

秘密にしたい、
景色を探して。

若狭 みはま

TAKE
FREE

Issue.

01

2025

feature
area

日向

ひるが



秘密にしたい、景色を探して。



秘密にしたい、景色を探して。

WAKASA MIHAMA
STORY BOOK Issue.01

- HIRUGA story #01
04 日向湖畔で見つけた漁師町の日常
- HIRUGA story #02
08 大漁に沸く！日向漁港寒ブリ狂想曲
- 10 徹底解剖 大敷網
- 14 美浜の祭
- 16 通な店 美食美浜

美浜町

福井県の西側に位置し、日本海若狭湾に面した福井県美浜町。8800人ほどが住むこのまちは、豊かな恵みをもたらす海や山、そして五色にかがやく湖とともに生きています。ラムサール条約湿地に登録された五色の神秘的な「三方五湖」や、真っ白い砂浜が続く「水晶浜」。さらに、海の幸や山の幸、全国各地にファンを持つ銘酒など、美浜ならではの魅力が詰まった風土は、多くの人を惹きつけています。

日向湖エリア

ひらがこ
三方五湖のひとつ、日向湖は、5つの湖の中でも若狭湾と直接つながり、もっとも塩分濃度が高い湖として知られています。

民宿や漁師の家屋が建ち並ぶ漁村で、日々海の豊かさ、厳しさと向き合っている日向の人たち。豊かな海の幸とともに、人情味あふれる漁師たちの生きざまにもふれることができます。



美浜の隠れた
物語を探して。

『秘密にしたい、景色を探して。』は、
美浜町の日々の暮らしや文化、
歴史、風景を訪ね歩き、

観光ガイドブックには載っていない

町の営みを探す旅の記録です。

今回訪れたのは、三方五湖の一つ、日向湖エリア。

おだやかな湖面を金色に染め上げる朝の風景

大漁の寒ブリで沸き、海の男たちが奔走する日向漁港

日向の風土が生んだへしこやダイナミックな大敷網など

日向に息づく物語を紡いでいきます。

変わるものと変わらないものが交差するこの町で、

秘密にしたい景色を探しに行きませんか？



日向湖畔で見つけた 漁師町の日常

湖畔沿いを暮らすようにめぐる、
景色や魚、食を楽しむ旅のはじまり。

静寂から目覚める 日向湖の朝

朝5時。JR美浜駅から車を走らせ、我々取材班は朝の日向湖を訪れた。空気は澄みきり、肌を刺すような冷たさが心地よい。湖を囲むように位置する日向の集落。夜明けとともに少しずつ湖が姿を現し、カモメや海鳥もやってきた。

湖沿いを歩くと、軒先には漁の網やタコつぼが無造作に置かれ、いかにも漁師町という雰囲気。ところが、一本道を外れると、細い路地の先には板壁に守られた家々や商店が並び、湖沿いとは違った趣を見せる。観光ガイドには載らない、そんな景色が広がっていた。



(左から) 刻一刻と姿を変える湖／ほんのり潮の香りが漂う／湖畔で目にするタコつぼ

県外から釣り人が通い 湖でタイを釣る

湖をぐるりと回るように車を走らせる。

「湖で海釣りができるんですよ」町の人に教えてもらい、やっていたのは「フィッシングランド日向」。栈橋型の海上釣り堀で、マダイやブリ、ヒラマサ、シマアジ、

インダイなどが放流されている。釣り竿やエサのレンタルもあり、初心者でも気軽に楽しめる。釣り客たちは朝6時半までに集まり、くじ引きで釣り場を決める。釣り人によってはお気に入りのポイントがあるそうだ。7時の合図とともに、一斉に仕掛けを投げる。水面が静かに揺れて竿が大きくしなると、歓声があがり、湖の静けさが一瞬だけ破られる。

話を聞けば、釣り客の多くは岐阜や滋賀などの県外から来ているという。中には毎週末訪れる人もいるそうだ。ここでは釣果の買取制度はなく、入園料さえ払えば釣り放題。3時間で15匹のタイを釣り上げた人もいた。釣った魚はその場で締めてもらえ、新鮮なまま持ち帰ることができる。湖でありながら、まるで海のような豊かさを感じさせる場所だ。

