



福井旅の体験手帖



ふくのね

vol.05
2020 SPRING / SUMMER

TAKE
FREE
¥0



初めての
手打ちそばに挑戦!



好みの一杯に
出合う



越前和紙で、
ものづくり

とことん遊べ!



春夏の福井で体験できる 81 のこと



前日・当日でも
予約できる!

美しい若狭の海へ



ほろ酔い
ピクニックへGO

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、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。

春夏の福井で、どんな思い出を作りますか?

「ふくのね」で、いい旅を。

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

ふくのね

vol.05 2020 SPRING / SUMMER

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
- 19 工芸 / crafts
- 25 自然 / nature
- 32 酒 / Japanese sake
- 34 歴史 / history
- 36 そば / soba
- 38 その他 / other

※ページの見方は 14 ページをご覧ください。

※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。
※料金は原則税込価格です。特別な記載がある場合を除き、体験当日に現金でお支払いください。
※ゴールデンウィークとお盆の期間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。

明日の体験もスマホで予約
遊び・体験



※iPhoneをお使いの場合、二次元バーコードの読み取りはカメラを推奨しています。

2019年4月13日撮影
福井市明里町「足羽川桜並木」

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 🍴

こ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。おいしいものに囲まれて暮らす福井県民が、普段よく食べているのは「油揚げ」だっただけで知っていますか？ 他では味わえない福井の味を、ぜひ食べてみてください！

工芸

crafts 🖐️

誰が呼んだか、実は福井県は「ものづくり王国」。国が定める伝統工芸品は、越前和紙や越前打物、越前焼をはじめ越前漆器、若狹めのう細工、若狹塗、越前箆の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。ご存知、福井県でのメガネフレーム生産は国内シェア約95%を誇ります。

油揚げ大国 福井のふつう。



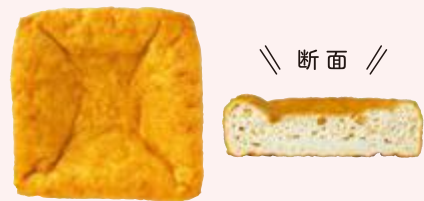
1/ 薄揚げやがんもどきなど、油揚げ売り場は豊富な品揃え。油揚げは、JR福井駅周辺のスーパーや土産店でも手に入る。よく購入する油揚げを決めていて、メニューによって使い分ける達人も多い
2/ 福井は豆腐店の数も日本一(※2)。揚げたての油揚げを食べられるレストランもある
3/ 福井の油揚げの標準サイズ。持ち上げると、ずっしりくる

まち全体が、ひとつの めがね工場です。



1/ 高い技術とデザイン性を誇る福井県産のめがねフレーム。一流の職人の技が息づいている【写真提供:めがねミュージアム】 2/ 福井県のめがねづくりは分業制。それぞれが使命感をもって次の工程へとつなぐことで、良質なめがねが生み出される
3/ 100年以上前に農家の副業として始められためがねづくり。現在ではイタリア・中国と共に世界の三大めがね産地の一つに数えられる

◎フォームチェック



真四角の形がスタンダード。外側は香ばしく、中は気泡が程よく入ってふんわりしている

◎食し方



大根おろしとネギが定番。一味唐辛子を加える人も多い。「ボン酢」「塩のみ」もおススメ

あげフェス!?



2019年11月に福井市で初開催した「あげフェス」には、揚げたての油揚げなどを求めて2日で約1万人以上が来場。福井人の油揚げ愛が爆発した。2020年も秋頃に開催予定【写真提供:まちづくり福井】

◎ワザを生かして



めがねづくりの素材や技術を生かし、雑貨やアクセサリを展開しているメーカーも。独特の素材感やフォームなど、めがね好きならずとも手に取りたくなる魅力に溢れている

◎めがねフェス開催



2014年より毎年6月に主要産地の鯖江市で開催されている「めがねフェス」には、全国から多くのめがね好きが集う。POP UP GALLERY、ワークショップや体験ブース、めがねグルメなど、めがねづくりの会場で産地ならではの企画を楽しめると評判【写真提供:めがねミュージアム】

◎福井が誇る、黄金色をぜひ。

上の写真は、福井県の食品スーパーで撮影した、いつもの「油揚げ売り場」。厚揚げが積み上がり、手頃な値段のものから1つ500円を超える高級品まで幅広い品揃えです。総務省が実施した2018年の家計調査によると、福井市の「油揚げ・がんもどき」の消費額は5,446円で全国1位(※1)。調査が始まって50年以上、福井は1位の座を一度も譲ったことがない「油揚げ大国」なのです。

福井県民が言う「油揚げ」は「厚揚げ」を指している

ことが多く、県外のものに比べて食感が良いと評判です。これは、揚げた時に水分が蒸発して膨らむように、各豆腐店が厚揚げ専用の生地を作っているから。さらに、揚げ方にもおいしいひと手間が。まず低温の油でじっくり膨らませたら、高温で二度揚げします。これが、パリッと香ばしくふんわり弾む食感を作るヒミツで、中には二度揚げする店もあります。

おなじみの食べ方は、油揚げを軽く焼いて、大根おろしとネギ、醤油を少々。家庭ではもちろん、居酒屋や

蕎麦店などでも食べることができます。醤油で甘く炊いた「油揚げの煮たの」は、スーパーの総菜コーナーに並ぶほど定番の味です。油揚げが一般家庭に根付いた理由として、浄土真宗が盛んな福井は、開祖・親鸞上人の法要「報恩講」を大切に行ってきた土地柄で、精進料理でよく食べたから、と伝えられています。50年にわたる油揚げ消費額No.1は、こうして根づいた食文化が、次世代へきちんと受け継がれている証。真の「ご当地グルメ」なのです。

◎近い地域に産地が集中。ぜひ巡ってみよう。

福井でのめがねづくりの始まりは、1905年にさかのぼります。「国産のめがねの祖」とも呼ばれる増永五左衛門は、「ふるさとの暮らしをよくしたい」と、雪深い冬場の農閑期にできる産業としてめがねづくりに着目。大阪から職人を招き、技術を広めました。その後、活字文化の普及と共にめがねの需要が増え、めがねづくりは現在の福井市生野町から鯖江市をまたがる地域に広がり、一大産地となっていたのです。

1983年には、丈夫で軽く金属アレルギーを起こさな

い「チタン」素材を用いたフレームの製造に世界で初めて成功し、国際的なめがね産地としての地位を築き上げました。このチタン加工の技術は、医療機器などの製造にも生かされています。

多いもので200以上の工程を経て作られる福井のめがね。それらの工程一つ一つが専門の工場・職人たちによる分業で成り立っています。機械設備が取り入れられてはいますが、現在でも多くの重要な工程は職人たちの目と手により丹念に行われています。

ももとは視力補正の道具だっためがねですが、近年は格安店が登場したことでファッションアイテムとして身近な存在になりました。特別な一本として福井県産のめがねに注目する人も増える中、福井では産地の魅力を発信する取り組みとして、産地統一ブランド「THE291(ザ ふくい)」を立ち上げたり、「めがねフェス」など作り手と使い手が交流できるイベントを開催しています。脈々と息づくものづくりのスピリットを感じ、足を運んでみてはいかがでしょうか。

【取材協力:福井県食品加工研究所】 ※1総務省家計調査(二人以上の世帯)品目別年間支出金額(2018年)より ※2NTTタウンページ作成 豆腐店の登録件数(2016年1月時点)より

【取材協力:めがねミュージアム】

自然

nature 

緑あふれる越前の山々と、清らかな若狭の水。「越山若水^{えつざんじやくすい}」という言葉で表される通り、豊かな自然に囲まれた福井。県の南部 嶺南地方の美浜町と若狭町にまたがる三方五湖^{みかたごこ}は、若狭湾国立公園に位置する代表的な景勝地で、その美しさは万葉集にも歌われています。最近^{むかご}は、水月湖の「年縞^{ねんこう}」によって世界から注目を集めているスポットです。

五色の湖は
上から眺めるべし。



1/山頂公園からの眺め。「レインボーライン」の名称は、湖の五色に若狭湾と空を加えた七つの色合いが楽しめることに由来 2/絶景の中、爽快感もひとしおの若狭路センチュリーライド【写真提供：(一社)若狭路活性化研究所】 3、4/山頂公園の様子。足湯から眺めるパノラマビューは圧巻。強い日差しや急な雨でも、レインボー傘の貸し出しがあって安心【写真提供：㈱レインボーライン】

◎湖と山・空・若狭湾が織りなす美しさ。

個性豊かな5つの湖から成る三方五湖。久々子湖はボート競技の会場に使われ、塩水の日向湖には養殖場や釣り堀があります。ウナギがとれる淡水の三方湖には水生・湿生植物が生息し、最も小さな菅湖は野鳥の楽園。五湖の中で最大の水月湖は湖底に約7万年分の年縞堆積物が残されており、考古学や地質学において「世界標準のものさし」として注目されています。

水質や水深の違いで水色が異なるため、三方五湖は別名「五色の湖」と呼ばれています。その美しさを一

望するなら、自動車専用の有料道路「レインボーライン」を通して標高400mの梅丈岳へ。2020年3月には山頂公園のリニューアルが完了し、景色を堪能できるテラスがオープン予定です。また春は、絶景とスポーツを楽しむイベントが人気。5月のサイクルイベント「若狭路センチュリーライド」は、三方五湖をはじめとした若狭の自然を満喫でき、全国から参加者が集まります。4月に初開催される「若狭路レインボーマラソン」も、この見事な景観を望むことができおすすめです。



【取材協力：(株)レインボーライン、(一社)若狭路活性化研究所】

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持つ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、約400年間も続いています。日本酒の味は大きく「濃醇」と「淡麗」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ー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」と呼ばれる精米作業。米粒のまわりに含まれるたんぱく質などは、おいしい酒造りの妨げとなるため取り除きます。福井では酒米を精米する割合が高く、53.6%と全国2位。さらに、醸造に適した「好適米」の使用割合も高く、全国で3位です。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富な水源があり、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数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。



新酒で、ほおが桜色。

春は、新酒のシーズン。秋に収穫された新米を使い、しんしんと冷え込む酒蔵で、時間をかけてゆっくりと醸酵を終えた新酒が出荷されます。4月11日に福井駅西口で開かれる地酒イベント「春の新酒まつり」では、搾りたての新酒や各蔵自慢の純米酒や吟醸酒など100銘柄以上の地酒が勢揃い。いよいよ2020年から販売が始まる、新酒米「さかほまれ」を使った大吟醸酒の試飲や、地酒に合うおつまみのほか、福井名物の油揚げやそばも楽しめます。日本酒ファンなら必ず訪れたいところ。



ここでも、一杯いかが？

JR福井駅構内にある福井地酒スタンド「NOMOSSA」では、メジャーな銘柄はもちろん、あまり市場に出回らないような小さな蔵の銘柄も立ち飲みスタイルで楽しめます。7月に福井市中央公園で開催する「ONE PARK FESTIVAL」では、昨年に引き続き酒販ブースが登場し、酒造組合に加盟する全30蔵の銘柄を味わえます。至極の音楽と福井の美酒に、是非とも酔いれてください。

【取材協力：福井県酒造組合】

歴史

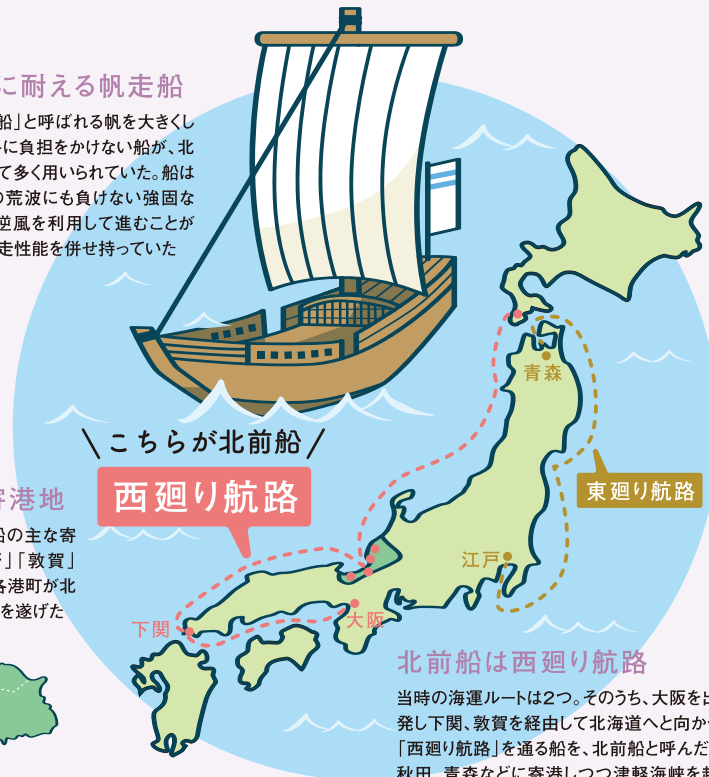
history 

江戸から明治時代にかけて、大量の荷物を積み日本海を往來していた北前船。「動く総合商社」とも言われ、様々な物資を売買していたこの船により、全国の交易が活性化し、寄港地が栄えました。福井でも、莫大な利益を上げた北前船主たちは名だたる豪商となり、ゆかりの深い県内の港町には、船主集落や豪商の邸宅跡が現存します。日本遺産にも認定された各寄港地を訪れ、歴史や風情を感じてみてはいかがでしょうか。

日本海で活躍
福井の北前船。

荒波に耐える帆走船

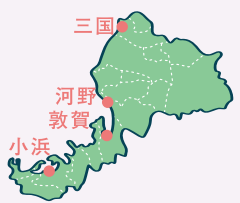
「ペサイ船」と呼ばれる帆を大きくして漕ぎ手に負担をかけない船が、北前船として多く用いられていた。船は日本海の荒波にも負けない強固な造りで、逆風を利用して進むことができる帆走性能を併せ持っていた



こちらが北前船/
西廻り航路

東廻り航路

福井県内の寄港地
福井県内には、北前船の主な寄港地が「三国」「河野」「敦賀」「小浜」の4カ所あり、各港町が北前船の寄港により発展を遂げた



北前船ゆかりの食文化
北海道から多量のニシンや昆布類が運ばれたほか、各寄港地の食文化がもたらされ、福井でなじみ深い郷土料理が生まれた



精巧な作りの三国の船竿筒
航海に欠かせなかった船竿筒は三国のものがある。水が入らない精巧な作りで、万一海難にあった時は、これを浮輪がわりにしていた



旧古河別邸 (小浜市北塩屋6-15)
古河屋は北前船の廻船問屋や金融業などを営んだ豪商。1815年に建てられた別邸は、地元で「千石荘」と呼ばれる。高度な建築技術が施された数寄屋風書院造で、書院のふすま絵など贅が尽くされている。



敦賀市立博物館 (敦賀市相生町7-8)
敦賀市立博物館の前身である「大和田銀行本店」は、敦賀で活躍した北前船主・大和田荘七によって設立された。北陸初のエレベーターを備え、レストランや迎賓館なども兼ね備えている。



北前船主の館・右近家 (南越前町河野2-15)
北前船の日本海五大船主・右近権左衛門家。本宅に7つの蔵が立ち並び、高台に別荘がある。現在は北前船の資料館となっている。すぐ近くの北前船主の屋敷「中村家住宅」は重要文化財指定。



みくに龍翔館 (坂井市三国町緑ヶ丘4-2-1)
海運で栄えた三国湊の歴史を分かりやすく紹介する。当時の賑わいを再現する蔵並み模型や北前船交易の主役「ペサイ船」の5分の1模型を展示。船竿筒や船大工道具、船磁石などの実物も並ぶ。

◎経済動脈だった北前船は、多様な文化ももたらした。

当時の越前・若狭は、大阪・京都に近いという地理的な利点もあり、交易の中心地としての役割を果たしていました。北前船が目立って活躍し始めた江戸時代半ばの敦賀の港には、北海道のにしんや昆布、塩ます、塩鮭などの海産物が陸揚げされ、ここから琵琶湖の湖上水運を経由するルートや、小浜から鯖街道を通り関西に運ばれるルートが確立されると一気に商品流通が発展していきました。また江戸時代に特産品だった足羽山産の笈谷石の石仏や敷石など多様な石造

