

訪れるたび、好きになる。福井県池田町

いけだごのみ

vol.18 2020-2021 人生山あり谷あり畑あり号



秋の夜長に…いけだの森でたき火体験
あなたも始めてみませんか？ゆづきげんき正直農業
池田の冬の風物詩 ばんこもち食へくらべ！

たき火のやり方はいろいろあるけど 「自分で体感すること」が大事!

秋の夜長に... いけだの木木でたき火体験

ゆらゆら揺れる炎やばちばちと薪がはぜる音に心癒される「たき火」。やってみたくいけだ道具を揃えるのが大変そう、という方も、池田町の冒険の森「ツリーピクニックアドベンチャーいけだ(TPA)」なら大丈夫。あらゆるたき火グッズがレンタル可能なので、初心者でも気軽に楽しめます。



松本 拓也

三重県出身。北海道の大学在学中から自然体験のボランティア活動を始める。現在はTPAに勤めながら、「あそびばプロジェクト」主宰者としてさまざまな自然体験プログラムを実施。

「たき火の組み方って実は無限にあるんですが、基本は枯葉や枯れ枝など燃えやすいものを下にに入れて、細い薪、太い薪の順に組んでいくことです。TPAの周辺は森なので、焚き付けの材料には事欠きません。着火剤として使えそうなものをいろいろ探してみてください。

そして、火を育てるために大事なものは、酸素の供給です。薪と薪の間にすきまを作って、空気の通り道ができるように組みましよう。逆に、火が強すぎる場合は、薪を引き出したり、水平に組み直したりすることで火力を弱められます。

たき火にはさまざまな方法やテクニックがありますが、一番大切なのは、自分で工夫して、楽しみながらやってみること。最近では、オール電化の家が増え「火」を見ることさえ日常的ではなくなっています。火を起こしたりコントロールできるようなことは、いざという時の備えにもなります。私が主催する『あそびばプロジェクト』では、着火剤やマッチを使わずに火を起こす「ブッシュクラフト体験」も開催しています。興味のある方は参加してみてください。

たき火の組み方3例

山型



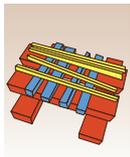
枯葉や枯れ枝を真ん中に置き、細い薪から順に円錐状に配置。点火すれば一気に燃え上がる。

差しかけ型



太い薪に他の薪をかける。すきまに枯葉などを投入。薪を補充しつつ、ゆっくり火を楽しめる。

いけた型



枯葉や枯れ枝を真ん中に置き、周囲を井戸の枠のように組み上げる。短時間で火が育つ。

ツリーピクニックアドベンチャーいけだ

たき火を楽しむ3ヶ条

1 たき火は宿泊者限定

園内には3種類の宿泊施設があり、それぞれのフリースペースでたき火ができる。いずれも直火厳禁。耐火煉瓦の「かまど」または「たき火台」を使用して。予約は公式HPか電話(0778-44-7474)にて受付。

- ・コテージ:1棟21,000円(定員5名)
- ・キャビン:1棟34,000円(定員12名)
- ・樹上テント:1サイト18,000円(定員2名) ※いずれも10月~5月の1泊料金



1.コテージ 2.樹上テント 3.キャビン

2 食材は事前に調達しよう

たき火の道具は殆どレンタルできるが、「調理もしたい」という人は「まちの市場こってこていけだ」(詳細7P)などで調達しておこう。池田名物のお餅やお米、季節の野菜などが購入できる。



3 後始末まできっちりと

火に入れた薪は燃やし尽くす、そして完全に火が消えるまではたき火のそばにいるのがマナーだ。たき火を終える2時間前には薪の投入をストップ。灰や燃えカスは所定の位置に廃棄しよう。

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/10:00~17:00
休/火曜(GW・夏休みは無休)
※12月中旬~1月上旬はメンテナンスのため休業
※1月中旬~3月上旬は土日祝のみ営業
問/0778-44-7474

備品レンタル いろいろあります!

