TOPICS

若狭路女将の会 梅収穫体験

嶺南の旅館やホテルの女将さんで構成する「若狭路女将の会わかさ会」 が梅ヶ原にて梅の収穫体験を行いました。

若狭町特産の梅をPRしようと平成27年から毎年行い、今年で6回目と なりました。平成28年には、収穫した梅で梅酒「紅姫」を町・エコファーム みかたと共同開発し販売しました。また、平成30年には、その紅姫を使用 した年縞ブッセや、今年3月には福井梅のピューレを練り込んだお香「香け 橋」も発売しています。

この日は同会の5人が参加 し、約50kgを収穫しました。 「今年はいつも以上に実が鈴 なりになっており、たくさん獲 れました」「紅姫の改良にも挑 戦し、お客様をおもてなしして いきたい」と意気込んでおら れました。





6/15 福井梅皇室献上 選果式

昭和53年より続いている皇室への福井梅 献上のため、梅加工体験施設にて玉井副町 長らが梅干しに適した品種「紅峡」の最高品 質である3Lサイズの秀を念入りに選果しま した。

この梅は、17日に三笠宮家と秋篠宮家、 そして常陸宮家に届けられました。

JAの関係者は「今年は花が半月ほど早く 咲いて心配しましたが、その後の天候も良く 実も大きく、たくさんの収穫も見込め豊作に なりそうです。梅干しなどにして美味しく食 べていただけると嬉しいです」と語りました。



6/16 梅もぎ体験

三方小学校

地元特産の梅を知ってもらおうと、三方小6年生21人が河原猪一郎さん (向笠) の梅園にて梅もぎ体験をさせてもらいました。この日が初めての梅もぎという児童が大半でしたが、鈴なりに実っている梅に歓声を上げながら、一生懸命もいでいました。収穫した梅の一部は、19日に梅干し作り体験に使われます。





6/19 梅干し作り体験

梅もぎに続いて、この日も6年生が、梅農家の三宅里美さん(田名)と青 池明美さん(井崎)の指導のもと、16日に収穫した「紅映梅」の梅干し作り塩漬けの工程を体験しました。

カビが生えないように焼酎で実を洗い、ヘタを取った後、塩と混ぜ合わせ樽に入れるまでの作業をしました。この後は土用干し (天日干し) やシソ漬けなどの作業を経て、完成した梅干しを8月頃給食で食べる予定です。

三宅さんは「梅産地としては日本海側で一番の収穫量である若狭町です、少しでも知ってもらえたら嬉しいです」と話されていました。





6/18 梅もぎ体験



町特産の梅に関心を深め、地域の人と交流し働くことの喜びや苦労などを知るため、梅の里小学校は毎年4、5年生が梅もぎ体験をしています。

この日16名の児童が3班に分かれて梅もぎをしました。武長伸征さんが管理する梅園では、6人が実を傷つけないよう丁寧にもぎ収穫しまし

た。ほとんどの児童が梅 農家とあって、梅もぎ用 のエプロンも持参して慣 れた手つきで次々もいで いきました。

みんなで収穫した約90kgの梅は、今後梅干しや梅ジュース、梅シロップ作りに使う予定です。



梅の里小学校





6/1 ウナギの放流

鳥浜漁業協同組合は5月20日、29日につづき、ニホンウナギの稚魚を資源保護のため、三方湖に放流しました。合計300kg約21,600匹にもなるそうです。

この日は地元の中央保育所の園児33人も加わり「大きくなってね!」と声をかけながら大はしゃぎで放流を手伝いました。稚

魚は袋の中から組合 員お手製の大きなり、 湖の中を元気よく泳 ぎ回っていました。放 流したウナギは、5年 後には約50cmまで 成長し食べごろにな るそうです。





6/2 岩屋梨の小袋かけ

みそみ小学校3年生18人が、学校近くの農園で二十世紀梨を病気やキズから守る小袋かけの作業を行いました。児童はこの農園の所有者である吉田清隆さん(岩屋)の指導を受けながら、約3cmに育った青い実に小袋を丁寧にかぶせていきました。



前日から学校での授業が再開し、久しぶりに顔を合わせた同級生と楽しそうに「大きくなるのが楽しみ!」などとしゃべりながら作業に精を出していました。

実が大きくなった6月23日 にもう一度大袋かけをし、9 月初旬の収穫を楽しみにして います。

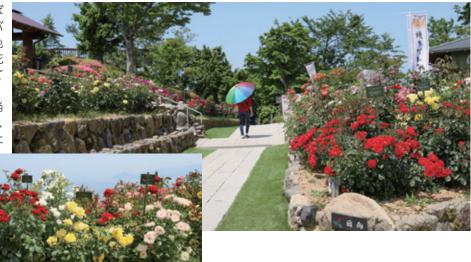
6/9 レインボーライン ローズフェア

4月にリニューアル工事を終えたばかりのレインボーライン山頂公園のバラが満開を迎えていました。赤や黄色など色とりどりの110種600株の花が咲き、一帯が甘い香りで包まれていました。