物も、北前船によって全国に運ばれました。寄港地では、米・塩・酒など積み荷の売買をしていた北前船。安いと思う商品があれば買い、その商品の需要がある地域で高く売ること、多くの利益を得ていました。そのため身分制度が強固な時代でも、自分の船を持てれば、一攫千金のチャンスを得ることができる北前船は、庶民の夢でもあったのです。福井県にも北前船で財を築いたのち、発展していった船主が多くいます。南越前町の河野では、日本海五

大船主に数えられた右近権左衛門家が手腕を振るい、三国の森田家や敦賀の大和田家は海運業に加え、銀行業に進出し急速に繁栄していきました。また北前船が運んでいたのは、荷物だけではなく、例えれば関西のだし文化は、北海道から福井県まで運搬された昆布やニシンが、京都・大阪まで送られたことによりもたらされました。その他にも、民謡や方言など北前船の船乗りたちが覚え伝えたものが、今でも各地に存在しています。

【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、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

「福井のそば、うまさすぎる説」を検証。



1/福井は黒っぽい「田舎そば」がメジャー。ソバの実を殻ごと挽く「ひきぐるみ」を使うため、歯ごたえ・香り・旨みが抜群に良い 2/殻がついたままのソバの実「玄そば」。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/福井のソバの実は小粒ながら粘りがあると評判で、コシの強い麺が打てる

◎地元の食仕方 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

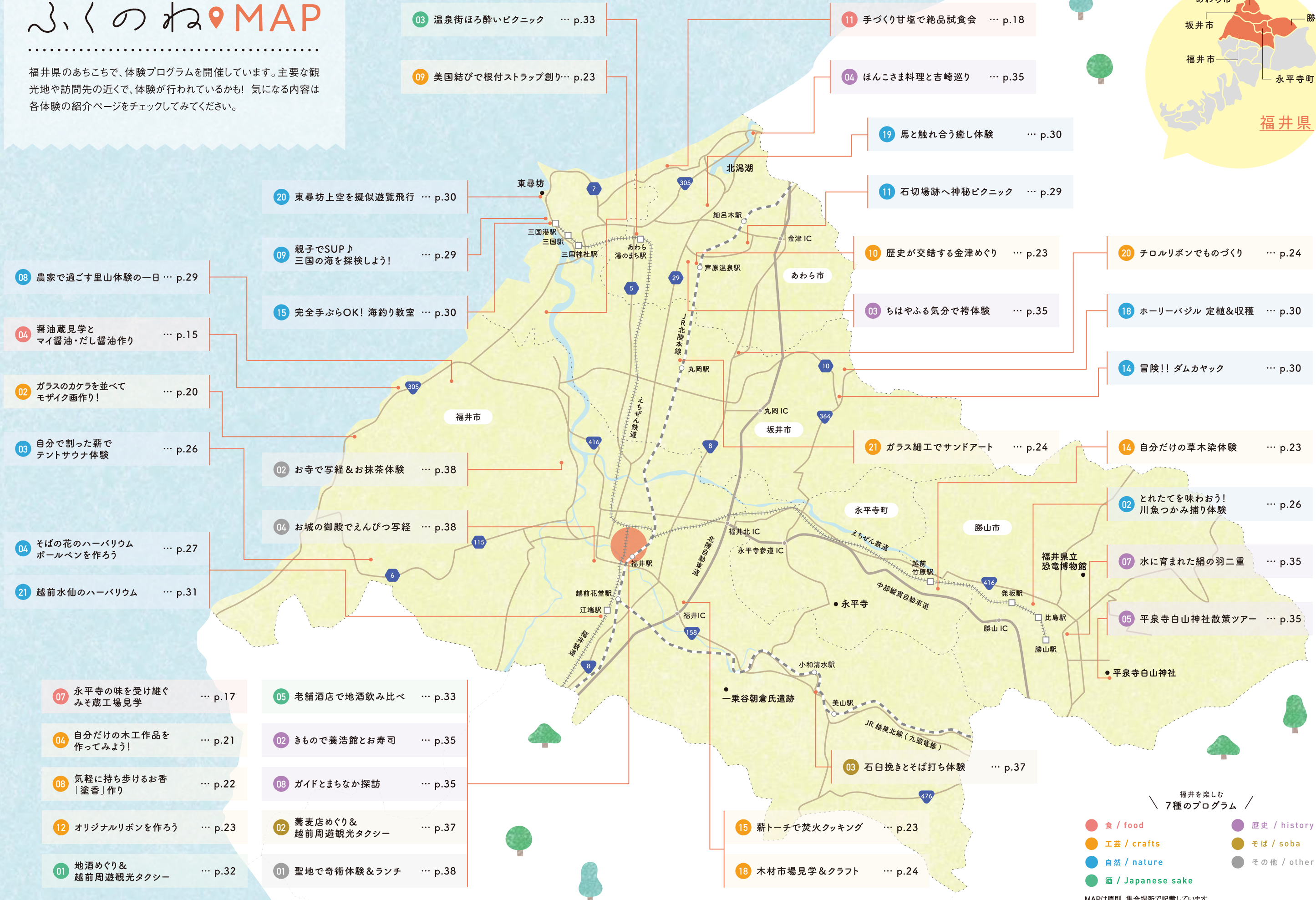
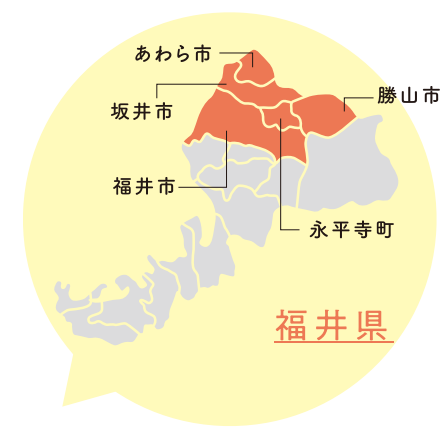
す。在来種は、風味が強くて味わい深いのが特徴。中には収穫量が少なく、地元で消費されて市場にほとんど出回らない幻のソバもあるんです。また、最近では通常より10日間ほど早く刈り取る「早刈り」の人気も上々です。早熟のうちに実を刈り取るため味わいはあっさり、新そばのような若々しい香りを楽しめます。殻をむくと美しい緑色をしていて、ルチンなど機能性成分を多く含み、健康効果も期待できます。新そばが出回る11月になると、福井で「全日本素人

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。味の方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: (株)カガセイフン】 参考: 日本うまい! 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。

- 08 農家で過ごす里山体験の一日 ... p.29
- 04 醤油蔵見学とマイ醤油・だし醤油作り ... p.15
- 02 ガラスのカケラを並べてモザイク画作り! ... p.20
- 03 自分で割った薪でテントサウナ体験 ... p.26
- 04 そばの花のハーバリウムボールペンを作ろう ... p.27
- 21 越前水仙のハーバリウム ... p.31

- 20 東尋坊上空を擬似遊覧飛行 ... p.30
- 09 親子でSUP♪ 三国の海を探検しよう! ... p.29
- 15 完全手ぶらOK! 海釣り教室 ... p.30
- 02 お寺で写経&お抹茶体験 ... p.38
- 04 お城の御殿でえんぴつ写経 ... p.38

- 07 永平寺の味を受け継ぐみそ蔵工場見学 ... p.17
- 04 自分だけの木工作品を作ってみよう! ... p.21
- 08 気軽に持ち歩けるお香「塗香」作り ... p.22
- 12 オリジナルリボンを作ろう ... p.23
- 01 地酒めぐり&越前周遊観光タクシー ... p.32

- 05 老舗酒店で地酒飲み比べ ... p.33
- 02 きもので養浩館とお寿司 ... p.35
- 08 ガイドとまちなか探訪 ... p.35
- 02 蕎麦店めぐり&越前周遊観光タクシー ... p.37
- 01 聖地で奇術体験&ランチ ... p.38

- 03 温泉街ほろ酔いピクニック ... p.33
- 09 美国結びで根付ストラップ創り ... p.23

- 11 手づくり甘塩で絶品試食会 ... p.18
- 04 ほんこさま料理と吉崎巡り ... p.35

- 19 馬と触れ合う癒し体験 ... p.30
- 11 石切場跡へ神秘ピクニック ... p.29

- 10 歴史が交錯する金津めぐり ... p.23
- 03 ちはやふる気分で袴体験 ... p.35

- 20 チョルリボンでものづくり ... p.24
- 18 ホーリーバジル 定植&収穫 ... p.30
- 14 冒険!! ダムカヤック ... p.30

- 21 ガラス細工でサンドアート ... p.24

- 14 自分だけの草木染体験 ... p.23

- 02 とれたてを味わおう! 川魚つかみ捕り体験 ... p.26

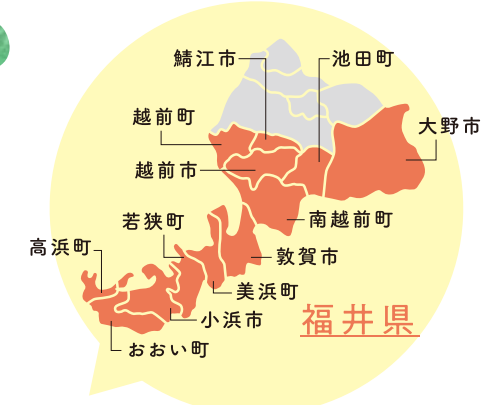
- 07 水に育まれた絹の羽二重 ... p.35

- 05 平泉寺白山神社散策ツアー ... p.35

- 03 石臼挽きとそば打ち体験 ... p.37

- 15 薪トーチで焚火クッキング ... p.23

- 18 木材市場見学&クラフト ... p.24



09 おめでタイ!
鯛の塩釜焼づくり体験 ... p.18

10 カニの町でベニガニ井作り ... p.18

24 気分爽快! カヤックツアー ... p.31

05 お魚エサやり体験付き
シーカヤックツアー ... p.27

01 特級へしこがもらえる!
へしこの樽上げ体験 ... p.13

14 宿泊付き! タコかご漁体験 ... p.18

01 ウニの殻を使って
ウニランプ作り体験 ... p.19

23 わかめの刈り取り体験 ... p.31

05 農家の裏側、見せます!
精米&米袋づくり ... p.16

17 墨art WORKSHOP 2020 ... p.24

03 味噌玉・焼きおにぎり&
味噌作りワークショップ ... p.15

02 昭和レトロな酒蔵で
日本酒飲み比べ ... p.32

12 漁師直営食処でサザエ捌き ... p.18

06 越前焼マイぐい呑み作りと
丹生酒造の地酒セット ... p.22

02 コーヒー鑑定士やチャンピオンの
珈琲を味わおう ... p.14

08 大切な人との思い出に、
世界で一つのお土産づくり ... p.17

04 違いを楽しむ酒蔵ツーリズム ... p.33

06 着物でまち歩き&抹茶体験 ... p.35

03 身体も心も喜ぶ養生体験 ... p.38

06 若狭の発酵文化にふれる
鯖のへしこ樽上げ体験 ... p.16

07 木の枝で花台づくり ... p.22

11 簡単! 布のブローチづくり ... p.23

03 シールを使って
簡単! サンドブラスト ... p.20

05 アイロンプリントで作る
オリジナルグッズ ... p.21

13 めがね工場でバッジ作り ... p.23

19 MYキーホルダーを作ろう ... p.24

16 大野をボタリングで満喫 ... p.30

13 オリジナルしょうゆを作ろう ... p.18

01 紙の神様へ祈願!
越前和紙絵馬作り ... p.34

01 選べるご当地グルメと
工場見学ガイド&そば打ち体験 ... p.36

10 写真や絵を
一輪挿しの台座に彫ろう ... p.29

06 五感を取り戻す
“アーシングツアー” ... p.28

16 打楽器パコーン製作体験 ... p.24

07 ジェルとソイで作る
2層のアロマキャンドル ... p.28

01 森カフェ&
ツリークライミング体験 ... p.25

12 高原で星空ハンモック体験 ... p.29

22 六呂師高原の森で自由時間 ... p.31

13 自然を満喫 Cafe on Lake ... p.30

15 野菜収穫と楽しいBBQ体験 ... p.18

04 蕎麦打ちと野菜収穫を体験 ... p.37

17 ダウンヒルで大野を巡る ... p.30

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、集合場所にて記載しています。

米麴で味噌を手作り



My しょうゆをお土産に

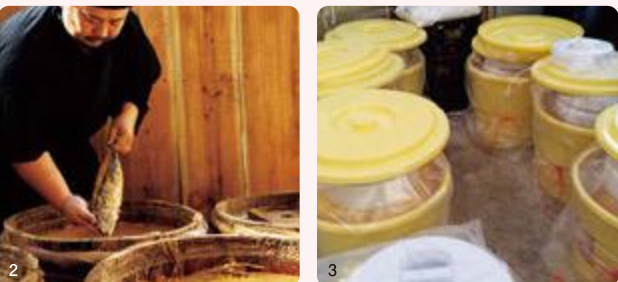


自慢のへしこを試食!



食 food

01 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/きこなような味味の糠がぎっしり敷き詰められる 3/1年間へしこが発酵熟成される保管場を見学できる

3/20(祝)~9/13(日) 当日予約可

本物のへしこを味わってください。



角野 高志 運営:釣船・民宿かどの

上げたての香りと味を堪能。

福井の伝統食であるサバの糠漬け「へしこ」。巷で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ているものが多いのですが、「民宿かどの」で作るへしこは、脂の乗った国産サバと糠、塩、唐辛子のみを使い、1年かけて発酵熟成させた、まさに「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。樽からは菌の生きている様子が感じられ、糠とともにぎっしりと敷き詰められたサバの姿は圧巻。へしこは樽から上げた瞬間から酸化して味が変わるので、上げたての香りと旨みはここでしか味わえません。特級へしこ1本のお土産付き。



へしことへしこのなれずしの試食も

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)10:00~16:00の間で40分程度 ※人数によって延びる可能性あり 【料金】4,000円(税込、へしこ1本3,780円) 【最少催行人数】1人(定員20人) 【予約】要(当日の15:00まで) 【集合場所】釣船・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/7:00~22:00)



02 コーヒー鑑定士やチャンピオンの珈琲を味わおう



1/ブラジル、エチオピア、キューバ、ケニアなど産地別の風味の特徴を感じて 2/器具の解説をしながら、目の前でコーヒーを抽出してくれる 3/良い香りが漂うオシャレな店内。テイクアウトも可

3/20(祝)~9/13(日) 当日予約可

当日予約可

好みの味を見つけてください!



