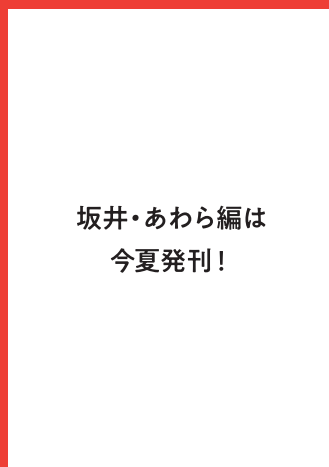


ふくのねシリーズ

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。



坂井・あわら編は
今夏発刊！

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
プロデュース：田辺友洋、齋藤晋作（リクルートライフスタイル）
広報：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：新山直広、森本歩美（TSUGI）

編集：石原藍、森一貴（TSUGI）
編集協力：ウララコミュニケーションズ
撮影：荻野勤（TOMART:PhotoWorks）
表紙イラスト：柿崎サラ
発行日：2018年3月24日

福井
旅の体験手帖

Fukui Experience
Tour Guide Book

ふくのね

丹南編

鯖江市・越前市
越前町・池田町
南越前町

vol.01

みなでつくる、
福井の新しい
楽しみ方が
できました。

JR
西日本



TAKE
FREE
¥0

旅づくりふくい 丹南編 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ならいいのか？

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)



板倉 恒太
池田観光



内田 徹
漆琳堂



竹部 美樹
NPO法人 エル・コミュニティ



松村 和能
季節料理 小西亭



田中 紘範
越前国二の宮 鶴神社



赤坂 晃治
K.H.D



波多野 翼
ボルガリス協会



駒 恵理子
越前町観光連盟



増谷 美穂
龍泉刃物



福野 泰介
jig.jp



秋元 郷祐
DANNE



寺坂 大地
あさひ愛農園 ハレノヒ



前田 八郎
未来工房



丸石 純一
まんまるファーム



杉原 吉直
杉原商店



高橋 佳津幸
まちづくり武生



新山 直広
TSUGI



田中 謙次
環境文化研究所



関 和宏
越前隊



石山 享史
越前セラミカ



小形 真希
越前市観光協会

「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っています。

experience

01

ガイドブックには「絶対」載らない
まちのディスカバリーツアー！



いつものまちを新たに発見！

越前市は1300年以上続く古い歴史を誇るまち。市街地は伝統的な建物を活かした「蔵の辻」や石畳の道、寺社や昔ながらの町家など、心と落ち着いた風情が漂っています。このコースではそんな越前市内を舞台に、数名のグループに分かれてさまざまなミッションのクリアを目指していきます。お互いが協力し合うことでグループが一つとなり、終わる頃には強い絆が生まれるはず。開放的な環境のなか、ゲーム感覚で頭と心と身体を使いチームワークやコミュニケーションスキルを高められます。体験後には、おろしそばやボルガリス、中華そばなどの食事付きです。



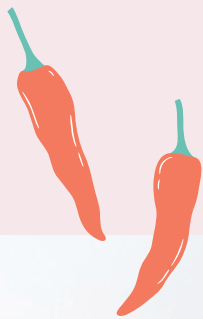
何気なく歩いていたまちも
知らないことだらけ！

日時／随時開催 所要時間3時間程度 料金／1名あたり4,000円(税込、保険料別途、当日現金払い、食費込) 参加条件／ガイドの指示に従えること、体調に問題がないこと 持ち物／街歩きができる格好、レインウェア(雨天時)、飲み物、カメラ(スマホ可)、保険証(コピー可) 最少催行人数／4名以上 予約／要、7日前まで キャンセル規定／前日(～23:59):無料、当日:50%、当日無連絡:100% 集合／JR武生駅 ※変更の場合あり・周辺有料駐車場あり その他／雨天時催行、荒天時中止(開催日前日の夕方に決定) 連絡先／(一社)環境文化研究所 0778-25-6051(平日 9:00～17:00)、ecri@geology.co.jp

