

～「あたりまえをたやさないまち」池田町～

今年で18回目、池田町の豊かな自然と食を味わう収穫祭

「いけだ 食の文化祭 2025」を開催します！

■ 令和7年11月1日(土)・2日(日) 10:00～15:00 ■ 会場：池田町内まると



福井県池田町は令和7年11月1日(土)・2日(日)の2日間、町内全域で「いけだ食の文化祭 2025」を開催します。周囲の山が鮮やかに色づく紅葉の時期、自然の中で池田町の豊かな食文化を味わってください。

今年で18回目、毎年リピーターが増えている「いけだ食の文化祭」。池田町の食文化を支える生産者たちの背景を知ってほしい、交流を楽しんでほしいという思いから、会場は生産者それぞれの地元、つまり町内一円となっております。そばや新米、鮎、野菜など地元食材を使った料理が食べられる店舗が30店、味噌作りや木工クラフトなどの体験ができる店舗が17店、池田のお米や木工品などを販売する店舗が9店、以上56もの店舗が町内のあちこちに出店します。池田町の豊かな食と共に地元住民との交流も楽しみながら、ゆっくりと町を巡っていただければと思います。

「いけだ食の文化祭」のお楽しみ企画として、池田町の食品加工研究支援施設「食ラボ」にて開発された「いけだ玉まんじゅう」の食べ比べ企画を行います。また、毎年好評の俵担ぎチャレンジ、農業機械乗車体験、いけだ農村検定なども引き続き実施予定です。

福井県池田町は人口約2,200人、森林面積が90%を超える森に囲まれた小さな町です。心をいやす日本の原風景、作物をいつくしむ感謝の気持ち、人と人が思いやり、支えあって暮らす「あたりまえをたやさないまち」を目指しています。「いけだ食の文化祭2025」の開催概要については次ページ以降をご覧ください。

「いけだ 食の文化祭2025」開催概要

■開催日程

令和7年11月1日(土)・2日(日) 10:00～15:00

※店舗により営業時間は異なります。

■会場

池田町内まるごと

本部：池田中学校駐車場

お店案内所：まちの駅 こってコテいけだ

出店：町内各地に56店舗

詳細はガイドマップをご参照ください。

ガイドマップは当日、本部、お店案内所、各店舗で配布。

下記ホームページでも公開中です。

URL <https://www.e-ikeda.jp/event/p004616.html>



「いけだ食の文化祭2025」お楽しみ企画

〈町産食材をいかした商品開発〉

○「いけだ玉まんじゅう」食べ比べ

池田町の食品加工研究支援施設「食ラボ」にて開発された「いけだ玉まんじゅう」を池田中学校駐車場にて販売します。薄皮には福井県産「ふくこむぎ」を使用、中身は町産野菜を使った具がたっぷり詰まっています、もちもちとした食感が特徴です。味は「豚だいこん」「かぼちゃあん」「じゃがカレー」、そして池田町産オオヨモギと池田町産小豆を使った新作「よもぎあん」の4種類を提供予定です。ぜひ食べ比べてみてください。(数量限定：各日100個×4種／1個200円)

※「食ラボ」についての情報はこちら <https://www.town.ikeda.fukui.jp/shisetsu/sonota/p002416.html>



〈農村文化継承〉

○俵担ぎチャレンジ

昨年は258人が挑戦した毎年大人気の企画です。昔は1人が1年間で消費するお米が一俵（約60kg）と言われ、一俵を担いで運ぶことができれば一人前とされました。また、かつて俵編みは、冬場の農閑作業として各家で行われていましたが、現在は編むことが出来る人は数少なくなっています。農村文化の継承と昔ながらの知恵を感じてほしいという思いで、毎年この企画を続けています。

場所は池田中学校駐車場にて、男性は60kg、女性は30kg、小学生は20kgの俵担ぎに挑戦いただけます。成功者には池田町の新米をプレゼントします。(無料／予約不要：当日受付※雨天の場合は中止)



男性大人の部



小学生の部



米俵を編む分野他美雄さん（90歳/右）
と孫の裕之さん（42歳/左）

○農業機械乗車体験

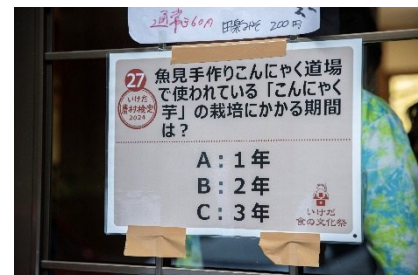
毎年子どもたちに大人気の農業機械乗車体験を今年も開催します。普段は間近で見ることの少ないトラクターやコンバインに農家の方と一緒に乗りこみ、田んぼの中を走ります。でこぼこした土の上で走る感覚や、農業機械の操作の難しさなどを実感できます。

(無料／予約不要：当日受付)



○いけだ農村検定

店舗の看板や窓口に、池田独自の方言や食べ物、取り組みなどについてのクイズを設置します。池田町民であれば分かる問題も多いので、出店者や来場者に声をかけて聞いてみてください。正答数に応じて景品をプレゼントします。解答用紙は本部（池田中学校駐車場）とお店案内所（まちの駅こってコテいけだ）と各店舗にて配布予定（回収は本部とお店案内所のみ）。



