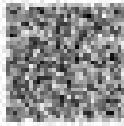


いけだごのみ

v01.13 2017 Autumn 百姓スピリット号



風土の人
百姓の妻たち
池田のお米が食べられるカフェや町内のお店
秋イベント情報&路線バス紅葉マップ
池田町農村体験プログラム



読者さまアンケート
あなたの声をお聞かせください





長尾農園 長尾伸二さん

1993年 岳舎で食べ物を自給する
暮らしに憧れ池田町へ
1999年 長尾農園開業
nankina-okome.com/

まんまるファーム 丸石純一さん

広島県出身
2010年 緑のふるさと協力隊で池田町へ
2014年 まんまるファーム開業
marumarufarm.com/

丸石　自分の思いはいろいろあるけど、長尾さんがいたから、池田町のコミュニティに入りこみやすかったのは間違いないです。

長尾　移住者で協調性のない人は、コミュニティに入ることが難しいと思う。池田町だけじゃなく、どこの村社会でも通用しない。

人口約2,700人ほどの田舎町への移住を決断され、いま誰よりもまちづくりに熱心なお三方にとっての「移住」とはどういうものでしょうか。

丸石　長尾さんは、村の協調性の大しさにいつも感動されましたか？

逆に興味丸出しで生きようとする人は、残ってほしいと思う。だって、農村で生きることは、毎日が発見で驚きだもん。何にも興味なく、ただすることなく来ましたって人は無理かな？農業と田舎暮らしは別だからね。

長尾　村の協調性は、移住前から感じている。下町の商店街で店をやつてたからね。やはり長老のような人はどこにでもいる。いい人も悪い人も。

丸石　今池田町に若い子も含めて色々な考え方で働きに来てる子がいますけど、やっぱり来てすぐの時点での子は厳しいかなと分つたりするものですか？

長尾　コミュニケーションの出来ない人は、まず無理。だってすごく小さなコミュニティで生活するわけでもないよ！

長尾　家族愛はいいよ。自分の親以上に大切にね！

丸石　それは確かに無理そうですね。僕は今家族が池田にいるってのはすごく安心感あります。本当にいろいろとサポートしてもらつて。

長尾　僕の協調性は、今までの出来事で育んできたからね。だからこそ、僕はこのまちで生きていくことを選んだんだ。

丸石　僕は、このまちで生きていくことを選んだんだ。だからこそ、僕はこのまちで生きていくことを選んだんだ。

自分勝手な人は無理だね。草むしりや掃除はできて当たり前。

風土に身に馴染む人間がいる

風土に馴染む人間がいる

中
心

土
の

の
人

お二方に、池田町の百姓はどう映っていますか？

長尾 僕は田んぼはやはり授かりものだと思っている。いい加減に作っちゃダメ。丸ちゃんはもうすでに田んぼが中核農家に移った後からの参入だから、そのあたりの厳しさが少し足りない！俺は、頭を下げて田んぼを借りた最後の時代だから。

丸尾 昔、乾く田んぼで豆やらブロッコリーとか作つたんだ。3年くらい続けて。そしたら89歳の地主のおじいさんが、「長尾さん、来年は田んぼに戻してくれんか？」っておっしゃった。

「どうして？」と聞いたら、「そろそろお迎えが来るような気がする。その前にもう一度自分の田んぼで稲穂が風になびく風景を見たい」つておっしゃった。そしたらその年の冬前に、薪を集めに行つた山で亡くなられた。あゝ、田んぼにして良かった：って思つたよ。厳しいけど優しいおじいさんやつた。

丸石 すごい神秘的な話ですね：確かに僕は、8町程作つてた大農家から、6町を授かって集落のバックアップによつて田んぼを始めてるので、誰の田んぼか分からぬ場所というのは確かに存在します。なので、長尾さんのような、個人で田んぼをされてた後にやるという経験がほとんどないのが実際です。

