

福井  
旅の体験手帖

Fukui Experience  
Tour Guide Book

福井  
永平寺編

vol.01

ふくのね

みんなで作る、  
福井の新しい  
楽しみ方が  
できました。



JR  
JR西日本

2018 SPRING/SUMMER

TAKE  
FREE  
¥0

# ふくのね



## “非日常の日常”が福井にはある

2023年春、福井県に新幹線がやってきます。  
そのとき「福井県で観光するところってどこ?」と聞かれたら、  
皆さんは何と答えますか?  
恐竜博物館、東尋坊、朝倉氏遺跡、etc……。  
でも、それ以外にも福井県には魅力がいっぱいあります。  
その魅力に気付いていないのは、  
案外私たち福井県民かもしれません。

そこで、福井の魅力を再発見するきっかけになってもらえたらと、  
地元に対して熱い気持ちを持つメンバーとJR西日本福井支店とで  
福井を満喫するコンテンツがいっぱいのガイドブック  
「ふくのね」を作りました。  
私たち福井県民がもっと福井のことを知って、  
福井のことを楽しんで、福井をもっと好きになって、  
自信を持って福井をおススメできるようにと願って。

09 越前海岸プレミアム  
ガイドツアー P12

20 わかめ収穫体験 P20

24 磯の生き物観察体験 P22

03 福井を感じる  
里山クッキング! P6

04 芸妓さんとまちあるき  
～桜並木と浜町界隈～ P7

07 すべて国産の原料で  
仕込むみそづくり体験 P10

08 懐かしい「灯り」と  
「香り」に触れる体験 P11

10 芸妓さんとまちあるき  
～養浩館庭園～ P13

12 夜の片町飲み歩き  
ミステリーツアー P15

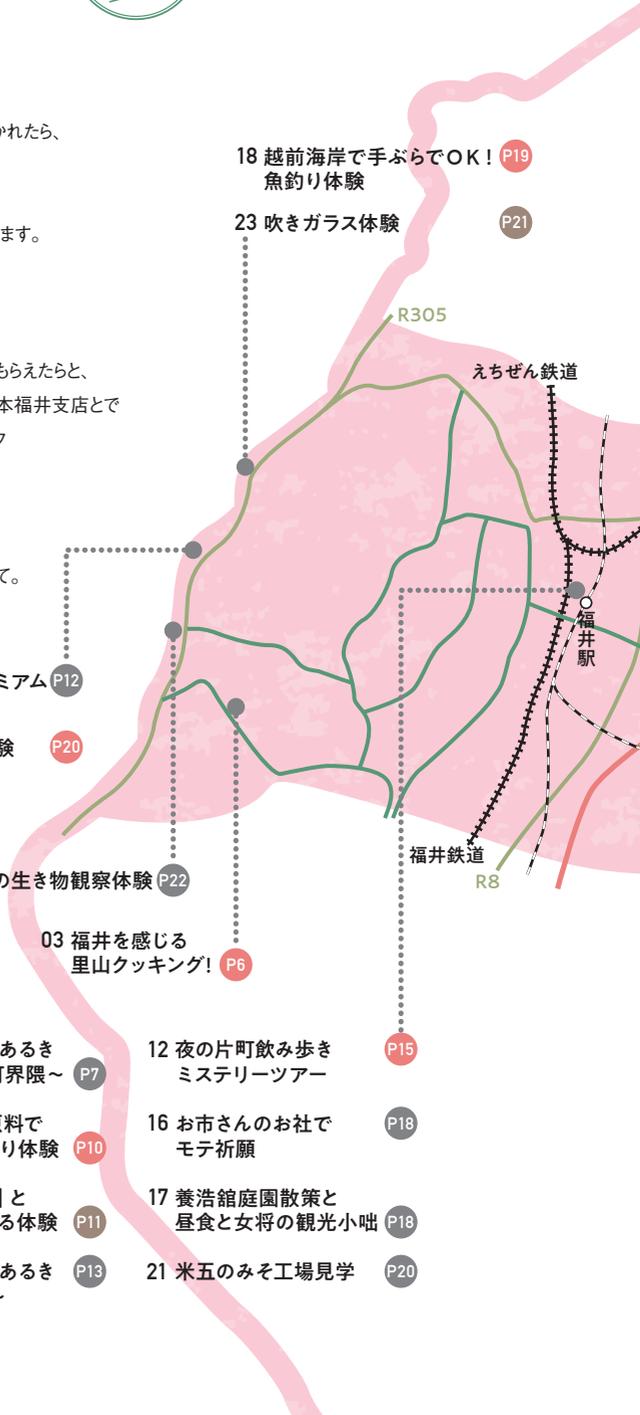
16 お市さんのお社で  
モチ祈願 P18

17 養浩館庭園散策と  
昼食と女将の観光小咄 P18

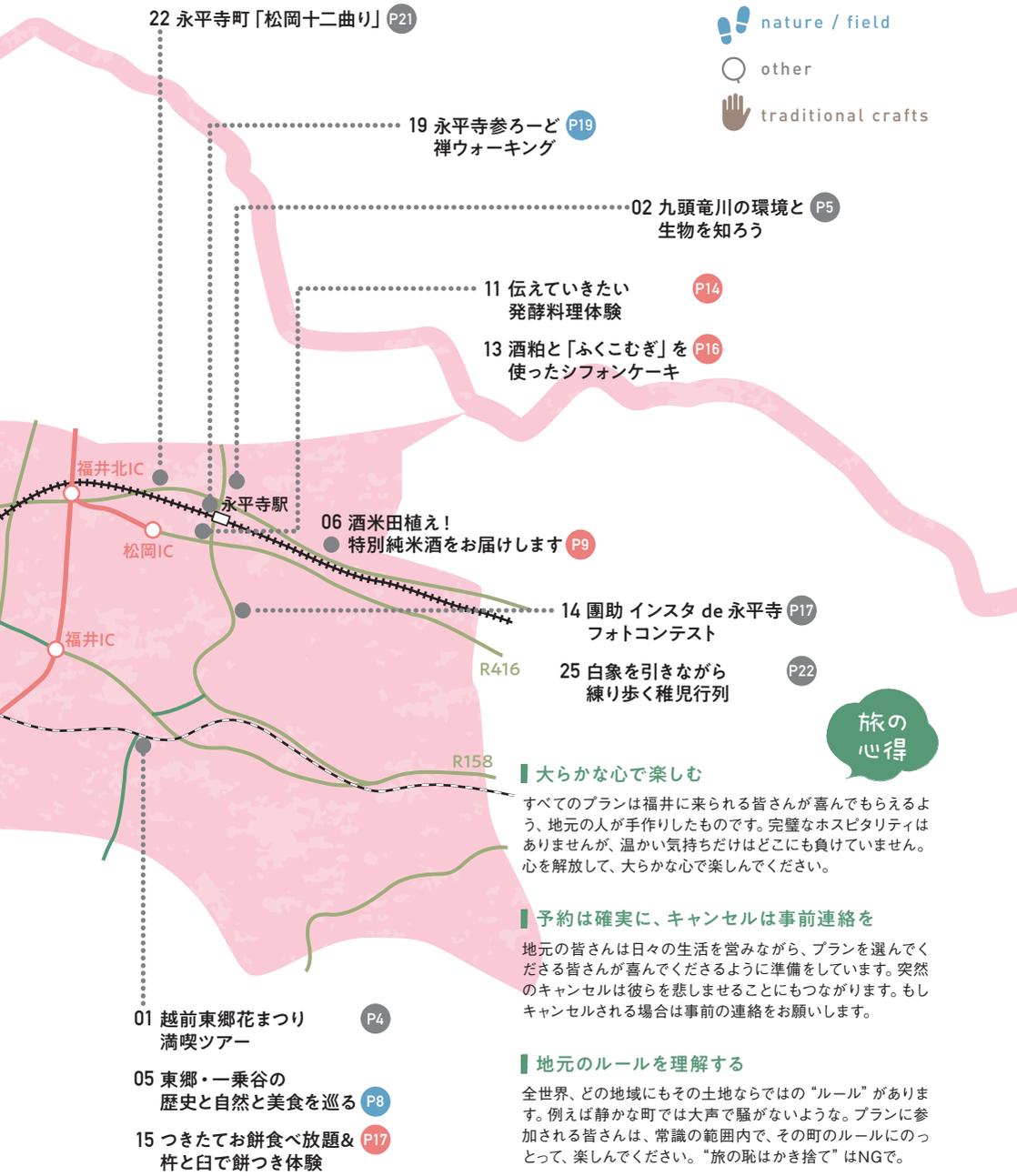
21 米五のみそ工場見学 P20

18 越前海岸で手ぶらでOK!  
魚釣り体験 P19

23 吹きガラス体験 P21



-  local foods
-  nature / field
-  other
-  traditional crafts



旅の心得

### ■ 大らかな心で楽しむ

すべてのプランは福井に来られる皆さんが喜んでもらえるよう、地元の人が手作りしたものです。完璧なホスピタリティはありませんが、温かい気持ちだけはどこにも負けていません。心を解放して、大らかな心で楽しんでください。

