

永平寺門前：永平寺参道・門前・禅の里

永平寺入口付近の志比界隈は、「禅の里」と呼ばれ、長い間、寺院と深い関係にある。この地域は昔から、実際には2つの別々の村があってそのうちの一つは、寺院の建設に専門に関わる大工の村として知られていた。村の起源は不明であるが、最初の居住者の1人は、1227年に道元禅師（1200年～1253年）について日本にきた中国の建築技師、玄繁盛（くろのはんじょう）であったようである。寺院建築の材木供給に便利をはかりながら、大工の共同体は寺院の多くの建物を維持するために重要な役割を担っていた。

日本の多くの農村地域と同じように、志比は65歳以上の市民が人口の43%以上を占める高齢化社会で、先行き不確実な未来に直面している。近隣の人々は永平寺や地方自治体と連携し、歴史的景観を守り、訪問者たちが末永く「禅のふるさと」を体験できるように、地域活性化事業に取り組んできた。主な事業として、近代的な宿泊施設と本格的な禅の実践を融合させた「柏樹關」（はくじゅかん）の建設、永平寺川に沿った寺院への歴史的な参道の整備も含まれている。地元ボランティアが常駐する観光案内所の新設のほか、地元の人々は、日本語と英語の両方で永平寺のエリアを案内する禅の里スマホ・アプリの開発もした。

永平寺を後にすると、訪問者は飲食店や土産物店が立ち並ぶ通りを散策することもできる。この地域は、仏教のベジタリアン料理である精進料理でその名をはせている。ゴマをすり潰しペーストにして、水、葛粉を加えて作った豆腐のような食感のゴマ豆腐は、肉の代用としてよく使われる。飲食店では他にも多くの地元料理を提供している。例えばトロロをかけて食べるコシのある永平寺蕎麦や、丼ご飯にトンカツをのせウスターソースをかけた「ソースカツ丼」、冷や汁に大根おろしを混ぜた蕎麦に刻みネギと鰹節を添えた「おろし蕎麦」も人気がある。

福井県は多くの伝統工芸品で有名であり、土産屋が並んだ通りのお店で購入できる。越前焼は窯内の作品に薪灰が被り溶けて、自然釉を施した陶器で、福井県で最もよく知られた伝統工芸品である。最終製品は非常に丈夫で、中世以降日常生活用品であった。越前窯は日本の「六古窯」の一つとして認められた。

若狭漆塗りの箸も人気のある福井のお土産である。小浜市の近郊で作られる漆箸は全国の80%を生産している。箸は、卵殻、貝殻、松葉が使われ、その特徴は精巧な装飾が施されていることである。多くの伝統工芸品の買い物の他に、この地域で栽培されている特産品の甘いタマネギをモチーフに雲水をイメージしたマスコット「えい坊くん」がある。