

白山系を水源とする九頭竜川。上流の九頭竜湖や九頭竜峡も気になるが、福井駅からえちぜん鉄道一本で行けるうえに、川の恵みもいろいろある中流域を訪ねてみることにした。中流域といっても、ところどころで白波を立てて緩急を繰り返し、力強さを感じる流れが続く。

「九頭竜川は山間にありながら、川幅が広く、大きな流れが特徴です」と、九頭竜川中部漁業協同組合の中川邦宏組合長が教えてくれた。激流を泳ぐアユは、ほかの河川のものとは比べて体が大きく、釣れたときの引きは凄まじく、釣り師を虜にしているそう。

「急流では藻がよい状態に育ち、それを食べたアユは香り高くなります」と言うのは、この川で獲れたアユにこだわるさざり屋の梶山義洋さん。

鮎街道沿いのESHIKOTOからは、九頭竜川の眺めが素晴らしい。「川の表情は毎日違い、飽きません」と、石田屋の水野真悠さん。時間とともに変化する川の表情を眺めながら、福井の魅力にふれることができる。

川の近くでアユ釣りの様子をしばらく眺めた。こういう時間が作れるのはひとり旅ならではの。白波が立つ瀬を眺めていると、心のモヤモヤもきれいに洗い流してくれそうな気がした。



福井平野の田んぼや水道に水を送る役割を担う鳴鹿大堰。かつてあった舟橋と、鳴鹿伝説のシカがモチーフ

清流が育んだ恵みを楽しむ さざり屋

アユやサクラマス、アラレガコなど、九頭竜川の恵みが食べられる店。予約した来店時間に合わせて焼きたてを出してくれる。店名の由来となったさざり漁など、伝統漁法の伝承にも力を入れ、アユ釣りの体験もできる。

☎0776-61-1123 / 10:00～18:00、水曜休 / 福井県吉田郡永平寺町松岡上合月36-50 / えちぜん鉄道勝山永平寺線松岡駅から徒歩10分



上／塩焼き2匹に鮎田楽などが付く、川の風2750円。下／梶山義洋さん(右)と中川邦宏さん



●観光の問い合わせ
永平寺町観光物産協会 ☎0776-61-1188

美術館のような佇まいの新名所 ESHIKOTO

ワイナリーのようにお酒が楽しめる施設として今年6月にオープンしたばかり。酒楽棟には、福井にこだわったレストランのacoyaと、黒龍酒造の3つのブランドの酒や福井産の酒器などを販売する石田屋が入る。

石田屋ESHIKOTO店 ☎0776-63-1030 / 10:00～17:00、水曜休(不定休あり) / 福井県吉田郡永平寺町下浄法寺12-17 / えちぜん鉄道勝山永平寺線永平寺口駅から徒歩5分 acoya ☎0776-97-9396 / 8:00～17:00(モーニングは8:00～・ランチは11:30～・ティータイムは14:00～)、水曜と第1・3火曜休(不定休あり)



右／ESHIKOTOブランドの酒はここでしか入手できない。有料で試飲も。左／acoyaのメロンとディルのパフェとハーブティーセット2500円

一般公開されている酒楽棟(入店は20歳以上)に入ると、正面に九頭竜川のパンoramが



床一面に広がる流域の航空写真。旅の足跡を空から辿ってみては



訪ねれば川への親しみが増す 鳴鹿大堰 わくわくRiverCAN

鳴鹿大堰に付随する資料館で、九頭竜川の伝説や生きもの、治水について知ることができる。鳴鹿大堰のダムカードも配布中。半水中に設けたガラス窓から魚が遡上する様子を直に観察できる魚道観察室は必見だ。

☎0776-63-7100 / 9:00～16:30、月曜休 / 福井県吉田郡永平寺町法寺岡5-26-1 / えちぜん鉄道勝山永平寺線永平寺口駅から徒歩15分

