

福井
旅の体験手帖

Fukui Experience
Tour Guide Book

福井
永平寺編

vol.02

ふくのね

見つけました。
ふくいに根ざした
楽しみいっぱい。

福井



TAKE
FREE
¥0

2018-19 AUTUMN/WINTER

JR
JR西日本

ふくのね

“日常”こそ最上のコンテンツ。

2023年春、北陸新幹線が福井県にやってきました。県内のあちこちで、地域、人が、新幹線を迎える準備を進めています。そんなアップデートを続ける福井で今、観光しておきたいところってどこでしょう？ 恐竜博物館、東尋坊、三方五湖 etc…。有名な観光スポット以外にも、福井には何げない日常の中に魅力がいっぱいあります。もしかすると、福井に住む皆さんもその魅力に気づいていないかもしれません。そこで「ふくいの魅力を再発見するきっかけにしてほしい」と、熱い気持ちを持つ地元の人たちと JR 西日本福井支店が協力して、体験いっぱいガイドブック「ふくのね」を作りました。福井をとことん満喫できるように、このエリアでは5種類45個のコンテンツをご用意しています。これから遊びに来られる皆さんや、県民の皆さんが、福井をもっと楽しんで、「福井 LOVE」になってくれるように願って。

旅の心得

- ▶ おおらかな心で楽しむ
- ▶ キャンセルは事前連絡を
- ▶ 地元のルールを理解する

すべてのコンテンツは、地元の皆さんが日々の生活を営みながら、手作りで準備をしています。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。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。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。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と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、原則全てイメージです。
 ※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。
 ※年末年始は体験不可場合があります。各問合せ先でお尋ねください。
 ※掲載情報は今冊子の発行日時点のものです。最新の情報は「ふくのね」WEBサイトで公開しています。URL <https://www.fuku-none.com/>

45 numbered content points are distributed across the map of Fukui Prefecture, including:

- 01 マイスプーンで食べる手作り福井カレー
- 02 灼熱! スバルタ吹きガラス講座
- 03 ひと昔前にタイムスリップ 農村暮らしを味わう
- 04 世界に誇る日本の宝石 真珠の魅力に迫る
- 05 木を知り、木で作る! 福井県産材で木工クラフト体験
- 06 羽二重絹の絞り染めと和食盛り付け講座
- 07 自然と歴史を感じるアスワヤマビクニック
- 08 そばの実収穫とそば打ち&そば団子づくり
- 09 未知なる醤油の世界! マイ醤油搾り体験
- 10 戦国ロマン料理教室! 「朝倉膳」に舌鼓
- 11 今宵あなたもパーテナー
- 12 福井生まれのパンツで福井通になろう!
- 13 TVリポーターがナビ! 粉屋見学とそば打ち
- 14 結婚指輪をピカピカにジュエリー研磨体験
- 15 日本三大珍味の「汐うに」作りと福井の地酒
- 16 福井県産材でトレー作りと和紙すき体験
- 17 オリジナルの“めおとみぞ”を作ろう!
- 18 マチナカ酒店で地酒を飲み比べ
- 19 自分で作って楽しむくじ引き遊び
- 20 江戸時代の名残 旧松岡藩跡まちあるき
- 21 風情を楽しむ「おんなのまち歩き」
- 22 炭やき小屋でよせ植えワークショップ
- 23 海鮮ちらし&自分で打ったお蕎麦を食べよう
- 24 圧巻の「セリ」体験! 新鮮魚の朝とれ飯
- 25 ガイドと巡る、上志比の名所
- 26 メガネ素材で世界にひとつのアクセサリー
- 27 地酒飲み比べと福井の美味
- 28 お坊さんと子どもの森あそびツアー
- 29 こだわりの「お酒」×「肴」=至福の時
- 30 インスタ映える美味しいおはぎを作ろう!
- 31 手ぶらでOK 海釣り体験と海鮮バーベキュー
- 32 老舗の若旦那が教えるエキウラあれこれ
- 33 戦国の名残を感じながら、城山ハイキング
- 34 ガイドと歩く新田義貞公の史跡とお宝巡り
- 35 福井県花・越前水仙のハーバリウムを作ろう
- 36 自分好みに調合匂い袋作り体験
- 37 ペンキをぬりぬりマンホールTシャツ職人になろう!
- 38 養浩館近くのお茶屋でのんびり感じる福井
- 39 目もとスッキリ健康コース60分or90分
- 40 夕暮れ・三味線・まちあるき
- 41 ありのままの集落でムラロゲイニング体験
- 42 警察紋章の工場見学&タイルアート体験
- 43 360度の大パノラマ! 浄法寺山紅葉登山
- 44 「自分印」ブレンドをランチとともに
- 45 ハンドマッサージで感謝の気持ちを伝えよう

Legend for content categories:

- food & drink / 飲食
- nature / 自然
- handmade / 創作
- healing / 癒し
- learning / 学び

※MAPは原則、集合場所で記載しています。



01 マイスプーンで食べる 手作り福井カレー

9/30(日) 10/21(日)
11/11(日) 12/9(日)



1/「油揚げ入りサイモカレー」の完成。自作スプーンでどうぞ 2/2人で1つのカレー鍋を調理。スパイスや味付けを工夫してみよう 3/工芸職人に教わりながら、本格的な道具でオリジナルスプーン作り

日曜日は「カレーの日」宣言。

「休日にワイワイ手作り体験を楽しんでもらいたい」という食堂オーナーの想いが詰まったプラン。まず、厚揚げや里芋など福井の食材をふんだんに使ったオリジナルカレーを作ります。参加者が力を合わせて食材をカットし、調理。ことごと煮込む時間を利用して、工芸職人の指導のもと木材を彫ってカレースプーンを作ります。手作りのマイスプーンで食べる自作カレーは心もおなかも満たしてくれるはず！ひとり参加はもちろん、カップル・親子・友人同士での参加もおススメです。いつもと違ったお昼ごはんをどうぞ。



あらかじめスプーン型に彫り出しているため、難易度は高くない



日程/2018年9月30日(日)、10月21日(日)、11月11日(日)、12月9日(日) 11:00~13:00 料金/2,000円(税込、当日現金支払、材料費込)
参加条件/小学3年生までは保護者同伴(2人で1つのスプーンを作成) 持ち物/エプロン 最少催行人数/1人 予約/要(前日の22:00まで) キャンセル規定/なし 集合場所/まち deli かくれわ食堂(福井市中央1-14-5) ※駐車場なし、JR「福井駅」徒歩5分 その他/荒天時予定通り 運営/まち deli かくれわ食堂 連絡先/☎090-7084-3163(担当:竹内/11:00~22:00火曜を除く) Facebook「まち deli かくれわ食堂」で検索

02 灼熱! スパルタ吹きガラス講座

10/27(土) 11/10(土)



1/当日は体調を完全に、やる気をもって挑んで
2/溶けたガラスは500℃~1000℃。熱さに驚クスリリングな体験

丸一日かけてガラスのコップ作り。

一般的な吹きガラス体験ではまずやらないガラスの巻き取り、竿回し、焼き戻しなど、通常一年かかるコップ作りをなんと一日でやってみます。午前中はガラス表面の形を整えるなどの基本の工程を。ランチ休憩の後は、窯からガラスを巻き取ったり、息を吹き込んで均等な厚さにする工程をマンツーマン指導。コップが完成した時の達成感を味わって!

日程/2018年10月27日(土)、11月10日(土) 9:00~17:00 料金/10,800円(税込、当日現金支払、昼食・おやつ込) 参加条件/高校生以上 持ち物/タオル、着替え等(必要な人) 最少催行人数/3人 予約/要(3日前の17:00まで) キャンセル規定/2日前50%、前日・当日・無連絡100% 集合場所/ワタリガラススタジオ(福井市鮎川町17-14) ※駐車場あり その他/荒天時予定通り 運営/ワタリガラススタジオ 連絡先/☎0776-88-2025(担当:長谷川/9:00~17:00水曜を除く) studio@watariglass.info

03 ひと昔前にタイムスリップ 農村暮らしを味わう

土・日・祝
12/28(金)~1/6(日)

昼食付き、他ではできないアナログ体験。

福井の中心部から車で約30分。西畑町では、都会ではできない「ひと昔前の農村暮らし」が体験できます。まずは人懐こいヤギの世話と触れ合いから。自分で刈った草を食む姿は、愛おしさ抜群。他にも柿の葉でお茶を作ったり、野草をごちそうに昼ごはんを食べたり、今ではほとんど見られない、クワで畑を起こす体験もできます。おしゃべりも弾んで、あっという間の5時間です。



日程/土・日・祝、2018年12月28日(金)~2019年1月6日(日) 10:00~15:00 料金/大人3,500円、7~15歳3,000円、4~6歳2,800円、3歳以下無料(税込、事前振込、昼食代・持ち帰りジャム・容器代込) 参加条件/小学校低学年までは保護者同伴 持ち物/エプロン、長靴、タオル、帽子 最少催行人数/4人 予約/要(4日前の19:00まで) キャンセル規定/前々日50%、前日・当日・無連絡100% 集合場所/オーベルジュフジフェルミエ(福井市西畑町2-17) ※駐車場あり その他/荒天時プログラム変更あり 運営/西畑町住民有志 連絡先/☎090-2123-3851(担当:藤井/9:00~20:00) shozo@fujii-fermier.com



