

福井
旅の体験手帖

Fukui Experience
Tour Guide Book

丹南編

鯖江市・越前市
越前町・池田町
南越前町

vol.02

ふくのね

見つけました。
ふくいに根ざした
楽しいっばい。



TAKE
FREE
¥0



2018-19 AUTUMN/WINTER

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す。県内のあちこちで、地域が、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、体験いっぱいのガイドブック「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19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

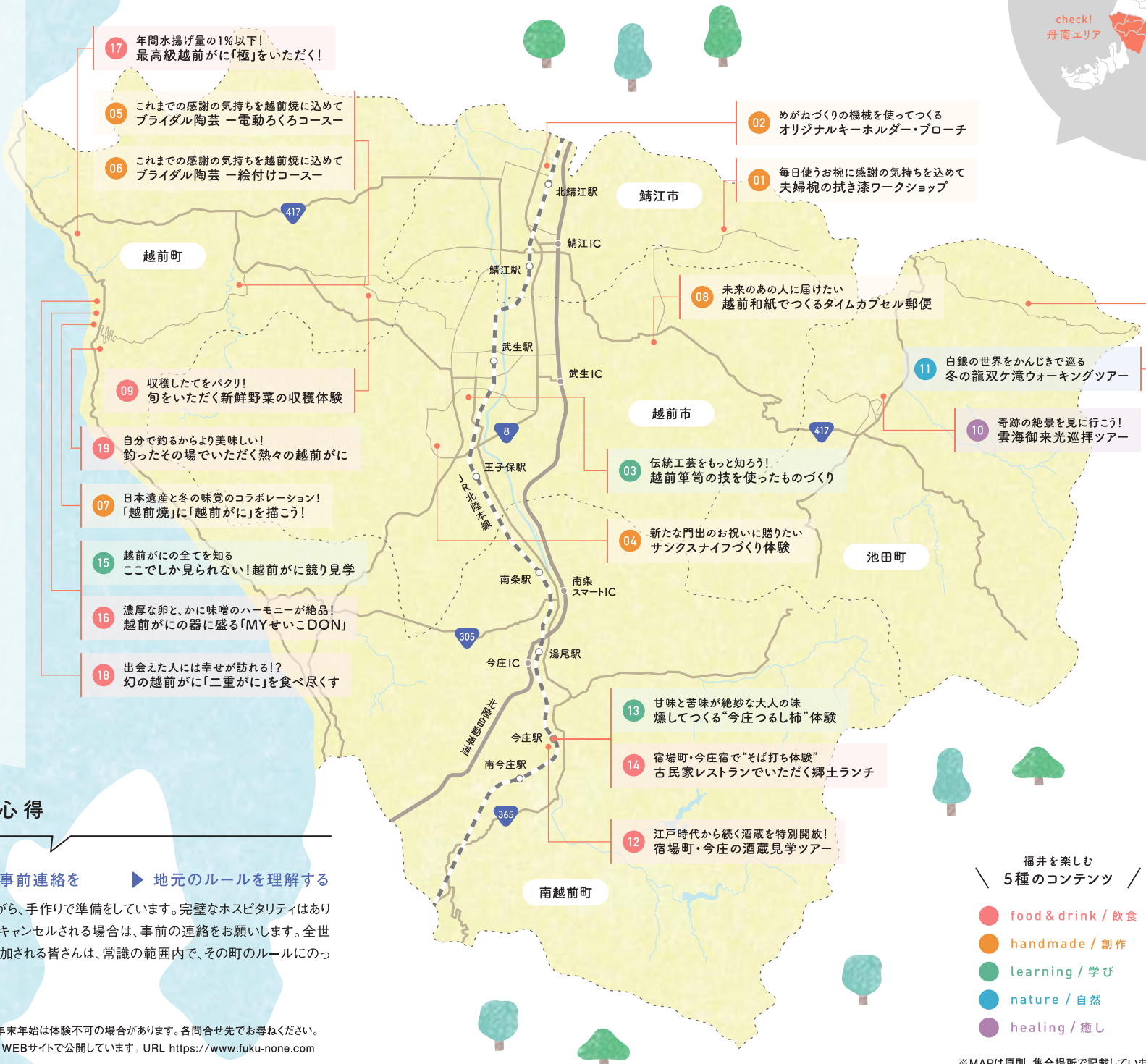
- ▶ おおらかな心で楽しむ
- ▶ キャンセルは事前連絡を
- ▶ 地元のルールを理解する

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て楽しんでください。「旅の恥はかき捨て」はNGで。

※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の場合があります。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>