株式会社レインボーラインの担当 者の方によると「例年より遅く開花し、 新型コロナウイルス感染拡大時期と

ずれたため、休園期間と重ならず多くの人に見ていただけてホッとしています」と胸をなでおろしておられました。

〈写真:四方由紀子〉



TOPICS

6/16 ヒシ刈り取り

三方湖のヒシは、平成20年夏に突然増え、湖面の約 60%を覆いつくしました。それ以降毎年、春から夏にか けて三方湖面に繁茂しています。これにより、湖内の貧 酸素による魚類等への悪影響や腐ったヒシによる悪臭、 漁船の航行阻害などの被害を発生させています。平成 30年から、三方五湖自然再生協議会のメンバーの NPO法人世界に誇るラムサール湿地三方五湖を育む 会が、福井県から委託を受け、鳥浜漁業協同組合とと もにワイヤーを使った刈り取り作業を行なっています。 今年度も6月15日からヒシの刈り取りが始まり、この日 は刈り取り船5隻と回収船1隻の計6隻で三方湖岸沿い で作業しました。



6/21 日食観察会 + 音楽イベント (in縄文ロマンパーク)

一般社団法人 Switch Switch が3月に予定していた「FUKUI梅博」を、形を変えたイベントとして開催しました。少しでも地域 の活力につながれば、また少しでもこの美しい若狭町でみずみずしく育った福井梅と、それを育む農家の存在を知っていただけたら との思いで、このイベントを開催されたそうです。梅の収穫が最盛期となり活気付く若狭町は、青梅を求めて訪れる方の姿も見かけ るようになってきました。この日は夏至で、また夕方部分日食が見られるということで、年縞博物館の解説員の説明のあと、観察用





のシートを通して少しずつ欠 けていく日食を観察しました。 訪れた人たちは興味津々な様 子でシートをのぞき込んでい ました。その後、ジャズシン ガーのakikoさんと松本圭司 さんのピアノの演奏でジャズ コンサートも行われ、思い出 に残る夏至のひとときとなり ました。〈写真:四方由紀子〉

を全で安心な上下水道に向けて(Vol.2)

三方地域の水道事業について

三方地域では、地域の特性を生かしながら、11地区の簡易水道施設により水道水 を供給しています。水源は、表流水や地下水など各地区の特性に応じて異なりますが、 それぞれ原水を浄水場等にて処理した上で、配水池から各家庭に給水しています。

各地区の施設は老朽化しているものも多く、今後、計画的に施設の更新をしていく 必要があります。また、水道水の安定的な供給や効率的な施設管理を目指して、上中 地域の水道事業と経営統合するとともに、小規模な簡易水道を中心に配水エリアの統 廃合も計画しています。

今後20年間における三方、上中地域合わせた町全体の水道事業の投資額は90億 円以上になる見込みです。

◆三方地域の簡易水道 () ···集落管理の簡易水道

三十三簡水、(倉見簡水)、三方簡水、(向笠簡水)、田井簡水、 世久見簡水、食見簡水、海越簡水、小川簡水、神子簡水、常神簡水



松尾山浄水場 (三方簡水)



田井浄水場 (田井簡水)

19

新型コロナウイルス感染症の影響により 業況が悪化している飲食・宿泊業の業績回復を目的に、

下記のとおり、食事券の販売と宿泊キャンペーン事業を実施します!





若狭町飲食店応援 お食事券 を販売します

- ~食べて飲んで飲食店を応援しよう!~
- 食事券概要 (1冊あたり)500円券10枚綴り (5,000円分) を3.000円で販売【プレミアム率66.6%】
- ② 使用可能店舗 町内の飲食可能店舗 (登録店舗*)
- **3** 販売方法、販売時期
 - 先行販売(町民向け)
 7/23 (木・祝) ~ 8/12 (水) 9:00 ~ 17:00
 ※土・日及び8/10 (月・祝) は除く
 ※販売数: 10,000冊 販売上限: 世帯あたり5冊
 - 2次販売(町民、町内勤務者向け)
 8/24(月)~1/29(金)9:00~17:00
 ※土・日・祝日は除く
 ※販売数:5,000冊 販売上限:一人あたり5冊
- 4 購入できる方

R2.4.1現在で18歳以上の若狭町民および 若狭町内勤務者

● 使用期間7/23(木・祝) ~ 1/31(日)

⑥ 販売場所 わかさ東商工会本所・上中支所

※詳細は、7/18(土)の新聞折込チラシをご覧下さい



① 対象者

町内外問わず小学生以上で、若狭三方五湖 観光協会を通して町内宿泊施設の宿泊予約 (11,000円以上で宿泊) をされた方。

2 特典内容

町内宿泊施設宿泊料7,000円引き、 レインボーライン山頂公園入園料無料など 7つの特典。

③ 受付開始日

8/17 (月) ※先着順 (発行予定枚数3,000枚)

4 対象宿泊期間

9/1 (火) 宿泊~ 12/27 (日) 宿泊

予約・お問い合わせ

(一社) 若狭三方五湖観光協会 ☎0770-45-0113

20//0-45-0113

※新型コロナの影響で内容・ 使用期間が変更になる 可能性があります





【お問合せ先】 若狭町観光未来創造課 ☎0770-45-9111