

明るい朝の空に、月が残っていた。ZENの精神、静謐な神秘性にも通ずる「右明の月」。

# 福井県

## 「ZEN」を知る旅

「ZEN」に漢字一文字を充てるならば、禅、然、全、善、前、膳など、多種多様。福井県には多くの「ZEN」が共存する。歴史と風土に根付いた深い文化を訪ねて。

文／品川雅彦 撮影／阿部伸治



大浦天主堂(長崎市)

1933年、国宝に指定。2018年に世界文化遺産に登録された「長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺産」の構成資産のひとつでもある。



長崎が誇る世界遺産と世代を越えて伝わる美味

長崎の希望と共生の表れである大浦天主堂は、国内現存最古の中世ヨーロッパ建築を代表するゴシック調の教会。幾多の歴史の出来事を経て、2018年7月に世界文化遺産に登録されたばかりだ。大浦天主堂が国宝に指定される前の年、同じ長崎で産声を上げた赤ん坊の名は岩崎博孝。後に長崎の銘品「長崎角煮まんじゅう」を誕生させ、世に売り出した岩崎本舗の創業者である。

大浦天主堂へ向かう途中、温かそうな湯気に誘われ立ち寄ったのは岩崎本舗。「長崎角煮まんじゅう」を手にし、とろけるような肉の食感と、ふんわりとした白い生地との相性のよさに思わず歓喜する。長崎の歴史と共に歩み続けた大浦天主堂。創立以来、やむことのない聖鐘の音が、今日も長崎の街に鳴り響いている。



岩崎本舗 グラバー園店

大浦天主堂、グラバー園へ続く坂の途中にあるグラバー園店。是非立ち寄りください。  
●長崎県長崎市南山手町2-6  
TEL: 095-811-0111

### 「原点は伯母のぎょうざ」

創業者・岩崎博孝(1932-2022)

1965年に岩崎食品創業。小学校時代に食べた伯母が作ったぎょうざの美味しさが忘れられず、「長崎ぎょうざ」を発売。生産が追い付かないほどの人気を博す。後に串刺し料理の東坡肉をもっと手軽にと、「長崎角煮まんじゅう」として誕生させた。



岩崎本舗

<https://0806.jp/>



苔むす朝の静けさと  
禅のお堂の厳かさ

未明に降った雨は、朝方には上がった。「平泉寺白山神社」へ向かう石段のたもとにある売店の女性スタッフは、店を開く準備をしながら、朝一番の参拝客であるこちらに視線を向け、「いい時にいらっしやいましたね」と声を掛けてくれた。  
その時点では「いい時」という意味を理解しかねたが、段差の低い石段をゆっくと上り、御手洗池を左に見て、鳥居をくぐったあたりで、合点があった。  
境内の地面を覆う、苔の絨毯。おそらくどんな天候状況でもその緑色は十分に美しさを湛えているのだから、しとしとと細く降った雨は、ほどよい散水の役割を果たして、苔の表面を光らせていた。苔の匂い、周囲に林立する樹木の匂いも含めて、濃密で、けれどもあくまで清澄で、心地よい冷気を帯びている。  
先ほどの「いい時」というのは、「雨上がりの朝が訪れるには一番いい時なんですよ」ということなのだろう。旅に雨、というのはいざ知らず