海の恵みを 余すことなくいただく



おなかを空かせていただきたい

その日の夜、私たち取材班は日向の民宿「またべえ」でテーブルいっばいに並んだ料理の数々に圧倒されていた。美浜町には30以上の民宿があり、多くは地元漁師が営んでいる。その日に水揚げされた新鮮な魚を使い、刺身、焼き物、煮付け、揚げ物——さまざまな調理法で供される料理は、どれも贅沢の極みだ。女将の良江さんと若女将の節子さんが切り盛りし、市場での魚の仕入れから料理、もてなしまですべて二人で行っている。厨房を覗くと驚くほどの手際の良さ。10品以上ある料理を二人で素早く盛り付けていく光景は神々しくさえ見える。たっぷり食べ、早朝からの取材に向けて身体を休める。穏やかな湖畔の静けさに、我々はすぐに眠りについた。

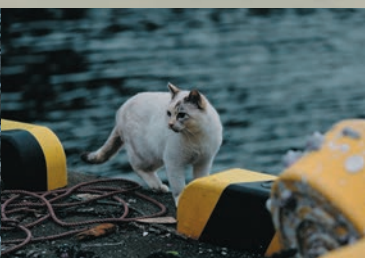
35年以上の歴史を持つ釣り堀

STORY SPOT

フィッシングランド日向
美浜町日向 33-4
☎0770-45-2929

またべえ旅館
美浜町日向 47-51
☎0770-32-0461





大漁に沸く！ 日向漁港寒ブリ狂想曲

かつてない量の水揚げとなった日向漁港。
その活気ある現場を訪れました。

寒ブリ大漁！
冬の海がもたらす恵み

「日向でブリが大漁！」ここ数年、冬になると日向漁港のニュースが新聞をにぎわしている。例年、一日の水揚げ量が3000匹を超えるのはシーズンを通してもめったにないといわれていたが、2024年1月には寒ブリ約1万3000匹、12月にも約8000匹が水揚げされるなど、異例の漁獲量だという。そんな話を聞けば、もうじつとなんてしてられない。冬の海の空気を胸いっぱい吸い込もうと、私たちは日向漁港へと向かった。

美浜の海は、暖流と寒流がぶつかる潮目の海。豊富なプランクトンを求め、さまざまな魚が集まってくる。沖合ウキロには定置網が仕掛けられ、日向の漁師たちは代々の海とともに生きてきた。思いがけない大漁の日もあれば、波が荒れ、何も獲れない日もある。それでも彼らは、海へ出る。

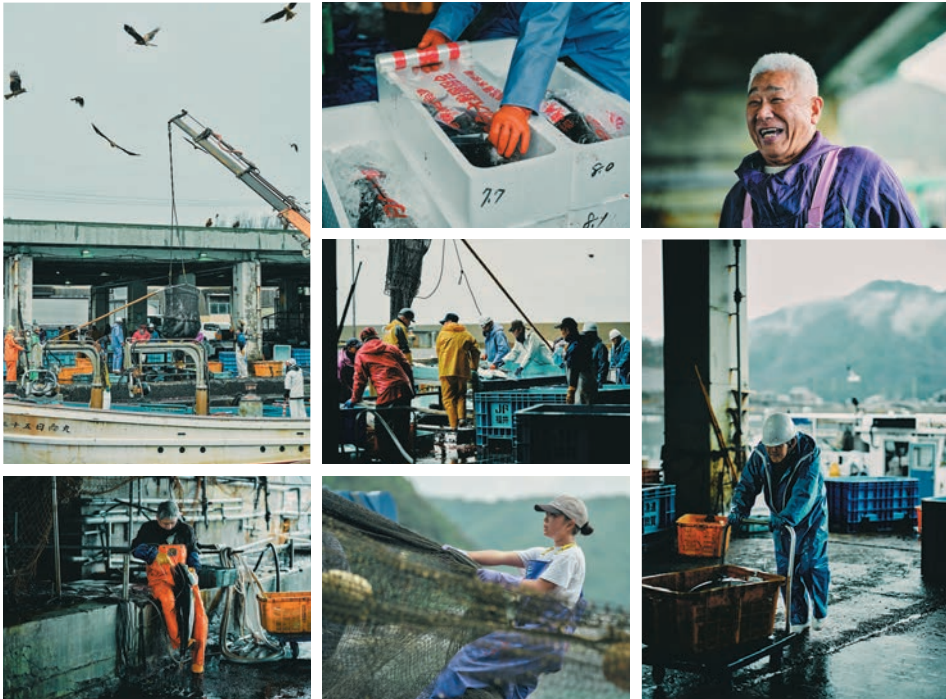
朝7時。漁船が港へ戻ってきた。鳥たちが魚を狙い、船のまわりを舞う。大きなクレーンが網を吊り上げると、ブリが銀色の光を放ちながら溢れ出しそうになり、すぐ