1/好奇心旺盛なシユネーと、恥ずかしがり屋のアトリ。ヤギ小屋の清掃もある
2/桑の実ジャムは、お土産に。桑の実シャーベットの試食もある

04 世界に誇る日本の宝石 真珠の魅力に迫る

毎月28日



1/様々な真珠とその母貝。上質な輝きを放つ 2/品のある真珠のネックレス。着け比べも楽しもう 3/講座は専用テキストを見ながら分かりやすく

楽しみながらの真珠講座。

娘や孫の健やかな成長を願うお守りという側面を持ち、母性の象徴ともいわれる宝石「真珠」。その光沢や色合いの美しさは、日本が誇る輝きです。また、福井県三方町の鳥浜貝塚から発見された「トリハマパール」は約6千年前に生まれた日本最古の真珠といわれています。真珠とゆかりの深い福井で、養殖方法から真珠ができるまでを知る真珠講座。実際に様々な真珠のネックレスを着け比べしながら、デコルトラインをキレイに見せる方法や小顔効果も伝授！お手持ちのネックレス持参でメンテナンスやクリーニング方法も学べます。



真珠のメンテナンスに欠かせないクリーニングクロスのお土産付き

日程/毎月28日10:30~11:30、14:00~15:00 料金/1,000円(税込、当日現金支払、真珠磨きクロス・ダイヤリップなど込) 参加条件/なし 持ち物/真珠のネックレス※お持ちの人のみ 最少催行人数/1人 予約/要(前日の17:00まで) キャンセル規定/なし※前日までに要連絡 集合場所/ジュエリー土屋(福井市大手3-15-6)※駐車場あり、JR「福井駅」徒歩11分 その他/荒天時予定通り 運営/ジュエリー土屋 連絡先/☎0776-28-2870(担当:土屋/9:00~18:00) info@jewelry-tsuchiya.com

05 木を知り、木で作る! 福井県産材で木工クラフト体験

9/29(土) 10/27(土)
11/24(土) 12/22(土)
1/26(土) 2/23(土)



1/種類ごとの特徴が分かると、木をより身近に感じられる 2/時計とマグネットはシールでデコレーション。小さな子も楽しめる

木のぬくもり、香りを感じて。

福井県には多くの森林があり、優れた木材を供給しています。今回は、実際に木に触れながらその魅力を学んだ後、福井県産材を使った木工クラフトに挑戦します。時計、マグネット、イス(子ども用)の中からひとつ選択。ベースとなる木の種類や木目を選び、世界にひとつの作品を作ります。完成品は持ち帰って、木のある生活を楽しみましょう。※開催日、時間以外で体験希望の場合は問合せを。

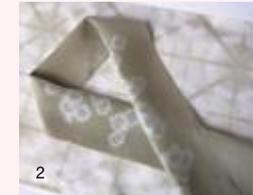
日程/2018年9月29日(土)、10月27日(土)、11月24日(土)、12月22日(土)、2019年1月26日(土)、2月23日(土) 13:00~14:30 料金/1作品1,500円(税込、当日現金支払) 参加条件/未就学児は保護者同伴 持ち物/動きやすい服装 最少催行人数/3人 予約/要(2日前の17:00まで) キャンセル規定/2日前50%、前日70%、当日・無連絡100% 集合場所/水口木材倉庫(福井市梅野町20-9)※駐車場あり その他/荒天時予定通り 運営/水口木材(株) 連絡先/☎0776-27-1150(担当:水口/平日10:00~17:00) info@mizuguchi-wood.co.jp

06 羽二重絹の絞り染めと 和食盛り付け講座

10・11月の希望日と
12/1(土)

着物のときめきを呼び覚まして。

たんに眠る着物と一緒に、街へ出かけませんか。福井で着物を楽しむ全3回シリーズの初回は、福井県産の絹織物「羽二重」の絞り染めを体験。2回目にその絹生地を半衿として長襦袢の衿に縫い付けます。ものづくりの喜びや手入れの大切さを肌で感じたら、最終回は日本料理の名店へ着物でお出かけ(希望者のみ)。板前さんから盛り付けを教わり、福井の食材のおいしさや和の心を堪能して!



1/「日本料理 橋」にて着物で和食ランチ。プロから盛り付けをレクチャー 2/着物を着る自分の姿をイメージしながら、手仕事を体験

日程/3回シリーズ ①10月の希望日10:00~12:00、②11月の希望日10:00~12:00、③12/1(土)11:30~13:30 料金/①②セットで3,000円(税込)、③5,000円(税・サービス料込)(すべて当日現金支払) 参加条件/女性限定 持ち物/①エプロン、②長襦袢、③なし 最少催行人数/2人 予約/要(前日の17:00まで) キャンセル規定/①②なし、③当日・無連絡100%、前日17:00までに要連絡 集合場所/①②cafeおぶう(福井市若杉4-206 ※駐車場あり)、③日本料理 橋(福井市中央1-4-8ユアーズホテルフクイ2F ※駐車場なし、JR「福井駅」徒歩3分) 運営/株式会社文福 文福きもの相談処(cafeおぶう) 連絡先/☎080-1955-8822(担当:上田/9:00~21:00) fukumi@obuufukui.com

07 自然と歴史を感じる アスワヤマピクニック

10/14(日) 10/21(日)

nature / 自然



1/写真映え間違いなしのピクニックタイム 2/山歩きの案内人は、「Asuwayama Deck」店長の宮本さん 3/足羽山の北側にある愛宕坂は、風情ある歴史の散歩道

山歩きとランチでリフレッシュ。

福井市中心部にある、自然と歴史にあふれた足羽山。その中腹にあるカフェレストランスタッフの案内のもと、足羽山の魅力を感じる散策に出かけます。福井県屈指のパワースポット・毛谷黒龍神社で宮司さんのお話を聞いたり、風情ある愛宕坂の石階段を歩いたり。御朱印をもらえる足羽神社や、足羽山の自然や生きものについて学べる博物館にもおじゃまします。たくさん歩いた後は、三段広場でレッツピクニック! 「Asuwayama Deck」特製ランチボックス&ドリンクを、豊かな自然の中でのんびりとしながら楽しみます。ランチはキッズ用のセットも用意されています。



毛谷黒龍神社には、願い事を叶えてくれる「願かけ石」がある



日程/2018年10月14(日)、10月21(日) 10:00~13:00 料金/2,100円、未就学児1,300円(税込、当日現金支払) 参加条件/坂道と階段の上り下りが困難でない人 持ち物/歩きやすい靴 最少催行人数/4人 予約/要(前日の18:00まで) キャンセル規定/当日100% ※前日18:00までに要連絡 集合場所/足羽山公園入り口(詳しい場所は予約時にお伝えします) ※駐車場あり その他/荒天時は10月28日(日)に延期、28日も雨天の場合中止(前日18:00までにメール連絡) 運営/Asuwayama Deck 連絡先/☎0776-36-3733(担当:宮本/9:00~18:00) shop@asuwayamadeck.jp

08 そばの実収穫と そば打ち&そば団子づくり

10/20(土) 10/27(土)



1/そば打ちのコツを教わりながら手早く「水回し」
2/体験後、おろしそばとそば団子のランチ。そば団子はお土産もあり

そば処・美山で贅沢そば三昧。

キレイな空気とおいしい水で育った美山の在来そばを味わい尽くす、そば三昧の体験。そばの実を収穫し、福井市小和清水産の石臼で挽き製粉を見学します。挽き立てそば粉を手打ちして食べる楽しさ、打ち立て・茹で立ての風味の良さを感じて。秘伝のくるみ味噌をのせたそば団子も手作りし、デザートまでそばを満喫できます。※荒天時、収穫体験はなし。収穫した実はそば打ちに使用しません。

日程/2018年10月20日(土)、10月27日(土) 10:00~13:00 料金/3,000円(税込、当日現金支払) 参加条件/5歳以上(10歳までは保護者同伴) 持ち物/なし 最少催行人数/1人 予約/要(前日まで) キャンセル規定/なし 集合場所/みやま長寿そば道場「ごっつおさん亭」(福井市瀬ヶ口町24-7) ※駐車場あり その他/荒天時プログラム変更あり 運営/みやま長寿そば道場「ごっつおさん亭」 連絡先/☎0776-90-1144(担当:田村/9:00~17:00)

09 未知なる醤油の世界! マイ醤油搾り体験

随時開催

醤油を見てふれて味わって。

明治から続く老舗の醤油蔵では杉樽で天然醸造のもろみを仕込んでいます。醤油の醸造法や種類などの解説を受けてから、普段は入れない蔵かな雰囲気の見学。もろみを混ぜる「糴入れ」や醤油搾りなど職人の仕事を体験するほか、醤油の味比べも。「醤油のできるまで」を見てふれて、五感で味わって。搾りたての生醤油150mlは瓶詰めし、オリジナルラベルを貼ってお土産として持ち帰れます。



日程/随時開催10:00~17:00の間で1時間程度 ※12/29~1/4体験休み 料金/1,500円(税込、事前振込) 参加条件/6歳未満は保護者同伴 持ち物/エプロン 最少催行人数/2人 予約/要(4日前の17:00まで) キャンセル規定/2日前50%、前日・当日・無連絡100% 集合場所/岩尾醤油醸造元(福井市糸崎1-3) ※駐車場あり その他/荒天時予定通り 運営/岩尾醤油醸造元 連絡先/☎0776-86-1720(担当:岩尾/10:00~17:00) info@iwao-shoyu.com