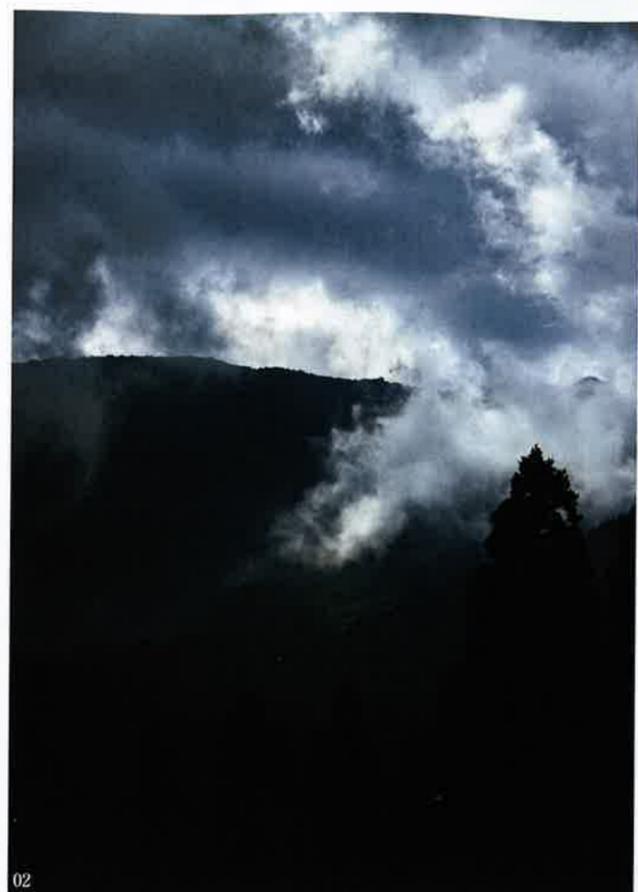
しまいには、法衣を身につけた老師の右肩に止まった。羽音は一切しなかった。老師はこちらを振り向くことなく、「トンボも修行にきているんですよ。タヌキやウサギもよく来ます」と淡々と口にした。  
福井県の奥深い魅力を示すキーワード「ZEN」。ここはやはり「禅」の一字で示される空間。自然に恵まれているから「然」でもあるかな。

旅から帰っても、その場所がずっと気になっていたら、あらためて興味を持って調べるでしょうから。  
勝山市から大野市へ。人里離れた場所にひっそりと構える「宝慶寺」。(1244)年に道元禪師によって創建された曹洞宗の大本山「永平寺」があるが、ここ宝慶寺も、永平寺に次ぐ。日本曹洞第二道場として、およそ700年前に開かれた古刹。開祖の寂円禪師が求めた「すべからず深山幽谷に住まうべし」の教えを今も守り、55代目の老師のもと、4人の雲水が修行に励んでいる。  
永平寺のように、ひっきりなしに参拝・観光の人波が押し寄せるといってもいい。  
4時半起床、座禅、勤行の一日が、厳粛に続けられている。  
老師と雲水に堂内を案内していただいた。歩く度に軋みの音を立てる廊下。天井に彫られた勇壮な龍。時刻の合図の際などに叩く、大きな魚の形の木板。  
僧堂を巡っている際、どこからか一匹のトンボが入ってきて、老師の周りを付かず離れずに飛んでいた。

SNSにあげちゃお」。それで一向にかまわない。  
避けたいけれども、こういう状況もたらしめてくれるのなら大歓迎だ。福井県勝山市郊外。奈良時代の養老元(717)年、泰澄大師によって開かれた平泉寺白山神社。  
長い神仏習合の時代と、明治時代の初期の神仏分離の時代を経て、現在はまた(それが識者にとって正式な解釈であるか否かは別として)「神社と寺が並存するもよし」という日本特有の寛容な宗教観のもと、近世の人々から篤く敬われている。  
いずれにせよ、霊峰・白山の信仰拠点として中世に一大宗教都市として栄えた事実には変わりがない。戦国時代の一向一揆によって全山焼き討ちに遭い、往時の隆盛を偲ばせる形跡はほとんどなくなってしまうが、30年ほど前からの発掘調査によって、いくつかの遺構が明らかになってきている。  
だけでも、あれこれと予備知識なしに気楽に訪れることを、神さまにさまはトガメだてしていません。下調べしてから行くと、俄然、面白さにも深みが増すのは事実ですが、「ああ、若がステキだなあ」「なんだか気がシャンとするなあ」写真に撮って