新田 和雄 運営:新田珈琲

コーヒー好きは垂涎もの。

創業80年の老舗にて、全国で30名ほどしかない「JCQA認定コーヒー鑑定士」や、コーヒーの味の違いを判別する競技「ジャパンカップティスターズチャンピオンシップ(JCTC)」の日本チャンピオンが直接コーヒーを淹れてくれる、コーヒー好きにはたまらない体験です。豆は約15種類から好きな香りのものをチョイス。産地や処理方法によって異なる香りや味の違いを感じられます。プロが目の前で丁寧に淹れてくれる自分好みのコーヒーは、まさに至福の味わい。世界大会でのエピソードや抽出のコツなど、ここでしか聞けない話も聞けるかも。抽出器具はクレバーを使用する予定。



ゆっくりとコーヒータイムを

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)11:00~11:30(不定休) ※金曜は体験休み 【料金】800円(税込) 【参加条件】コーヒーが好きな人 【最少催行人数】1人(定員4人) 【予約】要(当日の開始1時間前まで) 【集合場所】新田珈琲(敦賀市本町1-11-3)無料駐車場なし、JR「敦賀駅」徒歩12分 【連絡先】☎0770-22-0298(担当:新田和雄/10:00~18:00 ※金曜は13:00~、土日祝は10:30~17:00)

予約・詳細はココから



ふくのね ページの見方

01 紙の神様へ祈願! 越前和紙絵馬作り



1/地元の神社に参拝する 2/伝統の技を体験可能 3/モツモツ感ある和紙のできあがり

01 紙の神様へ祈願! 越前和紙絵馬作り

神社への参拝と奉納付き。自分で選んだ越前和紙で絵馬を作り、日本で唯一の紙の神様、川上御前が祀られている岡太神社・大滝神社へ奉納する和紙の里ならではのプログラム。和紙作り体験では、奉納用に鎌倉(いのし)の目をかたどったハート型の絵馬を作り、漆水(くすい)の伝統技法で色と模様を付けていきます。和紙のカラーは5種類以上から選べます。手選きのモツモツ感が魅力の越前和紙絵馬に願いごとを書いて書いてみては、お持ち帰り用のハート型二枚紙のお守りも作れます。



和紙に願いを込めて

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)9:00~15:00の間で70分程度 【料金】1,800円(税込) 【最少催行人数】1人(定員1人) 【予約】要(当日の17:00まで) 【集合場所】越前和紙の里 パルルス館(越前市坂町3-44)無料駐車場あり、JR「武生駅」車17分 【連絡先】☎0778-42-1363(9:00~17:00)

01 地酒めぐり&越前周遊観光タクシー



1/地元の神社に参拝する 2/伝統の技を体験可能 3/モツモツ感ある和紙のできあがり

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)11:00~15:00の間で70分程度 【料金】1,800円(税込) 【最少催行人数】1人(定員1人) 【予約】要(当日の17:00まで) 【集合場所】越前和紙の里 パルルス館(越前市坂町3-44)無料駐車場あり、JR「武生駅」車17分 【連絡先】☎0778-42-1363(9:00~17:00)

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)11:00~15:00の間で70分程度 【料金】1,800円(税込) 【最少催行人数】1人(定員1人) 【予約】要(当日の17:00まで) 【集合場所】越前和紙の里 パルルス館(越前市坂町3-44)無料駐車場あり、JR「武生駅」車17分 【連絡先】☎0778-42-1363(9:00~17:00)

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)11:00~15:00の間で70分程度 【料金】1,800円(税込) 【最少催行人数】1人(定員1人) 【予約】要(当日の17:00まで) 【集合場所】越前和紙の里 パルルス館(越前市坂町3-44)無料駐車場あり、JR「武生駅」車17分 【連絡先】☎0778-42-1363(9:00~17:00)

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)11:00~15:00の間で70分程度 【料金】1,800円(税込) 【最少催行人数】1人(定員1人) 【予約】要(当日の17:00まで) 【集合場所】越前和紙の里 パルルス館(越前市坂町3-44)無料駐車場あり、JR「武生駅」車17分 【連絡先】☎0778-42-1363(9:00~17:00)

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)11:00~15:00の間で70分程度 【料金】1,800円(税込) 【最少催行人数】1人(定員1人) 【予約】要(当日の17:00まで) 【集合場所】越前和紙の里 パルルス館(越前市坂町3-44)無料駐車場あり、JR「武生駅」車17分 【連絡先】☎0778-42-1363(9:00~17:00)

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)11:00~15:00の間で70分程度 【料金】1,800円(税込) 【最少催行人数】1人(定員1人) 【予約】要(当日の17:00まで) 【集合場所】越前和紙の里 パルルス館(越前市坂町3-44)無料駐車場あり、JR「武生駅」車17分 【連絡先】☎0778-42-1363(9:00~17:00)

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)11:00~15:00の間で70分程度 【料金】1,800円(税込) 【最少催行人数】1人(定員1人) 【予約】要(当日の17:00まで) 【集合場所】越前和紙の里 パルルス館(越前市坂町3-44)無料駐車場あり、JR「武生駅」車17分 【連絡先】☎0778-42-1363(9:00~17:00)

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)11:00~15:00の間で70分程度 【料金】1,800円(税込) 【最少催行人数】1人(定員1人) 【予約】要(当日の17:00まで) 【集合場所】越前和紙の里 パルルス館(越前市坂町3-44)無料駐車場あり、JR「武生駅」車17分 【連絡先】☎0778-42-1363(9:00~17:00)

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)11:00~15:00の間で70分程度 【料金】1,800円(税込) 【最少催行人数】1人(定員1人) 【予約】要(当日の17:00まで) 【集合場所】越前和紙の里 パルルス館(越前市坂町3-44)無料駐車場あり、JR「武生駅」車17分 【連絡先】☎0778-42-1363(9:00~17:00)

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)11:00~15:00の間で70分程度 【料金】1,800円(税込) 【最少催行人数】1人(定員1人) 【予約】要(当日の17:00まで) 【集合場所】越前和紙の里 パルルス館(越前市坂町3-44)無料駐車場あり、JR「武生駅」車17分 【連絡先】☎0778-42-1363(9:00~17:00)

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)11:00~15:00の間で70分程度 【料金】1,800円(税込) 【最少催行人数】1人(定員1人) 【予約】要(当日の17:00まで) 【集合場所】越前和紙の里 パルルス館(越前市坂町3-44)無料駐車場あり、JR「武生駅」車17分 【連絡先】☎0778-42-1363(9:00~17:00)

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)11:00~15:00の間で70分程度 【料金】1,800円(税込) 【最少催行人数】1人(定員1人) 【予約】要(当日の17:00まで) 【集合場所】越前和紙の里 パルルス館(越前市坂町3-44)無料駐車場あり、JR「武生駅」車17分 【連絡先】☎0778-42-1363(9:00~17:00)

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)11:00~15:00の間で70分程度 【料金】1,800円(税込) 【最少催行人数】1人(定員1人) 【予約】要(当日の17:00まで) 【集合場所】越前和紙の里 パルルス館(越前市坂町3-44)無料駐車場あり、JR「武生駅」車17分 【連絡先】☎0778-42-1363(9:00~17:00)

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)11:00~15:00の間で70分程度 【料金】1,800円(税込) 【最少催行人数】1人(定員1人) 【予約】要(当日の17:00まで) 【集合場所】越前和紙の里 パルルス館(越前市坂町3-44)無料駐車場あり、JR「武生駅」車17分 【連絡先】☎0778-42-1363(9:00~17:00)

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)11:00~15:00の間で70分程度 【料金】1,800円(税込) 【最少催行人数】1人(定員1人) 【予約】要(当日の17:00まで) 【集合場所】越前和紙の里 パルルス館(越前市坂町3-44)無料駐車場あり、JR「武生駅」車17分 【連絡先】☎0778-42-1363(9:00~17:00)

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)11:00~15:00の間で70分程度 【料金】1,800円(税込) 【最少催行人数】1人(定員1人) 【予約】要(当日の17:00まで) 【集合場所】越前和紙の里 パルルス館(越前市坂町3-44)無料駐車場あり、JR「武生駅」車17分 【連絡先】☎0778-42-1363(9:00~17:00)

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)11:00~15:00の間で70分程度 【料金】1,800円(税込) 【最少催行人数】1人(定員1人) 【予約】要(当日の17:00まで) 【集合場所】越前和紙の里 パルルス館(越前市坂町3-44)無料駐車場あり、JR「武生駅」車17分 【連絡先】☎0778-42-1363(9:00~17:00)

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)11:00~15:00の間で70分程度 【料金】1,800円(税込) 【最少催行人数】1人(定員1人) 【予約】要(当日の17:00まで) 【集合場所】越前和紙の里 パルルス館(越前市坂町3-44)無料駐車場あり、JR「武生駅」車17分 【連絡先】☎0778-42-1363(9:00~17:00)

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)11:00~15:00の間で70分程度 【料金】1,800円(税込) 【最少催行人数】1人(定員1人) 【予約】要(当日の17:00まで) 【集合場所】越前和紙の里 パルルス館(越前市坂町3-44)無料駐車場あり、JR「武生駅」車17分 【連絡先】☎0778-42-1363(9:00~17:00)

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)11:00~15:00の間で70分程度 【料金】1,800円(税込) 【最少催行人数】1人(定員1人) 【予約】要(当日の17:00まで) 【集合場所】越前和紙の里 パルルス館(越前市坂町3-44)無料駐車場あり、JR「武生駅」車17分 【連絡先】☎0778-42-1363(9:00~17:00)

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)11:00~15:00の間で70分程度 【料金】1,800円(税込) 【最少催行人数】1人(定員1人) 【予約】要(当日の17:00まで) 【集合場所】越前和紙の里 パルルス館(越前市坂町3-44)無料駐車場あり、JR「武生駅」車17分 【連絡先】☎0778-42-1363(9:00~17:00)

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)11:00~15:00の間で70分程度 【料金】1,800円(税込) 【最少催行人数】1人(定員1人) 【予約】要(当日の17:00まで) 【集合場所】越前和紙の里 パルルス館(越前市坂町3-44)無料駐車場あり、JR「武生駅」車17分 【連絡先】☎0778-42-1363(9:00~17:00)

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)11:00~15:00の間で70分程度 【料金】1,800円(税込) 【最少催行人数】1人(定員1人) 【予約】要(当日の17:00まで) 【集合場所】越前和紙の里 パルルス館(越前市坂町3-44)無料駐車場あり、JR「武生駅」車17分 【連絡先】☎0778-42-1363(9:00~17:00)

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)11:00~15:00の間で70分程度 【料金】1,800円(税込) 【最少催行人数】1人(定員1人) 【予約】要(当日の17:00まで) 【集合場所】越前和紙の里 パルルス館(越前市坂町3-44)無料駐車場あり、JR「武生駅」車17分 【連絡先】☎0778-42-1363(9:00~17:00)

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)11:00~15:00の間で70分程度 【料金】1,800円(税込) 【最少催行人数】1人(定員1人) 【予約】要(当日の17:00まで) 【集合場所】越前和紙の里 パルルス館(越前市坂町3-44)無料駐車場あり、JR「武生駅」車17分 【連絡先】☎0778-42-1363(9:00~17:00)

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)11:00~15:00の間で70分程度 【料金】1,800円(税込) 【最少催行人数】1人(定員1人) 【予約】要(当日の17:00まで) 【集合場所】越前和紙の里 パルルス館(越前市坂町3-44)無料駐車場あり、JR「武生駅」車17分 【連絡先】☎0778-42-1363(9:00~17:00)

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)11:00~15:00の間で70分程度 【料金】1,800円(税込) 【最少催行人数】1人(定員1人) 【予約】要(当日の17:00まで) 【集合場所】越前和紙の里 パルルス館(越前市坂町3-44)無料駐車場あり、JR「武生駅」車17分 【連絡先】☎0778-42-1363(9:00~17:00)

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)11:00~15:00の間で70分程度 【料金】1,800円(税込) 【最少催行人数】1人(定員1人) 【予約】要(当日の17:00まで) 【集合場所】越前和紙の里 パルルス館(越前市坂町3-44)無料駐車場あり、JR「武生駅」車17分 【連絡先】☎0778-42-1363(9:00~17:00)

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)11:00~15:00の間で70分程度 【料金】1,800円(税込) 【最少催行人数】1人(定員1人) 【予約】要(当日の17:00まで) 【集合場所】越前和紙の里 パルルス館(越前市坂町3-44)無料駐車場あり、JR「武生駅」車17分 【連絡先】☎0778-42-1363(9:00~17:00)

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)11:00~15:00の間で70分程度 【料金】1,800円(税込) 【最少催行人数】1人(定員1人) 【予約】要(当日の17:00まで) 【集合場所】越前和紙の里 パルルス館(越前市坂町3-44)無料駐車場あり、JR「武生駅」車17分 【連絡先】☎0778-42-1363(9:00~17:00)

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)11:00~15:00の間で70分程度 【料金】1,800円(税込) 【最少催行人数】1人(定員1人) 【予約】要(当日の17:00まで) 【集合場所】越前和紙の里 パルルス館(越前市坂町3-44)無料駐車場あり、JR「武生駅」車17分 【連絡先】☎0778-42-1363(9:00~17:00)

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)11:00~15:00の間で70分程度 【料金】1,800円(税込) 【最少催行人数】1人(定員1人) 【予約】要(当日の17:00まで) 【集合場所】越前和紙の里 パルルス館(越前市坂町3-44)無料駐車場あり、JR「武生駅」車17分 【連絡先】☎0778-42-1363(9:00~17:00)

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)11:00~15:00の間で70分程度 【料金】1,800円(税込) 【最少催行人数】1人(定員1人) 【予約】要(当日の17:00まで) 【集合場所】越前和紙の里 パルルス館(越前市坂町3-44)無料駐車場あり、JR「武生駅」車17分 【連絡先】☎0778-42-1363(9:00~17:00)

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)11:00~15:00の間で70分程度 【料金】1,800円(税込) 【最少催行人数】1人(定員1人) 【予約】要(当日の17:00まで) 【集合場所】越前和紙の里 パルルス館(越前市坂町3-44)無料駐車場あり、JR「武生駅」車17分 【連絡先】☎0778-42-1363(9:00~17:00)

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)11:00~15:00の間で70分程度 【料金】1,800円(税込) 【最少催行人数】1人(定員1人) 【予約】要(当日の17:00まで) 【集合場所】越前和紙の里 パルルス館(越前市坂町3-44)無料駐車場あり、JR「武生駅」車17分 【連絡先】☎0778-42-1363(9:00~17:00)

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)11:00~15:00の間で70分程度 【料金】1,800円(税込) 【最少催行人数】1人(定員1人) 【予約】要(当日の17:00まで) 【集合場所】越前和紙の里 パルルス館(越前市坂町3-44)無料駐車場あり、JR「武生駅」車17分 【連絡先】☎0778-42-1363(9:00~17:00)

- 1 開催市町が分かります。P9~12のMAPもチェック
- 2 開催日から参加できる体験を探す時はここを確認
- 3 当日・前日予約OK、予約不要の体験にアイコン付き
- 4 主催者や、体験当日に会える、地元の皆さんです
- 5 料金、予約先など、体験の基本情報をまとめました
- 6 二次元バーコードから、じゃらん!にアクセスできます

03 味噌玉・焼きおにぎり& 味噌作りワークショップ



1/手作りした味噌玉と焼きおにぎりがその場で味わえる 2/無農薬・有機栽培の原料で作る米麴を使用 3/味噌作りは簡単なので初めての方も安心

3/20(祝)~9/13(日)

前日
予約可

味噌の楽しみ方を
レクチャーします!



寺坂 大地
運営:あさひ愛農園

その場で“農家メシ”を味わおう!

越前町の米農家「あさひ愛農園」で特別栽培した大豆、農薬・化学肥料不使用の米麴を使って、無添加の味噌を手作ります。味噌には体内の塩分濃度を下げる働きがあるといった、食育につながる話も聞けます。味噌作りの後は、使い方やアレンジ方法をレクチャー。無農薬のお米で作る焼おにぎりに塗ったり、好きな具材を入れた味噌玉を作ったり、その場で“農家メシ”を味わいます。味噌玉は3個できるので、余った分は持って帰って楽しんでOK。「家族で味噌1セット、味噌玉と焼きおにぎりは人数分作りたい」という要望にも対応可能です。



麴など味噌玉の具材は数種から選べる

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)10:00~16:00の間で90分程度(水曜定休) 【料金】基本セット4,000円(税込、味噌2kgと桶・味噌玉3個・焼きおにぎり2個)、味噌玉・焼きおにぎり追加:1,200円 【最少催行人数】1人(定員10人) 【予約】要(前日の18:00まで) 【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、JR「武生駅」乗り換え、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水曜を除く)

予約・詳細は
こちらから



04 醤油蔵見学と マイ醤油・だし醤油作り



1/醤油を手搾りすると、香ばしい香りが広がる 2/普段は入れないもろみ蔵には神聖な雰囲気漂う 3/老舗の風情漂うのれんと店構え

3/20(祝)~9/13(日)

前日
予約可

自分好みのだし醤油
を作ります。



岩尾 英信
運営:岩尾醤油醸造元

醤油のこと、一から十まで。

明治7年創業の老舗の醤油蔵を見学し、職人の仕事である醤油搾りを体験します。醤油の醸造法や種類などパネルを使った分かりやすい解説のあと、杉樽で天然醸造のもろみを仕込む醤油蔵を見学。もろみから醤油搾りを体験し、搾りたての生醤油を瓶に詰めたら、手描きでラベルを作ってマイ醤油の完成です。ほかに昆布や鰹節を使っただし醤油の作り方も学べるので、家庭でも楽しめます。味わいの異なる醤油の味比べや醤油の雑学もあり、好奇心が満たされること間違いなし。さらに老舗だからこそ知る越前海岸の歴史や観光情報も聞けちゃいます。



個性が出るマイラベル作り

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)9:30~16:30の間で90分程度(月曜定休) ※8/13~16は体験休み、5/3~6/8/11/12/17は要相談 【料金】2,800円(税込) 【最少催行人数】1人(定員10人) 【予約】要(前日の17:00まで) 【集合場所】岩尾醤油醸造元(福井市糸崎町1-3)無料駐車場あり、JR「福井駅」車45分、無料送迎可※要予約・4人まで 【連絡先】☎090-3293-0320(担当:岩尾英信/9:00~20:00)

予約・詳細は
こちらから



05 農家の裏側、見せます! 精米&米袋づくり



1/食卓に届く前のお米がどんな風に加えられるのか観察できる 2/米袋に自由に手書き。子どもも喜びそう 3/かみなか農楽舎のメンバー。若者の就業体験などを行っている

3/20(祝)~8/31(月)

前日
予約可

農家の仕事を、
お手軽体験!