丸石 長尾さんから教えてもらったことですが、結婚、家を持つ、子供をもつことが田舎では、ステータスとなる信頼性にもつながること。うちは子供がまだないのですが、結婚して家を持つことで、教職員寮やむすび荘に住んでた頃とは比べ物にならないくらい、集落に入つていったなど感じることが増えました。

長尾 だから、田んぼは大事にしたい。綺麗に作りたい。きっと魂が宿つている。皆さん苦労して苦労して手入れた田んぼだからね。バカ息子達が手放してしまつた田んぼ：昔の言葉で「たわけ！」って言葉あるけど、田を人にわかる馬鹿者つて意味なんだよ。

丸石 今の80歳みて、すぐって思います。が、きっと長尾さん80歳になつたら、すげーと言われてるよう気がします。

長尾 すげー！って、言われたから頑張る！

丸ちゃん、泣きなさい！笑いなさい！転びなさい！起き上がる力を残しておきなさい！一歩一歩着実に！

自分も思えば、歴史や思い出が増える都度、この町が好きになつていった。子供のお陰で、色々な地区的との出会い、飲み、輪が広がつた。農業だけじゃ限られた地域しか理解者が増えない。各地に田んぼを持っている事で、多くの人と交わっている。田んぼは俺らしくいられる空間。魚見地区や新保地区はまだまだお年寄りが田んぼにいるから楽しい。



**一目惚れした人が
たまたま百姓だった**

強い信念と熱い思い

池田町出身の恵美さん。知人の紹介で出会い一目惚れしたお相手が現在の旦那様。広島県出身の一つ年下、当時は百姓見習いだった。お付き合いがはじった翌年に旦那様が池田町で開業、その後は2・3回経験した、苗箱運びは重たいが、可愛い農作業着で気分をあげて旦那様をサポートしている。

恵美さんは、その道10年のベランエステティシャン。特に瘦身を得意としている。太っていることがコンプレックスだった恵美さんが通っていたのが現在の職場。「エステで瘦せたことが自分の自信に繋がり、何にでもチャレンジしたくなつた。かつての自分と同じ悩みを抱えた女性たちに、自信をもつてもらいたい」という思いで、調理師からの転身を決めました。」

「お客様と同じ気持ちになつて対話を重ね、ただただ結果を出してあげたい。その思いだけ！」

「ずっとこの仕事を続けていきたいと話す恵美さんからは、強い信念が伝わってきたと同時に、単身広島から移住し池田町の農村文化と向きあつてきた旦那様と通ずる熱い思いが垣間見えた。」

朝は必ず二人で美味しいご飯を食べ、それぞれ心に決めた道へと邁進する毎日。恵美さんへのエネルギーが旦那様のお米に込められているような気がした。

百姓の妻たち

**百姓をやると
思わずにお嫁に来た**

運命を変えた乾燥機

4千の米袋をつくる

**太陽のような
池田のおつかちゃん**

夫婦のカタチは人それぞれ
百姓の妻となつた女性たちにも
それぞれの生き方がある



道代さんが福井市から池田町に嫁いだのは23歳の時。嫁ぎ先は、染色前の白いリボンを製造している自営業。お嫁に来た当初は家族が食べる分のお米を少し作っていた。

3人の子宝に恵まれ10年くらいは子育てを中心の毎日だった。いずれ子育てが落ち着いたら、リボン工場で働くのだろうと思つていた。

お米の乾燥機を一台導入したことがきっかけで、道代さんの運命が変わつていつた。お米の乾燥委託を受けるようになり、田んぼの面積も増えていき、道代さんも百姓を手伝うようになった。道代さんはご実家にも田んぼはあつたが、休みの日に簡単なお手伝いをする程度で、草刈り機を使つたり30キロの米袋を持つたりと初めての事ばかりだった。