※MAPは原則、集合場所で記載しています。

01 毎日使うお椀に感謝の気持ちを込めて 夫婦椀の拭き漆ワークショップ

11月～3月



生地に漆を落とし、綿布等を用いてすり込んでいきます。作業は真剣そのもの。

世界に一つだけのお椀をプレゼント。

お世話になっているご両親に感謝の気持ちを込めて、お揃いのお椀をプレゼントしませんか？200年以上続く越前漆器の老舗「漆琳堂」で、生漆をすり込んで仕上げる「拭き漆」の夫婦椀をつくっていただけます。生漆を塗り、専用の拭き取り紙で余分な漆を拭き取る作業を繰り返すと、美しい木目が際立つ艶やかなお椀の完成です！お椀にはご両親の名前やメッセージを入れることもOK。世界に一つだけのプレゼントとして、喜んでいただけること間違いなしですよ。※お渡し日はワークショップ実施日から約1ヶ月～1ヶ月半後となります。

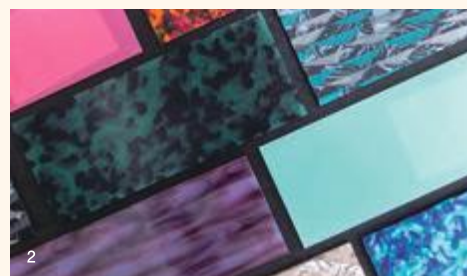


漆のむらをなくすように
均一に塗り込んでいきます。

日程／2018年11月～2019年3月 随時開催 10:00～17:00の間で30分程度（日曜・祝日定休）※12/26～1/6体験休み 料金／15,000円（税込、当日現金支払、パッケージ・ラッピング・名入れレーザー加工代込）※別途送料 持ち物／漆は付着すると取れません。汚れても良い服装をお越しください。 最少催行人数／1人 予約／要（14日前の17:00まで） キャンセル規定／基本的にはキャンセル不可 集合場所／漆琳堂直営店（鯖江市西袋町701）※駐車場あり 運営／（株）漆琳堂 連絡先／info@shitsurindo.com

02 めがねづくりの機械を使ってつくる オリジナルキーホルダー・ブローチ

9月～3月の
第2土曜



1/図面作成ソフトであるCADを使って、カットする形状を作成します。使い方は職人が教えてくれるので安心。 2/めがねのフレーム素材として用いられる「植物性樹脂アセテート」。選ぶ柄によって印象は大きく変わります。 3/先端の刃物を回転させながら切断します。

あなたもめがね職人になれる!?

めがねのフレームとして用いられている素材「植物性樹脂アセテート」を使い、オリジナルのキーホルダーやブローチをつくってみませんか？まずはCADを使い、自由にデザインしたモチーフを図面にするところからスタート。めがね職人が実際に使用する機械を操作しながら、加工や磨きなど、めがねづくりと同じ工程で仕上げていきます。ほかとは違うものづくりに挑戦したい方や、大切な方へのプレゼントをつくりたい方、めがねづくりに興味がある方にもおすすめ！機械の操作方法は職人が丁寧に教えますので、はじめての方もご安心ください。



できあがったブローチは
洋服やカバンにつけてちょびり自慢。

日程／2018年9月～2019年3月 第2土曜開催 10:00～12:00、13:00～15:00 料金／1,500円（税込、当日現金支払） 参加条件／小学生以上 最少催行人数／2人 予約／要（1日前の17:00まで） 集合場所／プラスジャック（鯖江市御幸町1丁目301-11）※駐車場あり 運営／プラスジャック（株） 連絡先／info@plusjack.com、予約フォーム <http://plusjack.sakura.ne.jp/wp>

03

伝統工芸をもっと知ろう! 越前^{たんす}箆笥の技を使ったものづくり

12/1(土) 1/19(土)
2/9(土)

Learning / 学び



1/飾り金具を作成している様子。越前打刃物の技術を用いてつくられる、特徴的な装飾部分です。 2/かんなで木材の面を削り、美しい木目を浮き出していきます。

細やかな匠の技を体感。

越前箆笥は釘などを一切使わない独自の技術で組手工し、越前打刃物や越前漆器などの職人技が融合して生み出された、国の伝統的工芸品です。このコースでは「指物」組子の技術を使った時計、「金具」削りと真綿焼き(黒染)のアクセサリ、「漆」塗りの仕上げに使われる木地呂のネックレスから一つ選び、越前箆笥づくりに欠かせない工程の一部を体感しながら、ものづくりに挑戦していただきます。越前箆笥の歴史や手間暇がかかった細やかな技術について知識を深めると、伝統工芸が今まで以上に身近に感じられるかもしれません。



受け継がれてきた職人技を
身近に体験!



