

福井
旅の体験手帖

Fukui Experience
Tour Guide Book

旅を彩る

体験プログラム

115選

vol. 04

2019 AUTUMN / WINTER

秋冬の福井旅で
体験できること、
集めました。



TAKE
FREE
¥0

ふくのね

vol.04 2019 AUTUMN / WINTER

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
13	食 / food
26	工芸 / crafts
37	自然 / nature
46	酒 / Japanese sake
49	歴史 / history
55	そば / soba
58	その他 / other
62	ふくのね ページの見方

※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。
※料金は原則税抜で表記していますが、中には税込表記もございます。
※年末年始は体験不可の場合があります。
各体験プログラムの連絡先でお尋ねください。

※右のQRコードを読み取り、
Facebookページに「いいね!」をお願いします。
体験プログラムの最新情報をお届けします。



※じゃらんで体験プログラムの絞り込み検索、予約が可能です。
詳しくはP62をご覧ください。

\\ 明日の体験もスマホで予約 //
 遊び・体験



皆さん、福井へようこそ。
福井 旅の体験手帖「ふくのね」は、体験いっぱいのガイドブックです。

2023年春、北陸新幹線がいよいよ福井にやってきます。
おもてなしの準備が着々と進む中、
「観光客の皆さんを、もっと楽しませたい!」と
地元の人とJR西日本福井支店が協力して、様々な体験を作りました。

おいしいもの、まち歩き、名所巡りに、もの作り。
どれも福井に根差した、ここでしかできない体験ばかりです。
秋冬の福井で、どんな思い出を作りますか?

「ふくのね」で、いい旅を。

ふくいのおねっこ

まずは福井を自己紹介。
食や歴史、自然など、一言では表しきれないお宝が、福井にはいっぱい根づいています。

食

food 🍴

そこでしか出会えない食べ物は、旅の楽しみの一つ。福井は、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」でした。現在も、皇室にカニを献上しているのは福井県だけ。今も昔も、素材の良さが自慢です。



1/三国港にあがった越前がに。甲羅に付いた茶色の粒はカニビルの卵で、脱皮直後のカニには付いていない。これは脱皮から月日経っていて、身がしっかり詰まっている証 2/他産地のカニと区別しやすくするため、全国で初めて採用された「越前がに」の黄色いタグに、GIマークが追加された。品質お墨付きのタグを付け、誇らしげに見える
【写真提供：(一社)坂井市観光連盟】

福井のカニが
おいしい理由。

福井で食べられる、ズワイガニの主な種類



【越前がに】
ズワイガニのオス。水深290～350m付近に生息し、10回以上の脱皮を繰り返して横幅が50cmを越すものもある



【せいこがに】
ズワイガニのメス。水深230～250m付近に生息。外子（受精卵）と内子（卵巣）が美味で、手ごろな値段で手に入る



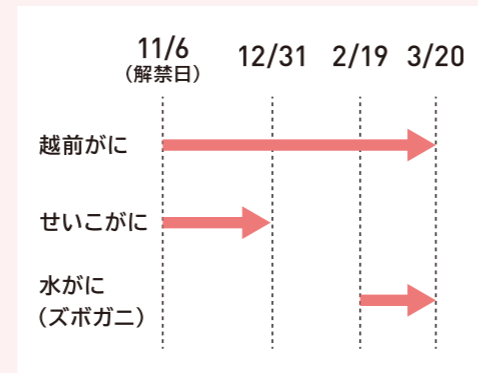
【極】
茹でる前が1.3kg以上、甲羅幅が14.5cm以上などの厳しい基準をクリアした、越前がにの最上級ブランド



【水がに】
脱皮したての若いズワイガニで、福井では「ズボガニ」と呼ぶ。身は甘くてジューシー。多くは福井県内で消費される

【写真提供：(一社)越前町観光連盟】

かに漁スケジュール



冬が待ち遠しくなる「お墨付き」。

11月6日は、待ちに待った越前がにの解禁日です。ズワイガニは日本海側のほとんどの港で水揚げされていますが、福井で獲れる越前がにの旨味が別格。そのおいしさの理由を探りました。

福井は、新鮮なままカニを出荷できる地の利があります。越前海岸は特に急深で、カニが生息する水深まで一気に深くなる地形をしています。そのため、船を1～2時間ほど走らせれば、漁場に到着。水揚げしてすぐに港に運べるので、新鮮なままカニを出荷できるのです。

また、福井県沖はカニが住みやすい環境が整っています。リアス式海岸と天然礁で生まれる複雑な潮の流れで、栄養塩が豊富な海底の冷水と海面近くの温水が混ざり合い、植物プランクトンが繁殖。そこに動物プランクトン、小魚などが集まってきます。これらはカニの大好物で、豊富なエサを食べてカニはすくすくと育ちます。さらに、越前海岸沿岸の海底は段々になっていて、カニが生息しやすいといわれています。

福井には「カニ見十年、カニ炊き一生」という言葉が

あり、目利きに10年、満身に炊き上げるには一生かかるほどカニは取り扱いが難しいと言われてきました。福井のカニのおいしさをレベルアップさせているのは、絶妙な塩加減で茹で上げる職人の存在も欠かせません。

昨年、越前がにには地域の伝統的な農林水産物や食品を知的財産として登録・保護する「地理的表示(GI)保護制度」の対象に登録されました。カニが登録されたのは国内初! 冬の味覚の王者にふさわしい奥深い旨味を、ぜひ福井で味わってみてください。

【取材協力：福井県農林水産部水産課】

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と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



【越前焼】越前町

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



【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

【三国提灯】坂井市三国町

福井県の郷土工芸品指定。木型と竹ひごを用いて手作業で形を作り、絵付けは主に手描きし、天日で自然乾燥させる



【眼鏡】鯖江市

世界三大産地の一つ。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



【越前打刃物】越前市

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



【若狭塗】小浜市

貝殻などの飾りの上に漆を塗り重ね、研いで模様を出す「研ぎ出し」手法が中心。特に塗箸が有名



【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の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いできました。

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であって、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、若狭や坂井地方にもあります。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すすめします。

【取材協力：福井県地域産業・技術振興課】

自然

nature 

緑豊かな越前の山々と、清らかな若狭の水。「越山若水」という言葉で表される通り、福井は美しい自然に恵まれた土地です。秋冬は、景色の美しさが際立つ季節。日ごとに赤やオレンジに染まっていく木々や、日本海の荒波が作り出す波の花、誰も踏み分けていない雪原。その目で一度は見てほしい自然が広がっています。

いよいよ

「天空の城」

シーズン。



1/越前大野城は、織田信長の家臣 金森長近が築城。雲海の下には長近が碁盤の目状に整備した城下町が広がる。澄み渡るように晴れた日は、法恩寺山と経ヶ岳の間に白山を望めることも 2/ラビュタの会が整備した犬山の登山道を通り、展望台に集まる人々。昨シーズンは、天空の城を20回以上見ることができた当たり年だった 3/紅葉×天空の城は飯降山の中腹から撮影



古の風景を伝える自然遺産。

秋から春にかけて大野市を訪れるなら、早朝の時間帯がおススメです。運が良ければ、写真のような「天空の城 越前大野城」を拝めるかもしれません。

越前大野城は、大野市の亀山の山頂に建つ平山城。雲海の中に浮かぶ城が話題となり、幻想的な景色を一目見ようと、城の西1kmの所にある犬山の展望台には県内外から多くの人が訪れています。

大野市は、四方を加越山地・越美山地・越前中央山地を取り囲む山間の盆地にあります。大野市に霧が

発生するのは、盆地であるために底に冷気の湖がつくれ、気温が低下すると水蒸気が凝固するからです。また、九頭竜川や真名川などの河川から霧の元となる水蒸気の供給が多いから、とも言われています。

天空の城 越前大野城は、細かな条件が揃わないと見ることはできません。雲海出現の気象条件は次の3つ。まず、「前日の湿度が高いこと」。次に、「前日の日中と朝方の気温差が大きいこと」。そして、「風が弱いこと」。この3条件が揃っても霧が全く出ない日もあれ

ば、城が埋もれるほど霧が出てしまう場合もあります。見頃は明け方～9時。気温が上がるにつれて地表付近から霧が明けていき、風向きと風の強さで霧のかかり方が刻々と変わるので、その変化を写真に収める愛好家もいます。

天空の城にまつわる古い記録は残っていませんが、大野の自然が作り出す景色は、かつても見られたのではないのでしょうか。そして、未来もきっと見られるはず。天空の城は、福井が誇る「自然の遺産」なのです。

【取材協力・写真提供：川端嘉明(ラビュタの会)】
参考：大野市史(第11巻)自然編(大野市史編さん委員会/大野市役所)

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」。酒造りに関し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。

福井の酒は、

豊かな恵みから。



30の蔵が加盟。

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、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とされています。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。



全国第2位。

酒造りに関して大切なのが、「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る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、材料とその扱いにとことん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」の有数の産地であり、福井の酒造りでも、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ふれています。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、井戸の深さや水脈の違いによって水質が変わるため、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。



より深い味わいに。

「冷やおろし」とは、冬に仕込んだ酒を半年間貯蔵し、火入れをせずに「冷や」のまま出荷するもので、秋に出回ることから「秋酒」とも呼ばれています。ひと夏を超す間に熟成され、角が取れたようなほどよい口当たりとなり、味の深みが増します。9月21日にはJR福井駅西口で地酒イベントが開かれ、26の蔵元が県内外から訪れる日本酒ファンへ、冷やおろしなどの自慢の酒を届けます。




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か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 

約260年続いた徳川幕府が終焉を迎えた幕末。明治という新しい時代に向け国中が大転換する中で、この福井の地でも歴史を大きく動かす人物たちが活躍しました。ここで紹介するのはほんの一部ですが、福井のまちなかには彼らを含む偉人たちの足跡を刻む史跡、記念碑などがたくさん残っています。ぜひそれらを探り、先人たちの生きざまに思いを馳せてください。

福井にゆかり

幕末の偉人たち。

橋本左内

幕末の福井藩士であり思想家。数えて15歳のときに、立派な人物になるための心構えとして「啓発録」を記す。儒学や蘭学を修め、諸国諸藩の有志と交わった。藩主春嶽を助け積極的な開国論を唱えたが、安政の大獄で罰せられ没した

松平春嶽(慶永)

福井藩第16代藩主。広く才能ある人材を登用し、藩財政を再建。薩摩・土佐など雄藩の大名とともに国政に参画し、現在の首相にあたる政事総裁職に就任。大政奉還後の新政府でも要職を歴任した

由利公正(三岡八郎)

幕末の福井藩士で、横井小楠に学び福井藩の殖産興業策に努めた。坂本龍馬の推薦により明治新政府の財政を担当し、紙幣「太政官札」の発行を提案。また政府の大方針「五箇条の御誓文」の素案を作った。後の東京府知事

橘曙覧

幕末の歌人であり国学者。中根雪江のすすめで国学を学ぶ。生活の中で見つけた小さな喜びを「たのしみは〜」の句で始まる和歌「独楽吟」に詠んだ。彼の歌の才能にほれ込む人は多く、自宅である「藁屋」を春嶽が訪ねたこともある

坂本龍馬

土佐藩を脱藩後、貿易会社と政治組織を兼ねた「亀山社中」(後の海援隊)を結成。また薩長同盟の成立に大きな役割を果たした。松平春嶽を訪ね福井を2回訪れている。大政奉還を盛り込んだ新政府の政策方針「船中八策」を示したことも知られる



養浩館 (福井市宝永 3-11-36)

江戸時代は「御泉水屋敷」と呼ばれ、明治17年(1884)に松平春嶽によって「養浩館」と名付けられた。もともとは藩主の別邸。春嶽もしばしば訪れていた、休息や接待の場として使用していた



藁屋旅館跡 (福井市照手 1-14)

大政奉還後すぐ、坂本龍馬は2度目の来福の際に自分が宿泊する「藁屋旅館」に由利公正を招き、朝8時から深夜12時に及ぶまで新国家の構想や日本の将来について大いに語り合った



福井城址 (福井市大手 3)

越前松平家の繁栄の舞台。4、5重の堀に囲まれ、明治期まで高さ37メートルの天守閣がそびえていた。本丸石垣と内堀が当時のまま残されており、現在はその中に福井県庁と県警本部の建物が立つ



藁屋跡 (福井市照手 2-5-13)

橘曙覧は福井市の足羽山にあった「黄金舎」に隠棲し、歌と学問に打ち込んだ。その後、現在の福井市照手にあった「藁屋」に転居し、「独楽吟」など多くの歌を生んだ。そばに「袖干の井」の跡も残る

ヒーロー龍馬に、リーダー春嶽に、歴史ファン興奮。

幕末の偉人と聞いて真っ先に坂本龍馬の名前を思い浮かべる人は多いはず。2017年1月には、龍馬が暗殺される5日前に出したとされる直筆の手紙が新たに発見され、全国の歴史ファンを興奮させました。

慶応3年(1867)10月の大政奉還の直後、龍馬は福井を訪れ、藁屋旅館で福井藩士の三岡八郎(後の由利公正)と大いに論じ合いました。手紙は龍馬が京都に戻った後、福井藩の重臣にあてて書いたもので日付は「11月10日」。龍馬は初めて書状に「新国家」と


いう言葉を使い、新政府の財政担当者として三岡を出仕させるよう進言しています。手紙からは、龍馬が死の直前まで新しい国づくりに奔走していたこと、そのためのかげがえのないキーマンがこの福井にいたことがわかります。

福井人にとって、松平春嶽も誇るべき幕末のリーダーです。政治的な功績もさることながら、意外なエピソードから彼が非常に先進的な人物だったことがうかがえます。

ある史料には、春嶽が江戸の藩邸で「ピラスビイデ独自行車」という三輪自転車を乗り回したとあり、これは日本での自転車伝来の最古の記録です。また藩政改革にあたって藩外から蘭学者や技術者を招き、自身も日常生活で寒暖計や気圧計を使っていました。明治初期には、英語の教科書や欧米の新聞・雑誌を入手し、日記の中にも英語が頻出するように。こうしたことから、春嶽が聡明で好奇心と探求心が豊かな時代のトレンドリーダーだったことがわかります。

【取材協力: 田中外男(ふくい観光ガイド倶楽部)】

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、麵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

そば県

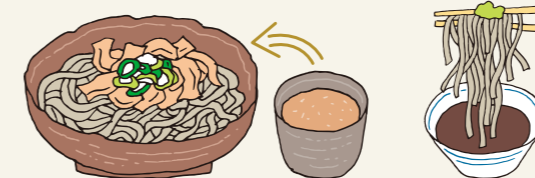
福井の

秘めた実力。



1/福井は殻がついたままのソバの実「玄そば」を殻ごと挽いた「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/大野在来「早刈り」のソバの実。麵を打った時もキレイな緑色に仕上がる

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

ざるそば

【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トに味わえる
【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

福井のソバ産地



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、福井はソバ栽培に適した風土だということ。ソバ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ソバが自然と育ちます。

福井の主なソバ産地は、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、風味が強くて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ソバもあるんです。また、最近では通常より10日間ほど早く刈り取る「早刈り」の人気も上々です。早熟のうちに実を刈り取るため味わいはあっさり、新そばのような若々しい香りを楽しめます。殻をむくと美しい緑色をしていて、ルチンなど機能性成分を多く含み、健康効果も期待できます。

新そばが出回る11月になると、福井で「全日本素人

そば打ち名人大会」が毎年開かれているのをご存知ですか？ 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、「素人には負けていけない！」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。

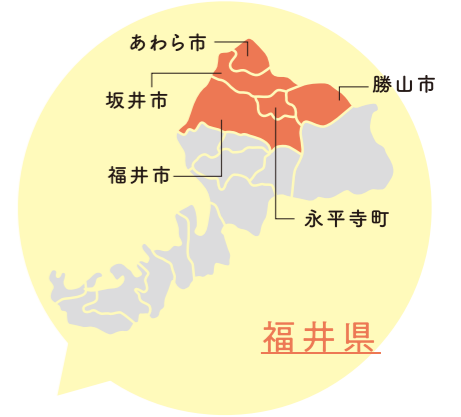
福井の人は、日々おいしいそばを食べてきました。味に分かる地元の人の存在が、農家や職人といった、そばのプロを刺激し続けている結果、福井のそばは、おいしい進化を遂げているのです。

【取材協力: カガセイフン】

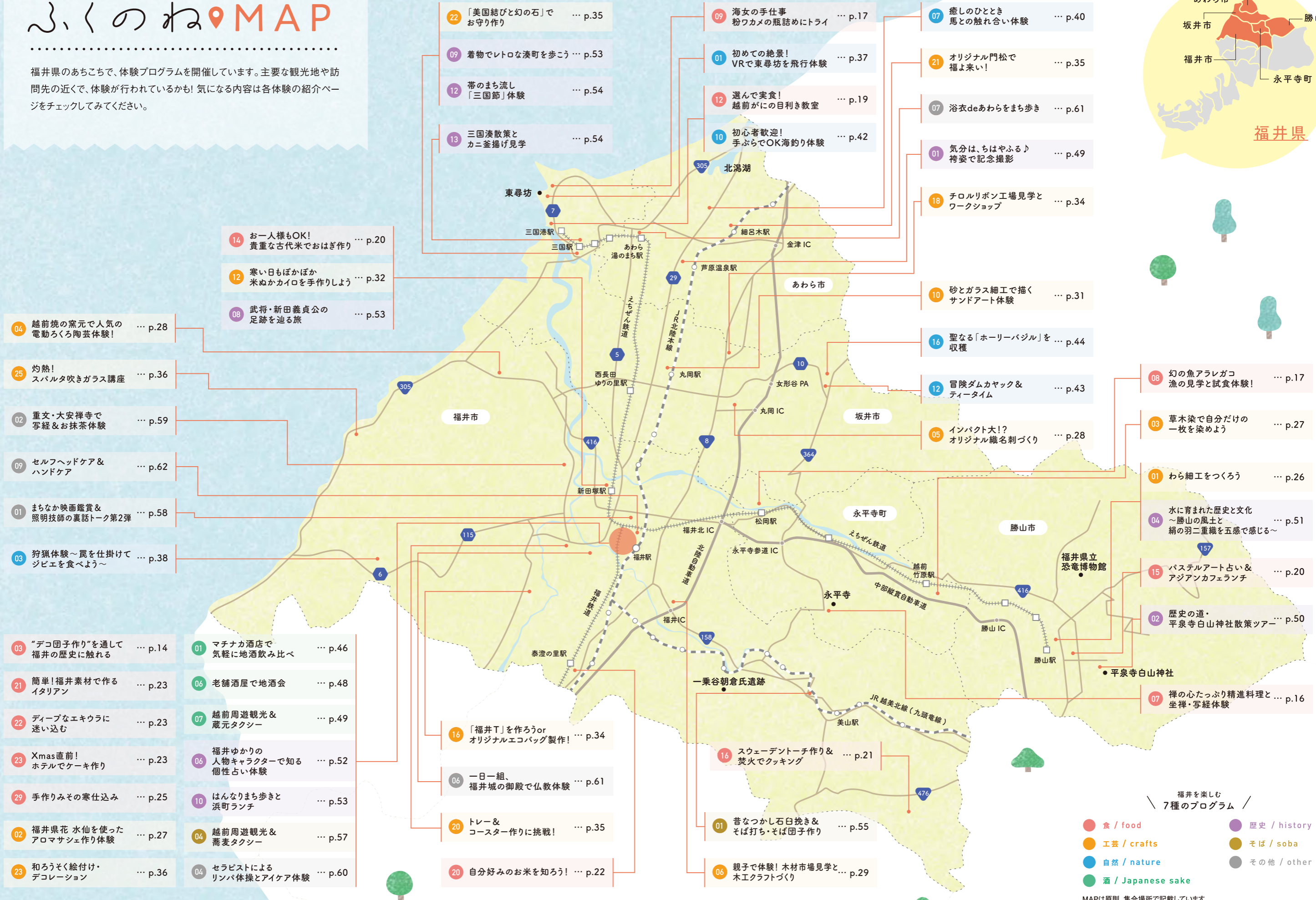
参考: 日本一うまい! 越前おろしそば そばびと。(FBC福井放送「そばびと。」制作チーム/西日本出版社)

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。

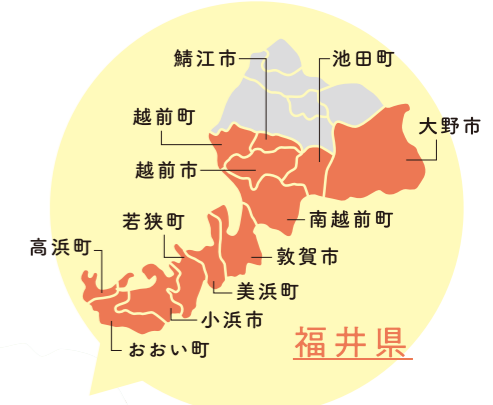


福井県



- 福井を楽しむ
7種のプログラム
- 食 / food
 - 歴史 / history
 - 工芸 / crafts
 - そば / soba
 - 自然 / nature
 - その他 / other
 - 酒 / Japanese sake

MAPは原則、集合場所で記載しています。



30 越前焼の器に盛る MYせいこDON ... p.25

31 釣ったその場でいただく 熱々の越前に ... p.25

32 越前の魚のプロが教える 魚食文化体験 ... p.25

05 ここでしかみられない! 越前に競り ... p.61

04 越前焼で淹れる コーヒー抽出体験 ... p.15

24 陶芸館学芸員が案内する 越前焼の世界 ... p.36

26 プロの世界へようこそ 本格越前焼体験 ... p.36

24 練り切りで作る 越前のさかな ... p.23

28 餅つき体験と つきたての餅を食べよう ... p.24

25 釜揚げ蟹見学・試食と 地酒飲み比べ ... p.24

04 製法の違いを楽しむ 酒蔵ツーリズム ... p.48

05 お気に入りの着物で 街歩き&お抹茶体験 ... p.51

18 県産食材でエッグタルトと オリジナルサブレ作り ... p.22

17 ウニの殻を使って ウニランプ作り ... p.44

06 特級へしこがもらえる! へしこの樽上げ体験 ... p.16

10 小ダイ釣り放題 刺し・焼き・煮付でいただく! ... p.18

05 秋のシーカヤック& 民宿のお風呂でほっこり ... p.39

08 お座敷遊びと三味線体験 ... p.61

08 墨 art WORKSHOP“派” 大判半紙で墨流し ... p.30

02 奈良漬仕込み体験と 酒蔵見学 ... p.47

03 福井県屈指の 酒蔵見学と地酒試飲 ... p.47

01 玄米パンケーキと 麹のスムージー作り ... p.13

05 優良農地見学と 手作り味噌教室 ... p.15

03 選べるご当地グルメと、 大人気のそば打ち体験 ... p.56

27 はじめよう発酵ライフ♪ 米麹作り体験 ... p.24

14 ちくちくお細工、 しるく人形 ... p.33

13 シールを貼って作る サンドブラスト体験 ... p.32

15 気分は職人さん、 オリジナルキーホルダー作り ... p.33

26 みんなでレッツ手前みそ♪ ... p.24

19 醤油と上庄里芋の 煮っころがし作り ... p.22

02 眼下に越前大野城 御来光ウォーキング ... p.38

05 里芋収穫 & 料理と地酒のペアリング ... p.48

07 越前おおのひな祭り巡り ... p.52

11 ひな人形を飾って写真撮影 ... p.53

14 名水禊 (SUIGYO) と 古民家宿泊体験 ... p.54

06 スピード感抜群! エアボード体験 ... p.40

08 六呂師高原〜七間通りを ダウンヒル ... p.41

11 森で過ごそう 〜The Forest of Life〜 ... p.42

09 瓦割り体験と、 越前瓦の工場見学 ... p.30

17 MY包丁を作ってみよう! 切ってみよう! ... p.34

07 色鮮やかで美しい、 ステンドグラス作りを体験 ... p.29

04 村国山からテイクオフ 二人乗り遊覧飛行 ... p.39

18 ホーリーバジルの花畑で ティータイム ... p.44

19 焚き火で 棒巻きパンを作ろう ... p.44

21 地元ガイドと行く 紅葉めぐり ... p.45

19 宿場町で宵まちあるき 名産品を、飲んで食べて ... p.19

03 明治期の鉄道遺産を SLガイドと冒険! ... p.50

11 木の温もりを感じながら 焼き絵クラフト体験 ... p.31

03 作って、香って アロマで癒されよう ... p.59

02 兵三さんちで作る 「今庄のつるし柿」 ... p.14

11 美味すぎる今庄つるし柿の 秘密を体験しよう ... p.18

15 つるがdeどっぷり! みかん時間 ... p.43

20 中池見湿地で ゼリガニ料理体験 ... p.45

15 温泉付き! 敦賀でレトロまち歩き ... p.54

13 水月湖を巡る カヤックツアー ... p.43

14 現役猟師が教える ハンターの世界 ... p.43

09 木の実や小枝を使って 壁飾りを作ろう ... p.41

02 そば打ちと収穫体験 ... p.56

福井を楽しむ 7種のプログラム

- 食 / food
- 歴史 / history
- 工芸 / crafts
- そば / soba
- 自然 / nature
- その他 / other
- 酒 / Japanese sake

MAPは原則、集合場所で記載しています。

01 玄米パンケーキと 麴のスムージー作り



1/おいしくて美容にいいと女性に人気 2/卵白をメレンゲ立てしてふわふわの食感に 3/簡単なので子ども連れでも体験できる

9/14(土)~3/15(日)

当日 予約可

体にいいスイーツ を手作りしましょう。



寺坂 大地
運営:あさひ愛農園

農家カフェで体にいいスイーツ。

栄養が豊富で、美容に効果があるといわれる米ぬか。その米ぬかと米粉を使ったパンケーキ、麴と季節野菜やフルーツでスムージー作りを体験します。自家栽培した無農薬・無化学肥料の米を使用。甘麴のシロップやコンポートをトッピングしたパンケーキはスフレタイプのふわふわ食感で、麴たっぷりのスムージーは飲みやすく女性に人気です。米粉の特徴や家庭での使い方、麴を日常に取り入れる工夫も伝授してくれます。



麴は整腸作用もあってヘルシー

●日程/2019年9月14(土)~2020年3月15(日)13:00~16:00の間で90分程度(水・第1、3日曜日休)※12/30~1/4は体験休み ●料金/大人2,000円、12歳以下1,000円(税抜、当日現金支払、店内飲料代込) ●参加条件/未就学児は保護者同伴 ●持ち物/エプロン、三角巾 ●最少催行人数/1人(定員15人) ●予約/要(当日の12:00まで) ●キャンセル規定/なし ●集合場所/あさひ愛農園(越前町東内都4-604)※無料駐車場あり、福井鉄道「神明駅」車11分 ●連絡先/☎0778-34-0643(担当:寺坂大地/9:00~18:00水・第1、3日曜日休を除く)miso@ainouen.jp ※午前中を希望の場合は要連絡

ネット予約は
ココから



02 兵三さんちで作る 「今庄のつるし柿」

南越前町



北国街道の宿場がある今庄のつるし柿は、旅する人たちの貴重なエネルギー源。「一つ食べれば一里歩ける」と言われて重宝されてきた

11/16(土) 11/17(日) 11/23(土・祝)
11/24(日) 11/30(土) 12/1(日)
12/7(土) 12/8(日) 12/14(土)
12/15(日) 12/21(土) 12/22(日)

予約 不要

手作りのおいしさを味わって!