### ■ 予約は確実に、キャンセルは事前連絡を

地元の皆さんは日々の生活を営みながら、プランを選んでくださる皆さんが喜んでくださるように準備をしています。突然のキャンセルは彼らを悲しませることもつながります。もしキャンセルされる場合は事前の連絡をお願いします。

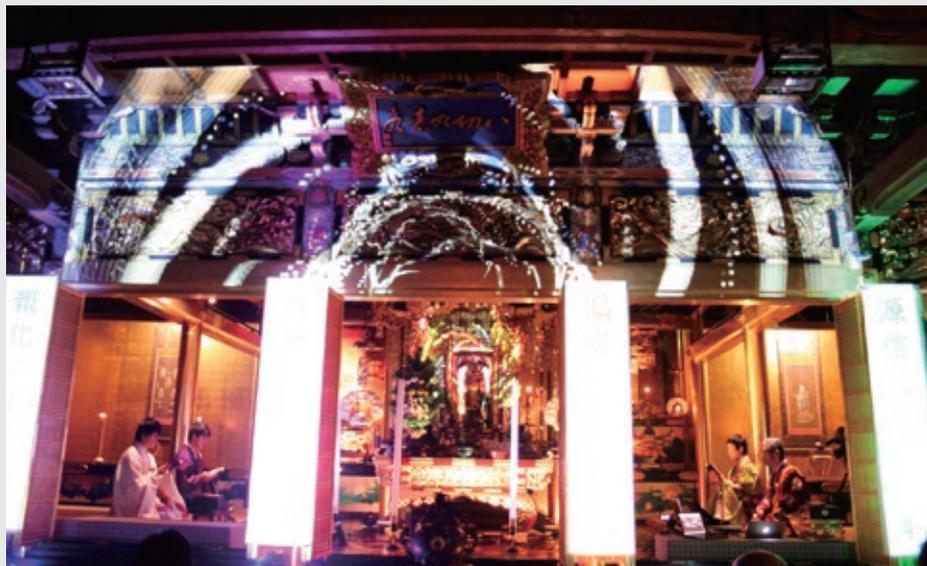
### ■ 地元のルールを理解する

全世界、どの地域にもその土地ならではの“ルール”があります。例えば静かな町では大声で騒がないような。プランに参加される皆さんは、常識の範囲内で、その町のルールにのって、楽しんでください。“旅の恥はかき捨て”はNGです。

※掲載している料理や風景などの写真は全てイメージです。  
 ※掲載内容は都合により変わる場合があります。予めご了承ください。  
 ※最新の情報は「ふくのね」WEBサイトで公開(3/26～)しています。

# 01 フェス感覚で楽しむ テクノ法要と美食の旅

お堂の中が  
光と音で斬新



## 世界が目にする法要を！

プロジェクションマッピングとテクノミュージックを組み合わせ、光と音で極楽浄土を表現したお寺の中でお経を読むというテクノ法要。このツアーでは福井屈指の米どころ・東郷の地酒やお米を堪能しながら、音楽フェスとしてバージョンアップされる極楽音楽花祭りでテクノ法要などが楽しめる。照恩寺朝倉住職が手掛けるテクノ法要の舞台裏が見学できるほか、参道では川床barで地酒が味わえ、地元の食材や物産も並んでいっそう賑やかに。午前中は東郷のまち中を散策し、酒蔵で試飲をしながらの地酒講座も。昼食はこのツアー限定で考案された東郷産米のおつくね(おにぎり)をメインとしたランチと地酒飲み比べセット(ノンアルコールの方はデザート付き)。おみやげには東郷産のコシヒカリ300g(2合)が付く。



東郷土地区は  
田の真ん中に川が流れ  
情緒があるよ

- data** :
- ・ [日程] 5/3(木・祝) 11:00~15:00 [集合場所] JR越前東郷駅(福井市東郷二ヶ町34-27)
  - ・ [料金] 4000円、団体料金4人以上3500円(※当日現金、荒天時予定通り) [参加条件] 20歳以上 [最少催行人数] 10人(定員20人)
  - ・ [予約] 要(前日の12:00まで) [キャンセル規定] なし(前日まで)に要連絡 [運営] TOGO・こびり庵 福井市東郷二ヶ町6-13-1(東郷公民館)
  - ・ [連絡先] ☎090-6816-7870(担当/北川 9:00~17:00)、echizen1050@gmail.com