※30名以上の場合、料金は1名3,000円 ※妊娠中・二日酔いの方はお断りします ※7日前以降でも前日13:00まで予約可能(食事が用意できない場合あり)

experience

02 鯖江の薬味 「山うに」づくり体験



※イメージ

味覚から知る鯖江

「山うに」とは福井県鯖江市の河和田(かわだ)地区に伝わる伝統的な薬味。ゆず、鷹の爪、赤なんば(完熟しとう)、塩を丁寧に練り上げたもので、地元では鍋に入れたりうどんに入れたりなど、さまざまな料理のお供として親しまれています。山に囲まれた地域でつくられていることや、見た目が海のウニにも似ていたことが名前の由来だと言われている山うに。つくる人によって味や風味が異なり、家庭ではそれぞれの味が受け継がれています。この企画では、子どもから大人まで自分好みの味の山うにをつくることができます。※山うにはお持ち帰りいただけます。



point

すり鉢ですればするほど
まろやかな味と舌触りに!



日時/随時開催 所要時間1時間程度 料金/1,200円(税込、当日現金払い) 持ち物/エプロン 最少催行人数/2名以上 予約/要、5日前まで キャンセル規定/当日:100% 集合/ラポーゼかわだフロント前(鯖江市上河内町19-37-2)※駐車場あり 連絡先/ラポーゼかわだ 0778-65-0012(9:00~22:00)、info@lapause.jp

experience

03 日本遺産認定! 土から見よう越前焼



traditional crafts

焼きもののづくりは土づくりから

日本遺産に認定された日本六古窯の「越前焼」。現在も越前町内で採取した鉄分豊富な陶土にこだわり、多くの作品が生み出されています。この企画では、普段は入ることのできない「坏土(はいど)工場」に潜入!職員から説明を聞きながら、作品の要となる土づくりの様子を見学します。合わせて実施する手ひねり体験では、実際の越前焼と同じ土を使い、あなただけのオリジナル越前焼を作陶(つくった作品は後日郵送・送料別)。ツアーのお客様は、直売所にて地元陶芸家の作品をお得に購入できるなど、陶芸好きにはたまらないツアーです。

point

土練機で練ることで、
陶土の空気が抜けて破損し辛いものとなる。



日時/随時開催 2018年4月3日(火)~9月29日(土) 10:00~12:30 ※日曜・月曜を除く 料金/3,500円(税込、事前振込) 最少催行人数/2名以上 予約/要、3日前まで キャンセル規定/前日:30%、当日:50%、当日無連絡:100% 集合/越前焼の館(丹生郡越前町小原原5-33)※駐車場あり 連絡先/(一社)越前町観光連盟 0778-37-1234(9:00~18:00)、reserve@town-echizen.jp

山歩き名人がご案内！ 山菜採りツアー



春の山はお宝いっぱい

池田町の山々は春になると、フキノトウやコゴミ、タラの芽、コシアブラ、ワラビ、ゼンマイなど、滋味溢れる山菜でいっぱい！そんな豊かな里山を歩きながら、地元の山菜採りの名人がさまざまな山菜の採り方をご紹介します。山菜を採るときは根こそぎ採らず、来年のために芽を残すなど、山のルールも一緒に学ぶことができます。里山を歩いたあとは採ったばかりの山菜を天ぷらやお浸しに。一度食べるとその美味しさにやみつきになってしまうかもしれません。この時期にしか味わうことのできない山菜の魅力に出会ってみませんか。



山菜ごとに生えやすい場所、
採り方などはさまざま。

日時／2018年4月22日(日) 9:30～13:00 料金／1名あたり2,500円(税込、当日現金払い) 持ち物／運動靴、軍手 参加条件／山道を歩ける方、中学生以下は保護者同伴 最少催行人数／1名以上 定員／10名程度 予約／要、2日前まで 集合／池田町内 ※調整後ご連絡 連絡先／いけだ農村観光協会 0778-44-8060(8:00～17:00)、nousonkanko@e-ikeda.jp

職人が安全にサポート！ こども「マイ包丁」づくり体験



世界に一つの「マイ包丁」

越前打刃物の技術を活かし、さまざまな刃物を手がける「龍泉刃物」で、ご家庭で幅広く使われる生活道具「包丁」を自分の手で作り上げます。包丁づくりの中で最も重要な作業である刃付け(手研ぎ)を体験。大人顔負けの本格的な作業ですが、安全につくれるよう職人がしっかりサポートをします。完成した包丁には名入れをして当日持ち帰ることができます。また、普段は開放していない工場の見学もできます。世界に一つだけの「マイ包丁」を使って、お家で美味しい料理をつくってみませんか？