赤星 弘毅
運営:農家民宿 兵三(ひょうさ)

つるし柿の新たなおいしさ発見!

400年以上の伝統をもつ「今庄のつるし柿」作りを体験。工程は2段階で、1日目は柿の皮むきからつるしまで、1週間後に最後の仕上げの乾燥を行い、一人当たり10個作ります。参加は両日でも1日でもOK。1日のみの場合は、その日にできあがり品を持ち帰っていただきます。できたてのつるし柿は、溶けるように柔らかく、甘みも濃厚。市販品とはまったく異なる、手作りならではのおいしさに出合えるはず。



燻して乾燥させるのが特長

●日程/2019年11月16(土)、11月17(日)、11月23(祝)、11月24(日)、11月30(土)、12月1(日)、12月7(土)、12月8(日)、12月14(土)、12月15(日)、12月21(土)、12月22(日)9:00~11:00、15:00~17:00 ●料金/2,500円(税抜、当日現金支払)※試食は1個250円別途 ●参加条件/10歳以上 ●持ち物/作業しやすい服装 ●最少催行人数/1人(定員15人) ●予約/不要 ●キャンセル規定/なし ●集合場所/農家民宿 兵三(南越前町南今庄59-103-2)※無料駐車場あり、JR「今庄駅」徒歩10分 ●その他/12/22の参加者はできあがり品の持ち帰りのみ ●連絡先/☎090-4683-3311(担当:赤星弘毅/15:00~21:00)hiroki00778@gmail.com

ネット予約は
ココから



03 “デコ団子作り”を通して 福井の歴史に触れる

福井市

9/14(土) 9/29(日) 10/12(土)
10/27(日) 11/9(土) 11/24(日)
12/14(土) 12/22(日) 1/11(土)
1/26(日) 2/22(土) 3/15(日)

当日 予約可

お団子屋さん 気分を味わって。



脇屋 和美
運営:(一社)青い鳥

お団子の上に、歴史絵巻も再現!

福井藩主松平家の別邸・養浩館近く、歴史ムードが漂う界隈の甘味処で、福井らしさあふれる“デコ団子”を作ります。自分で手焼きしたお団子に、へしこや福井梅、打豆といった福井ならではの食材をトッピング。作業と一緒に歴史の話をしながら、幕末の偉人たちのエピソードをイメージしたり、お城や甲冑などをモチーフにしたデコレーションをしたりと、食文化と歴史を、食べて、学んで感じられるプログラムです。



団子は自分でこんがり手焼き



1/福井の歴史をイメージしてお団子をデコレーション 2/へしこや福井梅など多彩なトッピングを準備 3/歴史のことなどを話しながら、わいわい楽しめる

●日程/2019年9月14(土)、10月12(土)、11月9(土)、12月14(土)、2020年1月11(土)、2月22(土)10:30~12:00 9月29(日)、10月27(日)、11月24(日)、12月22(日)、1月26(日)、3月15(日)13:30~15:00 ●料金/1グループ2,500円※3人まで(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(当日の9:00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/江戸町かふえ(福井市宝永3-25-1)※無料駐車場なし、JR「福井駅」徒歩10分 ●連絡先/☎080-3044-4423(担当:脇屋和美/9:00~21:00)edomachicafe@gmail.com 予約フォームhttps://www.reservestock.jp/page/event_calendar/25317

ネット予約は
ココから



04 越前焼で淹れる コーヒー抽出体験



1/越前焼のドリッパーで淹れるとまろやかな味わいになる 2/カップももちろん越前焼
3/地元・熊谷地区の水を越前焼の甕で寝かせる

9/14(土)~12/14(土)
3/3(火)~3/14(土)

当日
予約可

豆は3種類から
選べます。



水野 方勇
運営:西三区自治協議会
くまカフェ運営委員会

水のおいしさを引きだてる越前焼。

日本六古窯の越前焼は、古来より水を浄化しおいしさを引きだててくれるとされてきました。そんな越前焼の甕で寝かせた地元のおいしい水と、越前焼で作ったドリッパーを使って、コーヒーの抽出体験をします。イボ状の突起がある特殊なドリッパーは、越前焼の名工・司辻光男さんと、福井市のバリスタ・山田和則さんが共同で開発したものです。ドリッパーの技を学びながら、まろやかな味わいのコーヒーを楽しんでください。



古民家カフェでスローなひとときを

- 日程/2019年9月14(土)~12月14(土)、2020年3月3(火)~3月14(土) 11:00~12:00、13:30~16:00の間で40分程度(日・月曜定休) ●料金/18歳以上800円、中学生300円、小学生100円、小学生未満無料(税抜、当日現金支払、コーヒー代込) ●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/1人(定員12人) ●予約/当日可(開始1時間前まで)
- キャンセル規定/なし ●集合場所/くまカフェ(越前町熊谷41-15)※無料駐車場あり、JR「武生駅」車30分 ●その他/荒天時プログラム中止※当日の8:00までに電話・メール連絡 ●連絡先/☎0778-32-2412(担当:水野方勇/8:00~20:00日・月曜を除く) masakiyot2522@yahoo.co.jp

06 特級へしこがもらえる! 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鮭色に 2/きこのような味わいの糠がぎっしり敷き詰められる 3/へしこが発酵熟成される保管所も見学できる

9/14(土)~3/15(日)

当日
予約可

本物のへしこを
味わってほしい!



角野 高志
運営:釣り船・民宿かどの

本物のへしこ作りを見てみよう。

近年ブームであるサバの糠漬け「へしこ」。巷で安く売られている量産品は、添加物などで味付けし熱を加えて短期間に発酵させたものが多いのですが、「民宿かどの」で作るへしこは、程よい脂の国産サバと糠、塩、唐辛子のみを使い、1年かけて発酵熟成させた本物の味。そんなへしこを自分の手で樽から取り出せます。へしこは樽から上げた瞬間から酸化して味が変わっていきます。ぜひ上げたての香りと旨味を味わって。



酒のさかなにぴったり

- 日程/2019年9月14(土)~2020年3月15(日) 10:00~15:00の間で30分程度 ●料金/4,500円(税抜、当日現金支払、特級のへしこ1本3,980円込)
- 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/釣り船・民宿かどの(小浜市矢代4-42)※無料駐車場あり、JR「小浜駅」車21分 ●連絡先/☎0770-54-3006(担当:角野高志/7:00~23:00)



05 優良農地見学と 手作り味噌教室



1/家族で味噌1セット(3,000円分)を作ってもOK 2/農園が所有する優良農地を見学
3/味噌の出来上がりが量は2kg

9/14(土)~3/15(日)

当日
予約可

自分で作る味噌
は格別ですよ!



寺坂 大地
運営:あさひ愛農園

体のことを考えた“手前味噌”。

越前町の米農家「あさひ愛農園」で、特別栽培した大豆、農薬・化学肥料不使用の麹、天然塩を使い無添加の味噌を手作りします。味噌作りが初めてでも気軽に参加でき、子どもから年配の方まで幅広く楽しめます。美容や健康に効果があるといわれる味噌をはじめ、発酵や麹の豆知識もレクチャーします。優良農地や農法のことを学び、体にいいものを手作りすることで、食への関心を深めるきっかけにもなりそう。



無農薬・無化学肥料の米麹を使用

- 日程/2019年9月14(土)~2020年3月15(日) 10:00~12:00の間で90分程度(水・第1、3日曜定休)※12/30~1/4は体験休み ●料金/3,000円(税抜、当日現金支払、仕込み味噌2kg・店内飲料代込) ●参加条件/未就学児は保護者同伴 ●持ち物/エプロン、三角巾 ●最少催行人数/1人(定員15人) ●予約/要(当日の9:30まで) ●キャンセル規定/なし ●集合場所/あさひ愛農園(越前町東内郡4-604)※無料駐車場あり、福井鉄道「神明駅」車11分 ●その他/荒天時プログラム変更あり ●連絡先/☎0778-34-0643(担当:寺坂大地/9:00~18:00水・第1、3日曜定休を除く) miso@ainouen.jp ※午後を希望の場合は要連絡



07 禅の心たっぷり精進料理と 坐禅・写経体験



1/禅に親しみ、心を癒す空間 2/心を静め、安らぐ時間を 3/ゆったり料理を味わい、心と体のデトックス(写真はイメージです)

9/14(土)~11/30(土)

前日
予約可

一緒に禅の体験
をしませんか?



江守 勇三
運営:永平寺 親禅の宿
柏樹閣(はくじゅかん)

“禅コンシェルジュ”が案内。

永平寺 親禅の宿 柏樹閣で宿坊のような禅の世界が体験できます。大本山永平寺典座老師監修の本格的な精進料理をいざるところから体験はスタート。午後は大本山永平寺とお客をつなぐ橋渡し役、「禅コンシェルジュ」から坐禅の作法を教わった後、10分ほど坐禅を体験。最後は心静かに写経または写仏をします。快適な環境で気軽に禅の体験をしてみませんか? ※小学生未満は写経・写仏が体験できません



越前の郷土料理をレストランで

- 日程/2019年9月14(土)~11月30(土) 11:30~15:00の間で90分程度
- 料金/中学生以上2,800円、小学生1,800円、3~6歳1,000円※大人と同じ料理をご希望の場合2,800円、食事不要の3~6歳は無料(税抜、当日現金支払、昼食代・座禅、写経または写仏体験代込)※昼食時の飲み物代別途 ●参加条件/未就学児は保護者同伴 ●持ち物/ジャージ等の坐禅しやすい服装 ●最少催行人数/1人(定員20人) ●予約/要(前日の20:00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/永平寺親禅の宿 柏樹閣(はくじゅかん)フロント(永平寺町志比6-1)※無料駐車場あり、JR福井駅乗り換え、特急バス「永平寺ライナー」で約30分 ●連絡先/☎0776-63-1188(担当:江守勇三/9:00~20:00) info@hakujuukan-eiheiji.jp



08 幻の魚アラレガコ
漁の見学と試食体験!



1/真冬の寒さの中、九頭竜川に入りかごを設置する 2/伝統のエバ漁で使う、竹を円すい状に組んだかご 3/アラレガコの料理はほかでは味わえない一皿

11月上旬~1/26(日)

前日
予約可

伝統漁と幻の味を
ぜひ満喫して。



梶山 義洋
運営:九頭竜 天然鮎茶屋 さざり屋

冬の九頭竜川で伝統「エバ漁」。

九頭竜川の永平寺町付近の流域は、幻の魚「アラレガコ」がすむ生息地として天然記念物に指定されています。冬季には竹を円すい状に組んだかごを用いた伝統の「エバ漁」が盛んに行われます。この体験では、寒さに負けず漁に取り組む地元漁師さんたちの様子を見学した後、アラレガコを使った美味しい料理をいただきます。漁師さんたちのお話を聞いてから堪能する幻の珍味は、きっと格別の味わいですよ。



幻の魚と言われるアラレガコ。
珍味で知られている

- 日程/2019年11月上旬~2020年1月26(日)9:00~12:00(水曜定休) ※12/29~1/5は体験休み
- 料金/4,000円(税抜、当日現金支払、アラレガコの甘露煮1匹・から揚げ1匹込) ※保護者が参加する場合、同伴の小学生以下の子どものみ参加可 ● 参加条件/小学生以下は保護者同伴 ● 持ち物/防寒着 ● 最少催行人数/1人(定員15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/九頭竜 天然鮎茶屋 さざり屋(永平寺町松岡上合月36-50) ※無料駐車場あり、えちぜん鉄道「松岡駅」徒歩15分 ● その他/荒天時プログラム中止 ※前日の17:00までに電話連絡 ● 連絡先/☎0776-61-1123(担当:東弥寿夫/9:00~17:00水曜を除く)

10 小ダイ釣り放題
刺し・焼き・煮付でいただく!



1/地元漁師のサポートのもと、楽しく安全に釣り体験ができる。釣れない場合でも3匹は提供してくれる 2/自分で釣ったばかりの、鮮度抜群の魚の美味しさを堪能して

9/14(土)~10/27(日)

前日
予約可

気軽に遊びに
来てくださいね♪



しもじょう
下丞 由明
運営:阿納バドラスクラブ

釣って、さばいて、味わう!

阿納のきれいな海で育った小ダイを、海のすぐそばの釣り堀で釣りあげて、そのなかから3匹を調理します。刺身、煮付け、焼き魚と食べ方は3種類。それぞれのさばき方を地元の漁師に教えてもらいながら体験できます。釣りたての魚の美味しさは格別。さらに阿納産米のおにぎりと、味噌汁も付いてきます。調理や食事は屋根付きのスペースで行うので、強い日差しや急な雨の日も安心。残った小ダイはお持ち帰りできます。



家でも役立つ魚のさばき方を学ぶ

- 日程/2019年9月14(土)~10月27(日)10:00~13:30の間で150分程度
- 料金/大人4,500円、6~12歳4,000円(税抜、当日現金支払、釣竿、エサ代・昼食代込) ● 参加条件/小学生以下は保護者同伴 ● 持ち物/持ち帰り用クーラーBOX、氷 ※ない場合は有料 ● 最少催行人数/1人(定員20人)
- 予約/要(前日の15:00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/ブルーパーク阿納(小浜市阿納) ※無料駐車場あり、JR「小浜駅」車17分 ● その他/荒天時中止 ※前日の18:00までに電話連絡 ● 連絡先/apc.shimojo@gmail.com(担当:下丞由明)



09 海女の手仕事
粉ワカメの瓶詰めにトライ



1/粉ワカメとコシヒカリは、間違いのないおいしさ 2/所定量が入れば、「逆さにしても出てこない三国の粉ワカメ」の完成 3/ワカメの天日干し風景

9/14(土)~3/15(日)

当日
予約可

三国のワカメの
おいしさを感じて!



大井 七世美
運営:ナンシー

三国のワカメはべっぴんさん。

白山の湧水と九頭竜川の水が流れ込む三国の海は、甘みたっぷりの天然ワカメが育つ好漁場。地元の海女が素潜りして選りすぐって収穫するため、「べっぴんなワカメが手に入る」と評判です。今回は、伝統的な海女の手仕事「粉ワカメの瓶詰めに」に挑戦。天日干し後に手揉みして作る粉ワカメは、食感ザクザク。磯の香りが口いっぱいに広がります。その日の漁次第という「海の幸の試食タイム」も楽しみです。



三国町米ヶ脇の粉ワカメ20g入り

- 日程/2019年9月14(土)~2020年3月15(日)10:30~12:30、14:00~16:00 ※11/29~12/3、12/30~1/4は体験休み ● 料金/2,800円(税抜、当日現金支払、軽食代込) ● 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19:00まで、午後の部は当日予約可) ● 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/ナンシークラブハウス(坂井市三国町安島字小浜12) ※無料駐車場あり、えちぜん鉄道「三国港駅」車14分 ● 連絡先/☎0776-82-6918(10:00~19:00) nansea@jasmine.ocn.ne.jp



11 美味すぎる今庄つるし柿の
秘密を体験しよう



1/福井の冬の寒さが甘さを引き出す 2/1つ1つ丁寧に作られている 3/みんなで楽しくレクチャーを受けよう

11/3(日・祝)~12/8(日)

前日
予約可

この時期しか味
わえない体験!



中谷 翔
運営:地域まるっと体感宿 玉村屋
(一社)ぶらすたいむず

つるし柿の奥深さを学ぶ。

福井県南越前町特産の「今庄つるし柿」。約450年の歴史があり、燻製法で作られる全国でも珍しい干し柿です。このプログラムは、地元の人に長年受け継がれてきた伝統的な作り方を間近で見られるチャンス。収穫された渋柿のへたを取り、周りの皮を縦に取り除くなど、その日の作業工程に合わせてつるし柿作りの基本を体験できます。「美味しい福井の冬の風物詩」が出来るまでを、ぜひこの機会に体感してください。



伝統の技を体感しよう!

- 日程/2019年11月3(祝)~12月8(日)9:00~16:00の間で180分程度
- 料金/1人3,000円、2人5,000円、3人6,000円 ※4人以上は1人追加ごとに+1,000円、小学生以下無料(税抜、当日現金支払、今庄つるし柿のお土産5個込) ● 参加条件/中学生未満は保護者同伴(参加費必要) ● 持ち物/汚れてもいい服装、飲み物 ● 最少催行人数/1人(定員8人) ● 予約/要(前日の14:00まで) ● キャンセル規定/前日50%、当日・無連絡100% ● 集合場所/一ノ瀬山荘(南越前町二ツ屋119番6-2) ※無料駐車場あり、JR「今庄駅」車10分 ● その他/荒天時プログラム変更あり ● 連絡先/☎0778-67-3185(担当:中谷翔/9:00~18:00日曜を除く) info@tamamuya.jp



12 選んで実食! 越前がにの目利き教室



カニを知り尽くしたスタッフが、絶妙な塩加減でゆで上げる。ほのかに甘みが広がる絶品の越前がにを堪能しよう

11/10(日)~3/15(日)

前日
予約可

カニ通になれる
こと間違いなし!



伊藤 俊輔
運営:みくに隠居処

熱々をいただきます!

温泉宿「みくに隠居処」の目利き専門スタッフから、おいしい越前がにの見分け方を学ぶ人気の教室。まずは、三国漁港の夕競りの風景を動画で見ながら、水揚げから店に届くまでを学びます。トコ箱に入ったカニを等級順に並び替えながら、目利きの仕方を実践で楽しく学びましょう。選んだカニは、熱々で丸ごと一杯を実食。剥き方が分からない人の為に、「目の前でカニ剥きサービス」もあります。お楽しみに!



三国漁港の夕競りの様子

- 日程/2019年11月10(日)~2020年3月15(日) 10:00~11:30、13:30~15:00(木曜定休) ※1/1~3は体験休み ●料金/18,000円(税抜、当日現金支払、ブランドタグ付き越前がに1杯・カニむきサービス料・活ガニ調理代)
- 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20人) ●予約/要(前日の15:00まで) ●キャンセル規定/なし
- 集合場所/みくに隠居処1F受付カウンター(坂井市三国町宿3-7-22) ※無料駐車場あり、えちぜん鉄道「三国港駅」徒歩10分 ●その他/荒天時中止 ※前日の18:00までに電話連絡 ●連絡先/☎0776-82-8558(担当:伊藤俊輔/9:30~17:00木曜を除く)



14 お一人様もOK! 貴重な古代米でおはぎ作り



1/季節に合わせておはぎの種類が変わる 2/好きな餡6種を選んでおはぎ作り 3/外国の人に人気のキャラメル味の餡

9/14(土)~3/15(日)

前日
予約可

和スイーツで
ほっこりして下さい。



吉川 雅美
運営:ろじあるしょう天

オシャレ和菓子を作ってみよう。

福井の水と越前山生産組合の貴重な古代米を使っておはぎ作り。簡単に炊飯器でできる作り方を教わります。身体に良い材料で作る優しい味のおはぎなので、小さい子どもも安心して食べられます。丸めて、包んで、自由にデコレーション。小ぶりで見ただ目オシャレ。ギフトにもオススメです。

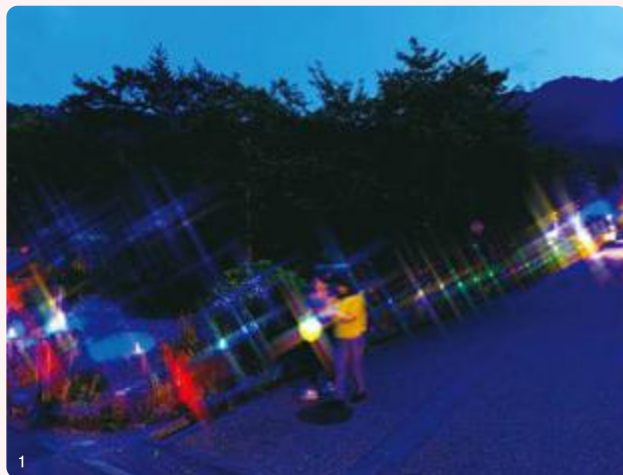


自分好みにデコレーション

- 日程/2019年9月14(土)~2020年3月15(日) 11:00~12:30 ●料金/2,700円(税抜、当日現金支払) ●参加条件/3歳以上、だっこ紐で子連れ参加可 ●持ち物/保冷バッグ、保冷剤 ●最少催行人数/1人(定員7人)
- 予約/要(前日の20:00まで) ●キャンセル規定/前日60%、当日80% ※前日17:00までに要連絡、材料買い取り(要相談) ●集合場所/ろじあるしょう天(福井市灯明寺町2-34-7) ※無料駐車場あり(要相談)、JR福井駅乗り換え、えちぜん鉄道「新田塚駅」徒歩10分 ●連絡先/☎070-2294-6043(担当:吉川雅美/10:00~20:00)



13 宿場町で宵まちあるき 名産品を、飲んで食べて



1/燈籠が並ぶ夜の街を旅人気分で散歩 2/酒粕で溶いたウニやぶなどの夕食(他の料理は日によって変更あり) 3/希望者は提灯を持ってまちあるきが可能

9/14(土)~3/15(日)
金・土曜

前日
予約可

宿場町の夜を
楽しんでください!