特に厳選されたものだけが「若狭美浜寒ブリ・ひるが響」の名を冠することが許される。獲れたばかりの優れた魚体のブリは、すぐには出荷されない。漁港のいけすで一晩以上泳がせ、ストレスを抜く。そして血抜きと、神経締めを施すことで、鮮度を極限まで保つのだ。手間と時間を惜しまぬからこそ、最高の味が生まれる。

ひと仕事を終えた漁港には、静寂が戻る。だが、それも東の間。また夜が明ければ、漁師たちは海へと出る。季節や天候によって変わる海の姿、揺れ動く漁の運命。それでも、この海とともに生きる漁師たちの営みは、昔も今も変わらない。その確かさが、日向の海の魅力なのだ、私たちは思った。

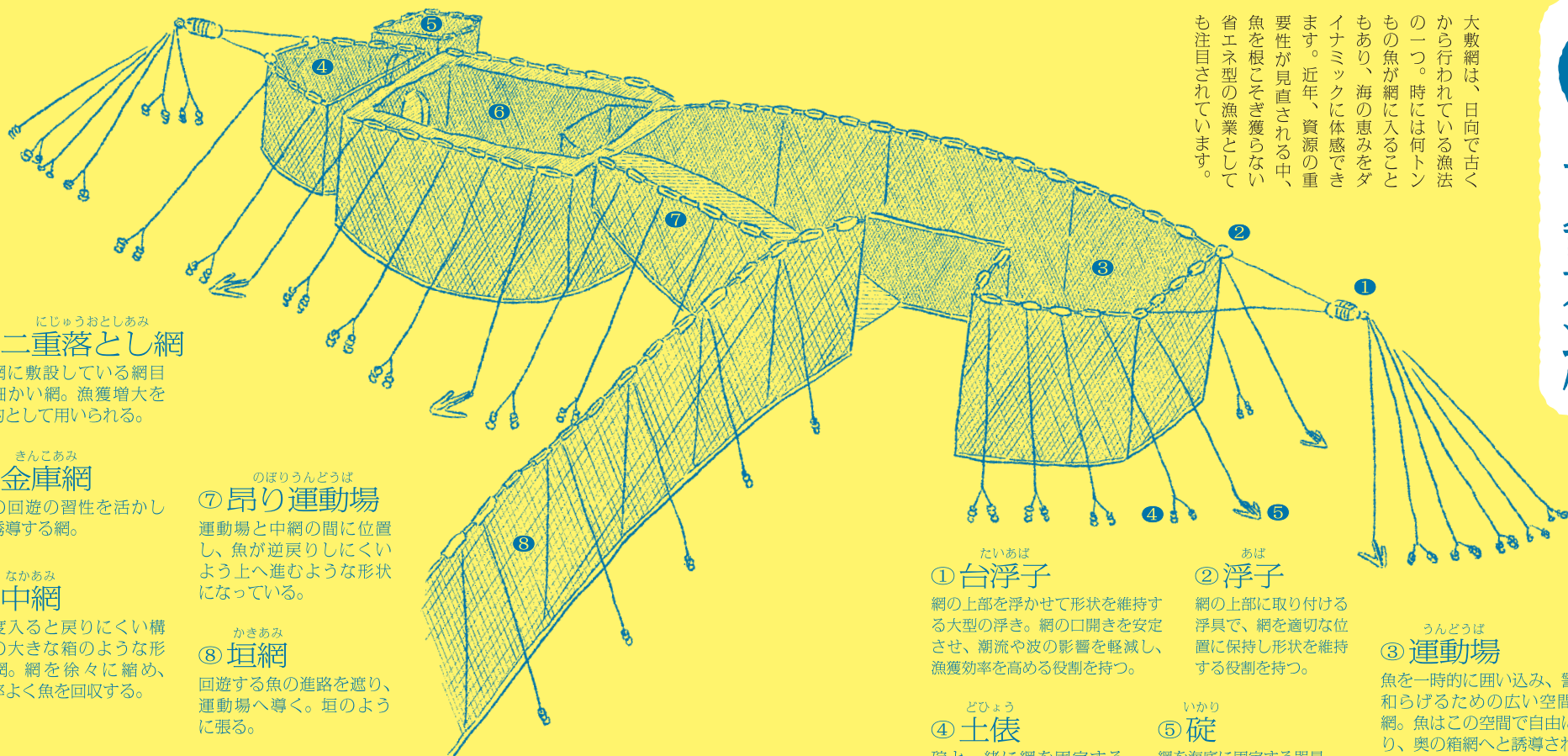
中央写真
様海の様
漁港の海
の強面さ
とちよと
ある日っ
とある日
の漁港の
の様子を
とある日
の漁港の
の様子を