龍泉刃物で製造されている包丁！



日時／2018年8月4日(土) 10:00～12:00 料金／10,800円(税込、当日現金払い) 持ち物／タオル 参加条件／小学生高学年～高校生(保護者同伴) 最少催行人数／1名以上 予約／要、7日前まで(定員に到達次第受付終了) 集合／(株)龍泉刃物(越前市池ノ上町49-1-5) 連絡先／株式会社龍泉刃物 <https://reserva.be/ryusenenyaku>、0778-23-3552(9:00～17:00)、info@ryusen-hamono.com (担当:増谷)

experience

06

江戸時代から続く酒蔵のある宿場町・今庄 「古民家れすとらん しげじろう」で 地酒と蕎麦・寿司



※イメージ

今庄の地酒を嗜む

南越前町の宿場町・今庄には江戸時代から続く4つの酒蔵が今もなお残っています。この企画では、2017年11月にオープンしたばかりの「古民家れすとらん しげじろう」で、4蔵の地酒を楽しみながら、香り高いそば粉を使い湧き水で打った“今庄おろしそば”や、職人による“にぎり寿司”など、美酒にぴったりのランチをいただきます。さらに蔵元をよく知る地元ガイドが、酒蔵の歴史や日本酒の違いなどもご紹介。希望された方には食事後、今庄宿の酒蔵へご案内することも可能です。ここでしか出会えないお気に入りの地酒を見つけてみませんか？



※1人前イメージ

福井県は酒造りに最適な米と水が豊富！

日時／随時開催 11:30～14:00 料金／3,500円(税込、当日現金払い、または事前振込) 参加条件／成人 ※ドライバーの方へのアルコール提供は致しません 最少催行人数／2名以上 予約／要、前日の14:00まで 集合／古民家れすとらん しげじろう(南条郡南越前町今庄67-17) ※駐車場あり 連絡先／(一社)地域・観光マネジメント 0778-45-1710(9:00～17:00)、fukao@chiikikanko.com

experience

07

～和紙の里 千三百年大祭 特別企画～ 越前和紙の 「産地の秘宝」に出会う旅



traditional crafts

芸術家にも愛された和紙の産地

約1500年続く越前和紙の伝統を脈々と受け継ぐ越前市・今立の五箇地区。ピカソや横山大観など、名だたる芸術家に愛された和紙の産地には、今も多く和紙業者が軒を連ねます。今回は、学芸員とナビゲーターが越前和紙の歴史や、日本でも珍しい紙の神様が祀られている岡太神社・大瀧神社を解説。まち並みを歩きながら普段は見ることのできない紙屋や工房、名家を見学し、越前和紙の産地に伝わる“秘宝”に会いに行く特別な企画です。※紙の文化博物館の特別企画展「紙祖神 岡太神社・大瀧神社の至宝展」との連動企画です。

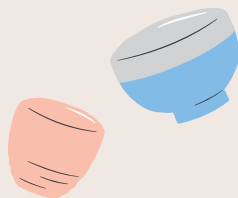
point

発色の良さや高い吸水性から、浮世絵や日本画に多く用いられている。



日時／2018年4月28日(土) 9:00～12:30 料金／1,500円(税込、当日現金払い) 最少催行人数／1名以上 定員／15名 予約／要、3日前まで 集合／卯立の工芸館(越前市新在家町9-21-2) ※駐車場あり 連絡先／(一社)越前市観光協会 観光・匠の技案内所 0778-24-0655(9:00～18:00)

一生モノの漆器を！ カップの拭き漆体験



つくって感じる漆器の魅力

220年以上続く越前漆器の老舗「漆琳堂」で、木目を活かして仕上げる「拭き漆」のカップづくりを体験していただきます。黒・赤・生漆からお好きな色を選択。漆を塗ったあとに余分な漆を拭き取る作業を何度か繰り返すと、美しい櫨の木目が際立つ艶やかなカップの完成です！さらに漆器の歴史や技術、お手入れ方法なども職人がご紹介。自分だけのカップをつくり、漆器の魅力をより身近に感じてみませんか？※漆を使用するため、肌がかぶれる可能性があります。万一、漆によるかぶれが発生した場合の責任は負いかねますのであらかじめご了承ください。