北村 啓泰
NPO法人
北国街道今庄倶楽部

地元酒蔵の地酒飲み比べも!

宿場町として栄えた今庄の街には、地酒を始め梅肉、豆腐など歴史や風土が育てた名産品がいっぱい。昔の面影を残した風情ある街並みには、夜になると燈籠が点され、旅情を誘います。夕暮れの街を散策しながら買い物をした後は、地のものを使った心づくしの夕食を。しばらくたてのスパークリング地酒に、地元酒蔵の3種の地酒も試飲付きで、購入した豆腐などを店で調理してもらうこともできます。



お土産にもびびりたりの名産品

- 日程/2019年9月14(土)~2020年3月15(日)の金・土曜 18:00~21:00 ※12/30~1/3は体験休み ●料金/3,800円(税込、当日現金支払、8人以上で団体料金設定あり、夕食代・試飲代) ●参加条件/20歳以上
- 持ち物/なし ●最少催行人数/1人(定員45人) ●予約/要(前日の18:00まで) ●キャンセル規定/5日~2日前50%、前日70%、当日・無連絡100%
- 集合場所/JR今庄駅(南越前町今庄74-3-1) ※無料駐車場あり ●連絡先/運営:(一社)地域・観光マネジメント ☎0778-45-1710(担当:深尾和宏/9:00~18:00火曜を除く) fukao@chiikikanko.com



15 パステルアート占い& アジアカフェランチ



1/和紙に指で描く感触は心地よく、癒しにもなります 2/占いは性格診断などもできます 3/パステルの粉を混ぜ合わせて好みの色を作ること

9/16(月・祝) 9/18(水) 9/28(土)
10/2(水) 10/19(土) 10/26(土)
10/30(水) 11/9(土) 11/13(水)
11/23(土・祝) 11/27(水) 12/4(水)
など全24日

前日
予約可

非日常体験
を味わって
ください!



すなはせ まりこ
運営:manonまのん

トリプル体験で新たな自分発見!

パステルアートとは、パステルを削った粉を指につけて描く絵のこと。絵が苦手という人も心配ご無用。越前和紙にハートを描くだけなのでカンタン。思い思いに指を滑らせていると、思わず時間を忘れてしまいます。さらに、その形や色づきから見る占い体験も。3種類あるアジアランチは勝山産の食材を使ったグリーンカレーがおすすめ。アート、占い、食と、3つの体験で充実した1日になるでしょう。



「楽空茶」自慢の勝山グリーンカレー

- 日程/2019年9月16、18、28、10月2、19、26、30、11月9、13、23、27、12月4、14、18、28、2020年1月11、15、29、2月5、22、26、3月4、7、14 11:00~13:00、12:00~14:00 ●料金/小学生以上3,000円、3歳以上の未就学児(ランチなし)2,000円(税抜、当日現金支払、昼食代・飲み物代・越前和紙代) ●参加条件/未就学児・小学校低学年は保護者同伴 ●持ち物/なし ●最少催行人数/1人(定員4人×2グループ) ●予約/要(前日の15:00まで、予約時にランチの内容を選択) ●キャンセル規定/前日50%、当日・無連絡100% ※前日までに要連絡 ●集合場所/楽空茶(勝山市旭町2-5-31) ※無料駐車場あり、えちぜん鉄道「勝山駅」車10分 ●連絡先/☎090-4320-0923(担当:砂長谷真理子/10:00~16:00) manon_369@yahoo.co.jp
- 予約フォーム <https://ws.formzu.net/fgen/S9843489/>
- ※他の日程でも開催可能な場合あり、要相談



16 スウェーデントーチ作り& 焚火でクッキング

福井市



1/炎が燃え上がる姿は美しい 2/福井の旬の食材をクッキング 3/専用のドリルで丸太に2ヶ所穴を開ける

9/28(土) 9/29(日) 10/5(土)
10/6(日) 10/19(土) 10/20(日)
11/2(土) 11/3(日・祝) 11/16(土)
11/17(日) 1/18(土) 1/19(日)

前日
予約可

小さな
お子さまも
楽しめます!



水口 実穂
運営:水口木材株式会社

福井県産木材で焚火を楽しもう。

スウェーデントーチとは、丸太一本に直接火をつける焚火のこと。今回のプログラムでは、自分で好きな木を選んで持ち帰り用のスウェーデントーチを作った後、別のスウェーデントーチに火をつけて、福井県産の美味しい魚や卵、特産品などで2~3品調理します(食材は季節によって異なります)。完成後には美山の美しい自然の中、皆で試食タイムを楽しみましょう。希望者は帰りに製材所の見学もできます。



うまく息を吹きかけて火おこし

●日程/2019年9月28(土)、9月29(日)、10月5(土)、10月6(日)、10月19(土)、10月20(日)、11月2(土)、11月3(祝)、11月16(土)、11月17(日)、2020年1月18(土)、1月19(日)10:00~12:00 ●料金/スウェーデントーチ制作・持ち帰り・食材費込3,000円、食材費のみ1,000円、3歳未満無料(税抜、当日現金支払、10人以上で団体料金設定あり)※スウェーデントーチは2,000円/個(税抜)で追加制作・持ち帰り可 ●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、参加まで3日を切る場合は電話予約のみ) ●キャンセル規定/前日50%、当日・無連絡100% ●集合場所/伊自良館(福井市中手町29-3)※無料駐車場あり、JR「福井駅」から車で3分(電車利用の場合は要相談) ●その他/荒天時プログラム変更あり ●連絡先/☎080-6118-7229(担当:水口実穂/10:00~17:00)info@mizuguchi-wood.co.jp



18 県産食材でエッグタルトとオリジナルサブレ作り

敦賀市



1/サクサクのサブレと、しっとりなめらかなタルト 2/思い思いに、チョコでサブレをデコレーション 3/焼き上がりまで、わくわくドキドキ

1/25(土) 1/26(日) 2/1(土)
2/2(日) 2/8(土) 2/9(日)
2/22(土) 2/23(日・祝) 3/7(土)
3/8(日) 3/14(土) 3/15(日)

前日
予約可

純粹にお菓子
作りを楽しんで。



小西 俊文
運営:街路菓処 笑福堂

福井での思い出作りに。

地元で愛される老舗和洋菓子店の店主に教わりながら、エッグタルトとオリジナルサブレを作ります。県産小麦粉「ふくこむぎ」や県産米「いちほまれ」など、福井の食材を使うので、思い出作りにもぴったり。オリジナルサブレは、一人一人好きな形に成形し、焼き上がった後はチョコで自由に模様を描けます。余計な添加物を使用しないため、素材の味がより楽しめるはず。作ったその日に味わって。



店内には150種類以上のお菓子が並び

●日程/2020年1月25(土)、1月26(日)、2月1(土)、2月2(日)、2月8(土)、2月9(日)、2月22(土)、2月23(祝)、3月7(土)、3月8(日)、3月14(土)、3月15(日)13:00~17:00の間で90分程度 ●料金/3,000円(税抜、当日現金支払、持ち帰り用袋代込) ●参加条件/なし ●持ち物/汚れてもいい服装、エプロン、タオル、飲み物、保冷剤と保冷バッグ(10月まで) ●最少催行人数/1人(定員6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/笑福堂本店(敦賀市昭和町2-21-31)※無料駐車場あり、JR「敦賀駅」車6分 ●その他/荒天時中止※当日9:00までに電話連絡 ●連絡先/☎0770-22-4747(担当:小西俊文/12:00~17:00)info@shoufukudou.com ※他の日程でも開催可能な場合あり、応相談



17 野菜収穫とアウトドア料理

大野市



豊かな自然に囲まれていただく野菜は格別

9/14(土)~12/15(日)

前日
予約可

のんびりBBQ
を楽しんで!



伊藤 武雄
運営:スターランドさかだに振興会

採れたての野菜をBBQで。

百名山の荒島岳を背景に大野市郊外を一望できる自然豊かな環境にある「スターランドさかだに」の野菜畑で、有機野菜を収穫しバーベキューで味わいます。鉄板焼きだけでなく、オプションでダッチオーブンを使った煮物料理や燻製(それぞれ1人前1,000円別途必要)にもチャレンジできます。収穫から調理し味わうまですべての工程を自分で行うため、幅広い体験をしたい方におススメです。



無農薬野菜は野菜本来の甘みを楽しめる

●日程/2019年9月14(土)~12月15(日)11:00~15:00の間で180分程度(水曜定休) ●料金/13歳以上2,782円、6~12歳1,482円(税抜、当日現金支払、バーベキュー材料・用品一式代込) ●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20人) ●予約/要(前日の17:00まで) ●キャンセル規定/2日前50%、前日70%、当日・無連絡100% ※3日前までに要連絡 ●集合場所/スターランドさかだに(大野市養道1-4)※無料駐車場あり、JR「越前大野駅」車15分 ●その他/荒天時中止※前日の17:00までに電話・メール連絡 ●連絡先/☎0779-67-7250(担当:伊藤武雄/9:00~17:00水曜を除く)starland@sakadani.jp



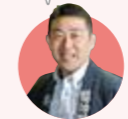
19 醤油と上庄里芋の煮っころがし作り

大野市



体験蔵「重右工門」では醤油タンクに入った糶入れを体験できる

醤油の作り方が学べますよ。



野村 明志
運営:野村醤油株式会社

極上の煮っころがしを味わって。

老舗の蔵元で、もろみの糶入れをはじめとした醤油づくりを体験。テイストの後は作りたての醤油と大野名物「上庄里芋」を使って煮っころがしを作り、味わいます。出来上がったMy醤油は瓶詰めした後、ラベルを貼って持ち帰れます。越前大野の家庭の味を存分に楽しんでみましょう。

●日程/2019年11月9(土)、11月10(日)、2020年3月12(木)、3月13(金)、3月14(土)、3月15(日)10:00~12:00 3月13(金)、3月14(土)14:00~16:00 ●料金/2,200円(税抜、当日現金支払、Myしょうゆ・里芋の煮っころがし込) ●参加条件/小学校高学年以上、それ以下は保護者同伴 ●持ち物/なし ●最少催行人数/2人(定員8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(大野市日吉町10-1)※無料駐車場あり、JR「越前大野駅」徒歩7分 ●連絡先/☎0779-66-2072(担当:野村明志/9:00~17:00日曜を除く)



20 自分好みのお米を知ろう!

福井市



自分でデザインした袋にお米を入れてお土産に

福井のお米は最高です!



北山 雅紀
運営:福井精米株式会社

新米を食べ比べ&ブレンド。

令和になって初めての新米。採れたてのお米を食べ比べし、品種によって違うお米の個性や味わいの特徴を学びます。その後、準備されたお米数種を自分好みに合わせてブレンド。お米を入れる袋をデザインし、ブレンドしたお米を持ち帰ります。お米本来の美味しさを感じ、あなたのベストブレンドを見つけて。

●日程/2019年10月12(土)、11月2(土)、12月14(土)、2020年1月18(土)、2月1(土)、3月7(土)10:00~12:00 ●料金/2,500円(税抜、当日現金支払、6人以上で団体料金設定あり、米1kgのお土産代込) ※発送を希望する場合は発送代別途 ●参加条件/12歳以下は保護者同伴(12歳以下は無料) ●持ち物/なし ●最少催行人数/1人(定員8人) ●予約/要(前日の12:00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/福井精米本社(福井市森行町5-15-2)※無料駐車場あり、JR福井駅乗り換え、福井鉄道「泰澄の里駅」徒歩10分 ●連絡先/☎0776-38-1000(担当:北山雅紀/平日10:00~16:00)okome@fukuisseimai.co.jp



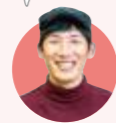
29 手作りみその寒仕込み

福井市 12/7(土) 12/13(金) 12/14(土) 12/15(日)
12/21(土) 1/12(日) 1/14(火) 1/18(土)
1/19(日) 1/23(木) など全23日



親子で楽しくみそを作れば食育にも

とっても簡単
なので気軽に
参加を!



正玄 貴之
運営: みそ楽 / 緑米五

簡単でおいしい、手前みそ。

材料を混ぜるときの手の感触や大豆を加えたときの香りなど、五感を通して楽しめる、みそ作り。仕込んだみそは持ち帰り、秋までじっくり発酵させて完成。愛情こめて仕込んだみそのおいしさは感動ものです。また、みその材料や知識も学べるので、お子さんの「食育」としても楽しんでいただけます。

- 日程 / 2019年12月7、13、14、15、21、2020年1月12、14、18、19、23、25、26、2月2、8、13、15、16、22、23、25、3月7、14、15 14:20~15:50 ● 料金 / できあがり4kg桶付き3,455円、同4kg桶なし2,819円、同1.8kg桶付き1,637円(税抜、当日現金支払) ● 参加条件 / なし
- 持ち物 / エプロン、三角巾、タオル、仕込み桶(桶なしの場合のみ)
- 最少催行人数 / 1人(定員15人) ● 予約 / 要(7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 / みそ楽2F体験教室(福井市春山2-25-1) ※無料駐車場あり、福井鉄道「仁愛女子高駅」徒歩3分 ● 連絡先 / ☎0776-24-0081(担当:正玄貴之/9:00~17:00水曜を除く) komego@misoya.com
- 予約フォーム <https://www.misoraku.com/contact/>



30 越前焼の器に盛るMYせいこDON

越前町 11/8(金)~12/27(金)



越前焼の器でいただくせいこがには格別

せいこがにを
存分に味わっ
てください!



駒 恵理子
運営: (一社) 越前町観光連盟

2カ月しか味わえない贅沢な一杯。

越前にて有名なカニのまち越前町。そこで獲れたせいこがにをまるごと捌いて、越前焼の器に福井県産のお米とともに盛り付け、せいこ丼を作ります。濃厚なカニ味噌と卵のハーモニーが味わえるのは、1年でたった2カ月だけ。カニの目利きの仕方や剥き方のコツを教わりながら、至福の一杯を味わってみて。

- 日程 / 2019年11月8(金)~12月27(金) 10:30~17:00の間で90分程度(火曜定休) ● 料金 / 4,600円(税抜、事前振込、せいこ井代・越前温泉入浴剤セット込) ● 参加条件 / なし ● 持ち物 / 汚れてもいい服装またはエプロン ● 最少催行人数 / 1人(定員5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 / 越前町観光連盟(越前町厨71-335-1) ※無料駐車場あり、JR「鯖江駅」車40分 ● 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/>
- ※写真はカニ2~3杯分です



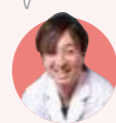
31 釣ったその場でいただく熱々の越前がに

越前町 1/14(火)~3/15(日)



生きた越前がにを特製の竿で釣りあげる ※写真はイメージ

新鮮な越前がに
を堪能してくだ
さい。



中橋 正人
かねとも水産

熱々の茹でガニを頬張ろう。

竿を使って生け簀から新鮮な越前がにを釣りあげ、その場で釜に入れて熱々の茹でガニに。絶妙な塩加減と凝縮した旨味が味わえます。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。釣ったカニのGIタグをキーホルダーにして、記念に持ち帰ることもできます。

- 日程 / 2020年1月14(火)~3月15(日) 10:00~15:00の間で90分程度(火曜定休) ● 料金 / 12,000円~(税抜、当日現金支払、越前がにに代込) ● 参加条件 / なし ● 持ち物 / なし ● 最少催行人数 / 1人(定員5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 / 越前町観光連盟(越前町厨71-335-1) ※無料駐車場あり、JR「鯖江駅」車40分 ● 連絡先 / 運営: (一社) 越前町観光連盟 ☎0778-37-1234(担当:駒恵理子/9:00~17:00)
- 予約フォーム <http://www.town-echizen.jp/>



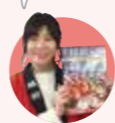
32 越前の魚のプロが教える魚食文化体験

越前町 9/14(土)~3/15(日)



捌き方のコツや調理法を丁寧に教えてくれる

越前町の海の
幸を堪能してく
ださい。



駒 恵理子
運営: (一社) 越前町観光連盟

魚の捌き方と調理法を伝授!

越前町の魚屋さんや旅館の料理人から、地元で獲れた旬の魚をつかって魚の捌き方を教わります。まるごと一匹捌いたら刺身をメインに、煮つけ、フライ、焼き魚の中から選んで調理。出来たてをご飯・味噌汁と一緒にいただきます。グループで参加して異なる調理法を選んで、色んな魚料理を味わうのもおススメ。

- 日程 / 2019年9月14(土)~2020年3月15(日) 10:00~12:00 ※12/28~1/5は体験休み ● 料金 / 2,800円(税抜、事前振込、魚・ご飯・味噌汁代込) ● 参加条件 / なし ● 持ち物 / エプロン ● 最少催行人数 / 2人(定員5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 / 越前町観光連盟(越前町厨71-335-1) ※無料駐車場あり、JR「鯖江駅」車40分 ● 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/>



01 わら細工をつくろう

勝山市



1 / 子どもも大人も一緒に楽しめる 2 / 脚を使うのもわら細工づくりのポイント 3 / 会場は築120年、有形文化財の花月楼

①11/30(土) 12/1(日) 12/7(土)
12/8(日) 12/14(土) 12/15(日)
②1/11(土) 1/18(土) 1/25(土)
1/26(日) 2/1(土) 2/2(日)

当日
予約可

子どもから大人
まで楽しめます。



吉川 浩之
運営: 花月楼
(同)ジオスタジオ

手で編み作る楽しさを味わおう。

わら細工づくりを通じて、勝山の冬の文化を学べるワークショップです。2019年内は、お正月飾り用の「しめ縄」を、2020年1月からは「吊るし餅」や「吊るし唐辛子」を制作します。作り方だけでなく、歴史や意味までも学べ、子どももお年寄りも会話しながら和気あいあいと体験できます。出来上がったものはお土産として持ち帰れます。終了後はドリンクバーで飲み物のサービスがあります。



わら細工から昔の人の知恵が学べる

- 日程 / ①しめ縄2019年11月30(土)、12月1(日)、12月7(土)、12月8(日)、12月14(土)、12月15(日) ②吊るしモチまたは赤とうがらし2020年1月11(土)、1月18(土)、1月25(土)、1月26(日)、2月1(土)、2月2(日) ③ともに14:00~16:00 ● 料金 / 各2,000円(税抜、当日現金支払、ドリンクバー代込) ● 参加条件 / なし ● 持ち物 / 動きやすい服装 ● 最少催行人数 / 1人(定員10人)
- 予約 / 要(当日の10:00まで) ● キャンセル規定 / なし ● 集合場所 / 花月楼(勝山市本町2-6-21) ※無料駐車場あり、えちぜん鉄道「勝山駅」徒歩10分
- 連絡先 / ☎0779-87-1355(担当:吉川浩之/9:30~16:30水曜を除く)



02 福井県花 水仙を使った アロマサシェ作り体験



1/水仙の香り漂うアロマサシェ 2/ワックスに水仙のオイルで香り付け 3/飾り付けには
造花やポプリを

9/14(土)~3/15(日) **当日予約可**

貴重なスイセンの精油を使います。



脇屋 和美
運営：(一社)青い鳥

水仙の香りに、福井を想う。

ワックスにアロマオイルを含ませて香りを漂わせる小物「アロマサシェ」。福井県花、水仙の精油を用いたアロマサシェは、ひととき薫とした香りで部屋中を包み込んでくれます。溶かしたワックスにオイルを加え、少し固まったら水仙の造花やドライフラワー、ポプリなどを使って飾り付けます。家では香りを楽しむとともに、越前水仙のかれんな美しさや、旅行中の楽しい出来事などに思いを馳せてください



思い出を香りとともに作品に

●日程/2019年9月14(土)~2020年3月15(日)13:00~16:00の間で60分程度(日・月曜定休)※12/29~1/4は体験休み ●料金/2,000円(税込、当日現金支払、持ち帰りまたはプレゼント用ラッピング代・飲み物代込) ●参加条件/小学生以上、小学生は保護者同伴 ●持ち物/なし ●最少催行人数/1人(定員6人) ●予約/要(当日の9:00まで) ●キャンセル規定/当日・無連絡100% ●集合場所/江戸町かふえ(福井市宝永3-25-1)※無料駐車場なし、JR「福井駅」徒歩10分 ●連絡先/☎080-3044-4423(担当:脇屋和美/9:00~21:00)edomachicafe@gmail.com
予約フォームhttps://www.reservestock.jp/page/event_calendar/25317



04 越前焼の窯元で人気の 電動ろくろ陶芸体験!



1/色は20種類から選べる 2/初めての人も電動ろくろで本格的な作品が作れる 3/手づくりの温かさが伝わる湯のみ(写真は体験者の作品)

9/14(土)~3/15(日) **当日予約可**

陶芸で癒されてみませんか?



