

訪れるたび、好きになる。福井県池田町

いけだごのみ

詳しくは
6ページを
チェック!

vol.17 2020 古きを生かす地域再生号



自分らしく暮らしたい！空き家×リノベ
池田再生物語
醗酵生活のススメ



後援:内閣府 / 経済産業省 / 農林水産省 / 観光庁
(公社)日本観光振興協会

自治体PR部門
最優秀賞受賞

自分らしく 空き家

暮らしたい！ ×リノベ

3事例

新築にはない独特の味わい、ホッとさせる雰囲気。自分たちのペースで少しづつ住みやすく工夫したり、家と共に成長していけるのも楽しい中古物件。そんな住み家を選んだ池田町のご夫婦に、苦勞や楽しさなど、生の声を聞いてみた。



様々な経験を経て、池田町へ 旬の食材で料理を振舞うことも



縁側の履き出し窓から田園や山並みを一望できる

リノベした場所

- ・天井と床を少し
- ・いただきものの薪ストーブは自力で取付！



困りごと

- ・頻繁に小動物が家に入ってくるイタチ、アナグマ、ハクビシン…

暮らしの楽しみ

- ・友人を家に招いて、料理を振舞う
- ・雪でオブジェ作り(最近暖冬でさみしい…)
- ・山野草の収穫

その辺でとれたもので
心豊かな暮らしを。
清水さん家

昭和の趣き残るキッチンが広々としていて、料理好きな貴子さんもお気に入り

現在、龍司さんは自宅でパソコン修理等を、貴子さんは畑仕事や出張カフェ(※2)など、やりたかった事にチャレンジ中だ。カフェのコンセプトである「今この辺でとれるものから生まれるレシピ」を台所で試行錯誤しながら生み出す日々を送っている。

池田町には貴子さんの両親が所有する一軒家があった。長い間空き家になっていた築40年の物件で、床の張り替え、薪ストーブの取り付けなど、改装は全て自分達で行った。そんな中、野菜をくれたり、雪かきを手伝ってくれたり、暖かく迎えてくれた町の人は日々、感謝しているという。

「貴子、ここに、住もう！」
池田町には貴子さんの両親が所有する一軒家があった。長い間空き家になっていた築40年の物件で、床の張り替え、薪ストーブの取り付けなど、改装は全て自分達で行った。そんな中、野菜をくれたり、雪かきを手伝ってくれたり、暖かく迎えてくれた町の人は日々、感謝しているという。

和歌山での畑作りはやりがいがあった。しかし、台風が多い環境に限界も感じていた。2015年1月、貴子さんの里帰りついでに訪れた池田町で、龍司さんは圧倒的な雪景色に心を奪われ、決意する。

自然に基づく暮らしを
求めここに行きつく

※1. 人口減少や高齢化等の進捗が著しい地方に1〜3年間移住し、地域の問題解決や発展のための活動を行う制度。従事する仕事は地方自治体によって様々。
※2. 貴子さんの出張カフェ「cafe ココカラ」は、「いけだマルシェ(※3)」などに来店予定。詳しくはInstagram「cafekokorakara」をチェック。
※3. 春から秋の土日祝日限定で「まちの市場こってりコテいけだ」前に来店するマルシェ。来店情報はホームページ「いけだマルシェ」で確認できる。

いつでも誰でも
ウェルカムな
家にしたい。
笠原さん家



24畳の大広間で開催したヨガ教室



築30年の民家を改装



屋根裏部屋は子供達の秘密基地



家族が集うLDK。2020年5月には5人目の家族が出来る予定だ

広いお座敷でみんなが
楽しめるイベントを

「池田町でやりたいことがたくさんあるんです」目を輝かせながら話してくれた理紗さんは神奈川県出身。大学生の時に行った海外農業研修で、環境を守りながら食べ物を作ることの大切さに気づいたという。「食べ物日々大量に余り、廃棄されていく現実。日本の未来を良くする原点は地方にある」と思い、環境に配慮した農業等の活動が盛んな池田町への移住を決めました。」