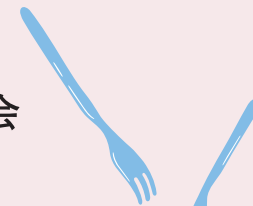
point

漆は塗った後、時を経る毎に色が明るくなっていく。
つくったものを使用しながら漆特有の変化を楽しめる。



日時／2018年5月3日(木)、5月4日(金) いずれも11:00～11:30・14:00～14:30 料金／3,500円(税込、当日現金払い、送料込) 持ち物／漆は付着すると取れません。汚れてもよい服装でお越しください。 最少催行人数／1名以上 予約／要、7日前まで 集合／漆琳堂直営店(鯖江市西袋町701) 連絡先／漆琳堂直営店 0778-65-0630(平日・土曜 10:00～17:00)、info@shitsurindo.com
※商品は後日発送です。

豪華メニューを味わう ここに再現！宮中晩餐会



※1人前イメージ



よみがえる天皇の料理番の味

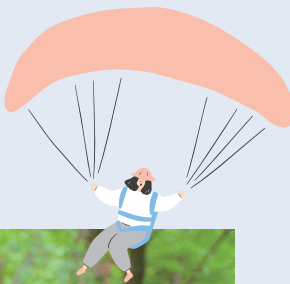
越前市出身で「天皇の料理番」として有名な秋山徳蔵氏。単身ヨーロッパで料理修行を行ったのち、28歳の若さで宮内省の大膳職^{だいぜんしき}厨司長に抜擢され、58年間天皇家と宮中宴席の料理をとりしきりました。その秋山氏が手掛けた昭和天皇のご成婚の時の晩餐メニューを再現。世界中のレストランで愛用される龍泉刃物のステーキナイフとフォークを使って食事を楽しんでいただけます。晩餐会が開催されるのは、JR武生駅から徒歩5分のお舗料亭「おりょうり京町 萬谷」。料理だけではなく秋山氏が料理に込めた思いや背景についても萬谷の料理人がご紹介しします。

料理というものは真心である



日時／2018年4月29日(日) 12:00～14:00、5月31日(木) 19:00～21:00、6月23日(土) 12:00～14:00 料金／1名あたり10,800円(税込、当日現金払い) 参加条件／申込みは2名1組で 最少催行人数／2名以上 定員／20名 予約／要、7日前まで 集合／おりょうり京町 萬谷(越前市京町3-1-3) ※駐車場あり 連絡先／萬谷 0778-21-0080(12:00～21:00)

大人気!自然のアトラクション満載 そうだ、村国山に行こう!



走って飛んで自然を満喫

越前市が一望できる標高239mの「村国山」と市内を流れる「日野川」を舞台に、子どもから大人まで自然を満喫できる大人気イベントを今年も開催します!登山コースでは、木登りやワイヤーターザン、空中ブランコなど、小さなお子さまも安心して楽しめるアトラクションが満載!日野川河川敷ではふわっと浮かび上がる感覚が楽しいパラグライダーを気軽に体験することができます。フードエリアも充実しているので、途中でお腹が空いても大丈夫!1日中思いっきり自然を楽しんでみませんか?定員になり次第受付を終了しますので、申込はお早めに。



いろんなアトラクションで大満足!

日時/2018年9月23日(日) 8:30から1時間毎に随時受付(13:30受付終了) 料金/登山コース500円、パラグライダー体験1,000円(税込、当日現金払い) 持ち物/運動のできる長袖長ズボン、スニーカーなど走りやすい靴 予約/要、前日まで 定員/350名 集合/村国山 登山道受付ブース(越前市村国1-6-1)※駐車場あり その他/荒天時中止(当日早朝、HP内でお知らせします) 連絡先/あそぼろ 越前市ハッピープロジェクトチームHP(<http://murakunigogo.sunnyday.jp/>)内の申込フォームをご利用ください

まちなかワンダーランドで リバーSUP体験!



