

福井
旅の体験手帖

Fukui Experience
Tour Guide Book

前日・当日予約OKの
体験プログラムも！

ふくのね

vol. 03

2019 SPRING / SUMMER

見つけました。
ふくいに根ざした
楽しみいっぱい。



TAKE
FREE
¥0

JR
JR西日本

“日常”こそ最上のプログラム。

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、

7ジャンル 86個のプログラム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。



小浜市一番町「船だまり」

ふくのね

vol.03

目次

3	福井を自己紹介 ふくいのねっこ
	食 / food
	工芸 / crafts
	自然 / nature
	酒 / Japanese sake
	歴史 / history
	そば / soba
9	ふくのね MAP
	体験プログラム
11	食 / food
20	工芸 / crafts
29	自然 / nature
36	酒 / Japanese sake
38	歴史 / history
41	そば / soba
43	その他 / other
46	HOW TO USE ふくのね ページの見方・WEBの使い方

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

すべてのプログラムは、地元の皆さんの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。

※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/>

食

food

そこでしか出合えない食べ物は、旅の楽しみの一つ。福井は、ひらけた穀倉地帯の福井・坂井平野と、白山連邦に連なる山々と谷間、暖流と寒流がぶつかる日本海に面し、1年じゅう新鮮な“山海の幸”を味わえます。福井の南部にある小浜は、かつて天皇に食料を献上し、奈良や京都の食文化を支えた「御食国」。歴史にも裏打ちされる食のまち福井は、今も昔も、素材の良さが自慢です。

福井人

「サバ愛」の

理由。



「小浜よっぱらいサバ」の刺身は絶品。プリプリの歯ごたえに驚くはず

いっぱい!
鰯
おいしい
が



必食の焼き鰯寿司。

冷めてもおいしい焼き鰯を棒寿司にした「焼き鰯寿司」。米どころ福井のつやつやごはんも味わえる



フィッシュバーガーも!

県内各地で、焼き鰯や鰯カツをはさんだフィッシュバーガーに出合える。脂ののった鰯の新しい食べ方にトライ



ご当地鰯おでん。

小浜市のご当地グルメ、鰯しようゆを使った「若狭おばま鰯おでん」。特製きんちゃくは、鰯の身入り



ごはんが進む醤油干し。

若狭・小浜地域に古くから伝わる「おばま醤油干し」は若狭湾の鰯やアジ、レンコ鰯を醤油にくぐらせて軽く干したもの



豊かな風土と歴史が育んだ、美味なる“鰯王国”。

福井の南部、嶺南地域に位置する若狭では江戸時代、大量に獲れた鰯にひと塩をして京都まで担いで運んだといいます。その物流ルートが後に「鰯街道」と呼ばれ、京都と福井の若狭湾を結ぶ街道の総称になりました。鰯街道は2015年4月に文化庁の「日本遺産」第一号に認定され、その起点である小浜市では「鰯、復活」プロジェクトが進行中。鰯の養殖やブランド化に取り組み、酒粕などを餌にした「小浜よっぱらいサバ」を出荷し、「刺身が絶品!」と評判を呼んでいます。その鰯

を使い地元高校生が開発した「サバ醤油味付け缶詰」がJAXAの「宇宙日本食」に決定。早ければ19年度に国際宇宙ステーションに届けられるというから、鰯街道が宇宙までのびる日も近いかも!

傷みやすい鰯を保存食にする知恵も様々。今や全国区の知名度を誇る「へしこ」は塩漬け鰯を糠漬けした夏至の日に焼き鰯を食べる「半夏生鰯」の習慣に端を発し、県内各地で焼き鰯や焼き鰯寿司が日々の食卓を彩ります。こうしたユニークな鰯の食文化のもと、福井県民の“サバ愛”は育まれているのです。

【取材協力:小浜市農林水産課】

工芸

crafts

誰が呼んだか、実は福井県は「ものづくり王国」。ご存知、鯖江市でのメガネフレーム生産は国内シェアなんと95%以上です。また国が定める伝統工芸品は、越前和紙や越前打刃物、越前焼をはじめ越前漆器、若狭めのう細工、若狭塗、越前筆筒の7品目があり、長年受け継がれてきた技術を活かした品々はとても高い品質を誇ります。ぜひそれぞれの産地を訪れて、ものづくりの精神に触れてみてください。



【越前焼】鯖江市

釉薬を使わない「焼き締め」の技法や灰釉を中心とした素朴な風情や優しい肌触りが特長



【越前漆器】鯖江市河和田地区

全国有数の業務用漆器産地。丁寧な手仕事で塗られた木製漆器は塗り直しも可能で長く使える



【若狭めのう細工】小浜市

天然石の光沢を活かしながら、繊細で丁寧な細工を施す。彫像や香炉、杯、装身具などがある



【眼鏡】鯖江市

世界三大生産地の一つ。工程ごとに分業された小さな町工場が点在する。高い技術とデザイン性を誇る

“ものづくり王国”

福井メイドです。



【越前打刃物】越前市

日本古来の火作り鍛造技術と手仕上げが特長。カスタムナイフや料理用包丁は国内外のプロが愛用



【越前和紙】越前市今立地区

高度な手漉き技法が生む優雅な風合いが特長。日本最初の紙幣や美術家の画材としても重宝された。写真は和紙を使った箱

【越前筆筒】越前市

無垢材を使い、釘を用いない「ほぞ接ぎ技術」で作る。かつて婚礼用だったが現在は調度品が多い



近い地域に産地が集中。ぜひ巡ってみよう。

そもそも福井の地において手仕事でのものづくりが盛んな理由は、雪に見舞われる農閑期に家中でできる副業として古くから取り組んできた歴史にあるとされます。そこから発展してきた産地では、長い年月の中で、確かな技術と高い品質を受け継ぎできました。

そうして生み出される品々の多くは、わたしたちの普段の暮らしの中で使うための「日用品」です。オートメーション化によって大量生産される安価なモノがあふれる世の中にあって、作る人の思いが込められた特別な

品を持つことは、なにげない毎日の生活を気品や潤いで彩ってくれます。

さらに近年は、それらの伝統技術を活かしながら、より現代的なセンスで今の暮らしに合ったデザインの製品も数多く生まれています。例えば越前漆器の技を活かした木の雑貨や、ポップな色使いの漆器、越前打刃物の技で鍛えたナイフ、洋風の家にもマッチする越前焼の器など。パッケージやロゴマークをオシャレに刷新したり、若者向けに再ブランド化を図ったことで

ユーザー層が従来よりも広がり、中には海外販路を大きく伸ばしているアイテムもあります。

福井のものづくり産地は、主に鯖江市・越前市・越前町などの「丹南」地方に集中しているほか、若狭地方にもあります。そうした工芸品を作る現場を見学できたり制作体験ができる工房や施設、イベントなども多数あるので、福井を訪れる際はぜひゆったりと余裕をもって、それらの産地のいくつかを巡ってみることをおスメします。

【取材協力:福井県地域産業・技術振興課】

自然

nature ☀

日本海とたくさんの山々に囲まれた自然豊かな福井県。その雄大な自然の営みによって、私たちが生きていいくうえで欠かせない「水」がもたらされています。川や海はもちろん、綺麗に研ぎ澄まされて湧水や地下水となった水は、昔から地元の人々に愛され、守り伝えられてきました。飲み場が設置されている湧水もあり、旅で渴いた喉を潤してくれるでしょう。



一番の自慢は
水でした。

1／越前市味真野地区にある治佐川。清流にしか生息しない梅花藻が育つ
2／勝山市村岡町にある直径4mの水車のそばには、「神谷の水」が流れ出ている
3／こんこんと湧き出る福井の水は、豪雪地帯らしい柔らかな味わい
4／日本最大クラスの「ロックフィル式」ダムである九頭竜ダム。洪水調整と発電を担う
5／井戸水で冷やして作られる「葛饅頭」。小浜市の夏の風物詩



自然の恵み、豊かな水。

「福井」という名前は、「水が湧き出る土地」を意味する言葉に由来しているといわれています。県の総面積の4分の3が山地であり、日本海に面する自然豊かな福井は、その由来通り水の豊富な土地。その水をもたらしているのは、自然のダイナミックな営みです。雨や雪となって山に降り注いだ水が、森や谷間を抜けるうちにたっぷりの栄養を蓄え、滝となり川となっていきます。やがて地下にも染み渡り、何重もの地層の天然フィルターで研ぎ澄まされながら、平地や盆地、扇状地の下

で豊かな水脈となります。そして湧き水や井戸水として人々のもとへと届くのです。
白山へと続く山々に囲まれた盆地にある大野市は、市街地にたくさんの湧き水をもつ「名水のまち」として知られています。泉町にある「御清水」は、国の「名水百選」にも選ばれました。日野川が流れる越前市も豊富な地下水のある街で、扇状地の中にある中心市街地をはじめ、市内の広い範囲にわたり名水が湧き出ています。嶺南では若狭町や小浜市も名水のある町とし

て有名です。とくに小浜市下根来にある鵜の瀬の湧き水は、毎年3月に行われる神事「お水送り」で使われる由緒正しい水なのです。
こういった県内各地の豊かな水は、これまで飲み水としてや料理においてはもちろん、和紙などの伝統工芸やダムでの発電など、たくさんの役割を担っていました。田畠を潤す水は米や野菜を育て、川や海へと流れれる水は海の幸を育み、涼しさをもたらす。福井の風土を支えているのは、まさに水なのです。

【取材協力:福井県安全環境部環境政策課】

酒

Japanese sake

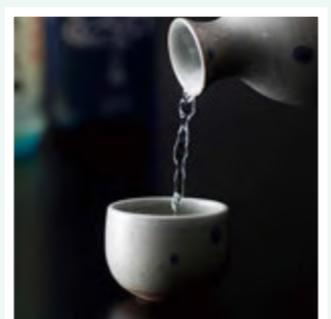
山と大地によって磨き抜かれた清らかな「水」と、栄養たっぷりの土で育った上品で味わい豊かな「米」。酒造りにおいて大切な役割をもつ2つがそろった福井では、それぞれの蔵元が長い歴史の中で培った経験と技術を存分に振るい、おいしい酒を届けようと取り組んでいます。風土や自然、人々の努力が凝縮した福井の地酒を、ぜひ味わってみてください。

飲んでみねの
福井の酒。



現在、福井県酒造組合には30の蔵元が加盟。そのほとんどが創業100年を超えて、中には江戸時代に始まったという蔵元も。最も古いところでは1618年から始まり、約400年続いています。日本酒の味は大きく「濃醇」と「端麗」に分かれますが、福井で作られる地酒はその中間に位置しています。蔵元ごとに違うバラエティ豊かな味わいを楽しんでください。

30の蔵が加盟。
全国第2位。



酒造りにおいて大切なのが、「みがき」と呼ばれる精米の作業です。米粒のまわりに含まれたたんぱく質や脂肪分はおいしい酒造りの妨げになるため、それらを取り除く必要があります。福井では酒米を精米する割合が高く、53.6%と全国で2位。さらには酒造りに使う米のうち、醸造に適した「好適米」の使用割合も高く、全国4位にランク付けされます。良い米のより良いところを使う。福井の蔵元は、材料とその扱いにこだわっているのです。

水どころ、米どころ、酒どころ。

福井で生産されるお米のうち、生産量が最も多いのが「コシヒカリ」です。福井の農業試験場で誕生し、新潟県が全国に広めたこの米は、おいしい米の代名詞となっています。その他「あきさかり」や「ハナエチゼン」、本格的に栽培が始まった「いちほまれ」を含めた福井ブランド米4品種は、日本穀物検定協会が実施した平成29年度の食味ランキングにおいて最高ランクの「特A」と評価されました。こうした食用米だけでなく、福井では酒米の生産も盛んです。「山田錦」と並んで全

国の多くの酒どころで使われている「五百万石」の有数の産地。もちろん福井の酒造りでは、この「五百万石」がふんだんに使われています。

また福井県内には豊かな水源があり、自然がもたらすおいしい水が身近にあります。県内の酒蔵の多くが敷地内に自前の井戸を掘り、地下水を利用しています。井戸の深さや水脈の違いによって水質が変わることで、これが醸造したときに酒の味わいの違いになって現れ、それぞれの蔵の持ち味となっているのです。



生まれたてです。

2018年11月、福井で新たな酒米「さかほまれ」が誕生しました。大吟醸酒造りに最適な米を作ろうと、2010年に福井県農業試験場で開発がスタート。500品種の中から選ばれた酒米には、「日本一美味しいお酒」となるように、また飲んだ人がますます栄えていくようにとの願いを込めて、この名前がつけられました。2019年の春から作付けがはじまり、2020年にはさかほまれを使った新しいお酒が味わえる予定です。



よい酒には、よい器を。

せっかく福井の美味しいお酒を飲むのなら、福井生まれのステキな器で味わってみてはいかが? 「越前焼」や「越前漆器」、「若狭めのう」。長い歴史をもつ伝統工芸でつくられた酒器は、普段使っているものとは一味違った趣を感じさせてくれます。かつて福井市の足羽山から採掘されていた「笏谷石」で作った器「ふくいブルー」も、近年登場し話題になりました。その時の気分に合わせて器を変えてみると、同じお酒でも違った味わいを楽しめるはず。

全国に先駆けて大吟醸の商品化に取り組んだ蔵元や、政府専用の航空機で提供されている酒を製造する蔵元。江戸初期にはじまり創業400年を超える蔵元など、個性豊かな酒造業者が多数ある福井。全国の日本酒ファンからも静かに注目を集め、例年職人が手塩にかけて仕込んだ新酒は今が今かと心待ちにされています。そんな福井の地酒は、お土産としても喜ばれること請け合い。ぜひ飲み比べて、あなただけのお気に入りの一本を見つけてください。