ダッチオープン
1,000円

三脚&テーブルセット
1,000円

たき火台
1,000円

杉材
薪(1束)
500円

チェア(1脚)
500円

たき火のお供に

池田で出会った「本」

たき火と共に読書も楽しみたい、という本好きの方はこちらへ。2020年5月にオープンした古本とお菓子とごはんのお店。小説、エッセイ、実用書、旅本、料理本など、幅広い古書を販売中。店内ではランチやスイーツも提供。



小豆書房 2

池田町稲荷 18-4-1
営/11:30~19:00
休/水・木・金曜
(水曜は1組限定貸切プランのみ受付/要予約)
間/080-2395-1080

火の状態と会話しながら たき火料理にチャレンジしよう!

「アウトドアでの料理は炭火を使うのが一般的ですが、せっかくなら『たき火料理』にも挑戦してみてください。薪のたき火は火力が大きく、調整が難しいですが、ポイントが熾火(おきび)をうまく使うこと。炎が収まり、薪が赤黒く燃えている状態になったら、こげつきが減り、食材の中にゆっくりと熱が通るようになるので、美味しい料理ができますよ。焦らずゆっくりに、火を育ててください。」



片川 絵里奈

自然の中で働きたくて、大学卒業後TPAに。趣味は登山やキャンプ。アウトドア料理の腕も最近めきめき上達中。最近のお気に入りには燻製料理。

お料理で初心者におすすめなのは、アルミホイル焼き、包んで火にかけるだけだし、後片付けも簡単。肉や魚、じゃがいも、白菜、シイタケなど、いろいろな試してみると面白いですよ。料理好きな方なら、煮たり焼いたり蒸したりできる『ダッチオーブン』があると便利です。安くはないものなので、購入するかどうか迷っている人は、当施設でレンタルして、試してみたいですよ。」

たき火を眺めながら

美味しい「自家焙煎珈琲」

コシヒカリや野菜を作っている「長尾農園」が営むカフェ。「コーヒー豆も農作物」という長尾さんは、豆選びから焙煎まで自身で行う。豆は100g500円～。アウトドアに便利なドリッパー入りも販売している。



長尾と珈琲 3

池田町板垣 51-13-3
営/10:00~16:00
※土・日曜のみ営業
(不定休有Facebookで確認を)
間/0778-67-6723

超絶簡単!たき火deクッキング

焼きりんご



りんごの芯をナイフでくり抜き、バターと砂糖を詰め込む(お好みでシナモンも)。アルミホイルでしっかり包み、炭の上で10~15分焼く。

焼きいも



さつまいもを濡らした新聞で巻いてからアルミホイルでしっかり包む。炭の上に置いて30~40分ほど焼く。(途中上下を返す)

焼きもち



網の上で火が強すぎない場所を選び、時々返しながら焼く。火加減が難しければ、蓋つきフライパンやホットサンドメーカーを使用しよう。

焼きマシュマロ



炭の近くで串をクルクル回して、マシュマロ全面がキツネ色になったら出来上がり。中がトロトロぽわぽわになり、新しい美味しさを発見!

たき火の後に

歩いて行ける「美肌の湯」

たき火の煙を浴びた後は、徒歩7分で行ける温泉施設ですっきり。なめらかでとろとした温泉はナトリウム炭酸水素塩泉。湯冷めしにくく、肌はしっとり。寒い季節は特におすすめだ。日帰り入浴は大人600円。



溪流温泉 冠荘 4

池田町志津原 14-17
営/10:00~21:00
(入館20:00まで)
休/第1、第3火曜
間/0778-44-7755

「ツリーピクニックアドベンチャーいけだ」
ホームページ



たき火イベントも チェック!

池田町ではたき火だけでなく、火おこしやクラフト、クッキングなどが体験できる「たき火イベント」が定期的で開催されている。こちらのサイトをチェックしてみてください!