1/杉樽の中で年月を経るごとに熟成して色濃くなるもろみ
2/自分で搾った醤油にラベルを貼って「マイ醤油」の完成

food & drink / 飲食

handmade / 創作

10 戦国ロマン料理教室! 「朝倉膳」に舌鼓

10/13(土)



1/心遣いが詰まった伝承料理「朝倉膳」。この上ない味わいを堪能して 2/協力し合って大豆をすりつぶし名物の具汁をつくらう

6人の料理番が授ける伝承料理。

戦国ロマンに満ちた特別な場所「一乗谷朝倉氏遺跡」。ここに、手間暇をかけて仕込まれるプレミアムな伝承料理「朝倉膳」があります。朝倉膳は5代当主・朝倉義景が後の将軍・足利義昭を京より迎えてもてなしたとされる祝いの膳の一部を再現したもの。今は「一乗ふるさと料理クラブ」の6人の「おかあさん」たちによって丁寧に作り継がれています。今回はそのおかあさんたちが、まちなかに出張し朝倉膳の料理教室を開催! 愉快で「おぼこい」おかあさんたちから極意を教わり、お膳に盛り付けた朝倉膳を将軍気分いただきます。



“おかあさん”たちの人柄の良さに思わずほっこり

日程/2018年10月13日(土)11:30~13:00 料金/2,500円(税込、当日現金支払、保険料込) 参加条件/高校生以上 持ち物/エプロン 最少催行人数/1人 予約/要(10月10日の12:00まで)※10日前時点でお申込人数が0名の場合は催行中止 キャンセル規定/当日・無連絡100% 集合場所/ガスクッキングスタジオ(福井市大手3-13-1福井市企業局庁舎1F)※駐車場なし、JR「福井駅」徒歩10分 その他/雨天時予定通り 運営/(公財)福井観光コンベンションビューロー 連絡先/☎0776-20-5151(担当:酒井/平日8:30~17:15) kancon@fukuicity-navi.com

11 今宵あなたも バーテンダー

毎週水曜



1/福井の地酒を使ったオリジナルカクテルの味わいはいかに
2/プロバーテンダーのマスターがやさしくレクチャーしてくれる

一度はやってみたい大人の遊び方。

普段入ることのないカウンター内であこがれるバーテンダーに。プロ指導のもと、福井の地酒を使ったオリジナルカクテルを作ります。アイデアと組み合わせ次第で無限に広がるカクテルの楽しみ方はもちろん、お酒や人との出会いの場であるバーの魅力も伝授。今宵、片町のバーで「デキる大人」に変身しませんか。

日程/毎週水曜19:00~20:30※年末年始体験休み 料金/1,000円(税込、当日現金支払、カクテル2杯込) 参加条件/20歳以上 持ち物/なし 最少催行人数/1人 予約/要(前日の24:00まで) キャンセル規定/なし 集合場所/寄安屋(福井市順化1-15-9片町スカイバレス2F)※駐車場なし、JR「福井駅」徒歩12分 その他/荒天時予定通り 運営/寄安屋 連絡先/☎0776-25-1999(担当:松川/19:00~24:00日曜を除く)

12 福井生まれのパンツで 福井通になろう!

毎週日曜

福井の繊維にまつわるスポットを巡る。

福井は繊維産業で発展した街。このプログラムでは、織協ビルや人絹会館跡などのスポットを巡り、なぜ福井で繊維産業が盛んになったのか、その歴史をひも解いていきます。まち歩き後は北陸唯一のメンズボクサーパンツ専門店、メイドイン福井のパンツ「iLachica291」が生まれた背景と製品へのこだわりを紹介。パンツを通じて知られざる福井の魅力を感じられます。



1/お土産には福井生まれのパンツを一枚プレゼント
2/虚空蔵寺には「バタン機」の普及に尽力した細井順子の碑がある

日程/毎週日曜10:00~12:00(火曜定休)※年末年始体験休み 料金/3,500円(税込、当日現金支払、パンツ「iLachica291」1枚込) 参加条件/高校生以上 持ち物/なし 最少催行人数/3人 予約/要(2日前の18:00まで) キャンセル規定/当日・無連絡100% 集合場所/ラーナニーヤ(福井市中央1-12-13)※駐車場なし、JR「福井駅」徒歩4分 その他/雨天決行 運営/ラーナニーヤ 連絡先/☎0776-97-9174(担当:宮田/12:00~18:00火曜を除く) info@rana-nina.net

13 TVリポーターがナビ! 粉屋見学とそば打ち

12/9(日)



1/Yoshiと一緒にカガセイフン6代目からそばや石臼の秘密を学ぼう 2/希望者は石臼で手挽きも。自分たちで挽いたそば粉もブレンド可能 3/名人の指導を受けながら挽きたての粉でそば打ち

新そばで「三たて」を味わう。

県産の新そばを100%使い、おいしいそばの条件といわれる挽きたて・打ちたて・茹でたての「三たて」を堪能できるツアー。まずはそば粉屋の工場に潜入! 地元ケーブルテレビリポーターの「そば好き」Yoshiのナビゲートで、そば処福井の「そばのおいしさ」に迫ります。石臼を手で回す「手挽き」も体験できるので、ぜひ挑戦を。挽きたての県産そば粉を持ってJR福井駅前の越前蕎麦倶楽部へ移動し、名人の指導のもと、自分たちでそばを打ちます。打ちたてのそばは、おろしそばで心ゆくまで味わって! ※爪を短く切ってご参加ください。



挽きたて・打ちたて・茹でたてをおろしそばで堪能して

日程/2018年12月9日(日)9:30~12:00 料金/大人4,000円、小学生3,000円、5歳以下無料(税込、当日現金支払、見学ガイド料・試食代込) 参加条件/そばアレルギーでない人※不明の人は参加をご遠慮ください 持ち物/なし 最少催行人数/5人 予約/要(2日前の15:00まで) キャンセル規定/前日50%、当日・無連絡100% 集合場所/カガセイフン(福井市高木中央1-3004)※駐車場あり、移動先の越前蕎麦倶楽部は近隣のコインパーキングをご利用ください その他/荒天時予定通り 運営/株式会社Achieve 連絡先/☎090-4325-3445(担当:山下/10:00~18:00) icsince98@gmail.com

14 結婚指輪をピカピカに ジュエリー研磨体験

2/27(水)まで



1/作業時間は約15分。服の汚れが心配な場合はエプロンを持参して
2/体験料は指輪一本につき1,000円。夫婦一緒に体験できる

輝く指輪で、あの頃を思い出す。

長年愛用してきた結婚指輪には沢山の擦り傷や打ち傷が入っています。ジュエリーの研磨専用機械を使い、マンツーマンで指導してもらいながらご自身でピカピカの新品のような指輪に戻す体験ができます。最後はプロの手で仕上げしてくれるので安心です。見違えるほどの輝きを取り戻した指輪を見れば、二人で愛を誓い合った記憶がよみがえってくるはず。ぜひ夫婦そろって体験を。

日程/2019年2月27日(水)までの10:00~18:00の間で30分程度(木曜定休) ※年末年始体験休み 料金/指輪1本1,000円~(税込、当日現金支払) 参加条件/なし 持ち物/結婚指輪、エプロン 最少催行人数/1人 予約/要(2日前の19:00まで) キャンセル規定/なし 集合場所/カイドージュエリー(福井市中央3-1-17)※駐車場あり、JR「福井駅」徒歩8分 その他/荒天時予定通り 運営/カイドージュエリー 連絡先/☎0776-24-1234(担当:海道/9:30~19:00木曜を除く) love@kaido-co.jp

15 日本三大珍味の 「汐うに」作りと福井の地酒

10/20(土)

二百年が醸すおいしい時間。

日本三大珍味のひとつといわれる「越前仕立て汐うに」。パフンウニの殻を割って塩を振るとい、江戸時代から受け継がれる手仕事の一部を体験します。その後は天たつ11代目店主が選ぶ福井の地酒と一緒に汐うにを試食。店や商品の歴史を聞きながら、それぞれが引き立て合う、汐うにと地酒の香り豊かな味わいを堪能しよう! ※パフンウニがとれなかった場合、試飲試食のみの体験になります。

日程/2018年10月20日(土)18:30~20:30 料金/3,000円(税込、当日現金支払) 参加条件/20歳以上、飲酒後の参加不可 持ち物/エプロン(必要な人) 最少催行人数/3人 予約/要(7日前まで) キャンセル規定/2日前~100% 集合場所/天たつ片町本店(福井市順化2-7-17)※駐車場なし、JR「福井駅」徒歩12分 その他/荒天時予定通り 運営/株式会社天たつ 連絡先/☎0776-22-1679(担当:天野/9:00~18:00日曜を除く) order@tentatu.com



