

地堂のまん

若狭
高浜

四季おりおりの自然の恵み

自然、海、山、里、風景…

漁業、農業、水…

料理、器、箸、しつらえ…

米、酢、魚、野菜…

歴史文化と交流

青の里、高浜
若狭、御食国

都との往来・交流(京都、奈良)

世界に開かれた日本海文化

すし発祥の地
若狭たかはま鮭

健康を守るありがたさ
家族で食べるおいしさ
みんなで食べる楽しさ
「いのち」がつながる尊さ

健康と人のあたたかみ

できています

「まごころ」から

「四季の恵み」と

「歴史の深み」と

「若狭たかはま鮭」は

若狭たかはま鮭

すし発祥の地



「若狭たかはま鮭」の5つの条件(5つの「じ・ち」)

- 1「地」—地域にこだわる
若狭でとれた食材にこだわります(地産地消)
- 2「時」—季節(時)にこだわる
旬の食材にこだわります(旬産旬消)
- 3「滋」—滋養になる
鮭の基本となる米は「若狭産」を使います
- 4「自」—自ら好む
地元高浜の人が好んで食べる鮭です
- 5「心」—心を込める
もてなしの気持ち(まごころ)が入った鮭です



高浜町では、「すし発祥の地」というゆかりをふまえ、四季折々の海山里の豊かな食材を活かした、「鮭」のブランド化に取り組んでいます。

「若狭たかはま鮭」を食べて、人に勧めて、高浜の観光まちづくりや食文化を盛り上げていきましょう。

「すし発祥の地」若狭高浜

奈良の平城京跡から日本最古の鮭の存在を示す現物資料として「荷札木簡」が発見されました。それには「若狭国遠敷郡青里御贄多比鮓壹かく」と記されており、「高浜の青の里(現在の青郷地区)より鮭を献上したことを示しています。

若狭たかはま鮭ブランド化推進協議会

高浜町まちづくり課

〒919-2292 高浜町宮崎71-7-1 TEL0770-72-7705
ホームページ <http://www.town.takahama.fukui.jp/>

すし発祥の地

若狭 たかはま 鰯

【勢揃い】



若狭ぐじの粽ずし



焼き鯖ちらしずし



鯛ちらし



「鯛」のすし

「すし発祥の地」の伝統

「鯖」のすし

「生活文化」に根ざした

「創作」のすし

「四季折々」の食材を活かした



へしこ・うず巻きずし



小鯛ずしと鯖ずし



焼き鯖ちらし



カップずし／鯛ちらし



真鯛の秋の吹き寄せ鮓



カップずし／煮さばちらし



たかはまカップずし



節分ずし



創作ずし



煮さばちらし