スタッフのレクチャーで気軽にSUP

「SUP(スタンドアップパドルボード)」は、海だけでなく川や湖でも楽しめるアクティビティです。そんなSUPをまちなかで気軽に体験してみませんか?場所はJR武生駅から徒歩約8分の場所にある「日野川」。市内を流れるおだやかな流れの川をSUPで周遊しながら楽しめます。パドルの動かし方やボードの立ち方など、経験豊富なスタッフがしっかりレクチャーしますので、はじめての方も安心です。バランスをとってボードに立ち、雄大な流れに乗ったときの爽快感や達成感は格別!豊かな自然にふれて、心も身体もリフレッシュしてみませんか?

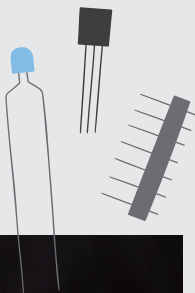
point

SUPのボードは浮力が軽く安定感抜群!年齢や性別に関係なく楽しめる。



日時/随時開催 4月~11月 9:00~、10:30~、13:30~、15:00~ 所要時間1時間半程度 料金/高校生以上3,500円、小学生以上2,000円(税込、保険料別途、当日現金払い) 参加条件/ガイドの指示に従えること、体調に問題がないこと 持ち物/水にぬれてもよい格好、着替え、タオル、日焼け止め、保険証(コピー可) 最少催行人数/2名以上 予約/要、前日の13:00まで キャンセル規定/前日(〜23:59):無料、当日:50%、無連絡:100% 集合/日野川河川緑地公園(越前市堀川町)※駐車場あり その他/荒天時中止(開催日前日の夕方に決定) 連絡先/(一社)環境文化研究所 0778-25-6051(平日 9:00~17:00)、ecri@geology.co.jp
※妊娠中・二日酔いの方はお断りします ※綿製の服とビーチサンダルはNG

こどもパソコンIchigoJam プログラミングスクール



知識がなくても大丈夫!

手のひらにのせられる大きさの、プログラミング専用こどもパソコン「IchigoJam」を使ったプログラミングスクールです。「IchigoJam」にテレビとキーボードをつなげば、難しい設定も必要なくすぐにプログラミングを始めることができます。初心者向けプログラミング言語BASICを使っているため、事前にプログラミングの高度な知識や技術を学ぶ必要はありません。また、キットを使えば、抵抗などの部品を基盤にはんだ付けして組み立てる、電子工作を体験することも可能です。はじめての人もオリジナルゲームをつくってみませんか?レッツプログラミング!



point

子どもだけでなく大人も楽しめる
懐かしいプログラミングセット。

日時/月・火・水曜 17:00~18:00、隔週土曜(2018年4月7日以降) 14:00~15:30 料金/平日1,000円、土曜1,500円(税込、当日現金払い) 持ち物/筆記用具 参加条件/小学生以上 ※年齢の上限はありません 最少催行人数/1名以上 予約/要(空気があれば当日参加可) 集合/Hana道場(鯖江市旭町1-6-6) ※駐車場は商店街の片側駐車場をご利用ください 連絡先/NPO法人エル・コミュニティ 080-3048-0087, l.community.2012@gmail.com

味噌づくり体験と グルテンフリーな大豆モンブラン



愛着ひとしお、味噌づくり

無農薬栽培、減農薬無化学肥料の米農家でもある福井県越前町の「あさひ愛農園」。そこでつくられた自家製米麹を使って、気軽に味噌づくりを体験してみませんか?味噌の文化や素材の話などを聞きながら味噌をつくることおよそ60分。自分でつくった味噌は愛着ひとしおです(仕込んだ味噌は時期により、約半年~1年後に出来上がります)。その後は大豆を使ったモンブランづくりにも挑戦!自分で絞る大豆クリームには、美容に効果があるといわれているイソフラボンがたっぷり。モンブランはグルテンフリーで、ダイエット中の女性の強い味方です。



日時/随時開催 10:00~12:00、14:00~16:00 ※水曜を除く 料金/3,500円(税込、事前振込) 最少催行人数/2名以上 予約/要、3日前まで キャンセル規定/前日:30%、当日:50%、当日無連絡:100% 集合/あさひ愛農園(丹生郡越前町東内郡4-604) ※駐車場あり 連絡先/(一社)越前町観光連盟 0778-37-1234 (9:00~18:00)、reserve@town-echizen.jp