当時付き合っていた辰徳さんも一緒に、2015年に池田町へ。町営住宅に約3年住んだ後、今の住居に辿り着いた。その間に家族は4人に増えた。現在住む東俣地区は「程よい距離感で気にかけてくれる人が多く、移住者や子連れにありがたい町」という。

引っ越し後は、ヨガ教室やムベ作りなど、自宅で様々なイベントを開催。昨年には、福井県への移住女子を応援する団体「ZUK(ズック)※4」の代表にもなり、ますます精力的に活動している。

リノベした場所

- ・キッチン
- ・リビング
- ・お風呂
- ・トイレ
- ・寝室
- ・屋根裏

暮らしの楽しみ

- ・広い和室で子供が走り回って発散できる
- ・家でイベントが可能
- ・共同の畑で季節の野菜収穫

困りごと

- ・ムカデや虫などが入ってくる
- ・毎年ハチの巣ができてしまう



※4.「福井に住む県外女子チームzuk」の活動はFacebookやInstagramで公開。

池田に来たのも
この家に出会ったのも
全てが「ご縁」。
高尾さん家



お部屋を暖めてくれる薪ストーブはお湯を沸かしたり料理にも活躍



広々とした玄関ポーチ



玄関入ってすぐの和室は月に一度は宴会場に



毎日の食卓で季節を感じられる

ご縁で受け継いだ民家で
理想の半農暮らし

埼玉県出身の優(ゆたか)さんと、愛知県出身の亜沙美さんが運命の出会いを果たした場所が、まさに池田町だった。24歳の時、緑のふるさと協力隊(※5)として池田町に来た優さん。畑仕事やワークステイの受け入れなど多岐に渡る活動で人脈を広げた。一方その頃、栄養士だった亜沙美さんは、循環型農業に興味を持ち、4泊5日で池田町を訪れた。その時の受け入れ担当が優さんで、培った人脈を活かして面白い人々を次々に紹介。亜沙美さんは瞬く間に池田町に惹かれていった。大学院卒業後、池田町に就職した優さんは、1年後に亜沙美さんを呼び寄せた。さらに2年後、縁あって築40年の家を受け継ぐことになった。軒家に移って嬉しかったことは、気兼ねなく人を呼べること。畑も手に入れ、理想だった「半農暮らし」を実現している。亜沙美さんも仕事の傍ら、定期的に料理教室を開くなど、活躍の場を広げている。

リノベした場所

- ・キッチン
- ・リビング
- ・お風呂
- ・寝室

暮らしの楽しみ

- ・ストーブでことごと煮込み料理
- ・友人を招いて、広い和室でラフな飲み会
- ・畑仕事

困りごと

- ・家が広い分、冬は雪囲い、夏は庭の草むしりが大変!
- ・屋根裏に時々小動物(たぶんネズミ)

※5. 農山村に関心を抱く若者たちが自治体に1年間派遣されるプログラム。

池田に移住を考え始めたアナタに...



移住と空家の総合窓口

いけだ暮LASSEL(いけだくらっせる)

空き家の紹介だけでなく、仕事や生活の相談もできる移住者の相談窓口。 住/池田町福荷 35-4 (池田町役場1階) 営/8:30~17:30 問/0778-44-6888

空き家の活用を町が補助

古民家等再生改修補助事業

町内の空き家の増築・改築・改修を行う場合、工事費の30%(上限あり)を補助してくれる池田町独自の制度。詳細は www.town.ikeda.fukui.jp/ にて。

池田再生物語

子供がいなくなった小学校、人が出て行って久しい空き家、使われなくなった物置小屋。
そんな死にかけていた建物が、地域や持ち主の思いを受け継ぎ、新たな人の新たな目線で再び命を吹き返している。