# 02 サクラマスを通じて 九頭竜川の環境と生物を知ろう



1年間海を回遊して生まれた川に帰ってくるサクラマス

## 観察を通して学ぶ自然環境の大切さ

サクラマスの聖地として全国から釣り人が訪れる九頭竜川。しかし河川環境の変化でサクラマスは全国的に生息数が減少している。九頭竜川で行われているサクラマスを指標種とした河川環境改善の取り組みは、国や福井県、福井県立大学、漁業協同組合と民間団体のサクラマスレストレーションなどが連携して行っている。この体験では水槽で泳ぐ魚たちを観察したり、サクラマスの生態や九頭竜川に生息する魚類、鳥類などをビデオや写真で学習。全国に先駆けて行ってきたサクラマスの増殖保全の取り組みを通じて、福井・九頭竜川の豊かな自然の大切さを学ぶ。同時に天然資源保護のための養殖サクラマス普及の一環として、養殖サクラマスを使った昼食も楽しむ食育体験でもある。



※料理は一例でイメージです



自然を壊さず  
大事に育てたいね

**data** : [日程] 4/28(土)、4/29(日)、5/26(土)、5/27(日) 10:00~14:00 [集合場所] 福井県内水面総合センター(福井市中ノ郷34-10) [料金] 5000円、12歳以下4000円(※雨天時一部プログラム変更) [参加条件] なし [最少催行人数] 5人(定員15人) [予約] 要(7日前の20:00まで) [キャンセル規定] 2日前~当日2000円 ※ツアー中に車で移動することがあるので自動車での参加を [運営] サクラマスレストレーション 吉田郡永平寺町松岡兼定鳥34 [連絡先] ☎090-7314-2109(担当/安田 17:00~21:00)、kuzuryu-sr727@outlook.jp

# 03 福井を感じる 里山クッキング!



local foods



※料理は一例でイメージです

## 山のかあちゃんとする伝承料理体験

田舎の温かさを感じる、その土地の“かあちゃんの味”。殿下地区に昔から伝わる郷土料理を地元の“おかあちゃん”と一緒に作る料理体験。かっぱう着と手ぬぐい頭巾という、今どき珍しい昔ながらのスタイルで調理はスタート。五目寿司をアブラギリの葉で包む「殿下の葉ずし」と、生大豆粉を使った「呉汁」を作る。講師である“おかあちゃん”が親しみ深い福井の方言で地元の文化を紹介し、時には冗談を交えながら一緒に調理を進めてくれる。料理体験を通して田舎らしい温かな雰囲気を味わった後は、お楽しみの手料理ビュッフェ。地元の食材で地元のお母さんがつくる自慢の料理をお腹いっぱい食べながら、この里山で暮らす人々の魅力を知ることができる。



素朴な食文化と  
郷土愛を感じるね

- data** : [日程] 予約随時(10:00~12:00の間で1時間半程度。それ以外の時間については要相談) [集合場所] かじかの里山殿下(福井市畠中町28-24-1) [料金] 3500円(※当日現金、荒天時予定通り) [参加条件] なし [最少催行人数] 4人 [予約] 要(7日前の17:00まで)  
: [キャンセル規定] 前日11:00以降100% [運営] 殿下の里づくり組合 福井市畠中町28-24-1  
: [連絡先] ☎0776-97-2622(担当/堂下 9:00~16:00、月曜日)、goldo291@yahoo.co.jp

## 芸妓さんとまちあるき ～足羽川桜並木と浜町界限編～



### ガイドはなんと芸妓さん 風流気分で散策

福井市のだ真ん中を流れる足羽川の九十九橋付近は、かつて船着き場として交易の中心でもあった。その川岸に明治の頃から植えはじめられた桜は、今では日本一のスケールを誇り「桜の名所100選」にも選ばれるほど。その桜並木と、足羽川の港町として栄え、今でも歴史を感じさせる浜町を芸妓さんの案内でぶらり歩き。芸妓さんがまちなかのガイド役をつとめるこの取り組みは全国的にも珍しく、町の歴史を唄や三味線の披露を交えた風流な案内で楽しめる。花街の風情を満喫し、足羽川名物「桜床」で桜を間近に眺めながら、芸妓さんの小唄に耳を傾けてみて。また今回のツアーでは、桜をバックにカメラマンが撮影もしてくれるので思い出に残りそう。



素敵な人たちと  
非日常の街歩き！

- data** :
- ・ [日程] 4/8(日) 10:00～12:00 [集合場所] グリフィス記念館(福井市中央3-5-4)
  - ・ [料金] 3000円、着物レンタル 別途料金(※当日現金、荒天時プログラム変更あり) [参加条件] なし [最小催行人数] 2人
  - ・ [予約] 要(10日前まで) [キャンセル規定] 当日100% [運営] 福井観光コンベンションビューロー 福井市中央1-2-1
  - ・ [連絡先] ☎0776-20-5151(担当/木村 平日8:30～17:15)、kancon@fukuicity-navi.com

## ノスタルジックな気分を体感! 東郷・一乗谷の歴史と自然と美食を巡るサイクリング!



### 地元住民の案内で知られざる魅力を発見

かつては城下町、宿場町として栄えた東郷・一乗谷エリア。その歴史や美しい景観、美味しい食事までを地元住民によるガイドツアーで楽しめる。清らかな堂田川の景観をはじめ、一乗谷や足羽川にある桜の名所、東郷の食など、朝倉氏遺跡だけではない、東郷の知られざる魅力にふれることができる。昼食は自慢の東郷産米や地元の食材を使った特別ランチを用意。城下町、宿場町の名残が色濃いノスタルジックな雰囲気の中を、地元住民しか知らない裏道を通りながらのんびりと巡る旅。歩きや車では味わえない、クロスバイクならではの楽しみ方で新しい魅力も発見できる。クロスバイクが初めてでもレクチャーしてくれるほか、無料でレンタルできる。



いつもとは違う  
景色が見えそう



- data** :
- 【日程】4/18(水)、5/3(木・祝) 9:30~14:30 [集合場所] JR越前東郷駅(福井市東郷二ヶ町34-27)
  - 【料金】3000円、12歳以下2000円(※当日現金、荒天時プログラム変更あり) [参加条件] 自転車に乗れる人 [最少催行人数] 10人
  - 【予約】要(3日前の17:00まで) [キャンセル規定] なし [運営] ふくいPR隊@東郷研究会 福井市脇三ヶ町29-11-1
  - 【連絡先】☎0776-41-3901(担当/佐々木 平日9:00~17:00)、info@te-ken.jp