1/11代目がセレクトした福井の地酒は当日のお楽しみに
2/3代目考案の「塩蔵法」が今も伝わる。ここから一年間の熟成へ

16 福井県産材でトレー作りと和紙すき体験

10/28(日) 11/25(日)

handmade / 創作



1/福井産の木で作ったトレー、越前和紙、越前瓦 2/職人さんが大工道具を使う「本物」の技術にワクワク! 3/親子、夫婦などみんなで参加して楽しい時間を過ごそう

木のトレー作りと和紙すきに挑戦。

福井県の木材、越前和紙、越前瓦を知り、実際に身近に感じることができるものを作る体験です。自然の材料は、肌触りもよく体にやさしいものばかり。木のトレーを作ったあとは、細かくくいた越前瓦を入れた和紙すきをします。素材に親しみながら自分らしい形を作っていく、その後は持ち帰れます。実際に職人が大工道具を使って実演し、その道具を使って匠の技も体験できます。福井県産材の特徴を知り、作ることの楽しさを体感しましょう。体験後は福井米で作ったおにぎりや梅干し、豚汁を味わいながら参加者たちと交流の時間も。



越前瓦を使って和紙を作る、紙すきにチャレンジ



日程/2018年10月28日(日)、11月25日(日)10:00~12:30 料金/2,000円(税込、当日現金支払、昼食費込) 参加条件/参加人数10名まで 持ち物/なし 最少催行人数/1人 予約/要(5日前まで) キャンセル規定/なし 集合場所/ハウジングサービス(福井市若杉2-208)※駐車場あり その他/荒天時予定通り 運営/森のアトリエ 連絡先/☎090-2092-4233(担当:山/16:00~)

17 オリジナルの“めおとみそ”を作ろう!

9/30(日) 10/14(日)
10/28(日)



1/二つ並んだ“めおとみそ”。2人だけのオリジナルの合わせみそがつくれる
2/普段伝えにくいことも、この場をきっかけに話せよう

改めて知る、お互いの“好き”。

人生の中で多くの時間を共に過ごす「パートナー間のコミュニケーションをより豊かなものにしてほしい」という願いが込められた「めおとみそ」体験。みその飲み比べで自分の“好き”を見つけ、体験を共有することでお互いの“好き”について話し、みそをブレンドして味の変化を楽しみながら2人の“好き”を作ります。オリジナルみそをお土産に、パートナー同士の絆を深めるきっかけにしてみてください。

日程/2018年9月30日(日)、10月14日(日)、10月28日(日)14:30~15:30 料金/1組2,000円(税込、当日現金支払、お土産代込) 参加条件/2人1組※お子様連れ参加可、予約時にご相談ください 持ち物/なし 最少催行人数/2人 予約/要(前日の18:00まで) キャンセル規定/なし 集合場所/みそ楽 体験教室(福井市春山2-25-1 2F)※駐車場あり その他/荒天時予定通り 運営/めおとみそプロジェクト・株式会社 連絡先/☎0776-24-0081(担当:正玄[しょうげん])/9:00~18:00 komego@misoya.com 予約フォーム <https://www.misoraku.com/experience/>

18 マチナカ酒店で地酒を飲み比べ

9/30(日) 11/25(日)
1/27(日) 2/24(日)

福井の酒蔵のこだわりを味わう。

福井駅のほど近くにある、おもてなしのまち「浜町」。老舗酒屋の店主が厳選したその日おススメの地酒10種類を飲み比べします。福井県内の小さな酒蔵から大きな酒蔵まで、丹精込めて作られた逸品が揃います。あまり出回らないマニアックなものに出合えるかも。各銘柄の特徴や酒蔵の紹介を聞きながら、浜町飲食店の特製おつまみとともに楽しみましょう。



日程/2018年9月30日(日)、11月25日(日)、2019年1月27日(日)、2月24日(日)17:00~19:00 料金/3,500円(税込、当日現金支払、おつまみ1,000円相当込) 参加条件/20歳以上 持ち物/なし 最少催行人数/5人 予約/要(3日前の20:00まで) キャンセル規定/当日・無連絡100% 集合場所/浜町安文酒店 倉庫会場(福井市中央3-3-15)※駐車場なし、JR「福井駅」徒歩11分 その他/荒天時予定通り 運営/浜町安文酒店 連絡先/☎0776-21-4632(担当:末定/10:00~20:00日曜を除く)



1/味だけでなく、ボトルにも個性があって面白い
2/店主・末定さんの知識豊富な解説で、お酒がますます進む

19 自分で作って楽しむ くじ引き遊び

随時開催



1/景品は全部で20個。レイアウトにも工夫が必要 2/全ての景品が見えるように貼るのはなかなか難しい 3/ほしいものが当たった時は喜びもひとしお

懐かしの駄菓子屋体験で三世代交流を。

かつては子どもがコミュニケーションをとる場として、駄菓子屋の存在がありました。今回の体験では、そんな駄菓子屋でおなじみの、おもちゃが当たるくじ引きを作ります。まずは店のくじ引きを一回体験し、景品をもらいます。その後、くじ引きの作り方の説明を受け、景品のレイアウトや番号シール貼りを親子で協力しながら行います。追加料金で景品を増やすこともできます。出来上がったくじ引きは持ち帰り、お家で楽しみましょう。大人は昔を思い出し、子どもは新たな遊びを体験することで、親子、祖父母と孫の交流が生まれそうです。ご家族での参加がオススメです！



番号シールとくじ引きカードもセットに含まれる



日程/随時開催10:00~14:00の間で30分程度※年末年始の開催はHP(https://www.fujiyatoy.com)にて告知 料金/3,000円(税込、当日現金支払) 参加条件/騒がず会話ができる人 持ち物/なし 最少催行人数/1人 予約/要(前日の16:00まで) キャンセル規定/なし 集合場所/富士屋玩具(福井市順化1-13-19)※駐車場なし(コインパーキング代100円分店舗負担)、JR「福井駅」徒歩10分 その他/荒天時予定通り 運営/富士屋玩具 連絡先/☎0776-22-3844(担当:藤井/平日9:00~18:00) fujiyatoy3844@gmail.com

20 江戸時代の名残 旧松岡藩跡まちあるき

10月~3月 第1・3日曜



1/前回好評だった「まちあるき」。ちょっとした発見が嬉しい
2/地元の人でも知らないような由来などをガイドしてくれる

松岡を散策して歴史に触れる。

江戸時代、永平寺町松岡地区には「松岡藩」がありました。まちなかには敵に攻められても簡単に通り抜けられないように何度も折れ曲がる「十二曲り」と呼ばれる通りがあるなど、今でもところどころに昔の名残をとどめています。ボランティアガイドから名前の由来や歴史を教わりながら、松岡のまちをゆっくり散策しましょう。まちあるきの後は風情ある古民家カフェで季節の和菓子とお抹茶が楽しめます。

日程/10月~3月の第1・3日曜13:00~15:00 料金/1,500円(税込、当日現金支払、道中での飲食代込) 参加条件/なし 持ち物/歩きやすい格好、飲み物、タオル 最少催行人数/2人 予約/要(7日前の17:00まで) キャンセル規定/なし※要連絡 集合場所/永平寺魅力発信交流施設 えい坊館(永平寺町松岡神明3-107)※駐車場あり その他/荒天時中止(2日前17:00までに電話連絡) 運営/永平寺町観光ボランティアガイドの会 連絡先/☎0776-61-1188(担当:大森/平日8:30~17:15) info@eiheiji.jp

21 風情を楽しむ 「おんなのまち歩き」

10/6(土)

着物でそぞろ歩く特別な夜。

なにかと忙しい福井の女性たちにおくる、素敵な夕べのツアー。足羽山から片町までのコースを、夕暮れ時から夜にかけて着物でそぞろ歩きます。お点前体験や浜町での会食など、風情溢れる歴史や文化に触れながらの、女性が楽しめるまち歩きです。片町のスナックでママさんとお話ししたり、普段なかなか立ち入らない場所にもご案内。知らなかった福井の魅力にぎっと出合えます。

日程/2018年10月6日(土)16:00~20:00 料金/10,000円(税込、事前振込、着付代・飲食代・お土産代込) 参加条件/女性限定 持ち物/なし 最少催行人数/5人 予約/要(5日前の17:00まで) キャンセル規定/7日前~100% 集合場所/足羽神社境内(福井市足羽1-8-25)※駐車場なし その他/荒天時予定通り 運営/NPO法人きちづくり福井 連絡先/☎080-3743-1750(担当:田中/10:00~18:00) hiyocoya@sunx3.com



1/宵かがりの愛宕坂。秋の情緒の中を歩こう
2/袖すり合うも他生の縁。参加者同士の交流も生まれるかも

22 炭やき小屋で よせ植えワークショップ

9/29(土) 10/13(土)



1/ 森の草花や多肉植物を炭によせ植え。自分だけのオリジナルを楽しもう 2/ 炭やき小屋のある高台は空気と見晴らしが最高! 3/ ここに集う人達の手で作られた本格的な窯は必見

炭に“森を生ける”体験。

ダイナミックな山と森と清流のパノラマを望む限界集落の炭やき小屋で、窯出しや薪割りなど炭やきの作業を見学しつつハイキング。道中で摘んだ山野草を持ち帰って、多肉植物と一緒に炭を花器にしたよせ植えを作ります。作品はもちろん、消臭・湿気取り用の炭の袋詰めもお土産に。同会場では地場野菜や山の幸が並ぶ「小さな山のマルシェ」も開催されます。秘境めいた雲気の中、山の恵みを五感で味わうこと。そこで焼かれた炭を使って思いのままに自分だけのよせ植えを創ること。「炭に森を生ける」という体験を、ぜひ味わってみては。