田宮 孝明
運営：越前焼陶芸教室
越前小雪窯 養至堂(そうじゆく)

土に触れて笑顔になろう。

粘土をぐるぐる回す「電動ろくろ」を使った陶芸体験です。水で濡らした手のひらで粘土を包むと、面白いように形を変えていきます。作品はお茶碗、湯のみ、ピアグラス、マグカップ、コーヒーカップなどから3点まで作れます。形をイメージしながら完成品に近づけていく感覚で作るのがコツ。じっくり陶芸を楽しみましょう。電動ろくろ10人、手びねり20人まで一度に体験が可能です。



好みの食器を自分の手で作る楽しさ

●日程/2019年9月14(土)~2020年3月15(日)9:00~16:00の間で60~90分程度 ●料金/2,000円(税抜、当日現金支払、焼成料・梱包代込)※作品発送代別途 ●参加条件/小学生以上 ●持ち物/なし ●最少催行人数/1人(定員30人) ●予約/要(当日の9:00まで) ●キャンセル規定/なし ●集合場所/越前焼陶芸教室 越前小雪窯 養至堂(福井市小幡町3-312)※無料駐車場あり、JR「福井駅」車30分 ●連絡先/☎0776-85-1411(担当:田宮孝明/8:00~18:00)※出張体験も可能、要相談

03 草木染で自分だけの 一枚を染めよう



1/天然染料ならではの自然な色合いが美しい 2/「コチニール」の染液に浸したバナナが赤く色づく 3/季節を映す草木染め。秋冬はドングリも材料になる

9/14(土)~3/15(日) **当日予約可**

自然の色の美しさを感じて下さい。



石川 雅夫
運営：草木染工房 風雅

季節の色を生地に映して。

草木染作家が手ほどきする、草木染体験。藍染めやサクラ、アカネなど、天然染料で染めるので、身に着けたり身近にあるだけで心地よく暮らせます。スカーフやハンカチ、バンダナから染めたいものを選び、ビー玉や割りばしで生地に模様を入れたあと、草木を煮出した液に浸し染めていきます。植物の優しい香りに包まれる癒しの時間も、体験した人にしか味わえない楽しみです。



マリーゴールドなど草花で染める

●日程/2019年9月14(土)~2020年3月15(日)10:00~16:00の間で120分程度(水曜定休) ●料金/大人3,000円、小人1,000円(税抜、当日現金支払) ●参加条件/未就学児は保護者同伴 ●持ち物/エプロン、ゴム手袋(ない場合は貸し出し可) ●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/草木染工房 風雅(永平寺町藤巻41-29-2)※無料駐車場あり、えちぜん鉄道「越前竹原駅」徒歩10分 ●連絡先/☎090-6273-8590(担当:石川雅夫/9:00~17:00)



05 インパクト大!? オリジナル織名刺づくり



1/文字や背景の色はおよそ10種類の中から選べる 2/工場内には60年物の織機も 3/PC上のフォーマットに名前などを入力。手ぶらでもOK

9/14(土)~3/15(日) **前日予約可**

あなただけのユニークな名刺を。



柳澤 治久
運営：柳澤織ネーム隊

思わず自慢したくなる。

2020年に創業90年を迎える「柳澤織ネーム」。織ネームは衣料品につけるブランドロゴなどのタグのこと。その技術で、糸で織られたオリジナルの名刺を50枚作ります。持参した名刺をスキャンしたり、パソコンに入力すればデザインは完成。織っている間は、工場見学も楽しめます。完成品は後日郵送。体験の後は、工場隣接の「g café(ジーカフェ)」(日祝休み、要予約、別料金)で一服するのもおススメです。



「g café」は2019年7月にオープン

●日程/2019年9月14(土)~2020年3月15(日)10:00~12:00、13:00~15:00、16:00~18:00 ●料金/5,000円(税抜、当日現金支払、送料込) ●参加条件/なし ●持ち物/なし ●最少催行人数/1人(定員なし、各時間帯に作業できるのは1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/柳澤織ネーム工場(坂井市丸岡町猪爪6-12)※無料駐車場あり、JR「丸岡駅」車15分 ●連絡先/☎090-3292-3671(担当:柳澤治久/8:00~22:00)y3338@docomo.ne.jp



06 親子で体験! 木材市場見学と 木工クラフトづくり

福井市



1/クラフトでは好きな木の種類、木目を選ぶ 2/一生懸命作ったイスに愛着がわくはず 3/市場にはたくさんの木材がずらり

9/28(土)~3/15(日) **前日予約可**

木とのふれあいを
楽しんで♪

水口 実穂
運営:水口木材株式会社

木に触れ、木を感じ、木で作る。

福井県は良質な木材の宝庫です。このプログラムでは、まず木材市場の見学を通して木の魅力を学びます。その後、福井県産材を使ったものづくりに挑戦します。時計、マグネット、イス(子ども用)の中からひとつを選択し、シールを貼ったり、トンカチを使って組み立てたり。自分の力で世界にひとつの作品を作り上げる貴重な経験ができます。完成品は家に持ち帰って、木のぬくもりを楽しみましょう。



●日程/2019年9月28(土)~2020年3月15(日)10:00~17:00の間で90分程度(日程要相談) ※12/29~1/3は体験休み、1/4~6は要相談 ●料金/一作品1,500円(税抜、当日現金支払、10人以上で団体料金の設定あり) ●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、参加まで3日を切る場合は電話予約のみ) ●キャンセル規定/前日50%、当日・無連絡100% ●集合場所/嶺北木材市場(福井市合島町6-22) ※無料駐車場あり、JR「福井駅」車10分 ●連絡先/☎080-6118-7229(担当:水口実穂/10:00~17:00) info@mizuguchi-wood.co.jp

ネット予約は
ココから

08 墨 art WORKSHOP“派” 大判半紙で墨流し

高浜町



1/大判の和紙へダイナミックに書き込む 2/好きな色を使い、紙を彩る 3/墨流して模様をつけた紙に、好きな文字を書いていく

9/14(土)~3/15(日) **前日予約可**

感じるままに、
楽しんでください。

角谷 有紀
運営:JAPANESE BRUSH
DESIGN WORKS Kaku

世界にひとつ、この瞬間だけ。

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。墨流しの模様は墨の流し方や風の送り方、気温と湿度によっても微妙に変化していくもので、二度と同じものを作ることができません。今回は天候が良ければ外に出て、大きな筆で大きな半紙に書きためることができます。習字の経験が全くない人でも大丈夫。自由に自分の感覚のままに、墨流しと書の調和を楽しんでください。



●日程/2019年9月14(土)~2020年3月15(日)9:00~16:00の間で120分程度(火・金曜日) ※12/28~1/6は要相談 ●料金/19歳以上9,000円、5~18歳4,000円(税抜、当日現金支払、ドリンク代込) ※額装代別途 ●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、使い慣れた筆など書道具(希望者のみ) ●最少催行人数/1人(定員4人) ●予約/要(前日の17:00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) ※無料駐車場あり、JR「若狭和田駅」徒歩15分 ●連絡先/☎090-9868-7924(担当:角谷有紀/8:00~18:00) shoka.kaku@gmail.com

ネット予約は
ココから

07 色鮮やかで美しい、 スタンドグラス作りを体験

南越前町



1/色とりどりの作品は、眺めるだけでも癒される 2/初めてでも優しくレクチャー 3/ガラス素材も豊富に用意

9/15(日)~3/15(日) **前日予約可**
日曜

大人も子ども一
緒に楽しめます!

玉村 典子
運営:ガラス工房Lumiere

日常にガラスの彩りを。

従来、高価で難しいイメージがあったスタンドグラス製作。そんなガラス工芸をお手軽に味わってませんか? 初めてでも、事前に加工したガラス片やビーズを貼り付けるだけなのでとても簡単。体験ではテーブルランプやフットランプ、サンキャッチャー風鈴から作りたいものを選びます。完成した作品に灯りを入れると、さらに色鮮やかになり感動を味わえます。世界に一つだけの色彩を、ぜひ自宅でも楽しんでみて。



●日程/2019年9月15(日)~2020年3月15(日)の日曜9:30~11:00、11:30~13:00、13:30~15:00、15:30~17:00 ※12/22~1/5は体験休み ●料金/2,500円(税抜、当日現金支払) ●参加条件/未就学児は保護者同伴 ●持ち物/長スポン ●最少催行人数/1人(定員6人) ●予約/要(前日の16:00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/ガラス工房Lumiere(南越前町日野1-72) ※無料駐車場あり、JR「南条駅」徒歩15分 ●連絡先/☎090-9766-5432(担当:玉村典子/9:30~16:00) ※他の日時でも開催可能な場合あり、要相談

ネット予約は
ココから

09 瓦割り体験と、 越前瓦の工場見学

越前市



1/体験は怪我の無いよう精神統一して臨もう 2/ズラリと瓦が並ぶ工場内は熱気ムンムン

9/14(土)~3/15(日) **前日予約可**

男性10枚、女性
なら5枚に挑戦!

石山 享史
運営:株式会社セラミカ

ムシャクシャも瓦と共に真っ二つ。

福井県の厳しい気候から、家屋の屋根を守ってきた越前瓦。まずは製造工場で、原料の粘土から瓦が焼き上がる工程を見学します。熱気あふれる工場で、職人技を肌で感じてみてください。その後は、瓦割り体験に挑戦! 越前瓦は非常に硬いので、今回は熨斗(のし)瓦を使用。元々、割って使う瓦なので女性でも簡単に割ることが可能です。枚数は申告制。割れた時の爽快感は、日ごろのストレス発散にもなります。



●日程/2019年9月14(土)~2020年3月15(日)10:00~16:00の間で55分程度(日曜日) ※12/23~1/5、1/11~13は体験休み ●料金/大人(瓦5枚)2,000円、小人(瓦1枚)500円(税抜、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(団体は要問合せ) ●予約/要(前日の12:00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/越前セラミカ(越前市池ノ上町5-12) ※無料駐車場あり、JR「武生駅」車12分 ●連絡先/☎0778-24-0832(担当:石山享史/8:30~16:30) info@e-seramika.com

ネット予約は
ココから

10 砂とガラス細工で描く サンドアート体験



1/シャンパングラスに描かれる、サンドアートの海 2/粒子の細かい砂を使う。色の組み合わせを考えるのも楽しい 3/細やかな技で集中力が上がる

9/14(土)~3/15(日)

前日
予約可

小さなお子さん
も歓迎!



戸川 隆
運営:セレクション

チャンピオン直伝の技。

サンドアートは、色とりどりの砂を積み重ねて描く芸術。すべてが手作業で、串とスプーンを使い分けて、細やかな絵柄をガラスの中に描き出すというから驚きです。講師は、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。器となるガラスと飾り用のガラス細工を選んだら基本の砂の入れ方を教わり、ハートやカモメなどの絵柄に挑戦しましょう。屋内での体験なので、雨や雪の日にもオススメです。



工房には、戸川さんの作品が並ぶ

●日程/2019年9月14(土)~2020年3月15(日)10:00~13:00の間で120分程度※1/1~5は体験のみ ●料金/2,000円(税抜、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/当日・無連絡100%※前日までに要連絡 ●集合場所/サンド工房 セレクション(坂井市坂井町上新庄44-2-1)※無料駐車場あり、JR「丸岡駅」徒歩2分 ●連絡先/☎090-3765-1460(担当:戸川隆/10:00~17:00)



ネット予約は
ココから

12 寒い日もぽかぽか 米ぬかカイロを手作りしよう



1/好きなデザインでカイロ作り 2/米ぬかを使ってじんわり、ほっこり 3/首元もぽかぽかに

9/14(土)~3/15(日)

前日
予約可

家庭科が苦手な
人も大丈夫です!



吉川 雅美
運営:ろじあるしょうてん

癒されたい女性にピッタリ!

お米を精米する際に出てくる米ぬか。実は多くの効能を持つ米ぬかは、昔から生活のいろいろな場面で活用されてきました。そんな米ぬかを使って、自然素材で柔らかな温かい「カイロ」を作ります。電子レンジで1分加熱すれば約30分ぬくもりが持続するので、より体の奥まで温かさが届きます。パソコンで目が疲れた時、少し腰を温めたい時などにおススメ。プレゼントしても喜ばれること間違いなし!



簡単なミシン作業

●日程/2019年9月14(土)~2020年3月15(日)11:00~12:30 ●料金/2,500円(税抜、当日現金支払) ●参加条件/小学校高学年以上、だっこ紐で子連れ参加可 ●持ち物/保冷バッグ、保冷剤 ●最少催行人数/1人(定員7人) ●予約/要(前日の20:00まで) ●キャンセル規定/なし ●集合場所/ろじあるしょうてん(福井市灯明寺町2-34-7)※無料駐車場あり(要相談)、JR福井駅乗り換え、えちぜん鉄道「新田塚駅」徒歩10分 ●連絡先/☎070-2294-6043(担当:吉川雅美/10:00~20:00)



ネット予約は
ココから

11 木の温もりを感じながら 焼き絵クラフト体験



1/初心者から上級者まで楽しめる 2/コツをつかめば、線を描くのも楽しい 3/下絵は好きな絵を持ってきて

9/14(土)~3/15(日)
土日祝

前日
予約可

きっと夢中
になりますよ!



高木 勝彦
運営:ドラゴン99

板に焼き目をつけて絵を描こう!

板に絵を描き、電熱ペンで焼き色をつけていくウッドバーニングは、集中して手先を使うことで、脳の活性化にもよい影響があるといわれています。子どもからお年寄りまで誰でも楽しめる、出来上がった作品は旅の素敵な記念にも。板に描く下絵はカーボン紙で転写するので、絵を描くのが苦手な人も、用意してあるサンプル画から好きなものを選んで線をなぞればOKです。5人以上揃えば出張講座も受け付けています。



ペン先や描き方で線は自由自在

●日程/2019年9月14(土)~2020年3月15(日)の土日祝10:00~16:00の間で60分程度※12/28~1/11は体験のみ ●料金/1,500円(税抜、当日現金支払) ●参加条件/未就学児は保護者同伴 ●持ち物/A4サイズの木の板が入る袋 ●最少催行人数/1人(定員10人) ●予約/要(前日の12:00まで) ●キャンセル規定/当日・無連絡100%※開始の半日前までに要連絡 ●集合場所/ドラゴン99(南越前町今庄115-7-11)※無料駐車場あり、JR「今庄駅」徒歩15分 ●連絡先/☎080-3049-2866(担当:高木勝彦/9:00~16:00)esperance43@tenor.ocn.ne.jp



ネット予約は
ココから

13 シールを貼って作る サンドブラスト体験

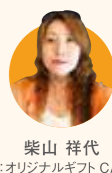


1/みんなで見せ合いながら作るのも楽しいひととき 2/砂を吹き付ける工程も丁寧に教えてもらえるので安心 3/花模様や四角のパターンなどアレンジは自由

9/14(土)~3/15(日)

前日
予約可

楽しい思い出を
作ってください!



柴山 祥代
運営:オリジナルギフト CARINA

世界に一つの伝統工芸品が完成!

サンドブラストは、ガラスに砂を吹き付けて模様を付ける技法。体験では河和田塗りを施したガラスを用意します。好きな絵を描いたシールを貼って仕上げますが、絵が苦手ならデザインされたシールを貼るだけでもOK。吹き付けの作業も楽しく、家族で参加できる体験教室です。見せ合いながら作った作品は、思い出の一品となるでしょう。小物入れや灰皿などもあるので、希望の方は予約の際にお申し出ください。



河和田塗りとのコラボで高級感が

●日程/2019年9月14(土)~2020年3月15(日)10:00~19:00の間で120分程度(不定休)※12/30~1/3は体験のみ ●料金/大人3,500円~、小人1,800円~(税抜、当日現金支払、材料費・お菓子・ドリンク代込)※プレゼント用ラッピング別途、選ぶ器で値段は変動。小人は子ども用の器から選択可 ●参加条件/未就学児は保護者同伴 ●持ち物/眼鏡(作業に必要な人) ●最少催行人数/1人(定員10人) ●予約/要(前日の12:00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/オリジナルギフトCARINA(鯖江市水落町4-11-21)※無料駐車場あり、JR「鯖江駅」車8分 ●連絡先/☎090-8267-8408(担当:柴山祥代/9:00~23:00)sachiyo-s@carina-s.com



ネット予約は
ココから

14 ちくちくお細工、しるく人形



1/大きさは約15cm。ファッションのワンポイントとしても目を引く 2/人形の胴体部分はシルク。生地は多くは県産品を使用 3/店内にはつるし雛やちりめん細工の作品も並ぶ

9/28(土) 9/29(日) 10/12(土)
10/13(日) 10/26(土) 10/27(日)
11/9(土) 11/10(日) 12/14(土)
12/15(日) 1/11(土) 1/12(日)

前日
予約可

人形はバッグに
付けるのが流行
りですよ。



倉橋 祥子
運営:きものサロンまるよ

小布から可愛い人形作り。

着物の小布を使用して作る伝統手芸「ちりめん細工」教室で、可愛い人形作りを体験します。ファッションデザイナーになったつもりで好きな衣装を選んで、縫い合わせていきます。今回使用する生地は、福井県の特産品である絹製品やレースなど良質なものが。子どもたちの裁縫の練習にもピッタリです。ぜひこの機会に、自分だけの可愛い一体を作ってみて。



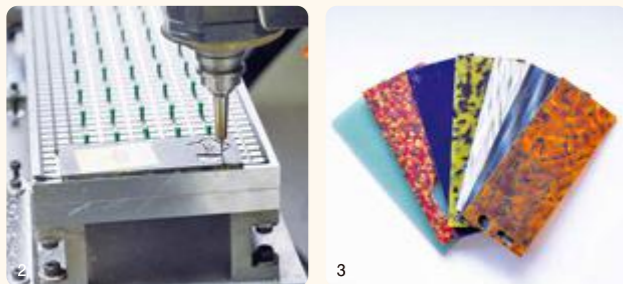
創業100年以上の老舗呉服店

- 日程/2019年9月28(土)、10月12(土)、10月26(土)、11月9(土)13:00~15:00 9月29(日)、10月13(日)、10月27(日)、11月10(日)、12月14(土)、2020年1月11(土)10:00~12:00 12月15(日)、1月12(日)18:00~20:00
- 料金/2,500円(税抜、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5人) ●予約/要(前日の18:00まで) ●キャンセル規定/なし※前日までに要連絡 ●集合場所/きものサロンまるよ(鯖江市本町2-1-20)※無料駐車場あり、福井鉄道「西鯖江駅」徒歩6分 ●連絡先/☎0778-51-0236(担当:倉橋祥子/9:00~20:00木曜を除く) wakiaiai.2017@gmail.com ※他の日時でも2人以上で開催可能な場合あり、要相談

ネット予約は
ココから



15 気分は職人さん、オリジナルキーホルダー作り



1/キーホルダーにはめがねフレーム素材「アセテート」を使用 2/イラストの形そのままに切り出していく 3/約50種類の色・柄の中から材料を選べる

9/14(土) 10/12(土) 10/13(日)
10/14(月・祝) 10/26(土) 10/27(日)
11/9(土) 12/14(土) 1/11(土)
2/8(土) 3/14(土) 3/15(日)

前日
予約可

ものづくり
の楽しさを
感じてみて!



津田 功順
運営:プラスジャック様

絵心を、形にしていく。

「めがねの聖地 鯖江」で、ものづくりの醍醐味を味わってみませんか? 自分で描いたイラストが、オリジナルキーホルダーに。体験では、手描きイラストをスキャンして図面にした後、機械に取り込んで切り出します。形になっていく様子は大人でも大興奮! 最後は手作業で磨いてピカピカに。めがね作りと同じ工程なので、職人さんの仕事も体感できます。自分だけのキーホルダーをゼロから作ってみて。



可愛いアクセサリも販売

- 日程/2019年9月14(土)、10月12(土)、10月13(日)、10月14(祝)、10月26(土)、11月9(土)、12月14(土)、2020年1月11(土)、2月8(土)、3月14(土)10:00~12:00、13:00~15:00 10月27(日)、3月15(日)10:00~12:00
- 料金/1,500円(税抜、当日現金支払) ●参加条件/未就学児は保護者同伴 ●持ち物/汚れてもいい服装またはエプロン ●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(鯖江市御幸町1-301-11)※無料駐車場あり、JR「北鯖江駅」徒歩15分 ●連絡先/☎0778-53-1885(担当:津田功順/平日8:30~17:30) info@plusjack.com 予約フォーム <https://plusjack.com/>

ネット予約は
ココから



16 「福井T」を作ろうor オリジナルエコバッグ製作!



1/楽しかった旅の思い出のワンカットをプリントしたTシャツ 2/エコバッグ制作は福井にちなんだデザインを熱転写 3/スマホの写真を転写紙に取り込んでTシャツにプリント

9/14(土) 9/21(土) 9/28(土)
10/5(土) 10/12(土) 10/19(土)
10/26(土) 11/2(土) 11/9(土)
11/16(土)11/23(土・祝) 11/30(土)
など全23日

前日
予約可

福井での感動
を持ち帰って!



清水 邦雄
運営:ジャパンポリマーク株式会社

着て、持って、思い出をシェア。

写真などを布地に美しく丈夫に熱転写加工する技術を活用し、福井の思い出が詰まったTシャツやエコバッグを作ります。Tシャツには、スマホで撮影した旅の思い出の一枚をプリントし、県産の生地を地元で縫製したMade in FukuiのTシャツも選べます。エコバッグは恐竜や越前がになど福井ゆかりの工夫、食べ物、観光地を10種類のデザインに落とし込み、好みのものを選んでプリントします。いずれも工場の機械を使った、転写作業を体験できますよ。



プリントの作業は自分でできる

- 日程/2019年9月14、21、28、10月5、12、19、26、11月2、9、16、23、30、12月14、21、2020年1月11、18、25、2月8、15、22、29、3月7、14 9:00~16:00の間で90分程度 ●料金/Tシャツ(Made in Fukui)3,000円、Tシャツ2,500円、エコバッグ2,500円(税抜、当日現金支払) ●参加条件/5歳以上
- 持ち物/福井に関する思い出の写真(Tシャツ希望者のみ) ●最少催行人数/1人(定員20人)
- 予約/要(前日の16:00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/ジャパンポリマーク(福井市清水杉谷町45-300)※無料駐車場あり、JR「福井駅」車20分 ●連絡先/☎090-8701-0087(担当:清水邦雄/平日8:30~16:00) shimizu@polymark.co.jp

17 MY包丁を作ってみよう! 切ってみよう!



学びながら匠の技を体感できる

親子でも一緒
に楽しめる体
験です。



金丸 亮子
運営:藤龍泉刃物

切れ味最高の包丁を自分の手で。

料理の出来栄を左右する調理器具、包丁。長年の伝統を受け継ぐ打刃物職人の指導のもと、自分で包丁を作ってみませんか。砥石を使って磨く「包丁研ぎ」を中心に、「柄磨き」や「研磨」の作業で仕上げます。最後は切れ味をその場で試してみましょ。世界に1本だけの包丁として、プレゼントにもおすすめです。

- 日程/2019年9月21(土)、11月2(土)、12月7(土)、2020年1月18(土)、2月15(土)、3月7(土)13:30~16:30 ●料金/10,000円(税抜、当日現金支払) ●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、飲み水※サンダル・ヒール靴不可
- 最少催行人数/1人(定員8人) ●予約/要(7日前の17:00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/龍泉刃物ストア(越前市池ノ上町92-5-6)※無料駐車場あり、JR「武生駅」車10分 ●連絡先/☎0778-43-6020(担当:金丸亮子/平日9:00~17:00) 予約フォーム <https://reserva.be/ryusenoyaku>

ネット予約は
ココから



18 チロルリボン工場見学とワークショップ



バッグの他、ピアスなどアクセサリ作りも可能(別料金)

町の文化を
知ること、
旅の醍醐味!



松川 享正
運営:株式会社

ハタ織りの町で、ものづくり。

チロルリボンを量産できる工場としては国内最後といわれる、貴重な工場に潜入! マッシュルームヘアの工場長が案内役。繊細な模様次々と織り上がる様子は、釘付け間違いなしです。見学後はバッグ作りのワークショップに参加。組み合わせで表情を変えるリボンに「ものづくり心」を刺激されます。

- 日程/2019年10月5(土)、11月9(土)、12月14(土)、2020年1月18(土)、2月15(土)、2月29(土)10:30~11:45、13:30~14:45 ●料金/大人2,500円、小学生~大学生2,130円、小学生未満無料(税抜、当日現金支払、5人以上で団体料金の設定あり)※追加材料費別途
- 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/1人(定員10人) ●予約/要(前日の16:00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/株式会社(坂井市丸岡町堀水13-8 旧丸岡イトリボン協業組合)※無料駐車場あり、JR「丸岡駅」車10分 ●連絡先/☎0776-66-3550(担当:松川享正/平日9:00~17:00) info@eight3550.jp ※体験当日や時間外でも、一度お電話いただくと対応できる場合があります

ネット予約は
ココから



19 気軽に楽しめる七宝焼き体験

大野市

9/24(火) 25(水) 26(木) 27(金) 28(土) 29(日)
12/9(月) 10(火) 11(水) 28(土) 29(日)
3/7(土) など全17日

前日予約可



釉薬を盛り、その上にフリットやビーズ等を飾る

できた作品は
お持ち帰りでき
ます。



山村 倫代
運営:七宝工房 宙

彩色が美しい工芸アクセサリ。

金属の素地に、高温で釉薬を焼き付ける七宝焼きが体験できます。好きな色の釉薬や飾りを施せば、世界にひとつしかないオリジナルアクセサリが完成。すでに下焼きした素地を使って制作するので、焼成時間は約2分。釉薬や飾りが溶けていく様子や、窯から出した後の色の変化も楽しめます。

- 日程 / 2019年9月24、25、26、27、28、29、12月9、10、11、28、29、2020年3月7、8、9、10、11、12 10:00~16:00の間で90分程度
- 料金 / キーホルダー1,500円、恐竜プレート2,000円、額3,000円、銀箔七宝5,000円(税抜、当日現金支払) ● 参加条件 / 未就学児は保護者同伴 ● 持ち物 / 眼鏡(必要な人) ● 最少催行人数 / 2人(定員6人) ● 予約 / 要(前日の17:00まで) ● キャンセル規定 / 無連絡100% ● 集合場所 / 七宝工房 宙(大野市柿ヶ嶋28-20-1) ※無料駐車場あり、JR「柿ヶ嶋駅」徒歩10分 ※車でない人は応相談 ● 連絡先 / ☎090-8265-7347(担当:山村倫代/9:00~17:00)



20 トレー&コースター作りに挑戦!

福井市

10/9(水) 11/13(水) 11/17(日) 12/11(水)
1/8(水) 2/12(水) 3/8(日)

前日予約可



職人さんの大工道具を使う「本物」の技術にワクワク!