小学校の体育館

クライミング施設



平成3年に建てられた体育館

2011年に廃校になった池田第三小学校。その体育館が、初心者から上級者まで楽しめるクライミング施設に生まれ変わった。壇上に幅18mのボルダリングウォールを設置。リードウォールは左右の壁が天井で繋がる圧巻の2面構成だ。その他、国際規格と同等のコースを備えるスピードウォールもある。小学生から入れるクライミングクラブもでき、めきめきと上達している池田っ子も増えている。未来のオリンピック選手がここから生まれるかもしれない。



2018 OPEN

池田町立クライミングウォール

池田町営生 23-42 農村 de 合宿キャンプセンター併設
営 / 10:00 ~ 21:00 (受付 ~ 20:00)
休 / 水曜 問 / 0778-44-6181 ※初回登録料1,500円、
利用料1時間500円、登録なしの体験は2時間1,800円

- 高さ14mの天井まで登れる大型ウォールは、初心者向けにオートビレイも備えている。
- 体育館の入り口には、校歌や子供達の絵などが飾られていて、小学校の名残を感じられる。
- 体育館と繋がった校舎は、宿泊室や食堂を備えた合宿施設になっている。



呉服屋

フォトスタジオ



2階改装前。趣きある建具は再利用



- 木の温もり溢れる2階スタジオ。
- パネルやアルバム等の作成もOK。
- 外観は手を加えずそのまま。

りゅうぐう 龍宮写真館

池田町松ヶ谷 14-30-1
営 / 10:00 ~ 16:00
電話またはメールにて事前予約
問 / 090-9447-0697 (小林)
mokumoku.tomo@gmail.com

※1. 衣類や調度品を入れる長方形の木箱で、代表的な嫁入り道具の一つ。



2018 OPEN

昭和の時代、多彩な着物や洋服で町民のお洒落心をくすぐった呉服屋さんが、令和元年、フォトスタジオに変身！2階を真っ白な空間に改装し、鏡台や長持(※1)など譲り受けたレトロな家具は、撮影小物として活用している。カメラマンは当冊子「いけだごのみ」でも活躍している「どもちゃん」。小さな子供からお年寄りまで自然な表情を引き出してくれる。スタジオ外の出張撮影も可能だ。

小学校校舎

シェアオフィス



改装前は廃墟のような佇まい



- 改装後、グッドデザイン賞を受賞。
- 今も二宮金次郎像が建物を見守る。
- 体験料は1,000円～(種類による)。

スタンドグラス工房 あかり(わくら泊内)

池田町野尻 11-3
営 / 水・木曜 13:00 ~ 16:00 (他曜日応相談、不定休あり)
事前電話予約
問 / 090-7588-2335 (漆原)



2018 OPEN



自然豊かな山間にあった池田第一小学校野尻分校。1994年に廃校となり、その後、民族資料館として活用されたが、2年前に大改装し、地域産業等支援施設「わくら泊」に変貌を遂げた。館内には6つのスペースがあり、イベントや子育てサロン、オフィスなど、多種多様な活用がされている。1階一番奥の部屋には、スタンドグラス工房が入居。水・木曜を中心に制作教室も開催している。(要予約)



昔ながらの囲炉裏の間 (現: 共用リビング)

古民家



ゲストハウス

2017
OPEN



1. 旅人が情報交換したり食事したりできる共用リビング。
2. 寝室は男女別の相部屋。畳の間で古き良き日本の歴史を感じられる。
3. 27歳から乗っている愛車は赤の「スズキGSX750E」、通称「赤べこ」。

ライダー&ゲストハウス 赤べこ亭

池田町常安13-8
営/9:00~21:00
問/0778-44-7175
※素泊まり4,000円、
夕食1,300円、朝食900円

オーナー田淵さんは、20歳の時から日本各地をバイクで旅してきたベテランライダー。52歳で脱サラ後、ゲストハウス開業を決意。昔からよく遊びに来ていた池田町で、希望が叶う物件を見つけた。10年空き家だった家は傷みが激しかったが、壁や柱の塗装など、友人達と手作業で行った。完成後はご近所さんにも内覧してもらい、今では野菜などを差し入れてくれる仲に。旅人だけでなく色んな人が繋がる交流点となっている。