【取材協力:福井県酒造組合】

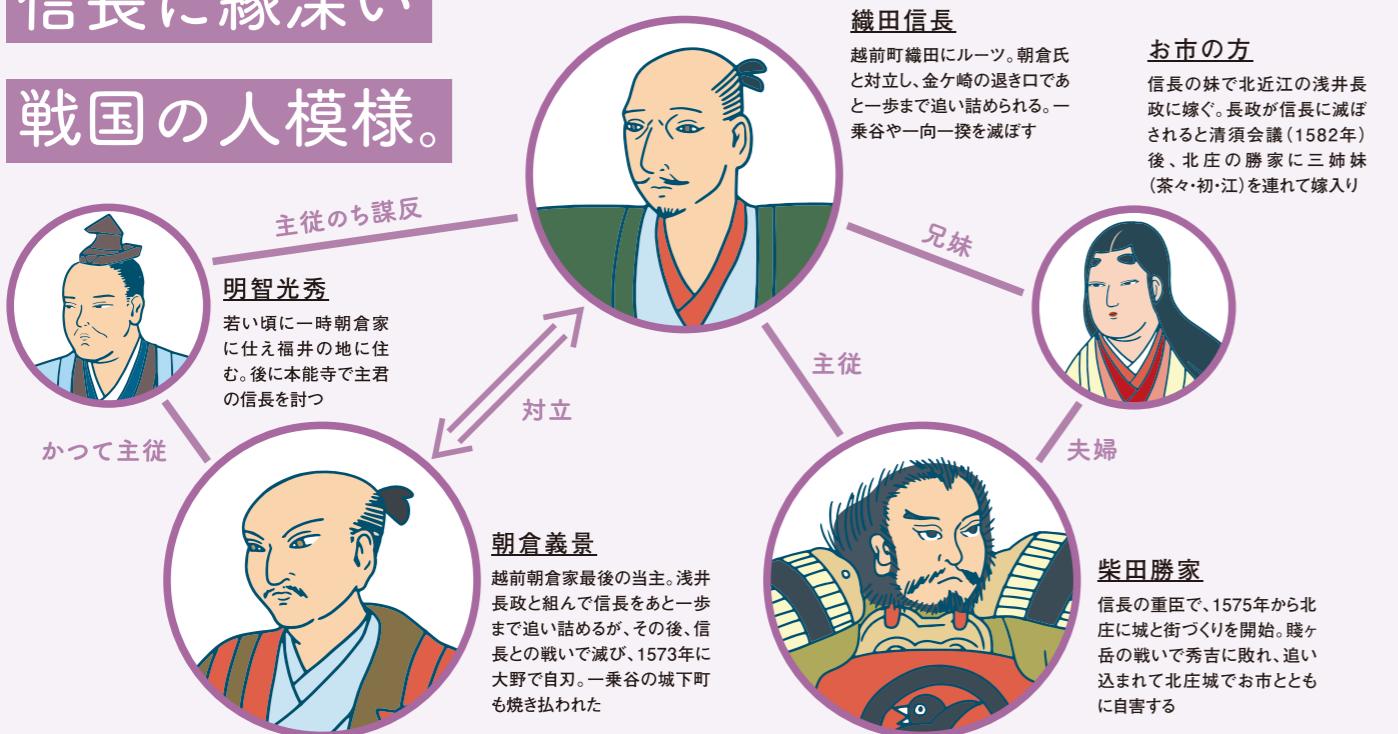
歴史

history

現在の福井県の各地は、時代ごとに歴史的主要な舞台となっていました。古くは現在の皇統に続く継体大王が治め、時代が下り越前福井藩は徳川家康の次男・結城秀康を祖とし、幕末から明治にかけ藩主・松平春嶽ら多くの偉人を輩出しました。そして何と言っても激動の戦国時代には、越前朝倉氏が一乗谷に大城下町を築いて栄華を誇り、織田信長ら同時代の有名武将たちも活躍。県内各地にその爪痕となる史跡が残ります。

信長に縁深い

戦国の人物



一乗谷朝倉氏遺跡（福井市）



柴田神社（福井市）



剣神社（越前町織田）



金崎宮（敦賀市）
越前國二の宮として古くから信仰されている。織田信長の先祖が同社の神官であったと伝わり、信長自身も同社を氏神として厚く崇敬したとされる境内には、信長を祀る「建勲神社」もある

戦国時代のスターがズラリ。史跡もいっぱいです。

戦国時代の大スターといえば織田信長。実は福井は、その信長にとって非常に縁の深い土地なんです。そもそも織田一族の先祖は、越前守織田がルーツとされます。また信長にまつわる戦国の濃い人間ドラマが、現在の福井県各地で繰り広げられました。

まずは「天下布武」を掲げた信長の強力なライバルの一人に、一乗谷に城下町を構えた朝倉義景がいました。現在の敦賀市を舞台にした「金ヶ崎の退き口」(1570年)では、信長やその家臣の羽柴秀吉らをあと一歩のところまで追い詰め、敗走させます。この時に義景に加担したのが、お市の夫だった浅井長政でした。

しかしその後、朝倉・浅井連合軍は「姉川の戦い」(1570年)を含む3年5ヶ月間の戦いの末、朝倉氏も浅井氏も信長に攻め滅ぼされました。続いて信長は越前の一一向一揆も平定。それらの戦いで活躍した信長の重臣・柴田勝家は、現在の福井市中心部であった北庄を治め、巨大な北庄城と街を築きました。

信長は、天下布武を目前にした1582年、京都・本能寺で明智光秀に討たれます。秀吉は若い頃に朝倉氏に仕え越前に暮らしていました。その後、勝家はお市の方を妻に迎え北庄の地で仲睦まじく暮らしますが、信長の後継争いで秀吉と対立。「賤ヶ岳の戦い」(1583年)で秀吉に敗れ、北庄城を攻められてお市の方とともに自害しました。

ほかにも信長・秀吉・家康の三人に仕えた大野城主の金森長近や、石田三成と共に秀吉に仕え関ヶ原で討ち死にした敦賀城主・大谷吉繼ら、人気の高い戦国武将が福井の地には白目押しです。

【取材協力:田中外男(ふくい観光ガイド俱楽部)】

参考:信長公記・朝倉始末記

そば

soba

福井県民のソウルフードと言えばコレ。福井に来たら「おろしそば」は必食です。おろしそばは、江戸時代の初め頃、府中※城主で「超そば好き」だった本多富正が、麺状のそばに大根おろしを添えて食べたことで誕生しました。昭和22年の行幸の際、昭和天皇が「おろしそば」をおかわりされ、後々まで「あの越前のそば」と懐かしがった、というエピソードも残っています。

※府中…現・越前市、丹南エリア

福井は そばの聖地って ほんと？



1／福井は穀がついたままのそばの実「玄そば」を穂ごと挽いた「ひきぐるみ」を使う、黒っぽい「田舎そば」がメジャー。歯ごたえ、香り、旨みが抜群 2／繊細な香りが飛ばないように、熱を発生させない石臼で自家製粉するそば屋も増えている 3／福井のそばの実は小粒で粘りがあり、コシの強い麺が打てると評判

地元の食し方 一口目はツユをつけずに、そばだけでどうぞ。



【おろしそば】…大根おろしの入ったダシを「ぶっかける」のが福井流。
「おろし別添」とオーダーすれば、そばのおいしさをストレーに味わえる
【ざるそば】…ワサビをツユに溶かさず、そばに添えて豪快にする
【そば湯】…そのまま飲んだり、大根おろしのダシに入れて飲み干す

福井のそば産地



特に、今庄・池田・永平寺の在来種は収穫量が少ない

当たり前にある、貴重なおいしさ。

福井こそ、そばの聖地。そう言い切る理由は、いくつもあります。

まず、福井はそば栽培に適した風土だということ。そばの実がおいしく育つには「ミネラルを含んだ地下水」「粘土質の土」「程よい湿気」の3条件が必須と言われていて、福井にはその全てが揃っています。しかも昼夜の寒暖差のおかげで、服を着こむように旨みを凝縮させたそばが自然と育つんです。

福井の主なそば産地は、右上の地図の通り。県全

域で、その土地の気候に合う「在来種」を育てています。在来種は、風味が強く味わい深いのが特徴。中に

は収穫量が少なく、地元で消費されて市場にほとんど出回らない幻のそばもあるんです。また、質の良いそば粉を作るには、収穫したそばの実をいかに早く乾燥させるかが決め手になります。他県では地域ごとに乾燥施設が数ヶ所ある程度ですが、福井のそば農家は自前で乾燥施設を持っているのが当たり前です。

新そばが出来た11月になると、福井で「全日本素人

そば打ち大会」が毎年開かれているをご存知ですか？そば打ち大会の発祥地の福井には愛好家が多く、福井のそばがおいしい理由の一つに、「素人には負けられない」とそば職人が日々腕を磨いているから、という説もあります。

福井の人は、日々おいしいそばを食べていました。味の分かる地元の人の存在が、農家や職人といった、そばのプロを刺激し続けている結果、福井のそばは、おいしい進化を遂げています。

【取材協力:カガセイフン】

参考:日本一うまい! 越前おろしそば そばびと。(FBC福井放送「そばびと。」制作チーム/西日本出版社)

ふくのね MAP

福井県のあちこちで、体験プログラムを開催しています。主要な観光地や訪問先の近くで、体験が行われているかも!気になる内容は各体験の紹介ページをチェックしてみてください。

03 老舗酒屋で地酒会	… p.37
01 福井藩主・越前松平家の足跡を巡る旅	… p.38
03 ガイドとまちなか一筆書き探訪	… p.39
04 料亭街の風情にひたる チョット優雅なまち歩き	… p.39
05 自分好みの文香を作ろう	… p.40
06 歴史と情緒ある浜町で 本格芸妓体験	… p.40
01 まちなか映画鑑賞& 照明技師の裏話トーク	… p.43
03 目元まですっきり! 簡単セルフケア	… p.44
05 老舗若旦那が誘う ディープなエキウラの世界	… p.45
06 新栄テラスで 足づぼ耐久レース	… p.45
03 老舗酒屋で地酒会	… p.37
02 インスタ映え 「和スイーツ」を作ろう	… p.12
04 親子で体験! バーテンダー&パティシエ	… p.13
05 こうじみその花仕込み	… p.13
12 福井の米で 飾り巻き寿司を作ろう	… p.16
13 名勝「養浩館庭園」で 和菓子の魅力を体験	… p.16
14 今日はあなたがピザ職人!	… p.17
01 アートな筆文字に チャレンジ!	… p.20
15 ヒノキを彫って スプーンを作ろう!	… p.27
11 アロマストーンを ハンドメイド	… p.33
01 マチナカ酒店で 気軽に地酒飲み比べ	… p.36
16 カヤックに乗って 大自然を満喫!	… p.35
15 梅もぎ&梅のおやつde もぐもぐタイム	… p.34
11 墨art WORKSHOP	… p.25





食

food

食 / food

01 農家滞在型! 野草摘み&竹工作



ピクニック気分で農業体験。

オーベルジュのある村は海も山も近く、豊かな自然を満喫できます。農業体験のスタートは、昆布と鰹節で昔ながらのダシ作りから。化学調味料を使わず、農家自家製の味噌を使ってお味噌汁を作ります。庭にたくさん咲いているおいしい野草を摘んでかき揚げにし、昼食としておにぎりと一緒にいただきます。午後は村に生えている竹を使って菜箸や酒器、小鉢などの食器を作ります。スマホ用のスピーカーも作れるとか。お土産に持ち帰るので良い記念になること間違いなし! 日常では体験できない貴重な時間を、ぜひ味わって。



竹を使って菜箸や酒器など
好きな作品が作れる

集合場所は
ココから



1／人懐っこいヤギとの触れ合いも楽しめる 2／栄養満点の野草がたくさん! 3／海あり山あり、自然いっぱいの農家民宿

4月～8月

森林浴と海辺のオゾン浴
で心身ともにリフレッシュ
してください



藤井 省三
農家民宿
オーベルジュ
フジフェルミエ

02 インスタ映え「和スイーツ」を作ろう



1／手土産にするのもオススメ! 2／明るく元気な先生の面白いトークにも注目 3／県産食材を使った安心おはぎ

4月～8月

眺めてかわいい! 作って楽しい!

福井の水、福井産のもち米、地元素材にこだわったおはぎ作り。自宅でも簡単に炊飯器でできる作り方を教わります。こだわりの食材で作り上げる小ぶりで優しいおはぎなので、小さい子どもも安心して食べられます。自分で盛り付けするデコレーションタイムのあとは、SNSにアップするのもおススメ。完成した6個のおはぎを、わっぱの中にどのように詰めるのかも楽しみの一つです。見た目もかわいく、おいしくて笑顔になるおはぎと一緒に作ってみましょう。※大人数の場合は「canvas」で開催となります。(要相談)



お好みのトッピングで
華やかにデコレーション

集合場所は
ココから



03 老舗醤油蔵で マイ醤油搾り体験



1／杉樽の中で年月を経ることで熟成して色濃くなるもろみ 2／じっくり2年間熟成させた醤油を手搾り。香ばしい香りが広がる 3／個性あふれるオリジナルラベル作りも楽しい

4月～8月

自分で搾った生醤油の
おいしさは格別です



岩尾 英信
岩尾醤油醸造元

これであなたも醤油博士!?

明治7年創業の老舗の醤油蔵で、醤油搾りを体験します。杉樽で天然醸造のもろみを仕込む醤油蔵は、普段は入れない特別な場所。醤油の醸造法や種類など解説を受けた後、見学します。職人の仕事である醤油搾りを体験し、搾りたての生醤油150mlを瓶詰め。オリジナルラベルを貼った「マイ醤油」を作って持ち帰ります。ご家庭で、火入れをしない生醤油ならではのおいしさを味わって。絞りたて醤油や火入れ・調味したものなど醤油の味比べもお楽しみに。老舗蔵元だから知っている鷹巣地区の歴史や、とっておきの観光情報も聞けちゃいます。



岩尾醤油醸造元は、
鷹巣海水浴場から車で5分

集合場所は
ココから



かわいいスイーツで、
ほっこり癒しの時間を
過ごしましょう!



吉川 雅美
ろじあるしよう天ん

04

親子で体験!
バーテンダー&パティシエ



1/見た目にも麗しいスイーツとカクテルが完成 2/どんなスイーツを作るかは当日のお楽しみ 3/シェーカーの振り方もしっかりレクチャー

5/3(金・祝) 5/4(土・祝)
8/2(金) 8/9(金)
8/16(金) 8/23(金)

ホテルスタッフのプロの
技を感じてください



やまき
八巻 加奈子
ユアーズホテルフクイ

05

こうじみその花仕込み



1/混ぜ具合が出来を左右するため、しっかり混ぜる 2/みそソムリエの資格を持つスタッフが、やさしく解説 3/みそを丸め、桶の底に打ち付けて詰める作業はゲーム感覚で楽しい

4/21(日) 4/27(土)
4/29(月・祝) 4/30(火・休)
5/11(土) 5/12(日)

出来上がりは11月頃。
自分で作る「手前みそ」は
格別ですよ!



正玄 貴之
米五

五感で感じる、手前みそ。

大豆加工品の消費量が上位の福井県で、みそ作りを体験します。3月から5月初旬までの桜の時季にみそを作ることを「花仕込み」というそう。約1.8kgと少なめなので、初めてでも気軽にチャレンジでき、持ち帰りにも便利です。塩や米こうじ、大豆を手で混ぜ合わせる工程では、大豆のふくよかな香りや米こうじの手触りなど五感から自然の恵みを感じられます。普段何気なく食べているものを手作りすることで、「食」へのこだわりを持つきっかけにもなりそう。



材料は米五こだわりの国産
大豆と米こうじ、塩と水のみ



集合場所は
ココから



06

「山うに」と「山うにたこ焼き」を作ろう



1/醤油味かソース味を選べる。山うにの辛みはマイルドで食べやすい 2/100gの山うにを作つて持ち帰れる 3/日本酒との相性もバッチリ。別料金で梅酒400円も

4月～6月

山うには万能薬味。
たまらないおいしさです!



田邊 祥基
山うに屋はやつ停

「まるでウニ!?」をとことん実食。

「山うに」は、鯖江市の山間部、河和田地区の家庭で食べられている「ご当地薬味」。ユズ・鷹の爪・赤なんば・塩をすりばちで丁寧にすって作られ、キレのある辛みとユズの香りがアクセになります。今回の体験では、山うにを手作りし、生地に山うにを効かせた「たこ焼き」を自分で焼いて食します。店主からオススメの食べ方、たこ焼き作りのコツを教わり、「山うにたこ焼きマスター」を目指しましょう。参加者は、来店時に提示するとたこ焼きが毎回2個無料になる「免許皆伝証」がもらえます。



卵を多めに使った生地はフワフワ

集合場所は
ココから



07

古民家で、
おしのびお茶遊び



1/野山に囲まれた静かな山間にある 2/主人が集めた茶道具を愛でる 3/今では珍しい
囲炉裏で、湯を沸かす

4月～8月

気軽にお茶の世界に
触れてください



荒木 真弓
楳de縁

和の文化を気軽に楽しむ。

鯖江市の河和田地区、山間にひっそりと佇む築150年の古民家で、秘密のお茶会はいかが?お茶の経験がなくても大丈夫。流派のこだわりもありません。手ぶらで気軽に、お茶の世界を体験できます。囲炉裏に火をつける「炭点前」からはじめ、味と点て方の異なる「濃茶」と「薄茶」の2種類とお茶菓子を楽しめます。掛け軸など、古民家のしつらえを眺めたり、おしゃべりをしたり。越前焼や越前漆器など福井の伝統工芸品の茶器に触れながら、和の文化にゆったりと浸るひとときを味わいましょう。



越前焼などの伝統工芸品もお目見え

集合場所は
ココから



08

大野 勝山

オリジナルMy醤油と
ダシしょうゆ作り体験

1／醸造中のろみをかき混ぜる櫂入れ。香ばしい香りでいっぱい 2／熟成中の醤油タンク。
1～2年をかけて醤油が出来上がる 3／火入れ前の醤油をじょうごで瓶に注ぐ瓶詰め体験

ひよひよひよひよ

8/18(日)～8/25(日)

実は奥が深い醤油作りの世界をぜひ体験してみてください!