八代 恵里
運営:かみなか農楽舎

食卓に届く前の、最終段階。

米作りにおいて、精米は消費者へ届けるための最後の仕上げ。機械を使ってどんな作業をしているのか、知りたくありませんか? 今回の体験では田んぼを見学しながら、現役農家が米作りについて解説。実際に機械を動かして、精米の工程を観察したあとは、きれいになったお米を自分でイラストや文字を書き入れたオリジナルの米袋に袋詰め。有機肥料を使った減農薬の特別栽培米1.5kgを、お土産としてお持ち帰りできます。米農家の仕事を知り、自分の手で袋詰めしたお米は、いつもより何倍もおいしく感じられるはず。機械が動く様子にも、お子様も大興奮間違いなしです。



農楽舎では施設内で農業研修も

【日程】2020年3/20(祝)~8/31(月)9:00~12:00の間で60分程度 ※5/9~6/14は要相談 【料金】大人3,500円、小人2,500円(税込) 【参加条件】小学生以下は保護者同伴 【最少催行人数】1人(定員6人) 【予約】要(前日の17:00まで、開催決定時は当日でも予約可能な場合あり) 【集合場所】かみなか農楽舎(若狭町安賀里74-1-1)無料駐車場あり、JR「上中駅」車7分、無料送迎可※要予約 【連絡先】☎0770-62-2125(担当:八代恵里/8:00~17:00)

予約・詳細は
こちらから



06 若狭の発酵文化にふれる 鯖のへしこ樽上げ体験

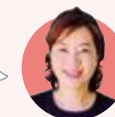


1/体験は工房内。へしこ漬けの雰囲気や香りなども味わえる 2/長兵衛は、減塩でうまみを感じる味付けのへしこ作りを心掛けている 3/サラダやパスタなど、いろんな料理に合う

3/20(祝)~8/31(月)

前日
予約可

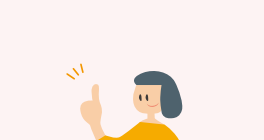
へしこ文化を、もっ
と身近に!



山本 敬子
運営:衛長兵衛

女将に学ぶ、へしこのこと。

知っている人も知らない人も、若狭の伝統食、そして福井を代表する名産品である「へしこ」を深く学べる一時間。へしこの製法や発酵食品だからこそ得られる栄養などについて、女将が紙芝居形式で分かりやすく解説します。さらに、厳選した特大サイズの国産サバを無添加素材で丁寧に漬け込んだ、長兵衛自慢のへしこを試食。樽から自分の手でへしこを取り出す体験などを通して、昔ながらの食文化に触れられます。樽から上げたばかりのへしこは、真空パックに入れ、手作りラベルを貼ってお土産に。自宅でも若狭の発酵文化が生んだ美味を堪能できます。



おつまみにもぴったり

【日程】2020年3/20(祝)~8/31(月)9:00~9:40(水・木曜定休) ※8/16は体験休み 【料金】2,000円(税込、20人以上で団体料金の設定あり、サバのへしこお土産(半量)、試食込) 【最少催行人数】1人(定員20人) 【予約】要(前日の18:00まで) 【集合場所】海辺の宿長兵衛(敦賀市名子14-43-3)無料駐車場あり、JR「敦賀駅」車14分、無料送迎可※要予約 【連絡先】☎0770-23-7818(担当:山本敬子/9:00~18:00水曜を除く)

予約・詳細は
こちらから



07 永平寺の味を受け継ぐ みそ蔵工場見学



1/米五スタッフのガイドのもと、蔵の中を丁寧に案内 2/大豆や米こうじ、塩と水で仕込む昔ながらのみそづくり 3/永平寺御用達の大きな木桶はSNS映え間違いなし

3/20(祝)~9/13(日)

前日
予約可

昔ながらのみそづくりを体験して。



しょうた
正玄 貴之
運営: 米五

老舗みそ蔵で伝統製法にふれる。

大豆加工品の消費量が上位の福井県で、みそづくりを見学します。米五は創業1831年、永平寺御用達を授かる老舗のみそ屋。昔ながらの方法で仕込む蔵を、みそに精通したスタッフが案内します。お子様連れのご家族も歓迎! 普段食べているみそがどのようにつくられているかを学べるので食育にもおすすめです。目で見て、においをかいで、もちろん味見もあり。さらにスタッフいわく「蔵に住み着く菌や酵母など目に見えない微生物たちも待っています」とのこと。五感すべてで「みそ」を感じられる体験です。



お土産に多彩なみそを購入できる

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日) 10:00~17:00の間で30分程度(水曜定休) ※5/7~14、8/12~18は要相談 【料金】500円(税込、併設のみそ蔵で使えるお買物券500円込) 【参加条件】小学生以下は保護者同伴 【最少催行人数】1人(定員15人) 【予約】要(前日の17:00まで) 【集合場所】米五みそ蔵(福井市春山2-25-1)無料駐車場あり、JR「福井駅」乗り換え、福井鉄道「仁愛女子高校駅」徒歩3分 【連絡先】☎0776-24-0081(担当:正玄貴之/9:00~17:00)

予約・詳細は
ココから



08 大切な人との思い出に、 世界で一つのお土産づくり



転写は和菓子で使用する食紅を使用。老舗のお菓子処が手掛けた美味な最中を、大切な人との旅の思い出で彩って。写真はメールで送信するだけ

3/20(祝)~9/13(日)

前日
予約可

お土産のお悩み
は、これで解決!



内山田 愛
運営: 小堀日之出堂

旅行の記念を、最中に込めて。

旅行に出かけた時、お土産に何をしようか、頭を悩ませる人は多いはず。家族や友人、恋人など、大切な人との旅の思い出に「旅彩最中」をつくってみるのはいかがでしょうか? スマホなどで撮影したお気に入りの記念写真を、季節に合わせた餡子が詰まった新食感のしっとり生最中に和菓子用の食紅で転写します。転写が終わったら、お好みの熨斗紙に一筆したため、「世界にひとつだけのお土産」を完成させましょう。家に帰って旅の話をしながら、じっくり味わうのもよし。友人知人に贈って、思い出をお裾分けするのもおすすめです。



小堀日之出堂は明治34年創業の老舗

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日) 12:00~16:00の間で30分程度(火曜定休) 【料金】5,500円(税込) 【最少催行人数】1人(定員20人) 【予約】要(前日の17:00まで) 【集合場所】小堀日之出堂(敦賀市神楽町1-2-39)無料駐車場あり、JR「敦賀駅」徒歩15分 【連絡先】☎0770-21-0141(担当:小堀雅己/10:00~17:00火曜を除く)

予約・詳細は
ココから



09 おめでタイ! 鯛の塩釜焼づくり体験



鯛の凝縮された
旨味を味わって!



駒 恵理子
運営: (一社) 越前町観光連盟

焼きあがった塩釜の中から桜色の美味しそうな鯛が現れる

塩で鯛の旨味を閉じ込める。

網元でもある店主が一本釣りの鯛1匹を丸ごと使った、塩釜焼づくり体験。鯛を姿のまま塩で包んで焼いた塩釜焼は、魚本来の旨味が凝縮され、身の中にぎゅっと美味しさを閉じ込めてくれます。塩と卵白を混ぜて鯛に盛り付けるだけなので、お子様でも簡単です。焼きあがったら塩釜を割って、焼きたてほっくほくの鯛を福井県産のお米とともに味わって。

【日程】2020年5/1(金)~8/31(月) 10:00~11:40(不定休) ※8/13~15は体験休み 【料金】2名4,000円(税込、事前振込、鯛1匹・2名分のご飯・味噌汁代込) 【最少催行人数】2人(定員10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) 【集合場所】かに八(越前町玉川319-50-1)無料駐車場あり、JR「鯖江駅」車40分 【連絡先】越前町観光連盟 ☎0778-37-1234(担当:駒恵理子/9:00~17:00)

予約・詳細は
ココから



12 漁師直営食処でサザエ捌き



漁師が営む食処で、生きたサザエの捌き方をマスターしましょう! 肝までスルツときれいにとる方法や、美味しい食べ方も教わります。サザエはお土産として持ち帰れます。店内で食べる場合は、1オーダーが必要です。

【日程】2020年7/1(水)~8/31(月) 14:00~17:00の間で60分程度(火曜・3連休を除く) ※8/14~16は要相談 【料金】1グループ2人まで2,000円(税込、事前振込、サザエのお土産8個程度込) 【最少催行人数】1人(定員6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) 【運営・連絡先】(一社) 越前町観光連盟 ☎0778-37-1234(担当:駒恵理子/9:00~17:00)

予約・詳細は
ココから



13 オリジナルしょうゆを作ろう



タンクに入った醤油のろみろみの漉入れや、醤油の作り方のレクチャーを受けたら醸造工程による味わいの違いをテイスティング。最後に生醤油の瓶詰めとラベル貼りを体験し、そのままMyしょうゆを持ち帰ることができます。

【日程】2020年5/3(祝)・5/4(祝)・5/5(祝)・6/6(土)・6/7(日)・7/4(土)・7/5(日)・8/25(火)・8/26(水)・8/27(木)・8/28(金)・9/12(土) 10:30~11:30 【料金】1,000円(税込) 【参加条件】中学生未満は保護者同伴 【最少催行人数】2人(定員10人) 【予約】要(前日の17:00まで) 【運営・連絡先】野村醤油株式会社 ☎0779-66-2072(担当:野村明志/9:00~17:00)

予約・詳細は
ココから



10 カニの町でベニガニ井作り



越前がにで有名な越前町で水揚げされたベニズワイガニをまるごと一杯使ってベニガニ井を作ります。「カニのスペシャリスト」に剥き方のコツを教わり、福井県産米のご飯とともに盛り付けます。贅沢な一杯を味わって。

【日程】2020年5/1(金)~6/30(火)・9/3(木)~9/13(日) 10:00~11:40 ※4/27~5/6は要相談 【料金】3,000円(税込、事前振込) 【最少催行人数】1人(定員10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) 【運営・連絡先】(一社) 越前町観光連盟 ☎0778-37-1234(担当:駒恵理子/9:00~17:00)

予約・詳細は
ココから



11 手づくり甘塩で絶品試食会



海の見える休校舎の波松小学校で、江戸時代から伝わる甘塩づくりに挑戦。その甘塩で、若狭牛または地元でとれたキスの天ぷらなど「絶品ご当地グルメ」を試食できます。甘塩のおみやげ付き。

【日程】2020年5/3(祝)・5/4(祝)・5/31(日)・6/21(日)・6/28(日)・7/5(日)・7/23(祝)・7/24(祝)・7/26(日)・8/1(土)・8/2(日)・8/8(土) 10:00~12:00 【料金】中学生以上3,500円・6~12歳3,000円(税込、甘塩おみやげ・若狭牛または天ぷら試食代・保険料込) 【最少催行人数】4人(定員8人) 【予約】要(前日の17:00まで) 【運営・連絡先】波松農泊推進協議会 ☎080-1951-8142(担当:西田良一/8:30~17:00)

予約・詳細は
ココから



14 宿泊付き! タコかご漁体験



子どもから大人まで楽しめる漁体験です。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! 民宿の宿泊がセットなので、夕食でタコ飯や天ぷら、刺身、煮物、酢の物などでタコをじっくり堪能できます。

【日程】2020年6/1(月)~8/31(月) 13:00~13:30 【料金】大人12,960円、12歳以下10,800円(税込) 【最少催行人数】2人(定員10人) 【予約】要(7日前の22:00まで) 【運営・連絡先】釣り船・民宿かどの ☎0770-54-3006(担当:角野高志/7:00~22:00)

15 野菜収穫と楽しいBBQ体験



百名山の「荒島岳」の麓、大野市街地を一望できる素晴らしい自然の中、野菜畑で無農薬野菜を収穫し、バーベキューでいただきます。自分の手でもいだ瑞々しい野菜を、澄み渡った青空の下で味わう時間は格別です。

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日) 11:00~15:00の間で180分程度(水曜定休) ※5/3~5/8・14~15は体験休み 【料金】大人3,500円・6~12歳1,800円(税込、BBQ用品・食材・調味料・希望者の収穫体験代込) 【最少催行人数】1人(定員20人) 【予約】要(前日の17:30まで) 【運営・連絡先】スターランドさかだに振興会 ☎0779-67-7250(担当:伊藤武雄/9:00~17:30水曜を除く)

予約・詳細は
ココから



01 ウニの殻を使って ウニランプ作り体験

小浜市



1/トゲが抜けた後のウニは、一つ一つ模様が異なり、丸みがあってかわいい。ランプを置く台座も飾りつけできる 2/飾りつけ用のアイテムもたくさん用意してくれる

3/20(祝)~9/13(日)

当日
予約可

魅力あるウニの殻
を活用しました!



角野 高志
運営:釣り船・民宿かどの

自然素材の美しさに癒されて。

身のないウニは磯焼けの原因となるので増えすぎると駆除が必要。そこで矢代の海で駆除した本物の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るため、まずは自分好みのものをチョイス。貝殻や天然石、ガラススタイルなどで飾りつけて、好きな色のLEDランプを灯せば、世界で一つだけのオリジナルランプができあがります。くっきり浮き出る殻の模様や殻からもれる光は幻想的で美しく、部屋のインテリアやお土産にもぴったりです。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れます。



殻の模様もそれぞれ

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日) 10:00~16:00の間で50分程度 【料金】大人3,980円、12歳以下3,000円(税込、3人以上で団体料金の設定あり) 【最少催行人数】1人(定員15人) 【予約】要(当日の14:00まで) 【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/7:00~22:00)

予約・詳細は
ココから



02 ガラスのカケラを並べて モザイク画作り!

福井市



1/窓辺に飾ってガラスの美しさを楽しんで 2/色とりどりのガラスのカケラをアクリル板にレイアウト 3/モザイク画のパーツはガラスの破片を焼いて作られる

3/20(祝)~9/13(日)

当日
予約可

色とりどりのガラス
を楽しんで。



長谷川 渡
運営:WATARIGLASS studio

暮らしを彩るガラスアート。

越前海岸沿い、海と山に囲まれた小さなまちのガラス工房で、さまざまな色、形、大きさのガラスのカケラを並べてモザイク画を作ります。通常のガラス体験は作業自体が大変なことが多く、作品に独創性を出すことは難しくなります。このプログラムは、たくさんあるガラスのカケラの中から好きなものを選んでレイアウトし、接着剤で貼り付けるという簡単な作業なので、オリジナリティを出しやすく、小さいお子様でも気軽にチャレンジできます。出来上がった作品は家の窓際に飾ると、光が透けてとても美しく、インテリアのアクセントとしておすすめです。



アクリル板の形は2種類から選択

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)9:30~17:00の間で30分程度(火・水曜定休) 【料金】2,200円~2,970円(税込) 【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) 【集合場所】WATARIGLASS studio(福井市鮎川町17-14)無料駐車場あり、JR「福井駅」車50分 【連絡先】☎0776-88-2025(担当:長谷川陽子/9:00~17:00水曜を除く)

予約・詳細は
ココから



03 シールを使って 簡単! サンドブラスト

鯖江市

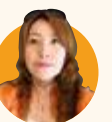


1/サンドブラストでオリジナルガラスの完成! 2/好きなシールを貼っていく 3/ガラス以外にもいろいろ作れるので相談してみてください

3/20(祝)~9/13(日)

当日
予約可

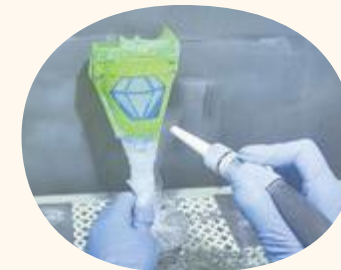
みんなで楽しく作
りましょう。



柴山 祥代
運営:オリジナルギフトCARINA

江戸硝子ガラスがオリジナルに。

サンドブラストは、ガラスに砂を吹き付けて表面を削り模様を付ける技法です。体験では江戸硝子のガラスにシールを貼って制作します。絵を描くのが苦手な人も、型抜きされたシールを貼ってそのまま器具で表面を加工するので、楽しく簡単にオンリーワンのガラスが完成します。砂を吹き付ける作業も楽しく、お友達同士や、家族みんなで参加できます。見せ合いながら作った作品は、親しい人へのお土産や、思い出となる旅の記念品にもぴったり! ガラスの他に、小物入れや灰皿も選べるので、予約時に希望を伝えましょう。



砂を吹き付ける作業も楽しい

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)の10:00~19:00の間で120分程度(不定休) 【料金】1,800円~(税込、お菓子・ドリンク代、持ち帰り袋込) ※プレゼント用ラッピング代別途、選ぶ素材で料金は変動 【参加条件】5歳未満91歳以上は参加不可 【最少催行人数】1人(定員8人) 【予約】要(当日の開始2時間前まで) 【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、無料送迎※要予約 【連絡先】☎090-8267-8408(担当:柴山祥代/8:00~23:00)

予約・詳細は
ココから



04 自分だけの木工作品を作ってみよう!

