400円～ 2食付き:7,700円～
朝食付き:5,170円～ ※BBQの場合9,900円～

園部52-2 ☎0770-72-1516

良美（よしみ）旅館

L-5



自家製の米・野菜・味噌など手作りにこだわった美味しい食事をご提供。BBQ機材があり敷地内で楽しめます。

料 金
素泊まり:4,950円～ 2食付き:7,700円～
朝食付き:6,050円～

園部52-10 ☎0770-72-0384

澤田権平（さわだごんぺい）

L-5



高浜を満喫して頂けるよう、色々ご相談にのります!自家製のお米と野菜・地魚を使った料理をご提供いたします。

料 金
素泊まり:5,500円～ 2食付き:7,700円～
朝食付き:6,050円～

園部53-36 ☎0770-72-0626

いわた屋旅館

L-5



地野菜と新鮮な魚を使った家庭料理をご提供します。金額に応じて敷地内でBBQもご用意できます。

料 金
素泊まり:5,500円～ 2食付き:8,250円～
朝食付き:6,600円～

園部45-10-3 ☎0770-72-2479

白浜海水浴場周辺

旅館 とき本

K-5



元気で楽しい女将がおもてないたします。新鮮な魚と自家製コシヒカリを使ったお料理もどうぞ。

料 金
素泊まり:5,000円～ 2食付き:6,700円～
朝食付き:5,500円～

園部50-17 ☎0770-72-1549

民宿・旅館 やまぐち

K-4



海まで徒歩1分、地元の新鮮な魚と自家米・野菜を使った田舎料理をどうぞ。冬場はふぐ・かに料理もOK。

料 金
素泊まり:4,950円～ 2食付き:6,600円～

園部62-8-1 ☎0770-72-1435

リゾートインキシモト

K-4



海のすぐ近くで、展望風呂があります。新鮮な魚を使った料理が自慢。隣接する浜茶屋でBBQが楽しめます。

料 金
素泊まり:4,400円～ 2食付き:11,500円～
朝食付き:5,500円～

園部61-5 ☎0770-72-0636

民宿 紋助（もんすけ）

K-4



海まで0分のロケーション。カフェとギャラリーも併設されました。食事は応相談です。

料 金
素泊まり:4,400円～ 2食付き: —
朝食付き: —

園部61-7 ☎0770-72-1636

登喜丘荘（ときおかそう）

L-4



女将の美味しいお料理が好評のお宿です。ご希望により高浜ならではのBBQ用の新鮮食材も準備いたします。

料 金
素泊まり:5,000円～ 2食付き:9,000円～
朝食付き:6,500円～

園部51-4 ☎0770-72-0371

民宿 与五郎（よごろう）

K-5



田舎ながらのゆったりとした雰囲気のお宿で、自家製の米と野菜を使ったあたたかな料理をご提供します。

料 金
素泊まり:5,500円～ 2食付き:7,700円～
朝食付き:6,200円～

園部51-16 ☎0770-72-0458

発行：高浜町産業振興課
福井県大飯郡高浜町宮崎第86号23番地2
tel.0770-72-7705
https://www.town.takahama.fukui.jp/

編集・取材執筆：宮田耕輔、大西康恵
撮影：伊東大輔、田辺浩一、西村幸起
写真提供：高浜町産業振興課、高浜町郷土資料館、
若狭高浜観光協会
デザイン・DTP：株式会社ウララコミュニケーションズ
印刷：昭和美術印刷株式会社

●本書に掲載したデータは2024年4月1日現在のものです。
価格・営業時間など各店の都合により変更になることがござ
いますのでご了承ください。
●乱丁・落丁本はお取替えいたしますので、産業振興課まで
お問い合わせください。

発行日 2024年7月1日

海のみえる宿 むらみや

0-4



海の見える展望風呂が自慢!ふぐ・かにをはじめとした新鮮な海の幸をご堪能できる、おもてなしの宿です。

料 金
素泊まり:6,050円～ 2食付き:11,300円～
朝食付き:7,150円～

和田121-10 ☎0770-72-0639

又栄 (またえい)