蔵を増築して住居として活用されていた

蔵



カフェ

2018
OPEN

1. 蔵と共に受け継いだ掛け時計。毎日ネジを巻き、時間を合わせている。
2. 入って左手には、ゆったりくつろげる畳部屋スペース。
3. 入って右手には、カウンターとテーブルスペース。太い梁と土壁が印象的。
4. 外観の赴きは昔のまま



長尾と珈琲 5
池田町板垣51-13-3
営/土・日曜10:00~18:00
(不定休有Facebookで確認を)
問/0778-67-6723

毎年雪下ろしを頼まれていた東京在住の家主さんから、突然の申し出があったのは、2017年のこと。「長尾さん、あの蔵を使ってくれないか」それから1年後、壊すことも考えていた百年物の蔵が、週末を彩る賑わいスペースに変わった。人が集い、美味しい珈琲に笑顔が溢れる空間を見た家主さんは、感動で涙ぐまれたという。譲り受けたネジ式の掛け時計は今もこの時間を刻んでいる。

町独自の そのゴミ、再生します！ リサイクル活動

菜の花プロジェクト

食用油の廃油を集めて、1万本以上のロウソクを作成。毎年秋に行われる「いいけだエコキャンドル」に活用される。

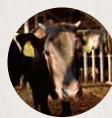


2020年は
9月26日開催予定!
詳細はHP
「いい池田」で発表



食リターン事業

生ゴミ・牛糞・もみ殻を混ぜて良質のたい肥「土魂壤(どこんじょう)」に。液肥や園芸用の土も作られている。



まちの市場
「こってりコテいけだ」にて
購入可能



再生は止まらない！ 個性豊かに再生されていくお店が今年も続々と登場

2020年オープンの施設

ガレージ



田畑を一望できるロケーション

古本屋カフェ

2020
4月下旬
OPEN



本屋のなかった池田町に待望のお店が登場！古本を中心に、小説、旅行記、料理本など店主がお勧めできる本を販売する。カフェ利用も可能。

小豆書房 7
池田町稲荷18-4-1
営/土・日・月・火曜11:30~19:00
(不定休有Facebook@azukishoboで確認を)
問/080-2395-1080

木材加工所



木工所は町内の別の場所に移転

屋内木育広場

2020
4月下旬
OPEN



「森のアスレチック」「組み立ておもちゃホール」「クラフトルーム」など、頭と体を使って遊べる屋内木育広場が誕生！5歳~小学生が対象。

あそびハウス こどもと森 8
池田町藪田4-1-1
営/9:30~16:00 休/火曜
問/0778-67-5190
※小中学生800円、大人・幼児各500円

※新型コロナウイルスの影響でオープン日や営業日などが変更となる場合があります。

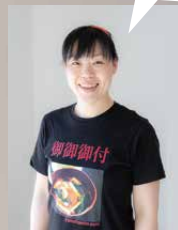
毎日食べて免疫カアツプ!

発酵生活のスヌメ



日本人が昔から食べてきた「発酵食品」が今ふたたび注目をあびている。知ってるようで知らない「発酵」の基本とその効果、現代の食卓にも取り入れやすいレシピを、発酵のプロに教えてもらおう!

おしえてくれた人



金戸明子さん
1902年(明治35年)創業、「湯本味噌」の6代目若女将。「発酵の面白さを多くの人に体感してほしい」と、味噌作りなどの体験イベントも積極的に開催。

「発酵食品」って何ですか?

カビや細菌などの微生物の力で食材を分解して作った食品です。例えば、味噌、醤油、納豆、お漬物など、日本には昔から数多くの発酵食品があります。

カビや細菌って体によいの?