避けたいけれども、こういう状況もたらしめてくれるのなら大歓迎だ。福井県勝山市郊外。奈良時代の養老元(717)年、泰澄大師によって開かれた平泉寺白山神社。  
長い神仏習合の時代と、明治時代の初期の神仏分離の時代を経て、現在はまた(それが識者にとって正式な解釈であるか否かは別として)「神社と寺が並存するもよし」という日本特有の寛容な宗教観のもと、近世の人々から篤く敬われている。  
いずれにせよ、霊峰・白山の信仰拠点として中世に一大宗教都市として栄えた事実には変わりがない。戦国時代の一向一揆によって全山焼き討ちに遭い、往時の隆盛を偲ばせる形跡はほとんどなくなってしまうが、30年ほど前からの発掘調査によって、いくつかの遺構が明らかになってきている。  
だけでも、あれこれと予備知識なしに気楽に訪れることを、神さまにさまはトガメだてしていません。下調べしてから行くと、俄然、面白さにも深みが増すのは事実ですが、「ああ、若がステキだなあ」「なんだか気がシャンとするなあ」写真に撮って

避けたいけれども、こういう状況もたらしめてくれるのなら大歓迎だ。福井県勝山市郊外。奈良時代の養老元(717)年、泰澄大師によって開かれた平泉寺白山神社。  
長い神仏習合の時代と、明治時代の初期の神仏分離の時代を経て、現在はまた(それが識者にとって正式な解釈であるか否かは別として)「神社と寺が並存するもよし」という日本特有の寛容な宗教観のもと、近世の人々から篤く敬われている。  
いずれにせよ、霊峰・白山の信仰拠点として中世に一大宗教都市として栄えた事実には変わりがない。戦国時代の一向一揆によって全山焼き討ちに遭い、往時の隆盛を偲ばせる形跡はほとんどなくなってしまうが、30年ほど前からの発掘調査によって、いくつかの遺構が明らかになってきている。  
だけでも、あれこれと予備知識なしに気楽に訪れることを、神さまにさまはトガメだてしていません。下調べしてから行くと、俄然、面白さにも深みが増すのは事実ですが、「ああ、若がステキだなあ」「なんだか気がシャンとするなあ」写真に撮って



02 大野の市街地から離れた清滝川上流の山ふとところにある「宝慶寺」周辺に、俗世のノイズは届かない。仰ぎ見る空と山影も水墨画の世界。03. 空を行く雲と流れる水のように、物事に執着することなく、自然の成り行きに任せて修行する。ゆえに「雲水」。



01. 平安時代後半には天台宗比叡山延暦寺の末寺となって発展し、最盛期の戦国時代には6,000前後の坊院が建ち並んでいたと伝えられる「平泉寺白山神社」。その拝殿前に広がる苔の庭。02. 大野の市街地から離れた清滝川上流の山ふとところにある「宝慶寺」周辺に、俗世のノイズは届かない。仰ぎ見る空と山影も水墨画の世界。03. 空を行く雲と流れる水のように、物事に執着することなく、自然の成り行きに任せて修行する。ゆえに「雲水」。

天空の城のふもとには  
清き水と、温かい人が

翌早朝、「越前大野城」を見渡せるスポット、犬山に登った。気象条件が揃えば、雲海が広がり、そこに浮かび上がる「天空の城」として知られている。

その日、雲海は現れる気配もなかった。それを見るには「10月から4月末頃」前日の湿度が高いこと「前日の日中と、当日の朝の気温差が大きいこと」「風が弱いこと」などの条件が満たされなければならない。

残念ではあったが、むしろ逆に、ポスターなどではお目にかかれない越前大野城の姿を見た。城は、標高約250mの亀山と呼ばれる低山に建っている。山は低いけれども、大野市全体は四方を高い峰々に囲まれた盆地であるから、亀山だけがポコッと、まさに大亀の背のように突き出し、その頂に城がそびえているのがよくわかる。

山のふもとに広がる城下町。最初に居城した武将・金森長近をはじめとする歴代の城主は、どのように城下を眺め、治めていたのだろうか。

町なかを歩いてみた。大野市は「水の郷」として知られる。周囲の山々に降った雨や雪が地中にしみ込み、自然濾過されて、市内の各地に湧き出している。清水と書いて「しよんず」と読む、清く透き通った水。かつては城主をはじめ、身分の高い武士の生活用水に使われていたことから「殿様清水」とも称された「御清水」を筆頭に、ほんの数分歩くだけで、それぞれに命名された清水に出くわす。