「あそびばプロジェクト」
フェイスブック



ホットサンドメーカー
500円

鍋フライパンセット
1,000円

テーブル
1,000円

皮手袋や
着火マンは
無料

あなたも始めてみませんか？

ゆうぎげんき正直農業

自宅で過ごす時間を充実したものにするため、家庭菜園を始める人が増えている。せっかく育てるなら、安心して食べられる野菜を作りたいもの。池田町で人と自然に優しい農業に取り組んでいる方々に、野菜作りの魅力とコツを教えてください。

農薬や化学肥料に頼らない
食べて安心の野菜づくり

池田町では、化学肥料を一切使わず、土本来の豊かさを取り戻し、農薬の使用を極力減らす「ゆうぎげんき正直農業」に町全体で取り組んでいる。

農薬を使わないと作物が病気や虫にやられてしまうこともあるし、化学肥料を使わないと野菜が大きく育たないことも。でも、少々見栄えは悪くても「家族に食べさせたい野菜を消費者にも提供する」という誇りを持って、安心安全な野菜作りに勤しんでいる。



栽培記録をつけながら
畑に適した方法を模索

野菜の栽培方法はインターネットでも数多く紹介されているが、全く異なる手順が書かれたりして、初心者も迷ってしまうことも。結論から言うと、正解は一つではない。気候や土質、その年の天候、野菜へのこだわりによって、必要な手順は異なる。「101匠の会」の方々は毎年、収穫前から収穫まで栽培記録を付けており、過去の記録を参考に、より自分の畑に適した方法を試行錯誤している。家庭菜園でもぜひ真似してみよう。

「ゆうぎげんき正直農業」を実践している生産団体「101匠の会」。加入者は100名以上、その道ウン十年のベテラン揃いだ。大きな畑を管理している方もいるが、自宅の庭先でのんびりと野菜作りを楽しんでいる人も。農閑期には座談会や研修会が開かれ、お互いに情報交換も行う。仲間への悩みを相談したり、アドバイスをしあったりすることで、自然と技術も向上している。

「ゆうぎげんき正直農業」の 認証マークは3種類



3年間、農薬・除草剤・化学肥料を一切使わず栽培した野菜に交付



1年間、農薬・除草剤・化学肥料を一切使わず栽培した野菜に交付



農薬は1回まで、除草剤・化学肥料は一切使わず栽培した野菜に交付

相談し合える仲間を作って
農業スキルもレベルアップ

「ゆうぎげんき正直農業」を実践している生産団体「101匠の会」。加入者は100名以上、その道ウン十年のベテラン揃いだ。大きな畑を管理している方もいるが、自宅の庭先でのんびりと野菜作りを楽しんでいる人も。農閑期には座談会や研修会が開かれ、お互いに情報交換も行う。仲間への悩みを相談したり、アドバイスをしあったりすることで、自然と技術も向上している。

新規会員募集中!

「101匠の会」憲章

- 一、私たちは、誰にも恥ずかしくない本物をつくります。
- 一、私たちは、自然の営みを邪魔しません。
- 一、私たちは、喜びと楽しさを分かち合います。
- 一、私たちは、心を込めて匠の技を生かし磨きます。
- 一、私たちは、池田で暮らすことを楽しみます。

自然の風を感じて
土を触っている時が
幸せだー



野菜が売れると楽しくって
とんとん頑張りがた
なるのー

月に一度の認定会では「池田町農業公社」のスタッフが各畑を見回って、栽培記録も確認している



認定マークのついた野菜は、福井市のショッピングシティベル内「こっぽい屋」(左)や池田町の「まちの市場こっこていけだ」(中/MAP 6)で購入できる。池田の野菜を使った「おこもじ(お漬物)」(右)も多数販売



池田町生まれのたい肥
「土魂壤」は
こうして出来ている!