リボン工場で機械を動かす日もあれば、畑の草かりに汗を流す日もある。体を動かすのは好き、百姓も嫌いじやないと感じている。稻刈り時期は米の乾燥が忙しく、道代さんも4千もの米袋を作る。

「その時期になると30キロの米袋が重たく感じなくなる。重たいなんて言つてられない、私に与えられた役割だし責任があるから。」

道代さんがとても遅く見えた。道代さんがとても遅く見えた。

百姓の妻はオススメですか？

「やっぱり自分たちで作ったお米は安全で本当に美味しい！百姓の妻がオススメかは分からなければ、池田町は人の繋がりが温かい。私はそんな池田町が大好き。」

道代さんの笑顔は太陽のようになるくらいで一番忙しい稻刈り時期も、お二人なら笑顔で乗り越えられるのだろうと感じた。



クマゴローカフェ × お米

1	2
3	4
1	日替わりランチのチキンカレー
2	わくわくさせる格子扉
3	お米とお水の紹介看板
4	自然卵かけごはん

福井県福井市中央1丁目22-7 ニシワキビル1階
080-6219-8136
水&木 11:30-14:00 , 18:00-22:00
金 11:30-14:00 , 18:00-23:00
土&日 11:00-21:30
月&火 定休



福井駅から徒歩5分、ガレリア元町のアーケードを南へ抜けちょっととレトロな小道に入ると、大きな格子扉が。居酒屋熊五郎の跡地を自分たちでリノベーション、エイジング加工がお洒落な店内。週替りで池田町のお米や、福井県産の食材をたっぷり使った日替わりランチが評判です。「農家さんの思いを大切にしたい」と話す店長の牛久保さん。群馬県出身で越前市で地域おこし協力隊として活動されたご経験も。



池田のお米が食べられるカフェ



みょうしょうけん 食堂カフェ萌菖軒 × お米

3	2
4	1

- 1品づつ選べるのが嬉しいランチ
- 古民家の美しさひきたつ外観
- お庭を眺めながら
- 七尾の珪藻土の釜戸

福井県鯖江市本町 3-3-2
0778-42-6272
11:30-17:00 (ごはんの時間 11:30-14:00)
日&月 定休
ごはんの時間は予約がオススメです♪



鯖江駅から徒歩10分、西山公園のふもと本町通りから細い路地に入ると、白い小さな看板のお店が。古民家をリノベーションした店内にはクラシックが流れ、落ち着いた雰囲気で池田町のお米を使ったランチを堪能できます。「お米はお店のメイン。昔ながらの薪で炊いた釜戸ご飯は、毎日おこげの表情も違い、それが良さであり楽しさ」と店長の長谷川さん。こだわりご飯がおかわり自由なのもポイントです。



特別栽培コシヒカリ「うららの米」や「舞いけだ」
各お店のこだわりをチェック!!

池田町のお米が食べられるお店

池田町では、恵まれた自然環境を汚さず、貴重な生きものにも配慮しながら、安全な米づくりを目指す「生命に優しい米づくり」を行っています。
農薬や化学肥料にできるだけ頼らずに米づくりを行うためには、経験と日々の管理がとても大切です。丹精込めて育てられたお米をぜひ味わってみてください♪



鮎つり名人のマスターと奥様が営む落ち着いた雰囲気の隠れ家的な喫茶店。100%自家製米にこだわり、特別栽培コシヒカリを使用の猪ちゃんカレー・猪ちゃん丼が人気。

喫茶 香

福井県今立郡池田町谷口 1-1
不定休 0778-44-6952
9:30-20:00



山菜や季節野菜たっぷりのお昼ご膳を求めて、ランチタイムは混雑する人気店。お雑煮には池田町産特別栽培のかぐらモチを使用。お土産のお餅も種類豊富。

おもちの母屋 まや

福井県今立郡池田町稻荷 37-8-1
月曜定休 0778-44-8338
11:00-16:00 (ランチ 14:00まで)