武家屋敷もいくつか残る大野の市街地は、今もどこか江戸時代の風情が漂う。碁盤の目状に、すっきりと



02

整備された通りの一つ「七間通り」に立つ朝市は、400年以上の歴史を有する。期間は、毎年春分の日から大晦日まで。朝7時頃には、近隣の農家の方々がたくさん農産物や漬物などの加工品を低い台に並べて直売している。地面との距離が極めて近い。

「最近ではみんな高齢になってきたもんで、昔ほど軒数は出んけどお、売ってる物は全部に丹精こもってるよお」。店を開いたオバチャン方の、語尾を伸ばす方言にも旅心をくすぐられながら、その場を離れがたく、芸の境地にも達した明るい愚痴を聞いている。

商っているものが野菜中心であるから、観光客であれば、その当日に帰る予定の人たちが買っていくようだが、この朝市はけっこう地元の方々が世間話をしながら、新鮮にして産地直送の品を入手している。もう、何をかうかは決めているのに、バツと買ってサッと帰る、なんてことはしない。互いにたつぷりと明るい愚痴を口に乘せながら、最後は「今日は瓜と茗荷をもらおうわ。酢漬けにしよう思うて」などと蹴立の計画なども開陳し、笑い合う。

8時前後になると通学の小学生が

「おはようございませう」とオバチャン連に挨拶し、ランドセルを揺らしながら駆けていく。

昼は、名物の「越前おろしそば」を食べるとするか。小ぶりの椀に盛られた太めのそばに、刻んだネギと鰹節が躍り、そこに辛味の利いた大根おろし入りのツユをかけて食す。

「そばはノド越し」と江戸っ子なら言うだろうが、この地のそばは「噛むほどに味わいが増す」という。水がいい土地だ。そばも美味いに決まっている。

全部、善きこと、越前大野。ここでの「ZEN」は「全・善・前」。



05

01.「越前大野城」の立地がよくわかる一枚。「明朝は霧が出て「天空の城」が見られる確率が高い」と想定される際にはプロ・アマ問わずに多くのカメラマンが駆けつける。02.「七間朝市」での1シーン。これがこの町の日常。03.「御清水」をはじめ、名水に恵まれた大野市では、家庭用ポンプを備えて今も地下水を汲み上げて生活用水としている例が多い。04.05.そば処「梅林」を切り盛りする橋本ファミリーと、越前おろしそば。

海の幸、山の幸  
水の幸、人の幸

穏やかな温泉街として知られる、福井県最北部の、あわら市。ここには「女将」という銘柄の日本酒があり、町おこしの一環をなしている。「きっかけは、北陸新幹線が金沢まで開通した年でした」。あわら温泉女将会の長を務めている「グランディア芳泉」の山口由紀さんは、順序立てて、経緯を語ってくれた。

首都圏からのお客さまが北陸を指して来られる。けれども金沢終点となれば、客足はそこで止まってしまふ。あわら市は石川県と接している位置関係であるのに、北陸観光促進の潮流から外れてしまふのではな

いか。危機感や焦りは日ごと増した。何か、しなければ。単に「豊かな温泉がある、魚が美味しい、水がいいから日本酒も美味しい」とPRするだけでは個性的なコンテンツにはならない。女将さんたちは知恵を絞り、まずは「女将全員が利き酒師の資格を取った」。その後、県からの助言も受け、「女将の会全員で酒造りを

軒の宿で飲むか、その売店で購入するか、それしか方法はない。この銘柄を味わうのを主たる目的として「あわら温泉に来る(行く)」となるならば、願ったり叶ったりではないか。

宿での夕食時、「女将」の辛口・甘口、両方を料理の供(友)とした。この酒には、物語がある。何かを実際に食べる前からそれが気高き「酒肴」となるから、後は万事が快き酔夢行。ピンチをチャンスに変えたユニークな戦略に「天晴れ！」だ。

美酒に酔いしれ、趣向を凝らした福井県の幸の数々をいただいた。これはこれで、トータルして「膳」という括りにすれば、今回のテーマ「ZEN」とリンクするのだが、最後にもう一度、「禅」に戻ろう。正確には「禅」の「膳」。