日程/2018年12月1日(土)、2019年1月19日(土)、2月9日(土) 13:30~14:30(不定休) 料金/4,000円(税込、当日現金支払) 持ち物/汚れても良い服装、タオル 最少催行人数/1人 予約/要(10日前まで) 集合場所/小柳箆笥(越前市武生柳町10-7) 運営/小柳箆笥 連絡先/☎090-8967-3942(担当:小柳 10:00~19:00)

04

新たな門出のお祝いに贈りたい サックスナイフづくり体験

11/17(土) 1/19(土)
2/16(土)

handmade / 創作



自分の手をかけることで完成の喜びもひとしおです。

世界屈指のメーカーでつくる珠玉の逸品。

刃物には「未来を切り拓く」という意味があり、日本では古くから、人生の節目を迎えるときに新しい刃物を縁起物として贈る風習がありました。包丁は毎日の生活に欠かせない調理道具の一つ。家族やお世話になった方へ感謝の気持ちを込めて、手づくりの包丁を贈ってみませんか? このプログラムでは、越前打刃物のメーカーとして世界的にも有名な「龍泉刃物」で柄付けや刃付けといった本格的な刃物づくりを体験していただけます。包丁にはメッセージや名入れも可能。つくって楽しい、もらって嬉しい心に残る体験を楽しんでください!



名入れは手彫りでも
印刷でも可能です。

日程/2018年11月17日(土)、2019年1月19日(土)、2月16日(土) 13:30~15:30 料金/12,960円(税込、当日現金支払、名入れ加工・パッケージ・ラッピング・製造風景撮影補助代込) 持ち物/汚れてもよい服装、タオル 最少催行人数/1人 予約/要(7日前まで) 集合場所/龍泉刃物(越前市池ノ上町49-1-5) ※駐車場あり 運営/(株)龍泉刃物 連絡先/☎0778-23-3552(担当:増谷 9:00~17:00 土・日曜・祝日を除く) info@ryusen-hamono.com、予約フォーム <https://reserva.be/ryusenoyoyaku>

05 これまでの感謝の気持ちを越前焼に込めて ブライダル陶芸 — 電動ろくろコース —

10月~3月



粘土の感触を楽しみつつも、器の形を整えるのは緊張の一瞬です。

特典満載の陶芸体験。

結婚を控えたお二人が、これまでの感謝の気持ちをカタチにするブライダル陶芸。電動ろくろを使い、今まで育ててくれたご両親に普段使いできる越前焼の湯呑みやお茶碗を合計4個つくります。またブライダル特典として結婚するお二人が新生活で使う器もつくれます。スタッフがしっかりサポートしますので、はじめての方も安心です。ラッピングサービスや作業衣の貸し出し、フォトサービス、お抹茶体験などお得な特典も。今まで育ててくれたご両親への想いを手づくりのやきもので伝えましょう。



想いを込めたプレゼントは喜ばれること間違いなし!

日程 / 2018年10月~2019年3月 随時開催 9:00~16:00の間で2時間半程度 (月曜定休(祝日の場合は翌日休)) ※12/28~1/4体験休み 料金 / 1組(2名)あたり15,000円(税込、当日現金支払、ラッピング・作業衣貸し出し・フォトサービス・お抹茶体験代込) 参加条件 / 結婚を控えたカップル 最少催行人数 / 2人 予約 / 要(40日前の17:00まで) 集合場所 / 福井県陶芸館 陶芸教室(越前町小曾原120-61) ※駐車場あり 運営 / 福井県陶芸館 連絡先 / ☎0778-32-2174(担当:西浦 9:00~17:00 月曜を除く)

06 これまでの感謝の気持ちを越前焼に込めて ブライダル陶芸 — 絵付けコース —

10月~3月



カラフルな陶芸用のクレヨンや伝統的絵具を用いて、オリジナリティー溢れる絵付けをお楽しみいただけます。

二人のはじめての共同作業。

結婚を控えたお二人が、これまでの感謝の気持ちをカタチにするブライダル陶芸。湯呑みやお茶碗に思い思いの絵を描き、心を込めて両親へのプレゼントをつくります! 通常の絵付けとは違う、撥水剤を使った絵付けも可能です。結婚式までお時間のない方や、何度もお越しいただけない方も1ヶ月以内に完成できる特別プランをご用意。ラッピングサービスや作業衣の貸出し、フォトサービス、お抹茶体験など特典満載のコースです。

日程 / 2018年10月~2019年3月 随時開催 9:00~16:00の間で1時間程度(月曜定休(祝日の場合は翌日休)) ※12/28~1/4体験休み 料金 / 1組(2名)あたり6,000円+品物代(税込、当日現金支払、ラッピング・作業衣貸し出し・フォトサービス・お抹茶体験代込) 参加条件 / 結婚を控えたカップル 最少催行人数 / 2人 予約 / 要(7日前の17:00まで) 集合場所 / 福井県陶芸館 陶芸教室(越前町小曾原120-61) ※駐車場あり 運営 / 福井県陶芸館 連絡先 / ☎0778-32-2174(担当:西浦 9:00~17:00 月曜を除く)

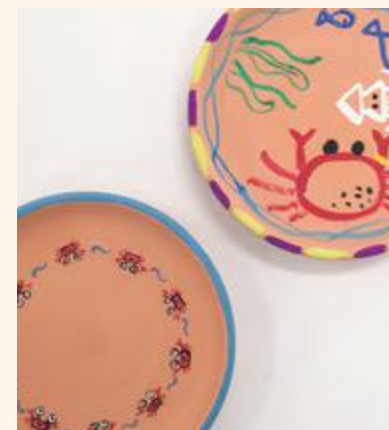
07 日本遺産と冬の味覚のコラボレーション! 「越前焼」に「越前がに」を描こう!