徹底解剖

大敷網

大敷網は、日向で古くから行われている漁法の一つ。時には何トンもの魚が網に入ることもあり、海の恵みをダイナミックに体感できます。近年、資源の重要性が見直される中、魚を根こそぎ獲らない省エネ型の漁業としても注目されています。



たいあば
① 台浮子

網の上部を浮かせて形状を維持する大型の浮き。網の口開きを安定させ、潮流や波の影響を軽減し、漁獲効率を高める役割を持つ。

あば
② 浮子

網の上部に取り付ける浮具で、網を適切な位置に保持し形状を維持する役割を持つ。

うらどらば
③ 運動場

魚を一時的に囲い込み、警戒心を和らげるための広い空間を作る網。魚はこの空間で自由に泳ぎ回り、奥の箱網へと誘導される。

どひょう
④ 土俵

堤と一緒に網を固定するための重り。

いかり
⑤ 碇

網を海底に固定する器具。

にじゅうおとしあみ
④ 二重落とし網

中網に敷設している網目の細かい網。漁獲増大を目的として用いられる。

きんこあみ
⑤ 金庫網

魚の回遊の習性を活かして誘導する網。

なかあみ
⑥ 中網

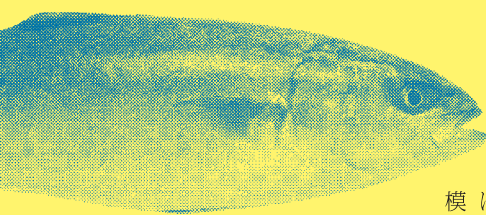
一度入ると戻りにくい構造の大きな箱のような形の網。網を徐々に縮め、効率よく魚を回収する。

のぼりうらどらば
⑦ 昂り運動場

運動場と中網の間に位置し、魚が逆戻りにくいよう上へ進むような形状になっている。

かきあみ
⑧ 垣網

回遊する魚の進路を遮り、運動場へ導く。垣のように張る。



Q 大敷網とは？

陸から5〜7キロほど沖合に、魚の通り道に沿って網を設置し、誘導して捕獲する大型定置網の一種です。その規模は長さ1000m、幅100m以上にも及びます。若狭湾一帯は海岸線が変化に富んでおり、海流に乗って回遊する魚が多いため、古くから漁業が盛んで、さまざまな漁法が工夫されてきました。日向では、村の共同体として出資し、船や網を購入して大敷網漁業を営んでいます。漁は20名前後で行われ、ベテラン漁師が若手漁師を育成する役割も担っています。