幻想的な景色を独占！ ほたる鑑賞ナイトツアー



※2015年6月撮影

幻想的なホタルの光

きれいな水や生い茂る草など、豊かな自然環境のなかで生息するといわれているホタル。年々その数は減っていると言われていますが、池田町では毎年6月頃になると清流によって育まれた「ゲンジボタル」を観察することができます。集合場所からホタルの生息地までは片道約20分ほどあり、懐中電灯を片手に真っ暗な農道をナイトウォーク。夏の夜風を感じながら、この時期にしか見ることのできない幻想的なホタルの光を楽しんでみませんか？※ホタルは捕まえることや持てて帰ることはできません。また、虫除けスプレーの使用はお控えください。



川辺に舞うたくさんのホタル

日時／2018年6月23日(土) 20:00～21:00 料金／500円(税込、当日現金払い) 参加条件／徒歩で2km以上歩ける方、中学生以下保護者同伴 最少催行人数／1名以上 予約／要、2018年6月21日(木)まで 集合／新保ファミリースキー場(池田町新保13-4)※駐車場あり 連絡先／いけだ農村観光協会 0778-44-8060(8:00～17:00)、nousonkanko@e-ikeda.jp

福井県産そば粉を使用した本格ガレットを作れる！ ガレットづくり体験と イルミネーション 水仙岬のかがやき



絶景とともにロマンチックなディナーを

今年で3回目となる「水仙岬のかがやき」は、冬の間、越前海岸沿いに咲き乱れる水仙の美しさをイルミネーションで表現したイベント。約16,000個のLEDが幻想的に越前海岸の岬を照らし、時間ごとに色が変わるイルミネーションのなかを散策できます。イベントの前には2017年4月にオープンしたカフェ「HAZE」で福井県産そば粉を使用したガレットづくりも体験。そばの香り高い風味が楽しめる生地のガレットは、そばどころ福井の新たな発見！自分でつくったガレットと夕陽の沈む絶景を眺めながらロマンチックなディナーはいかがでしょう？

春に楽しむイルミネーション



日時／随時開催 2018年3月26日(月)～5月26日(土) 16:30～19:00 ※木曜・日曜・ゴールデンウィークを除く 料金／3,500円(税込、事前振込) 最少催行人数／4名以上 予約／要、3日前まで キャンセル規定／前日:30%、当日:50%、当日無連絡:100% 集合／ガレットカフェHAZE(丹生郡越前町血ヶ平25-2)※駐車場あり 連絡先／(一社)越前町観光連盟 0778-37-1234(9:00～18:00)、reserve@town-echizen.jp

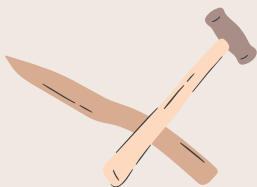
experience

16

挑戦!越前打刃物

～お茶を摘んで

ホッとひと息ティータイム付き～



traditional crafts

職人と語らいながらナイフづくり

日本の5大刃物産地の一つ、越前市にある「タケフナイフビレッジ」は、越前打刃物の製造工程を間近で見学できるほか、さまざまな種類の刃物づくりを体験することができる施設です。この企画では、越前打刃物の職人から手ほどきをうけながら、ペーパーナイフづくりに挑戦。その後は職人さんと一緒に昼食をいただきながら、ものづくりの楽しさや越前打刃物の魅力などざっくばらんに語り合います。また今回は特別に、この地区に自生する茶畑で茶摘みの体験も!「越前の里 味真野苑」の美しい庭園を眺めながら、美味しいお茶とスイーツをいただきます。



刃物づくりを間近で見学!

日時／2018年5月26日(土) 10:00～15:30 料金／3,000円(税込、当日現金払い) 最少催行人数／1名以上 定員／20名 予約／要、3日前まで 集合／タケフナイフビレッジ(越前市余川町22-91)※駐車場あり 連絡先／(一社)越前市観光協会 観光・匠の技案内所 0778-24-0655(9:00～18:00)

experience

17

池田町のお母さんたちが直伝!