福井市



1/幅広い種類の中から選べる 2/木で作る恐竜の玩具 3/職人の指導のもと、丁寧に作業

3/20(祝)~9/13(日)

当日予約可

木で作れる物の多彩さを感じて!



岸下 順一
運営:岸下彫刻店

木のものづくりを満喫する。

スプーン・フォークや木の枝ハンコ、そして「竹トンボ」や「銭ゴマ」などの玩具まで、幅広いラインナップの中から作りたいものを決めたら、手入れをされた道具を使って木工体験。人形や仏像など様々な作品を製作する木彫り師が丁寧に教えてくれます。実際に説明を受けると理解できる技術もあり、もの作りの面白さを再発見。加工時の木の種類ごとの質感・香りの違いも楽しめます。最後はサンドペーパーで磨きワックスを塗って完成。木目によって削り方が変わるなど先人たちの工夫と木工の面白さにぜひ触れてみてください!



可愛い鉛筆も作れる

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)13:30~15:30※4/25~5/10、8/14~16は要相談 【料金】1,500円(税込) 【参加条件】小学生は保護者同伴
【最少催行人数】1人(定員4人) 【予約】要(当日の10:00まで) 【集合場所】岸下彫刻店(福井市勝見1-1-17)無料駐車場2台、JR「福井駅」徒歩10分
【連絡先】☎0776-23-3495(担当:岸下順一/9:00~20:00)

予約・詳細は
ココから



05 アイロンプリントで作るオリジナルグッズ

鯖江市

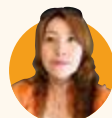


描いた絵を配置を決めてアイロン転写すればオリジナルトートの完成

3/20(祝)~9/13(日)

当日予約可

素敵な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

自作イラストや写真がお土産に。

旅先で撮影した写真や描いたイラストを使って、オリジナルグッズを作る体験です。トートバッグやハンカチ、Tシャツ、木のプレートなどにアイロンで転写することで、簡単気軽にオンリーワンのアイテムが完成! 小さなお子様が思いのままにお絵描きした絵でも、親御さんが選んでバランスを見ながらプリントできるので、家族みんなで参加でき、成長の思い出の品としてもぴったりです。気に入った風景写真やイラストも、グッズになることでより深い思い出となるはず。また、世界にひとつだけのお土産としても喜ばれること請け合いです。



福井ならではの恐竜と一緒に

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)の10:00~19:00の間で120分程度(不定休) 【料金】1,500円~(税込、お菓子・ドリンク代、持ち帰り袋込)※プレゼント用ラッピング別途、素材によって料金は変動 【参加条件】5歳未満91歳以上は参加不可 【最少催行人数】1人(定員8人) 【予約】要(当日の開始2時間前まで) 【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、無料送迎可※要予約 【連絡先】☎090-8267-8408(担当:柴山祥代/8:00~23:00)

予約・詳細は
ココから



06 越前焼マイぐい呑み作りと丹生酒造の地酒セット

越前町



1/手作りの温かさが伝わるぐい呑み 2/丁寧に作り方を教えてくれるので初めてでも安心 3/釉薬は7色から選べる

3/20(祝)~9/13(日)

前日予約可

陶芸の楽しさを体感してみてください。



西浦 朋子
運営:福井県陶芸館

陶芸体験と地酒をセットで楽しむ。

越前焼は日本六古窯のひとつとして日本遺産にも認定された、福井県が誇る伝統工芸です。その越前焼の粘土を使って、手ひねりまたは玉つくりの手法で2つのぐい呑みを作ります。7色の釉薬から好きな色を選んで焼き上げれば、世界にひとつだけのぐい呑みが完成! 約40日後に出来上がった作品は、越前町にある「丹生酒造」の地酒とともにお届けします。箱に日本酒とぐい呑みがセットで入っているので、そのままプレゼントとして贈ってもよし、2つのぐい呑みで地酒を飲み比べてみるのもよし。手作りのぐい呑みで飲むお酒は格別の美味しさです。



4合(720ml)程度の地酒付き

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)9:00~15:00の間で100分程度(月曜・祝日の翌日定休) 【料金】4,800円(税込、事前振込、4合程度の地酒1本込)※商品発送別途 【最少催行人数】1人(定員30人) 【予約】要(前日の17:00まで) 【集合場所】福井県陶芸館(越前町小曾原120-61)無料駐車場あり、JR「鯖江駅」車20分 【連絡先】(一社)越前町観光連盟☎0778-37-1234(担当:駒恵理子/9:00~17:00)

予約・詳細は
ココから



07 木の枝で花台づくり

美浜町

3/20(祝)~8/31(月)



木が持ついろんな表情を楽しんで

集中力が身に付きます!



松下 照幸
運営:森と暮らすどんぐり倶楽部

自分だけのオリジナル花台。

シデ類やヤマボウシ、アサダ、モミジなどの木の枝を使用して、花台を作ります。インストラクターの指導のもと、必要な枝をのこぎりでカットし自分好みの枝を組み合わせ、紐で固定しビス留めをしたら完成。花台は持ち帰って、室内やベランダに置いて鉢植えを飾ることができます。それぞれの木の香りや木肌を味わいながら、オリジナルの作品作りを楽しんでください。

【日程】2020年3/20(祝)~8/31(月)10:00~16:00の間で100分程度(水曜定休) 【料金】3,000円(税込、5人以上で団体料金の設定あり) 【最少催行人数】1人(定員30人) 【予約】要(3日前の17:00まで) 【集合場所】森と暮らすどんぐり倶楽部(美浜町新庄182-1-1)無料駐車場あり、JR「美浜駅」車12分 【連絡先】☎0770-32-3330(担当:松下照幸/10:00~17:00水曜を除く)

予約・詳細は
ココから



08 気軽に持ち歩けるお香「塗香」作り

福井市

7/20(月)~8/14(金)



調合した香りには作り手の個性が現れる

好みの香りを見つけよう。



大津 康代
運営:小大黒屋商店

身体に塗って楽しむ和の香り。

塗香とは、粉末状の香原料を調合したお香のこと。少量を手に取り、直接肌にすり込むようにして使います。元々は僧侶がお清めのために使う道具でしたが、最近では和のフレグランスとして一般の人にも人気が出てきています。このプログラムでは、数種類の香原料を自分好みの香りに調合し、袋に詰めて持ち帰れます。心落ち着く香りを日常に取り入れてみてください。

【日程】2020年7/20(月)~8/14(金)10:00~11:30の間で90分程度(日曜を除く) 【料金】1,650円(税込)※塗香入4,070円別途(希望者のみ) 【最少催行人数】1人(定員4人) 【予約】要(前日の15:00まで、開催決定時は前日・当日でも予約可能な場合あり) 【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日曜を除く)

予約・詳細は
ココから



09 美国結びで根付ストラップ創り

坂井市 3/20(祝)~9/13(日)



歴史ある飾り結びを愉しんで。



坂本 美雪
運営: 美国結び

紐の色、ビーズは自由に選んでオリジナル作品を作ろう!

飾り結びでお守りを。

日本伝統の飾り結びに現代の創意を加えた「美国結び」で、根付ストラップを作ります。飾り結びは身につけると幸福を招くといわれ、根付も縁起物として人気。結ぶことで一本の紐が美しい形に変化していく様子は、手仕事の醍醐味です。田園の中にある静かなアトリエで、手仕事とお茶の時間を楽しみましょう。併設のギャラリーでは作品の展示販売もしています。

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)10:00~17:00の間で120分程度 【料金】2,500円(税込) 【参加条件】20歳以上 【最少催行人数】1人(定員4人) 【予約】要(3日前の17:00まで) 【集合場所】美国結び(坂井市三国町下野33-4)無料駐車場あり、JR「福井駅」乗り換え、えちぜん鉄道「三国駅」車12分 【連絡先】☎090-6276-8032(担当:坂本美雪/9:00~20:00)



12 オリジナルリボンを作ろう

福井市ほか



初心者でも簡単! パーツや作り方によってアレンジが楽しめます。繊細な花や東京五輪のデザインカラーで金メダルを作り、自分のご褒美や大切な方のギフトに。完成した作品を見ながらティータイムも。

【日程】2020年3/20、3/21、4/19、4/25、5/16、5/17、6/13、6/14、7/25、7/26、8/1、8/2、9/5、9/6、9/12、9/13 10:00~16:00の間で90分程度 【料金】ストラップ3,000円~(税込)※追加材料・パーツ代別途、飲食代は別途必要 【最少催行人数】1人(定員8人) 【予約】要(前日の20:00まで) 【運営・連絡先】福井つながろう会☎090-3887-7288(担当:齊藤穂積/6:30~21:30)※集合場所は予約時に要確認



13 めがね工場ではッジ作り

鯖江市



めがねの生産日本一の福井県鯖江市で、セルフレーム工場を見学しませんか? めがねのピンジを埋め込む機械を使って、埋め込み作業の体験ができます。出来上がっためがね型のピンバッジは持ち帰れるので、お土産にもぜひ。

【日程】2020年7/27(月)~7/31(金)、8/3(月)~8/7(金)、8/17(月)、8/18(火)10:00~11:10、13:00~14:10 【料金】1,000円(税込) 【最少催行人数】1人(定員10人) 【予約】要(前日の17:00まで) 【運営・連絡先】プラスジャック㈱ info@plusjack.com(担当:津田功順)



10 歴史が交錯する金津めぐり

あわら市



ガイドの案内で、歴史ある金津地区を探検。江戸時代、参勤交代のお殿様をもてなしたことに始まる「金津本陣飾り物」と、越前瓦の「鬼瓦工房」を見学。願いが叶うと伝えられる縄文首飾り「垂飾」作りも体験できます。

【日程】2020年3/21、4/4・18、5/16・30、6/6・20、7/4・11、8/1・22、9/5(すべて土曜)10:00~12:00 【料金】18歳以上2,500円、13~17歳2,000円、4~12歳1,500円(税込、保険料込) 【最少催行人数】2人(定員10人) 【予約】要(7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) 【運営・連絡先】金津まちなかガイド☎090-4689-3212(担当:清水与志男/平日9:00~12:00、土日祝~18:00)



11 簡単! 布のブローチづくり

鯖江市



好きな布地にカラフルな刺繍糸やビーズを施して、オリジナルのブローチを作ります。直径4センチの丸型と楕円型の好きな方を選んでチェック。図案の見本もあります。当日は手ぶらでOK、1回で簡単に仕上がります。

【日程】2020年3/28(土)、4/11(土)、4/25(土)、5/2(土)、5/23(土)、6/6(土)13:00~15:00 3/29(日)、4/12(日)、4/26(日)、5/3(祝)、5/24(日)、6/7(日)10:00~12:00 【料金】2,000円(税込) 【最少催行人数】1人(定員6人) 【予約】要(前日の18:00まで) 【運営・連絡先】株式会社☎0778-51-0236(担当:倉橋祥子/9:00~20:00木曜を除く)



16 打楽器パコーン製作体験

大野市



「パコーン」は軽く叩くだけで独特の音が響き、子どもも大人も楽しめる打楽器です。好きなデザインを描いた和紙を胴体に貼って、オリジナルのパコーンを作りましょう。また施設内にある大太鼓の演奏も体験できます。

【日程】2020年4/1(水)~9/13(日)10:00~16:00の間で120分程度※5/2~6、8/14~16は体験のみ 【料金】3,000円(税込) 【最少催行人数】3人(定員10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) 【運営・連絡先】㈱プランニングヤマコウ☎0779-64-1117(担当:山内廣志/9:00~17:00)



17 墨art WORKSHOP 2020

高浜町



紙染めと書の調和を体感できるワークショップ。千年以上もの歴史を持つ伝統芸術「墨流し」を実際に体験しながら、その美しさを堪能できます。自分の感覚のおもむくまま、世界にふたつとない文様を描いてください。

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)9:30~16:00の間で90分程度(水・金曜定休) 【料金】大人3,000円、小中学生1,000円(税込)※額装代別途 【最少催行人数】1人(定員15人) 【予約】要(前日の17:00まで) 【運営・連絡先】JAPANESE BRUSH DESIGN WORKS Kaku ☎090-9868-7924(担当:角谷有紀/9:00~18:00)※無料送迎可



20 チロルリボンでものづくり

坂井市



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! 繊細な模様が次々と織り上がる様子は、釘付け間違いなしです。見学後はワークショップで自分だけのオリジナルバッグを作りましょう!

【日程】2020年5/2(土)、5/9(土)、7/21(火)、7/22(水)、7/28(火)、7/29(水)、8/4(火)、8/6(木)、8/11(火)、8/12(水)、8/18(火)、8/19(水)、8/25(火)、8/27(木)10:00~11:15 【料金】大人2,750円~、小学生~大学生1,500円(税込)、小学生未満無料 【最少催行人数】1人(定員10人) 【予約】要(前日の16:00まで) 【運営・連絡先】㈱エイト☎0776-66-3550(担当:松川享正/9:00~17:00土日祝を除く)



21 ガラス細工でサンドアート

坂井市



本格的なサンドアートを気軽に体験! 砂の入れ方は日本チャンピオンが説明します。また、ガラス細工を1個プレゼント。気に入ったガラス細工を作品の中に入れて、オリジナルのジュエルオブジェを作りましょう。

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)9:00~11:00※5/2~6は要相談 【料金】2,000円(税込) 【参加条件】子どもだけの参加は不可・保護者の参加必須 【最少催行人数】1人(定員6人) 【予約】要(前日の24:00まで) 【運営・連絡先】セレクション☎090-3765-1460(担当:戸川隆/9:00~18:00)



18 木材市場見学&クラフト

福井市



福井県産の木で、世界でひとつだけの「時計・マグネット」「子ども用イス」を製作します。子どもに大人気のプログラムです。木の香りに囲まれた木材市場の見学は、木の知識もたくさん得られますよ!

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)10:00~17:00の間で60分程度※5/3~6、8/8~12は要相談、8/13~16は体験のみ 【料金】1作品2,000円(税込、10人以上で団体料金の設定あり) 【最少催行人数】1人(定員15人) 【予約】要(前日の17:00まで) 【運営・連絡先】水口木材㈱☎080-6118-7229(担当:水口実穂/9:00~17:00)※無料送迎可



19 MYキーホルダーを作ろう

鯖江市



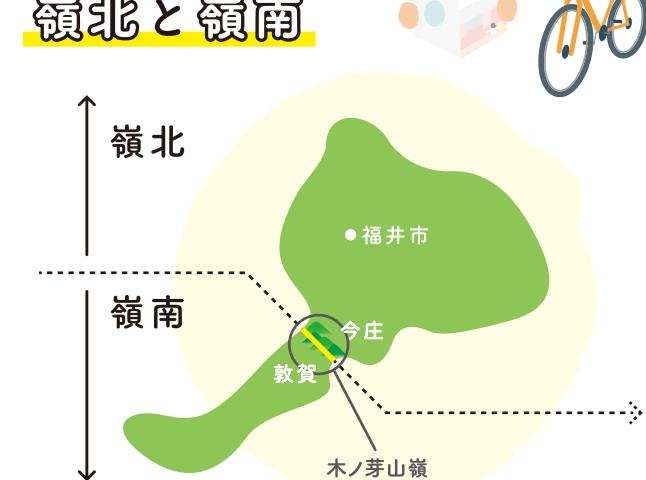
「めがねの聖地 鯖江」で、大人も子ども、ものづくりの楽しさを味わってみませんか? 描いたイラストを図面化し、機械で切り出し、最後は手磨きでピカピカに! 自分だけのキーホルダーをゼロから作ってみよう。

【日程】2020年4/11(土)、4/12(日)、5/9(土)、5/10(日)、6/13(土)、6/14(日)、7/11(土)、7/12(日)、8/8(日)、8/9(日)、9/12(土)、9/13(日)10:00~12:00、13:00~15:00 【料金】1,500円(税込) 【最少催行人数】1人(定員4人) 【予約】要(前日の17:00まで) 【運営・連絡先】プラスジャック㈱ info@plusjack.com(担当:津田功順)



ふくいの小ネタ①

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」より北が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: ぼくらの福井県—郷土の地理と歴史—(福井県郷土史教育研究会/ポプラ社) 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)

自然 nature

豊かな森で瞑想タイム
大自然に溶け込んで
人懐こいやぎに癒される♪

01 森カフェ&ツリークライミング体験

大野市



1/ 童心に帰って木登りにチャレンジ 2/ 初心者でも、登り方のレクチャーがあるので安心安全 3/ 体験後は森カフェでティータイム

4/1(水)~7/19(日)
8/11(火)~9/13(日)

当日予約可

大自然の中でくつろいでみて!