池田町では、家庭の生ごみを有機肥料に蘇らせ、「ゆうぎげんき正直農業」に活用している。たい肥「土魂壤」や液肥「土魂壤の汗」、培養土「ゆうぎの土」は、「池田町農業公社」(MAP 5)や、「まちの市場こっこていけだ」(MAP 6)、福井市のショッピングシティベル内「こっぽい屋」で購入できる。



各家庭で出た生ごみを「NPO法人環境Uフレンズ」がトラックで回収。



さびさん

池田町農業公社スタッフ

初めての / 「さびまり」が指導!

ほうれん草づくり



まりちゃん

佐飛 充浩
田舎育ちの農業オタク、農業歴は25年以上。農業普及員・グリーンアドバイザー・野菜ソムリエなど資格多数。

耐寒性があり、霜にあたることで甘みを増していくほうれん草。
11月頃に種を蒔けば、12月～1月頃に収穫できる。

佐々木 麻梨奈
大学卒業後、苗作りの会社を経て、池田町の農業に惹かれて4年前に農業公社に入社。好きな野菜はトマト。

ほうれん草づくりのポイント

ほうれん草を育てるなら「秋～冬」がおすすめ!

夏に蒔いてもよいと書いてあっても、25℃以上だと発芽率が悪くなるので、やめた方が無難。また旬を外れると栄養価も半減。ほうれん草は秋～冬に作るのが正解です!

古い種を使うのはNG! 発芽率が大きくダウン

お店で売っている種は、発芽を良くするため、外皮を削ったり、溶かししたりしたものがあります。そういう種は保存期間が短いので、次年度にとっておいても使えません。

肥料を与えすぎるとえぐみ・苦みが強くなる!

肥料をやりすぎると土中の硝酸態窒素が増え、えぐみ・苦みの素になる「シュウ酸の蓄積」が起こります。美味しいほうれん草を食べたいなら、肥料はほどほどにしておきましょう。



「さびまりの野菜栽培ブログ」もチェック!

さびさん&まりちゃんの
農業奮闘記。
家庭菜園情報も
もりだくさんです!



必要な用具

プランター
深さ20～25cmで10L以上の大きな物がオススメ。
種1袋(25ml)で長方形プランター3、4台分植えることができます。

スcoop
じょうろ

ほうれん草の種
袋に書いてある「有効期限」と「まき時」をチェックして選ぶ。

培養土(ゆうきの土)
酸性土壌に弱いほうれん草。肥料も混ぜてある培養土を使えば、調整の手間いらず。

1 種まき

プランターに培養土を入れ、指で2本の溝をつくる。溝の中に種を1cm間隔で蒔き、1cm程土をかぶせた後、下から水が染み出るほど水をかける。発芽するまでは、土の表面が乾かないように水をやり、発芽後は表面が乾いたらしっかり水をやる。(やりすぎに注意)

2 間引き(1回目)

1週間程たち、芽が出揃ったら、間隔が3cm程になるように、曲がっていたり生育の悪い新芽を引き抜く。

3 間引き(2回目)

草丈が5～7cmほどになったら、5～6cm間隔になるように間引く。根元からハサミで切るとよい。

4 収穫

草丈が15cm以上になったら順次、根元からハサミで切って収穫。種まきから40日(冬季は約60日)ほどで収穫できる。

指で簡単に溝をつくれる!

間引き1回目
根元からそと引き抜く

間引き2回目
間引いた葉はおひたしにして食べよう

育ったものから収穫
根元もあまくておいしいよ!

イベント情報

いけだの畑は直売所 2020 秋
11月7日(土)・8日(日)

10:00～15:00 ※なくなり次第終了

農業公社周辺の畑で、野菜(キャベツ・白菜・人参・赤カブ・白カブ・大根・ほうれん草)を収穫。量に応じて清算してお持ち帰りできる。
※天候により収穫物が前後する場合があります。
住/池田町農業公社(池田町藪田1-8-1)MAP
料/ほうれん草 500円/kg、他野菜 200円/kg
問/0778-44-7731



完成!