0-4



リピーターの多い、昔ながらのアットホームな民宿です。チェックインは空いていれば早くからOKです。

料 金
素泊まり:4,840円～ 2食付き:6,600円～
朝食付き:5,500円～

和田126-38 ☎090-7025-4592

小松旅館

0-4



おふくろの味を楽しんでいただけるアットホームな旅館です。冬場は希望の方にカニもご提供できます。

料 金
素泊まり:5,000円～ 2食付き:9,000円～
朝食付き:6,000円～

和田126-35-3 ☎0770-72-0359

ふぐ料理 五作荘 (ごさくそう)

0-3



天然ふぐをゆっくり堪能できる、おもてなしの宿です。天候によりますが船に乗って、いけす見学も可能です。7月8月の夏プランはお問合せ下さい。

料 金
2食付き(7～8月):16,500円～
2食付き(9～6月):25,300円～

和田131-16-1 ☎0770-72-0164

旅館 うらにし・釣船 慎漁丸

0-3



長期の宿泊者大歓迎!漁師が提供する新鮮な魚をふんだんに使ったおいしい家庭料理をご提供します!※料金は税込み

料 金
ビジネス宿泊のみ:6,600円～

和田134-1-2 ☎0770-72-0971

民宿 庄司 (しょうじ)

N-4



築100年以上の家をリフォームした素泊まりの宿。古民家に泊まってみたい人は必見です。

料 金
素泊まり:5,000円～

和田119-22 ☎0770-72-1462

民宿 稚紫装 (わかしろう)

0-4



海まで2、3分と海に近い立地です!手作り野菜と新鮮な海の幸をいただけます。

料 金
素泊まり:5,500円～ 2食付き:8,200円～
朝食付き:6,400円～

和田122-3 ☎0770-72-0411

民宿 平田嘉左衛門 (ひらたかざえもん)