野村 明志
野村醤油

自分好みの醤油を作ってみよう!

創業100余年。丸大豆と大野の名水を使用し、麹から手掛ける全国でも数少ない天然醸造醤油を作る「野村醤油」。体験蔵の「重右工門」では、醤油タンクに入ったもろみの櫂入れや、醤油の作り方をレクチャー。醸造工程の違いによる味わいのテイスティング、生醤油の瓶詰めとオリジナルラベル貼り、そしてダン醤油づくりが体験できます。昆布をベースに、かつおか干しシタケのどちらかを選ぶことができるダシ醤油は、持ち帰りが可能。醤油のおいしさと魅力を余すことなく味わえる90分です。



- 日程／2019年8月18日(日)～25日(日)10:30～12:00の間で90分程度
- 料金／1,500円(税込、当日現金支払) ● 参加条件／小学校低学年以下は保護者同伴 ● 持ち物／なし ● 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／当日・無連絡100%※前日までに要連絡 ● 集合場所／野村醤油(大野市吉町10-1)※駐車場あり、JR「越前大野駅」徒歩7分 ● その他／荒天時予定通り ● 運営／野村醤油株式会社 ● 連絡先／☎0779-66-2072(担当:野村明志/9:00～18:00)

集合場所は
ココから

09

福井の伝統食
へしこの樽上げ体験

1／じっくり発酵熟成させたへしこは、芳醇な香りを放つ美しい鉛色に 2／きなこのような味わいの糠をぎっしり敷き詰めて 3／1年間へしこが発酵熟成される保管場を見学できる

ひよひよひよひよ

4月～8月

本物のへしこの美味しさを
知ってください

角野 高志
民宿かどの

本物のへしこ作りの現場に潜入!

福井県の伝統食であるサバの糠漬け「へしこ」。巷で安価で売られている量産品は添加物で味付けし熱を加えて短期間に発酵させたものも多いですが、「民宿かどの」で作るへしこは、脂ののった国産サバと糠、塩、唐辛子のみを使い、昔ながらの製法で1年間しっかりと発酵熟成させた、まさに「本物の味」です。今回はそんなへしこを樽から上げる瞬間を体験。糠とともにぎっしりと敷き詰められたサバの姿は圧巻で、へしこの作り方やおいしい食べ方も丁寧に説明。お土産として、へしこ1本(3,500円相当)がもらえます。



- 日程／2019年4月～8月10:00～15:00の間で30分程度 ● 料金／4,000円(税込、当日現金支払、おみやげへしこ代込) ● 参加条件／なし ● 持ち物／汚れてもいい服装 ● 最少催行人数／1人(定員20人) ● 予約／要(当日の14:30まで) ● キャンセル規定／無連絡100% ● 集合場所／民宿かどの(小浜市矢代4-42)※駐車場あり ● その他／荒天時予定通り ● 運営／民宿かどの ● 連絡先／☎0770-54-3006(担当:角野高志/7:00～23:00)

集合場所は
ココから

10

地場素材で作る
ピザorシフォンケーキ

福井 永平寺

4月～8月 土・日曜



膨らませるのが難しいシフォンケーキもふくらと焼き上がる

吉川 美香
かさじぞう

永平寺町の恵みでクッキング。

永平寺町産の小麦粉「ふくこむぎ」を使い、シフォンケーキやピザを作ります。シフォンケーキは紅茶・チョコ・酒粕などから好きな味を選び、コツを教わりながら焼き上げます。ピザは生地だけでなくソースも作り、地元の新鮮な野菜や、季節によってはサクラマスなどをトッピングしてピザ窯で焼き上げます。どちらも焼きたてを試食し、お土産に持ち帰れます。

- 日程／2019年4月～8月土・日曜①ピザ作り9:30～12:30 ②シフォンケーキ作り9:30～11:30 ※5/4、5は要相談 ● 料金／大人3,000円、5～12歳1,500円、4歳以下無料(税込、当日現金支払、試食・サラダ・お茶代・お土産込) ● 参加条件／小学生以下は保護者同伴 ● 持ち物／エプロン、三角巾、タオル ● 最少催行人数／1人(定員20人) ● 予約／要(3日前の18:00まで) ● キャンセル規定／当日・無連絡100%※前日までに要連絡 ● 集合場所／かさじぞう(永平寺町松岡春日2-112)※駐車場あり、えちぜん鉄道「観音町駅」徒歩10分 ● その他／荒天時予定通り ● 運営／NPO法人かさじぞう ● 連絡先／☎090-2377-1799(担当:吉川美香/9:00～18:00水曜を除く)

集合場所は
ココから

11

魚をさばいてなりきり漁師体験!

福井 永平寺

5/19(日) 6/9(日)
7/7(日) 8/11(日・祝)

越廻の魅力をどん
どん知って欲しい
です!

上野志津子
越廻漁業協同組合
(ぬかちゃんグループ
・代表)

「新鮮さ」がハンパない!

体験する日の朝に越廻の海で水揚げされた新鮮な魚。その鮮度抜群の魚を直売会で購入したあと、魚さばきにチャレンジします。漁業者から教わりながら、自分で魚をさばく楽しさを体感した後は、その場で食べられます。獲れたての新鮮な美味しさと歯ごたえに感動すること間違いない! 魅力いっぱいの越前海岸・越廻の町で、なりきり漁師の体験を楽しんで。

- 日程／2019年5月19日(日)、6月9日(日)、7月7日(日)、8月11日(日・祝)10:00～12:00 ● 料金／300円(税込、当日現金支払)※魚代別途 ● 参加条件／未成年は保護者同伴 ● 持ち物／エプロンまたは汚れてもいい服装、捌いた魚の持ち帰り用袋 ● 最少催行人数／1人(定員10人) ● 予約／要(3日前の16:00まで) ● キャンセル規定／当日・無連絡100% ● 集合場所／茱崎漁港 直売会会場(福井市茱崎町45-4-1荷捌き所)※駐車場あり・その他／荒天時止(当日の6:00にFacebook「越廻漁業」で告知) ● 運営／越廻漁業協同組合 ● 連絡先／☎0776-89-2316(担当:林茂/平日9:00～17:00)

集合場所は
ココから

12

福井の米で飾り巻き寿司を作ろう

福井 永平寺

4/27(土) 4/28(日) 6/15(土)
6/16(日) 8/24(土) 8/25(日)

初めての人でも上
手に作れます。一
緒に楽しみましょう

片桐 あこ
和aco

寿司を切る前のドキドキが、切った後断面を見て感動に変わる

キュートなお寿司を巻き巻き。

福井の米で動物や花などの柄を表現した、飾り巻き寿司を2種類作ります。4月は花・パンダ、6月は紫陽花・かたつむり、8月の親子教室は花・動物を作る予定です。アレンジした飾り巻き寿司を切って見た時の感動はひとしお! 人によって形が違うのも飾り巻き寿司の面白さです。食感、味の変化、香り、と五感で楽しめるお寿司は食卓を華やかにしてくれること間違いない!

- 日程／2019年4月27日(土)4月28日(日)6月15日(土)6月16日(日)10:30～12:30、8月24日(土)8月25日(日)10:30～13:00 ● 料金／4,000円(税込、8月は親子ペアで5,000円)※子ども1人追加で+3,000円(税込、当日現金支払) ● 参加条件／中学生以上、8月は小学生とその親限定 ● 持ち物／エプロン、三角巾、ハンドタオル、持ち帰り容器 ● 最少催行人数／2人(定員8人)※8月は2組4人(定員4組8人) ● 予約／要(5日前の24:00まで) ● キャンセル規定／当日・無連絡100% ● 集合場所／和aco(福井市文京2-3-20)※駐車場なし、えちぜん鉄道・福井鉄道「田原町駅」徒歩3分 ● その他／荒天時変更あり ● 運営／和aco株式会社 ● 連絡先／☎03-4400-7489(担当:片桐あこ/10:00～19:00) ● 預約フォーム <https://wa-aco.jp>

集合場所は
ココから

13

名勝「養浩館庭園」で
和菓子の魅力を体験

福井 永平寺

5/19(日) 5/26(日)



四季の自然や
風物が詰まった
和菓子作りを
楽しみましょう

小寺 祐次郎
御菓子屋

季節を感じる和菓子づくり。

江戸時代、福井藩主松平家の別邸だった名勝「養浩館庭園」。ガイド付きの庭園散策の後は、老舗和菓子屋さんから和菓子作りを学びます。作るのは初夏の季節をかたどった上生菓子。庭園の絶景を眺めながら自分で作った和菓子と抹茶を頂く時間は贅沢の一言。お菓子をより美味しい見せるコツも教わります。※料金にはテキスト代・養浩館庭園入館料が含まれます。

- 日程／2019年5月19日(日)、5月26日(日)13:00～16:00 ● 料金／7,000円(税込、当日現金支払、4人以上で团体料金設定あり、お菓子代・お茶代・養浩館庭園入館料・テキスト代込) ● 参加条件／20歳以上 ● 持ち物／汚れてもいい服装 ● 最少催行人数／3人(定員10人) ● 予約／要(3日前の18:30まで) ● キャンセル規定／2日前～前日50%、当日・無連絡100%※3日前までに要連絡 ● 集合場所／養浩館庭園(福井市宝永3-11-36)※駐車場あり、JR「福井駅」徒歩15分 ● その他／荒天時止(当日の18:30までに電話連絡) ● 運営／株御菓子屋 ● 連絡先／☎0120-050-400(担当:小寺洋太郎/9:30～18:30)

集合場所は
ココから

22

タイまるごと一匹いただきます!

7月~8月

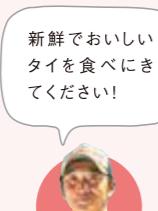


ほぼ確実に釣れる。釣れない場合でもタイ一匹は提供してくれる

手ぶらでタイ釣り・さばき体験。

阿納のきれいな海で育ったマダイを、海のすぐそばの釣り堀で釣り上げて、調理します。2枚にさばいて片方はお刺身に、もう片方はバーベキューにして「いただきます!」。屋根付きスペースで行うので、強い日差しや急な雨の日も安心です。指導役は地元の漁師たち。自分で釣った魚を味わいながら、魚のことや海のこと、漁村の暮らしや文化について色々と教えてくれます。

- 日程／2019年7月~8月10:00~12:30 ※8/10~15は要相談
- 料金／4,500円・12歳以下3,500円(税込、当日現金支払、4人以上で団体料金設定あり、昼食代・貸竿代・エサ代込)
- 参加条件／小学生以下は保護者同伴
- 持ち物／なし
- 最少催行人数／2人(定員20人)
- 予約／要(2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／ブルーパーク阿納(小浜市阿納)※駐車場あり
- その他／荒天時中止(前日21:00までに電話またはメール連絡)
- 運営／阿納パラーズクラブ
- 連絡先／080-3046-1601(担当:下丞由明/9:00~20:00)

下丞 由明
阿納パラーズクラブ

- 集合場所はココから
- [QRコード](#)

24

薪割りをしてピザを焼こう

4月~8月

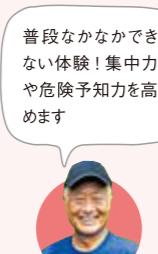


地元の野菜などを盛り付けたピザを手作りのかまどで焼き上げる

汗を流した後は、おいしいピザ!

薪割りは想像以上に難しく集中力が必要ですが、インストラクターによるサポートがあるので、子どもや女性も安心してチャレンジできます。気持ちよく割れたときの爽快感はきっと心に深く残るはず。薪割りの後は、一人につき1枚ずつ、ピザ生地に好きな具材をトッピングし、薪で焚いたかまどのなかでじっくりと焼いていきます。自然のなかで食べるピザはおいしさも格別です。

- 日程／2019年4月~8月9:00~12:00
- 料金／大人(中学生以上)4,000円、小人2,000円(税込、当日現金支払、5人以上で団体料金設定あり)
- 参加条件／薪割り体験は小学5年生以上、小人は保護者同伴
- 持ち物／動きやすい靴
- 最少催行人数／3人(定員30人)
- 予約／要(5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／森と暮らすどんぐり俱楽部(美浜町新庄182-1-1)※駐車場あり
- その他／荒天時中止(前日の20:00までに電話連絡)
- 運営／(株)森と暮らすどんぐり俱楽部
- 連絡先／0776-32-3330(担当:松下照幸/10:00~17:00水曜を除く)

松下 照幸
森と暮らす
どんぐり俱楽部

- 集合場所はココから
- [QRコード](#)

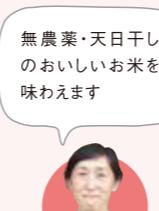
23

農家と一緒に米づくり

5/5(日・祝) 6/9(日) 9/8(日) 3回シリーズ



新鮮でおいしいタイを食べにきてください!

下丞 由明
阿納パラーズクラブ八代 恵里
かみなか農楽舎

大自然の中で気持ちよく体を動かせば、ご飯もすすむ!

絶品! MY RICE(マイライス)。

自分の田んぼで、自分の手で、本当においしいお米を作ってみませんか。農家と一緒に無農薬・天日干しの米作りを体験。収穫祭で新米を味わい、お土産にもらえます。作業は全日程に参加できなくてもOK。稻の成長の様子はSNSで随時配信されるので、手軽に田んぼのオーナー気分が味わえます。澄んだ空気と季節ごとに変化するのどかな田園風景も、とびっきりのぞちそうです。

- 日程／3回シリーズ 2019年5月5日(日・祝)、6月9日(日)、9月8日(日) 10:30~15:30 途中参加可
- 料金／5,500円(税込、当日現金支払、保険料・昼食代3回分・1.5kgのお米代込、途中参加も同額)※11月上旬の収穫祭にお米を取りに来れない場合、着払いでの発送
- 参加条件／なし
- 持ち物／汚れてもいい服装、タオル、着替え、帽子
- 最少催行人数／1人(定員30人)
- 予約／要(3日前の17:00まで)
- キャンセル規定／なし
- 集合場所／かみなか農楽舎(若狭町安賀里74-1-1)※駐車場あり
- その他／荒天時プログラム変更あり
- 運営／南かみなか農楽舎
- 連絡先／0770-62-2125(担当:八代恵里/平日8:00~17:00)



- 集合場所はココから
- [QRコード](#)

01

アートな筆文字にチャレンジ!