坂本 均
運営:奥越前まんまるサイト

樹上の世界へようこそ!

大自然の中にある森カフェでのティータイムは癒しのひととき。ツリークライミングは高さ3~8mの樹に登っていく達成感とスリル感を味わえる体験です。ツリークライミング@ジャパン認定者の指導のもと、安全サドルを履いて一本のロープを掴んだら、自分の手足で上へ上へ。普段見ることができない樹上の風景は、地上とは別世界。樹上ではゆっくり眺めを楽しんだり、樹に寄りかかっているのんびりしたり。希望者にはコーヒーを上までお届けするサービスもあります。まるで森の小動物になった気分、自然と友達になってみてはいかがでしょうか。



【日程】2020年4/1(水)~7/19(日)、8/11(火)~9/13(日)10:00~16:00の間で120分程度※月曜と7/20~8/10は体験休み、5/3~6は要相談 【料金】中学生以上3,500円、小学生以下3,000円(税込、4人以上で団体料金の設定あり、お茶菓子・飲み物込) 【参加条件】小学1年生以上 【最少催行人数】1人(定員6人) 【予約】要(当日の7:00まで) 【集合場所】ミルク工房奥越前駐車場前(大野市南六呂師169字東上谷野)無料駐車場あり、JR「越前富田駅」車20分 【連絡先】☎0779-67-1117(担当:坂本道子/9:00~18:00)

予約・詳細はココから

02 とれたてを味わおう! 川魚つかみ捕り体験

勝山市



1/ 澄んだ水の中で泳ぐアマゴの姿も楽しめる 2/ 山々に抱かれた「恐竜渓谷かつやま道の駅」。駐車場も広々

6月~7月の土・日曜
7/23(祝)~8/31(月)

予約不要

気軽に自然遊びを楽しんで下さい。

今井三偉
運営:勝山市観光まちづくり課

水遊びと魚の美味しさを楽しんで。

福井県立恐竜博物館近くにこの春オープンする「恐竜渓谷かつやま道の駅」併設の親水空間で、アマゴのつかみ捕りを体験できるアクティビティです。暑い日に冷たく清らかな水に触れる感触は心地よく、また安全な場所で川魚を追いかける楽しさも格別です。予約は不要。家族や友達同士で協力しながら、わいわい賑やかにつかみ捕りにチャレンジしてみてください。また、取った川魚はすぐに自分でさばいて、塩焼きにさせていただきます。勝山の豊かな自然に囲まれながら、とれたての魚の美味しさを堪能し、夏の思い出の1ページを刻んでみてください。



【日程】2020年6月~7月の土・日曜、7/23(祝)~8/31(月)13:00~17:00の間で60分程度 【料金】2,000円(税込、保険料込) 【参加条件】小学生以下は保護者同伴 【最少催行人数】1人(定員30人) 【予約】不要 【集合場所】恐竜渓谷かつやま道の駅(勝山市荒土町松ヶ崎1-17)無料駐車場あり、JR「福井駅」乗り換え、えちぜん鉄道「勝山駅」車8分 【連絡先】☎info@katsuyama-navi.jp

予約・詳細はココから

03 自分で割った薪でテントサウナ体験

福井市



1/ 大自然の中でのテント体験は格別 2/ 薪割りも行う 3/ 豊かな自然に囲まれて

3/21(土)~9/13(日)
土・日曜

前日予約可

アウトドア体験を楽しもう!

松平 裕子
地域おこし協力隊(福井市殿下地区)

爽快! 森の中のサウナ空間。

周りを木々に囲まれたテントサウナで汗をかき、綺麗な清流でその汗を流す、最高に気持ちいい体験をしてみませんか? まずは専門家のレクチャーの元、サウナの熱源を自分たちで調達。「殿下の森」から伐採してきた木材を、斧やくさびを使って薪割りをします。薪を薪ストーブに投入し、テントがサウナ状態になったら中へ! 熱源が薪なので、じんわりと体の芯まで温まります。火照った体で外に出たら、そのまま天然の水風呂へ直行! 解放感と爽快感で心も体もスッキリです。自然の風景の中でリフレッシュできるアウトドア体験を味わってみてください。



【日程】2020年3/21(土)~9/13(日)の土・日曜10:00~12:00※5/2~3、8/8~16は体験休み 【料金】中学生以上1,500円、小学生500円、未就学児無料 【最少催行人数】1人(定員10人) 【予約】要(前日の17:00まで) 【集合場所】このくに里山再生会事務局(福井市水谷町39-1)無料駐車場あり、JR「福井駅」車40分 【連絡先】☎080-3394-8222(担当:松平裕子/13:00~15:00)

予約・詳細はココから

04 そばの花のハーバリウム
ボールペンを作ろう



1/小さな世界に個性が出るので、完成品を見比べても楽しい 2/仕事にプライベートに癒しを持ち歩ける

3/20(祝)~9/13(日)
土日祝

前日
予約可

自分だけの世界を
作って楽しんで!



井里美
運営:はな里

可憐なそばの花をボールペンに。

ハーバリウムは植物をボトルなどに入れ専用のオイルで満たしたものです。透明感のあるオイルの中をたゆたう花や、光にかざしたときの美しさが魅力です。そんな小さなお花の世界をボールペンに閉じ込めます。独自に保存加工した福井県産のそばの花をメインに好みの花材をチョイスし、絶妙なバランスを考えながら作ります。ボールペンならどこでも手軽に持ち歩けるので、勉強や仕事でも手元で可憐に揺れる姿に癒されます。そば好き、そば打ち好きの方にもおススメ。そばの里、福井ならではの新しいそばの楽しみ方を体験してください。



白くて可憐な花が咲くそば畑

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)の土日祝14:00~16:00の間で90分程度
【料金】1,650円(税込、プラケース・持ち帰りクッション袋込)※ギフト用ラッピング代別途 【参加条件】10歳未満は保護者同伴 【最少催行人数】1人(定員20人) 【予約】要(前日の20:00まで) 【集合場所】はな里(福井市江端町36-1)無料駐車場あり、JR「福井駅」乗り換え、福井鉄道「江端駅」徒歩7分、無料送迎可※予約不要 【連絡先】☎0776-39-0115(担当:井里美/10:00~20:00木曜を除く)

予約・詳細は
ココから



06 五感を取り戻す
“アーシングツアー”



1/川べりの遊歩道をガイドの案内で歩く 2/河原に寝転んだり石に座って体内の静電気を放出、大地のパワーを体で感じる 3/季節の山菜や野草を揚げたての天ぷらで

3/20(祝)~9/13(日)
土日祝

前日
予約可

心と体の疲れを解
消しに来て!



宇野 いく子
運営:いやしの里いけだ

池田の大自然に癒されよう。

「アーシング」は、素手や素足で直接地面や水に触れること。体内にたまった静電気を放出し、自然のエネルギーを得てリフレッシュ効果があると言われてます。ツアーでは、池田町在住ガイドの案内で遊歩道を歩きながら、風のおいや鳥のさえずり、水や木肌の感触を五感で感じ取ります。自然を思い切り満喫した後は、散策中に採った山菜や野草を使って天ぷらなどの昼食を、参加者全員で作ります。みんなで食べるごはんのおいしさは格別です。ツアーは雨や雪の場合は中止、また積雪がある場合も中止になります。確認方法など詳細は、予約時にお尋ねください。



清流に心も洗われる

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)9:40~13:00 【料金】16歳以上3,000円、10~15歳1,500円(税込、保険料・ご飯、山菜みそ汁、山菜天ぷらの軽食込)
【参加条件】10歳以上 【持ち物】長袖、長ズボン、歩きやすい靴、帽子、飲み物、タオル2本、着替え 【最少催行人数】1人(定員8人) 【予約】要(前日の19:00まで) 【集合場所】能面美術館前の駐車場(池田町志津原17-2)無料駐車場あり、JR「武生駅」車40分 【連絡先】☎090-5175-0635(担当:宇野いく子/9:00~19:00土日祝を除く)※アレルギーのある人は事前にお知らせください

予約・詳細は
ココから



05 お魚エサやり体験付き
シーカヤックツアー



1/ベアカヤックなので、親子や友人同士で力を合わせて漕ぐことができる 2/海上養殖いけすでのエサやりは貴重な体験 3/波が穏やかで水遊びも楽しめる

6/13(土)~9/13(日)
土日祝

前日
予約可

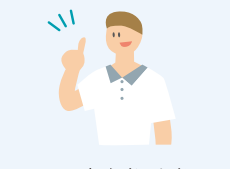
阿納の海の美しさ
を感じてほしい!



しもじょう
下丞 由明
運営:阿納パドルズクラブ

阿納の海を思いっきり満喫。

小浜市阿納の海は内海で穏やか。透明度が高く、リアス式海岸の景色も堪能できます。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。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海上養殖いけすがあり、こうした養殖場の様子をカヤックから見学できるほか、エサやり体験もできます。魚がダイナミックにエサに飛びつく様子は、子どもも大人も大興奮間違いなし。さらに徒歩ではいけない場所にあるプライベートビーチで、水遊びや散策も楽しめます。



カヤック初心者でも楽しめる

【日程】2020年6/13(土)~9/13(日)9:00~11:00 【料金】4,000円(税込、保険料、道具・ライフジャケットレンタル代込) 【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歳以下は無料参加可 【最少催行人数】1人(定員50人) 【予約】要(前日の21:00まで) 【集合場所】阿納海岸(小浜市阿納 漁港横)無料駐車場あり、JR「小浜駅」車15分 【連絡先】☎apc55nakagawa@gmail.com(担当:中川勝)

予約・詳細は
ココから



07 ジェルとソイで作る
2層のアロマキャンドル



1、2/自分のセンスで仕上げる世界でひとつのキャンドル。ピンも色々 3、4/ジェルが固まる時間を利用して作るアロマストーン。選んで貼り合わせて香りをつけるだけ

3/20(祝)~9/13(日)
土日祝

前日
予約可

おしゃれに安心を
飾れますよ。



北田 外希子
運営:アロマリラックス「カンデラ」

災害時にも役立つインテリア。

透明なジェルと白いソイワックスが2層になった、美しいアロマキャンドルを作ります。アジサイやかすみ草などの花材から好きなものを選んでジェルに閉じ込め、香りとともに自分だけのキャンドルに仕上げてください。器を選べば、部屋にさりげなく置けるインテリアにもぴったり。植物性のソイ(大豆)ワックスは、やさしい灯りが長時間続き、防災グッズとしても役立ちます。ジェルが固まるまでの時間に、アロマストーンづくりもできるお得な体験。ワックスが固まるのを待ちながら、アロマに包まれてのティータイムもお楽しみですよ。



ドライフラワーもお好みで

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)の土日祝10:00~15:00の間で120分程度 【料金】3,000円(税込) 【最少催行人数】1人(定員4人) 【予約】要(前日の17:00まで) 【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、無料送迎可※電話で要予約 【連絡先】☎090-8099-3265(担当:北田外希子/17:00~21:00)

予約・詳細は
ココから



08 農家で過ごす里山体験の一日

福井市 3/20(祝)～9/13(日) 前日予約可



可愛いヤギがお出迎え

自然に触れてリフレッシュを。



藤井 省三
運営:農家民宿 オーベルジュ フジフェルミエ

自然の中でピクニック気分を。

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。体験のスタートはヤギとお散歩から。人懐っこいヤギと触れ合いながら餌やりもします。散歩後は、村に生えている竹を使って箸やピアマグを作る体験を。お土産に持ち帰れるので良い記念になること間違いなし! 昼食は、おいしい野草を摘み、農家自家製の味噌を使ったお味噌汁やおにぎりと一緒にいただきます。日常では体験できない自然を満喫してみてください。

【日程】2020年3/20(祝)～9/13(日) 10:00～14:00(火・木曜定休)
【料金】12歳以上3,850円、4～11歳3,300円、4歳未満無料(税込、事前振込、おにぎりとお汁のかんたんランチ込)※4歳未満のランチ代330円別途 【参加条件】11歳以下は保護者同伴 【最少催行人数】2人(定員10人) 【予約】要(前日の20:00まで) 【集合場所】農家民宿 オーベルジュ フジフェルミエ(福井市西畑町2-17)無料駐車場あり、JR「福井駅」車40分 【連絡先】☎090-2123-3851(担当:藤井省三/8:00～20:30火・木曜の午前中を除く)

予約・詳細はココから



10 写真や絵を一輪挿しの台座に彫ろう

越前市 3/20(祝)～9/13(日)



プレゼントにも喜ばれそう

お気に入りの台座を作って!



土橋 仁
運営:かなづや棟

オンラインワンの贈り物にも。

「花びどろ」は水道水に生けるだけで、不思議と花が長持ちする一輪挿しです。普段何気なく見かける野の草花を自由に生けるだけで風情が出る、侘び寂びに特化したデザインになっています。そんな一輪挿しの台座に、好きな家族の写真やお気に入りのイラストを彫り込みましょう。味わい深い、世界にひとつだけの一輪挿しが完成します。

【日程】2020年3/20(祝)～9/13(日) 11:00～16:00の間で30分程度(日曜定休)※5/2～6、8/12～17は体験休み 【料金】4,400円(税込、4人以上で団体料金の設定あり) 【最少催行人数】1人(定員5人) 【予約】要(7日前の14:00まで、開催決定時は前日・当日でも予約可能な場合あり) 【集合場所】かなづや(越前市北府2-19-16)無料駐車場あり、JR「武生駅」乗り換え、福井鉄道「スポーツ公園駅」徒歩2分 【連絡先】☎0778-22-2970(担当:土橋仁/11:00～16:00日曜を除く)

予約・詳細はココから



09 親子でSUP♪ 三国の海を探検しよう!

坂井市 4/25(土)～9/13(日) 前日予約可



気象条件と上達次第で、東尋坊まで行けるかも!

海上で一味違う親子の時間を!



大井 七世美
運営:ナンシー

2人乗りでSUPレッスン。

ボードに立ち、パドルを漕いで水面を進む水上スポーツ「SUP」。ささぎるものがない海の上では、波のうねりと風の力をダイレクトに感じられます。三国サンセットビーチの浅瀬で基本動作を練習し、マスターしたら親子でボードに2人乗りして沖へと漕ぎ出します。親子1組につきインストラクターが1人つくので、お子様の年齢と習得レベルに合わせた体験が可能です。

【日程】2020年4/25(土)～9/13(日) 10:30～12:10※8/8～12は体験休み 【料金】親子2人1組11,000円(税込、ウェットスーツ・ライフジャケット等道具レンタル代込)※保険料別途 【参加条件】3歳以上、必ず保護者同伴 【最少催行人数】2人1組(定員3組) 【予約】要(前日の22:00まで) 【集合場所】ナンシー(坂井市三国町米ヶ脇4-4-28)無料駐車場あり、JR「福井駅」乗り換え、えちぜん鉄道「三国港駅」徒歩12分 【連絡先】☎0776-82-6918(10:00～19:00)

予約・詳細はココから



13 自然を満喫 Cafe on Lake

大野市



静かな森に囲まれ、四季折々の風景を映し出す九頭竜湖をカヤックでスィーと漕ぎ出してみませんか? 初心者でも事前練習で安心安全です。雄大な自然の中をカヤックで進む経験は思い出に残ります!