まちの市場内にある食堂。その日の気分で1品づつチョイスできる。池田町のブランド米“うららの米 匠づくり”をガス釜で炊くこだわり。こってコテでお米の購入も可能。

こってコテレけだ 村の食堂

福井県今立郡稻荷 26-25-1
水曜定休 0778-44-8050
9:30-16:00 (ランチ 11:00-14:00まで)



季節の食材をたっぷり使ったお料理。冬は鍋料理などを楽しめる。自家製コシヒカリを使用。要予約でお食事だけの対応も可能。

昭扇閣 べにや

福井県今立郡池田町稻荷 34-19-1
木曜定休 0778-44-6005
8:00-17:00



池田町産“うららの米 匠づくり”を土鍋で炊くこだわり。この土地で育まれたものを召し上がっていただきたいとの思いで、池田町産、福井県産の食材を使用。

ファームハウス・コムニタ

福井県今立郡池田町土合皿尾 2-22-1
水曜定休 0778-44-7744
8:30-17:30



池田町でとれた猪や鹿や山菜などたっぷり盛られた“池田山賊丼”が人気。池田町で有機の米づくりをされている農家から直接お米を仕入れるこだわり。

酔虎夢 すいこゆめ

福井県今立郡池田町土合皿尾 4-5-9
土日祝日のみ営業 090-9768-5300
11:00-15:00 (その他予約により対応)



美人の湯で人気の温泉旅館。お食事は池田町の食材を使った風土料理を堪能できる。池田町産“うららの米 匠づくり”を大釜で炊いた、おひつ御飯の朝食も評判。

溪流温泉 冠荘

福井県今立郡池田町志津原 14-17
第1・3火曜定休 0778-44-7755 8:00-21:00
日帰り温泉 10:00-21:00(受付20:00まで)



秋から冬は猪料理や鴨肉の串焼きなどを楽しめる。池田町の農家から仕入れているコシヒカリを、池田町の水とガス釜で炊くこだわり。

かづら (冠荘内のお食事処)

福井県今立郡池田町志津原 14-17
第1・3火曜定休 0778-44-6404
11:30-15:00, 17:00-19:00



池田町の母の味。郷土料理を堪能できる。池田町の農家から仕入れる特別栽培コシヒカリを、ガス釜で2~3升炊くことで美味しさが増すこだわり。

農村de合宿キャンプセンター

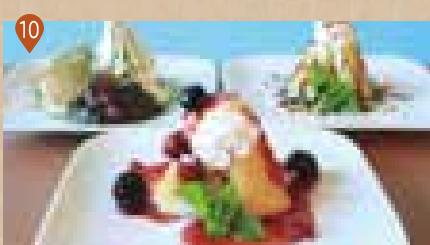
福井県今立郡池田町菅生 23-42
年末年始休館 0778-44-6181
8:00-17:00



池田町産特別栽培コシヒカリのおにぎりや丼、池田牛バーガーが人気。たくさん遊んだ後は、四季折々の里山風景を眺めながら池田町の美食をゆっくり楽しもう。

カフェピクニック! (TPA 内)

福井県今立郡池田町志津原 28-16
火曜定休 0778-44-7474
10:00-16:00



池田町産特別栽培コシヒカリを使用したカレーやカツ丼、池田のお米をつかって作られているいけだスティックのアレンジスイーツもある。

カフェモクモク

福井県今立郡池田町志津原 15-1-1
火曜定休(冬期休業) 0778-44-7730
10:00-16:00

町内の

生命に優しい米づくりによる
4つのランク分け

うららの米 …堆肥による土づくり

極(きわめ) … 無農薬・無化学肥料

匠(たくみ) … 減農薬(4成分)・無化学肥料

真(まこと) … 減農薬(4成分)・減化学肥料

舞 いけ だ …堆肥にこだわらない土づくり

減農薬(9成分)・減化学肥料

秋イベント情報



いけだ食の文化祭 2017

11/11(土)&12(日) 池田町全域 10:00~16:00

紅葉した山々を見ながら町中に散らばるお店を巡り、池田町の食や文化を味わうイベントで、この日しか味わえない特別店も多数。畠から自分で野菜を収穫する「畠は直売所」や、「味噌づくり教室」など体験型のイベントも目白押しです。地図を片手に町内のお店をめぐって池田をまるごと満喫しよう!