菌には、人間の体に良い影響を与えるものと、悪い影響を与えるものがあります。良い菌は、食材のたんぱく質やでんぷんを分解して、うまみや甘みを増やします。また、食材を消化しやすくして、栄養の吸収を良くしてくれます。さらに、良い菌を腸に届けて腸内環境を整えることは、悪さをする菌の繁殖を抑えたりして免疫力アップにもつながります。

麹(マッコ)って何?

蒸したお米や豆などに「麹菌」というカビを生やしたものです。味噌や醤油、甘酒などを作るときに使われます。

麹菌は日本にしかない菌で、国を代表する「国菌」として日本醸造学会に認定されています。



湯本味噌の米麹は昔ながらの手もみによる「むろぶた麹」

を使ったドリンクレシピ

ヨーグルトの酸味がスッキリとした甘さ。カレーに合いそう!



ラッシー

- 材料**
・無糖ヨーグルト 100g
・水または牛乳 100cc
・甘麹 大さじ2
- 作り方**
① ヨーグルトに甘麹を加えて滑らかになるようかき混ぜる。
② ①に水または牛乳を加えて混ぜ合わせて出来上がり。

池田町産コシヒカリで作った米麹に、お湯を加えてさらに発酵させペースト状にしたものが「甘麹」。原材料は米麹と水のみで、砂糖は一切使っていないのに、しっかりとした甘みを感じられる。そのままジャム感覚で使えるし、水で割れば甘酒にもなるが、今回はひと手間かけたドリンクレシピをご紹介します!

甘麹
300g入 650円
100g入 464円



豆乳と甘麹は好相性♪
コクはあるのに後味さっぱり。

ココ旨だけど甘すぎず、自分で調整できるのが◎



ココアミルク

- 材料**
・牛乳 200cc
・純ココア 大さじ1
・甘麹 大さじ2
- 作り方**
① 純ココアパウダーに甘麹を加えて練り合わせる。
② ①に牛乳を少しずつ加えながらダマにならないように混ぜ合わせて出来上がり。



ソイティー

- 材料**
・豆乳 100cc
・お湯 100cc
・紅茶 適量
・甘麹 大さじ2
・氷 適量
- 作り方**
① 沸騰したお湯に紅茶を入れて3分煮出す。
② ①と豆乳と甘麹を混ぜる。
③ 氷を適量入れて出来上がり。

いけだ TOPIC

1

「いけだごのみ」が、自治体PR部門の最優秀賞を受賞!



後援:内閣府 / 経済産業省 / 農林水産省 / 観光庁 (公社)日本観光振興協会

日本タウン誌・フリーペーパー大賞 2019 協賛企業

【特別協賛】シヤチハタ株式会社
【協賛企業】総合商研株式会社
株式会社沖データ
株式会社ウイング
【協力】JIMC

一般社団法人 日本地域情報振興協会
NCA Nippon Community Contents Association

タウン誌アリア大賞

検索



全国各地のタウン誌やフリーペーパーを様々な観点で審査して評価の高い媒体を表彰する「日本タウン誌・フリーペーパー大賞2019」。当誌「いけだごのみ」が昨年11月末に「自治体PR部門」の「最優秀賞」を受賞しました! 審査員からは「温かみあるデザインやリアリティ溢れる写真で表現している点」が高く評価され、「池田町をぜひ訪れてみたい」というコメントをいただきました。受賞号を含むバックナンバーは「いけだごのみ」ホームページで閲覧いただけます。

他にもいろいろ!

Made in いけだの 発酵食品



やまびこ塩麴 518円
肉・魚・野菜などあらゆる食材をワンランクアップしてくれる塩麴。自立するファスナー付きパックはお料理好きに好評だ。



やまびこ舞麴 594円
福井県産大豆と池田町産コシヒカリを使って木桶で長期熟成させた無添加味噌。トマト煮込みなどトマト料理との相性も◎。



豆乳ヨーグルト 100円
池田町産の有機大豆を植物性乳酸菌で発酵。大豆の香りと強めの酸味がクセになる!キナコをかけるのもおすすめ。



納豆大粒 189円
納豆ひきわり 210円
粒が大きく、大豆本来の旨みを感じられる大粒納豆。ねっとりとした食感が味わえるひきわりとあわせて食べ比べてみて!