## 06

## 体験! 田植え! その米からできた 特別純米酒をお届けします。田植え写真ラベルお酒付き



### 田植えの思い出と共に味わう特別純米酒

大本山永平寺の門前町として知られ、禅の心が根付いているという永平寺町。緑豊かな山や清らかな川、澄んだ空気とのどかな田園風景が広がる永平寺町で、田植え体験と酒蔵訪問で福井の地酒が楽しめるツアーを実施。自然豊かなこの地で米作りから酒造りまでを行う『吉田酒造』による体験ツアーでは、6月に酒造りに適した山田錦の田植えを行い、酒蔵の見学と試飲が楽しめる。その後、田植えをした山田錦で仕込んだ新酒の生原酒と秋のひやおろしが自宅に届く。田植えの記念写真のラベル付きで届くというから、旅の楽しみも倍増。永平寺町の美しい景色と汗を流した田植え体験を思い出しながら、美味しい日本酒を堪能しよう。



自ら育てた米のお酒が届くよ!

- data** :
- ・ [日程] 6/2(土) 13:00~16:00 [集合場所] 吉田酒造(有) [料金] 1万6000円、20歳以下1080円(※当日現金、荒天時中止)
  - ・ [参加条件] 20歳以下が参加の場合は田植えのみ [準備物] タオル・サンダル(汚れていいもの)、着替え・帽子・田靴(ない人は裸足)
  - ・ [最少催行人数] 10人 [予約] 要(14日前まで) [キャンセル規定] 1週間前までに要連絡
  - ・ [運営] 吉田酒造(有) 吉田郡永平寺町北島7-22 [連絡先] ☎0776-64-2015(担当/吉田 9:00~17:00)、hakuryu@jizakegura.com

## 07

みそソムリエと一緒に！

すべて国産の原料で仕込む 安心のみそ作り体験



## 自分だけのみそを“育てる”。

毎日の食卓に欠かせない調味料・みそ。どの家庭にも当たり前のようにあるが、じつは自分でも意外と簡単のみそ作りができるのをご存知だろうか。国産の原料を使ったみそ作り体験では、創業天保2年・大本山永平寺御用達の『米五』の“みそソムリエ”の資格を持つスタッフが丁寧に教えてくれる。こうじと大豆を混ぜる手の感触や、ふんわりと広がる大豆の香りを楽しみながら仕込んだみそがいただけるのは約1年後。自宅に持ち帰って発酵させるため、“育てる”という喜びも感じられる。『米五』のみそと同じ原料を使うが、仕込む人や発酵の場所の違いで風味が変わるため、できあがるのはまさに“自分だけのみそ”。旅の思い出とともに、食卓に並ぶ日が楽しみだ。



オリジナルみそで  
味噌汁を作ろう！



**data** : [日程] 4/5(木)、4/6(金)、4/12(木)、4/13(金)、4/19(木)、4/20(金)、4/26(木)、4/27(金) 13:30～15:00 [集合場所] 『米五のみそ』店舗  
 [料金] 4.1kg 3596円(桶付き)、送料756円～(※当日現金、荒天時予定通り) [参加条件] なし [準備物] エプロン・タオル・三角巾・汚れても  
 いい服装 [最少催行人数] 1人 [予約] 要(7日前の17:00まで) [キャンセル規定] なし [運営] (株)米五 福井市春山2-5-26  
 [連絡先] ☎0776-24-0081 (担当/正玄(しょうげん)) 8:00～18:00、komego@misoya.com

## 08

電気のなかった時代へタイムスリップ！  
懐かしい「灯り」と「香り」に触れる体験

## 古いけど新しい「あかり」の世界へ

仏事ではおなじみ伝統工芸品「和ろうそく」は、今の世の中で忘れ去られがちでも、昔は生活の中で大切にされていた大事な照明器具。純植物性の原料で、芯も太いために炎も大きく、消えにくいのが特徴。そのあかりは、心を落ち着かせ、いつしか心の中にも優しいあかりが灯されるのを感じる。そんなあかりの魅力を肌で触れるツアーを開催。創業150余年の老舗で造られた「和ろうそく」に直接絵付けをして、自分だけのオリジナル作品を作ってみよう。カラフルな色使いは家のオブジェとしてもいいけれど、実際に絵付けをしたろうそくを家の中で灯してみても、いつもの生活が違って見えるはず。古いけど新しい、そんなアイテムが「和ろうそく」の魅力。



かあいくて  
飾りたくなる



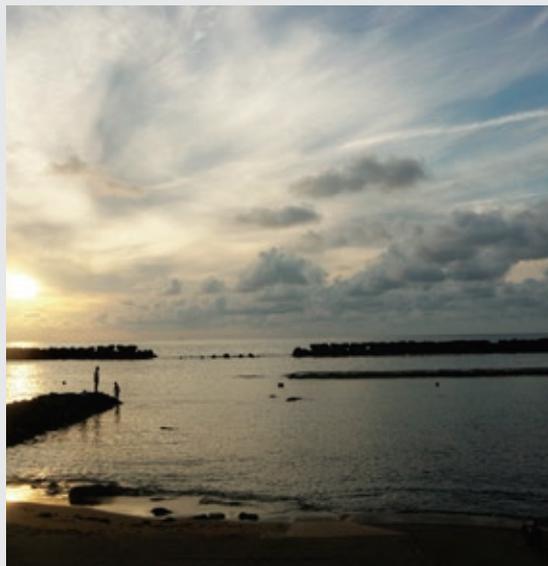
**data** : [日程] 4/13(金)、4/14(土)、5/11(金)、5/12(土)、6/8(金)、6/9(土) 10:30~11:30、13:30~14:30 [集合場所] 小大黒屋商店  
 : [料金] 1080円(※当日現金、荒天時予定通り) [参加条件] なし [最少催行人数] 2人 [予約] 要(2日前まで) [キャンセル規定] なし  
 : [運営] 小大黒屋商店 福井市順化2-15-9 [連絡先] ☎0776-22-0986(担当/定兼(さだかね) 9:00~17:00) 、info@rousokuya.com