福井 永平寺



4月~8月

自由でワクワクする筆文字にチャレンジしてください

岩田 和枝
クリエ～書ン・KAZ
岩田

筆文字体験で感性も集中力もUP。

デジタルな時代に筆と墨を使って、手書きの大切さや文字で遊ぶ楽しさを感じてみませんか? ふとまわりを見てみると、看板や商品のパッケージにはたくさんの手書き文字が使われています。いつもの暮らしの中に手書き文字を取り入れて、そのおもしろさや醍醐味を感じてみましょう。温もりを感じる筆で、自由な発想とアイデアで自分だけの作品を。あらゆる概念を外して創り出すことで、思いがけない感動が味わえるはずです。ロゴやパッケージラベルも制作されている書のアーティスト、岩田さんと一緒に「筆文字アート」の世界を体験してみて。

体験では、季節と自然を感じ
一字にチャレンジ

1/Tシャツ、着袋、名刺のロゴになった迫力ある文字
2/ソースのラベル。文字の中にも発見がある
3/オリジナルの楽しさがある自然をモチーフにした個展の作品

- 日程／2019年4月~8月10:30~17:30の間で60分程度(木・金・土曜定休)
- 料金／大人3,000円、11~12歳1,000円(税込、当日現金支払)
- 参加条件／11歳以上、小学生は保護者同伴
- 持ち物／エプロンまたは汚れてもいい服装
- 最少催行人数／1人(定員5人)
- 予約／要(前日の15:00まで)
- キャンセル規定／当日・無連絡100%
- 集合場所／目の美容院福井サロン(福井市中央1-6-17 中央タワーバーミングビル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／(社)あわら市観光協会
- 連絡先／0776-78-6767(担当:津田香由紀/平日8:30~17:00)
- 予約フォーム／<http://awara.info/enjoy>



25

淳子姉さんと行く! あわら食べあるき

坂井 あわら 4月~8月 月曜

平林 淳子
アーバンデザイ
ンセンター坂井
(UDCS)

温泉街を楽しく案内してくれる

あわらで心もお腹も大満足。

あわらの食と歴史に精通する名物案内人 淳子姉さんと一緒に、まち歩きに出かけませんか? 人気の「芦湯」で集合して、温泉街でランチやスイーツを楽しみ、温泉たまご作りも体験。あわらの三葉薬師の一つで、健康長寿にご利益があるという「舟津温泉薬師堂」も巡ります。あわら温泉街で使えるオトクなクーポン付き。有効期限は9/30(月)まで、後日使用もOKです。

- 日程／2019年4月~8月曜11:00~13:00※5/6は休業
- 料金／2,500円(税込、当日現金支払、4人以上で団体料金設定あり、昼食おやつ代込)
- 参加条件／薪割り体験は小学5年生以上、小人は保護者同伴
- 持ち物／動きやすい靴
- 最少催行人数／4人(定員8人)
- 予約／要(3日前の17:00まで)
- キャンセル規定／3日前~前日20%、当日・無連絡100%
- 集合場所／あわら温泉 芦湯(あわら市温泉1-203)※駐車場あり、えちぜん鉄道「あわら湯のまち駅」徒歩3分
- その他／荒天時予定通り
- 運営／(社)あわら市観光協会
- 連絡先／0776-78-6767(担当:津田香由紀/平日8:30~17:00)
- 予約フォーム／<http://awara.info/enjoy>



- 集合場所はココから
- [QRコード](#)

02

越前水仙と越前焼のアレンジ作り



1／どんな風に組み合わせるかで、それぞれの個性が出る 2／水仙のほか、色とりどりの花を越前焼の中で咲かせよう 3／土の風合いが温かい、越前焼。好みのものを選んで

03 04 05

4月～8月
土・日曜福井のお土産に、
越前水仙と越前焼の
思い出を持ち帰って

はな里

04

砂型に流し込む、
ガラスのカタマリ作り

1／溶けたガラスがみるみるカタチになっていく姿が面白い 2／完成品を想像しながら型を作ろう 3／砂からの取り出しあはゆっくりと、慎重に

03 親子で体験！木材市場見学と木工クラフトづくり



1／世界にひとつだけの作品が完成 2／子どもにぴったりのイスを作れる 3／たくさんの木材が並ぶ市場を見学

03 04 05

4月～8月

木材屋として、木に触れ、
感じ、学ぶ機会をご提供し
ます！

水口 実穂

水口木材

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。このプログラムでは、実際に木に触れながらその魅力を学んだ後、福井県産材を使ってクラフトに挑戦します。作るのは、時計、マグネット、イス（子ども用）の中からひとつを選択。時計とマグネットは、シールやスタンプで自由にデコレーション。イス作りではトンカチを使い、子どもが座れるサイズのものを組み立てます。ベースとなる木の種類や木目を選び、自分で作品を作り上げる経験はとても貴重です。完成品は持ち帰って、木のある暮らしを楽しみましょう。

木材のプロが、木のアレコレを
レクチャー

●日程／2019年4月～8月10:00～17:00の間で90分程度（日曜定休 開催可能な場合あり）※4/27～5/6、8/10～15は要相談 ●料金／1作品1,500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／未就学児は保護者同伴 ●持ち物／なし ●最少催行人数／1人（定員なし） ●予約／要（前日の17:00まで） ●キャンセル規定／前日50%、当日・無連絡100% ●集合場所／水口木材倉庫（福井市梅野町20-9）※駐車場あり、JR福井駅の送迎可 ●その他／荒天時予定通り ●運営／水口木材株 ●連絡先／☎080-6118-7229（担当：水口実穂/10:00～17:00）
予約フォーム <https://goo.gl/forms/Qh8hcd79VX9czX9D2>



05

伝統の技に触れる加飾体験



1／熟練の職人が直接指導 2／大人も子どもも伝統工芸の技を楽しめる 3／出来上がったものは世界に1つだけのオリジナル

03 04 05

4月～8月
土日祝素材としてのガラスは
面白いですよ！長谷川 渡
ワタリグラススタジオ

熱～いガラスを好きなカタチに。

温らせた砂に凹みを作り、ガラスを流し込む“サンドキャスト”的体験。まずは粘土で思い思いの原型を作り、砂の中に埋めて型を取ったら、スタッフがドロリと溶けたガラスを流し込んでくれます。最初はやわらかいガラスがどんどん固くなり、ひんやりと重たいカタマリに変化していく様子を観察できます。ある程度冷えたら型から取り出し、一晩冷まして完成です。サンドキャストで生まれる作品は、ぱってりとした愛らしいフォルムと、独特の存在感が魅力。完成品はオブジェやベーパーウェイトとして暮らしを彩ってくれます。

オプション（有料）でワイヤーを
プラスしメモ стандdにもできる宮森 昭宏
和漆師

03 04 05

4月～8月

漆器伝統工芸の技を
気軽に楽しめますよ

世界に1つだけのオリジナル。

「蒔絵」や「沈金」など、漆器工芸の“加飾”の工程を体験できるのは、産地ならでは。体験内容は2種類あり、蒔絵体験では牛本革コースターや牛本革マウスピードに漆工芸加飾の伝統的な技法を用いて模様を描く「蒔絵」を体験。沈金体験では模様が施されている漆器小箱などに金を沈める過程を体験出来ます。熟練の蒔絵師が1つ1つ丁寧に指導するので、大人から子どもまで、初心者でも安心して参加できます。漆器の枠を飛び越え、革製品に伝統工芸の技を組み合わせた、ここしか体験できない新しいワークショップです。



鮮やかな作品が出来上がる



06

木製置き時計を作ろう

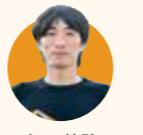


1／自分の手で組み立てた置き時計は格別 2／大人も子どもと一緒に楽しめる 3／越前箪笥職人が丁寧に指導

07

ちくちくお細工、
ちりめんストラップ

1／花・イチゴのどちらかを選び、約1時間かけて縫い上げる 2／花は「しぶ」のあるちりめん生地、イチゴは「絞り」の生地を使用 3／店内には、つるし雑やちりめん細工の作品が

4/27(土) 4/28(日)
7/20(土) 7/21(日)
8/10(土) 8/11(日・祝)世界に1つだけの置き時計
と一緒に作りましょう山口 祐弘
ファニチャーホリック

伝統的な指物の技術に触れる。

越前市に伝わる「越前箪笥」は、ケヤキやキリの木地を独自の指物技術で加工し、装飾した美しい箪笥。そんな越前箪笥職人の指導のもと、伝統的な指物技術とプロの技を学びながら木製の置き時計を作ります。「指物」とは、板と板、板と棒などを組んで指し合わせる技法。時計の文字盤は木片を使って自由にデザインできるので、「世界にひとつ」を作れます。越前箪笥の歴史と木のぬくもりに触れながら、伝統工芸を身近に体感できる1時間。工作好きな小学生からクラフト好きの大人口まで幅広い世代が楽しめます。子どもから大人まで“ものづくりの楽しさ”を発見できるワークショップです。

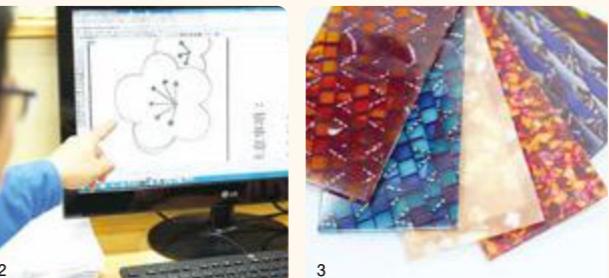


お子様の夏休みの課題にも最適

●日程／2019年4月27(土)、4月28(日)、7月20(土)、7月21(日)、8月10(土)、8月11(日・祝)10:00～11:00、13:00～14:00、15:00～16:00 ●料金／1個3,000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／汚れてもいい服装 ●最少催行人数／1人(定員4人) ●予約／要(前日の18:00まで) ●キャンセル規定／当日・無連絡100% ●集合場所／ファニチャーホリック(越前市大町6-2)※駐車場あり ●その他／荒天時予定通り ●運営／ファニチャーホリック ●連絡先／☎090-8699-4795(担当:山口祐弘/10:00～18:00) 預約フォーム <https://reserva.be/furnitureholic>

集合場所は
ココから

08

気分はめがね職人、
キーホルダー作り

1／5cm×7cmまでのサイズで作れる。アセテートは透かしてキレイ 2／パソコン上でイラストをなぞり、図面を作る 3／色とりどりのアセテートは、眺めているだけでワクワク

5/11(土) 6/8(土)
7/13(土) 8/10(土)
8/11(日・祝) 8/12(月・休)めがね作りに興味がある
人にもオススメです!津田 功順
プラスジャック

手描きのイラストが形になる。

「めがねの聖地 鮎江」でものづくり体験! めがね職人が普段から使っている機械と、めがねフレーム素材「アセテート」で、オリジナルキーホルダーが作れます。花や恐竜など、手描きしたモチーフをパソコンに取り込んで図面を作ったら、削ったり磨いたり、めがね作りと同じ工程で仕上げていきます。材料のアセテートは約30種類の中から好きな色・柄をじっくり選んで。手描きのイラストそのままに、機械が自動で形を切り出す様子は、大人も大興奮! 職人が丁寧に作り方を教えてくれるので、初めてでもカンタンです。



アセテートのアクセサリーも販売

集合場所は
ココから山口 祐弘
ファニチャーホリック

●日程／2019年5月11(土)、6月8(土)、7月13(日)、8月10(土)、8月11(日・祝)、8月12(月・休) 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／未就学児は保護者同伴 ●持ち物／汚れてもいい服装もしくはエプロン ●最少催行人数／1人(定員4人) ●予約／要(前日の17:30まで) ●キャンセル規定／なし ※前日までに要連絡 ●集合場所／プラスジャック(鮎江市御幸町1-301-11)※駐車場あり、JR「北鉄鮎江駅」徒歩15分 ●その他／荒天時予定通り ●運営／プラスジャック株 ●連絡先／☎0778-53-1885(担当:津田功順/平日8:30～17:30) 預約フォーム <https://plusjack.com/>

丹南

07 ちくちくお細工、
ちりめんストラップ

1



1／花・イチゴのどちらかを選び、約1時間かけて縫い上げる 2／花は「しぶ」のあるちりめん生地、イチゴは「絞り」の生地を使用 3／店内には、つるし雑やちりめん細工の作品が

5/3(金・祝) 5/4(土・祝)
5/5(日・祝) 8/12(月・休)
8/13(火) 8/14(水)着物の良さを再確認
できますよ倉橋 桂子
きものサロンまるよ

ひと針ひと針、思いをこめて。

日本の伝統文化「ちりめん細工」は、江戸後期に良家の子女が、着物を仕立てた後に余り布を使って、小物や袋などを縫って針のおけいこをしたことが始まりといわれています。ちりめん細工の教室を開催している鮎江市の呉服店「きものサロンまるよ」では、今回のために染め上げた絹100%の生地を縫い合わせて、花かイチゴのどちらかのストラップを作れます。「ちりめんの小物は和室・洋室を問わずインテリアとして人気です。季節感も演出できます」と倉橋さん。ひと針ひと針、縫い進めながら、おしゃべりの花も咲かせましょう。

創業100年超、
鮎江の町なかにある呉服店

●日程／2019年5月3日(金・祝)、5月4日(土・祝)、5月5日(日・祝)、8月12日(月・休)、8月13日(火)、8月14日(水)13:00～14:30 ●料金／300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／なし ●最少催行人数／1人(定員6人) ●予約／要(前日の17:00まで) ●キャンセル規定／なし※開始時間までに要連絡 ●集合場所／きものサロンまるよ(鮎江市本町2-1-20)※駐車場あり、JR「鮎江駅」徒歩7分●その他／荒天時予定通り ●運営／きものサロンまるよ ●連絡先／☎0778-51-0236(担当:倉橋桂子/9:00～19:30木曜を除く)

集合場所は
ココから

09

ウッドピアス・イヤリングを作ろう



1／木の表面もレーザーで可愛くデザイン 2／楽しく会話しながら優しくレクチャー 3／ビーズも種類豊富。組み合わせは無限

4月～5月

一度作り方を覚えると
楽しいですよ!森 千晶
まちUP!いけだ

世界でひとつのオリジナルを。

木の温もりが感じられるオシャレな木工体験施設で、様々な種類の木を使った世界でひとつのオリジナルピアスやイヤリングを作ります。お気に入りの木を選んだら、40以上の組み合わせの中から好みのデザインを選び、レーザーで加工するところからスタート。インストラクターから作り方を教わりながら、ビーズやウッドチャームなどを飾って、自分好みに仕上げます。休憩タイムには池田産のホーリーバジルティーやタケ茶などオリジナル茶も味わえます。

耳元で優しく揺れる。
印象的な横顔を演出集合場所は
ココから山口 祐弘
ファニチャーホリック手作り
/ crafts手作り
/ crafts

24

10

大人限定!「絹織物羽二重」

工場見学とまちあるき



1 今や希少なシャトル織機。機織りのリズミカルな音がどこか懐かしい
2 驚くほど細い羽二重用の糸。手に触れて感じてみよう
3 レトロなデザインの生糸メーカーのラベルも大切に保管されている

4月～8月
平日羽二重織の精巧な
作業工程は見どころ満載今井 三偉
勝山市観光まちづくり

羽二重織の歴史と技を体感してみよう。

福井が世界に誇る絹織物、羽二重織を生産している工場を見学できるツアーです。まずは「はたや記念館ゆめおーれ勝山」で羽二重織の歴史と工程を見学。その後、江戸時代の区画が残る勝山市内のまちなかをガイドとともに散策しながら、明治40年創業の「東野東吉(ひがしのとうきち)織物」を訪問します。糸準備から、よこ糸を水に濡らして織る福井の羽二重特有の「ぬれよこ」製法まで、緻密な羽二重の工程を垣間ることができます。また参加者には草木染で作られた「絹の羽二重スカーフ」をプレゼント。古き良き勝山の歴史や風土を肌で感じられる2時間です。