【日程】2020年4/1(水)～9/13(日) 7:30～12:00の間で120分程度※月曜と7/20～8/10は体験休み、5/3～6は要相談 【料金】中学生以上4,500円、小学生4,000円、未就学児2,000円(税込) 【参加条件】3歳以上、小学生以下は保護者同伴 【最少催行人数】2人(定員6人) 【予約】要(7日前の18:00まで、空きがあれば当日受付可) 【運営・連絡先】奥越前まんまるサイト☎0779-67-1117(担当:坂本道子/9:00～18:00)

予約・詳細はココから



14 冒険!! ダムカヤック

坂井市



はじめての人でも安心して乗れるシートオントップ型のカヤックに乗って、大きな橋の下をくぐったり、自然豊かな風景を眺めたりしながら、カヤックでしか行けない「秘境の滝」を目指して冒険に出かけましょう!

【日程】2020年4/1(水)～9/13(日) 9:00～12:00、13:00～16:00 【料金】6,000円(税込、保険料・飲み物デザート代・シャワー利用料込) 【参加条件】小学生以上 【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) 【運営・連絡先】ちくちくぼんぼん☎0776-50-2393(担当:牧野大智/9:00～18:00)※無料送迎可

予約・詳細はココから



17 ダウンヒルで大野を巡る

大野市



標高600mの六呂師高原から七間朝市までの約20kmの下りのコースを自転車で駆け抜けていきます。途中の街中散策では歴史情緒ただよふ寺町を巡ったり、新しい店舗で休憩したりと今昔の大野城下町を満喫します。

【日程】2020年3/20(祝)～9/13(日) 10:00～15:00の間で120分程度※月曜と7/20～8/10は体験休み、5/3～6は要相談 【料金】4,500円(税込) 【参加条件】身長150cm以上、小学5年生以上 【最少催行人数】1人(定員10人) 【予約】要(7日前の18:00まで、空きがあれば当日受付可) 【運営・連絡先】奥越前まんまるサイト☎0779-67-1117(担当:坂本道子/9:00～18:00日曜を除く)

予約・詳細はココから



18 ホーリーバジル 定植&収穫

坂井市



インド原産の「ホーリーバジル」。福井では夏場しか栽培できず、寒暖差のある山間の竹田地区では、小ぶりですが香り高く育つと評判です。参加月で体験内容が異なり、6～7月は定植、8～9月は収穫を体験できます。

【日程】2020年6/27(土)、6/28(日)、7/4(土)、7/11(土)、7/18(土)、7/19(日)、8/22(土)、8/23(日)、8/27(木)、8/28(金)、9/5(土)、9/12(土) 9:00～11:00 【料金】2,000円(税込、お土産代・8～9月は収穫したハーブの一部込) 【参加条件】18歳以上 【最少催行人数】1人(定員10人) 【予約】要(前日の24:00まで) 【運営・連絡先】セレクション☎090-3765-1460(担当:戸川隆/9:00～18:00)

予約・詳細はココから



15 完全手ぶらOK! 海釣り教室

坂井市



釣竿を通して、三国の海の魅力を体感できる人気の体験教室。インストラクターが付くので、小さなお子様連れや初心者も安心して楽しめます。魚の捌き方も学び、釣り上げた魚をおいしくいただきます!

【日程】2020年4/1(水)～9/13(日) 9:00～11:30、15:00～17:30の間で120分程度(木曜定休) 【料金】1セット6,380円※2人まで利用可(税込、同伴無料、10セット以上で団体料金の設定あり、釣り道具一式込)※捌き体験代、持ち帰り用の魚調理代別途(2セット以上の申込で無料) 【参加条件】子どもは保護者同伴 【最少催行人数】1人(定員20人) 【予約】要(前日の17:00まで) 【運営・連絡先】おさかな集積所おとと☎0776-82-8557(担当:伊藤俊輔/9:30～17:00木曜を除く)

予約・詳細はココから



16 大野をポタリングで満喫

大野市



散歩をするようにゆっくりとサイクリングをする「ポタリング」。日本百名山の荒島岳を眺めつつ、約13kmの道のりを自転車で巡ります。寺社で休憩したり地元名産のスイーツを楽しんだり大野を満喫できる自転車旅です。

【日程】2020年3/20(祝)～9/13(日) 10:00～15:00の間で120分程度※月曜と7/20～8/10は体験休み、5/3～6は要相談 【料金】4,500円(税込) 【参加条件】身長150cm以上、小学5年生以上 【最少催行人数】1人(定員10人) 【予約】要(7日前の18:00まで、空きがあれば当日受付可) 【運営・連絡先】奥越前まんまるサイト☎0779-67-1117(担当:坂本道子/9:00～18:00日曜を除く)

予約・詳細はココから



19 馬と触れ合う癒し体験

あわら市



馬は言葉が話せませんが、人と心を通わせることのできるやさしい動物です。体を撫でてみたり、エサをあげてみたり、一緒に散歩をしたり。穏やかな馬たちと触れ合うことで、癒しのひとときを体感してください。

【日程】2020年3/20(祝)～9/13(日) 10:00～17:00の間で30分程度(火曜定休) 【料金】1グループ2,000円(税込) 【参加条件】小学生以下は保護者同伴 【最少催行人数】1人(定員4人) 【予約】要(前日の17:00まで) 【運営・連絡先】乗馬クラブ パドドゥウ☎0776-74-0081(担当:猪坂英俊/10:00～17:00火曜を除く)

予約・詳細はココから



20 東尋坊上空を擬似遊覧飛行

坂井市



プロのパイロットが東尋坊上空にドローンを飛行させ、ドローンで撮影した東尋坊の景観を、VRゴーグルを通してリアルタイムで鑑賞できます。海側の上空から、鳥の目線で東尋坊を楽しんでみましょう。

【日程】2020年4/1(水)～9/13(日) 10:00～16:30の間で25分程度 【料金】500円(税込)※空撮写真データ別途 【参加条件】小学生以下は保護者同伴 【最少催行人数】1人(定員5人) 【予約】不要 【運営・連絡先】バーチャルスカイ☎090-3542-8669(担当:上野浩幸/9:00～18:00)

予約・詳細はココから



21 越前水仙のハーバリウム

福井市

前日
予約可



独自に保存加工した福井県産の水仙(越前水仙)をメインに、珍しいハーバリウムを作ります。初心者、お子様でも簡単にできてコンパクトなお持ち帰りも楽々! 素敵なインテリアでお土産、ギフトに喜ばれます。

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)の土日祝14:00~16:00の間で90分程度 【料金】1,650円(税込、持ち帰りクッション袋込) 【参加条件】10歳未満は保護者同伴 【最少催行人数】1人(定員20人) 【予約】要(前日の20:00まで) 【運営・連絡先】はな里 ☎0776-39-0115 (担当:井里美 いいさとみ/10:00~20:00木曜を除く)



22 六呂師高原の森で自由時間

大野市



「ハックルベリーの森」は約2haの雑木林。そこで居心地の良い場所を見つけたら、読書や工作を楽しんだり、たき火でお茶を沸かしたりと誰にも邪魔されない時間を満喫できます。瞑想(meditation)にもピッタリの森です。

【日程】2020年3/20(祝)~7/19(日)、8/11(火)~9/13(日)10:00~翌日10:00の間で希望する時間帯※月曜と7/20~8/10は体験休み、5/3~6は要相談 【料金】3,000円(税込) 【参加条件】19歳以上 【最少催行人数】1人(定員2人) 【予約】要(7日前の18:00まで、空きがあれば当日受付可) 【運営・連絡先】奥越前まんなかサイト ☎0779-67-1117 (担当:坂本道子/9:00~18:00)



23 わかめの刈り取り体験

小浜市

前日
予約可



綺麗な海で育てたわかめを刈り取り、袋いっぱい詰めて持ち帰ります。漁場へは船に乗って移動して、船上からわかめを刈り取ります。大きく分厚い生のわかめは、塩漬けや乾燥品とは見た目も味わいも全くの別物です。

【日程】2020年3/20(祝)~4/30(木)14:00~15:00 【料金】大人3,000円、6~12歳2,500円(税込、大人用カッターと長靴レンタル代・わかめのお土産込) 【最少催行人数】3人(定員20人) 【予約】要(前日の12:00まで) 【運営・連絡先】釣り船・民宿かどの ☎0770-54-3006 (担当:角野高志/7:00~22:00)



24 気分爽快! カヤックツアー

若狭町

前日
予約可



春は三方五湖の自然に親しみながらのんびりと巡り、初夏から夏にかけては若狭湾でリアス式海岸の絶景を堪能できるカヤックツアーです。初めて体験する方でも大歓迎! ツアー後は、民宿のお風呂に入れます。

【日程】①三方五湖2020年3/20(祝)~4/19(日)10:00~12:00、13:30~15:30 ②若狭湾4/20(月)~9/13(日)9:00~12:00、13:30~16:30(水曜定休) 【料金】①6,600円 ②8,800円(税込、保険料・入浴代込) 【参加条件】小学生以上、18歳未満は保護者同伴 【最少催行人数】2人(定員16人) 【予約】要(前日の11:00まで) 【運営・連絡先】自然に大の字 あそぼーや ☎0770-47-1008 (担当:中川和恵/9:00~18:00水曜を除く) ※無料送迎可



ふくいの小ネタ②

福井の魚屋文化まとめ

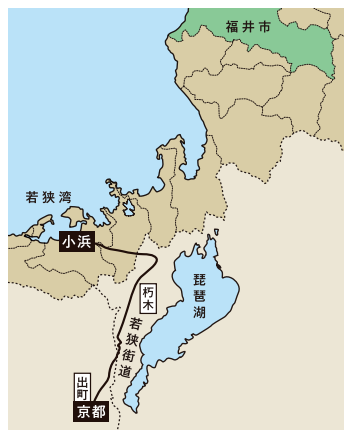
魚屋はプロの料理人。



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2,750円

繊維業が盛んな福井では大正中期から働く女性が増え、魚屋が日々の食事の下ごしらえや調理を代行してきました。魚屋は1階に調理場、2階に慶弔事などで使える座敷を設けたスタイルが一般的。鮮魚が並ぶことはほとんどなく、注文通りに魚を刺身やフライなどに調理して販売・出前してくれます。予約すれば2階で食事も可能。新鮮な地物の魚と郷土料理を味わえるランチはイチオシです。

与志多(よしだ)
福井市照手1-14-4
☎0776-24-2342
(料理は前日までに要予約)
☎/12:00~14:00
18:00~21:00
④/水・日曜



鯖街道ってなに?

江戸時代、若狭で大量に獲れた鯖にひと塩をして京都まで運んだといいます。その物流ルートが後に「鯖街道」と呼ばれ、京都と若狭湾を結ぶ街道の総称に。2015年4月には文化庁の「日本遺産」第1号に認定されました。代表的な鯖街道は、小浜から旧・上中町の熊川を経由し、滋賀県の朽木を通り京都の出町に至る「若狭街道」です。

市場の風景。

福井市の中央市場で早朝から行われる一番セリには、夜のうちに県内で水揚げされた魚介が並び、二番セリにはその日の朝に福井で揚がったばかりの魚が揃います。福井の魚屋のほとんどは市場で直接買い付けができる「買参権(ばいさんけん)」を持っています。



食卓を彩る鯖料理。



塩漬け鯖の糠漬け「へしこ」をはじめ、丸ごと一尾焼く「浜焼き鯖」、米どころ自慢の「焼き鯖寿司」、小浜のご当地グルメ「鯖おでん」など、福井には鯖フードがいっぱい。嶺北を中心に、夏至から数えて11日目に焼き鯖を食べる「半夏生鯖」の習慣もあります。

01 地酒めぐり&越前周遊観光タクシー

福井市ほか

3/20(祝)~9/13(日)



酒蔵で好みのお酒を探してみよう

酒蔵を巡り、食べる、酒旅。

公共交通機関を使って移動するには不便な福井県内の酒蔵を、タクシーを使って効率的に回るプランです。あらかじめ決められたコースを回ること、通常のタクシー運賃より非常におトクな設定になっています。また酒蔵に加え、観光地や蕎麦屋にも一カ所ずつ立ち寄ります。酒屋にはなかなか置いていないような貴重なお酒に巡りあえるかもしれません!

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)①永平寺ルート(黒龍酒造ほか)月・水・木・金曜10:00~15:00、②大野ルート(宇野酒造ほか)月~土曜10:00~15:00、③福井市内ルート(越の磯ほか)月~土曜10:00~15:30、④福井市ルート(久保田酒造ほか)月~土曜10:00~16:00、⑤鯖江ルート(丹生酒造ほか)月~土曜10:00~16:00 ①~⑤すべて祝日を除く 【料金】1グループ(1台)あたり①②23,600円、③25,300円、④⑤27,100円(税込、タクシー料込) ※ドライバーが行うものを除くガイド料・拝観料・飲食代・有料道路料金・駐車料別途 【最少催行人数】1人(定員9人) ※5人以上は要相談 【予約】要(2日前の18:00まで) 【集合場所】JR福井駅またはJR福井駅1km圏内ホテル 【連絡先】配車センター ☎0776-26-0039 (担当:生田幸枝/9:00~25:00) ※クレジット決済可、訪問先の定休日・配車の都合で予約不可の場合があります。

のんべえさんには極上の旅です。

生田 幸枝
運営:朝日の丸タクシー



02 昭和レトロな酒蔵で日本酒飲み比べ

越前町

3/20(祝)~9/13(日)

前日
予約可



帰ってからも楽しめるのがうれしい、越前焼の酒器セット付き

越前焼と地酒が一度に楽しめる。

越前町にある昭和レトロな酒蔵「丹生酒造」。酒蔵の歴史をはじめ、お酒に使われる仕込み水やお米について解説を聞きながら蔵内を見学。看板商品「飛鳥井」はもちろん、蔵元醸造の地酒を試飲できる。お酒好きにはたまらないプランです。ときには秘蔵酒の試飲ができることも!? 日本酒250ml入りの越前焼徳利と、好きなおちょこを選べる酒器セットのお土産付き。

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)10:00~16:00の間で70分程度(不定休) 【料金】2,500円(税込、事前振込、試飲代・日本酒250ml入り越前焼徳利とおちょこのセット込) ※プレゼント用箱別途100円 【参加条件】20歳以上 【最少催行人数】1人(定員10人) 【予約】要(前日の12:00まで) 【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 【運営・連絡先】(一社)越前町観光連盟 ☎0778-37-1234 (担当:駒恵理子/9:00~17:00)

越前焼の酒器で地酒を味わって。

嶋田 明美
丹生酒造



03 温泉街ほろ酔いピクニック

あわら市



あわらのおもてなし認定ガイド淳子姉さんが、温泉街のおススメの店をご案内! 地元の人と触れ合う夜のひとときは、素敵な思い出になること間違いなし。締めくくりは芦湯でご当地アイスを食べてほっこりしましょう!