国際有機農業映画祭 in 池田 2017

～なつかしい未来へ～

11/26(日) 能楽の里文化交流会館 8:45開場 9:15開演(終了17:00頃)

入場料 前売り 1,500 円、当日 2,000 円、大学生 500 円、高校生以下無料
映画を通して農業や食、自然環境、社会の在り方を考えるイベントで、「じいちゃんの棚田」、「食の未来」、「水になった村」、「ふたりの桃源郷」の4作品が上映されます。
またジャーナリスト天笠啓佑さんによる講演も予定。

路線バスでお出かけしよう!



福井 ⇄ 池田 -

● 京福バス 56系統池田線

休日フリーきっぷ 有り (大人 1,000 円・子供 500 円)
bus.keifuku.co.jp/



武生 ⇄ 池田 -

● 福鉄バス 260系統池田線

休日バスフリーきっぷ 有り (大人 1,000 円・子供 500 円)

● 春夏秋遊バス

H29年 4~10月末 土・日・祝 限定運行
中学生以上 1,000 円・小学生 500 円
fukutetsu.jp/



池田町の秋の空気

感じにおいての



ご予約受付中！

池田町 農村体験 プログラム

池田町で、ちょっと特別な日常体験

池田町を流れるゆったりとした時間の中で、
美しい田園風景をぼんやりと眺めたり、
地元の人たちとおしゃべりしたり、
普段味わえない癒しの時間をいっしょにすごしませんか？
そこには、自分自身を見つめ直す贅沢な時間や、
今まで見過ごしていた発見や感動が待っています。



10/15 (日) 10:00~12:00



森と川の遊歩道ウォーキング ~足羽川の源流を満喫~

植物に詳しい地元ガイドさんと一緒に、足羽川沿いの自然遊歩道や白山神社など、志津原地区を散策します。季節ごとに表情を変える池田町の自然に深く触れ合いながら、心癒されるひと時をお過ごしください。

場所 ツリーピクニックアドベンチャーいけだ センターハウス前（池田町志津原 28-16） 料金 1人 1,000 円（保険料込） 催行人数 5～20人 ※小雨決行（荒天時中止）

11/26 (日) 13:00~15:00



薪割り＆たき火体験

～木を知り、木を活かす～

木は種類や乾燥の程度により割れ具合や燃え方が違います。木の特性や斧の使い方を、地元「いけだ薪の会」がレクチャーします。昔の暮らしに思いを馳せ、たき火で簡単な調理を行い、薪の暖かさを体感しましょう。

場所 新保ファミリースキー場（池田町新保 13-4） 料金 1人 2,000 円（薪・おやつ・保険料込） 催行人数 5～20人 ※雨天中止

福井の情報サイト Dear ふくい 江戸しおりさんの 「しめ縄づくり」体験レポート！



しめ縄会館の隣にある鶴甘神社の氏子たちが 60 年以上前にしめ縄を作り始めたとされていて、この水海地区では各家庭にしめ縄づくり名人がいるそうです。…つづきはWEBへ



ぜひチェックしてね♪
先生のように
うまくできない～汗



10/22 (日) 10:00~12:00



予約制

ご希望日に予約可能な『レギュラーエクスペリエンスプログラム』も！ いけだ農村観光協会までお気軽にご相談ください。

TEL. 0778-44-8060 Mail. nousonkanko@e-ikeda.jp <http://ikeda-taiken.jp/>