Q どんな構造をしているの？

大敷網は、大きく二つの部分に分かれています。まず、魚が通る道に沿って「垣網」を設置し、魚の進路をふさぎます。次に、「運動場」へと魚を誘導し、「中網」で囲い込んだ後、最終的に「二重落とし網」と呼ばれる部分に閉じ込めて捕獲します。

Q いつから行われていたの？

この漁法の起源は正確にはわかっていませんが、16世紀初頭にはすでに行われていたことが古文書から推定されています。地区によっては、魚群を運動場へ誘導する垣網の長さが約350mもある大掛かりなものもあり、村を挙げて漁業に取り組んでいたことがうかがえます。

Q どんな魚が獲れるの？

リアス式海岸が広がる美浜町の海では、ブリ、サワラ、甘鯛、カマスをはじめ、マグロや30トン規模のクジラが網に入ることもあります。2017年には、日向漁港で水揚げされたブリの中でも敵しい基準をクリアしたものに与えられるブランド「若狭美浜寒ブリ・ひるが響」が誕生しました。



伝統行事

美浜町全域の
伝統行事をもっと知る



美浜町には、古くから受け継がれてきた祭りが数多くあります。地域ごとに特色があり、全国的にも珍しい奇祭も見られるのが特徴です。日向地区では、漁業と深く結びついた伝統行事が今も大切に受け継がれています。このページでは、地域に根付いた三つの祭りを紹介します。



美浜の祭
日向

期間 元旦 場所 稲荷神社(日向)



板の魚の儀
元日の早朝に執り行われる「板の魚の儀」は、江戸時代から300年以上続く伝統的な神事です。袴姿の子どもが真魚包丁で鯖を三つに切り、「大漁、大漁、大漁」と唱えながら切身を下に落とします。縁起物として参会者に配られるのは「塩熟ぶり」。1年の感謝と無病息災、豊漁を祈願して捧げられた塩ブリを家族で分かち合うと、ご利益があるとされています。また、神事が終わるまでは家庭で刃物を使うことが禁じられています。



期間 9月第1日曜 場所 稲荷神社(日向)



八朔祭り
日向に伝わる豊漁と海上安全を祈願する伝統行事です。初日は準備とお宮さんのお参り、太鼓の奉納が行われ、二日目の午前には恵比須を乗せた舟形の山車を曳きながら、子ども太鼓と成年男子の笛囃子が地区内を巡ります。午後には青年による相撲が行われた後、化粧まわしをつけた赤ちゃんを力士が抱え、子ども相撲(泣き相撲)が執り行われます。この泣き相撲は福井県内では日向だけで行われ、赤ちゃんの土俵入りを連じて健康やかな成長を願います。



期間 1月第3日曜 場所 日向橋(太鼓橋)

水中綱引き
毎年1月第3日曜日に行われる「水中綱引き」は、約400年の歴史を持つ国選択無形民俗文化財です。太さおよそ30cm・長さ40mもの綱を、日向湖と日本海をつなぐ運河に渡し、色とりどりの鉢巻きとさらし姿の若者たちが「太鼓橋」の欄干から水中へ飛び込みます。全身を真っ赤に染めながら力を尽くし、綱が切れるまで競い合う姿は圧巻。1年の海上安全と豊漁を願う、勇壮な祭りです。

水中綱引き

日向へしこ 酢房 日の出屋

へしこはサバなどの青魚を塩と米ぬかで熟成させた保存食。漁に出られない冬場の貴重なタンパク源として若狭地方では昔から各家庭で作られてきました。美浜町では、長年親しまれているへしこをまちの伝統食として後世に伝えるため、「へしこの町」として商標登録。その火つけ役となったのが、元「女将の会」の代表を務めた加藤美樹子さんです。今回は2024年にオープンした日の出屋の「へしこ茶屋」にお邪魔しました。

世代を越えて
受け継がれる、
女将のへしこ



へしこの天むすと
あんかけ粥

加藤さんのへしこと美浜町産ごしひかりを贅沢に使用した天むすとゆずの香りが食欲をそそるあんかけ粥。程よい塩気なので、たくさんへしこを食べられるのが嬉しい。

通な店 美食美浜

まんぷく!