# 09

## ディープな旅を楽しみたい方に！ 越前海岸プレミアムガイドツアー



other Q



※料理は一例でイメージです

### あなたの要望に合わせてプランニング

北陸地方屈指の景勝地として知られる越前海岸を楽しみつくす術を知っている「越前海岸盛り上げ隊」のスタッフが全力でサポートして、あなたの要望に合わせて旅をオーダーメイドするプレミアムな旅。さまざまな食や体験を通して、ディープな越前海岸の魅力を知ることができる。旅は、福井駅で待ち合わせ、スタッフが誘導して越前海岸までGO！マイカーまたはレンタカーで好きな音楽を聞きながら気軽に目的地までのドライブを楽しもう（越前海岸まで所要時間約45分）。プランニングによって時間と料金は変わる（一例は下記参照）ので、まずは、問い合わせをして要望を伝えてみよう。きっと他にないプレミアムな旅を味わえるはずだ。



※料理は一例でイメージです



キレイな海と  
文化を堪能しよう

- data** :
- ・[日程] 予約随時11:00～宿のチェックインまで [集合場所] JR福井駅 [料金例] [吹きガラス体験]、[サーキット同乗体験]、[醤油搾り体験]のプランの場合(約4時間)1万1000円、12歳以下8000円(※当日現金or事前振込) [参加条件] なし [最少催行人数] 2人
  - ・[予約] 要 (7日前まで) [キャンセル規定] 前日50%、当日100% [運営] 越前海岸盛り上げ隊 福井市鮎川町17-14
  - ・[連絡先] 080-5566-7692(担当/高橋)、takahashi.k.jun@gmail.com

# 10 芸妓さんとまちあるき ～養浩館庭園編～



## 世界的にも評価の高い庭園を芸妓さんがガイド

旧福井藩主松平家の別邸で、江戸時代には「御泉水（おせんすい）屋敷」と呼ばれていた。「養浩館」と名付けたのはかの有名な松平春嶽公で、昭和初期まで要人をもてなす迎賓館として使われていた。数寄屋造りの建造物と庭園が早くから注目され、空襲での建物焼失後も、残った庭園や古い資料を元に復元された建物は、福井の歴史を今に伝える貴重な存在。アメリカの日本庭園専門誌でも3位に取り上げられるほど評価の高い庭園を芸妓さんの案内で巡る。情緒ある建物の座敷に腰を下ろし、風流な芸妓さんの三味線の音に耳を傾け、お茶席で一服。調和の取れた庭園と庭の中、カメラマンが記念撮影。また一つ思い出に残る一枚が撮れそう。



庭園と芸妓さん  
とても似合うね！

- data** :
- 【日程】4/15(日)10:00～12:00 [集合場所] 福井市立郷土歴史博物館(福井市宝永3-12-1)
  - 【料金】3000円、着物レンタル 別途料金(※当日現金、or事前振込、荒天時予定通り) [参加条件] なし [参加人数] 2人
  - 【予約】要(10日前まで) [キャンセル規定] 当日100% [運営] 福井観光コンベンションビューロー 福井市中央1-2-1
  - 【連絡先】☎0776-20-5151(担当/木村 平日8:30～17:15)、kancon@fukuicity-navi.com

# 11 手作り麴のチカラを感じる、 伝えていきたい発酵料理体験



※料理は一例でイメージです

## 地元のこだわり漬物店での手作り体験

原材料のほとんどを地元・永平寺町産にこだわり、手作業で作っている地産地消の漬物店が、地元の先輩から受け継いだ技、永平寺町産コシヒカリ使用の「手作りの麴」を使った郷土の伝統の発酵料理体験ツアー。「日本のヨーグルト」とも呼ばれる麴の素晴らしさを再発見できる。麴は旨味を引き出す万能の食材。漬物でもまろやかにして、ごはんのおかずにも酒の肴にも合う。5月26日のツアーではおかず味噌と塩麴を、6月23日には茄子のこうじ地辛子漬けと甘酒を作る予定。もちろんでき上がったお土産に持って帰ろう。でもすぐには食べられないのが発酵料理。できがりをじっくり待つのも発酵料理の楽しみの一つ。



手作り麴って  
美容にいいかも！



- data** :
- 【日程】5/26(土)、6/23(土) 13:00~15:00 【集合場所】禅の里 笑来(みらい) (吉田郡永平寺町諏訪間4-11)
  - 【料金】3500円(※当日現金or事前振込、荒天時予定通り) 【参加条件】なし 【準備物】エプロン 【最少催行人数】5人(定員10人)
  - 【予約】要(5日前まで) 【キャンセル規定】なし 【運営】永平寺の里 野彩工房 吉田郡永平寺町山王17-31
  - 【連絡先】☎090-2090-2997(担当/橋本)、eiheiji.yasaikobo@gmail.com

# 12 夜の片町飲み歩き ミステリーツアー



※料理は一例でイメージです

## どこに行くかは当日のオタノシミ！

福井の片町は福井県の中でも一番大きな飲み屋街。しかし、色々なお店がありすぎて、どこに入っていかわからない！ という人も多いはず。そこで“夜の片町案内人”がガイドすることで、お気に入りのお店を見つけてもらおうという企画。3軒を巡る予定だが、どこに行くかは当日までのオタノシミ。また、参加者同士でのコミュニケーションもお酒があればさらに楽しめる。あまり片町を知らない人は、いきつけになるお店に出会えるかも。片町は歴史の古い老舗も多く集まる街。“夜”のお店だけでなく、片町の歴史もお店へ行くまでの間にガイドしてくれるので、なかなか知られていない片町の奥深さを知ることのできる、知的好奇心をくすぐるツアーだ。



みんなで集まって  
はしご酒よっさ！



**data** : [日程] 6/19(火)、8/21(火)、9/18(火) 18:00~20:30 [集合場所] 益茂証券ますもサロン(福井市順化2-1-1) [料金] 4500円(※当日現金、3軒分の飲食代含む、荒天時中止) [参加条件] 20歳以上 [最少催行人数] 5人(定員15人) [予約] 要(2日前18:00まで) [キャンセル] 規定] キャンセルの場合は要連絡 [運営] ふくい片町青年会 福井市順化2-12-17 [連絡先] katamachiseinenkai@gmail.com