かわずりの粕漬 298円
6種野菜のたまり漬 248円
しばづけ 248円
化学調味料や保存料は一切使用せず、手作りの伝統製法で漬け込み、時間をかけて発酵させた昔ながらのお漬物。

にんにく味噌 458円
生姜味噌 378円
えごま味噌 500円
町産大豆と自家製麴で仕込んだお味噌に野菜等をあわせた調味味噌。季節限定物もあるので、こまめにチェックを!



ココで買えます



まちの市場こってコテいけだ⁹
池田町稲荷 36-25-1
営/9:00~19:00 休/火曜
問/0778-44-8050



こっぽい屋 (ショッピングシティベル1F)
福井市花堂南 2-16-1
営/10:00~20:00 休/ベルの定休日に準ずる
問/0776-35-0051 ※取り扱いのない商品もあります

いけだ TOPIC

2

リニューアルした「かずら橋」でフォトコンテスト開催

冠荘ペア宿泊券など豪華受賞商品もあり! 詳しくはコチラ!



かずら橋¹⁰
池田町土合血尾 14-7-1
営/4~11月9:00~17:00
※通行料大人 300円

応募方法

- ①スマートフォンアプリInstagramをダウンロード
- ②かずら橋公式アカウント@kazurabridgeをフォロー
- ③福井県池田町のかずら橋の写真を撮り、自身のInstagramに以下2つのハッシュタグをつけて投稿
#かずら橋フォトコンテスト と、応募テーマ
#私のかずら橋 または #恋結ぶかずら橋

応募期間

2020年4月1日~11月30日
※応募期間を3回に分けて選考。
(4~6月、7~9月、10~11月)

募集テーマ

- 「私のかずら橋」
かずら橋が写っているもの
- 「恋結ぶかずら橋」
かずら橋や周辺(水車小屋や遊歩道)で撮ったカップル写真

2020年春、池田町の「かずら橋」がツルの巻き直し工事を終えて、より美しくなりました!リニューアルを記念して、フォトコンテストを開催されます。受賞者には豪華賞品もあるので、ぜひ参加してみてください!

食べれば食べるほど
体によいの?

何でも食べ過ぎはよくないです。食品によっては、カリウムや塩分を採り過ぎになってしまうます。一度にたくさん食べるのではなく、毎日いろんな種類の発酵食品を、少しずつ継続して摂ることが整腸作用にも役立ちます。

池田で作られている
発酵食は?

冬の間、雪に閉ざされる環境だった池田町では昔から家庭や地域で保存食作りが行われてきました。今も、多くの家庭で味噌やおこもじ(お漬物)などを手作りにしています。昔と比べて和食離れが進んでいます。が、発酵食のプロとして、若い世代の方も気軽に食べられる商品の開発も進めています。



甘麴アイスなど簡単に作れる発酵レシピをInstagram@yumotomisoで紹介

気軽に腸活! 「甘麴」

自然の甘みなので、キウイ本来の甘酸っぱさも楽しめます。

トマトの青臭さがなくなって、フルーツのような味わいに!



キウイスムージー

- 材料**
・キウイ 1個
・水 100cc
・甘麴 大さじ2
- 作り方**
① キウイは皮をむき2ツ切りにする。
② キウイ、水、甘麴をミキサーにかけて出来上がり。

トマトスムージー

- 材料**
・トマト 大1個
・水 50cc
・甘麴 大さじ2
- 作り方**
① トマトはヘタを取り4ツ切りにする。(最後トッピングしたい方は一部みじん切りに!)
② トマト、水、甘麴をミキサーにかけて出来上がり。

泊まってじっくり池田を満喫!