時間をかけて発酵させ、たい肥『土魂壤』や液肥『土魂壤の汗』、培養土『ゆうきの土』が出来上がる。



「あぐりパワーアップセンター」で、牛ふん、もみ殻と混ぜ合わされる。



池田の冬の風物詩

ばんこもちを食べくらべ!

1月下旬～3月上旬だけ店頭に並び、不思議な形の「ばんこもち」。昔から伝わる農家の保存食ですが、最近はお土産としても大人気!今回は、3社の「ばんこもち」を一同に集めて食べくらべてみました。
*試食会は2020年2月18日に実施しました。

ばんこもちとは?

ヨモギともち米とうるち米を混ぜたお餅を、干して乾燥させた保存食。寒の時期に作り、春の田植えの時期などに水に戻して焼いて食べていた。昔は「なべしき」と呼ばれ、丸太の切れ端(ばんこ)にも似ていることから、この名がついたといわれている。

試食メンバーはこちら!



源 田 礼奈

「ツリーピクニックアドベンチャーいけだ」スタッフ。大阪から4年前移住。池田の文化に興味津々。



丸 山 裕史

「溪流温泉 冠荘」スタッフ。フロント、広報、商品開発、イベント企画などマルチに活躍中。



笠 嶋 美和

食品加工研究支援施設「食ラボ」で地元食材を使った加工品を開発中。栄養士の資格も持つ。



沢 崎 美加子

農家ホテル「ファームハウス・コムニタ」スタッフ。池田の郷土料理が大好き。食への造詣も深い。



長 谷川 富美子

山歩き&山菜採りの名人。実は「ばんこもち」の商品化を最初に手がけたのはこのお方。



一冬で1,500枚以上を売り上げる



池田町で唯一、杵つきを守る

昔ながらの杵つきで作るヨモギたっぷりばんこもち

そばの郷(さと)池田屋

“みんなの感想”を読めば一目瞭然、「ヨモギ」の存在感が圧倒的!分量が多いのはもちろん、繊維を壊さない「杵つき」を守っていることもその要因だ。昔ながらの乾燥タイプと手間いらずの生タイプを販売。店内で焼きたてを食べることもできる。

乾燥タイプ

直径:約18cm 重さ:約430g
値段:1,700円
一晩水に浸けてから焼く

生タイプ

直径:約20cm 重さ:約615g
値段:1,650円(※1/6カットは300円)
そのまま焼いて食べられる

みんなの感想

- 長 昔食べたような懐かしい味がする。
- 沢 杵つきならではのヨモギの存在感。
- 笠 乾燥タイプの方が香りがより強い。
- 丸 一口でヨモギの香りが広がる。
- 源 ヨモギが濃い!チーズが合う!



池田町土合血尾 14-7-1
営/10:00～17:00
休/火曜
問/0778-44-6878



ばんこもちの作り方 そばの郷池田屋バージョン

5月

1

ヨモギ採り

獣道をかき分けて、山に生している大ヨモギを収穫。



2

選別

虫や傷んでいる葉を取る。もちろん、すべて手作業!



3

アク抜き

ヨモギを灰で茹でて、水で洗い、氷水に浸す。



4

保存

水気をよく絞って、冷凍庫で冬まで保存。



人気トッピング ベスト3

きなこ



昔むかしから親しまれてきた間違った味なし!

チーズ



ヨモギとベストマッチの声高し。老若男女問わず人気。

チョコ



ヨモギの苦みに合う甘さ。意外な組み合わせだが一同絶賛!



このほか「チーズのせに砂糖醤油をつけて食べるのが一番美味しい!」「お味噌や生七味も合う。おつまみにいいかも!」...という意見がありました。皆さまいろいろお試しあれ!

ばんこもち ココで買えます!