福井の建築材料
の良さを実感して。



山 明美
運営:森のアトリエ

福井産の木、越前和紙に親しんで。

福井県の木材、越前和紙、越前瓦を知り、身近に感じることができるもの作り体験です。まずは職人の大工道具を使ったトレー作りから。その後は越前和紙クロスをミンシで縫い、柿渋を塗装して味わいのあるコースターを作ります。体験後のお茶タイムでは、参加者同士の交流も楽しめます。

- 日程 / 2019年10月9(水)、11月13(水)、11月17(日)、12月11(水)、2020年1月8(水)、2月12(水)、3月8(日) 10:00~12:30 ● 料金 / 3,000円(税抜、当日現金支払、お茶・お菓子代込) ● 参加条件 / 小学生は保護者同伴 ● 持ち物 / なし ● 最少催行人数 / 2人(定員5人) ● 予約 / 要(前日の18:00まで) ● キャンセル規定 / なし ● 集合場所 / 森のアトリエ(福井市若杉2-207) ※無料駐車場あり、JR「福井駅」車10分 ● 連絡先 / ☎090-2092-4233(担当:山明美/10:00~18:00) morinootorie.f@gmail.com



21 オリジナル門松で福よ来い!

あわら市

12/7(土)~12/23(月)

当日予約可



ミニ門松(左)とミディ門松(右)。オリジナリティを発揮して

親子での参加も
大歓迎です。



山田 国雄
運営:(特非)細呂木地区
創成会

2020年も縁起のいい1年に。

正月飾りの門松は、一年の幸福をもたらしてくれる年神様を家へお迎えするための目印といわれています。今回の体験では細呂木地区で育った竹などを組み立てて、オリジナルの門松作りに挑戦。高さ40cmほどのミニ門松は、玄関の棚の上にもピッタリ。玄関先に飾るならミディ門松(約50cm)がオススメです。

- 日程 / 2019年12月7(土)~12月23(月) 10:00~12:10、14:00~16:10 ● 料金 / ミニ門松1基2,000円、ミディ門松1基3,000円(税込、当日現金支払、保険料込) ● 参加条件 / 小学生以上、小学生は保護者同伴 ● 持ち物 / 軍手または作業できる手袋 ● 最少催行人数 / 1人(定員10人) ● 予約 / 要(当日の開始1時間前まで) ● キャンセル規定 / 前日50%、当日・無連絡100% ● 集合場所 / 細呂木ふれあいセンター「らくーど」(あわら市青ノ木40-40) ※無料駐車場あり、JR「細呂木駅」徒歩1分 ● 連絡先 / ☎090-3765-0402(担当:山田国雄/9:00~20:00) h-houseikai@grace.ocn.ne.jp



22 「美国結びと幻の石」でお守り作り

坂井市

9/14(土)~3/15(日)



勝利を導くという笏谷石は、北前船で三国から全国へ運ばれた

初めてでも簡単。
気軽にご参加
ください。



見澤 史香
運営:(一社)坂井市観光連盟

海運の街で、開運祈願。

伝統の飾り結びに、現代の創意を加えた結びの技法「美国結び」。考案者の坂本美雪さんを講師に、三国独特の「かぐら建て」の会場で、福井市の足羽山で採掘されていた笏谷石を結わえてお守りを作ります。紐は五色から選べ、長さ40cmほどの仕上がります。家の柱にお祀りして、家族の心願成就を祈りましょう。

- 日程 / 2019年9月14(土)~2020年3月15(日) 9:00~17:00の間で120分程度 ※ 12/28~1/4は体験休み ● 料金 / 3,200円(税抜、当日現金支払) ● 参加条件 / 未就学児・小学校低学年は保護者同伴 ● 持ち物 / なし ● 最少催行人数 / 2人(定員8人) ● 予約 / 要(3日前の17:00まで、開催決定時は前日・当日でも予約可能な場合あり) ● 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 / アーバンデザインセンター坂井(坂井市三国町南本町3-6-51) ※ 無料駐車場あり、えちぜん鉄道「三国駅」徒歩10分 ● 連絡先 / ☎0776-43-0753(担当:見澤史香/9:00~17:00年末年始を除く) info@kanko-sakai.com



23 和ろうそく絵付け・デコレーション

福井市

11/1(金)~11/7(木)

前日予約可



今風の暮らしにも使いやすい形のろうそくをデコレーション

灯りのある暮らし
を楽しんで。



大津 康代
運営:株小大黒屋商店

暮らしを彩る、和の灯りづくり。

老舗和ろうそく店オリジナルのボーディブ型の和ろうそくを、思い思いのデザインに仕上げます。絵の具で季節の花や風物を描くだけでなく、色とりどりの柔らかかなろうそくを貼り付けて立体的な表現をすることもできます。和ろうそくならではの炎のゆらぎに癒されるもよし、インテリアの華やぎにするのもよし。

- 日程 / 2019年11月1(金)~11月7(木) 10:30~11:30(日曜定休)
- 料金 / 1,500円(税抜、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(定員4人) ● 予約 / 要(前日の15:00まで) ● キャンセル規定 / なし ● 集合場所 / 小大黒屋(福井市順化2-15-9) ※ 無料駐車場あり、JR「福井駅」徒歩15分 ● 連絡先 / ☎0776-22-0986(担当:大津康代/9:00~17:00日・祝を除く) info@rousokuya.com



24 陶芸館学芸員が案内する越前焼の世界

越前町

9/14(土)~3/15(日)



学芸員しか知らない越前焼の世界を知るチャンス

越前焼の奥深
さを知ってくだ
さい!



倉澤 佑佳
福井県陶芸館

越前焼の歴史と技に触れる。

日本六古窯の一つに数えられる越前焼。平安時代から今に至るまでの貴重な資料や越前焼の作品が数多く展示されている越前陶芸館内の陶芸館や越前古窯博物館、窯元を学芸員のガイド付きで巡り、越前焼の歴史を肌で感じてみましょう。越前焼について学んだ後は、越前焼の茶碗でひと味違った抹茶を楽しみます。

- 日程 / 2019年9月14(土)~2020年3月15(日) 9:00~16:00の間で120分程度(月曜、祝日の翌日定休) ※ 12/28~1/5は体験休み ● 料金 / 1,670円(税抜、事前振込、窯元見学科・福井県陶芸館資料館入館料・越前古窯博物館入館料・お抹茶体験代・保険料込) ● 参加条件 / なし ● 持ち物 / 歩きやすい靴 ● 最少催行人数 / 1人(定員20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 / 福井県陶芸館(越前町小首原7-8) ※ 無料駐車場あり、JR「鯖江駅」車20分 ● 連絡先 / 運営:(一社)越前町観光連盟 ☎0778-37-1234(担当:駒恵理子/9:00~17:00) 予約フォーム <http://www.town-echizen.jp/> ※ 10/5~12/22とその他企画展中は別途追加料金が必要



眺めは最高!

大人も子どもも雪あそび

秋空に飛びたとう

自然

nature

01 初めての絶景! VRで東尋坊を飛行体験

坂井市



1/ 崖の景色。日本海のおもしろさも堪能しよう 2/ 体験風景。車イスやペット同伴でも楽しめる好評。気分が優れない時はVRゴーグルを外そう

9/14(土)~10/31(木)

当日予約可

非日常体験を
楽しめますよ。



上野 浩幸
運営: パーチャルスカイ

海鳥の目線で眺めてみよう。

国の天然記念物に指定されている人気の観光地「東尋坊」の、新たな楽しみ方が誕生! 参加者は特別な「VRゴーグル」を装着するだけ。プロのドローンパイロットが海の上空150mに飛行させたドローンで東尋坊を撮影、約1.5kmに渡る断崖絶壁をリアルタイムで鑑賞できます。陸上・船上からは味わえないダイナミックな眺めに、地元の人も「こんな東尋坊は初めて見た」と大絶賛。海鳥になった気分を楽しみましょう。



神の島「雄島」も見られる

- 日程 / 2019年9月14(土)~10月31(木) 10:00~16:30の間で15分程度
- 料金 / 500円(税抜、当日現金支払) ※空撮写真代別途 ● 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 / 1人(定員なし)
- 予約 / 要(当日の開始時刻まで) ● キャンセル規定 / なし ● 集合場所 / 東尋坊(坂井市三国町安島64-1-96 蒼浪閣1F) ※無料駐車場なし、えちぜん鉄道「三国港」車5分 ● その他 / 荒天時中止 ※2日前の12:00までにメール連絡 ● 連絡先 / ☎090-3542-8669(担当: 上野浩幸/9:00~18:00) vsky2019ueno@gmail.com ※駐車場は有料(1日500円)



ネット予約は
ココから

02 眼下に越前大野城 御来光ウォーキング

大野市



1/ 御来光は、通称「ダイヤモンド荒島岳」と呼ばれ親しまれる 2/ 絶景の「天空の城」 3/ 「めぐみごはん」は、4つの宿がそれぞれに趣向をこらして提供

10/6(日) 10/20(日) 11/3(日・祝)
11/17(日) 12/1(日) 12/15(日)
1/12(日) 1/26(日) 2/9(日)
2/23(日・祝) 3/1(日) 3/15(日)

前日予約可

絶景スポット
にお連れし
ます!



川端 嘉明
運営: ラビユタの会

運がよければ、さらなる絶景も!

大野市の犬山の展望台から御来光を拝むウォーキングツアーです。展望台は、ふもとから歩いて約20分で到着。街のシンボル越前大野城と市街地を一望でき、気象条件が揃えば、雲海に浮かびあがる「天空の城」が見られるかもしれません。第3日曜は、希望すればオプション付きのツアーに参加も可能です。御来光を眺めた後、大野市内の宿でいただく朝ごはん「めぐみごはん」と市内散策をセットで楽しめます。



展望台では撮影や解説を聞いて自由に過ごそう

- 日程 / 2019年10月~2020年3月の第1・3日曜 ※1~2月は第2・4日曜に開催 6:00~8:00 オプション付き(めぐみごはん・市内散策)は第3日曜のみ ※1~2月は第4日曜 ● 料金 / 中学生以上1,500円、小学生500円、オプション付き中学生以上3,000円、小学生1,500円(税抜、当日現金支払、保険料・ガイド料込) ※移動代別途 ● 参加条件 / 中学生以下は保護者同伴、長時間歩ける人、未就学児は参加不可 ● 持ち物 / 運動靴、懐中電灯、軽食、飲み物、雨具と長靴(雨天・降雪時) ● 最少催行人数 / 1人(定員20人) ● 予約 / 要(前日の17:00まで、オプション付きは5日前の17:00まで ※希望者のみ) ● キャンセル規定 / 2日前50%、前日・当日・無連絡100% ● 集合場所 / ホームセンターパルス(大野市鍛冶7-43) ※無料駐車場あり、JR「越前大野駅」車8分 ● その他 / 荒天時中止 ※前日の13:00までに電話連絡 ● 連絡先 / ☎080-2551-7718(担当: 央戸直紀/8:30~19:30) onotenkuunoshiro2019@gmail.com

03 狩猟体験 ~ 罠を仕掛けてジビエを食べよう ~

福井市



1/ 殿下地区の美しい自然も満喫 2/ 里の近くにイノシシやシカを狙う罠が仕掛けられている 3/ 森に仕掛けられた罠に、獲物がないか確かめに行く

11/2(土)~2/23(日・祝)
土・日曜

前日予約可

おいしいジビエ
を味わって!



松平 裕子
地域おこし協力隊
(福井市殿下地区)

狩猟の現場でワイルド体験。

福井市西部の山あいであり、イノシシやシカの鳴き声が聞こえる殿下地区は、里の近くで狩猟が行われ、ジビエ肉の加工も盛んです。獣道を歩いて森に入り、獲物がないか罠を確認し、実際にくりわなを仕掛ける体験をします。ジビエ肉の処理施設で解体の見学もでき、お肉の試食もあります。野生動物と共生する里山の雰囲気を感じるとともに、大切な命をいただくということも実感できるプログラムです。



最後においしいジビエ肉の試食も

- 日程 / 2019年11月2(土)~2020年2月23(祝)の土・日曜8:00~11:00 ※12/28~1/7は要相談 ● 料金 / 大人4,500円、15歳以下500円(税抜、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、歩きやすいスニーカーまたは長靴 ● 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・無連絡100% ※前日までに要連絡 ● 集合場所 / こしのくに里山再生の会事務局(福井市水谷町39-1) ※無料駐車場あり、JR「福井駅」車40分 ● その他 / 荒天時プログラム変更あり ● 連絡先 / 運営: (一社) こしのくに里山再生の会 ☎080-3394-8222(担当: 松平裕子/8:30~17:00)



ネット予約は
ココから

04 越前市 村国山からテイクオフ 二人乗り遊覧飛行



1/街を一望できる絶景 2/オレンジの吹き流しとこの車が集合場所の目印 3/飛び立つ時はふわりと浮く感覚を味わえる

9/14(土)~3/15(日)

前日予約可

空を飛びたい人の夢を叶えます!



堀 幸雄
運営:ジャムスポーツ
パラグライダースクール

大空から越前市街地を一望!

越前市の街中にある村国山の頂上から、パラグライダーで市街地に向かって遊覧飛行を体験! プロのパイロットと二人乗りのパラグライダーで飛行するので、初心者でも気軽に飛ぶことができます。ここまで市街地に近い距離でパラグライダーが体験できるのは全国でも珍しく、壮大な景色に圧倒されるはず。美しい街並みと日野川が織りなすロケーション、越前市を一望する素晴らしい絶景をぜひ全身で体感してください。



着陸地点は日野川河川敷

- 日程/2019年9月14(土)~2020年3月15(日) 10:00~16:00の間で所要時間45分程度(飛行時間は5分前後) ※12/23~1/5、1/11~13は体験休み ●料金/10,000円(税込、当日現金支払) ※保険料別途500円 ●参加条件/小学1年生以上 ●持ち物/運動できる長袖長ズボン、運動靴、軍手など手袋 ●最少催行人数/1人(定員8人) ●予約/要(前日の11:00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/日野川河川緑地公園 南東側駐車場(越前市帆山町7-12 オレンジ色の吹き流しが目印) ※無料駐車場あり、JR「武生駅」徒歩20分 ●その他/荒天中止 ※前日の20:00までにメール連絡・ジャムスポーツHP[<https://www.jamsports.jp>]で告知 ●連絡先/ ☎090-3766-8553(担当:堀幸雄/8:00~20:00) hori@jamsports.jp 予約フォーム <https://www.jamsports.jp/reservation/page-7700/> ※クレジットカード決済も可能



ネット予約は
ココから

06 大野市 スピード感抜群! エアーボード体験



ゲレンデを颯爽と滑り降りるのは気持ちいい! 操作が簡単なので、子どもでも楽しめる

12月中旬~2/24(月・休)

前日予約可

滑ればスカッとしますよ!



坂本 均
運営:奥越前まんまるサイト

スリル満点のウィンタースポーツ!

空気で膨らませたゴム製のボードの上に腹ばいになって乗り、雪の上を滑走する「エアボード」。地面と顔の位置が数cmとかなり近く、他のウィンタースポーツでは味わえないスリルを楽しめます。左右へのターンや急ブレーキなどは体重を移動するだけなので、数回の練習でコントロールできるようになります。ジャンプしたり回ったりしながら、スピードにゲレンデを滑り降りましょう。



休憩は温かいスープをお供に

- 日程/2019年12月中旬~2020年2月24(休) 10:00~17:00の間で60分程度 ●料金/小学4年生以上2,000円(税込、当日現金支払、4人以上で団体料金の設定あり、保険料込) ●参加条件/小学4年生以上 ●持ち物/スキーウェア ●最少催行人数/1人(定員4人) ●予約/要(前日の15:00まで) ●キャンセル規定/10日~6日前50%、5日~前日70%、当日・無連絡100% ●集合場所/六呂師高原スキーパーク(大野市南六呂師169-43-4) ※無料駐車場あり、JR「越前大野駅」車20分 ●その他/荒天中止 ※前日の17:00までに電話・メール連絡 ●連絡先/ ☎0779-67-1117(担当:坂本道子/9:00~17:00) manmarusaito@goo.jp 予約フォーム<http://okuetu-manmaru.com/info/>



ネット予約は
ココから

05 小浜市 秋のシーカヤック& 民宿のお風呂でほっこり



1/基本的にベアカヤックなので、親子や友人同士で漕ぐことができる 2/阿納の海は穏やか。浜辺では水遊びも楽しめる

9/14(土)~10/27(日)

前日予約可

阿納の海は本当にきれいです!



しもじょう 下丞 由明
運営:阿納バドゥクラブ

思いっきり海を満喫しよう。

小浜市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。スタート前には地元のインストラクターからパドル操作や安全な乗り方について説明があるので、初心者でも安全に楽しめます。途中には、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景色を満喫して。体験後は、民宿のお風呂にゆっくり入って疲れを癒せます。



透明で美しい海の景色を楽しんで

- 日程/2019年9月14(土)~10月27(日) 9:00~11:00 ●料金/4,500円(税抜、当日現金支払、カヤック、パドル、ライフジャケットレンタル代・保険料・入浴料込) ●参加条件/2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/濡れてもいい服装と靴、水着、サンダル、帽子、飲み物、バスタオル、タオル、着替え ●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/当日・無連絡100% ※前日までに要連絡 ●集合場所/阿納海岸(小浜市阿納) ※無料駐車場あり、JR「小浜駅」車17分 ●連絡先/ apc55nakagawa@gmail.com(担当:中川勝) 予約フォーム<https://obama-apc.com/contact>



ネット予約は
ココから

07 あわら市 癒しのひととき 馬との触れ合い体験

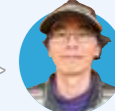


1/毛並みや体の温かさを感じながら、やさしく撫でてみよう 2/ニンジンが大好物。もりもり食べる姿も癒し 3/敷地内をちよっとお散歩

9/14(土)~3/15(日)

前日予約可

馬はとても穏やかな動物です。



猪坂 英俊
運営:乗馬クラブバドゥック

見て触って、餌をあげて。

「馬と会話しながら乗馬を楽しむ」というコンセプトで、乗馬教室を開くバドゥック。今回は、小屋で暮らす馬を撫でたり、好物の野菜をあげたり、馬との触れ合いを楽しめます。手綱を引いてクラブの敷地を一緒に散歩しながら、草を食べさせることもできます。「馬との触れ合いは、ストレスを減らす“セラピー効果”を期待できますよ」と、クラブ長の猪坂さん。馬と一緒に癒しのひとときを過ごしましょう。

第一種動物取扱業				
乗馬クラブ バドゥック				
名称	種別	保管	訓練	展示
	登録番号	第SO8K	第SO8T	第SO8E
	指井県指令	042号	043号	044号
	登録年月日	H30.10.17		
	有効期限	R5.10.23		
	取扱責任者	猪坂 英俊		



R1.8.1時点

- 日程/2019年9月14(土)~2020年3月15(日) 10:00~17:00の間で30分程度(火曜定休) ※12/26~1/3は体験休み ●料金/1グループ2,000円(税抜、当日現金支払) ●参加条件/なし ●持ち物/汚れてもいい靴または長靴 ●最少催行人数/1人(定員4人) ●予約/要(前日の17:00まで) ●キャンセル規定/なし ※当日までに要連絡 ●集合場所/乗馬クラブバドゥック(あわら市赤尾50-4-1) ※無料駐車場あり、JR「芦原温泉駅」車10分 ●その他/荒天時プログラム変更あり ●連絡先/ ☎0776-74-0081(担当:猪坂英俊/8:00~17:00火曜を除く) pado@po5.nsk.ne.jp



ネット予約は
ココから

六呂師高原～七間通りを
ダウンヒル



1/信号が少ないのどかな道をサイクリング 2/景色のいい木陰で、おやつを食べて休憩

9/14(土)～10/20(日)

前日
予約可

自転車は気持ちいいですよ!



坂本 均
運営:奥越前まんまるサイト

下り坂を颯爽と走り抜けよう。

標高約600mの六呂師高原から、七間朝市が開かれる大野市まちなかの七間通りまで、約20kmをサイクリング。コースの約3分の2が下り坂なので、初心者でも無理なく完走でき、自転車で風を切る爽快感を味わえます。美しい山々や穏やかな田園風景など、自然豊かな大野の景色を満喫しながらまちへと走り抜けられます。まちなかでは、寺町の古い街並みや新しくできた店舗に立ち寄る予定です。



途中で大野の名水も味わえる

- 日程/2019年9月14(土)～10月20(日)10:00～17:00の間で120分程度
- 料金/小学5年生以上4,500円(税込、当日現金支払、4人以上で団体料金設定あり、自転車・ヘルメット・手袋レンタル代、おやつ代・保険料込)
- 参加条件/小学5年生以上身長150cm以上
- 持ち物/走行中の携帯食、飲み物
- 最少催行人数/1人(定員8人)
- 予約/要(前日の15:00まで)
- キャンセル規定/10日～6日前50%、5日～前日70%、当日・無連絡100%
- 集合場所/①②どちらかを選択①奥越高原ふるさと自然公園(大野市南六呂師85-1)※無料駐車場あり、JR「越前富田駅」車12分、②城下町東広場(大野市大和町3-7)※無料駐車場あり、JR「越前大野駅」徒歩5分
- その他/荒天中止※前日の17:00までに電話・メール連絡
- 連絡先/☎0779-67-1117(担当:坂本道子/9:00～17:00) manmarusaito@goo.jp
- 予約フォーム<http://okuetu-manmaru.com/info/>

ネット予約は
ココから



木の実や小枝を使って
壁飾りを作ろう



1/好きな材料を選んで、木工用ボンドで貼り付け。子どもから大人まで夢中に表現したり、文字を描いたり。同じ材料でもみんな違った作品で面白い

9/14(土)～3/15(日)

前日
予約可

森の自然を
めいっぱい感じて。



松下 照幸
運営:森と暮らす
どんぐり倶楽部

自然に触れながら飾りつけ。

ヒノキの板に、どんぐりや小枝、草花など、森のなかにある自然素材を自由にデコレーションして壁飾りを作ります。レイアウトは一人ひとりの思うまま。自然素材の匂いや感触を楽しみながら作業することで、自然への興味が深まり、発想力や集中力も高まります。完成した作品は家に持ち帰って、壁飾りや表札、インテリアに。天気が良ければ、余った時間に敷地内の川で水遊びもできます。



素朴な木のぬくもりを感じて

- 日程/2019年9月14(土)～2020年3月15(日)10:00～16:00の間で120分程度(水曜定休)※12/29～1/4は体験休み
- 料金/3,000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/5歳以上、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50人)
- 予約/要(前日の16:00まで)
- キャンセル規定/当日・無連絡100%
- 集合場所/森と暮らすどんぐり倶楽部ハウス前(美浜町新庄182-1-1)※無料駐車場あり、JR「美浜駅」から車13分
- 連絡先/☎0770-32-3330(担当:松下照幸/10:00～17:00水曜を除く)

ネット予約は
ココから



初心者歓迎!
手ぶらでOK海釣り体験



1/丁寧な指導で大人気。「釣れた時は感動しました」と話す参加者も 2/子どもも立派な釣り人に 3/三国の美しい海の眺めも楽しんで

9/14(土)～10/30(水)

前日
予約可

竿の持ち方から
お教えします!



伊藤 俊輔
運営:お魚集積所おとど

海釣りの聖地で、釣り三昧。

全国から釣り人が訪れる三国の海で、海釣りを満喫できる体験教室を開催。道具は全てレンタルできるので、手ぶらで参加OK。インストラクターが丁寧に教えてくれ、釣りの経験がない人も安心して楽しめます。防波堤から釣るので、船酔いの心配もありません。「昨年の同じ時期には、アジやカサゴ、シマダイを釣った人もいました」と伊藤さん。釣った魚は持ち帰れる他、別料金で捌き体験・調理飲食も可能です。



自然と笑みがこぼれる

- 日程/2019年9月14(土)～10月30(水)9:00～11:30、15:00～17:30の間で120分程度(木曜定休)
- 料金/4,630円(税込、当日現金支払、釣り道具一式レンタル代込)※捌き体験代・調理代別途
- 参加条件/未就学児は保護者同伴
- 持ち物/歩きやすい靴
- 最少催行人数/1人(定員20人)
- 予約/要(前日の15:00まで)
- キャンセル規定/なし
- 集合場所/みくに隠居処1F受付カウンター(坂井市三国町宿3-7-22)※無料駐車場あり、えちぜん鉄道「三国港駅」徒歩10分
- その他/荒天中止※前日の18:00までに電話連絡
- 連絡先/☎0776-82-8557(担当:伊藤俊輔/9:30～17:00水曜を除く)

ネット予約は
ココから



森で過ごそう
～The Forest of Life～



1/森に囲まれながら気持ちよくランチ 2/日没後の利用もできる

9/14(土)～3/15(日)

前日
予約可

自然いっぱい
森でリラックス!