〈福井県池田町×東京都立芝商業高等学校〉

○都市と農村の交流・連携を図る部活動「いけだ部」部員6名が来町
福井県池田町と都立芝商業高校との交流事業は、2014年から始まり今年で11年目を迎えます。池田町をフィールドに、人々との関わりの中で生徒たちが主体的、共同的に課題を発見し、解決することを目的としたアクティブラーニングを実践してきました。

今回の「食の文化祭」にあわせて、2年生3名、1年生3名、計6名の部員が来町し、11月2日（日）に「魚見手作りこんにゃく道場」、「里山食堂ひがしまた屋」、「池田町農業公社」の各店舗で、『出会いと体験の学びプログラム』の実体験を行います。



昨年の交流の様子

※「いけだ部」について <https://ikedanouson.or.jp/>

■「あたりまえをたやさないまち」池田町

福井県池田町は人口約2200人、森に囲まれた小さな町です。

心をいやす日本の原風景、作物をいつくしむ感謝の気持ち、人と人が思いやり、支えあって暮らす「あたりまえをたやさないまち」を目指しています。

池田町町長・杉本博文

「人々が共同して暮らす小さな社会だからこそ、人々が関わりあえる、相互扶助が生きるまちでありたいと願っています」



【参考資料：いけだ食の文化祭2025 ガイドマップ】

ホームページにも掲載 <https://www.e-ikeda.jp/event/p004616.html>

いけだ
食の文化祭
2025 11/1土&2日
10:00-15:00 (店舗によって営業時間は異なります。)
主催：いけだ食の文化祭2025実行委員会

**出店
ガイドマップ**
全56店掲載

行きたい場所に行ける！
**Google Mapで
簡単アクセス！**
お店情報も掲載！
各会場にそのまま
向かえます！

スマホで
読み取って、
行きたいお店を
チェック！

● 食事 ● 販売 ● 体験

こってコテいけだ 周辺

- まの駅 10
- こってコテいけだ 11
- K.H.D 12
- おむすび五兵衛 13
- 肉家にくすけ 14
- OLULU★オルル 15
- WOOD LABO IKEDA 48
- WOOD LABO IKEDA 49
- 親子deガタ履き体験 49
- zaccabar のあいか 19
- 像かぎ チャレンジ 会場
- Artist Arch 39
- あすなろカービング 倶楽部FUKUI 56
- Save the 榎 project 56

いけだ 周辺

- 1 克藤
- 2 餅処
- 3 下池田グループ
- 4 ライスキッチン池田
- 5 魚イ
- 6 道のオアシス
- 7 道のオアシス
- 8 道のオアシス
- 9 道のオアシス
- 10 道のオアシス
- 11 道のオアシス
- 12 道のオアシス
- 13 道のオアシス
- 14 道のオアシス
- 15 道のオアシス
- 16 道のオアシス
- 17 道のオアシス
- 18 道のオアシス
- 19 道のオアシス
- 20 道のオアシス
- 21 道のオアシス
- 22 道のオアシス
- 23 道のオアシス
- 24 道のオアシス
- 25 道のオアシス
- 26 道のオアシス
- 27 道のオアシス
- 28 道のオアシス
- 29 道のオアシス
- 30 道のオアシス
- 31 道のオアシス
- 32 道のオアシス
- 33 道のオアシス
- 34 道のオアシス
- 35 道のオアシス
- 36 道のオアシス
- 37 道のオアシス
- 38 道のオアシス
- 39 道のオアシス
- 40 道のオアシス
- 41 道のオアシス
- 42 道のオアシス
- 43 道のオアシス
- 44 道のオアシス
- 45 道のオアシス
- 46 道のオアシス
- 47 道のオアシス
- 48 道のオアシス
- 49 道のオアシス
- 50 道のオアシス
- 51 道のオアシス
- 52 道のオアシス
- 53 道のオアシス
- 54 道のオアシス
- 55 道のオアシス
- 56 道のオアシス

おたのしみ企画！

いけだ玉まんじゅう
食べ比べ

場所：池田中学校駐車場

池田町の野菜を使用。
薄皮の中に具がぎっしりつまった
もちもちとした食感の
玉のようなまんじゅうです。
全種類食べ比べてみよう！
(各200円 限定100食ずつ/各日)

**いけだ
農村検定**

各店舗に設置された、
農村にまつわる検定問題にチャレンジ！
正答数に応じて素敵な商品をプレゼント！
※解答用紙は案内所および各店舗でもらえるよ！
※ルール等の詳細は、解答用紙を確認してね！

よもぎあん

町産オオヨモギの皮の中に
町産小豆のつぶあん入り。

豚だいこん

醤油で煮込んだ大根と
豚肉の餡がぎっしり。

かぼちゃあん

かぼちゃの自然な
甘みを活かしました。

じゃがカレー

池田町のジャガイモを
使ったスパイシーな餡。



食 事

越前和紙の原料である楮の栽培を油田町内で復活させて10年目。1年で2～3m以上に育った楮の畑で収穫作業中のメンバーとの交流をお楽しみください。見学無料、収穫体験も可。