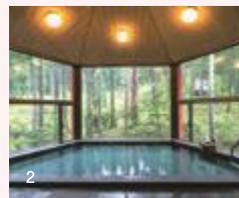
希少な炭焼きを継承し、山の暮らしを楽しむ拠点として設立された「芦炭窯」



日程/2018年9月29日(土)、10月13日(土) 13:30~16:00(窯入れと窯出しの2回シリーズ どちらかの回だけの参加も可能) 料金/1回あたり大人2,000円、6歳~12歳1,000円、5歳未満無料(税込、当日現金支払、よせ植え材料・お土産炭・お茶代込) 参加条件/なし 持ち物/汚れてもいい服、軍手、レジ袋 最少催行人数/4人 予約/要(前日の17:00まで) キャンセル規定/なし 集合場所/芦炭窯(福井市吉山町) ※駐車場あり その他/荒天時中止(前日15:00までにメール連絡) 運営/(一社)限界集落 連絡先/☎090-7801-4436(担当:角/10:00~17:00) a43info@gmail.com

23 海鮮ちらし&自分で打った お蕎麦を食べよう

随時開催



1/ 地元のそば打ち名人による指導のもとでそば打ちを体験 2/ 福井市内から車で20分の大自然に囲まれた森林温泉

蕎麦打ちと森林温泉でのんびり。

美山は有名な蕎麦の産地。福井で採れた良質なそば粉は香りも高く、絶品です。地元の講師に教えてもらいながら自分で蕎麦を打ったあとは、新鮮な海鮮ちらしとゆで上げた蕎麦と一緒に昼食を楽しんで。食べきれない蕎麦はお土産にして持ち帰りもOK。昼食の前後には、自然を眺めながらの入浴や、個室でゆっくり休憩ができます。のんびりと非日常を過ごしましょう。

日程/随時開催10:00~15:00(火曜定休) ※12/29~1/6体験体み料金/中学生以上7,000円、小学生6,740円、3歳以上の未就学児200円、3歳未満無料(税込、事前振込、個室部屋代・入浴料・タオル・お土産蕎麦込) ※小学生未満は食事代別途 参加条件/そばアレルギーでない人 持ち物/エプロン、バンダナ等頭巾、そば粉が付いても大丈夫な服装 最少催行人数/2人 予約/要(7日前の17:00まで) キャンセル規定/2日前50%、前日70%、当日・無連絡100% 集合場所/福井市美山森林温泉みらくる亭(福井市市波町38-2) ※駐車場あり その他/荒天時予定通り 運営/福井市美山森林温泉みらくる亭 連絡先/☎0776-96-4141(担当:中内/10:00~20:00) info@mirakurutei.jp

24 圧巻の「セリ」体験! 新鮮魚の朝とれ飯

11/10(土)

美食の宝庫で「贅」をいただく。

本物の美食に出合える場所。この企画だけのプランとして、当日朝に近海で水揚げされた魚類が並ぶ迫力の「近海今朝とれ市(二番セリ)」を、市場スタッフの解説とともに目の前で体験できます。普段は立ち入れない市場のウラ側にも特別に潜入。そんな市場の魅力を満喫した後は、二番セリの新鮮な魚を使った、ちょっと贅沢な福井の朝食を召し上がれ。嬉しいお買物券付きなので、最後まで目利き力が養われるツアーです。



1/ 迫力満点の「二番セリ」。熱気が伝わる 2/ 朝食は獲れたての新鮮な魚を食べられる。秋から冬にかけて美味しくなる福井の海の幸をご堪能あれ

日程/2018年11月10日(土) 7:30~9:40 料金/2,500円(税込、当日現金支払、食事代・1,000円のお買物券・保険料込) 参加条件/なし 持ち物/なし 最少催行人数/1人 予約/要(11月2日の12:00まで) キャンセル規定/前日・当日1,500円 集合場所/福井市中央卸売市場(福井市大和田1-101) ※駐車場あり その他/荒天時漁がないため中止の場合あり(当日6:00までに電話連絡) 運営/(公財)福井観光コンベンションビューロー 連絡先/☎0776-20-5151(担当:酒井/平日8:30~17:15) kancon@fukuicity-navi.com

25 ガイドと巡る、 上志比の名所

10月～3月 第1・3日曜



1/由緒ある興行寺。中に入ると四季折々の花が美しい庭も 2/「へび神様」は商売繁盛として人気のスポット 3/道の駅「禪の里」を拠点としてボランティアガイドが案内

名所や名産品で上志比ファンに。

上志比地区には曹洞宗大本山開祖道元禪師入越最初の道場として名高い吉峰寺や、応永13年(1406)に開創された蓮如上人ゆかりの地である華蔵閣大谷山興行寺、「白蛇さん」の言い伝えがある弁財天白龍王大権現など、歴史ある名所がたくさんあります。その他にも神社仏閣や、にんにくなどの名産品も。ボランティアガイドと共に、上志比地区の名所を歩いて巡ります。のどかな田園風景を満喫したあとは、道の駅「禪の里」の名物や温泉でゆっくり疲れを癒すこともできます(料金別途)。



岩の割れ目から「白蛇さん」が現れる、との言い伝えが



日程/10月～3月の第1・3日曜9:00～13:30 料金/1団体1,000円(税込、当日現金支払) 参加条件/なし 持ち物/履き慣れた靴、動きやすい格好 最少催行人数/2人 予約/要(7日前の17:00まで) キャンセル規定/なし※要連絡 集合場所/道の駅 禪の里(永平寺町清水2-21-1)※駐車場あり その他/荒天時中止(2日前17:00までに電話連絡) 運営/永平寺町観光ボランティアガイドの会 連絡先/☎0776-61-1188(担当:大森/平日8:30～17:15) info@eiheiji.jp

26 メガネ素材で 世界にひとつのアクセサリ

11/4(日) 12/16(日)



1/ネックレスやピアス、グラスホルダーなどから好きなものを作る
2/まずは生地を選んで糸ノコで裁断する。難しくも楽しい時間

メガネ産地だけのとっておき。

福井県は国内最大のメガネフレーム産地! クイズ形式でメガネの歴史を学んだあと、メガネフレームを使って、メガネ製造の工程にもある「削り・艶出し」を体験しながらオンリーワンのアクセサリを手作りします。手磨きによって仕上げることで高級感のある深い色柄になる様子は感動モノ。ラッピングして自分へのご褒美に、大切な人への贈り物に、素敵な思い出とともに持ち帰れます。

日程/2018年11月4日(日)、12月16日(日)10:00～12:00、13:00～15:00 料金/大人3,000円、小学生1,000円※大人とは違うものを作成(税込、当日現金支払、ラッピング代込) 参加条件/小学生以上 持ち物/なし 最少催行人数/1人 予約/要(前日の18:00まで) キャンセル規定/なし 集合場所/mamas(福井市中央1-14-12)※駐車場なし、JR「福井駅」徒歩5分 その他/荒天時予定通り 運営/mamas 連絡先/☎0776-97-6968(担当:山田/10:00～18:00火曜を除く) mamas-fukui@outlook.jp

27 地酒飲み比べと 福井の美味

10/27(土) 11/24(土)
12/22(土) 1/26(土)
2/23(土)

“福井”にほろ酔うひととき。

人気の地酒5種を福井の肴と一緒に飲み比べします。地酒は定番の3種に、このり2種は「ひやおろし」や「あらばしり」「生」など時季によってラインナップが変わり、利き酒をクイズ形式で行います。全問正解すると豪華プレゼントがもらえますよ! 肴は10・12月はへしこ、ごま豆腐、厚揚げ、お刺身ちよい盛りの郷土料理セット。11・12月はセイコガニの身出しとなっています。



日程/2018年10月27日(土)、11月24日(土)、12月22日(土)、2019年1月26日(土)、2月23日(土)17:00～19:00 料金/10・12月3,000円、11・12月5,000円(税込、当日現金支払) 参加条件/20歳以上、会場まで車の運転をしないで来られる人 持ち物/なし 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/前日50%、当日・無連絡100% 集合場所/福井市観光物産館 福福館(福井市中央1-2-1ハビリンビル2F)※有料駐車場あり、JR「福井駅」徒歩2分 その他/荒天時予定通り 運営/福井市観光物産館 福福館 連絡先/☎0120-36-1840(担当:稲木/10:00～21:00)



1/蔵ごとに違う酒の味わいを、各々のペースでゆっくり利き分けて
2/郷土料理セットは豪華な4皿。スタッフ一押しは、へしこ

28 お坊さんと子どもの森あそびツアー

11/3(土・祝) 11/4(日)

nature / 自然

散策とモノづくりで山に親しむ。

キツネやウサギも住む自然あふれる足羽山の素材を生かした遊びを通して、子どもたちに山の魅力を伝えるプログラム。まずは周辺の自然散策からスタート! お寺に戻ったら、お堂で「こねだアクセサリー」や「森のタンパリン」を作ります。モノづくりの後は、簡単な写仏に挑戦。最後にはお坊さんのユーモアたっぷりのお話も楽しんで!