11/7(水)~3/20(水)頃

越前がにのプロによるレクチャーも。

日本遺産に登録された「越前焼」のお皿に、福井の冬の味覚「越前がに」を描くコラボレーションが実現! 生け簀の中の活きのいい越前がにをアクリル絵の具で描き、世界に一つしかないお皿をつくります。かにや新鮮なお魚も現地で購入できるほか、越前がにの知識を学ぶことも。美味しいかにの見分け方やかにの美味しい時期など、越前がにの販売のプロがご紹介しますよ! ※できあがったお皿は当日お持ち帰りいただけます。

日程 / 2018年11月7日(水)~2019年3月20日(水)頃 随時開催(かにの仕入れによる) 9:00~16:00の間で1時間程度 (第2・第4火曜定休) ※年末年始は体験休み 料金 / 800円(税込、事前振込) 持ち物 / 汚れても良い服装 最少催行人数 / 1人 予約 / 要(3日前の17:00まで) キャンセル規定 / 前日30%、当日50%、当日無連絡100% 集合場所 / 道の駅「越前」うおいち(越前町厨71-324-1) ※駐車場あり 運営 / (一社)越前町観光連盟 連絡先 / ☎0778-37-1234(担当:駒 9:00~17:00 土・日曜・祝日を除く) kankou@town-echizen.jp



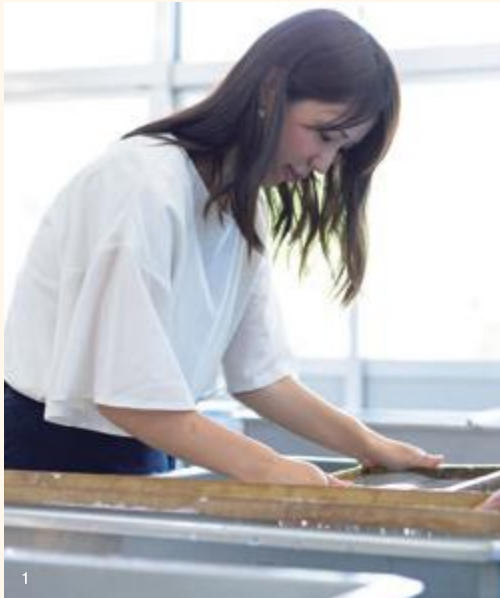
絵の具で鮮やかな越前がにを描きます。自分だけのお皿は特別な宝物に。

08

未来のあの人に届けたい
越前和紙でつくるタイムカプセル郵便

10月~3月

handmade / 創作



1/表面が均一になるよう丁寧に紙をすくいます。 2/お好みの色の紙を散らしてカラフルな柄に。 3/染料を滲ませるとより可愛らしくオリジナルカラーのある柄に仕上がります。

自分で漉いた和紙に想いを込めて。

日本でも有数の和紙の産地として知られる福井県越前市。約1500年の伝統を受け継ぐ越前和紙はとて丈夫で、何百年もの保存に耐えうるといわれています。この体験では、^た桁と呼ばれる道具を使って和紙の原料を流し込み、押し花や染料を使って、好みの柄の和紙づくりを体験。自分たちで漉いたハガキサイズの越前和紙に「未来への手紙」をしたため、タイムカプセルとして未来のご指定の日まで大切に預かります(最長10年以内)。未来の自分や家族、大切な人たちへの色褪せない想いを手紙に託し、数年後に開封してみませんか?



大切に手紙を記すひときはゆったりと流れます。

日程/2018年10月~2019年3月 随時開催 9:00~16:00の間で1時間程度 ※12/28~1/4体験休み 料金/保存期間10年以内:1,580円、保存期間6年以内:1,380円、保存期間3年以内:1,080円(すべて税込、当日現金支払、4人以上で団体料金設定あり) 最少催行人数/1人(定員40人) 予約/要(3日前の16:00まで) 集合場所/越前和紙の里 パピルス館(越前市新在家町8-44)※駐車場あり 運営/越前和紙の里 パピルス館 連絡先/☎0778-42-1363(担当:清水 9:00~16:00) <http://www.echizenwashi.jp>

09

収穫したてをパクリ!
旬をいただく新鮮野菜の収穫体験

11月上旬~中旬

food & drink / 飲食



1/畑に実る旬の野菜を自分の手で収穫する楽しさを感じていただけます。 2/とれたてレタスには相性バッチリのツナを合わせて、きれいにむすんだおにぎりに。

とれたて野菜を使ったメニューは絶品!