(左から) へしこの管理は毎日欠かさない/たっぷりの糠と秘伝のタレに漬け込む本漬けの様子/1階がへしこ工房



話を聞いた人
加藤美樹子さん

「日の出屋」女将。親世代から受け継がれた味に改良を重ね、約20年へしこ作りに携わる。2024年に日の出屋の舟小屋を改装し、「へしこ茶屋」をオープン

へしこを作り始めた
きっかけを教えてください。

20歳の時に日向の漁師に嫁ぎ、義母のへしこづくりを見て作り方を覚えたんです。2005年に同じ日向で民宿を営む女将仲間4人で「女将の会」を結成し、閑散期の収入源にしようとしてへしこ作りをはじめました。

へしこはどうやって
作るんですか？

へしこは一匹ずつ手作業でサバを開き、内臓とエラを取り出して約2週間樽で塩漬けたあと、今度は米ぬか、秘伝のタレとともに樽に重石をのせて本漬けし、約1年寝かせます。

加藤さんたちが作るへしこは人気だと聞きました。

おかげさまで「女将の会」のへしこは毎年完売するほどでしたが、2022年にメンバーの高齢化で解散することになりました。私もへしこ作りを卒業するつもりでしたが、お客様から「また食べたい」という声をいただき、家族でへしこ作りを再開。へしこの美味しさをより多くの人に知ってもらおうと、2024年にこの「へしこ茶屋」をオープンしました。



へしこ茶屋のへしこは
すごくまるやかですね！

でしょう！塩分を極力減らし、米ぬかに漬ける際に隠し味として塩漬けの際に

でた醬(ひしお)を煮詰めた魚醬や、地元産の日本酒「早瀬浦」の酒かす、自家製の唐辛子などを混ぜてじっくり熟成させるので、味がマイルドなんですよ。

加藤さんにとって
へしこ作りとは？

大事に育てる子どものようなものですね。へしこはその年の気候や環境によって出来が大きく変わります。発酵が進むとポコポコと音が聞こえるんですよ。毎日見回りに行き、樽の様子を見ると、発酵の力で重石が傾いていることも。出来上がるまでの約1年間、手塩にかけてじっくり育てたへしこをぜひ多くの方に召し上がっていただきたいですね。



日向へしこ 酢房 日の出屋

住所 福井県三方郡美浜町日向 41-25
電話 0770-32-0361
営業時間 11:00~14:00
定休日 不定休 ※要事前予約

入り口に着いたら
美樹子ばあばからのお願いを
よく読んでね



秘密にしたい、景色を探して。

日向編

WAKASA MIHAMA

STORY BOOK

Issue.01 2025

2025年3月発行

発行・お問い合わせ先

美浜町観光誘客課

〒919-1141

福井県三方郡美浜町郷市11-8-7

TEL：0770-32-6705

FAX：0770-32-6740

印刷所

有限会社印刷ショップフタバ

企画・デザイン

寺田千夏

編集・執筆

石原藍 (vue.llc)

撮影

荻野勤 (TOMART:PhotoWorks)

WEB



IG



本書の無断複写・複製・転載を禁じます。
掲載情報は2025年1月時点のものです。
定休日・営業時間などは変更となる場合がありますので、事前にご確認ください。

WEB版では、美浜町の伝統行事や各エリアのストーリーを掲載しています。
ぜひこちらもお覧ください。

WEB <https://view-wakasamihama.jp/>
Instagram [view_wakasamihama](https://www.instagram.com/view_wakasamihama)



若狭 みはま