日程 / 2018年11月3日(土・祝)、11月4日(日) 10:30~12:30 料金 / 小人1,000円、大人の付き添い500円(税込、当日現金支払、保険料込) 参加条件 / 5歳~小学校6年生 持ち物 / なし 最少催行人数 / 3人 予約 / 要(前日17:00まで) キャンセル規定 / 当日・無連絡100% 集合場所 / 足羽山弘法院大師堂(福井市門前17-1-1) ※駐車場あり その他 / 荒天時予定通り 運営 / NPO法人森のほうかごがっこう 連絡先 / ☎090-2830-8481(担当:近藤/平日10:00~20:00) info@rakuraku2000.com 予約フォーム <http://rakuraku2000.com/>



1 / 山の自然とふれあう子どもたちは元気いっぱい
2 / 木の枝を磨いて作るアクセサリーで、思い出を形に残そう

30 インスタ映える美味しいおはぎを作ろう!

随時開催

food & drink / 飲食

小ぶりで可愛く、ほっこり癒しの時間を。

福井発! ここでしか出来ないほっこり体験! 自宅でも簡単に炊飯器でできるおはぎ作りを教わります。福井の美味しい水と福井産のもち米で作る、地元産にこだわった「おはぎ作り」。和菓子の美味しさを体感し、家族や友達、カップルで楽しい時間を過ごしましょう。あそこで盛り付けするデコレーションタイムもあるので、完成後はSNSにアップするのもオススメ。



1 / 笑いの絶えない、明るく気さくな先生もチェック!
2 / こだわりの食材で作上げた小ぶりで優しいおはぎ

日程 / 随時開催 11:30~12:30、13:30~14:30(不定休) ※年末年始は要相談 料金 / 大人2,000円、小学生以下無料(税込、当日現金支払) 参加条件 / 3歳以上 持ち物 / 保冷バッグ、保冷剤 最少催行人数 / 4人 予約 / 要(当日可) キャンセル規定 / なし 集合場所 / canvas(福井市中央1-14-9キャンパス3F) ※駐車場なし、JR「福井駅」徒歩5分 その他 / 荒天時予定通り 運営 / ろじあるしょうてん 連絡先 / ☎070-2294-6043(担当:吉川/9:00~20:00)

29 こだわりの「お酒」×「肴」 = 至福の時

10/6(土) 10/8(月・祝)

food & drink / 飲食

格別なひとときに酔いしれて。

福井の地酒の「ひやおろし」は、ひと夏を越した酒だけが持つまるやかな味わいが特徴。そんなおいしい「お酒」と、ひと手間かけたこだわりの「肴」を一度に楽しめる、極上のひとときが過ごせます。さらにホテルの和食料理人が「素材のこだわり」や「酒と料理の相性の基本」、「プロの盛り付けのポイント」を伝授! 器にもこだわるワンランク上のプロの技を家庭でも再現できます。

日程 / 2018年10月6日(土)、10月8日(月・祝) 14:00~16:00 料金 / 4,290円(税込、当日現金支払、ひやおろし180ml×2種・飲食費込) 参加条件 / 20歳以上 持ち物 / なし 最少催行人数 / 4人 予約 / 要(2日前の18:00まで) キャンセル規定 / 前日30%、当日・無連絡100% 集合場所 / ユアーズホテルフクイ 1Fロビー(福井市中央1-4-8) ※駐車場なし、JR「福井駅」徒歩3分 その他 / 荒天時予定通り 運営 / 櫛ユアーズホテルフクイ 連絡先 / ☎0776-25-3200(担当:八巻/平日10:00~18:00) planfukunone@yours-hotel.co.jp



1 / この時期だけのひやおろしは賢を感じられる逸品(画像はひやおろしではありません)
2 / プロの料理人の技術や感性、そして想いに触れて

31 手ぶらでOK 海釣り体験と海鮮バーベキュー

11月上旬まで

food & drink / 飲食

釣って、食べて、癒されて。

釣りが初めての方でも安心! 竿やエサなど釣りに必要な道具は全て用意しており、スタッフが釣り方や釣り場の説明をしてくれます。自分で釣った魚を刺身や唐揚げにし、その後海鮮バーベキューをみんなで楽しめます。普段は味わうことのできない体験です。お腹がいっぱいになったら、ホテル割烹石丸自慢の温泉へ。自然豊かな越前海岸の海を眺めながらの入浴で、心も体も癒されましょう。

日程 / 11月上旬まで 9:00~15:40(不定休) ※年末年始体験休み 料金 / 大人6,500円、6歳~12歳3,500円(税込、当日現金支払、釣り道具・海鮮バーベキュー・入浴費込) 参加条件 / なし 持ち物 / 帽子、長袖の服、着替え、バスタオル、タオル、虫よけスプレー、レインコート(雨天時) 最少催行人数 / 4人 予約 / 要(2日前の20:00まで) キャンセル規定 / 前日50%、当日・無連絡100% 集合場所 / ホテル割烹石丸フロント(福井市鮎川町94-8-1) ※駐車場あり その他 / 荒天時中止(前日17:00までに電話連絡) 運営 / ホテル割烹石丸 連絡先 / ☎0776-88-2225(担当:石丸/10:00~20:00) info@ishimaru.biz



1 / 旅館の目の前はビギナーも楽しめる絶好の釣りスポット
2 / 美しい日本海が広がる展望大浴場

32 老舗の若旦那が教える エキウラあれこれ

10/27(土)

“ウラ側”こそ面白いまち歩き。

老舗若旦那から、知る人ぞ知るエキウラの魅力を教えてもらいます。一本入った小路ならではの景色や地元の人たちとの出会いを通して、ウラ側に隠れたおもしろいモノやコトを発見。無形民俗文化財に触れる体験や地酒の飲み比べ、醤油搾り体験、老舗でのお買い物を満喫した後は、醤油味のおかずをつまみに地酒で乾杯！ まち歩きしながらエキウラを丸ごと楽しむツアーです。

日程／2018年10月27日(土)13:30～16:00 料金／2,500円(税込、当日現金支払、ご朱印料・試飲・試食・体験料・保険料込) 参加条件／20歳以上 持ち物／ご朱印帳(お持ちの方のみ) 最少催行人数／1人 予約／要(10月22日の17:00まで) キャンセル規定／当日・無連絡100% 集合場所／福井市観光案内所ウエルカムセンター(福井市中央1-2-1)※駐車場なし、JR「福井駅」西口出ですぐ その他／荒天時プログラム変更あり 運営／(公財)福井観光コンベンションビューロー 連絡先／☎0776-20-5151(担当:佐野/平日8:30～17:15) kancon@fukuicity-navi.com



エキウラ老舗の若旦那が集結「私たちがご案内します」

34 ガイドと歩く 新田義貞公の史跡とお宝巡り

10/13(土) 10/27(土)
11/24(土)

えち鉄・福鉄に乗って、途中下車の歴史旅。

福井市は、日本一誠実な武將との誉れ高い新田義貞公ゆかりの地。福井駅から「えちぜん鉄道(えち鉄)」・「福井鉄道(福鉄)」に乗って、義貞公にまつわるスポットを巡ります。国の史跡「燈明寺畷新田義貞戦歿伝説地」がある新田塚を訪ねたり、藤島神社で社宝の兜を鑑賞しながら、宮司のお話を聞いたり。路面電車の窓からは街中の風景を楽しんで。全国的にも珍しい路面電車(えち鉄・福鉄)の相互乗り入れも体感できます。

日程／2018年10月13日(土)、10月27日(土)、11月24日(土)8:30～12:30 料金／大人1,500円、10歳～12歳750円(税込、当日現金支払、ガイド代他込)※電車賃別途 参加条件／健康にウォーキングできる人、10歳以上 持ち物／雨具、帽子、飲み物 最少催行人数／7人 予約／要(2日前の17:00まで) キャンセル規定／なし 集合場所／えちぜん鉄道 福井駅(福井市中央1-1-1)※駐車場なし その他／荒天時中止(2日前17:00までに電話連絡) 運営／ケーアイシステム 連絡先／☎080-1953-5046(担当:福田/12:00～17:30日曜を除く) kinada.9015@gaea.ocn.ne.jp



1／軽妙な語りで義貞公の偉業を伝える、藤島神社の新田宮司
2／えち鉄の車両「ki-bo(キーボ)」。明るい黄色の車体が愛らしい

33 戦国の名残を感じながら、 城山ハイキング

第1・3土曜

歴史ロマンと絶景のパノラマを。

城山は道元禅師ゆかりの地で標高473.8mの歴史的文化遺産。地元で「じょやま」と呼んで親しまれる城山を、城山会ガイドと共に登ります。初心者でも登りやすい山ですが、山頂から望む坂井平野や白山まで続く絶景のパノラマは圧巻！ 運が良ければ空を飛ぶ“雲の龍”が見られることも。山道では地元小学生の手作り看板にほっこり。戦国の名残を感じながら、四季折々の自然に癒されて。

日程／第1・3土曜9:00～11:15 料金／500円(税込、当日現金支払、保険料込) 参加条件／なし 準備物／ハイキングの格好、飲み物、熊鈴 最少催行人数／1人 予約／要(7日前の12:00まで) キャンセル規定／なし 集合場所／城山登山口 友遊広場(永平寺町花谷16-11-1)※駐車場あり その他／荒天時中止(前日13:00までに電話連絡) 運営／花谷城山(じょやま)会 連絡先／☎080-1955-4475(担当:酒井/9:00～18:00) renahiro@mx6.fctv.ne.jp



