

# ふるさと じまん

わたしのお気に入り

福井県 勝山市



1 九頭竜川から望む白山  
2 夏祭りのお清水

## 白山信仰と恐竜のまち

伊藤 理恵子  
(平成12年卒)

私のふるさと福井県勝山市は白山の南西（福井県の北東部）に位置し、周辺を山々に囲まれ、九頭竜川の清らかな流れとともに歩んできました。勝山市の景観を特徴づけているのが、九頭竜川によって形成された河岸段丘です。段丘上には市街地や集落が広がり、水害を避けながら豊かな水の恵みを楽しむことができる土地として、古くから人々の暮らしを支えてきました。江戸時代には河岸段丘を利用して、崖部分に川石を積んだ七里壁を境として、武家と町家、寺院を区分けした城下町が作られました。さらに河岸段丘の段丘面から地下水が湧き出て、飲料水や生活用水として使われてきました。現在では、大清水（おおしょうず）が唯一残り、地域の住民に大切に



されています。このような地形が、農業や産業、そして宗教文化の発展の基盤となってきました。

勝山市の歴史を語る上で欠かせないのが、白山信仰の拠点である平泉寺白山神社です。平泉寺白山神社は養老元年(717年)に泰澄大師によって創建されました。泰澄大師が白山登拝の途中で見つけた泉の



3 平泉寺白山神社の拝殿とみずみずしい苔に覆われた参道

ほとりで祈っていたところ、白山の大神の信託を受けたと伝えられています。その後2人の行者を伴い白山に登拝され、山頂で千日に及ぶ修業ののち下山し、泉（平泉）のほとりに白山大神（女神、いざなみのみこと）を祀る祠を建てたのが平泉寺白山神社のはじまりです。室町時代の最盛期には社

領九万石、四十八社三十六堂六千坊と称されるほどでしたが、天正2年（1574年）に一向一揆勢力によって火をつけられ全山焼失しました。白山神社の参道は杉並木と絨毯の様な苔が大変美しく、訪れる人の心を深く落ち着かせてくれます。

勝山市は、明治以降繊維産業によって発展してきた町でもあります。勝山の絹織物「羽二重織」は

品質が高く評価され、かつては欧米各地に輸出され、勝山は繊維産業の一大産地となりました。その背景には、豊かな水資源があったことや、年間を通して多湿な気候であったことなどが挙げられます。明治から昭和にかけて、街中に機織りの音が響き、人々が行き交う通りは大変賑やかで毎晩のように宴会が開かれました。その繁栄は、花月楼をはじめとする花街の名残にも見ることができ、今なお街の一角に静かに歴史を伝えています。

現代の勝山市を象徴する存在が、福井県立恐竜博物館です。世界有数の規模を誇るこの博物館は、昨年開館25周年を迎え、特別展には35万人以上が訪れました。勝山市北谷町杉山の約1億2千万年前（白亜紀前期）の地層で長年発掘が続けられ、フクイラプトルをはじめ、フクイサウルス、フクイティタン、コシサウルス、フクイ



4 福井県立恐竜歴史博物館2025年特別展のスピノサウルスの骨格  
5 福井県立恐竜博物館名物の動くティラノサウルス





6 スキージャム勝山のゲレンデから望む勝山市内

7 名物おろしそば

8 勝山名産の鮎の塩焼き

ベナートル、ティラノミムスの6種が新種と認定されました。そのような研究に裏付けされた迫力ある展示が大変魅力的で何回も訪れたくなる博物館となっています。福井県立大学には国内初の恐竜学部が誕生し、令和8年4月には勝山キャンパスが開校します。今後も恐竜は勝山市にとって重要なテーマであり続けることでしょう。

また、勝山市には西日本最大級のスキーリゾートである「スキージャム勝山」があります。リゾートホテルが併設されたゲレンデの最長滑走距離は5,800mで全16コースを誇り、初心者から上級者まで楽しむことができます。ウィンターシーズンだけでなく、四季を通じて楽しめる高原リゾートとして知られるようになってきました。

食の楽しみも、勝山市の大きな魅力です。名物の「おろしそば」は、そばの良い香りと大根の辛味が生み出す素朴で力強い味わいが特徴です。そばと大根おろしが入った出汁が別の器で提供され、この出汁をそばにぶっかけて食べるのが福井流の食べ方です。夏の九頭竜川の恵みである鮎の塩焼き、新たな名物の「勝山やまのサーモン」、2月から春先にかけて収穫される伝統野菜の「勝山水菜」の味わいは格別です。今では福井県の銘菓として知られるようになった「羽二重くるみ」は、勝山市内のはや川というお菓子屋さんの看板商品です。他に、よもぎを練り込んだお餅にほんのり甘い小豆のあんこを包みこんがり焼き上げた勝山名物の「おやき」は

市内中のお菓子さんで販売されています。それぞれのお店によって違う味わいなので食べ比べるのがおすすめです。

勝山市には一本義久保本店という老舗酒蔵があります。福井県の辛口の日本酒といえば「一本義」と言われるほど福井を代表する酒蔵です。「越の雫」と「さかほまれ」の2つの酒米を柱に勝山の地下水と奥越前の湿潤厳冬という風土によってしか生み出せない、特別な口中感を追求しています。「一本義」と「伝心」の2大銘柄を中心に辛口でキレのある定番酒から季節限定の生酒や大吟醸など幅広く展開しています。一本義久保本店には勝山市内の13軒の飲食店だけでしか飲むことができない極秘蔵酒「秘之一本義」があります。



9 勝山左義長の櫓の様子 10 雪山と桜が美しい勝山の春の風景

鑑評会に出品された最上級の酒造りをした候補酒を数年から10年以上水温貯蔵の中で熟成し、毎年1月に様々な年度の候補酒から最良のブレンド比率を検討し、その年の「秘之一本義」が決まります。勝山でしか味わえないお酒を味わいにぜひいらしてください。

毎年2月の最終土日に「勝山左義長」というお祭りが行われます。各町内に1基ずつ計12基の櫓を建て、その上で赤い長襦袢姿の大人や子供達が独特のおどけ仕草で三味線、笛、鉦による軽快なテンポの囃子にのって浮かれて太鼓を叩きます。太鼓の音が響かないように太鼓の半分に子供や若者に腰をかけさせ、3人で一緒になって浮かれる様は全国で「勝山左義長」だけの特徴であり、人々はこれを奇祭と呼んでいます。日曜日の夕方になると、各町内の御神体が弁天桜で有名な弁天河原に運び込まれ、「どんど焼き」の準備が進みます。午後7時30分、神明神社で採火した御神火が各区の松明によって、弁天河原のどんど焼き会

場に運ばれ8時の狼煙を合図に一斉に点火され、冬空に美しく雪に映えて燃え盛る炎に圧倒されて祭りのフィナーレを迎えます。この「どんど焼き」で神を送り、五穀豊穡と鎮火を祈願しながら2日間にわたる火祭りの行事が全て終了します。「勝山左義長」は、春を呼ぶ祭りと言われ、これを境に勝山に春が訪れます。

ちなみに昭和7年に血脇守之助先生が北陸を遊行された折に、平泉寺白山神社や花月楼などを訪問され、勝山名物の鮎づくしのお料理を召し上がったという記録が残っています。白山信仰に始まる悠久の歴史、九頭竜川が形づくった大地、県立恐竜博物館そして自然とともに育まれた産業と食文化。様々な魅力がある勝山市へ機会がありましたら、ぜひ一度足を運んでみてください。

11 枝垂れ桜と花月楼