# 13 地元酒蔵の酒粕と「ふくこむぎ」を使って シフォンケーキを作ろう（プチプレゼント付き）



シフォンケーキはプレーン・酒粕・チョコ・紅茶から選択可能

## 体に優しいケーキ作りを

曹洞宗大本山・永平寺を擁する永平寺町は歴史や伝統文化が深く、町の中心を流れる霊峰白山水系の清流・九頭竜川が育んだ米は、昔から美味しい酒を生み続けている。地元の酒蔵で作られた酒粕と、福井県立大学生物資源学部の村井耕二教授らが開発した福井県産の小麦粉「ふくこむぎ」を使ったシフォンケーキ作り教室を開催。人工的な甘さでは引き出せない、素材の甘さを感じさせるケーキは、完全地産地消、生産者の顔が見える安心安全の素材で作られる体に優しい味だ。もちろん味だけでなく、この教室を包む人の温かさもケーキの味付けの一つ。「禅・食・酒・人」、すべてが揃った永平寺町を知るお菓子作りに、友人・親子で参加してみては？

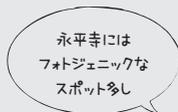


美味しい文化を  
楽しめよう！



- data** :
- ・ [日程] 毎月第2月曜日13:00～15:00 [集合場所] 禅の里 笑来(みらい) (吉田郡永平寺町藤訪問4-11)
  - ・ [料金] 3000円(※当日現金or事前振込、荒天時予定通り) [参加条件] なし [準備物] エプロン [最少催行人数] 2人(定員12人)
  - ・ [予約] 要 (3日前17:00まで) [キャンセル規定] なし [運営] NPO法人かさじぞう 吉田郡永平寺町松岡春日2-112
  - ・ [連絡先] ☎090-2377-1799 (担当/吉川)、kasajizojimu@gmail.com

# 14 團助 インスタ de 永平寺 フォトコンテスト



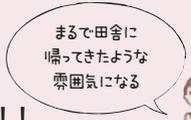
## 目指せインスタ映え!

大人気のSNSで永平寺を舞台にインスタ映えする1枚を撮ろう。創業明治21年の老舗ごま豆腐店「團助」サポートのフォトコンテストを年に4回に分けて開催。といっても気軽に参加できるもので、美味しいごま豆腐を楽しむように類張る姿をバチリでもOK! もちろん開山以来770年余りの歴史ある永平寺の境内や自然あふれる風景も大歓迎。公式サイトをフォローしてインスタ映えする思い出のショットを応募しよう。優秀作品には記念品を進呈。

- data** :
- ・ [日程] 第1回3/15(木)~4/30(月・祝)、
  - ・ 第2回7/15(日)~8/31(金)、第3回10/15(月)~11/30(金)、
  - ・ 第4回12/15(土)~1/31(木)
  - ・ [参加方法] Instagramの公式ページをフォローした後、「#永平寺写真コンテスト」を付けて投稿
  - ・ [運営] (株) 團助 吉田郡永平寺町荒谷24-7-1
  - ・ [連絡先] ☎090-3297-3941 (担当/山本)、goma102@dansuke.co.jp

other

# 15 米どころ東郷の古民家茶屋主催!! つきたてお餅食べ放題&杵と臼で餅つき体験!!



## 初めての方・小さなお子様也大歓迎♪

福井県内で「幻の米」といわれる「たんちょう餅米」。東郷地区で栽培された粘り強く風味豊かな餅米を使っての餅つき体験。古民家を舞台に杵と臼を使う本格餅つきで日頃のストレスも解消。あべ川、おろし、あんこ、海苔巻などなど、つきたてのお餅をお腹いっぱい味わえる。初心者や小さな子ども也大歓迎。時期によっては庭の畑で採れた野菜を収穫し、お土産としていただけることも。手打ちそばの振る舞いや、ついた餅の持ち帰りもある。

- data** :
- ・ [日程] 4/22(日)、5/27(日)、6/24(日)、7/22(日) 10:00~13:00
  - ・ [集合場所] 福井ふるさと茶屋「杵と臼」
  - ・ [料金] 2000円、6歳以下500円
  - ・ (※当日現金、荒天時プログラム予定通り) [参加条件] なし
  - ・ [最少催行人数] 2人 [予約] 要(2日前まで) [キャンセル規定] なし
  - ・ [運営] 福井ふるさと茶屋「杵と臼」 福井市上東郷町22-7
  - ・ [連絡先] ☎090-1632-3708 (担当/岩佐)、mtddg9513@gmail.com



local foods

experience

# 16 天下一のモテ美人、 お市さんのお社でモテ祈願

境内には  
三姉妹神社もあり、  
キレイになるかも



明日からモテる美德を授けよう！

戦国時代、絶世の美女と称された信長の妹・お市の方。名だたる武将の妻でもあり、秀吉がぞっこんだったとも。さらに聡明さと気高さを持っていたともいわれ、まさにモテモテ。そんなお市の方の美德を授けようというのがモテ祈願。近年のパワースポットブームも相まって北ノ庄城址に鎮座する柴田神社には、女子だけではなく仕事、友人、異性などから人生の様々な場面で愛されることを願う人が訪れる。モテるとは人を惹きつけ愛されること！



- data** :
- ・[日程]9:00～17:00 [集合場所]柴田神社
  - ・[料金]300円(※当日現金、荒天時予定通り)
  - ・[参加条件]なし [最少催行人数]1人 [予約]不要
  - ・[キャンセル規定]なし
  - ・[運営]絆の宮 柴田神社 福井県福井市中央1-21-17
  - ・[連絡先]0776-23-0849・柴田神社www.sibatajinja.jp/
  - ・モテ祈願 <http://binomachi.jp/prayer/>

other

experience

# 17 養浩館庭園散策と福井地元料理ご昼食と 福井の女将の観光小咄

女将は  
落語家でもあり、  
会話もとても上手

面白い小咄付きの散策はいかが

養浩館庭園は福井藩主松平家の別邸で、江戸時代には「御泉水屋敷(おせんすいやしき)」と称された江戸中期を代表する名園のひとつ。書院建築の数々と、清澄な園池を主体とした回遊式林泉庭園で、アメリカの日本庭園専門誌でも3位に取り上げられるほど。この福井を代表する庭園を旅館女将と一緒に散策。自然と歴史を感じた後は、旅館で女将の福井観光小咄を聞きながら、地元の採れたて食材を使った福井ならではの心のこもった料理を堪能しよう。