草木染のスカーフは艶やかでなめらかな肌触り。
他に類を見ない心地よさ

●日程／2019年4月～8月平日10:00～12:00、13:00～15:00※土日祝、4/27～5/6は要相談 ●料金／3,500円(税込、当日現金支払) ●参加条件／20歳以上 ●持ち物／歩きやすい靴 ●最少催行人数／1人(定員10人) ※10人以上は要相談 ●予約／要(工場の都合により当日受付も可能な場合あり) ●キャンセル規定／当日無連絡100%※前日までに要連絡 ●集合場所／はたや記念館ゆめおーれ勝山(勝山市昭和町1-7-40)※駐車場あり ●その他・荒天時予定通り ●運営／勝山市観光まちづくり株 ●連絡先／☎0779-87-0023(担当:寺澤寧子/9:00～17:00)

集合場所は
ココから

11

墨 art WORKSHOP



4月～8月

感じるままに
楽しんでください角谷 有紀
JAPANESE
BRUSH DESIGN WORKS
Kaku

世界でひとつだけの模様と書。

墨流しは千年以上の歴史を持ち、福井にルーツがあるとされています。墨流しの模様は墨を置く位置や流し方、風の送り方などの微妙な加減で生まれるもので、二度と同じものは作れません。それを和紙に漉き取り柄に合わせて好きな文字を書いていきます。筆づかいなど書の基本も時間を取って練習しますが、自分の感覚で墨流しと書の調和を楽しんでもらうワークショップなので、筆を持ったことのない人でも大丈夫。基本的な用具はすべて揃っているので手ぶらで参加できますが、使い慣れた筆での体験も可能です。



水面にはその時にしか
生まれない模様が広がる

●日程／2019年4月～8月9:30～16:00の間で90分程度(水曜定休) ●料金／大人3,000円、小学生～高校生1,000円(税込、当日現金支払、ドリンク代込)
●参加条件／未就学児は保護者同伴 ●持ち物／なし、使い慣れた書道具(希望者のみ) ●最少催行人数／1人(定員10人) ●予約／要(当日の8:30まで) ●キャンセル規定／当日・無連絡100%※開始1時間前までに要連絡 ●集合場所／JAPANESE BRUSH DESIGN WORKS Kaku(高浜町和田104-5-16)※駐車場あり、JR「若狭和田駅」徒歩15分 ●その他・荒天時予定通り ●運営／JAPANESE BRUSH DESIGN WORKS Kaku ●連絡先／☎090-9868-7924(担当:角谷有紀/9:00～17:00)

集合場所は
ココから

1／ワークショップは「感じるままに楽しみながら」がモットー
2／水面の模様を漉き取り、自分だけの紙をつくる
3／漉き取った紙に好きな文字を書いていく

12

坂井 あわら
砂だけで描く、
サンドアート体験

1／串を細かく握って、ハートを描き出そう
2／工房内には、戸川さんの作品が並ぶ
3／粒子の細かい砂は、色の組み合わせを考えるのも楽しい

4月～8月

初めてでも大丈夫。
丁寧にお教えします!戸川 隆
サンド工房セレクション

繊細な模様にくぎづけ。

サンドアートは、色とりどりの砂を積み重ねて描くアート作品。すべてが手作業で、サイズや角度が異なる串とスプーンを使い分けで細やかな絵柄を描き出すというから驚きです。体験では、平成27年にサンドアートの全国大会で日本チャンピオンに輝いた戸川さんから、基本的な砂の入れ方を教わり、ガラスの器の中にハートやカモメを描いていきます。「思い描いたものを形にする楽しさを感じてください。小さなお子さんでも作れて、集中力も身につきますよ」と戸川さん。できあがった作品は、当日持ち帰れます。



シャンパングラスに描かれた海もステキ

集合場所は
ココから

13

坂井 あわら
「ちはやふるハンカチ」の
デコレーションに挑戦!

1／キラキラの素材をボンドで貼っていく
2／ちはやふるの等身大パネルの前で記念撮影しよう
3／オリジナルハンカチは全4種類

4月～8月

ちはやふるで盛り上がる
あわら市にお越しください!馬田 忠幸
馬忠吳服店

聖地あわらでのものづくり。

競技かるたがテーマの人気マンガ「ちはやふる」。主人公がかるたを始めるきっかけを作ったのが、あわら市出身の「綿谷新」で、マンガにはJR芦原温泉駅や福井の名物が描かれています。あわら市にある創業288年の老舗「馬忠吳服店」では、オリジナルの「ちはやふるハンカチ」をキラキラ素材でデコレーションする体験がスタート。マンガの登場人物が描かれたハンカチを、好きに飾り付けて自分だけの1枚を作りましょう。「綿谷新」と同じ福井の方言を話す店主は、最近かるたを始めたばかり。百人一首などのおしゃべりも楽しんで。

袴体验1時間1,080円(税込・別料金)
も開催中集合場所は
ココから

●日程／2019年4月～8月10:00～17:00の間で100分程度(火・水曜定休)
※4/30・5/1・8/13・8/14は体验休み ●料金／1枚1,500円(税込、当日現金支払)
●参加条件／5歳以上 ●持ち物／老眼鏡(必要な人) ●最少催行人数／1人(定員4人) ●予約／当日可 ●キャンセル規定／なし
●集合場所／馬忠吳服店(あわら市花乃杜1-1-19)※駐車場あり、JR「芦原温泉駅」徒歩15分 ●その他・荒天時予定通り ●運営／馬忠吳服店
●連絡先／☎0776-73-0023(担当:馬田忠幸/10:00～19:00火・水曜を除く)

14

灯りをデザイン
本格三国提灯づくり



1 / 東尋坊や三国花火など、オシャレなハンコは絵を描くのが苦手な人にも 2 / 初めてでも丁寧に教えてくれる 3 / 子どもの手型や足型のメモリアル提灯づくりも可能

手辦 / crafts

ひよひよひよひよ

4月～8月

旅の思い出になりますよ!



小島まりや
三国提灯いとや

柔らかな灯と伝統に触れて。

風情ある三国湊で日本の伝統提灯を作り続ける「三国提灯いとや」。お客様のリクエストに応えてスタートした「本格的な提灯づくり」が話題です。今回の体験では、直径15cm、高さ23cmの小田原型の提灯を作ります。まずは福井の伝統的工芸品の越前和紙に絵付け。円柱状の骨組みに糊を付けて和紙を張って完成です。「いろんな世代の人に楽しんでもらいたい」と小島さん。福井の観光スポットや特産品、季節の花などをデザインしたハンコで、提灯をおしゃれに仕上げていきましょう。LEDミニライト付きで当日持ち帰れるので、お土産にもおススメです。



花のハンコは鮮やかな色インクで

集合場所は
ココから



15

ヒノキを彫ってスプーンを作ろう!

福井 永平寺

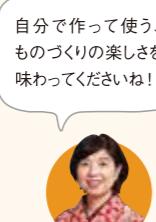


体験後の飲み物はコーヒー、紅茶、ジュースなどから選べる

手彫りのスプーンでティータイム。

ナチュラルな風合いが魅力の木のスプーンを、木彫作家の指導のもと作ります。材料は国産のヒノキ。彫っているときの香りや触感など、木でのんびり作る面白さを感じられます。作業後はお好きなドリンクを片手におしゃべりタイム。出来たスプーンは持ち帰って、毎日のティータイムのおともに。使うほどに味わい深く変化していくのも、木製ならではの楽しみです。

●日程 / 2019年5月11日(土)、7月13日(土)15:00～16:30 ●料金 / 1,500円(税込、当日現金支払、ドリンク代込) ●参加条件 / 10歳以上、小学生は保護者同伴 ●持ち物 / 木くず除けのエプロン(必要ない人) ●最少催行人数 / 1人(定員6人) ●予約 / 要(前日の17:00まで) ●キャンセル規定 / なし ●集合場所 / 京町YYカフェ(福井市順化2-4-10)※駐車場なし、福井鉄道「福井城址大名町駅」徒歩6分 ●その他 / 荒天時予定通り ●運営 / 京町YYカフェ ●連絡先 / ☎0776-22-1671(担当:清水康江/14:00～20:00曜を除く)



清水 康江
京町 YY カフェ

自分で作って使う、
ものづくりの楽しさを
味わってくださいね!

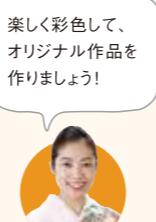
16

型染めで作る季節の絵ハガキ

福井 永平寺

4/26(金) 4/27(土) 6/14(金) 6/15(土)
8/23(金) 8/24(土)

季節の花を華やかに描く



片桐あこ
和aco

楽しく彩色して、
オリジナル作品を
作りましょう!

集合場所は
ココから



心ときめくアートな作品を。

季節の植物を中心に「型染め」という着物などを染める技法で、ハンドメイドの型を使い、水彩絵の具で描く絵ハガキ体験です。色を選ぶ・配置を決める、という自分の感性で絵ハガキを作り上げます。1時間程度で、簡単に華やかな絵ハガキが完成! 作った型は持ち帰るので、自宅で楽しむことも。4月はハナミズキ、6月は紫陽花、8月はクレマチスの予定です。

●日程 / 2019年4月26日(金) 6月14日(金) 8月23日(金) 10:30～11:30、13:30～14:30 4月27日(土) 6月15日(土) 8月24日(土) 14:30～15:30 ●料金 / 2,000円(税込、当日現金支払、型代込) ●参加条件 / 中学生以上 ●持ち物 / なし ●最少催行人数 / 2人(定員8人) ●予約 / 要(3日前の24:00まで) ●キャンセル規定 / 当日・無連絡100% ●集合場所 / 和aco(福井市文京2-3-20)※駐車場なし、えちぜん鉄道・福井鉄道「田原町駅」徒歩3分 ●その他 / 荒天時変更あり ●運営 / 和aco株 ●連絡先 / ☎03-4400-7489(担当:片桐あこ/10:00～19:00)
予約フォーム <https://wa-aco.jp>

集合場所は
ココから



17

マイ包丁づくり体験

丹南

7/20(土) 8/3(土)



熟練の職人から学び、自分だけのマイ包丁を作る



増谷 美穂
龍泉刃物

お子様の夏休み
の自由研究にも
どうぞ!

世界が認めた匠の技を体感。

日々の生活に欠かせない調理器具である「包丁」。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有名な「龍泉刃物」で、大人も子どもも楽しめるマイ包丁づくりを短時間で体験できます。包丁づくりの後半過程である「研ぎ」を中心に「柄磨き」や「研磨」など内容も本格的。職人さんからの砥石を使った「研ぎ」のレクチャーもあり、家庭でも役立ちます!

●日程 / 2019年7月20日(土)、8月3日(土) 13:30～15:30 ●料金 / 1本10,800円(税込、当日現金支払) ※複数名で1本の制作も可 ●参加条件 / 15歳未満は保護者同伴 ●持ち物 / 汚れてもいい服装、タオル、飲み物 ※サンダル・ヒール靴不可 ●最少催行人数 / 1人(定員10人) ●予約 / 要(7日前まで) ●キャンセル規定 / 2日前～前日50%、当日・無連絡100% ※7日前までに要連絡 ●集合場所 / 龍泉刃物(越前市池ノ上町49-1-5)※駐車場あり ●その他 / 荒天時予定通り ●運営 / 株式会社龍泉刃物 ●連絡先 / ☎0778-23-3552(担当:増谷美穂/平日9:00～17:00)
予約フォーム <https://reserva.be/ryusenoyaku>

集合場所は
ココから



18

世界に1つのMy茶碗を作る

丹南

4月～8月



自分で作った
お茶碗でごはん。
美味しいですよ!



濱本 薫
My茶碗キャンペーン事務局
(越前陶芸村文化交流会館)

十数ヶ所の窯元から好みの形や体験内容が選べる

窯元を訪ねて陶芸体験。

約850年の歴史をもつ越前焼は、日本六古窯として日本遺産認定を受けている伝統的工芸品です。越前焼の窯元に直接レクチャーしてもらいながら、茶碗形成や絵付けなどの陶芸体験を楽しめます。体験先の窯元は越前町、越前市、あわら市などから選べ、デザインや体験内容も窯元によって異なります。思い出づくりや夏休みの自由研究にもおススメ。

●日程 / 2019年4月～8月 ※体験時間帯・定休日は体験先によって異なる ●料金 / 体験先によって異なる。1,000円～3,000円程度(税込、当日現金支払) ※商品は着払いで後日発送 ●参加条件 / なし ●持ち物 / なし ●最少催行人数 / 体験先によって異なる ●予約 / 要(5日前の17:00まで) ●キャンセル規定 / 当日・無連絡100% ※3日前までに要連絡 ●集合場所 / 越前町、越前市、あわら市などの窯元 ※詳しい住所は予約時にお知らせ ●その他 / 駐車場あり ●運営 / My茶碗キャンペーン事務局(越前陶芸村文化交流会館内) ●連絡先 / ☎0778-32-3200(担当:濱本薰/9:00～17:00曜を除く)

20

パコーン作りと太鼓演奏体験

大野 勝山

4月～8月



軽く叩くだけ音
が鳴るパコーン。
子どももお年寄り
もぜひ!