福井市の「大安禅寺」に向かった。本来であればこの寺では、「大安新命和尚(高橋玄峰)の笑いに満ちた法話を聴くのが一番のポイント」と地元の方に勧められていたが、その日、和尚は不在であった。

前々から予約していた三の膳までの、酒なし、肉なし、魚なしの、精進料理で締める。野菜や、キノコ、豆腐・油揚げ・湯葉など大豆から作



する」方向で話は一気に加速した。

それを実現に向けて後押しした要因には、「灌漑用水のパイプライン化が進んで、あわら市でも良質の酒造好適米「山田錦」の栽培ができるようになったこと」「お隣りの坂井市で創業260余年の歴史を持つ『久保田酒造』の協力が得られたこと」があった。

ただし当の醸造元「久保田酒造」の主からは「こつちに丸投げするだけでは何の価値もない。酒米の田植えから、刈り取り、ここへ来ての仕込み作業の補助や、味わいのイメージ、商標名の決定などにもご自身たちが関わるようになさい」とピシヤリと言われた。

女将さんたちは本腰を入れた。田植えから、刈り取り……、慣れないながらも一連の作業に携わった。そして3年前、福井県産山田錦100%を使い、精米歩合55%の純米吟醸酒「女将」は形となった。ラベルの文字は、永平寺の典座(食事作りの責任者)である三好良久老師が揮毫した。

ちなみにこのお酒は「久保田酒造」に行っても買えない。通信販売もしていない。あわら市内の酒屋さんにも置いていない。あわら温泉13

られたもの。一品一品、丁寧に繊細に料理されていることが伝わってくる。朱塗りの椀に慎ましくやかに盛りだされた、食の曼陀羅、小宇宙。福井県は住民の幸福度が高い県」といわれる。そこには当然、海の幸、山の幸も重きをなす。しかし実感としては、水の幸や、人の幸も加えたい。「ZEN」のくに、ここに幸あり、福井県。



01.「グランディア芳泉」の女将さん。着物姿も凛として。02.グリーンが辛口、フロスト瓶が甘口。純米吟醸酒「女将」。ラベルの文字にも注目。03.「グランディア芳泉」内の「別邸 個止吹気亭(ことぶきてい)」。16室すべて温泉露天風呂付スイート。04.福井市「大安禅寺」の精進料理。現在は市内の仕出し店「阿吽(あうん)」が手掛ける。通常は「10名様以上で5日前までに要予約」とのこと。05.ススキの葉でこしらえたバック。



名店プロデュース

JAL国内線 ファーストクラス機内食のおもてなし

福井

2018年11月

JALは訪日外国人需要や国内の観光需要を日本各地へ呼び込み、地域と一緒に、「地域の元気」をつくりたいという取り組み「JAL 新・JAPAN PROJECT」を展開しています。国内線ファーストクラス機内食(夕食\*)では日本各地の名店プロデュースによる、その地域ならではのスペシャルメニューをご提供しています。11月は福井県の「グランディア芳泉 別邸 個止吹気亭」にプロデュースしていただきました。また、お米や茶菓も福井県の名産品をご用意しております。

\*夕食帯:17時~最終便(東京[羽田]-沖縄[那覇]線は18時以降到着便)