坂本 均
運営:奥越前まんまるサイト

自然の中で自由な時間を。

奥越前まんまるサイトが管理している「ハックルベリーの森」は、大野市六呂師高原のミルク工房奥越前から徒歩1分のところにある約2haの森です。敷地内にあるログハウス「アカネズミの舎」と森で、本を読んだり拾った木材で工作をしたりアウトドア料理をしたりと、自由な時間を過ごせます。椅子やテーブル、ハンモック、火おこしの道具などは借りられるので、いろんな体験を気軽に楽しめます。



夜は焚火で温もりある雰囲気

- 日程/2019年9月14(土)～2020年3月15(日)10:00～翌9:00※12/29～1/5は体験休み
- 料金/大人3,000円、年少～小学6年生2,000円、3歳未満無料(税込、当日現金支払、ハックルベリーの森・アカネズミの舎、備品使用料込)※入浴代別途
- 参加条件/なし
- 持ち物/食べ物、飲み物など自分が持ち込みたいもの
- 最少催行人数/1人(定員5人)
- 予約/要(前日の12:00まで)
- キャンセル規定/当日・無連絡50%※前日までに要連絡
- 集合場所/ハックルベリーの森(大野市南六呂師169)※無料駐車場あり、JR「越前富田駅」車10分
- 連絡先/☎0779-67-1117(担当:坂本道子/9:00～17:00) manmarusaito@goo.jp
- 予約フォーム<http://okuetu-manmaru.com/info/>

ネット予約は
ココから



12 冒険ダムカヤック&ティータイム

坂井市 9/14(土)~11/30(土)



カヤックが初めての人も大歓迎です♪



牧野 大智
運営:ちくちくぼんぽん

10月末~は、紅葉で色づく山々を湖面から楽しめる

豊かな自然でリフレッシュ。

聞こえるのは、木の葉を揺らす風の音と鳥のさえずり。坂井市丸岡町の竹田地区、龍神の伝説が残る龍ヶ鼻ダムでパドルングのレクチャーを受けたり、カヤックでしかたどり着かない「秘境の滝」を目指して冒険はスタートです。冒険後は湖畔でティータイム。デザートと共に癒しのひとときを過ごせます。

- 日程/2019年9月14(土)~11月30(土)9:00~12:00、13:00~16:00 ●料金/6,000円(税込、当日現金支払、飲み物代、デザート代、シャワー代、保険料込) ●参加条件/小学生以上 ●持ち物/濡れてもいい服装・靴(上下ラッシュガード推奨)、帽子、着替え ●最少催行人数/1人(定員10人) ●予約/要(3日前の18:00まで、開催決定時は前日・当日でも予約可能な場合あり) ●キャンセル規定/2日前50%、前日~当日・無連絡100% ●集合場所/ちくちくぼんぽん(坂井市丸岡町山口60-8)※無料駐車場あり、JR「福井駅」車40分 ●その他/荒天時中止※前日の18:00までに電話・メール連絡 ●連絡先/☎0776-50-2393(担当:牧野大智/9:00~18:00) takeda@chiku-bon.jp

ネット予約はココから



13 水月湖を巡るカヤックツアー

若狭町 11/1(金)~11/30(土) 前日予約



三方五湖の雄大な自然を感じて。



藤野 久美
運営:自然に大の字 あそぼーや

経験豊富な地元ガイドが同行するので初心者でも安心

秋の澄んだ空気に包まれて。

三方五湖のなかで最も大きな湖「水月湖」をカヤックで巡ります。越冬してきたカモが泳ぐ姿を間近で眺めたり、時期が合えば美しい紅葉を湖上から楽しんだり、カヤックならではの景色を満喫できます。ツアー中には、湖上や湖畔でコーヒープレイクも。終了後は民宿でお風呂に入って癒されて。

- 日程/2019年11月1(金)~11月30(土)10:00~15:00の間で120分程度(水曜定休) ●料金/5,500円(税抜、当日現金支払、カヤック機材一式、保険料・入浴料・お茶代込) ●参加条件/小学1年生以上、18歳未満は保護者同伴 ●持ち物/帽子、濡れてもいい服・靴、防寒具(レインウェア)、飲み物 ●最少催行人数/2人(定員16人) ●予約/要(前日の11:00まで) ●キャンセル規定/4日前30%、3日~2日前50%、前日70%、当日・無連絡100% ●集合場所/湖上館パムコ(若狭町海山64-9-1)※無料駐車場あり、JR「三方駅」車15分 ●その他/荒天時プログラム中止(自宅出発までに電話連絡) ●連絡先/自然に大の字 あそぼーや ☎0770-47-1008(担当:藤野久美/9:00~18:00水曜を除く) asobo-ya@pamco-net.com

ネット予約はココから



16 聖なる「ホーリーバジル」を収穫

坂井市 9/22(日) 9/23(月・祝) 10/4(金) 10/5(土) 10/6(日) 10/22(火・祝) 前日予約



自然の中、土に触れる体験です。



戸川 隆
運営:セレクション

ホーリーバジルはタイのガバオライスに使われることで有名

貴重な生葉に触れてみよう。

インド原産で「聖なるハーブ」と呼ばれる「ホーリーバジル」の収穫体験ができます。畑は自然豊かな坂井市丸岡町の竹田地区にあり、昼夜の寒暖差が大きいので味の濃いバジルが育つと評判です。収穫したホーリーバジルの一部は持ち帰りOK。サラダやハーブウォーターなど、家でもたっぷり楽しめます。

- 日程/2019年9月22(日)、9月23(祝)、10月4(金)、10月5(土)、10月6(日)、10月22(祝)9:00~11:00 ●料金/2,000円(税抜、当日現金支払、収穫したハーブの一部、お土産代込) ●参加条件/18歳以上 ●持ち物/汚れてもいい服装、手袋、タオル、飲み物、長靴 ●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/当日・無連絡100%※前日までに要連絡 ●集合場所/ホーリーバジル農園(坂井市丸岡町山竹田 国道364号線沿い)※無料駐車場あり、JR「丸岡駅」車15分 ●その他/荒天時中止※前日の18:00までに電話連絡 ●連絡先/☎090-3765-1460(担当:戸川隆/10:00~17:00)

ネット予約はココから



14 現役猟師が教えるハンターの世界

美浜町 9/14(土)~3/15(日)



ハンターの世界を知ってください。



中村 俊彦
運営:(特非) 自然と共に生きる会サンガ

獣と共に生きるハンターの役割について考える

人と獣との共生を見つめ直す。

現役のハンターから猟師の仕事について講義を受けられ、捕獲した獣の解体作業を見学できる貴重な機会。捕獲した獣がない場合でも、解体施設の見学や罠の設置体験ができます。その他、ジビエ料理を味わったり、鹿の角を使用したアクセサリー作りなど、楽しみながら自然との共生や命の尊さを学べます。

- 日程/2019年9月14(土)~2020年3月15(日)9:00~15:00の間で300分程度※12/28~1/5は体験休み ●料金/高校生以上10,000円、小学4年生~中学生5,000円(税抜、当日現金支払、昼食代・保険料込) ●参加条件/小学4年生以上、健康状態が良く、四肢に障害のない健康者、小中学生は保護者同伴 ●持ち物/長袖長ズボン、長靴やブロックパターンのスニーカー、手袋、タオル、雨具、水筒 ●最少催行人数/1人(定員10人) ●予約/要(7日前の12:00まで、開催決定時は前日・当日でも予約可能な場合あり) ●キャンセル規定/2日前30%、前日50%、当日・無連絡70%※3日前までに要連絡 ●集合場所/自然体験館鹿野苑(美浜町新庄205-40)※無料駐車場あり、JR「美浜駅」車15分 ●その他/荒天時プログラム変更あり ●連絡先/☎090-5688-6861(担当:中村俊彦/5:30~24:00水曜を除く) info@samgha-nature.com

ネット予約はココから



15 つるがdeどっぷり! みかん時間

敦賀市 ①10/22(火・祝) 11/9(土) ②10/26(土) 10/27(日) ③11/1(金) 11/23(土・祝) ④11/7(木) 11/10(日)



敦賀の秋の味覚を堪能して♪



榎田 佳奈恵
運営:遊教塾(敦賀観光協会)

実がまっすぐに甘酸っぱい「東浦みかん」。もちろんその場で食べてもOK

作って楽しい、食べて美味しい。

潮風と太陽をいっぱい浴びた「東浦みかん」は味が濃く、ほどよい酸味が特徴の敦賀の特産品。敦賀湾の雄大な景色を眺めながらみかん狩りを満喫した後、近くの公民館へ移動して、収穫したみかんを使って各種体験を楽しめます。みかん約2kgのお土産付き。

- 日程/①香り作り2019年10月22(祝)、11月9(土)②生ポン酢作り10月26(土)、10月27(日)③クリスマスティー作り11月1(金)、11月23(祝)④マフィンとジャム作り11月7(木)、11月10(日)すべて13:00~16:15 ●料金/中学生以上3,800円、小学生3,500円(税抜、当日現金支払、保険料込) ●参加条件/車で参加必須、小学生未満は応相談 ●持ち物/歩きやすい靴、エプロン ●最少催行人数/2人(定員15人) ●予約/要(2日前の17:00まで、開催決定時は前日・当日でも予約可能な場合あり) ●キャンセル規定/2日前50%、当日・無連絡100%※2日前までに要連絡 ●集合場所/東浦みかん園(詳細は申込時にお知らせ)※無料駐車場あり、JR「敦賀駅」車30分 ●その他/荒天時中止※前日の12:00までに電話連絡 ●連絡先/☎0770-22-8167(担当:榎田佳奈恵/平日8:30~17:15)info@turuga.org

ネット予約はココから



18 ホーリーバジルの花畑でティータイム

池田町 9/14(土) 9/15(日) 9/16(月・祝) 9/21(土) 9/22(日) 9/23(月・祝)



ホーリーバジルの癒しの力を感じてください。



杉 茂樹
運営:結舎(むすびや)

手摘みのホーリーバジルティーがいただける

清々しい香りの中で優雅なひとときを。

池田町でホーリーバジルを育てて5年。今回はその花を見たいという多数の声に応えて、花畑でのティータイムを開催します。完全無農薬、無消毒、無肥料で種から育てた約2,000本の花に囲まれ、優雅なひとときを過ごすことができます。ドライのホーリーバジルを使ったサシェ作りも楽しめます。

- 日程/2019年9月14(土)、9月15(日)、9月16(祝)、9月21(土)、9月22(日)、9月23(祝)10:00~12:00 ●料金/1,500円(税抜、当日現金支払、お茶代・お菓子代・花摘み代・サシェ代込) ●参加条件/小学生以下は保護者同伴(飲食と花摘みをする子どもは大人と同料金) ●持ち物/汚れてもいい靴 ●最少催行人数/2人(定員10人) ●予約/要(2日前の17:00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/西角間集落センター(池田町西角間31-12-1)※無料駐車場あり、JR「武生駅」車40分 ●その他/荒天時中止※前日の17:00までに電話連絡 ●連絡先/☎090-4410-0110(担当:杉茂樹/10:00~18:00)

17 ウニの殻を使ってウニランプ作り

小浜市 9/14(土)~3/15(日)



お酒落なインテリアになりますよ!



角野 高志
運営:釣り船・民宿かどの

ランプを置く台座も、貝殻やガラススタイルで飾りつけできる

幻想的な光にうっとり。

身のないウニは焼付けの原因となるため増えすぎると駆除が必要。そこで矢代の海で駆除したウニの殻を利用して、ウニランプを作ります。ウニの殻は一つ一つ大きさや形が異なり、世界で一つだけのランプが完成します。教えてくれるのは地元の漁師。海の生物や環境についても色々教えてください。

- 日程/2019年9月14(土)~2020年3月15(日)10:00~15:00の間で50分程度 ●料金/大人3,000円、3~12歳2,500円(税抜、当日現金支払)※ランプの種類や使う材料によって追加料金あり ●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/3人(定員15人) ●予約/要(2日前の22:00まで、開催決定時は前日・当日でも予約可能な場合あり) ●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/釣り船・民宿かどの(小浜市矢代4-42)※無料駐車場あり、JR「小浜駅」車21分 ●連絡先/☎0770-54-3006(担当:角野高志/7:00~23:00)

ネット予約はココから



20 中池見湿地でザリガニ料理体験

敦賀市 9/15(日) 10/20(日) 11/17(日) 12/15(日) 1/19(日) 2/16(日) 3/15(日) **前日予約可**



秋や冬も生き物の気配は濃いです。



上野山 雅子 運営：(特非)中池見ねっ

農業と無縁の中池見湿地だからこそできる体験

触れて知って食べて湿地を守る。

ラムサール条約湿地である中池見湿地で、ザリガニを捕って、その場で調理して食べる体験です。外来種として駆除している中池見のザリガニは、茹で下処理をすれば臭気なく美味。試食後は、湿地の案内や生き物観察、リースづくりなどをします。

- 日程／2019年9月15(日)、10月20(日)、11月17(日)、12月15(日)、2020年1月19(日)、2月16(日)、3月15(日) 10:00～15:00 ●料金／中学生以上1,800円、小学生1,500円、6歳以下無料(税抜、当日現金支払、保険料込) ●参加条件／小学生以下は保護者同伴 ●持ち物／汚れてもいい服装もしくは着替え、長靴、帽子、雨具、軍手、飲み物 ●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／なし※前日までに要連絡 ●集合場所／中池見 人と自然のふれあいの里ビジターセンター(敦賀市榎曲79奥掘切)※無料駐車場あり、JR「敦賀駅」車15分 ●その他／荒天時中止※前日の20:00までに「中池見湿地だより」HP[http://blog.nakaikeminet.raindrop.jp/]および電話・メールで告知 ●連絡先／☎090-8269-9801(担当:上野山雅子/9:00～17:00祝日以外の月曜・祝翌日を除く) info@nakaikeminet.raindrop.jp

21 地元ガイドと行く紅葉めぐり

大野市 ①10/23(水) 10/24(木) 10/25(金) 10/28(月) ②11/2(土) 11/3(日・祝) 11/4(月・休) 11/5(火) 11/9(土)



電車の到着時刻に合わせて出発♪



村田 悠紀子 企画：(一社)大野市観光協会

下車後、山道を1時間ほど歩くと見えてくる刈込池の紅葉はまさに絶景

刈込池or九頭竜湖をガイドと共に。

大野市の紅葉の名所①刈込池、②九頭竜湖から好きな方をチョイス。①はJR越前大野駅、②はJR九頭竜湖駅からバスで移動し、絶景を楽しめます(写真は刈込池。ツアーの詳細は問い合わせを)。

- 日程／①刈込池トレッキングあり2019年10月23(水)、10月24(木)、10月25(金)、10月28(月)7:30～14:15 ②九頭竜湖トレッキングなし11月2(土)、11月3(祝)、11月4(休)、11月5(火)、11月9(土)11:00～14:15 ●料金／①4,800円、②3,200円(税込・振込手数料別途、事前振込、①バス代・軽食代・お土産込、②バス代・弁当代・お土産込)
- 参加条件／①小学生以上、②なし ●持ち物／①トレッキングに適した服装・装備、②スニーカー ●最少催行人数／①15人、②25人(定員①20人、②42人) ●予約／要(7日前まで) ●キャンセル規定／10日～2日前20%、前日40%、当日・無連絡100% ●集合場所／①JR越前大野駅(大野市弥生町1-16)、②JR九頭竜湖駅(大野市朝日26-18)※①②ともに無料駐車場あり ●その他／荒天時中止 詳細は大野市観光協会が配布するチラシをご覧ください、お問い合わせください ●申込／☎JAテラル越前旅行センター0779-65-1239(担当:柿並正章/平日9:00～17:00) ●問合せ／(一社)大野市観光協会0779-65-5521(担当:村田悠紀子8:30～17:00)

- ①刈込池 7:30 JR「越前大野駅」集合 9:00 上小池公園駐車場 到着 刈込池トレッキング 13:00 上小池公園駐車場 到着 14:15 結ステーション 到着
- ②九頭竜湖 10:50 JR「九頭竜湖駅」集合 11:15 九頭竜湖 到着 13:05 夢のかけはし 到着 14:10 道の駅九頭竜 到着

株式会社 代理業 JAテラル越前旅行センター 福井県知事登録旅行業者代理業 第2015号 大野市神明町606 電話0779-65-1239 旅行業務取扱管理者 柿並正章 日本旅行業協会会員 旅行代金に含まれないもの/集合場所までの交通費・添乗員同行無(山ガイド・協会職員が同行) 取引条件説明書を申込書に同封 利用バス会社/奥越観光または同乗クラス

22 雪の下にある野菜を収穫しよう!

大野市 12/1(日)～2/29(土)



阪谷の美味しさを楽しんで!



運営：土橋 好孝

野菜の甘みを思う存分楽しめる

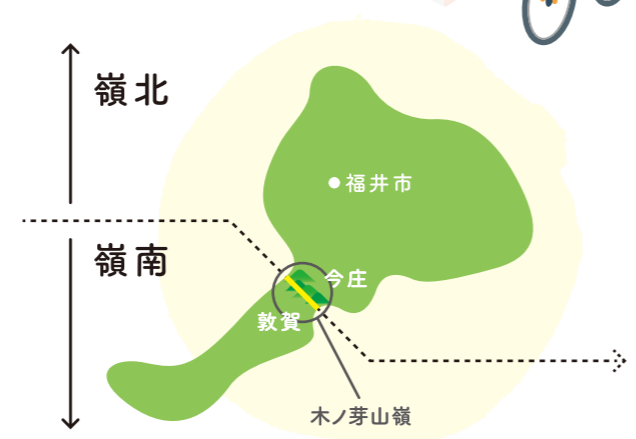
採れたての甘さをいただきます。

山のふもとにある大野市の阪谷地区は清らかな水が流れ、美味しい野菜やコメが育ちます。「雪に埋もれた野菜は通常より甘くなりますよ」と農家の土橋さん。体験では、雪を掘って収穫した野菜を湧き水で洗い、自然の恵みをたっぷり楽しめます。野菜はサイズによって別途料金が必要です。

- 日程／2019年12月1(日)～2020年2月29(土) 10:00～15:00の間で150分程度※実施できない日があるので電話にて問い合わせください ※12/28～1/4は要相談 ●料金／1,000円(税抜、当日現金支払、持ち帰り用の袋代・作業道具レンタル代込) ●参加条件／小学生以上 ●持ち物／雨具、長靴、タオル、着替え、昼食(お昼をまたく場合) ●最少催行人数／1人(定員5人) ●予約／要(7日前の12:00まで) ●キャンセル規定／3日～2日前50%、前日70%、当日・無連絡100% ●集合場所／JR柿ヶ島駅(福井県大野市柿ヶ島)※無料駐車場なし ●その他／荒天時中止※前日の20:00までに電話連絡 ●連絡先／☎090-5178-9054(担当:土橋好孝/8:00～18:00)

ふくいの小ネタ

嶺北と嶺南



ほんとに同じ県? 違いを楽しんで。

「嶺北」「嶺南」は、福井県でよく使われる地域の呼び名のこと。敦賀と今庄の間に横たわる「木ノ芽山嶺」より北か南かを表しています。この山嶺は交通の難所として知られ、南と北の交流を大きく妨げてきました。そのため、この嶺を境に、生活様式・習慣に大きな違いが生まれています。嶺北は広大な福井平野と山林資源に恵まれていて、加賀など北の文化圏の色濃い地域。嶺南は滋賀県や京都府と接しているため、近畿地方との交流が盛ん。方言や風習、食べ物などの違いも楽しんでみてください。

参考：ほくらの福井県—郷土の地理と歴史—(福井県郷土史教育研究会/ゴブラ社) 聞き書 福井の食事 (「日本の食生活全集 福井」編集委員会/農山漁村文化協会)

01 マチナカ酒店で 気軽に地酒飲み比べ

福井市 9/14(土)～3/15(日) **当日予約可**



1/個性あふれるボトルを見るのも面白い 2/店主・末定さんの知識豊富な解説で、お酒がさらにおいしく 3/店内には選りすぐりの地酒がずらり

9/14(土)～3/15(日) **当日予約可**

酒蔵のこだわりを味わって。



末定 伸 運営：浜町安文酒店

お気に入りの味を見つけよう。

福井県は県外でも高い評価を受けている日本酒の産地。大小合わせて30軒以上の蔵元があります。このプログラムでは、福井駅のほど近くにある老舗酒屋で、店主おススメの福井の地酒7種類を飲み比べできます。店主による各銘柄の特徴や酒蔵の紹介を聞きながら、少しずつ色んな種類を味わってみましょう。酒蔵が丹精込めて作ったこだわりのお酒の中から、お気に入りの銘柄を見つけれられるはずですよ。



まちの雰囲気と調和した、伝統を感じる和の建物

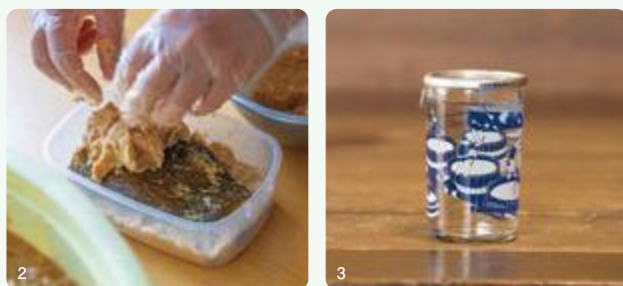
- 日程／2019年9月14(土)～2020年3月15(日) 11:00～19:00の間で30分程度(日祝定休) ※12/28～1/4は体験休み ●料金／1,500円(税抜、当日現金支払、地酒7種類の試飲代込) ●参加条件／20歳以上、ドライバーの参加不可 ●持ち物／なし ●最少催行人数／1人(定員15人) ●予約／要(当日の10:00まで) ●キャンセル規定／なし ●集合場所／浜町安文酒店(福井市中央3-3-15)、JR「福井駅」徒歩11分 ●連絡先／☎0776-21-4632(担当:末定伸/9:00～20:00日祝を除く)



ネット予約は、こちらから

02 奈良漬仕込み体験と酒蔵見学

越前町



1/作ってから約1週間後が食べ頃 2/手ぶらで気軽に参加できる 3/地酒「飛鳥井」のワンカップがお土産に

9/14(土)~12/14(土)

前日
予約可

吟醸粕の熟成された
味と香りを味わって。



嶋田 明美
丹生酒造

老舗酒造の酒粕を味わう奈良漬。

江戸時代から続く老舗酒造で、酒蔵見学と奈良漬作りを体験します。毎年秋冬にのみ数量限定で販売する奈良漬は、黒瓜を酒粕と塩だけで漬けてあり、熟成された吟醸粕のまろやかな旨味と風味が特徴。お酒のきいた逸品は酒屋ならではの。体験では、一度漬けた黒瓜を吟醸粕で二度漬ける。地酒と楽しむもよし、ご飯のお供にするもよし。たっぷり入った酒粕は、料理の隠し味などに余すことなく楽しめます。



余った酒粕は料理に使うのもオススメ

- 日程/2019年9月14(土)~12月14(土) ※奈良漬の在庫が無くなり次第終了 10:00~16:00の間で60分程度 ●料金/2,315円(税抜、事前振込、奈良漬体験代・容器代・試飲代・ワンカップ酒1本込) ●参加条件/20歳以上 ●持ち物/なし ●最少催行人数/1人(定員5人) ●予約/要(前日の12:00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) ※無料駐車場あり、JR「鯖江駅」車20分 ●連絡先/運営:(一社)越前町観光連盟 ☎0778-37-1234(担当:駒恵理子/9:00~17:00) 予約フォーム <http://www.town-echizen.jp/>

ネット予約は
ココから



03 福井県屈指の酒蔵見学と地酒試飲

越前町



1/看板商品「飛鳥井」を試飲できる 2/酒蔵内を特別に見学する

9/14(土)~3/15(日)

前日
予約可

江戸時代から続く酒蔵
を堪能してください。



嶋田 明美
丹生酒造

創業300余年の酒蔵で日本酒を嗜む。

豊かな水とおいしい米に恵まれた福井。そんな酒どころで300年以上の歴史を誇る老舗「丹生酒造」の酒蔵見学と試飲が楽しめる貴重な体験です。日本酒ラベルの見方や歴史についてガイドの解説を聞きながら酒蔵内を巡り、日本酒について詳しく学ぶことができます。看板商品「飛鳥井」の試飲はもちろん、清酒4合瓶のお土産付き。3月初旬~15日に参加の方は、1~3月に仕込んだばかりの新酒を味わえます。



お土産の4合瓶(720ml)

- 日程/2019年9月14(土)~2020年3月15(日) 10:00~16:00の間で60分程度 ※12/15~1/13は体験休み ●料金/1,500円(3月初旬~新酒1,800円)(税抜、事前振込、試飲代・日本酒1本720ml込) ●参加条件/20歳以上 ●持ち物/なし ●最少催行人数/1人(定員5人) ●予約/要(前日の12:00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) ※無料駐車場あり、JR「鯖江駅」車20分 ●連絡先/運営:(一社)越前町観光連盟 ☎0778-37-1234(担当:駒恵理子/9:00~17:00) 予約フォーム <http://www.town-echizen.jp/>

ネット予約は
ココから



04 製法の違いを楽しむ酒蔵ツーリズム

敦賀市



1/製法の違う3種類の地酒を楽しむ 2/おみやげに小瓶をひとつプレゼント 3/包み込むようなグラスの形で、酒が豊かに香る

9/14(土)~3/14(土)
金・土曜

前日
予約可

地酒の奥深さを
楽しんでください!