山内 廣志
プランニングヤマコウ

自分の好きな色や柄に仕上げられるパコーン

自分だけのパコーンを作ろう。

和太鼓奏者歴50年以上の山内さんが開発した打楽器「パコーン」は、叩くと独特的の打音が響きます。好きなデザインを描いた和紙を胴体に貼って、世界に一つのパコーンを作りましょう。制作後には美しい音の出し方のレクチャーを受けられます。また施設内にある太鼓の演奏もでき、迫力ある音に魅了されるはず。打楽器の楽しさに触れられる体験です。

●日程 / 2019年4月～8月10:00～17:00の間で120分程度(日曜定休) ●料金 / 3,500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 / ハンカチ ●最少催行人数 / 1人(定員10人) ●予約 / 要(3日前の17:00まで) ●キャンセル規定 / 当日・無連絡100% ※3日前までに要連絡 ●集合場所 / プランニングヤマコウ(大野市森山30-17)※駐車場あり ●その他 / 荒天時予定通り、車がない人は応相談 ●運営 / 南オモチャのやまだ ●連絡先 / ☎0779-66-2082(担当:高橋真理子/10:00～18:00)

集合場所は
ココから



21

大野勝山

広大なロケーションのある 民宿で苔遊びを

4/24(水) 5/15(水) 6/12(水) 7/17(水) 8/21(水)



コロンとした形が可愛い苔玉と苔テラリウム

自然のなかで
自分と向き合う
癒しの時間が
過ごせます



廣瀬 妙子
ピーナツハウス
楽花生

手芸 / crafts

自然

nature



古民家で過ごす憩いのひととき。

周りを田畠に囲まれた眺めの良い農家民宿で、苔玉や苔テラリウムづくりを体験します。民宿の庭で採取された苔を使い、大野市の「フラワーショップしまだ」オーナーの指導のもと、自分の感性で作品を作りましょう。ピーナツをアレンジした箸置きを添えたら完成。終了後は手作りのお菓子とお茶を楽しみながら、のんびりとした時間が過ごせます。

●日程／2019年4月24日(水)、5月15日(水)、6月12日(水)、7月17日(水)、8月21日(水)13:30~15:00 ●料金／2,000円(税込、当日現金支払、お茶・お菓子代込) ●参加条件／中学生以上 ●持ち物／なし ●最少催行人数／1人(定員10人) ●予約／要(7日前の17:00まで) ●キャンセル規定／前日50%、当日・無連絡100% ※7日前に要連絡 ●集合場所／ピーナツハウス樂花生(大野市横枕25-2-1)※駐車場あり ●その他／荒天時プログラム変更あり ●運営／ピーナツハウス樂花生 ●連絡先／☎0779-65-8355(担当:廣瀬妙子/9:00~17:00)

集合場所は
ココから



01

越前水仙の ハーバリウムを作ろう



1



1/多彩な色彩が楽しい。完成したら家族や友人の作品と見比べてみて 2/思い思いに作る時間も、花々のかわいしさに癒される 3/水仙と合わせる花材も豊富に用意され、目移り必至

4月～8月
土・日曜

好みやイメージに合わせた、
自分だけの世界を楽しんで



いい
井 里美
はな里

お土産は越前水仙のお花畑。

独自に保存加工した福井の県花“水仙”をメインにしたハーバリウムを作ります。彩り豊かに花材を選んで組み合わせるため、小さい容器ながら、それぞれの世界を表現できるのが魅力です。越前水仙が凛と咲くハーバリウムは、福井のお土産として最適。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おススメです。毎日に癒しをくれる、自分だけのかわいいお花畑を持ち帰りましょう。初心者の方でも簡単にでき、持ち物も不要です。希望者には、展示用プラケース(有料)も用意しています。



越前海岸に広がる、越前水仙の
じゅうたん。見ごろは冬

集合場所は
ココから



●日程／2019年4月～8月土・日曜14:00～16:00の間で60分程度 ●料金／1,620円(税込、当日現金支払、持ち帰り用袋代込) ●参加条件／10歳未満は保護者同伴 ●持ち物／なし ●最少催行人数／1人(定員15人) ●予約／要(前日の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、福井鉄道「江端駅」徒歩5分 ●その他／荒天時予定通り ●運営／株はな里 ●連絡先／☎0776-39-0115(10:00～20:00木曜を除く)

自然 / nature

02

ひまわり畑で花束を作ろう

丹南



1／思わず笑みがこぼれる黄色の鮮やかさ 2／農家さんに教わりながら収穫 3／みんなで花束作り

0000000000

6月 土・日曜

ひまわりに囲まれて楽しい
時間を一緒に過ごしましょう



中谷 翔
地域まるっと体感宿
玉村屋
(一般社団法人ぶらすたいむず)

ひまわり畑で元気をチャージ。

夏の花といえば、ひまわり。太陽に向かって大きな花を咲かせるひまわりは、輝く鮮やかさで見た人を癒すだけでなく、元気づけてくれる、不思議な花です。今回はビニールハウス畑でひまわりを収穫し、花卉農家からひまわりの雑学を聞きながら、花束を作ります。ひまわりの鮮やかな黄色は写真映えすること間違いなし。南越前町の自然の中で家族やカップル、友達同士で花束と一緒に写真撮影しましょう。出来上がった花束は持ち帰りでき、お家に飾ったり大切な人へのプレゼントにも最適。色鮮やかなひまわりに囲まれて大人も子どもも一緒に楽しめます。



ひまわりと一緒に記念撮影



中谷 翔
地域まるっと体感宿
玉村屋
(一般社団法人ぶらすたいむず)

自然 / nature

03

泥だらけ! 田んぼで花はす収穫

丹南



1/田んぼ一面に広がる花はす 2/色鮮やかなピンク色に魅了される 3/南越前町の自然を笑顔で満喫

0000000000

7/13(土)～7/21(日)
8/24(土)～8/31(土)

泥だらけを楽ししながら、
一緒に花はすを収穫しましょう



中谷 翔
地域まるっと体感宿
玉村屋
(一般社団法人ぶらすたいむず)



自分で収穫し、その場で花束に



集合場所は
ココから

●日程／2019年7月13日(土)～7月21日(日)、8月24日(土)～8月31日(土)13:00～15:00(不定休)
●料金／1人3,000円、2人5,000円、3人6,000円※4人以上は1人1,500円追加、小学生以下無料(税込、当日現金支払、花はすの花束のお土産込)
●参加条件／小学生以下は保護者同伴(参加費必要) ●持ち物／汚れてもいい長袖・半ズボン・靴下・着替え・帽子・飲み物
●最少催行人数／1人(定員6名/グループ6名以上の場合は応相談) ●予約／要(前日の15:00まで) ●キャンセル規定／前日50%、当日・無連絡100%
●集合場所／南条蓮生産組合(南越前町宮原27-19)※駐車場あり ●その他／荒天時中止(当日の10:00までにメール連絡) ●運営／地域まるっと体感宿玉村屋(一般社団法人ぶらすたいむず) ●連絡先／☎0778-67-3185(担当:中谷翔/9:00～18:00)
予約フォーム <https://tamamuraya.jp/2019/02/19/034/>

04

星空ハンモックカフェ



夜空と地上で輝くひかり。澄んだ空気も気持ちいい

05

盆地サイクリング&

チャレンジ国体コース



1/信号の少ない田舎道をのんびりサイクリング 2/チャレンジ国体コースは初・中級ロードバイク経験者に最適 3/地元の人とのふれあいも楽しいおやつタイム

5/5(日・祝) 7/27(土) 8/3(土)
8/10(土) 8/11(日・祝) 8/12(月・休)
8/13(火) 8/17(土) 8/24(土)国内トップクラスの
星空に感動しますよ!中村 圭吾
メンテナンスナカムラ

満天の星の下、癒しのひととき。

昼間は広大な牧歌的風景が、夜には環境省の「全国星空継続観察」で「日本一星空がきれい」と認定された星空が広がる六呂師高原。日常の喧騒を離れた静かな高原で、ハンモックに身をゆだねながら満天の星を眺めます。地上では光のオブジェが会場内を幻想的に照らし、昼間とは異なるロマンチックな空間を演出。目を閉じて静かに時を過ごすもよし、深い眠りで日頃の疲れをリセットするもよし、ドリンクを楽しみながら星空観察をするもよし。時間の使い方は好みのままに。雄大な自然に心もカラダもあずけて、ゆったりとくつろいでみては。

光のオブジェが
足元を優しく照らす

- 日程／2019年5月5日(日・祝)、7月27日(土)、8月3日(土)、8月10日(土)、8月17日(土)、8月24日(土)18:00～22:00の間で60分程度 8月11日(日・祝)、8月12日(月・休)、8月13日(火)19:00～23:00の間で60分程度
- 料金／中学生以上1,000円、小学生500円※7月27日(土)のみミニキャンサート開催のため中学生以上1,500円、小学生1,000円(税込、当日現金支払、ドリンク代込) ●参加条件／小学生以上、小学生は保護者同伴 ●持ち物／プランケット、長袖長ズボン、虫よけ ●最少催行人数／1人
- 予約／不要 ●キャンセル規定／なし ●集合場所／ミルク工房奥越前 六呂師高原の時計台(大野市南六呂師169字東上谷野)※駐車場あり ●その他／荒天時中止※HP(<https://www.milk-koubou.com/>)で告知 ●運営／ミルク工房奥越前 六呂師高原の時計台・モネットワーク ●連絡先／☎0779-67-1166(ミルク工房奥越前 六呂師高原の時計台) / 10:00～16:00(曜日除く)

集合場所は
ココから /
①4/30(火・休) 5/26(日) 7/7(日)
②4/13(土) 5/1(水・祝) 6/9(日)大野自慢の自然と食で
心身ともにリフレッシュ
してくださいね坂本 均
ノーム自然環境
教育事務所

街と食を知る自転車ツアー。

美しい山々と穏やかな田園風景、城下町の面影を残す町並みなど様々な魅力をもつ大野を巡るには自転車がピッタリ。広大な盆地でゆっくりとサイクリングをする約13kmの「盆地サイクリングコース」と、国体で選手らが走った道のりを地元愛好家とともに辿る、ロードバイク経験者向けの約30kmの「チャレンジ国体コース」の2コースから選べます。盆地サイクリングは途中のおやつタイムも魅力のひとつ。大野の名水が生み出した豆腐や揚げ、豆乳などを楽しめます。いずれのコースもゴール後は大野市のご当地グルメ醤油カツ丼を味わいます。

醤油カツ丼は大野市で誕生した
ご当地グルメ(写真は一例)

- 日程／①盆地サイクリング2019年4月30日(火・休)、5月26日(日)、7月7日(日)9:00～13:00 ②チャレンジ国体4月13日(土)、5月1日(水・祝)、6月9日(日)9:00～13:00 ●料金／①大人6,000円、小学生5,000円 ②4,000円(税込、当日現金支払、4人以上で団体料金設定あり、①自転車・ヘルメット代込 ①②ともにランチ代・自転車傷害保険代込) ●参加条件／①150cm以上の小学5年生以上 ②ロードバイクを持参できる初・中級者 ●持ち物／②ロードバイク、ヘルメット等一式 ①②ともに飲み物、携行食、手袋(希望者のみ) ●最少催行人数／1人(定員10人) ●予約／要(前日の15:00まで) ●キャンセル規定／7～3日前40%、2日前50%、前70%、当日80%、無連絡100% ●集合場所／大野市城下町東広場(大野市大和町3-7)※駐車場あり、JR「越前大野駅」徒歩15分 ●その他／荒天時中止(前日の12:00までに電話またはメール連絡) ●運営／ノーム自然環境教育事務所 ●連絡先／☎0779-67-1117(担当:坂本道子) / 9:00～18:00) ●予約フォーム <https://bit.ly/2FZftOt>

集合場所は
ココから /

06

Cafe on Lake

大野勝山



1／四季折々の美しい姿を見てくれる九頭竜ダム湖 2／静かな湖面にパドルが生み出す波紋が美しく広がる 3／安定性のあるカヤックはアウトドアレジャー初心者にもおススメ

UUUUUUUUUU

4月～8月土日祝
8/13(火)～8/16(金)人工の音が一切ない
静謐の世界を
体感してください坂本 均
ノーム自然環境
教育事務所

湖面に映る鮮やかな緑に癒される。

豊かな森に囲まれ、四季折々の自然の風景を美しく映す九頭竜ダム湖でのカヌー体験です。初心者も事前にレクチャーがあるのでご安心を。自然の癒しの音や、パドルを漕ぐ音しか聞こえない静寂の中で、スイーツカヌーを漕ぎ進めるひとときは他では味わえない心地よさです。早朝のツアーでは、日が昇るにつれて湖面のモヤが晴れていく神秘的な光景に出合えることも。途中のカフェタイムでは、カヌーの上で野菜をふんだんに使った温かいスープで心も体もリラックス。より楽しみたい経験者の方には3時間のロングツアーがおススメです。

湖上デートや
夏休みの思い出に最適

- 日程／2019年4月～8月土日祝、8月13日(火)～8月16日(金)7:30～9:30、9:30～11:30、ロングツアーアー(経験者のみ)8:00～11:30 ※4人以上で随時開催可 ●料金／大人4,500円、小学生4,000円、未就学児2,000円、ロングツアーアー6,500円(税込、当日現金支払、4人以上で団体料金設定あり、軽食代込) ※傷害保険代別途 ●参加条件／1時間の艇内着席に対応できる人、ロングツアーアーは小学5年生以上の経験者 ●持ち物／帽子、手袋、合羽ズボン、タオル、雨具(天候による) ●最少催行人数／平日4人、土日祝1人(各回定員10人)ロングツアーアーは2人 ●予約／要(前日の12:00まで)
- キャンセル規定／7～3日前40%、2日前50%、前日70%、当日80%、無連絡100% ●集合場所／大野市和泉地区「野尻公園」※穴馬総社下公園(大野市野尻54)※駐車場あり ●その他／荒天時中止(前日の12:00までに電話またはメール連絡) ●運営／ノーム自然環境教育事務所 ●連絡先／☎0779-67-1117(担当:坂道子) / 9:00～18:00) ●予約フォーム <https://bit.ly/2UwgY9W>



下糸 由明

阿納ハイドローズクラブ

UUUUUUUUUU
7/13(土)～8/22(木)阿納の海は穏やかで本当
にきれいでですよ!

07

穏やかな海を
カヤックでお散歩しよう♪

1／狭い場所に入っているのも、カヤックならでは 2／穏やかな浜辺で水遊びも 3／透き通るような美しい海を楽しんで

UUUUUUUUUU
7/13(土)～8/22(木)

ここだけの体験が待っている!

小浜市の阿納の海は内海で穏やか、安心してカヤック体験ができます。基本的にペアカヤックなので、お子さんと親、友人同士で力を合わせて漕ぐことができます。また阿納は若狭ふぐの養殖が盛んな民宿町で、海にはフグやタイなどの養殖いけすがあり、こうした養殖場の様子をカヤックから見学したり、シュノーケルで海の中を覗いたり、エサやり体験ができるのも阿納ならでは。また、徒歩では行けない場所にあるプライベートビーチで水遊びをしたり、散策もできちゃいます。透明度の高い阿納の海やリアス式海岸の景色を満喫してください。

忘れない
夏の思い出になりそう

- 日程／2019年7月13日(土)～8月22日(木)9:00～11:00 ●料金／4,000円(税込、当日現金支払、保険料込) ●参加条件／6歳以上、12歳以下は保護者同伴、ライフジャケット持参の5歳以下は無料で参加可 ●持ち物／濡れてもいい服装・靴、水着・サンダル、帽子、飲み物 ●最少催行人数／1人(定員50人) ●予約／要(前日の18:00まで) ●キャンセル規定／前日50%、当日無連絡100% ●集合場所／阿納海岸(小浜市阿納)※駐車場あり ●その他／荒天時中止(前日21:00までに電話またはメール連絡) ●運営／阿納ハイドローズクラブ ●連絡先／☎080-3046-1601(担当:下糸由明) / 9:00～20:00) ●予約フォーム <https://obama-apc.com>



08

美山に続く焼畑農業とその実践について学ぼう

福井 永平寺
7/27(土) 7/28(日) 8/3(土) 8/4(日)



美しい自然に囲まれた里山で火入れを見学できる

伝統文化に触れる貴重な機会。

福井市味見河内町で850年の歴史を持つ里山特産の河内赤かぶら。毎年違った山の斜面を切り開き、伐採した木や草を燃やします。虫は駆除され灰は肥料となり、無農薬無肥料の自然栽培を紹介できました。今回は全国でも希少な焼畑の様子を見学し、歴史を振り返ります。伝統農法の一端に触れ、里山の豊かさを見つめ直しましょう。※火入れの時期に合わせた日程となります。

- 日程／2019年7月27日(土)、7月28日(日)、8月3日(土)、8月4日(日)9:00～15:00 ●料金／2,000円(税込、当日現金支払)
- 参加条件／焼き畑農法や伝統文化に興味のある人 ●持ち物／動きやすい服装、斜面を登りやすい靴、帽子、タオル、飲み物、昼食 ●最少催行人数／1人(定員10人) ●予約／要(7日前まで) ●キャンセル規定／なし ●集合場所／上味見河内公民館(福井市味見河内町19-2-1)※駐車場あり ●その他／荒天時プログラム変更あり ●運営／スローフーム SUIGETSU ●連絡先／atsukoibata@gmail.com(担当:井畠敦子)

限界集落でキラリと光る、貴重な遺産の大切さを共有したい!