0-4



家族でやっているアットホームなお宿です。地元の新鮮な魚と自家栽培のコンヒカリが自慢です。

料 金
素泊まり:6,600円～ 2食付き:9,900円～
朝食付き:7,700円～

和田122-2-1 ☎0770-72-0335

旅館 いずみ

0-4



和田の民宿街内にあり、若狭和田ビーチまで徒歩圏内の素泊まり専用の小さな宿です。

料 金
素泊まり:4,400円～

和田118-15 ☎0770-72-0259

まるいち旅館

0-4

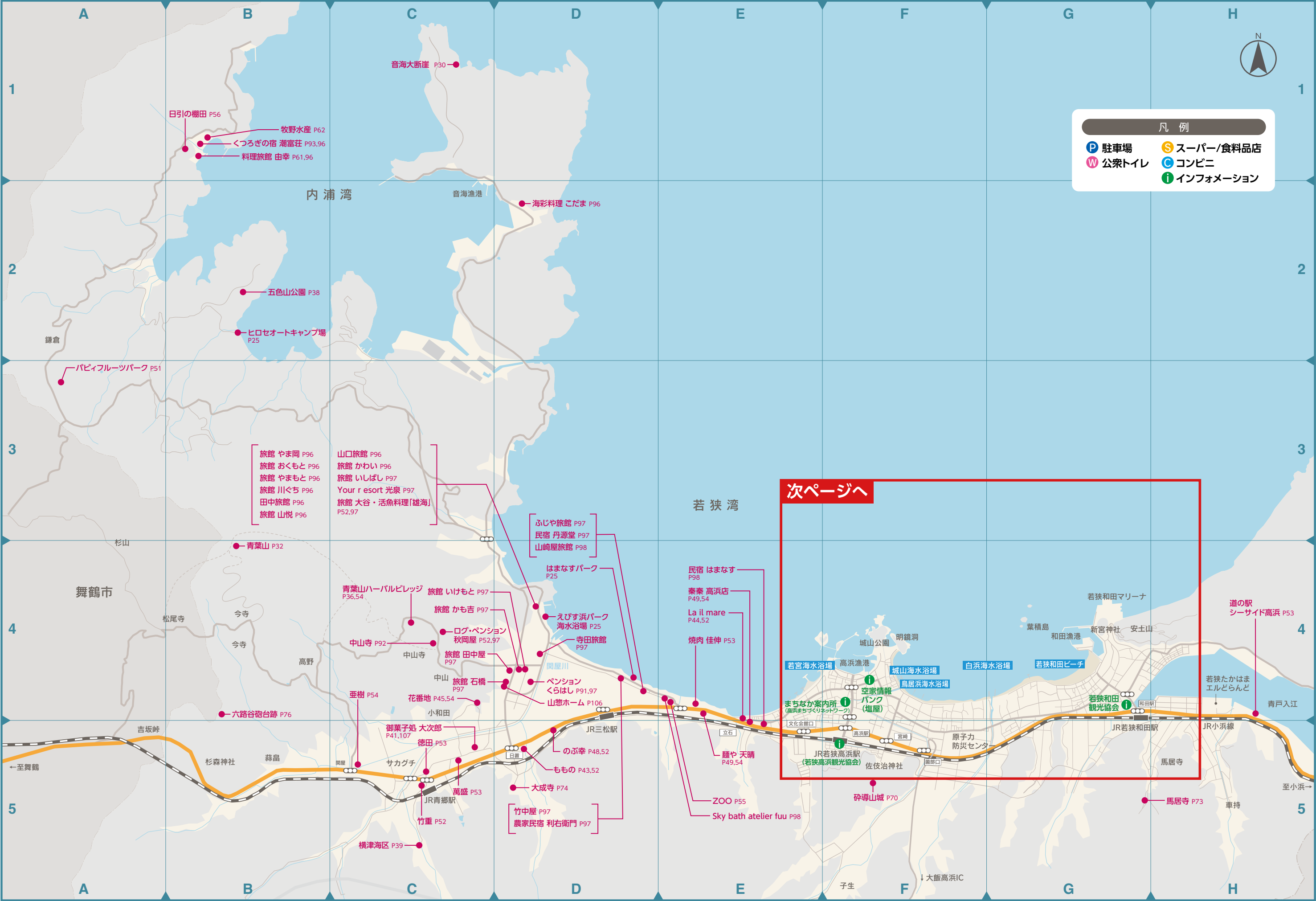


海が目の前という立地のおもてなしの宿。新鮮な海の幸をふんだんに使ったお料理をお召し上がりください。

料 金
素泊まり:6,500円～ 2食付き:9,200円～
朝食付き:7,800円～

和田121-3 ☎0770-72-0403





凡 例

P 駐車場	S スーパー/食料品店
W 公衆トイレ	C コンビニ
	i インフォメーション

次ページへ

このページは、地図の右側にある特定の地域（高浜町周辺）の詳細な観光情報を提供しています。この地域には、JR高浜駅、高浜漁港、城山公園、明鏡洞、城山海水浴場、鳥居浜海水浴場、白浜海水浴場、若狭和田ビーチ、若狭和田マリナー、新宮神社、安土山、葉積島、和田漁港、若狭たかはまエルどらんど、青戸入江、馬居寺、車持、至小浜などの観光地や施設が点在しています。また、JR若狭高浜駅（若狭高浜観光協会）やJR若狭和田駅（若狭和田観光協会）などの駅情報も提供されています。



凡 例

P 駐車場	S スーパー/食料品店
W 公衆トイレ	C コンビニ
	i インフォメーション

海が
好き。

Love the Beach



福井県 高浜町

(一社)若狭高浜観光協会 TEL.0770-72-0338
高浜町 産業振興課 TEL.0770-72-7705

若狭高浜たびなび



Visit Takahama



Instagram
(Japanese)



Instagram
(English)