うた 打它 将
運営:酒文化 食文化 ウタ

日本酒をワイングラスで。

創業80年を超えた老舗の酒店で、製法や蔵元の異なる3種の地酒をワイングラスで飲み比べます。普段とは違うユニークな飲み方で気分も盛り上がる上に、グラスに注ぐことで、製法や使用する酒米の違いによって変わる色味や香りをより深く味わえます。飲み比べ後は、おススメの一本や日本酒に合うおつまみを店長に尋ねてみるもよし。あなたの日本酒ライフが、より一層充実したものになるはず。



福井の地酒を幅広く取り揃える

- 日程/2019年9月14(土)~2020年3月14(土)の金・土曜 11:00~16:00の間で40分程度 ※12/27~1/5は体験休み ●料金/1,000円(税抜、当日現金支払、試飲代・150~180mlの地酒のお土産込) ●参加条件/20歳以上、飲酒できる人、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10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/酒文化 食文化 ウタ(敦賀市三島町1-4-3) ※無料駐車場あり、JR「敦賀駅」車5分 ●その他/荒天時中止 ※前日の17:00までに電話連絡 ●連絡先/☎0770-22-0747(担当:打它将/9:00~17:00日曜を除く) info@uta-sake.com

ネット予約は
ココから



05 里芋収穫&料理と地酒のペアリング

大野市



上庄里芋と「花垣」の
コラボです!



南部 拓也
運営:株南部酒造場

旬の里芋と日本酒のオツな組み合わせを楽しむ

採れたての里芋を名酒とともに。

旬の上庄里芋を日本酒とともに堪能できる、大人のための粋なプログラム。①は畑で里芋を収穫し、そのまま山形風、宮城風の2種の芋煮を調理。名酒「花垣」とともに味わいます。②は酒蔵で歴史や造りを学び、「発酵文化を楽しむお店きなり」で里芋料理と「花垣」の日本酒を楽しみます。

- 日程/①里芋収穫体験と日本酒で乾杯2019年10月13(日)、10月20(日)、11月3(祝) 10:15~14:30 ②里芋料理とペアリング2019年11月10(日)、11月17(日)、11月24(日) 10:30~13:30 ●料金/①20歳以上4,000円、未成年3,000円、②20歳以上3,000円、未成年2,000円(税込、事前振込、①②ともに飲食代・体験込) ●参加条件/飲酒される場合は20歳以上(車の運転をされる人は飲酒不可) ●持ち物/長靴、軍手、汚れてもいい服 ●最少催行人数/10人(定員①12人、②14人) ●予約/要(9日前の12:00まで) ●キャンセル規定/9日前~当日・無連絡100% ●集合場所/①JR越前大野駅(大野市弥生町1-16) ※無料駐車場あり ②南部酒造場(大野市元町6-10) ※無料駐車場あり、JR「越前大野駅」徒歩10分 ●その他/①のみ荒天時中止 ※前日の12:00までにHP、フェイスブックで告知 ●連絡先/☎0779-65-8900(担当:南部拓也/9:00~17:00) event@hanagaki.co.jp

ネット予約は
ココから

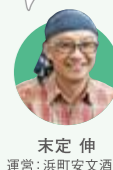


06 老舗酒屋で地酒会

福井市



色んな方との出会いが
楽しみです。



未定 伸
運営:浜町安文酒店

どんな味に出合えるかは当日のお楽しみ

店主の解説をお供に。

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。店主が厳選した10種類ほどの福井のお酒を、コース仕立てて提供してくれます。順番に色んなお酒を飲むことで、それぞれの特徴や違いがよく分かります。浜町飲食店の特製おつまみとともに、2時間ゆったりと味わいましょう。

- 日程/2019年9月28(土)、10月26(日)、11月30(土)、2020年1月25(土)、2月29(土) 17:00~19:00、2019年10月1(火) 19:00~21:00 ●料金/4,000円(税抜、当日現金支払、近隣飲食店のおつまみ代・地酒10種の飲み代込) ●参加条件/20歳以上、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(当日の10:00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(福井市中央3-3-15)、JR「福井駅」徒歩11分 ●連絡先/☎0776-21-4632(担当:未定伸/9:00~20:00日祝を除く)

ネット予約は
ココから



07 越前周遊観光&蔵元タクシー

福井市ほか

9/14(土)~3/15(日)



嶺北地方の蔵元をすべて制覇してみよう

好みのお酒を探しましょう!



廣澤 史暁
運営:福井交通株

タクシーで蔵元めぐって試飲三昧。

全国でも有数の酒処でもある福井県。その蔵元はほとんどが車がないと行きづらい場所にあります。その蔵元を、貸切タクシーで効率的に回れるプランです。試飲の間には有名蕎麦店や観光地に立ち寄り、お腹を満たし酔いを醒ませます。

●日程/2019年9月14(土)~2020年3月15(日) ※12/28~1/5は体験休み
①えち鉄沿線コース(黒龍酒蔵ほか)月・水・金曜10:00~15:00、②大野コース(南部酒造ほか)月~土曜※祝日を除く10:00~15:00、③福井市南部コース(常山酒蔵ほか)月~土曜※祝日を除く10:00~15:30、④福井市北部コース(伊藤酒造ほか)月~土曜※祝日を除く10:00~16:00、⑤鯖江コース(加藤吉平商店ほか)月~土曜※祝日を除く10:00~16:00 ●料金/1グループ①②各20,000円、③④⑤各23,000円(全て税込、当日現金支払、タクシー代込) ※ガイド料(ドライバーが行うものを除く)・拝観料・飲食代・有料道路料金・駐車料等は別途 ●参加条件/未成年は保護者同伴 ●持ち物/なし ●最少催行人数/1人(定員4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/JR福井駅東口タクシー乗り場(予約時に集合場所を確認)※無料駐車場なし、JR「福井駅」徒歩1分 ●連絡先/☎0776-23-0108(担当:配車センター/9:00~18:00)※訪問先の定休日・配車の都合で、予約不可場合があります

01 気分は、ちはやふる♪ 袴姿で記念撮影



1/パネルの前で「はい、チーズ!」。年賀状用の記念撮影にもおススメ 2/1人ずつ着付けする 3/着物の柄と袴の色の組み合わせを考えるのも楽しい

9/14(土)~3/15(日)

予約不要

非日常の袴体験を楽しんで!



馬面 忠幸
運営:馬忠呉服店

手ぶらでOK、「袴」でお出かけ。

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芦原温泉駅などが描かれています。ちはやふるの聖地あわら市にある、創業280年超の老舗「馬忠呉服店」では、競技かるたの正装「袴」の着付け体験ができます。ちはやふるのパネルの前で記念撮影をしたら、近くの神社や駅前など、散策にお出かけしましょう。



ちはやふるのハンカチを販売中

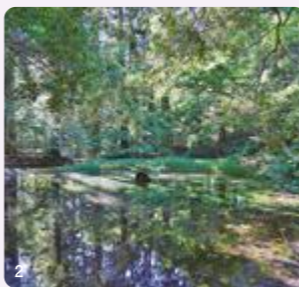
●日程/2019年9月14(土)~2020年3月15(日) 10:00~18:00の間で60分程度(火・水曜定休) ●料金/1,000円(税抜、当日現金支払、袴レンタル代、着付け代込) ●参加条件/未就学児は保護者同伴 ●持ち物/なし ●最少催行人数/1人(定員8人) ●予約/不要(当日可) ●キャンセル規定/なし※当日午前中までに要連絡 ●集合場所/馬忠呉服店(あわら市花乃社1-1-19)※無料駐車場あり、JR「芦原温泉駅」徒歩10分 ●連絡先/☎0776-73-0023(担当:馬面忠幸/10:00~19:00火・水曜を除く)bachu@lily.ocn.ne.jp

ネット予約はココから



02 歴史の道・平泉寺白山神社 散策ツアー

勝山市



1/参道から本殿までは風情ある石畳の道が続く 2/御手洗池は平泉寺の名前の由来にもなった場所 3/厳かな雰囲気のある拝殿

9/14(土)~12/8(日)

前日予約可

心地よくりフレッシュできますよ。



今井 三偉
運営:勝山市観光まちづくり協

1300年の歴史ロマンを体感。

平泉寺白山神社は717年に秦澄大師により開かれ、開山1300年を迎え日本遺産にも認定された県内随一のスポットです。境内は美しい石畳道や神秘的な杉木立、鳥居や本殿など、見どころがたくさん。白山信仰と歴史をガイドの解説から学びながら、境内をじっくりと歩く80分です。神聖な空気と木々の香りに包まれながら、いにしへの歴史ロマンに浸ってみましょう。



一面に広がる豊かな苔も見どころの一つ

●日程/2019年9月14(土)~12月8(日)9:00~15:00の間で80分程度 ●料金/3,000円(税込、当日現金支払) ●参加条件/なし ●持ち物/歩きやすい靴、雨具 ●最少催行人数/1人(定員10人、11人以上は応相談) ●予約/要(前日の12:00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/白山平泉寺歴史探遊館 まほろば(勝山市平泉寺町平泉寺66-2-12)※駐車場あり、えちぜん鉄道「勝山駅」車10分 ●その他/荒天時中止※前日の17:00までに電話・メール連絡 ●連絡先/☎0779-87-0023(担当:本多啓介/9:00~17:00)info@katsuyama-navi.jp

ネット予約はココから



03 明治期の鉄道遺産を SLガイドと冒険!

南越前町



1/現在は自動車道路となっている山中トンネル 2/ほぼ直線が1km以上続く。内部はレンガ積み

9/15(日)~3/15(日)

前日予約可

昔の技術のすごさを感じて!



赤星 弘毅
南越前町今庄観光ボランティアガイド協会

山中トンネルを探検しよう。

旧北陸線最大の難所だった今庄-敦賀間に、現在も点在するトンネル群は、国の登録有形文化財にも登録されている貴重な鉄道遺産です。中でも今庄側の入り口にある山中トンネルは、1,170メートルと最長。地元SLガイドの解説を聞きながらこのトンネルを歩き、当時の気分を満喫します。歩いた後は、スイッチバック用のトンネルに設けたミニカフェでひと息。グループごとに、歩く距離を調整することも可能です。



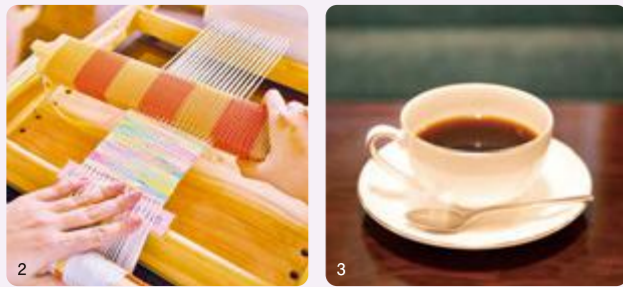
SLガイドが案内します!

●日程/2019年9月15(日)~2020年3月15(日)の日曜10:00~17:00の間で150分程度※12/31~1/2体験休み ●料金/13歳以上2,000円、4~12歳1,500円(税抜、当日現金支払、8人以上で団体料金設定あり、カフェ代込)※車で参加できない場合、JR今庄駅-山中トンネルの移動代別途 ●参加条件/未就学児は保護者同伴、車で参加できる人 ●持ち物/歩きやすい靴 ●最少催行人数/1人(定員20人) ●予約/要(前日の18:00まで) ●キャンセル規定/5日~2日前50%、前日70%、当日・無連絡100% ●集合場所/JR今庄駅(南越前町今庄74-3-1)※無料駐車場あり ●その他/冬場は積雪により中止になる場合あり ●連絡先/運営:(一社)地域・観光マネジメント/☎0778-45-1710(担当:深尾和宏/9:00~18:00火曜を除く) fukao@chiikikanko.com

ネット予約はココから



04 勝山市 水に育まれた歴史と文化 ～勝山の風土と絹の羽二重織を五感で感じる～



1/今や希少なシャトル織機が並ぶ「東野東吉織物」の工場内 2/織り機でコースター作りを体験 3/コーヒーから水の美味しさを感じてみる

9/14(土)～3/15(日)
平日

前日
予約可

勝山の水の恵みを満喫できます。



今井 三偉
運営：勝山市観光まちづくり課

水と絹織物の文化を体感。

「ゆめおーれ勝山」で織り機を使ったコースター作りを体験した後、絹の羽二重織工場「東野東吉織物」を訪れます。糸準備やよこ糸を水に濡らして織る福井独特の「ぬれよこ」製法など、緻密な羽二重織の工程を見学します。その後、勝山市の古地図を手に江戸時代から残る道や、川の浸食によってできた街並みを、ガイドとともに散策しながらまちなかのカフェへ。最後は白山の伏流水で淹れられたコーヒーを味わいます。



絹の羽二重織スカーフもプレゼント

●日程/2019年9月14(土)～2020年3月15(日)の平日9:00～11:00受付、13:00～15:00受付 所要時間120分程度 ※12/29～1/3は体験休み、土日祝と2/23～24は要相談 ●料金/5,000円(税込、当日現金支払、絹の羽二重織スカーフ、コースター作り、古地図クリアファイル、喫茶代込) ●参加条件/なし ●持ち物/歩きやすい靴、雨具 ●最少催行人数/1人(定員10人、11人以上は応相談) ●予約/要(前日の12:00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/ゆめおーれ勝山(勝山市昭和町1-7-40) ※無料駐車場あり、えちぜん鉄道「勝山駅」車5分 ●その他/荒天時中止 ※前日の17:00までに電話・メール連絡 ●連絡先/ ☎0779-87-0023(担当:寺澤寧子/9:00～17:00) info@katsuyama-navi.jp

ネット予約は
ココから



05 敦賀市 お気に入りの着物で街歩き&お抹茶体験



1/お抹茶体験では、ミニスイーツも楽しめる 2/店主からのアドバイスを聞きながら自分らしい着る 3/華やかな着物に袖を通し、晴れやかに歩こう

9/14(土)～3/15(日)

前日
予約可

気軽に着物を
楽しんでください。



ひまし
名子 央
運営：きもの庵 なご

着物姿が似合う敦賀の街並み。

創業71年の老舗呉服屋の店主と相談しながら、気に入った着物や帯、小物をチョイスして、敦賀のレトロな街並みを歩きます。由緒ある氣比神宮などの寺社仏閣や、昔ながらの商店街など、敦賀には着物が映えるスポットがたくさん。街歩きを堪能したあとは、商店街にある老舗茶舗「中道源蔵茶舗」でお抹茶体験も楽しめます。素敵な着物に身を包んで、いつものとはひと味違う街歩きを満喫してみてください。



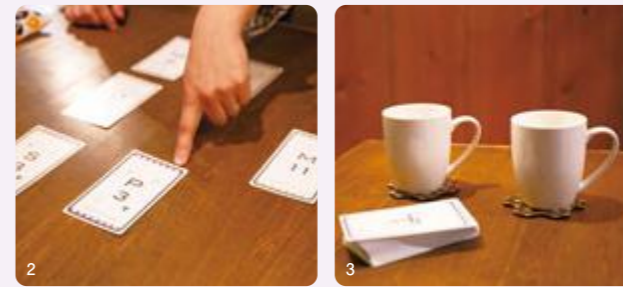
着付けはスタッフにおまかせ

●日程/2019年9月14(土)～2020年3月15(日)10:00～16:00の間で180分程度(月～水曜定休) ※12/28～1/8は体験休み ●料金/4,000円(税抜、当日現金支払、着物、草履、カゴ巾着レンタル代、着付け代込) ●参加条件/高校生以上 ●持ち物/足袋 ●最少催行人数/1人(定員4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/きもの庵 なご(敦賀市本町1-10-1) ※無料駐車場あり、JR「敦賀駅」徒歩15分 ●連絡先/ ☎0770-22-0075(担当:名子央/10:00～19:00 火・水曜を除く) ngng@rm.rcn.ne.jp

ネット予約は
ココから



06 福井市 福井ゆかりの人物キャラクターで知る個性占い体験

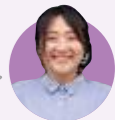


1/鑑定から導き出される数字にはヒントがいっぱい 2/イラストも用いてより詳しくレクチャー 3/鑑定後はお茶でリラックスタイム

10/12(土) 10/26(土) 11/9(土)
11/23(土・祝) 12/14(土) 12/28(土)
1/11(土) 1/25(土) 2/8(土)
2/22(土) 3/7(土) 3/14(土)

前日
予約可

気軽に福井の歴史を学びましょう!



塚田 美乃里
運営：癒し処なでしこ

自分とつながる福井の偉人は誰?

まずは幕末の福井城下の歴史のおはなしからスタート。リアルな城下町の歴史ストーリーを学んだ後は、生年月日と名前から自分の本質を表す数字を導き出す「数秘鑑定」を体験できます。導き出された結果は、柴田勝家や由利公正など、福井ゆかりの偉人キャラクターに当てはめられるというユニークな内容。福井の歴史も、自分自身もより深く楽しく知れる、ちょっと不思議なワークショップです。



福井の偉人キャラクターのイラスト解説付き

●日程/2019年10月12(土)、10月26(土)、11月9(土)、11月23(祝)、12月14(土)、12月28(土)、2020年1月11(土)、1月25(土)、2月8(土)、2月22(土)、3月7(土)、3月14(土)14:00～17:00の間で60分程度 ●料金/1,500円(税抜、当日現金支払、お茶代込) ●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(前日の12:00まで) ●キャンセル規定/当日・無連絡100% ●集合場所/tasteテイスト(福井市大手2-7-3) ※無料駐車場なし、JR「福井駅」徒歩3分 ●連絡先/ ☎090-9763-5692(担当:塚田美乃里/10:00～17:00日曜を除く) nadeshiko.iyashi@gmail.com.jp

ネット予約は
ココから



01 昔なつかし石臼挽き& そば打ち・そば団子作り



1/石臼を回してそばを挽く体験は貴重 2/名人からそば打ちのコツを教わりながら手早く「水回し」 3/手打ちそばは福井名物「おろしそば」で味わう

9/14(土)~3/15(日)

当日
予約可

格別な石臼挽き
そばを味わって。



田村 信雄
運営:みやま長寿そば道場
「ごっつおさん亭」

石臼挽きそばを味わい尽くす。

石臼挽きの楽しさを知り、きれい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。福井市小和清水でとれた希少な石臼で美山のソバを挽くところからスタート。自分で挽いた挽きたての粉も使って手打ちし、茹でて、挽きたて・打ちたて・茹でたての風味の良いそばをじっくり味わいます。同時に秘伝のくの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。



そば団子は思い思いの形に

●日程/2019年9月14(土)~2020年3月15(日)10:00~14:30の間で150分程度(1~2月の水曜定休) ※12/25~1/4は体験休み ●料金/1人1鉢3,500円、2人1鉢4,000円(税抜、当日現金支払、おみやげ団子込) ●参加条件/小学低学年は保護者同伴 ●持ち物/なし ●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/みやま長寿そば道場「ごっつおさん亭」(福井市彌ヶ口町24-7) ※無料駐車場あり、JR「美山駅」徒歩13分 ●連絡先/☎0776-90-1144(担当:田村信雄/9:30~17:00 1~2月の水曜を除く) ※申し込みの際に「ふくのねを見た」とお申し出ください



ネット予約は
ココから

02 そば打ちと収穫体験

大野市



1/スタッフが指導するので小さい子でも安心 2/手打ちした蕎麦はおろしとネギでいただく

9/14(土)~3/15(日)

前日
予約可

そば打ちと豊かな
自然を楽しんで!



伊藤 武雄
運営:スターランドさかだに振興会

そばを刈って打って味わって。

美しい自然に囲まれた「スターランドさかだに」で、そばを刈って打ちます。石臼で自家製粉したそば粉を使うので、打ち立てのそばは風味豊か。9~12月には、希望すればおろしそば用の大根とネギの収穫体験もできるので、申込時に伝えて。ただし、そば刈り体験は収穫時期の10月中旬~下旬のみ、1~3月は降雪のため野菜の収穫体験はできず、そば打ちのみ行います。



収穫後、昔ながらの選別機で脱穀

●日程/2019年9月14(土)~2020年3月15(日)11:00~15:00の間で120分程度(水曜定休) ※12/23~1/6は体験休み ●料金/6歳以上1,110円(税抜、当日現金支払、希望者の収穫体験代込) ※持ち帰り容器別途 ●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/1人(定員50人) ●予約/要(前日の12:00まで) ●キャンセル規定/2日前50%、前日70%、当日・無連絡100% ※3日前までに要連絡 ●集合場所/スターランドさかだに(大野市裏道1-4) ※無料駐車場あり、JR「越前大野駅」車15分 ●連絡先/☎0779-67-7250(担当:伊藤武雄/9:00~17:00水曜を除く) starland@sakadani.jp



ネット予約は
ココから

03 選べるご当地グルメと、大人気のそば打ち体験

越前市



1/選べるご当地グルメは、福井県を代表する名物ばかり※イメージ(2名利用の一例) 2/お子様でもOK! ご家族やカップルにもおススメ 3/そば工場の見学やお買物も楽しめる

9/14(土)~3/15(日)

前日
予約可

自分で打った
そばは格別です!



三宅 中
運営:越前そばの里 株式会社製麺

自分で打って、食べる贅沢。

創業九十余年の老舗店で人気のそば打ち体験ができます。体験では、直営農場産こだわりのそば粉を使って、「こねる・のぼす・切る」の工程にチャレンジ。スタッフが丁寧に教えてくれるので、初めてでも安心です。自分で打った「おろしそば」と一緒に、今回は焼き鯖寿司またはソースカツ丼から福井県のご当地グルメを選んで味わえます。さらに水ようかんのデザートも。ご当地名物勢揃いのプログラムです。



越前そばのテーマパーク

●日程/2019年9月14(土)~2020年3月15(日)10:00~11:30、12:30~14:00(1/1~3定休) ●料金/1,670円(税抜、当日現金支払、体験したおろしそば1人前・選べるグルメA・焼き鯖寿司セットまたはB・ソースカツ丼セット・水ようかん1切込) ●参加条件/未就学児は保護者同伴 ●持ち物/エプロン(販売あり) ●最少催行人数/1人(定員60人) ●予約/要(前日の16:00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/越前そばの里(越前市真柄町7-37) ※無料駐車場あり、JR「武生駅」車15分 ●連絡先/☎0778-21-0272(担当:予約係/9:00~17:00) ※体験は通常2人1組で実施。奇数名で参加時は、半分量の体験セット(1人分)をご用意します



ネット予約は
ココから

04 越前周遊観光&蕎麦タクシー

福井市ほか 9/14(土)~3/15(日)



蕎麦づくしの一日を満喫!