1／山頂からの眺めは標高以上の絶景。ぜひ体感してみよう
2／鎌倉時代の豪族、波多野家から今に続く歴史風情を感じられる

35 福井県花・越前水仙の ハーバリウムを作ろう

毎週土・日曜

自分だけの小さな越前海岸。

福井の県花である越前水仙を素敵にとじこめて。可憐な越前水仙のプリザーブドフラワーをメインに、彩り豊かに花材を組み合わせてハーバリウムを作ります。夢中になって作り上げる達成感はひとしお。冬の越前海岸に凜と咲く越前水仙をイメージするもよし、自分だけのお花の世界を表現してみよう。コンパクトでメンテナンスもいらないので、インテリアやギフトにも最適です。

日程／毎週土・日曜14:00～16:00※年末年始は要相談 料金／1,620円(税込、当日現金支払、水仙・他花材・装飾品込) 参加条件／10歳未満は保護者同伴 持ち物／エプロン、園芸用ハサミ(お持ちの人) 最少催行人数／2人 予約／要(3日前の20:00まで) キャンセル規定／なし 集合場所／はな里(福井市江端町36-1)※駐車場あり その他／荒天時予定通り 運営／はな里 連絡先／☎0776-39-0115(担当:井/10:00～20:00木曜を除く)



1／完成したハーバリウムはSNSにアップして自慢しちゃおう
2／越前海岸に華やかに広がる、越前水仙のじゅうたん

36 自分好みに調合 匂い袋作り体験

10/12(金) 10/13(土)
11/9(金) 11/10(土)

handmade / 創作



1/簡単な作業なので、親子での体験もおススメ
2/おしゃべりしながら楽しもう

和の香りを暮らしのおともに。

火を使わずに気軽に楽しめ、香りを持ち歩ける匂い袋。今回の体験では、古くから親しまれている香辛料や漢方薬などの8種類の天然原料を調合し、オリジナルの匂い袋を作ります。材料の説明を聞いた後、香りを確認しながら混ぜ合わせ、布で包んで縫い合わせます。匂い袋は車の中やトイレに置いてOK。時間が経つにつれ、香りの変化も楽しめます。

日程/2018年10月12日(金)、10月13日(土)、11月9日(金)、11月10日(土) 10:30~11:30 料金/1,200円(税込、当日現金支払) 参加条件/なし 持ち物/なし 最少催行人数/2人 予約/要(2日前の17:30まで) キャンセル規定/なし 集合場所/小大黒屋商店(福井市順化2-15-9)※駐車場あり その他/荒天時予定通り 運営/小大黒屋商店 連絡先/☎0776-22-0986(担当:大津/平日9:00~17:00) info@rousokuya.com

随時開催

38 養浩館近くのお茶屋で のんびり感じる福井



1/お茶を入れる前に、穀物を食べてみよう
2/どのお茶も、穀物の香ばしい風味を楽しめる

お茶を訪ねて、福井を知る。

お茶処とは言えない福井にも、昔から県民に親しまれている福井名物「豆入り番茶」をはじめ、「越前そば茶」や「越前麦茶」など、福井を感じられるお茶があります。今回の体験では、福井のお茶の歴史や特徴などの解説を聞いて、のんびり好みのお茶を飲んだり、大豆やそばの実、大麦を食べてみましょう。帰りには数種類のお茶の中からひとつお土産をもらって、お家でも楽しめます。

日程/随時開催10:00~19:00の間で30分程度(水曜・第3木曜定休)※年末年始は要相談 料金/500円(税込、当日現金支払) 参加条件/なし 持ち物/なし 最少催行人数/1人 予約/要(当日の1時間前まで) キャンセル規定/なし 集合場所/丸松茶舗(福井市宝永4-1-22)※駐車場あり、JR「福井駅」徒歩11分 その他/荒天時予定通り 運営/丸松茶舗 連絡先/☎0776-22-0551(担当:吉村/10:00~19:00 水曜・第3木曜を除く) marumatsu_cha_ho@yahoo.co.jp

food & drink / 飲食

37 ペンキをぬりぬり マンホールTシャツ職人になろう!

10/20(土)

handmade / 創作

ご当地デザインを身にまとう。

マンホールは、地域ごとに異なるデザインが施されているのをご存知ですか? 福井市のマンホールには、市のシンボル「フェニックス(不死鳥)」が描かれています。講師の水上千さんいわく、「架空の生物がデザインされているのは、全国的にみて珍しい」とのこと。今回の体験では、このフェニックス印のマンホールにペンキを塗って、Tシャツなどに転写できます。



1/ペンキでTシャツに転写。公共の空間で遊ぶ!
2/マンホールには様々な大きさ、デザインがある

日程/2018年10月20日(土) 10:00~14:00 料金/大人3,000円、小人1,500円(税込、当日現金支払、Tシャツ1枚+ランチ代込) 参加条件/なし 持ち物/Tシャツやトートバッグなど(持参した物に転写できます) 最少催行人数/2人 予約/要(2日前の18:00まで) キャンセル規定/なし※要連絡 集合場所/JR福井駅前広場観光案内所付近(福井市中央1-2-1)※駐車場なし、JR「福井駅」徒歩1分 その他/荒天時中止(前日12:00までに電話連絡) 運営/公共空間利活用実行委員会 連絡先/☎090-7740-3505(担当:水上/9:00~21:00) dysk.dysk.dysk.0000@gmail.com

39 目もとスッキリ 健康コース60分or90分

①~10/9(火)
②10/22(月)~12/21(金)

プロに教わる、リンパケア。

車社会の福井県、毎日の運転で目の疲れや足のむくみを感じていませんか? リンパの流れを良くすることで、疲れ目やむくみの改善につなげられます。今回は解説と施術を含めて、60分が90分の2コースから選べます。お家で気軽にできるツボ押しのコツも伝授。施術後はハーブティーでリラックスしながら、近くの名所やおススメのお土産など、帰路の楽しみを紹介してもらえます。



1/専用の磁気を使用。血流が良くなり、体がポカポカしてくる
2/足のマッサージでむくみもスッキリ

日程/①2018年10月9日(火)までの福井国体期間※土・日曜を除く、②2018年10月22日(月)~12月21日(金)※日曜を除く 10:00~18:00(最終受付) 料金/大人60分3,500円、90分5,000円、10~15歳30分一律2,000円(税込、当日現金支払) 参加条件/10歳未満は参加不可 持ち物/メイク直し用の化粧品 最少催行人数/1人 予約/要①2日前の16:00まで、②3日前の16:00まで キャンセル規定/当日・無連絡2,000円※前日16:00までに要連絡 集合場所/目の美容院 福井サロン(福井市中央1-6-17中央タワーパーキング2F)※駐車場あり、JR「福井駅」徒歩8分 その他/荒天時予定通り 運営/株式会社 目の美容院 福井サロン 連絡先/☎0776-89-1924(担当:宮武/10:00~19:00日曜を除く) fukui.menobiyouin@gmail.com

healing / 癒し

40 夕暮れ・三味線・まちあるき

10/6(土)

古き良き日本のロマンに触れて。

夕暮れの中、福井城址から養浩館庭園まで「ふくい観光おもてなしガイド」が三味線の音色とともにご案内します。ガイドの語りを聞きながらのそぞろ歩きは、さながら江戸時代へのタイムスリップ。ライトアップされた養浩館庭園では、お抹茶とお菓子をいただきながら、簡単なお作法を学んだり、長唄・三味線の調べと日本舞踊を楽しんで。少しだけゆっくりと流れる時間の中で、日本文化を体感してください。

日程／2018年10月6日(土) 17:00～19:20 料金／1,500円(税込、当日現金支払、庭園入園料・茶菓代・保険料込) 参加条件／なし 持ち物／なし 最少催行人数／5人 予約／要(10月1日の17:00まで) キャンセル規定／当日・無連絡100% 集合場所／福井県庁前広場 結城秀康像前(福井市大手3-17-1) ※駐車場なし、JR「福井駅」徒歩5分 その他／荒天時変更あり 運営／(公財)福井観光コンベンションビューロー 連絡先／☎0776-20-5151(担当:大黒【だいこく】・佐野/平日8:30～17:15) kancon@fukucity-navi.com



1/幻想的に照らされた夜の養浩館庭園
2/心地よく響く三味線の音に日頃の疲れも忘れる

42 警察紋章の工場見学& タイルアート体験

平日随時開催

奥深い、やきもの世界。

国内シェアNo.1を誇る「警察紋章」の工場見学。実は警察紋章の7割は錆びない「やきもの」であることやデザインの秘密など、雑学トークも織り交ぜながらの楽しい見学を。職人の手から生み出される立体造形美にふれ、器だけではなく、焼き物の魅力を感じられます。職人手作りのタイルを使ったタイルアート体験では作り手になって、「世界にひとつ」を持ち帰ろう!