精進料理がルーツの「福井の幸せ郷土料理」

羽田発便 1~10日	羽田着便 21~30日	羽田発便 11~20日	羽田着便 1~10日	羽田発便 21~30日	羽田着便 11~20日
<p>小鉢 沢庵と厚揚げ煮 紅葉鮎 柚子</p> <p>小鉢 車麩の福井地辛子和え 蟹 胡瓜</p> <p>主菜 ふくいサーモン若狹焼き 鳥賊雲丹和え 若狹牛コロッケ 富津金時レモン煮 紅ずいき はじかみ</p> <p>ご飯 俵御飯 福井県産 いちほまれ</p> <p>味噌汁 焼きばら海苔の味噌汁</p> <p>茶菓 芳泉の華</p>	<p>小鉢 九頭竜まいたけと打ち豆の焼き漬し 茄子揚げ煮 飾り人参</p> <p>小鉢 永平寺ごまどうぶろ菊花揚げ 蟹</p> <p>主菜 若狹牛 グランディア芳泉オリジナルたれ掛け フリルレタス 越前もずく 稚紗玉子焼き 越のルビーのグラタン 鯖へしこ 赤パプリカ</p> <p>ご飯 俵御飯 福井県産 いちほまれ</p> <p>味噌汁 焼きばら海苔の味噌汁</p> <p>茶菓 芳泉の華</p>	<p>小鉢 越前小松菜としめじのお浸し 薄揚げ</p> <p>小鉢 福井県産せいご蟹真丈菊花揚げ 万能葱</p> <p>主菜 鮭柚庵焼き 越前柿紅白なます 蟹のせ 福井県産甘海老揚げ 焼き厚揚げ味噌焼き 出汁巻玉子焼き 名田庄漬(しば漬)</p> <p>ご飯 俵御飯 福井県産 いちほまれ</p> <p>味噌汁 焼きばら海苔の味噌汁</p> <p>茶菓 芳泉の華</p>	<p>小鉢 越前小松菜としめじのお浸し 薄揚げ</p> <p>小鉢 福井県産せいご蟹真丈菊花揚げ 万能葱</p> <p>主菜 鮭柚庵焼き 越前柿紅白なます 蟹のせ 福井県産甘海老揚げ 焼き厚揚げ味噌焼き 出汁巻玉子焼き 名田庄漬(しば漬)</p> <p>ご飯 俵御飯 福井県産 いちほまれ</p> <p>味噌汁 焼きばら海苔の味噌汁</p> <p>茶菓 芳泉の華</p>	<p>小鉢 越前小松菜としめじのお浸し 薄揚げ</p> <p>小鉢 福井県産せいご蟹真丈菊花揚げ 万能葱</p> <p>主菜 鮭柚庵焼き 越前柿紅白なます 蟹のせ 福井県産甘海老揚げ 焼き厚揚げ味噌焼き 出汁巻玉子焼き 名田庄漬(しば漬)</p> <p>ご飯 俵御飯 福井県産 いちほまれ</p> <p>味噌汁 焼きばら海苔の味噌汁</p> <p>茶菓 芳泉の華</p>	<p>小鉢 越前小松菜としめじのお浸し 薄揚げ</p> <p>小鉢 福井県産せいご蟹真丈菊花揚げ 万能葱</p> <p>主菜 鮭柚庵焼き 越前柿紅白なます 蟹のせ 福井県産甘海老揚げ 焼き厚揚げ味噌焼き 出汁巻玉子焼き 名田庄漬(しば漬)</p> <p>ご飯 俵御飯 福井県産 いちほまれ</p> <p>味噌汁 焼きばら海苔の味噌汁</p> <p>茶菓 芳泉の華</p>



北陸・福井あわら温泉  
グランディア  
GRANDIA HOUSEN  
**芳泉**  
グランディア芳泉  
別邸 個止吹気亭  
〒910-4193 福井県あわら市舟津43-26  
TEL: 0776-77-2555

昭和38年創業のあわら温泉内に位置する温泉旅館。7,000坪の敷地内にある広大な日本庭園に囲まれた別邸「個止吹気亭」や離れ「ゆとろぎ亭」など趣の異なる33の露天風呂付客室を有する。平成29年7月には大浴場「天上のSPA」がリニューアル・オープン。金沢からはもちろん、大阪、名古屋、東京など都市部からのアクセスも良く、観光拠点としても最適です。

**お米**

いちほまれ (福井県)

「いちほまれ」は、コシヒカリのふるさと福井県が持つ技術の粋を尽くし、およそ6年の歳月をかけて開発した次世代を担う全く新しいお米です。昨年の試験販売を経て今年の秋、ついにデビューしました。食卓を華やかに彩るキラキラ輝く白さ。嚼むほどに口の中に広がるやさしい甘さ。しっとり、ふっくらとした食感。さらに、のどごしの余韻が料理の美味しさを一層引き立てます。ぜひ、お召し上がりください。