廣澤 史暁
運営:福井交通株

心もお腹も満たされる蕎麦プラン

福井の有名蕎麦店を効率的に巡る。

味や香りが濃い在来種が豊富な福井の蕎麦。中でも選りすぐりの名店を、貸切タクシーでご案内。おなか一杯になったところで観光地にも立ち寄ります。車でなければなかなか行けないような場所にある名店を効率的に制覇できます!

●日程/2019年9月14(土)~2020年3月15(日) ※12/28~1/5は体験休み
①越前大野城周遊コース(七間本陣・そば地八助) 10:00~15:00、②うしの里周遊コース(けんぞう蕎麦・そば蔵谷川・森六) 10:20~15:50、③紫式部公園周遊コース(七間本陣・けんぞう蕎麦・そば蔵谷川) 10:00~16:00 ●料金/1グループ①20,000円、②21,500円、③23,000円(全て税込、当日現金支払、タクシー代込) ※ガイド料(ドライバーが行うものを除く)・拝観料・飲食代・有料道路料金・駐車料等は別途 ●参加条件/なし ●持ち物/なし ●最少催行人数/1人(定員4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/JR福井駅東口タクシー乗り場(予約時に集合場所を確認) ※無料駐車場なし、JR「福井駅」徒歩1分 ●連絡先/☎0776-23-0108(担当:配車センター)/9:00~18:00 ※訪問先の定休日・配車の都合で、予約不可場合があります

ふくいの小ネタ ②

食卓に欠かせない「大豆料理」のこと。



①②手作業で昔ながらの味を守り続ける豆腐店も ③水田の転作作物として大豆がよく作られている。大豆製品の種類・消費量が多い一因

自慢のご当地グルメ。

県内のスーパーでは、数十種類の「油揚げ」が並ぶ光景をよく見かけます。福井は「油揚げ・がんもどき」の消費金額が5,657円で全国1位(※1)。全国平均3,046円を大きく引き離しています。浄土真宗が盛んな福井では、開祖・親鸞上人の法要にあたる報恩講などの行事を大切に行ってきました。その際、精進料理でよく食べられたのが油揚げ。それがいつしか一般家庭の食にも根づいたといわれています。ちなみに、豆腐店の数も福井が全国No.1です(※2)。

※1 総務省家計調査(二人以上の世帯) 品目別年間支出金額 都道府県庁所在地及び政令指定都市ランキング(2016年~2018年平均) より
※2 NTTタウンページ作成 豆腐店の登録件数(2016年1月時点) より

ふくいの小ネタ ③

気になる習わし 福井の「天神講」



天神講ってなに?

学問の神様と呼ばれる天神様「菅原道真公」の誕生日6月25日と、命日の2月25日にちなんで、毎月25日は天神様の日とされています。1月25日は、その年初めての天神様の日となる「天神講」。福井では、男の子が生まれると主に母方の実家から天神様の掛軸や木彫りの人形が贈られてきました。天神講の日には、お祀りしてある掛軸や人形の前に焼きガレイとお神酒などをお供えし、子どもの健やかな成長を願います。



大晦日に天神様をお祀りし、元旦に家族揃ってお参りする



広めたのは、あのお方。

幕末の寺子屋では、道真公を学問の神として信仰し、寺子屋教育に取り入れていました。天神信仰は全国で継承されていますが、福井では教育に熱心だった第16代福井藩主 松平春嶽公が、正月に天神様を拜むよう奨励したことで特に広まりました。

カレイをお供えする理由。

天神講の日、福井のスーパーには尾頭付きの焼きガレイが並びます。①カレイが道真公の好物だから、②高価な鯛の代わり、③この時季はカレイが多くとれるからなど、理由は諸説あります。



浮世絵風の掛軸が大流行。

江戸中期から明治・大正期にかけて、福井城下では町絵師 夢楽洞万司(むらくどうまんし)が活躍しました。万司が手掛けた掛軸「まんし天神」は人気。写楽や歌麿の浮世絵に使われた斬新な手法を取り入れており、多くが右手の小指をたてて描かれています。

まんし天神(福井県立歴史博物館蔵)

【協力:呉服町鏡屋、福井県立歴史博物館 参考:図説 福井県史(福井県)】

その他

other

初めてのお座敷遊び

心を静めて筆を持つ

裏話がおもしろい!

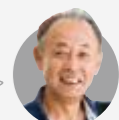
01 まちなか映画鑑賞& 照明技師の裏話トーク第2弾



1/鑑賞する作品は毎回異なる 2/どんな裏話が聞けるかお楽しみに 3/会場は松原病院の西棟4階会議室(写真左手の建物)

9/16(月・祝)	9/23(月・祝)	10/14(月・祝)
10/20(日)	11/4(月・休)	11/17(日)
12/15(日)	1/13(月・祝)	1/19(日)
2/11(火・祝)	2/16(日)	3/15(日)

予約不要
一人でも気軽に参加してください。



松井 博
運営:ふくい映画制作倶楽部

プロスタッフに聞く制作秘話。

福井市立図書館近くの「松原病院」を会場に、映画の鑑賞会を開催します。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。鑑賞後の座談会では、作品の感想を話したり、松井さんに撮影技術に関することや現場でのエピソードを聞いたり、自由に語り合います。開催日ごとに上映作品が変わるので、何度参加しても楽しめます。

- 【上映予定作品】
- 9/16 「友情」 監督・和泉聖治 主演・三船美佳/柳葉敏郎
 - 9/23 「魔の刻」 監督・降旗康男 主演・岩下志麻/坂上忍
 - 10/14 「犬と歩けば」 監督・篠崎誠 主演・田中直樹/りょう
 - 10/20 「新宿純愛物語」 監督・那須博之 主演・中村トオル/一条寺美奈
 - 11/4 「道」 監督・磯村一路 主演・坂上忍/網浜直子
 - 11/17 「不良」 監督・高橋伴明 主演・志村東吾/森崎めぐみ
 - 12/15 「HIROSHIMA」 監督・ロジャー・スポティスウッド/蔵原惟繕
主演・ケネス・ウエルシュ/松村達夫/高橋幸治
 - 1/13 「陽炎座」 監督・鈴木清順 主演・松田優作/大楠道代
 - 1/19 「歌うヒットマン」 監督・高畑隆史 主演・草刈正雄/和央ようか
 - 2/11 「RONIN-坂本龍馬-」 監督・河合義隆 主演・武田鉄矢/吉田拓郎
 - 2/16 「福井駅前物語」 制作・ふくい映画制作倶楽部
 - 3/15 リクエスト上映

●日程/2019年9月16(祝)、9月23(祝)、10月14(祝)、10月20(日)、11月4(休)、11月17(日)、12月15(日)、2020年1月13(祝)、1月19(日)、2月11(祝)、2月16(日)、3月15(日) 13:30~16:30 ●料金/大人500円、中学生以下無料(税抜、当日現金支払、ソフトドリンク代込) ●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/不要 ●キャンセル規定/なし ●集合場所/松原病院 会議室(福井市文京2-9-1) ※無料駐車場あり、えちぜん鉄道・福井鉄道「田原町駅」徒歩3分 ●連絡先/☎0776-97-5774(担当:松井博)



ネット予約は/ コツから

02 重文・大安禅寺で 写経&お抹茶体験

福井市



1/心を落ち着かせて写経体験 2/庭園を眺めながらお抹茶タイム 3/庭園の美しさを堪能して

9/16(月・祝) 9/27(金) 9/28(土)
9/30(月) 10/6(日) 10/11(金)
10/13(日) 10/25(金) 11/3(日・祝)
11/11(月) 11/29(金) 11/30(土)
など全22日

前日予約可

気軽に参加してください!

岩佐 未香
運営:大安禅寺

心も身体もリラックス。

越前松平家の葵と豊臣家の桐の紋が並ぶ「大安禅寺」。まずは、誰かに教えたいくなるようなお寺の歴史や豆知識を聞きながら、重要文化財のお堂を拝観。拝観後は、静寂の中で延命十句観音経を写経します(※小学生は写仏体験)。最後に、禅とお茶の繋がり案内を聞きながら、季節のお菓子とお抹茶でホッと一息。歴代の藩主や文化人が愛した静かな空間で自分だけの時間を過ごしてみてください。



●日程/2019年9月16、27、28、30、10月6、11、13、25、11月3、11、29、30、12月1、9、15、2020年2月16、19、29、3月1、9、13、15 10:30~12:30、15:00~17:00 ●料金/大人2,500円、6~15歳1,500円(税抜、当日現金支払、拝観料・道具代・納経料・お茶代込) ●参加条件/小学生は保護者同伴、未就学児は要相談 ●持ち物/なし ●最少催行人数/1人(定員10人) ●予約/要(前日の12:00まで) ●キャンセル規定/なし※前日までに要連絡 ●集合場所/大安禅寺(福井市田ノ谷町21-4)※無料駐車場あり、JR「福井駅」車25分 ●連絡先/☎0776-59-1014(9:00~17:00) info@daianzenni.jp

ネット予約は
ココから

03 作って、香って アロマで癒されよう

南越前町



1/見ているだけでも癒されるストーンの数々 2/好きな型に石膏を流して固めるだけ 3/アロマルームでのマッサージ体験も楽しみ!

9/14(土)~3/15(日)
金土日祝

前日予約可

アロマで暮らしにうらおいを。

北田 外希子
運営:アロマリラックス「カンデラ」

アロマケア付きでプチ贅沢。

アロマエッセンスを染み込ませて香りを楽しむ、アロマストーンを手作りしてみませんか。溶いた石膏を型に流して固めた、持ち運び自由なディフューザー。100g分の石膏で作れるだけ作り、飾り付けもできます。固まるまでの時間を利用して、アロママッサージの体験や講習も行います。石膏を練り、流して型から剥がして作る楽しさと、アロマの癒し効果で、心身ともにリフレッシュしてください。



●日程/2019年9月14(土)~2020年3月15(日)の金土日祝 11:00~16:00の間で70分程度※1/1~2は要相談 ●料金/3,000円(税抜、当日現金支払、持ち帰り容器代込) ●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12:00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/アロマリラックス「カンデラ」(南越前町今庄115-7-11)※無料駐車場あり、JR「今庄駅」徒歩15分 ●連絡先/☎090-8099-3265(担当:北田外希子/9:00~13:00) pearlpearl1818@i.softbank.jp

ネット予約は
ココから

04 セラピストによる リンパ体操とアイケア体験

福井市



1/専用の磁気を使ったアイケアでリラックス 2/カウンセリングに基づいたマッサージをしてもらえる 3/いろんなツボを刺激して血流を促進

9/23(月・祝) 10/12(土) 10/13(日)
10/14(月・祝) 11/3(日・祝) 11/4(月・休)
11/23(土・祝) 12/14(土) 1/13(月・祝)
2/11(火・祝) 2/24(月・休) 3/7(土)

前日予約可

疲れを癒しに来てください。

宮武 裕美
運営:目の美容院 福井サロン

がんばる身体にご褒美を。

福井駅前のビル2階にあるプライベートサロン。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、毎日のセルフケアも考えたリンパ体操を伝授します。身体を動かしてポカポカになった後は、目の美容院ならではのアイケア体験も受けられます。体操と施術と一緒に体験できる特別コースで、心も身体もリフレッシュしましょう。サロンの大きな窓からはフェニックス通りに面した福井の街並みを楽しめます。



●日程/2019年9月23(祝)、10月12(土)、10月13(日)、10月14(祝)、11月3(祝)、11月4(休)、11月23(祝)、12月14(土)、2020年1月13(祝)、2月11(祝)、2月24(休)、3月7(土) 10:00~16:00の間で80分程度 ●料金/3,000円(税抜、当日現金支払) ●参加条件/高校生以上 ●持ち物/動きやすい服装、タオル、飲み物 ●最少催行人数/1人(定員2人) ●予約/要(前日の12:00まで) ●キャンセル規定/なし ●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ビル2F)※当ビル1Fに駐車場あり(無料)、JR「福井駅」徒歩8分 ●連絡先/☎0776-89-1924(担当:宮武裕美/9:00~20:00日曜を除く)

ふくいの小ネタ

2月の奇祭



2月4日は、二十四節気の「立春」にあたります。旧暦では立春から1年が始まるとされていて、この時季に厄払いや豊作を願うまつりが行われてきました。数百年に渡って受け継がれてきた2月の代表的な奇祭をご紹介します。

勝山左義長まつり(勝山市)



- ① 町内ごとの火消しの纏の色に準じた短冊が吊るされる
- ② 太鼓を打つことを「浮く」という。響きを調節するため、鼓面に「座り手」が座る
- ③ 幻想的などんど焼き

新年の始まりに歳徳神を招いてもてなし、神様に喜んでもらうお返しに、一年の五穀豊穡と鎮火を祈願する神事。毎年2月の最終土日に行われます。見どころの一つは左義長囃子で、町内ごとに2階建ての櫓でお囃子が披露されます。通りには絵行灯や押絵が飾られ、町じゅうが賑やかな雰囲気。フィナーレのどんどんど焼きでは、ご神体の松飾りにご神火を点火します。まつりが終わると大雪がほとんど降らないことから、「春を呼ぶまつり」として有名です。

2020年2月22日(土) 13:00~22:00
次の開催 23日(日・祝) 9:00~22:00(どんどんど焼き20:00~)
会場:勝山市本町通り周辺・弁天河原

ごぼう講(越前市)



- ① これ一人で分! 食べきれない分は持ち帰り、家族みんなで神様と同じ食事を共にいただく
- ② 茶碗で一升酒を酌み交わす

正式名称は「惣田正月十七日講」。村の結束を強めるため宝永2年(1705)から続く神事で、豊作を祈願した後、国中地区の男衆が山盛りのごぼう料理を食べることから、別名「ごぼう講」と呼ばれています。一人分の料理は、五合のご飯を積み上げた「物相飯」、ゴボウ20本分ともいわれる「たたきごぼう」、半切りたくあんと丸揚げごぼう2本、下駄割大根と焼豆腐1丁。羽織袴の男衆が、素手で山盛りのごぼうを口に放り込む様子は奇祭そのものです。

次の開催 2020年2月17日(月) ※一般参加・見学は不可

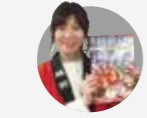
05 ここで見られない! 越前がに競り

越前町 11/8(金)~3/15(日)



越前がにが競り落とされる活気溢れる様子は圧巻

熱気に包まれた舞台裏が見られます!



駒 恵理子 運営:(一社)越前町観光連盟

普段は入れない競りの現場に潜入!

長年越前がにに携わってきた競りのプロに話を聞きながら、一般の人が入れない競り現場を特別に見学します。競り見学の後は、全国的にも珍しいカニの博物館「越前がにミュージアム」で、越前がにの生態や漁村の歴史、カニの神秘を遊びながら学びます。カニ漁体験シミュレーターで本番さながらのカニ漁体験も楽しみましょう。

- 日程/2019年11月8(金)~2020年3月15(日)8:30~11:00(火・土・日・祝日定休)※12/28~1/5は体験休み ●料金/1,100円(税抜、事前振込、越前がにミュージアム入館料・保険料込)※送迎無料
- 参加条件/なし ●持ち物/歩きやすい靴 ●最少催行人数/1人(定員7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/越前町観光連盟(越前町厨71-335-1)※無料駐車場あり、JR「鶴江駅」車40分
- その他/荒天時プログラム変更あり ●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/>



06 一日一組、福井城の御殿で仏教体験

福井市 9/18(水) 10/5(土) 10/30(水) 11/9(土) 11/10(日) 2/8(土)



仏教の面白さを体感できます。



はなふさ ぜんゆう 花房 禪佑 運営:瑞源寺

美しい庭も独り占め。心が静まる時間

非日常空間で仏教文化に触れる。

自然豊かで静かな足羽山にあるお寺で仏教文化を体験できます。体験内容は写経・写仏・坐禅・作務・法話を聞く・仏教の基礎を知る・庭の白砂に線を引くなど希望に応じて自由に選べるため、一日一組限定です。福井城本丸御殿を移築した県指定文化財の本堂や書院で、あなただけの仏教を感じてみては。

- 日程/2019年9月18(水)、10月5(土)、10月30(水)、11月9(土)、11月10(日)、2020年2月8(土)12:30~15:00 ●料金/16歳以上2,000円、6~15歳無料(当日現金支払、茶菓込) ●参加条件/小学生以上、小学生は保護者同伴 ●持ち物/なし ●最少催行人数/1人(定員4人) ●予約/要(前日の16:00まで) ●キャンセル規定/なし※前日までに要連絡 ●集合場所/瑞源寺(福井市足羽5-10-17)※無料駐車場あり、JR「福井駅」車10分 ●連絡先/☎0776-35-1868(担当:花房禪佑/8:30~20:30)※予約の際に希望する体験内容をお知らせください

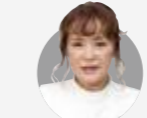


09 セルフヘッドケア&ハンドケア

福井市 9/18(水) 10/20(日) 11/17(日) 12/18(水) 2/9(日) 3/11(水)



リラックス効果抜群です!



松山 芳枝 運営:POLA エステイン・vivid

コツをつかめば簡単にできるマッサージ

目指せマイナス10歳!

夏の紫外線や暑さによる寝不足・ストレスなどで、秋から冬にかけては抜け毛の増える季節です。自分で簡単にできる、ヘッド&ハンドマッサージを体験しましょう。フェイスラインのリフトアップや首、肩のコリも解消できて、お肌もスベスベ。その後はゆっくりティータイム。マッサージを覚えて元気に過ごしましょう!

- 日程/2019年9月18(水)、10月20(日)、11月17(日)、12月18(水)、2020年2月9(日)、3月11(水)13:30~14:30 ●料金/1,000円(税抜、当日現金支払、飲み物代・お菓子代・お土産セット込)
- 参加条件/20歳以上 ●持ち物/なし ●最少催行人数/1人(定員5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/POLA エステイン・vivid(福井市松本2-35-8)※無料駐車場あり、JR福井駅乗り換え、えちぜん鉄道「松本町駅」徒歩3分 ●連絡先/☎090-4680-4635(担当:松山芳枝/10:00~18:00)



ふくいの小ネタ 5

どうして「冬に水ようかん」?



厳しい寒さのおかげ。

寒くなってくると、福井では約200の和洋菓子店で各店オリジナルの水ようかんの販売が始まります。冷蔵庫のない家庭が多かった昭和30年代、家で作られていた水ようかんは糖度が低く、夏場はすぐに腐ってしまったそう。一方、冬は廊下や縁側が冷蔵庫わりになるほど冷えたため、水ようかんの保管に最適だったことから、福井では「冬に水ようかん」が定着したと言われています。水ようかんは地域によって形や味が異なります。嶺北は厚さ1cm程度。奥越は分厚く、しっとり濃厚。小浜は黒糖を使わず、あんこが多め。敦賀市を除く嶺南と奥越では「丁稚ようかん」と呼ばれています。

【協力:カリオン】

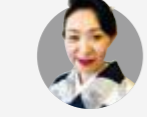
07 浴衣deあわらをまち歩き

あわら市 9/17(火)~30(月)



セパレートタイプの浴衣は楽子、帯もワンタッチ

心をこめて、着付けします。



しおり 芦原温泉芸妓(協組)

浴衣が映える温泉街へ。

色鮮やかな浴衣で、まち歩きを楽しみませんか? 着付けに必要なものは一式レンタルできます。男性用の浴衣もあるので、カップルでの着用もおススメ。他にもあわら市内の菓子店で使えるクーポン券も付いています。返却時間の16:30まで、温泉街の他、湊町三国や福井市街へ足を伸ばしてもOKです。

- 日程/2019年9月17(火)~9月30(月)9:00~16:30(土日祝定休)
- 料金/2,000円(税込、当日現金支払、浴衣、巾着、髪髷、下駄レンタル代、足袋・着付け・おやつ2個クーポン・荷物預かり代込) ●参加条件/身長150cm以上 ●持ち物/襟ぐりの広い下着やTシャツなど ●最少催行人数/2人(定員20人) ●予約/要(3日前の16:00まで、開催決定時は前日・当日でも予約可能な場合あり) ●キャンセル規定/当日・無連絡100%※1営業日前までに要連絡 ●集合場所/伝統芸館(あわら市温泉1-203)※無料駐車場あり、えちぜん鉄道「あわら湯のまち駅」徒歩2分 ●連絡先/運営:(一社)あわら市観光協会☎0776-78-6767(担当:津田かゆき/平日8:30~17:00) enjoyplus@awara.info

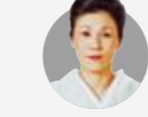


08 お座敷遊びと三味線体験

小浜市 9/16(月・祝)~3/15(日)



和やかな時間を過ごせますよ。



播磨 もも 運営:料亭播磨

お座敷の雰囲気は新鮮で楽しく、会話も弾む

芸妓さんと過ごす 雅なひととき。

かつて花街として栄えた小浜市三丁町に残る料亭で、芸妓さんと一緒にお座敷遊びができます。まずは、三味線と唄のリズムに合わせて対戦する「こびらふね」を体験。その後は、的をめがけて扇を投げる「投扇興遊び」か、さくらさくらの曲を弾く「三味線体験」を選んで楽しめます。全員にお箸をプレゼント。

- 日程/2019年9月16(祝)~2020年3月15(日)11:00~15:00の間で30~40分程度※12/28~1/5は体験休み ●料金/1,500円(税込、当日現金支払) ●参加条件/18歳以上、高校生不可
- 予約/要(前日の15:00まで) ●キャンセル規定/なし ●集合場所/料亭播磨(小浜市小浜香取3)※無料駐車場あり、JR「小浜駅」車8分 ●連絡先/☎090-5173-9192(担当:播磨もも/11:00~16:00) hm78.momo@gmail.com



ふくのね ページの見方

01 初めての絶景! VRで東尋坊を飛行体験

坂井市

02 海鳥の目線で眺めてみよう。

9/14(土)~10/31(水) **当日予約**

上野 浩幸 運営:ローレルスカイ

03 非日常体験を満喫しますよ。

神の島「諸島」も見られる

●日程/2019年9月14(土)~10月31(水)10:00~16:30の間で15分程度

●料金/500円(税抜、当日現金支払)※空室や席代別定 ●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/1人(定員なし)

●予約/要(当日の開始時刻まで) ●キャンセル規定/なし ●集合場所/東尋坊(坂井市三国町安島64-1-96 番地1F)※無料駐車場なし、えちぜん鉄道「三国駅」車5分 ●その他/荒天時中止※2日前の12:00までにメール連絡 ●連絡先/☎090-3542-8669(担当:上野浩幸/9:00~18:00) vsky2019sueno@gmail.com ※駐車場は有料(1日500円)

- 開催市町が分かります。P9~12のMAPもチェック
- 開催日はここで確認
- 当日・前日に予約が可能、または予約不要で参加できるプログラムに、アイコン付き
- 主催者や、体験当日に会える、地元の皆さんです
- 料金、持ち物、予約先など、体験プログラムの基本情報
- QRコードを読み取れば、じゃらんの予約ページにアクセスできます

明日の体験も予約OK! 遊び体験



じゃらんで予約可能なふくのねの体験プログラムを一覧で掲載。希望の日付、エリア、ジャンルを選べば、絞り込み検索が可能です。最新の予約状況もチェックでき、申込もスマホでカンタン。



Facebookでは、体験プログラムの最新情報をお届け。



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：おおぬぎひろし、河端正人、木下康彦、高橋良典、
竹沢美穂、CHEN NIENCHI、小泉加津美
発行日：2019年9月13日

協力：福井市 福井商工会議所
敦賀商工会議所



\\ 明日の体験もスマホで予約 //

 **遊び・体験**

詳しくはP62へ。



「ふくのね」Facebookページに

「いいね!」をお願いします。

体験プログラムの最新情報をお届けします。

記載の内容(価格含む)は、2019年8月26日現在のものであり、変更となる場合があります。