- data** :
- ・[日程]月曜～金曜(第1・第3火曜休) 11:00～13:00
  - ・[集合場所]宝永旅館
  - ・[料金]2700円(※当日現金、荒天時予定通り) [参加条件]なし
  - ・[最少催行人数]5人 [予約]要(3日前の12:00まで)
  - ・[キャンセル規定]前日50%、当日100%
  - ・[運営]宝永旅館 福井市宝永3-7-16(養浩館隣接 徒歩3分)
  - ・[連絡先]0776-22-5204(担当/国広 8:00～20:00)、houei@mx2.fctv.ne.jp



other

## 越前海岸で手ぶらでOK魚釣り体験

～釣れた魚はその場で調理しランチで食べられます～

こちらのプランは  
釣った魚と定食も  
付いてくる

## 釣って食べてと最後まで満喫

自然豊かな越前の海、その恵みの海での海釣り体験はいかが？ 子どもから大人まで釣りの体験ができる。釣り具、エサは用意しており、手ぶらでOK。スタッフが釣りの仕方を説明してくれるので、海釣りが初めてという人や初心者、女性でも心配は無用。その後は自分で釣った魚を存分に堪能!! 板前さんが腕をふるってランチにしてくれる。四季を感じられる雄大な日本海で、自分で釣り上げた海の幸を味わえば、その魅力も倍増。



※料理は一例でイメージです

- data** :
- ・ [日程] 4～10月予約随時9:00～13:00
  - ・ [集合場所] ホテル割烹石丸
  - ・ [料金] 3500円、子ども2500円(※当日現金、荒天時小雨決行、波が高い時は中止) [参加条件] なし [最少催行人数] 2人
  - ・ [予約] 要(2日前まで) [キャンセル規定] 当日100%
  - ・ [運営] ホテル割烹石丸 福井市鮎川町94-8-1
  - ・ [連絡先] ☎0776-88-2225(担当/石丸 9:00～20:00)、  
info@ishimaru.biz

## 初夏の禅の里をのんびり歩こう!

「永平寺(まい) 参ろ一ど禅ウォーキング」

キレイに  
舗装されているので  
歩きやすい道だ



## 廃線跡でGO!

永平寺町の旧京福電鉄永平寺線廃線跡遊歩道「永平寺(まい) 参ろ一ど」。えちぜん鉄道永平寺口駅から大本山永平寺へ続く遊歩道で全長約6km、ここをのんびりとウォーキング。途中にはベンチや東屋があり、休憩しつつ往時の永平寺線の情緒や福井の豊かな自然を肌で感じられる。沿線途中の休憩所やゴール地点では飲食物や地元特産品の販売も行われ、おいしいものを食べながら自分のペースに合わせて楽しめる。

- data** :
- ・ [日程] 6/17(日) 10:00～13:30
  - ・ [集合場所] えちぜん鉄道永平寺口駅付近(吉田郡永平寺町東古市)
  - ・ [料金] 500円(※当日現金、荒天時中止)
  - ・ [参加条件] なし
  - ・ [準備物] 飲み物、雨具 [最少催行人数] なし
  - ・ [予約] 不要 [キャンセル規定] なし
  - ・ [運営] 永平寺町観光物産協会 吉田郡永平寺町松岡春日1-4
  - ・ [連絡先] ☎0776-61-1188(平日8:30～17:15)、info@eiheiji.jp



experience

20

越前海岸の天然わかめを洗って、広げて、乾かして、食す、わかめ干し体験

わかめ収穫は5月のみ。それだけに特別なツアー



local foods



### 地域の伝統食を体感する

福井には「もみわかめ」という郷土食がある。天然わかめを丁寧に広げ天日干しした、市場にはあまり出回らない潮の香りを感ずる逸品。海に面した国見地区では春の風物詩としてわかめ採り漁が行われる。このツアーでは、収穫されたわかめを、地元の人々と協力して天日干しに。洗み、ぬめりを取るためしっかりと洗うことがポイント。わかめづくしの昼食も付いているので、漁村の暮らしを存分に体感できる。干したわかめは後日、郵送でお家の食卓へ！

- data**
- ・ [日程] 5/19(土)、5/20(日)、5/26(土)、5/27(日) 10:00~13:00
  - ・ [集合場所] 大丹生駐車場(大丹生漁港/福井市大丹生町50-3-1)
  - ・ [料金] 5000円(※当日現金、荒天時中止) [参加条件] 小学生以上
  - ・ [準備物] 動きやすい(汚れてもいい)服装、タオル
  - ・ [最少催行人数] 2人(定員10人) [予約] 要(7日前の18:00まで)
  - ・ [キャンセル規定] 当日100% [運営] 大丹生町わかめ組合
  - ・ [連絡先] 0776-88-2025(ワタリガラススタジオ 9:00~17:00)
  - ・ studio@watariglass.info

experience

21

“薫る蔵”  
米五のみそ 工場見学

希望者にはみそ作りのビデオ視聴もできる



### 自然の驚異が生み出す味

創業天保2年(1831年)、福井でみそ作りを続けてきた米五のみその工場見学。大本山永平寺御用達のみそをはじめ、原料と製法にこだわったみそ作りの行程をガラス越しの見学ではなく、実際に製造している現場まで案内してくれる。蔵には創業以来のみそ作りで育てられた米五だけの酵母が住んでおり、みその風味を醸し出す。生きているこれらの酵母を通して、積み重ねてきた歴史を感じることができる貴重な体験。

- data**
- ・ [日程] 月曜~金曜9:00~17:00(※土・日曜、祝日休。予告なく変更する場合あり) [集合場所] 「米五のみそ」店舗 [料金] 無料
  - ・ [参加条件] なし [最少催行人数] 1人
  - ・ [予約] 要(7日前の17:00まで) [キャンセル規定] なし
  - ・ [運営] (株)米五 福井市春山2-15-26
  - ・ [連絡先] 0776-24-0081(担当/正玄(しょうげん)) 8:00~18:00、komego@misoya.com



## まちに残る江戸の息吹を体感しよう！ 永平寺町「松岡十二曲り」

街の中を  
緩うように歩き回って  
知的好奇心を



### 江戸時代の名残がある通り

越前松岡藩二代藩主が福井藩主となり、福井藩に統合されて消滅した松岡藩。松岡藩政時代の大通りを歩けば、今もなお江戸時代の雰囲気を感ずることができる。敵が攻めてきても簡単に通り抜けることができないように、何度も直角に折れ曲がった通りは、その曲がり角の数を取って「十二曲り」と呼ばれており、かつて藩庁が置かれた松岡の歴史を今に伝える。ボランティアガイドの説明を受けながら松岡藩の旧街並みを散策して、福井の歴史にふれよう。

- data** :
- ・ [日程] 毎月第2土曜日、第4日曜日13:00～14:30
  - ・ [集合場所] 永平寺町魅力発信交流施設 せい坊館 (吉田郡永平寺町松岡神明3-107)
  - ・ [料金] 100円 (※中学生以下無料、当日現金、荒天時中止)
  - ・ [参加条件] なし [最少催行人数] 1人
  - ・ [予約] 要(7日前の17:15まで) [キャンセル規定] なし
  - ・ [運営] 永平寺町観光物産協会 吉田郡永平寺町松岡春日1-4
  - ・ [連絡先] ☎0776-61-1188(8:30～17:15)、info@eiheiiji.jp