**日本酒**

羽根屋 純米大吟醸 露の香(富山県/富美菊酒造)

1916年創業。銘柄の「羽根屋」は蔵に古くから残る屋号であり、「軽やかに柔らかく、優しい、賢はためかせ飛翔するが如く、呑む人の心を躍らせる酒であらう」という願いが込められています。和三盆のような上品かつほのかな甘みと優雅な吟醸香をお楽しみ頂けます。

**お菓子**

芳泉の華

旅館のお部屋の茶菓子としても提供されている、グランディア芳泉オリジナルの茶菓です。しっとりとした煎餅生地に小豆のあんど柔らかい餅が挟んであり絶妙なハーモニーをお楽しみ頂けます。

昼食でも福井のお菓子をご堪能いただけます

【羽田発便】 富津バイ 村中甘齋堂 (福井県)

【羽田着便】 羽二重餅 村中甘齋堂 (福井県)

JAL 新・JAPAN PROJECTの詳細はこちら <https://www.jal.co.jp/japan/chiiki/>

JALはこれからも航空輸送事業を通じて観光需要の創出、地域活性化に継続的に取り組むことにより、社会のお役に立てるよう努めてまいります。

Information about Fukui

現存する最古の天守閣  
**丸岡城**  
別名、霞ヶ城。安土桃山時代の建造と推定される天守閣を有する。春は、桜の名所としても知られる。



☎ 0776-66-0303 (霞ヶ城公園事務所) ♣ 坂井市丸岡町霞町1-59  
🕒 8:30~17:00

国指定重要文化財の旧家  
**千古の家**  
源氏の流れを汲み、およそ700年前にこの地に住み着いたといわれる坪川家。建築学的にも貴重な民家。



☎ 0776-67-2111 (坪川家住宅保存会) ♣ 坂井市丸岡町上竹田30-11 🕒 9:00~17:00 🚰 水(冬期は積雪のため休館にする場合があります)

江戸時代中期の創業  
**久保田酒造**  
丸岡藩御用達の酒蔵として始まり、今日まで数々の銘酒を世に送り続けている。代表銘柄は「富久駒」。



☎ 0776-66-0123 ♣ 坂井市丸岡町山久保27-45 🕒 9:00~16:30 (見学は予約にて随時受付) 📅 12月30日~1月3日

福井県の名湯に、名宿あり  
**グランディア芳泉**  
全室露天風呂付スイートの「別邸 個止吹気亭」をはじめ、計115室を擁する。内庭の広さは約2,000坪。



☎ 0776-77-2555 ♣ あわら市舟津43-26

“水どころ・大野”の名物そば  
そば処 **梅林**  
県産のそば粉、大根おろしをたっぷり入れたツユ。越前おろしそばは、遠来のそば通も絶賛の味わい。



☎ 0779-66-3098 ♣ 大野市月美町2-6 🕒 11:00~21:00 🔥 火



**福井県へのアクセス**  
東京(羽田)、沖縄(那覇)空港から小松空港へ、JALグループ便が毎日運航。小松空港からはリムジンバス、電車、レンタカーなどで福井県へ。

福井が動いたその時、歴史が動いた。

元号が明治に改められて、今年で150年。日本の歴史が大きく動いた幕末から明治期。松平春嶽公や橋本左内、山利公正をはじめ、梅田雲浜や内山良休など県内各地の先人が、新しい国づくりに情熱をかけました。「幕末明治福井150年博」では、県内35の文化施設で時代の息吹を感じられる企画展を順次実施。福井の先人にまつわる本物の書状など貴重な史料を展示しています。ぜひこの機会に、福井県ならではの食や自然、歴史的なスポットを巡り、福井から始まった「ニッポンの夜明け」を体感されてみませんか。展示やイベントの詳細は下記のウェブサイトよりご確認ください。



幕末明治福井150年博  
📍 <https://fukui150.jp/>

JALグループが取り組む『JAL 新・JAPAN PROJECT』に関しては、右記のウェブサイトもご覧ください。📍 [japan.jal.co.jp](http://japan.jal.co.jp)