丹生地区は「里・山・海」に恵まれた地域。平野に比べて標高が高く、昼夜の寒暖差が大きいため、農産物の旨味を引き出す環境です。このプランでは、旬の農産物を栽培している畑で収穫体験をしていただき、とれたての野菜を使って料理人がつくるご当地メニューを食していただきます。収穫したばかりの農産物の美味しさは格別! 瑞々しさやクセの無さは通常に流通している農産物では味わえません。また、農薬の使用も最大限抑えているので、お子さまにも安心安全です。ここでしか味わえない美味しさをぜひ堪能してください。



収穫方法を手取り足取り教わります!

日程/11月上旬~中旬 随時開催 10:00~12:00の間で1時間程度(水曜定休) ※12/30~1/3体験休み 料金/中学生以上3,500円、小学生2,500円、幼児500円(税込、当日現金支払) 参加条件/3歳以上 持ち物/長靴、手袋、レインウェア(雨天時) 最少催行人数/10人 予約/要(10日前まで) 集合場所/越前町上野周辺の畑(別途メール連絡、「JA 越前丹生」HP(<http://www.ja-echizenyu.or.jp/zenyasai/>)で告知)※駐車場あり その他/雨天時催行、荒天時中止(前日までにメール連絡、「JA 越前丹生」HP(<http://www.ja-echizenyu.or.jp/zenyasai/>)で告知) 運営/JA越前丹生 農産物直売所 丹生膳野菜 連絡先/☎0776-98-3577(担当:上野 8:00~17:00 水曜を除く) chokubai@nyu.ja-fukui.or.jp

10 奇跡の絶景を見に行こう! 雲海御来光巡拝ツアー

10/28(日) 11/4(日)



朝日に照らされた雲は、美しい色を見せながら刻一刻と変化していきます。

healing /癒し

眼下に広がる幻想的な景色は必見!

幻想的な美しさから、全国的に脚光を浴びている自然現象の「雲海」。福井県池田町では寒暖差の激しい秋の夜明け前から早朝にかけて、さまざまな条件が揃ったときに、霧が田畑を覆います。本来は農作業の妨げになってしまう霧ですが、山などの高い場所から見下ろすと、まるで雲が海のように広がる幻想的な景色を見ることができます。眼下に広がる一面の雲海から夜明けの太陽が顔を出す瞬間はまさに奇跡の絶景!朝日に照らされた雲海を眺めながらいただくコーヒーは格別です。忘れられない景色と感動を、ぜひその目で見て体感してください!



- 5:15 まちの市場こってコテいけだ 集合
- 5:50 池田の御来光見学
- 6:10 池田の雲海見学
- 7:00 まちの市場こってコテいけだ 解散

※移動はバス

池田観光トラベル株式会社 福井県知事登録旅行業第2-231号
福井県越前市赤坂町33-1-6 電話 0778-43-7770 国内旅行業
業務取扱管理者 板倉草子 全国旅行業協会(全旅協)会員 旅行代金に含むもの/バス乗車代、ドリンク代 旅行代金に含まないもの/集合場所までの交通費 現地ガイド有 取扱条件説明はお電話にて対応 利用バス会社/池田観光株式会社

日程/2018年10月28日(日)、11月4日(日) 5:15~7:00 料金/2,000円(税込、当日現金支払、運賃・ドリンク代込) 持ち物/早朝のため、暖かい服装でお越しください 最少催行人数/2人 予約/要(7日前の18:00まで) 集合場所/まちの市場 こってコテいけだ(池田町稲荷36-25-1)※駐車場あり その他/荒天時中止(前日の正午までに電話連絡、緊急の場合は当日連絡あり) 旅行企画・実施/K.H.D(池田観光トラベル株式会社) 申し込み・問い合わせ/☎090-3294-1240(担当:赤坂 6:00~24:00) ikekan@plum.ocn.ne.jp

※天候によりご覧いただけない場合があります。詳しくは予約時にお問い合わせください。

11 白銀の世界をかんじきで巡る 冬の龍双ヶ滝ウォーキングツアー

1月~2月



1/雪で覆われた道のりは神秘的。 2/冬の龍双ヶ滝はしんとした冷たい空気を帯びています。



nature /自然

ふわふわの雪の感触を楽しんで。

県内有数の豪雪地帯といわれている池田町の里山。地元ガイドの案内のもと、日本の滝100選の「龍双ヶ滝」を目指して片道約1kmの雪上ウォーキングを行います。かんじきはスノーブーツや長靴に取り付けて歩くだけなので、小学生でも楽しめるアクティビティ。休憩時間は雪のテーブルやベンチをつくったり、ウサギやリス、カモシカなど野生動物が雪につけた足跡を探したりするのも楽しみの一つです。雪の時期は歩いてしか訪れることのできない荘厳な龍双ヶ滝。雪に閉ざされた静寂の世界を歩きながら、この時期だけの景色を楽しんでみませんか?