## 海のきらめきをガラスに閉じ込める、 海辺のガラス工房での吹きガラス体験

ガラス作りの  
体験時間は  
約30分



### 自分だけの逸品を作ってみよう

溶けたガラスを巻き取った、何の形もないドロドロの状態から、ふくらましたり伸ばしたりして形作ってゆく吹きガラス。四季折々、様々な表情の海を望む、開放感のあるスタジオでの吹きガラス体験。職人が使う道具や作業台で、海をイメージさせるコップや一輪挿しなどを制作する非日常的な体験が、忘れられない越前海岸の思い出を作る。マンツーマンの指導を受けながらの体験なので、初めてでも楽しめそう。



- data** :
- ・ [日程] 木曜～月曜 9:00～17:00(火・水曜休)
  - ・ [集合場所] ワタリガラススタジオ
  - ・ [料金] 3456円 (※当日現金、荒天時予定通り)
  - ・ [参加条件] 小学生以上 [最少催行人数] 1人
  - ・ [予約] 要(1日前の17:00まで) [キャンセル規定] なし
  - ・ [運営] ワタリガラススタジオ 福井市鮎川町17-14
  - ・ [連絡先] ☎0776-88-2025(9:00～17:00)

## 磯の生き物観察体験

生き物に  
興味を持つことで  
学ぶ力も付くかも



今日から君も生き物博士！

自然あふれる越前の海。その越前海岸沿いの磯スポットにて、生き物の観察会を開催。解説するのは地元でクラゲ・ウミホタル専門店を開き、テレビをはじめとしたメディアへの協力もする各種生物にも詳しいエキスパート。シュノーケルマスクや水中箱メガネを使って水中の生き物を探したり、生き物についていろいろと教えてくれたりする。普段は見ることの少ない海の中をバッチリ観察できる。親子での参加も大歓迎！生き物博士への第一歩は越前の海からスタートだ。

**data** : [日程] 予約随時(10:00~12:00の間で1時間半程度。それ以外の時間については要相談) [集合場所] 茶崎(くみざき)漁港(福井市茶崎町)  
 [料金] 1500円(※当日現金or事前振込、荒天時中止)  
 [参加条件] 体調などに不安のない方 [準備物] 車手・水着・着替え・タオル・アクアシューズが濡れてもよい靴  
 [最少催行人数] 3人 [予約] 要(7日前の18:00まで)  
 [キャンセル規定] 前日11:00以降100%  
 [運営] Atolla(アトウラ) 福井市鮎川町167-3-6  
 [連絡先] ☎090-6536-8346(担当/田中10:00~18:00)、  
 seadragon-itt@docomo.ne.jp



## お釈迦様のお誕生を祝い、お誕生ゆかりの白象を引きながら練り歩く稚児行列



子どもたちの成長を願う

お釈迦様の誕生を祝う「永平寺花祭り」。高さ約3.5m、体長約5mの日本一ともいわれる模造の白象を愛らしい姿のお稚児さんや、その家族で引いて練り歩く。多くの沿道の人たちとともに子どもたちの健やかな成長を願う越前春の風物詩。ゴール地点の大本山永平寺では甘茶の振る舞いや永平寺の役寮様による稚児の健康を願う洒水(しゃすい)を受けられる。この祭りに参加する稚児を募集中。家族みんなで楽しめるイベントとなっている。

この日は参道が  
人で埋め尽くされる



**data** : [日程] 5/6(日) 13:00~15:00 [集合場所] 永平寺町町営第1駐車場(吉田郡永平寺町志比) [料金] 無料(※荒天時中止、稚児行列参加者のみ有料:稚児9000円、役稚児1万円) [参加条件] なし [定員] なし [予約] 要(稚児行列参加のみ、14日前の17:15まで)  
 [キャンセル規定] 7日前1000円、当日100% [運営] 永平寺町観光物産協会 吉田郡永平寺町松岡春日1-4  
 [連絡先] ☎0776-61-1188(平日8:30~17:15)、info@eiheiji.jp

# 旅づくりふくい

福井・永平寺編 参加メンバー

自分たちが住んでいる福井県の隠れた魅力をもっと知ってもらいたい!

そんな思いでこのプロジェクトに参加してくれたメンバーです。

福井県の良さを知ってもらうためにどんなプログラムがいいのか?

いろんなアイデアを出して、ふくのね発行を実現してくれた皆様に感謝です(敬称略)



稲木 汐瑠



吉田 由香里



宮田 耕輔



高橋 要



坂田 守史



山本 慶治



酒井 紀章



高島 健



小谷 伸一郎



森岡 咲子



西澤 公太



田邊 啓朗



東 久美子



道廣 喜子



福田 智司



北川 真也



牧野 雅江



木村 雅治



櫻田 貴美子

## 「旅づくりふくい」とは

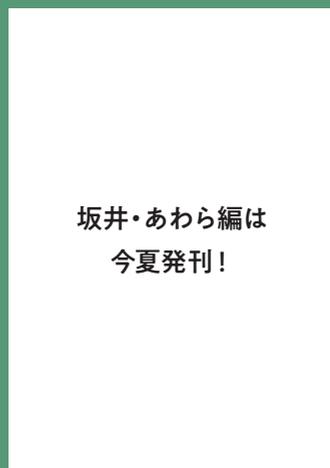
いつもの旅にちょっとしたスパイスを。福井が持つ隠れた魅力を、体験という形に変えて、旅を楽しむプランを提案するプロジェクトです。ふくのねを通じて福井に住む皆さんにも、福井を訪れる皆さんにも、福井を知り、福井に感動し、福井を好きになってもらう活動を行なっています。

# ふくのねシリーズ

福井を満喫するコンテンツがいっぱいの冊子「ふくのね」は全部で5シリーズ。

福井県内のJRの主な駅、勝木書店にて配布中。

ここでしか味わえない体験で、各地の文化や伝統を深く学ぼう。



福井 旅の体験手帖 | Fukui Experience Tour Guide Book

ふくのね

発行：JR西日本福井支店  
編 者：田辺友洋、齋藤晋作(リクルートライフスタイル)  
プロモーション：中谷幸葉(JR西日本コミュニケーションズ)  
企 画：旅づくりふくい  
デ ザ イ ン：higenashi graphix

表紙デザイン：新山直広(TSUGI)  
編 集：ウララコミュニケーションズ  
表紙イラスト：柿崎サラ  
発 行 日：2018年3月24日