お宿情報



渓流温泉 冠荘

池田町志津原 14-17
 営/10:00～21:00
 休/第1・第3火曜
 間/0778-44-7755

1泊2食 10,900円～(1名様)
 素泊まりプランもあります



ファームハウス コムニタ

池田町土合血尾 2-22-1
 営/8:00～17:30
 休/水曜
 間/0778-44-7744

1泊2食 11,000円～(1名様)
 素泊まりプランもあります



ツリーピクニックアドベンチャーいけだ

池田町志津原 28-16
 営/9:00～17:00
 休/火曜(GW・夏休み無休)
 間/0778-44-7474

コテージ 19,000円～(1棟)
 キャンピン 32,000円～(1棟)
 ※冬季は1棟+2,000円



ライダー&ゲストハウス ベコ亭

池田町常安 13-8
 営/9:00～21:00
 休/無休
 間/0778-44-7175

素泊まり 4,000円(1名様)
 夕食 1,300円(19:30～)
 朝食 900円(7:30～)



昭扇閣 べにや

池田町稲荷 34-19-1
 営/9:00～20:00
 休/木曜
 間/0778-44-6005

1泊2食 11,000円～(1名様)
 素泊まりプランもあります



農村de合宿キャンプセンター

池田町菅生 23-42
 営/8:00～17:30
 休/年末年始
 間/0778-44-6181

一般宿泊素泊まり 18,000円～(1部屋)、合宿宿泊 1泊2食 5,800円～(1名様)



酔虎夢

池田町土合血尾 4-5-9
 営/予約に応じて営業
 休/無休
 間/090-9768-5300

農家民宿・1日1組限定
 1泊2食 7,000円～(1名様)
 素泊まりプランもあります

思い立ったら池田へGO!

アクセス情報

▶自動車で

- 大阪から約3.5時間(名神～北陸道・武生IC下車約30分)
- 名古屋から約3時間(名神～北陸道・武生IC下車約30分)
- 金沢から約1.5時間(北陸道・福井IC下車約30分)

▶JRで

- 大阪駅から特急列車で武生駅まで約1時間40分
- 名古屋駅から特急列車で武生駅まで約2時間
- 金沢駅から特急列車で福井駅まで約50分
- 東京駅から新幹線(米原経由)と特急列車で武生駅まで約3.5時間

※武生駅または福井駅から池田町までの移動は、レンタカー(約30分)または路線バス(約1時間)をご利用ください。

路線バス情報

●武生駅⇄池田 福鉄バス 池田線

片道: 大人 1,120円・小学生 560円
 (JR武生駅～稲荷区間の料金)
 ※土日祝1日乗り放題券もあり
 (大人 1,200円、小学生 600円)

●福井駅⇄池田 マイバス(町民協働バス)

片道: 大人 1,000円・小学生 500円
 土日祝日は前日 17:30までに要予約
 0778-44-7730



町内フリー乗降制

バスが来たら手を上げて
 運転手にアピール!

至 JR福井駅前

松ヶ谷三叉路

龍宮写真館

白栗集会所前

持越集会所前

わくらボ (スタンドグラス工房あかり)

野尻

野尻三叉路

喫茶香

谷口門前

梅田氏庭園

割烹 魚イ

谷口

沢崎豆腐店前

鷺甘神社

水海しめなわ会館

能楽の里

文化交流会館

おもちゃハウスこどもと木・あそびハウスこどもと森

こってコテいけだ・村の食堂・いけだマルシェ

薮田集会所前

薮田

池田町農業公社

おもちの母屋

池田町役場・いけだ暮LASSEL

役場玄関前

池田郵便局前

JA丹南池田支店前

稲荷

須波阿須疑神社・稲荷の大杉

越前流手打ちそば水車

寺島

日野宮神社

市

荒谷

上荒谷

定方

東角間

西角間

菅生

金山

魚見

魚見手作り

こんにやく道場

新保ファミリースキー場

能面美術館

ぬくもり茶屋

かずら橋

そばの郷 池田屋

天の宿

至冠山