日程/1月~2月 随時開催 積雪時に数時間程度 ※年末年始は要相談 料金/2,000円(税込、当日現金支払、保険料・かんじき代込) 参加条件/雪道を含め2km以上歩ける人、中学生以下は保護者同伴 持ち物/スキーウェア(防寒具)、長靴またはトレッキングシューズ 最少催行人数/5人 予約/要(14日前まで) 集合場所/池田町大本(詳細は別途連絡)※駐車場あり その他/雪がない場合や荒天時は中止(前日までに電話連絡) 運営/いけだ農村観光協会 連絡先/☎0778-44-8060(担当:柳瀬 8:00~17:00) nousonkanko@e-ikeda.jp ※雪の状況により、実施日が変更になる場合があります。詳しくは予約時にお問い合わせください。

12 江戸時代から続く酒蔵を特別開放! 宿場町・今庄の酒蔵見学ツアー

9月~12月の
金・土・日曜・祝日



1/ 味わい深い特製ラベルの付いた純米酒の酒瓶。 2/ 樽の中にはこだわりの地酒が18000リットルも!

地酒のテイastingも楽しめる。

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。今回は期間限定で酒蔵を特別開放し、オーナー杜氏(又はガイド)のご案内する特別プランを設定しました! 知ればもっと好きになる日本酒ミニ講座をはじめ、地酒の5種テイasting(原酒・生酒・特別酒・吟醸・大吟醸 ※一人お猪口各1杯程度)、さらには松尾芭蕉が今庄宿で酒を飲みながら詠った句が入った特製ラベル付きの酒瓶(720ml)をお持ち帰りできるなど、日本酒好きの方にはうってつけのプランです。日本酒の知られざる魅力を感じてみませんか?



店構えは趣のある
素敵な雰囲気です。

日程/2018年10月~2019年3月 金・土・日曜・祝日開催 11:00~11:40、13:00~13:40 ※12/28~1/5体験休み 料金/1,500円(税込、当日現金支払または事前振込、マイボトル720ml代込、10人以上で団体料金設定あり) 参加条件/20歳以上 ※ドライバーの方へのアルコール提供はいたしません 最少催行人数/2人 予約/要(1日前の14:00まで) 集合場所/北善商店(南越前町今庄81-3) ※駐車場あり 運営/(一社)地域・観光マネジメント 連絡先/☎0778-45-1710(担当:深尾 9:00~18:00 日曜・祝日を除く) fukao@chiikikanko.com

13 甘味と苦味が絶妙な大人の味 燻してつくる“今庄つるし柿”体験

11月下旬~12月上旬



地元につながる伝統的な製法に挑戦。

今庄の「つるし柿」は、囲炉裏の上で燻してつくる全国的にも珍しい干し柿。“1つ食べば1里、3つ食べば3里歩ける”といわれ、旅人から重宝されてきました。この地方では、つるし柿専用の炉を持っている家も多く見られます。今回は伝統的な「今庄つるし柿づくり」と試食を体験。銚子色になったつるし柿は、独特の舌触りとまろやかな甘さが絶品です! 後日、できあがったつるし柿を食べに来ていただくことも可能です。

日程/2018年11月下旬~12月上旬 随時開催 10:00~11:30 料金/2,500円(税込、当日現金支払または事前振込、お土産代込、8人以上で団体料金設定あり) 持ち物/エプロン 最少催行人数/2人 予約/要(前日の17:00まで) 集合/JR今庄駅(南越前町今庄67-17) ※駐車場あり 運営/(一社)地域・観光マネジメント 連絡先/☎0778-45-1710(担当:深尾 9:00~18:00 日曜・祝日を除く) fukao@chiikikanko.com

- 1/ ずらりと並んだつるし柿からは甘い匂いが漂います。
- 2/ そのまま食べても美味しい柿は福井県産。

14 宿場町・今庄宿で“そば打ち体験” 古民家レストランでいただく郷土ランチ

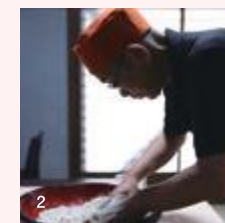
10月~3月

長い間愛され続けてきた今庄の食。

江戸時代から続く宿場町、今庄にある「古民家れすとらんしげじろう」で、この企画限定で特別にそば打ちが体験できるプランです。ご自身で打ったそばに加え、今庄で昔から好まれている「角麩の辛し和え」や大豆とうるち米を使った郷土食「茶飯」、さらに某TV番組で紹介された、どんな料理にも相性抜群の「甘露梅肉」もお召し上がりいただけます。長い間愛され続けてきた今庄の郷土料理を、思う存分堪能してください。



日程/2018年10月~2019年3月 随時開催 10:30~12:30 (火曜定休) ※12/28~1/3体験休み 料金/大人3,000円、幼児(5歳以下)1,000円(税込、当日現金支払または事前振込、8人以上で団体料金設定あり) 持ち物/エプロン 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/前日17:00以降100% 集合場所/JR今庄駅(南越前町今庄67-17) ※駐車場あり その他/幼児は昼食のみとなります 運営/(一社)地域・観光マネジメント 連絡先/☎0778-45-1710(担当:深尾 9:00~18:00 日曜・祝日を除く) fukao@chiikikanko.com