日程／平日随時開催 13:30～15:30 ※12/22～1/7体験休み 料金／2,500円(税込、当日現金支払、10人以上で団体料金設定あり) 参加条件／小学1年生以上 持ち物／汚れてもいい服装 最少催行人数／2人 予約／要(3日前の17:00まで) キャンセル規定／4～3日前30%、2日前50%、前日70%、当日・無連絡100% 集合場所／廣部硬器(福井市深谷町5-15) ※駐車場あり その他／荒天時予定通り 運営／(株)廣部硬器 連絡先／☎0776-59-1422(担当:磯部/平日8:30～17:30) d-hirobe@mx4.fctv.ne.jp



1/完成した警察紋章。型づくりから研磨まで、細やかな職人ワザが光る
2/好みのタイルを並べて、世界にひとつの鍋敷きを作ろう

41 ありのままの集落で ムラロゲイニング体験

随時開催

ディープな村の魅力を感じよう!

ムラロゲイニングとは、殿下地区発祥の新感覚の村あるき。チームに分かれて村を歩き、地域の人たちとのコミュニケーションを楽しみながら、課題に挑戦していきます。観光地ではないまったく知らない集落をゆっくり歩くということは、非日常そのもの。そこで生まれるコミュニケーションは、土地の暮らしを肌で感じられる瞬間です。ここでしか味わえない体験を、ぜひ楽しんで。

日程／随時開催9:00～17:00の間で2時間程度 ※年末年始は要相談 料金／大人2,000円、6歳～12歳1,000円、5歳以下無料(税込、当日現金支払、15人以上で団体料金設定あり、保険料・景品代込) 参加条件／健康な人、未就学児は保護者同伴 持ち物／動きやすい服装、飲み物 最少催行人数／6人 予約／要(6日前の21:00まで) キャンセル規定／前日50%、当日・無連絡100% 集合場所／福井市殿下地区武周町やまらい(福井市武周町7-67) ※駐車場あり その他／荒天時予定通り 運営／殿下の里づくり組合 連絡先／☎080-5566-7692(担当:高橋/9:00～21:00) takahashi.k.jun@gmail.com



1/まるで冒険さながらのムラロゲイニング
2/村人とのふれ合いは忘れられない思い出になりそう

43 360度の大パノラマ! 浄法寺山紅葉登山

11/4(日)

山頂でダイナミックな爽快感を。

永平寺町の浄法寺山は標高1,053mあり、初心者からベテランまで気軽に本格的な登山を楽しむことができます。山頂にある展望台からは、白山、日本海、加賀平野まで見渡すことができ、360度のダイナミックなパノラマが楽しめます。色彩豊かな浄法寺山の紅葉を眺めながら登る登山体験。山頂で得られる達成感や、そこから眺める風景とお弁当のおいしさは格別です。

日程／2018年11月4日(日) 8:00～14:00 料金／500円(税込、当日現金支払、保険料込) 参加条件／小学5年生以上 持ち物／弁当、飲み物、雨具、動きやすい服、履き慣れた運動靴 最少催行人数／1人 予約／要(5日前の12:00まで) キャンセル規定／なし 集合場所／浄法寺山青少年旅行村(永平寺町上浄法寺68-1-2) ※駐車場あり その他／荒天時中止(2日前17:00までに電話連絡) 運営／浄法寺山山岳観光協会 連絡先／☎0776-61-1188(担当:大森/平日8:30～17:15) info@eiheij.jp



1/ずっと眺めている山頂からの素晴らしい景色
2/絶景すぎて思わず笑顔になる浄法寺山の紅葉登山

44 「自分印」ブレンドを ランチとともに

11/25(日)



1/ベースのコーヒーに香りやコクなどを加え好みの味に近い近づける
2/マスターからハンドドリップを伝授。淹れる時間も楽しくなりそう

新しいコーヒー時間の愉しみ。

日本コーヒー文化学会理事でもあるカフェオーナーが、コーヒー豆の品質や香りの違いなどを分かりやすく解説。ハンドドリップした3~4種のコーヒーをブレンドし、自分好みの配合を探ります。ランチを食べながら各々のオリジナルブレンドを試飲し合えば、さらなるベストブレンドに出合えるかも。ハンドドリップも教わるので、自宅でも良質なコーヒーがもたらすリッチな時間を楽しめます。

日程/2018年11月25日(日)9:30~13:00 料金/3,800円(税込、当日現金支払、ランチ代・コーヒー作成にかかる豆代込) 参加条件/大学生以上 持ち物/なし 最少催行人数/2人 予約/要(2日前の15:00まで) キャンセル規定/前日50%、当日・無連絡100% 集合場所/風の森コスモポリタンカフェ(福井市大和田2-801福井新聞社1F)※駐車場あり その他/荒天時予定通り 運営/㈱Achieve 連絡先/☎090-4325-3445(担当:山下/10:00~18:00) icsince98@gmail.com

45 ハンドマッサージで 感謝の気持ちを伝えよう

随時開催



1/ハンドマッサージで肩こりや腰痛などの具合が分かる
2/福井駅前の隠れ家的なリラクゼーションサロン

日程/随時開催 12:00~21:30で30分程度 料金/2人1組2,160円(税込、当日現金支払) 参加条件/2人1組 持ち物/なし 最少催行人数/2人 予約/要(当日可) キャンセル規定/なし 集合場所/Canade(福井市中央1-14-12)※駐車場なし、JR「福井駅」徒歩5分 その他/荒天時予定通り 運営/心とカラダのプレミアムルーム Canade 連絡先/☎0776-92-0398(担当:半田/12:00~21:30) premiumroom_canade_423@gmail.com 予約フォーム <https://mitsuraku.jp/pm/online/index/a8a6h5>

福井・永平寺編

体験プログラムを開催する皆さん

人との出会いも、「ふくのね」の楽しみのひとつ。こんな人たちが、お越しをお待ちしています。

- | | | | | | |
|-----------------------------|-----------------------------------|---------------------------|------------------------|------------------------------------|---------------------------------------|
|
竹内 ひろえ
まち deli かくれ食堂 |
長谷川 渡
ワタリガラススタジオ |
藤井 省三
西畑町住民有志 |
土屋 道照
ジュエリー土屋 |
水口 実穂
水口木材 |
上田 ふくみ
文福きもの相談処 |
|
宮本 侑佳
Asuwayama Deck |
田村 信雄
みやま長寿そば道場
ごっつおさん亭 |
岩尾 英信
岩尾醤油醸造元 |
松川 直久
寄安屋 |
宮田 由紀恵
ラーナニーヤ | |
|
加賀 健太郎
カガセイブ |
海道 映諄
カイドージュエリー |
天野 準一
天たつ |
牛若 賢治
ハウジングサービス |
土田 佳奈・正玄 貴之
めおとみプロジェクト・米のみそ |
末定 伸
浜町安文酒店 |
|
藤井 繁広
富士屋玩具 |
大森 峻
永平寺観光物産協会 |
田中 日奈子
きちづくり福井 |
角 舞子
限界集集 |
下向 きら
みらくる亭 | |
|
永森 康弘
福井市中央卸売市場 |
山田 佳世子
mamas |
福木 汐瑠
福井市観光物産館 福福館 |
近藤 志保
森のほうごがっこう |
八巻 加奈子
ユアーズホテルフクイ |
吉川 雅美
ろじるしょう天ん |
|
石丸 隆夫
ホテル割栗石丸 |
酒井 繁実
花谷城山会 |
福田 喜久郎
ケーアイシステム |
井里 美
はな里 |
大津 康代
小大黒屋商店 | |
|
水上 大輔
公共空間活用実行委員会 |
吉村 恵
松茶舗 |
高橋 要
殿下の里づくり組合 |
磯部 えりな
廣部硬器 |
山田 和則
風の森
コスモポリタンカフェ |
半田 保則
心とカラダのプレミアムルーム
Canade |

スマホで検索、日付・ジャンルで絞り込み ふくのねWEBの使い方



全シリーズ
見られます！

ふくのね 福井

検索

コンテンツを検索



1
体験
希望日を選
択

2
体験
してみたい
ジャンルを選
択

3
検索を
クリック

検索結果から選択

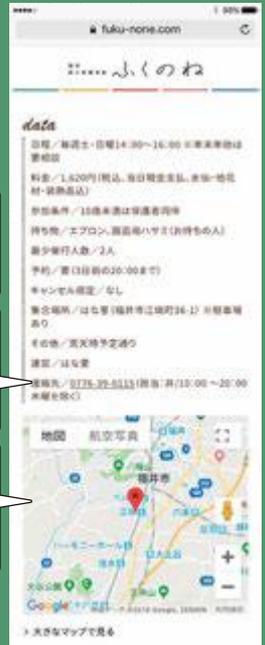


4
興味のある
コンテンツを
クリック

5
申込は
連絡先
(TEL/メール/URL)
をクリック

6
マップで
集合場所・
体験場所を
確認

コンテンツの詳細を確認



※ ふくのね Vol.2の内容はWEBサイトでは
9月20日(木)AM9時より公開いたします。

「ふくのね」は全部で5シリーズ



丹南編



坂井あわら編



大野勝山編



嶺南編

配布中!

福井・石川・滋賀各県
JRの主な駅

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

ふくのね

発行：JR西日本福井支店
広報：JR西日本コミュニケーションズ
デザイン：fuプロダクション
表紙デザイン：新山直広 (TSUGI)

編集：fuプロダクション
撮影：おおめきひろし、河端正人、木下康彦、高橋良典、竹沢美穂
表紙イラスト：柿崎サラ
発行日：2018年9月18日