昔ながらのこんにゃくづくり体験



local foods

こんにゃく本来の風味を味わう

池田町産のこんにゃく芋を100%使用し、魚見地区に昔から伝わる製法で歯ごたえのある美味しいこんにゃくを手づくりします。こんにゃく芋を蒸して潰し、水を加えながら揉み込んでいくと、みるみるうちに触感が変化。はじめての方も地元のお母さんたちが丁寧に教えますので、誰でも安心してつくることができます。出来上がったこんにゃくはお土産としてお持ち帰りできるほか、その場で出来たてを味わうこともできます。さっくりとした歯ごたえとこんにゃく本来の風味など、手づくりにしか出せない美味しさを味わってみてください。

point

こんにゃくにはダイエット効果だけでなく美肌効果も!



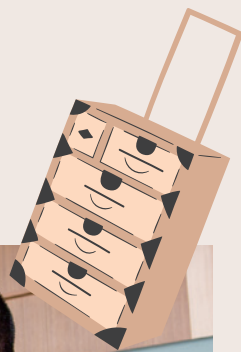
日時／随時開催 夏期(4～9月) 9:30～、冬期(10～3月) 10:00～、所要時間2時間程度 料金／大人1,500円、小人(小学生以上)1,000円(税込、お土産付き、当日現金払い) 持ち物／エプロン、三角巾 最少催行人数／4名以上 定員／25名程度 予約／要、7日前まで 集合／魚見手作りこんにゃく道場(今立郡池田町魚見13-6-1)※駐車場あり 連絡先／いけだ農村観光協会 0778-44-8060(8:00～17:00)、nousonkanko@e-ikeda.jp

experience

18

「タンス町」を散策！

越前^{たんのす}箆笥のルーツと
今に迫る旅



職人技が融合した越前箆笥

江戸時代後期に技法が確立したと言われている越前箆笥は、ケヤキやキリといった無垢材を独自の指物技術によって組手加工し、越前打刃物や越前漆器など近隣の伝統工芸の職人技が融合して生み出されています。2013年には新たに国の伝統的工芸品に指定され、ますます注目が高まっている越前箆笥。この企画では、伝統的な町家スタイルの家具店や工房が軒を連ねる趣のある通り「タンス町」を散策し、越前箆笥の歴史や魅力にふれます。また、「Galleryいのめ」や「箆笥のキャリーバック」など、越前箆笥の最新トレンドにも会いに行きます。



point

越前箆笥の金具にひそむハート型(猪の目)に注目！魔除けの意味を持つ縁起のいい文様。

日時／2018年6月23日(土) 10:00～15:30 料金／3,000円(税込、当日現金払い) 最少催行人数／1名以上 定員／20名 予約／要、3日前まで 集合／蔵の辻(越前市蓬萊町) ※駐車場はまちなか駐車場をご利用ください 連絡先／(一社)越前市観光協会 観光・匠の技案内所 0778-24-0655(9:00～18:00)

experience

19

自然体験が人気の池田町
森と川の遊歩道ウォーキング



歩いて出会う自然の表情

まちの9割が森林に囲まれている池田町の里山には、豊かな自然がいっぱい！地元の自然に詳しいガイドが、植物や野鳥、歴史や文化など見どころを紹介しながら、池田町を流れる足羽川沿いの自然遊歩道や、森の中をめぐるウォーキングツアーです。春は新緑や山菜、夏は青々と繁る木々、秋は色鮮やかな紅葉など、季節ごとに表情を変える自然の様子を観察。時には貴重な花や植物に出会えるかもしれません。野鳥のさえずりや川のせせらぎに耳を澄ませながら、五感が研ぎ澄まされていくような感覚を味わってみませんか？

のどかな自然をゆったりと満喫



日時／随時開催 所要時間2時間程度 料金／1,000円(税込、当日現金払い) 持ち物／運動靴 参加条件／山道を含め5kmほど歩ける方 最少催行人数／5名以上 定員／20名程度 予約／要、7日前まで 集合／ツリービクニックアドベンチャーいけだ センターハウス前(今立郡池田町志津原28-16) ※駐車場あり その他／荒天時中止(開催前日に連絡あり) 連絡先／いけだ農村観光協会 0778-44-8060(8:00～17:00)、nousonkanko@e-ikedajp



traditional crafts



nature / field