井畠 敦子
スローフーム
SUIGETSU

09

美山で里山のくらし体験

福井 永平寺
5/4(土・祝) 5/25(土) 6/8(土) 6/22(土)
7/6(土) 7/20(土) 8/10(土) 8/24(土)



里山の自然に触れながら美味しい恵みをいただく

自然豊かな里山で大人も子供もリフレッシュ出来ますよ



田中 日奈子
NPO法人きちづくり福井

12

SNS映えする夏山トレッキングと花はす巡り

丹 南
6/30(日) 7/6(土) 7/13(土)



頂上付近ではSNS映えする記念撮影も!

どんなでも楽しめるプランです



北村 明日香
南越前町観光連盟

13

渓流ルアーフィッシングツアー

大野 勝山
4月～8月



大野の自然の中でするフィッシングは気持ちがいいですよ!



二見 浦右衛門
ナマケモノ

10

磯釣り、バーベキュー、温泉満喫プラン

福井 永平寺
4月～8月



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

集合場所は
ココから



11

アロマストーンをハンドメイド

福井 永平寺
4月～8月



田舎ならではの楽しみや自然の豊かさを満喫してください



石丸 隆夫
ホテル割烹石丸

型は豊富な種類から選べる。桜やカニなど、福井らしいもの

集合場所は
ココから



14

タコを手づかみ! ダイナミックな漁体験

嶺 南
6月～8月



新鮮な海産物のおいしさと、漁の面白を感じて!



角野 高志
民宿かどの

漁船に乗るもの、籠を引き揚げるのもワクワクドキドキ!

集合場所は
ココから



15

梅もぎ&梅のおやつde もぐもぐタイム

嶺 南
6/8(土) 6/9(日) 6/16(日)



若狭の梅のおいしさを味わってください!



伏見 勇希
若狭UME アクティビティ

オシイ海釣り体験。

「魚が釣れた時の感動や自分で釣った魚を食べる楽しさ、仲間や家族と過ごせる喜びを感じてほしい」という思いが込められたプラン。海釣りに必要な釣り竿やエサは用意しており、スタッフが釣り方の説明をしてくれる所以、初めてでも安心。釣れた魚は刺身や唐揚げに調理され、海鮮バーベキューと一緒に味わえます。食事の後は、ホテル割烹石丸自慢の温泉で癒されて。

- 日程／2019年4月～8月9:00～14:00(火・木曜定休)※4/29～5/8、8/13～16は体験休み
- 料金／大人6,800円、6～12歳4,000円、未就学児は要相談(税込、当日現金支払、バーべキュー代・入浴代込)※飲み物、タオル代別途
- 参加条件／小中学生、未就学児は保護者同伴
- 持ち物／帽子、タオル、バスタブル、雨具、着替え
- 最少催行人数／3人(定員20人)
- 予約／要(2日前の16:00まで)
- キャンセル規定／前日50%、当日・無連絡100%※2日前までに要連絡
- 集合場所／ホテル割烹石丸(福井市駄川町94-8-1)※駐車場あり
- その他／荒天時中止(前日の20:00までに電話連絡) ●運営／㈲石丸館 ●連絡先／0776-88-2225(担当:石丸隆夫/10:00～17:00)

集合場所は
ココから



好きな形と香りで作る“癒し”。

アロマストーンはアロマオイルの香りを楽しむためのディフューザー。石膏を流し固め、好きな香りのストーンを作ります。精油をたらすだけではなく香り、電気も火も使わないで、手軽でエコ。「なんだか落ち着かない」「ぐっすり眠りたい」「集中したい」など、気分に合わせて安らぐ香りを選んで。石膏が固まるのを待つ間、セルフハンドマッサージのミニ講座もあります。

- 日程／2019年4月～8月13:00～16:00の間で90分程度(火・金曜定休)※5/4～5は体験休み
- 料金／料金／2,000円(税込、当日現金支払)※会場代・出張費・場所による軽食代別途
- 参加条件／未就学児は保護者同伴
- 持ち物／なし
- 最少催行人数／1人(定員6人)
- 予約／要(7日前の15:00まで)
- キャンセル規定／前日・当日・無連絡100%別途会場費のキャンセル料は会場の規定に準じる)
- 集合場所／福井市・鯖江市内で要相談
- その他／荒天時予定通り ●運営／アロマリラックス「カンデラ」 ●連絡先／090-8099-3265(担当:北田外希子/13:00～20:00)

集合場所は
ココから



獲れたてのタコを触って、味わおう。

山と海に囲まれた小さな漁村でできる子ども達に人気の漁体験です。漁師と一緒に漁船に乗って、海中に仕掛けられた籠を引き揚げればタコをゲット! 生きたタコを素手でつかむという体験に大人も子どもも大興奮。すぐ近くの民宿の宿泊がセットなので、夕食にはタコ飯をはじめ、刺身や天ぷら、煮物、酢の物などで、新鮮なタコをじっくり堪能できます。

- 日程／2019年6月～8月13:00～13:30※8/24～26は要相談
- 料金／大人12,960円、12歳以下10,800円(税込、当日現金支払、夕食代・朝食代・宿泊代込)※食事なしの未就学児は予約時に要相談
- 参加条件／なし※乗船時、未就学児は保護者同伴
- 持ち物／汚れてもいい服装
- 最少催行人数／2人(定員10人)
- 予約／要(9日前まで)
- キャンセル規定／3～2日前50%、当日・無連絡100%※4日前までに要連絡
- 集合場所／民宿かどの(小浜市矢代4-42)※駐車場あり
- その他／荒天時プログラム変更あり ●運営／民宿かどの
- 連絡先／0770-54-3006(担当:角野高志/7:00～23:00)

集合場所は
ココから



集合場所は
ココから



16

見て触れて味わう若狭名産の梅。

嶺 南
6/8(土) 6/9(日) 6/16(日)



若狭の梅のおいしさを味わってください!



伏見 勇希
若狭UME アクティビティ

風光明媚な梅園で、景色を楽しみながらの梅もぎ体験です。お楽しみは、梅ジャムを使ったパイと名産の梅ドリンクでの“もぐもぐタイム”。食後は周囲のビューポイントもご案内します。お土産が選べ、プラス400円で追加購入も可。午後からはオプションで梅酒や梅シロップ作りもできます。

- 日程／2019年6月8日(土)、6月9日(日)、6月16日(日)10:00～12:00
- 料金／大人1,500円、3～12歳1,000円、3歳未満無料(税込、当日現金支払、おやつ代・飲み物代・保育料・お土産代込)※お土産は青梅など4種から選択
- 参加条件／未就学児は保護者同伴
- 持ち物／長靴、手袋帽子、タオル、雨具(雨天時)
- 最少催行人数／1人(定員30人)
- 予約／要(前日の18:00まで)
- キャンセル規定／当日・無連絡100%※前日までに要連絡
- 集合場所／8/9は梅ヶ原集落センター(若狭町田井13-11)、16日は龍沢禅寺駐車場(美浜町金山2-4)※それぞれ駐車場あり
- その他／荒天時予定通り ●運営／若狭UME アクティビティ
- 連絡先／080-5224-5886(担当:伏見勇希/8:00～18:00)

予約フォーム <https://www.wakasa-ume-activity.com/>

16

カヤックに乗って大自然を満喫!

4月~8月



海と湖の両方が揃った若狭町は魅力いっぱいです

藤野 久美
自然に大の字あそぼーや

カヤックでしか行けない場所、見られない景色もたくさん

季節に合わせた“カヤック遊び”を。

4月21日までは、三方五湖沿いの桜並木を水面から眺める「お花見ツアー」、新緑から夏のシーズンは、若狭湾でアリアス式海岸の絶景を堪能しながら釣りやシュノーケリングなどを楽しむ「海遊びツアー」を開催します。地元ガイドが同行し、スタート前には丁寧な説明とパドル操作の練習を行うので初心者でも大丈夫。ツアー後は、民宿でお風呂に入って癒されて。

- 日程／2019年4月～8月9:00～16:00の間で180分程度（不定休）・料金／8,640円（税込、当日現金支払、保険代、道具代・おやつ代・入浴代込）・参加条件／小学1年生以上
- 持ち物／上下雨具、濡れてもいい服装・履物、飲み物、日焼け止め、酔い止め、入浴用タオル・最少催行人数／2人（定員16人）・予約／要（前日の15:00まで）
- キャンセル規定／4日前30%、3～2日前50%、前日70%、当日・無連絡100%・集合場所／湖上館バムコ（若狭町海山64-9-1）※駐車場あり・その他／荒天時中止（当日の朝自宅出発前までに電話連絡）・運営／自然に大の字あそぼーや・連絡先／0770-47-1008（担当：藤野久美/9:00～18:00）

予約フォーム <http://www.wakasa-asobo-ya.com>ふくいの小ネタ^{その1}

魚屋文化と餅文化

鮮魚が並ばない魚屋？

- 与志多**
福井市照手1-14-4
☎0776-24-2342
(料理は前日までに要予約)
①/12:00～14:00、18:00～21:00
④/水・日曜
- ふせ金**
福井市毛矢3-7-9
☎0776-35-0447
(料理は前日までに要予約、4人～)
①/10:00～18:30
④/日・祝 ※予約は応相談



その日に揚がった魚の刺身に加えて、和がらしのぬた、へしこ、厚揚げなど福井らしいメニューが勢ぞろい。与志多のお魚ランチ2,500円

17

船に乗って、ワカメ刈り取り

4/20(土)～4/30(火・休)



生きたワカメを見るなんて、なかなかない体験ですよ

角野 高志
民宿かどの

きれいな海のなかで大きく生長した生のワカメは圧巻！

海の恵みをたっぷりお土産に。

小浜市矢代の海は、山からの湧水がまぎり、栄養豊かで透明度が高いのが特徴です。そんな綺麗な海で育ったワカメを刈り取り、袋いっぱいに詰めて持ち帰ることができます。漁場へは漁船に乗って移動。地元漁師の指導のもと、船の上からワカメを刈り取っていきます。大きく分厚い生のワカメは、普段食べている塩漬けや乾燥品とは見た目も味わいも全くの別ものです。

- 日程／2019年4月20(土)～4月30(火・休)14:00～15:00・料金／大人3,000円、12歳以下2,500円（税込、当日現金支払、大人用のカッパと長靴レンタル代・お土産代込）・参加条件／未就学児は保護者同伴・持ち物／子ども用のカッパと長靴（子どもが参加する場合）・最少催行人数／3人（定員20人）・予約／要（前日の12:00まで）・キャンセル規定／当日・無連絡100%・集合場所／民宿かどの（小浜市矢代4-42）※駐車場あり・その他／荒天時中止（当日の朝自宅出発前までに電話連絡）・運営／民宿かどの・連絡先／0770-54-3006（担当：角野高志/7:00～23:00）



酒

Japanese sake



福井県の個性あふれる地酒を楽しんでください

末定 伸

浜町安文酒店

01 マチナカ酒店で気軽に地酒飲み比べ

5月～8月



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 3／店内には選りすぐりの地酒がずらり



まちの雰囲気と一緒に和の建物



- 日程／2019年5月～8月11:00～19:00の間で30分程度（日祝定休）
- 料金／1,500円（税込、当日現金支払）・参加条件／20歳以上、お酒が飲める人、ドライバーの参加不可・持ち物／なし・最少催行人数／1人（定員15人）・予約／要（前日の17:00まで）・キャンセル規定／なし
- 集合場所／浜町安文酒店（福井市中央3-3-15）、JR「福井駅」徒歩7分
- その他／荒天時中止（前日の17:00までに電話連絡）・運営／浜町安文酒店・連絡先／0776-21-4632（担当：末定伸/11:00～19:00日祝を除く）

酒 / Japanese sake

酒

酒 / Japanese sake

酒

02

1回1組限定!
今庄宿の3つの酒蔵飲み比べ



1／地酒を試飲。3つ全てが江戸時代から続く酒蔵 2／甘露梅肉の製法も江戸時代から受け継がれている 3／酒蔵の中を見学できるのも魅力

4月～8月

酒尽くしの40分間を
お楽しみください



北村 啓泰
北善商店

歴史ある町の老舗酒蔵が勢揃い。

北国街道の宿場町として栄えた今庄宿には、江戸時代から続く酒蔵が今もなお酒を造り続けています。今回の体験は、歴史ある3つの酒蔵で作られた地酒を特別に飲み比べできる貴重な機会。製法は同じでも、蔵や杜氏によって味に大きな違いができるという日本酒の魅力を味わいつくせます。肴には、今庄名物の甘露梅肉。飲み比べの後は、オーナーの案内で酒蔵の中を見学できます。日本酒好きは満足間違いなし! 一回一組限定なので、おいしい酒談議にしぶり酔いしれましょう。



2年前にリニューアルした今庄駅。
往時を再現した鉄道模型の展示も

●日程／2019年4月～8月10:00～16:00の間で40分程度 ●料金／1,800円(税込、当日現金支払、10人以上で団体料金設定あり、ふくのね限定特製ラベル付き720ml地酒1本込) ●参加条件／20歳以上、原則子ども不可 ●持ち物／歩きやすい靴 ●最少催行人数／1人(定員20人) ●予約／要(当日の9:30まで) ●キャンセル規定／当日・無連絡100%※前日までに要連絡 ●集合場所／JR今庄駅(南越前町今庄74-3)※駐車場あり ●その他／荒天時予定通り ●運営／(一社)地域・観光マネジメント ●連絡先／☎0778-45-1710(担当:深尾和宏/9:00～18:00)

集合場所は
ココから



歴史

history



03

老舗酒屋で地酒会

福井 永平寺
5/5(日) 5/26(日) 6/2(日) 6/30(日)
7/28(日) 8/25(日)



県内外、いろんな
お客様との出会
いが楽しめます



末定 伸
浜町安文酒店

どんな味に出会えるかは当日のお楽しみ

福井の美酒に酔いしれて。

福井市の中心部、料亭が軒を連ねる「浜町」の老舗酒屋で開かれる地酒会。店主がその日の客の様子を伺いながら、8～10種類ほどの福井のお酒を提供してくれます。知識豊富な店主による各銘柄の特徴や酒蔵の紹介を聞きつつ、浜町飲食店の特製おつまみとともに、2時間飲み放題を楽しみましょう。色々飲み比べることで、好みのお酒も見つかるはずです。

●日程／2019年5月5日(日)、5月26日(日)、6月2日(日)、6月30日(日)、7月28日(日)、8月25日(日)17:00～19:00 ●料金／4,000円(税込、当日現金支払、浜町の飲食店のおつまみ1,000円相当込) ●参加条件／20歳以上、お酒が飲める人、ドライバーの参加不可 ●持ち物／なし ●最少催行人数／5人(定員15人) ●予約／要(前日の13:00まで) ●キャンセル規定／なし ●集合場所／浜町安文酒店(福井市中央3-3-15)、JR「福井駅」徒歩7分 ●その他／荒天時中止(前日の17:00までに電話連絡) ●運営／浜町安文酒店 ●連絡先／☎0776-21-4632(担当:末定伸/11:00～19:00日祝を除く)

04

福井県屈指の酒蔵を
見学&試飲しよう

丹南
4月～8月



丹生酒造の看板商品「飛鳥井」を試飲できる

江戸時代から続く
酒蔵で堪能してく
ださい



嶋田 明美
丹生酒造

創業303年! 裏側を見学。

豊かな水とおいしい米がある福井は、国内随一の酒どころでもあります。そんな福井で300年以上続いている酒造「丹生酒造」で、貴重な酒蔵見学はいかがでしょうか? 歴史と趣のある酒蔵の中をガイドの解説を聞きながらめぐり、詳しく学ぶことができます。さらには看板商品の「飛鳥井」の試飲のほか、お土産に4合瓶のお持ち帰りも。

●日程／2019年4月～8月10:00～16:00の間で60分程度 ●料金／1,500円(税込、事前振込、試飲代・日本酒720ml入り1本込) ●参加条件／20歳以上 ●持ち物／歩きやすい靴 ●最少催行人数／1人(定員25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%、無連絡100% ●集合場所／丹生酒造(越前町天王18-3)※駐車場あり ●その他／荒天時予定通り ●運営／(一社)越前町觀光連盟 ●連絡先／☎0778-37-1234(担当:駒恵理子/9:00～17:00) ●予約フォーム http://www.town-echizen.jp/

集合場所は
ココから



01

福井藩主・越前松平家の
足跡を巡る旅

福井 永平寺

5/3(金・祝) 5/26(日)
6/9(日) 6/23(日)
7/14(日) 7/28(日)
8/4(日) 8/18(日)



1／約270年の間、越前松平家17代の繁栄の舞台となった名城(画像はVR体験のイメージです。実際に城はありません) 2／貴重な名園で名高い養浩館庭園。優美な数寄屋風建築

江戸時代の福井に触れる。

江戸時代の福井藩主「越前松平家ゆかりの地を巡る」をテーマに、おもてなしの心いっぱいの地元名物ガイドと旅します。越前松平家17代にわたる繁栄の舞台となった名城「福井城址」では、史実に基づいて再現された往時の姿を最新のVR技術で体感します。その後は江戸時代から福井の人々に親しまれている老舗菓子店「昆布屋孫兵衛」へ。伝統を受け継ぎ、創作和菓子に取り組む職人の技と、地元で人気の和菓子を堪能しましょう。越前松平家の別邸「養浩館庭園」では、回遊式林泉庭園の季節折々の美しさを歴史の案内とともに楽しめます。



福井の歴史をたっぷり
五感で感じてください!