- 1/ 素朴で味わい深い今庄の味が詰まったランチセット。
- 2/ 湿度に水温、水の回し方などほんの少しのさじ加減で味わいが変わります。

15

越前がにの全てを知る
ここでしか見られない! 越前がに競り見学

11/8(木)~3/21(木)



越前がに是全国でも唯一の皇室献上がにです。また越前町は福井県唯一の越前がに水揚げ量を誇り、まさに本場の町として知られています。

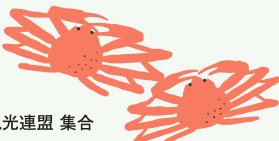
一般の人は立入禁止の場所に潜入!

このツアーでは、長年、漁業組合で越前がに漁に携わっているプロの解説を聞きながら、通常では一般の人が入ることの許されない、越前がにの「競り」に潜入していただきます! 水揚げされたばかりの越前がにやせいこがにが漁港に所狭しと並び、次々と値がつけられていく様子は圧巻! 熱気に満ちた雰囲気をご体感してください! 競りを見学した後は「越前がにミュージアム」に移動し、スタッフの案内に耳を傾け、さらに知識を深めましょう。なかでも、かに漁を再現したシミュレーションゲームは迫力満点です。越前がにが今まで以上に身近になるはずですよ。

日程/2018年11月8日(木)~2019年3月20日(水) 随時開催 8:30~11:00 (土・日曜・祝日定休) ※12/27~1/6体験休み 料金/1,200円(税込、事前振込、越前がにミュージアム入館料・ガイド料込) ※道の駅「越前」~競り場までの送迎は無料 最少催行人数/1人(定員10人) 予約/要(前日の17:00まで) キャンセル規定/前日50%、当日50%、当日無連絡100% ※天候による競り中止の場合のキャンセルは、料金はいただきません 集合場所/道の駅「越前」内観光案内所 越前がにミュージアム併設(越前町厨71-335-1) ※駐車場あり その他/天候等により競りが中止の場合あり(開催日2日前までに電話連絡、当日となる可能性もあり)。その場合、スタッフからの説明・写真でのご案内となります。旅行企画・実施/(一社)越前町観光連盟 申し込み・問い合わせ/☎0778-37-1234(担当:駒 9:00~17:00 土・日曜・祝日を除く)

8:30 越前町観光連盟 集合
越前漁協にて競り見学
越前がにミュージアム見学
11:00頃 越前がにミュージアム 解散

一般社団法人越前町観光連盟 福井県知事登録 旅行業第2-217号 福井県丹生郡越前町厨71-335-1 電話 0778-37-1234 国内旅行業務取扱管理者 駒恵理子 全国旅行業協会(全旅協)会員 旅行代金に含まれるもの/競り見学・越前がにミュージアム入場料・ガイド料 旅行代金に含まれないもの/集合場所までの交通費 添乗員の同行有 詳しい旅行条件を説明した書面をお渡ししますので、事前に確認の上お申込みください



16

濃厚な卵と、かに味噌のハーモニーが絶品!
越前がにの器に盛る「MYせいこDON」

11/12(月)~12月末



かにの身がぎゅっと詰まったせいこ丼は冬の福井の名物です。

食べられるのはたった2ヶ月間だけ。

越前がにのメスは「せいこがに」と呼び、1年のうち2ヶ月間しかとることのできない貴重なかに。「外子」、「内子」と呼ばれる卵が濃厚な味わいで、地元の人々はメスの方を好んで食べるほど密かな人気です。このプランでは、お店の方のレクチャーを受けながら、越前焼の釜ぶりで自分だけの「せいこ丼」をつくりまします。内子や外子にかにの身とかに味噌を混ぜ、炊き立てのご飯にのせる贅沢な味を楽しんでください!

日程/2018年11月12日(月)~12月末 随時開催 11:30~17:00頃の間で1時間半程度(土・日曜・祝日定休) ※年末年始は体験休み 料金/5,000円(税込、事前振込、越前温泉の入浴剤セットプレゼント付) 最少催行人数/1人 予約/要(3日前の17:00まで) キャンセル規定/前日30%、当日50%、当日無連絡100% 集合場所/越前町観光連盟(越前町厨71-335-1) ※駐車場あり 運営/(一社)越前町観光連盟 連絡先/☎0778-37-1234(担当:駒 9:00~17:00 土・日曜・祝日を除く)

17

年間水揚げ量の1%以下!
最高級越前がに「極」をいただく!