まちの市場こってコテいけだ
池田町稲荷 36-25-1
営/8:30~18:30 休/火曜
問/0778-44-8050
町内のあらゆるばんこもちを販売



こっぱい屋
(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



材料はすべて池田産



縄穴は指で空けていく



ぽってりとした形が可愛い 小ぶりサイズのばんこもち

ファームハウス・コミュニティ

もち米もうち米も有機肥料だけで育てた自家製米を使用。そこに、春に採ったヨモギをたっぷり練りこみ、ばんこもちを作っていく。丸みを帯びた形と藁縄が手作りの温かみを感じさせてくれる。真空パックで約2ヶ月保存が可能。

半生タイプ

直径:約15cm 重さ:約300g 値段:700円
4~5時間水に浸けてから焼く

みんなの感想

- 長** 塩味が強くそのままでも美味しい。
- 沢** うち米がこねられて食べやすい。
- 笠** キレイな緑色。お餅に近い食感。
- 丸** 柔らかくてヨモギ感もしっかりある。
- 源** 少し苦みがあり、きなこが合う!

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

もちもちとした食感で 上品な味わいのばんこもち

おもちの母屋(ままや)

「昔、家で作ってたばんこもちが固くて苦手だった」と語る代表・山内さん。数多くのお餅商品を手掛けてきたノウハウを生かし、もっちりなめらかな母屋ならではのばんこもちを生み出した。焼く前に20分程蒸すとさらに美味しく食べられる。

生タイプ・大サイズ

直径:約20cm 重さ:約500g 値段:930円
そのまま焼いて食べられる

生タイプ・小サイズ

直径:約13cm 重さ:約250g 値段:470円
そのまま焼いて食べられる

みんなの感想

- 長** 塩気がなく上品な味わい。
- 沢** お餅のような柔らかさで食べやすい。
- 笠** 薄味でいろんなトッピングに合う。
- 丸** よもぎもちの感覚で食べられる。
- 源** 薄緑色がキレイ! 苦みが全くない。

池田町稲荷 37-8-1
営/11:00~15:30
休/月曜
問/0778-44-8338



真ん中に穴があり、切り分けるとき便利



7 乾燥

囲炉裏の上などで2~3週間乾燥させて完成!(生タイプは軽く2日間ほど乾燥)



6 形作り

650g分のお餅を直径20センチの型枠にはめる。



1月

5 もちつき

ヨモギを解凍し、蒸したもち米とうち米を臼であわせて杵でつく。

泊まってじっくり池田を満喫!

お宿情報



溪流温泉 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

池田町土合皿尾 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



ツリビキキャンプ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 32,000円～(1棟)
 ※冬季は1棟+2,000円



ライダー&ゲストハウス ベこ亭

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 ベにや

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

池田町土合皿尾 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

- 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

- 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 476

松ヶ谷三叉路 ● 龍宮写真館

● 白栗集会所前

● 持越集会所前

● わくらぼ

● 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

● 藪田集会所前

● 藪田

● 池田町農業公社

● おもちの母屋

● 池田町役場

● 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

ウッドラボいけだ

● そば処 一福

● 昭扇閣ベにや

● しらほ食堂

● 小豆書房

● 旧池田分校

● 森川商店

● 市

● 寺島

● 荒谷

● (有)JASTY

● 上荒谷

● ライダー&ゲストハウスベこ亭

● 日野宮神社

● 定方

● 東角間

● 西角間

● ファームハウス・コムニタ

● 酔虎夢

● 溪流温泉 冠荘

● 食事処かずら

● カフェモクモク

● ツリビキニック

● アドベンチャーいけだ

● 能面美術館

● ぬくもり茶屋

● かずら橋

● そばの郷 池田屋

● 天池の宿

● 至冠山

至 JR武生駅前

● 農村de合宿 キャンプセンター

● 池田町立クライミングウォール

● 菅生

● 魚見

● 金山

● 魚見手作り

● こんにやく道場

● 新保ファミリースキー場