稻田 喜久郎
ふくい観光
おもてなしガイド

集合場所は
ココから



09

坂井 あわら

温泉街ランチと三國湊レトロ散策

4月～8月



勇壮な山車は必見です

井上 英子
ボランティアガイド
きたまえ三国

5/19～21に開催の三国祭。武者人形の山車の収蔵庫を見学

歴史ある湊町へ、電車でお出かけ。

あわら温泉街でランチを楽しみ、えちぜん鉄道に乗って三国へ。ガイドの案内で北陸三大祭「三国祭」で巡行する山車を見学しながら町なか散策、築100年の町家でお茶を楽しめます。クーポンは9/30(月)まで有効、後日使用もOKです。

●日程／2019年4月～8月12:00～16:20(月・水曜定休)※5/20, 21, 8/11は体験休み ●料金／3,600円(税込、当日現金支払) ●参加条件／なし ●持ち物／歩きやすい服装 ●最少催行人数／2人(定員20人) ●予約／要(3日前の17:00まで)※4/27～5/6の体験は4/26までに予約必須 ●キャンセル規定／3日～前日20%、当日無連絡10% ●集合場所／おしゃる座(あわら市温泉1-1-1)※駐車場あり、えちぜん鉄道「あわら湯のまち」駅横 ●その他／荒天時予定通り ●運営／(一社)あわら市観光協会 ●連絡先／☎0776-78-6767(担当:津田香由紀/平日8:30～17:00)

予約フォーム：<http://awara.info/enjoy/>

01

石臼挽きとそば打ち。
そば団子作り

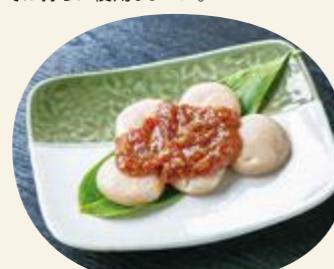
4月～8月

挽き立て・打ち立て・茹で立ての“三立て”を堪能して

田村 信雄
みやま長寿そば道場
「ごつおさん亭」

石臼挽きそばのおいしさ発見!

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、そば三昧の体験です。まずは、そばの実を石臼で挽く製粉の様子を見学し、その後手挽きを体験します。石臼は福井市小和清水でとれた石を使用した希少なもの。欠けにくく重量があり、福井県産の小粒で硬く実の詰まった玄そばを挽くには最適の石です。続いて自分でそばを打つことで、挽き立て・打ち立て・茹で立ての風味の良さを感じられます。また人気のくるみ味噌をのせたそば団子も手作り。デザートまでそばを満喫できます。※手挽きしたそば粉はそば打ちに使用しません。



くるみ味噌が絶品のそば団子は試食のほか、お土産もあり



1／名人からそば打ちのコツを教わりながら手早く「水回し」 2／小間板をあてながら包丁を落す。同じ太さに切るのが難しい 3／体験後、そばは福井名物の「おろしそば」で舌鼓

そば / soba

歴史 / history



素晴らしい景色と美味しいそばを楽しんでくださいね

伊藤 武雄
スターランドさかだい振興会

そば

soba

12:00 集合、クーポンを使って食事(各自)
13:50 えちぜん鉄道に乗車、三国駅(13:56着)でガイドと合流
まちなか散策(山車収蔵庫見学、おやつタイム)
16:11 えちぜん鉄道に乗車、あわら湯のまち駅(16:18着)で解散
※電車の時刻は2019年2月末時点のものです。

(一社)あわら市観光協会 福井県知事登録旅行業第3-202号 あわら市二面33-1-5 TEL0776-78-6767 総合旅行業務取扱管理者 津田香由紀 全国旅行業協会(全旅協)会員 旅行代金に含まれるもの／往復乗車券代・昼食代・おやつ代・ガイド代 旅行代金に含まれないもの／集合場所までの交通費・添乗員同行なし・取引条件説明は送付資料に同封・利用電車会社／えちぜん鉄道株

集合場所はココから



そば / soba

集合場所はココから



02

大野 勝山 そばの収穫・そば打ち、マイ丼作り

8/22(木)～8/27(火)



1／広いそばで種まきを行う。美しい景色も楽しめる 2／そば刈りの後、昔ながらの機械で脱穀をする 3／収穫したそばで楽しくそば打ち体験



手打ちしたそばは、おろしをかけていただこう

そば / soba

集合場所はココから



ふくいの小ネタ②

幸福度No.1のヒミツ

総合ランキング

2018年(70指標)

2014年(60指標)

2016年(65指標)

1位 福井県

2位 東京都

3位 長野県

4位 石川県

5位 富山県

1位 福井県

2位 東京都

3位 長野県

4位 石川県

5位 富山県

2018年の内訳

仕事分野1位

- ・大学生進路未定者率 1位
- ・インターンシップ実施率 2位
- ・正規雇用者比率 3位
- ・若者完全失業率 4位

教育分野1位

- ・学力 1位
- ・社会教育費 1位
- ・社会教育学級・講座数 1位
- ・余裕教室活用率 1位

生活分野5位

- ・社会教育学級・講座数 1位
- ・待機児童率 1位
- ・生活保護受給率 3位
- ・持ち家比率 4位

追加指標

- ・女性の労働力人口比率 1位
- ・平均寿命 3位
- ・子どもの運動能力 1位
- ・子どものチャレンジ率 4位



祝！3回連続日本一。

福井県は「全47都道府県幸福度ランキング2018年版」で総合1位になりました。実は、福井県は「幸福度日本一」に3回連続で選ばれています。2018年版は70の指標で幸福度を判断、33の指標でベスト10入りを果たしました。中でも、「仕事分野」「教育分野」「生活分野」が充実しています。ライフステージ別の幸福度も、「青少年(就学～20代)」「シルバー(60代～現役)」で1位、「子育て世代(30～40代)」も2位。あらゆる年代で過ごしやすい環境が整っています。

幸せ日本一、福井型ライフスタイル。

福井県には、織維・眼鏡などの「ものづくり産業」を中心に安定した雇用環境が整っています。県や市町がきめ細やかな子育て支援を行っており、働く女性の割合や共働き率も高く、経済的に安定しています。また、三世代同居・近居も多く、子どもは親や祖父母に見守られながら安心して勉強や運動に打ち込む環境があり、学力・体力の高さにつながっています。こうした環境で育った優秀な人材がまた福井県を支えるという好循環が、「幸福度日本一ふくい」の基盤となっています。

【協力：福井県総合政策部ふるさと県民局地域交流推進課】
参考：2018年版全47都道府県幸福度ランキング（一社）日本総合研究所編

Q

その他
other

01 福井 永平寺 まちなか映画鑑賞& 照明技師の裏話トーク



1／照明技師の松井博さんと語らう 2／ふくい映画制作倶楽部のメンバー 3／名前通りの“お城のマーク”が会場ホテルの目印

4/27(土) 5/11(土)
5/25(土) 6/8(土)
6/22(土) 7/13(土)
7/27(土) 8/10(土)
8/24(土)

映画鑑賞を通じて、新たな仲間との出会いを楽しみましょう！

松井 博
ふくい映画制作倶楽部

みんなで映画を語り合う夜。

福井駅前のホテルを会場に、夜の映画鑑賞と語らいを楽しみませんか。上映する作品は、ふくい映画制作倶楽部の代表で、第14回日本アカデミー賞・最優秀照明賞を受賞した照明技師の松井博さんが携わったものです。約2時間の鑑賞後は、ホテル内のカフェへ移動。ドリンクを片手に、映画の感想を話したり、松井さんから映画撮影時の裏話や照明をする際に工夫したこと、苦労したことなどを聞いたり、自由に語り合うひとときを過ごします。開催日ごとに上映作品が変わるので、何度も参加しても楽しめます。

上映作品

- 4月27日 「大安に仏滅!？」 監督・和泉聖治 主演・橋爪功
- 5月11日 「人間交差点・雨」 監督・平山秀幸 主演・梨本謙二郎
- 5月25日 「ハネムーンは無人島」 監督・伊藤秀裕 主演・伊藤かずえ
- 6月 8日 「愛について、東京」 監督・柳町光男 主演・ウー・シャオトン
- 6月22日 「ジェームス山の李蘭」 監督・猪崎宣昭 主演・名取裕子
- 7月13日 「不撃不屈」 監督・森川時久 主演・滝田栄
- 7月27日 「さまよえる脳髄」 監督・萩庭貞明 主演・高島礼子
- 8月10日 「ピカレスク・人間失格」 監督・伊藤秀裕 主演・河村隆一
- 8月24日 「死の棘」 監督・小栗康平 主演・松坂慶子

●日程／2019年4月27日(土)、5月11日(土)、5月25日(土)、6月8日(土)、6月22日(土)、7月13日(土)、7月27日(土)、8月10日(土)、8月24日(土)19:00~22:00 ●料金／500円、中学生以下無料(税込、当日現金支払)※座談会の1ドリンク代別途 ●参加条件／なし ●持ち物／なし ●最少催行人数／1人(定員30人) ●予約／要(当日の午前中まで) ●キャンセル規定／なし ●集合場所／HOTELフイキヤッスル(福井市大手2-19-5)※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／ふくい映画制作倶楽部 ●連絡先／☎0776-97-5774(担当:松井博)

集合場所は
ココから

02 福井 永平寺 エアーソフトガンで 射撃体験！



1／弾の装填や的の狙い方、構え方までオーナーが丁寧に教えてくれる 2／集中して5m先の的を狙う「ブルズアイ」。的は記念に持ち帰れる 3／早打ち射撃体験は、競技ながらの緊張感。鉄板に当たる音が爽快！

4月～8月
第1・3土曜日

射撃競技の楽しさをぜひ
体感しにきてください

岩堀 信之
シェーディング
カフェロップ on

非日常感でストレス解消。

初心者も女性も気軽に楽しめる射撃体験は、5枚の的を撃ってタイムを競う「早打ち射撃体験」か、じっくり狙って得点を競う「精密射撃体験」から選べます。精密射撃体験は円の中心を狙う「ブルズアイ」や、並んだプレートを倒す2種の的を用意。エアーソフトガンの扱い方と競技の説明を受けたら、いよいよ射撃レーンへ。銃は映画やアニメなどに登場するキャラクターと同じモデルをレンタルでき、テンションが上がること間違いなし。非日常感を味わえ、ストレス解消にもおススメです。新たな趣味が見つかるかも。



憧れのキャラクターと同じモデルの銃だと、命中率も上がりそう

●日程／2019年4月6日(土)、4月7日(日)、4月20日(土)、4月21日(日)、5月4日(土・祝)、5月5日(日・祝)、5月18日(土)、5月19日(日)、6月1日(土)、6月2日(日)、6月15日(土)、6月16日(日)、7月6日(土)、7月7日(日)、7月20日(土)、7月21日(日)、8月3日(土)、8月4日(日)、8月17日(土)、8月18日(日)12:00～20:00の間で15分程度 ●料金／「早打ち」または「精密射撃」どちらか1回500円(税込、当日現金支払、10人以上で团体料金設定あり) ●参加条件／10歳以上、18歳未満は保護者同伴 ●持ち物／なし ●最少催行人数／1人(定員20人) ●予約／不要(10人以上は前日22:00までに要予約) ●キャンセル規定／なし ●集合場所／シェーディングカフェロップ on(福井市潤4-201)※駐車場あり ●その他／荒天時予定通り ●運営／シェーディングカフェロップ on ●連絡先／☎0776-33-2862(担当:岩堀信之)11:30～22:00曜を除く)



宮武 裕美

目の美容院セラピスト

03 福井 永平寺 目元までスッキリ！ 簡単セルフケア



1／専用の磁器を使用。血流がよくなり、体がボカボカしていく 2／足のマッサージでむくみもスッキリ 3／体の状態に合わせたマッサージをしてもらえる

4月～8月

皆様とお目にかかるのを
楽しみにしています

リンパマッサージとツボ押しでリラックス。

福井駅前のフェニックス通りに面したビル2階にあるプライベートサロン。普段は聞けないリンパ専門セラピストによる簡単な説明とカウンセリングの後、足先から頭まで、一人ひとりの状態に合わせたリンパマッサージやストレッチを体験。おうちでできるツボ押しのコツも伝授、目元までスッキリする感覚を味わえます。施術後は、サロンの大きな窓から街並みや足羽山の風景を眺めながら、目にいい成分の入ったお茶を飲んで心身ともにリフレッシュ。福井の未知のスポットやオススメのお土産なども聞いて、ゆったりとした時間を堪能しましょう。



施術後に飲むオーガニックの
ハーブティー



●日程／2019年4月～8月10:00～19:00の間で80分程度、要相談 ●料金／3,000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(定員2人) ●予約／要(前日20:00まで) ●キャンセル規定／なし ●施術前までに要連絡 ●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・バーキングビル2F)※当ビル1Fに駐車場あり(無料)、JR「福井駅」徒歩9分 ●その他／荒天時予定通り、子ども同伴可 ●運営／株式会社 眼の美容院 福井サロン ●連絡先／☎0776-89-1924(担当:宮武9:30～19:00曜を除く)



集合場所は
ココから



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

編集・デザイン：fuプロダクション

表紙デザイン：新山直広（TSUGI）

表紙イラスト：柿崎サラ

撮影：おおぬきひろし、河端正人、木下康彦、高橋良典、

竹沢美穂、CHEN NIENCHI、ikki Kurahashi、小林照美

発行日：2019年3月20日

協力：福井市・福井商工会議所