11/8(木)~3/20(水)頃

見た目、味ともに最高級の越前がに。

越前がにのなかでも、厳しい審査をくぐり抜けたものだけに与えられる最高の称号「極」。その数は年間水揚げ量の1%以下といわれています。このプランでは、年間何千匹もの越前がにを目利きする店主の話を聞きながら、幻のカニ「極」を味わっていただきます。かにの身とたっぷりのかに味噌、大根おろしとしょうゆを混ぜて炊き立てのご飯にのせる「かに味噌丼」は絶品! 「極」の証であるタグは記念にキーホルダーにしてお渡します。

日程/2018年11月8日(木)~2019年3月20日(水)頃 随時開催(かにの仕入れによる) 10:00~18:00の間で2時間程度(火曜定休) ※12/29~1/2体験休み 料金/時価10万円以上(税込、当日現金支払、極タグのキーホルダー代込) 最少催行人数/1人 予約/要(3日前の17:00まで) キャンセル規定/前日30%、当日50%、当日無連絡100% 集合場所/蟹かに亭(越前町梅浦62-27) ※駐車場あり 運営/(一社)越前町観光連盟 連絡先/☎0778-37-1234(担当:駒 9:00~17:00 土・日曜・祝日を除く)



これまでにない味と食感を体験してください。

18 出会えた人には幸せが訪れる!?

幻の越前がに「^{ふたよ}二重がに」を食べ尽くす

11月中旬～2月頃



脱皮直前の二重がには、栄養がぎっしりと詰まり絶品です。

脱皮直前の濃厚なかに味噌がおすすめ。

「二重がに」とは、脱皮直前の越前がにのこと。なかには新しい殻ができていて、二重になっていることから名付けられています。脱皮時期は短く、水揚げされるのは珍しいため、幻のかにと言われている二重がに。栄養分をたっぷりためこんでいるので味はとて濃厚で、かに味噌は特に絶品といわれています。水揚げ直後でしか味わうことのできない貴重な二重がにを、新鮮な魚介類とあわせてお召上がりください。

日程 / 2018年11月中旬～2019年2月頃 随時開催(かにの仕入れによる)
11:00～17:00の間で1時間程度(火曜定休) ※12/30～1/2体験休み
料金 / 6,000円～(税別、当日現金支払、時価により変動) 最少催行人数 / 1人 予約 / 要(3日前まで) 集合場所 / かに亭うたけ(越前町厨26-13) ※駐車場あり 運営 / (一社)越前町観光連盟 連絡先 / ☎0778-37-1234(担当:駒 9:00～17:00 土・日曜・祝日を除く)

19 自分で釣るからより美味しい!

釣ったその場でいただく熱々の越前がに

11月中旬～3月頃

茹で立て絶品の越前がにを味わって。

お店特製の竿を使い、新鮮な越前がにを生け簀からお客様自身で釣り上げていただきます。釣ったばかりの越前がにはその場で専用の釜に入れて、熱々の茹でがにに。絶妙な塩加減と凝縮した旨味は、茹で立てならではの味です。名物店主が上手な捌き方や食べ方も教えてくれるので、マスターするとちょっと人に自慢できるかもしれません。釣って楽しい・食べて美味しい、お得なプランを楽しんでください。



茹で加減は水揚げ日の気候に合わせて調整します。長年の勘と判断力が試されるプロの技です。

日程 / 2018年11月中旬～2019年3月頃 随時開催(かにの仕入れによる)
10:00～15:00の間で2時間程度 ※年末年始は体験休み 料金 / 釣ったかにの価格による(当日現金支払) 最少催行人数 / 1人 予約 / 要(3日前の17:00まで) キャンセル規定 / 前日30%、当日50%、当日無連絡100% 集合場所 / かねとも水産(越前町厨49-1-10) ※駐車場あり 運営 / (一社)越前町観光連盟 連絡先 / ☎0778-37-1234(担当:駒 9:00～17:00 土・日曜・祝日を除く)

丹南編

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。



井上茂
古民家れずとらん
しげじろう



内田徹
漆琳堂



上野誠
JA越前丹生
丹生膳野菜



津田功順
プラスジャック



赤坂晃治
K.H.D



小柳範和
小柳堂筒



柳瀬真
いけだ農村観光協会



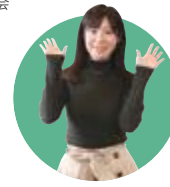
北村啓泰
北善商店



増谷美穂
龍泉刃物



西浦朋子
福井県陶芸館



駒恵理子
越前町観光連盟



板倉恒太
池田観光



深尾和宏
地域・観光マネジメント



清水千里
越前和紙の里
パピルス館



赤星毅
今庄つるし柿農家

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



福井 永平寺編



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 旅の体験手帖 | Fukui Experience
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：新山直広、森本歩美 (TSUGI)
 表紙デザイン：新山直広 (TSUGI)

編集：石原盛、森一貴 (TSUGI)
 撮影：萩野勤 (TOMART:PhotoWorks)
 表紙イラスト：柿崎サラ
 発行日：2018年9月18日