【日程】2020年4/12(日)、5/10(日)、5/24(日)、6/7(日)、6/28(日)、7/5(日)、7/19(日)、8/23(日)、9/13(日)、7~8月の毎週木曜20:30~22:00
【料金】2,950円(税込、保険料・1ドリンク・おつまみ・スイーツ・権三グッズ込)
【参加条件】20歳以上 【最少催行人数】2人(定員5人) 【予約】要(2日前の15:00まで) 【運営・連絡先】(一社)あわら市観光協会 ☎0776-78-6767(担当:金澤咲良/9:00~17:00土日祝を除く)

予約・詳細はココから



04 違いを楽しむ酒蔵ツーリズム

敦賀市

前日予約可



老舗の酒店で、純米、吟醸などの3種の地酒をワイングラスで飲み比べ。地酒の土産もあり。製法や酒米の違いで変わる色味や香りをより深く味わえます。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。

【日程】2020年3/20(祝)~9/12(土)11:00~16:30の間で40分程度(日曜定休) ※5/4~5は要相談、8/15~16は体験休み 【料金】1,100円(税込)
【参加条件】20歳以上、飲酒できる人、ドライバーの参加不可 【最少催行人数】1人(定員10人) 【予約】要(前日の17:00まで) 【運営・連絡先】酒文化 食文化 ウタ ☎0770-22-0747(担当:打将/9:00~17:00日曜を除く)

予約・詳細はココから



05 老舗酒店で地酒飲み比べ

福井市

当日予約可



福井県は、高い評価を受ける蔵元が30軒以上ある日本酒の産地。福井駅にほど近い老舗酒店で店主おススメの福井の地酒7種以上を飲み比べできます。各銘柄の個性を感じながらお気に入りのお酒を見つけてください。

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)11:00~19:00の間で30分程度 ※5/1~6、8/13~16は要相談 【料金】1,650円(税込、地酒7種の試飲代込)
【参加条件】20歳以上、ドライバーの参加不可 【最少催行人数】1人(定員15人) 【予約】要(当日の9:00まで) 【運営・連絡先】浜町安文酒店 ☎0776-21-4632(担当:末定伸/8:30~19:00)

予約・詳細はココから



ふくのねの予約も、支払いもココから

遊び・体験

この冊子に掲載している全ての体験プログラムは、WEBサイト「じゃらん」で予約できます。持ち物や集合場所、予約状況などもチェックできます。



上のコードからアクセス

ふくいの小ネタ^{その}

幸福度No.1のヒミツ

総合ランキング

2014年版(60指標)

- 1位 福井県
- 2位 東京都
- 3位 長野県
- 4位 鳥取県
- 5位 富山県

2016年版(65指標)

- 1位 福井県
- 2位 東京都
- 3位 富山県
- 4位 長野県
- 5位 石川県

2018年版(70指標)

3回連続1位の快挙

- 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

内訳

仕事分野1位

- ・大卒者進路未定者率 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

- ・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、福井は「幸福度日本一」に3回連続で選ばれているんです。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上位で、あらゆるステージ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。

福井には、繊維・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める環境があり、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を支えるという好循環が、「幸福度日本一ふくい」の基盤になっています。

【取材協力】福井県 交流文化部ブランド課
参考:全47都道府県幸福度ランキング2018年版(日本総合研究所/東洋経済新報社)

01 紙の神様へ祈願! 越前和紙絵馬作り

越前市

3/20(祝)~9/13(日)

前日予約可

願いを込めて和紙を漉いてみて!



清水 美里
運営:越前和紙の里 パピルス館

神社への参拝と奉納付き。

自分で漉いた越前和紙で絵馬を作り、日本で唯一の紙の神様、川上御前が祀られている岡太神社・大滝神社へ奉納する和紙の里ならではのプログラム。和紙作り体験では、奉納用に猪目(いのししの目)をかたどったハート型の絵馬を作り、落水(らくすい)の伝統技法で色と模様を付けていきます。和紙のカラーは5種類以上から選べます。手漉きのモフモフ感が魅力の越前和紙絵馬にお願いごとを書いて誓いをたててみては。お持ち帰り用のハート型ミニ和紙のお守りも作れます。



1/地元の神社に奉納する 2/伝統の技を体験可能 3/モフモフ感ある和紙のできあがり



和紙に願いを込めて

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)9:00~15:00の間で70分程度 【料金】1,800円(税込) 【最少催行人数】1人(定員15人) 【予約】要(前日の17:00まで) 【集合場所】越前和紙の里 パピルス館(越前市新在家町8-44)無料駐車場あり、JR「武生駅」車17分 【連絡先】☎0778-42-1363(9:00~17:00)

予約・詳細はココから



歴史

history



歴史ロマンを求めて

おもてなしの心いっぱい

ちものでお出かけ

02 きもので養浩館とお寿司

福井市

前日
予約可



福井市の養浩館は数寄屋造りの屋敷をそなえる回遊式林泉庭園であり、国の名勝にも指定されています。今回はきもを着て散策後、松寿司さんでランチをいただきます。五感で味わう優雅な時間をぜひ楽しんでください。

【日程】2020年3/28(土)、4/11(土)、5/6(休)、31(日)、6/6(土)、20(土)、7/31(金)、8/12(水)、20(木)、28(金)、29(土)9:30~12:30 【料金】3,500円(税込、保険料・着物レンタル・着付代・入園料・ランチ代) 【参加条件】高校生以上 【最少催行人数】2人(定員4人) 【予約】要(前日の13:00まで) 【運営・連絡先】ふくい歴史の会 ☎090-6817-3442 (担当:井上満枝/9:30~17:00日曜を除く)



03 ちはやふる気分で袴体験

あわら市

予約
不要



競技かるたの青春マンガ「ちはやふる」の聖地あわら市。今年は世界大会も開催されます。創業280年の「馬忠呉服店」では、袴の着付け体験&ちはやふるのパネルと記念撮影ができます。袴姿でまち歩きもおススメです。

【日程】2020年3/20(祝)~8/31(月)10:00~18:00の間で60分程度(火・水曜定休) ※8/13~15は要相談 【料金】1,500円(税込、袴レンタル・着付け代) 【最少催行人数】1人(定員10人) 【予約】不要 【運営・連絡先】馬忠呉服店 ☎0776-73-0023 (担当:馬面忠幸/10:00~18:00火・水曜を除く)



06 着物でまち歩き&抹茶体験

敦賀市

前日
予約可



老舗呉服屋店主と相談しながら、気に入った着物や帯、小物で着飾り、由緒ある「氣比神宮」など着物が映えるスポットへお出かけ。商店街の老舗「中道源蔵茶舗」でお抹茶体験もでき、一味違う敦賀巡りが楽しめます。

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)10:00~16:00の間で180分程度(月~水曜定休) 【料金】4,000円(税込、着物、草履、カコ巾着レンタル代・着付け代) ※交通費別途 【参加条件】高校生以上 【最少催行人数】1人(定員5人) 【予約】要(前日の17:00まで) 【運営・連絡先】きもの庵なご ☎0770-22-0075 (担当:名子央/10:00~19:00火・水曜を除く)



07 水に育まれた絹の羽二重

勝山市

前日
予約可



コースター作りを体験後、絹の羽二重工場「東野東吉織物」を訪問。福井独特の「ぬれよこ」製法など緻密な羽二重の過程を見学したら、古地図を持ってガイドと町中を散策。最後は白山の伏流水で淹れたコーヒーを味わいます。

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)9:00~11:00、13:00~15:00の間で受付 ※土日祝、5/2~6、8/8~16は要相談 【料金】5,000円(税込、ガイド料・喫茶代・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) 【最少催行人数】1人(定員10人) 【予約】要(前日の12:00まで) 【運営・連絡先】勝山市観光まちづくり課 ☎0779-87-0023 (担当:寺澤幸子/9:00~17:00)



04 ほんこさま料理と吉崎巡り

あわら市



宗教史上一大ブームを巻き起こした蓮如の里 吉崎御坊と歴史の町をガイドが案内します。寺または記念館を訪れ、千歳山からの眺望を楽しんだら、ごぼう入りご飯など「ほんこさま料理」で昼食。どこか懐かしい体験です。

【日程】2020年3/22・29、4/5・19、5/3・17、6/7・21、7/5・19、8/9・23(すべて日曜)10:00~13:15 【料金】3,800円(税込、昼食代・寺院拝観料・保険料) 【参加条件】中学生以上 【最少催行人数】4人(定員10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) 【運営・連絡先】(一社)蓮如の里吉崎 ☎090-8099-7870 (担当:末富攻/9:00~15:00)



05 平泉寺白山神社散策ツアー

勝山市

前日
予約可



平泉寺白山神社は開山1300年を迎えた歴史ある県内随一のスポット。境内には美しい杉並木や石畳道が広がっています。ツアーでは歴史価値や見どころをガイドがゆっくり解説。太古の歴史ロマンを体感してください。

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日)9:00~15:00の間で80分程度 ※5/2~6、8/8~16は要相談 【料金】3,000円(税込、ガイド代) ※御朱印、お守り代別途 【最少催行人数】1人(定員10人) 【予約】要(前日の12:00まで) 【運営・連絡先】勝山市観光まちづくり課 ☎0779-87-0023 (担当:本多啓介/9:00~17:00)



01 選べるご当地グルメと工場見学ガイド&そば打ち体験

越前市

3/20(祝)~9/13(日)

当日
予約可

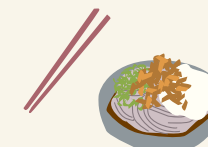
自分で打った
そばは格別です!



三宅 中
運営:越前そばの里 株式会社 武生製麺

そばができるまでを体験しよう。

創業九十余年の老舗で工場見学&そば打ち体験ができます。工場見学では1日に約5万食を生産する工場をガイド付き(スタッフまたは音声機器)で見学できます。そばづくりのこだわりや工程をガラス越しに見て学べる特別プランです。体験では直営農場産のこだわりのそば粉を使ってそば打ちにチャレンジ。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、福井県のご当地グルメ焼き鯖寿司またはソースカツ丼のどちらかを選んで味わえます。さらに水ようかんのデザート付き。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】2020年3/20(祝)~9/13(日)10:00~11:30、12:30~14:00(一部日程で工場休業あり) 【料金】1,837円(税込、体験で作ったおろしそば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) 【最少催行人数】1人(定員70人) 【予約】要(当日8:00まで) 【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) ※体験は基本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。工場見学はスタッフまたは音声機器によるご案内となります(指定不可)。



ふくのねの最新情報は Facebook で。

全プログラムの紹介、開催日の変更など、リアルタイムの情報をお知らせしています。



上のコードからアクセス



- 1/工場見学や買い物も楽しめる
- 2/お子様連れやご家族、カップルなどにも人気
- 3/選べるご当地グルメは、まさに福井の名物揃い

02 蕎麦店めぐり& 越前周遊観光タクシー

越前市ほか



1/タクシードライバーが丁寧にご案内 2/ジャンボタクシーは5名様〜

3/20(祝)~9/13(日) **前日予約可**

蕎麦と福井を満喫しましょう!

生田 幸枝
運営:南日の丸タクシー

福井の有名蕎麦店を食べ比べ。

味と香りが強い福井のそば。その名店をタクシーで効率よく回るのがこのプラン。福井県内の名店のほとんどは自分の店で石臼を使って製粉をし、その日に使うそばを朝に手打ちして提供しています。中にはおろしそばに使う大根も数種類を自家栽培してブレンドして使うなどのこだわりよう。しかしそんな名店の多くは、公共交通機関で行くにはやや不便な場所にあることが多いです。タクシーを使えば効率よく回れる上、普通にタクシーに乗車するよりずっとおトクな運賃で回れます。厳選した名店とその近くにある観光地を回るいくつかのコースがあります。



美味しい蕎麦店を制覇しよう

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日) ①大野城コース(七間本陣・そば処八助) 10:00~15:00、②うるしの里コース(けんぞう蕎麦・そば蔵谷川・森六) 10:30~16:00、③紫式部公園コース(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(1台)あたり①23,600円、②25,300円、③27,100円(税込、タクシー料込) ※ドライバーが行うものを除くガイド料・拝観料・飲食代・有料道路料金・駐車料別途 【最少催行人数】1人(定員9人) ※5人以上は要相談 【予約】要(前日の17:00まで) 【集合場所】JR福井駅またはJR福井駅1km圏内ホテル 【連絡先】配車センター ☎0776-26-0039(担当:生田幸枝/9:00~25:00) ※クレジット決済可、訪問先の定休日・配車の都合で予約不可場合があります。

予約・詳細はココから



03 石臼挽きとそば打ち体験

福井市



県外でも有名な福井市美山産の在来そばを石臼で手挽きし、挽きたての粉を使ってそばを打ち、最後に茹でたてを試食します。デザートには秘伝のくるみ味噌をのせたそば団子も手作りする、そば三昧の体験です。

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日) 10:00~15:00の間で120分程度
【料金】1人1鉢3,500円、2人1鉢4,000円(税込、お土産団子込 ※1人1鉢の人のみ) 【参加条件】小学校低学年は保護者同伴 【最少催行人数】1人(定員4人) 【予約】要(当日の開始10分前まで) 【運営・連絡先】みやま長寿そば道場「ごっつおさん亭」 ☎0776-90-1144(担当:田村信雄/9:30~17:00)

予約・詳細はココから



ふくいの小ネタ

夏といえば、あべかわ餅!?



あべかわ餅



羽二重餅

実は「お餅」大好き県。

福井市は餅の年間購入金額が全国2位(※)。農家が収穫したもち米で餅を作るよう依頼したり、客の元に杵と臼を持参して餅をつく「ちもち餅」が行われたりしたことで、福井には多くの餅屋がうまれました。餅にまつわる風習が今も残っており、県の北部では「半夏生」と「土用」の日に黒蜜ときな粉をたっぷりまぶした「あべかわ餅」を食べるのがお決まり。注文を受けてから作ってくれる店もあり、出来たては絶品です。

また、福井の定番土産の「羽二重餅」は、餅粉を蒸して砂糖や水飴を加えて練り上げた餅菓子。きめ細かくもちりとした食感で、福井名産の絹織物「羽二重」を再現しています。街の餅屋や菓子店には、大福など様々な餅菓子が豊富に揃っています。お土産探しにぜひ訪れてみてください。

【取材協力】福井県餅業組合連合会
【※】総務省家計調査(二人以上の世帯)品目別年間支出金額(2018年)より

04 蕎麦打ちと野菜収穫を体験

大野市



大野の素晴らしい自然風景に囲まれながら、無化学肥料、無農薬栽培で育てた季節の野菜の収穫を体験。併せて瑞々しいソバ粉と清らかなお水を使った蕎麦打ち体験ができます。どちらも格別の美味しさで好評です。

【日程】2020年3/20(祝)~9/13(日) 11:00~15:00の間で120分程度(水曜定休) ※5/3~5、8/14~15は体験休み 【料金】1,500円(税込、試食・希望者の収穫体験代込) 【参加条件】小学生以下は保護者同伴 【最少催行人数】1人(定員50人) 【予約】要(前日の17:30まで) 【運営・連絡先】スターランドさかだに振興会 ☎0779-67-7250(担当:伊藤武雄/9:00~17:30水曜を除く)

予約・詳細はココから



01 聖地で奇術体験&ランチ

福井市



「近代奇術の祖」松旭齋天一はなんと福井生まれだった! お昼休みにランチを食べながら、気軽に奇術の世界を楽しんでみませんか。今回は実際に手品も体験できちゃいます。不思議な世界をぜひ体感してみてください。

【日程】2020年7/27(月)、7/28(火)、7/29(水)、7/30(木)、8/5(水)、8/6(木)、8/19(水)、8/24(月)、8/25(火)、8/26(水)、8/27(木)、8/31(月) 12:00~13:00 【料金】2,500円(税込、保険料・ランチ・粗品込) 【参加条件】18歳以上 【最少催行人数】3人(定員15人) 【予約】要(前日の13:00まで) 【運営・連絡先】ふくい歴史の会 ☎090-6817-3442(担当:井上満枝/9:30~17:00日曜を除く)

前日予約可

予約・詳細はココから



02 お寺で写経&お抹茶体験

福井市



福井の名刹として知られるお寺の歴史を聞いたり、写経が楽しめます。職員のサポートで気軽に写経タイム。体験後にはお抹茶でホッとする時間も。日常を離れ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】2020年3/28・29、4/5・6・29、5/3・6・9、7/5・15・25・29・31、8/2・5・8・17・29、9/4・6 10:30~12:00、15:00~16:30 【料金】大人2,500円、6~15歳1,500円(拝観料・納経料・朱印代・抹茶・菓子込) 【参加条件】未就学児は要相談 【最少催行人数】1人(定員10人) 【予約】要(前日の12:00まで) 【運営・連絡先】大禅寺 ☎0776-59-1014(担当:岩佐未香/9:00~17:00火曜を除く)

前日予約可

予約・詳細はココから



03 身体も心も喜ぶ養生体験

敦賀市



豊かな自然と、そこで育まれた食べもので心と身体を整える養生ワークショップ。福井の名産品を使った食品づくりや、季節に合わせた養生のレッスンなど、日常の中でも取り入れられる「健康へのヒント」を学べます。

【日程】2020年3/22・26、4/2・26、5/3・24、6/14・18、7/26・30、8/6・9・23・27、9/6(日・木曜) 10:30~12:30 【料金】大人5,000円、中学生以下無料(税込、お土産・ドリンク込) 【参加条件】中学生以下は保護者同伴 【最少催行人数】1人(定員10人) 【予約】要(前日の12:00まで) 【運営・連絡先】養生デザイン ☎090-2129-5204(担当:青木優加/9:00~17:00)

前日予約可

予約・詳細はココから



04 お城の御殿でえんぴつ写経

福井市



静かで自然豊かな足羽山のふもとにある瑞源寺での写経体験です。福井城本丸御殿を移築した本堂や書院(県指定文化財)など福井らしい歴史的空間の中で、自分が自分であることの心地よさを味わってください。

【日程】2020年4/4(土)、4/26(日)、5/4(祝)、5/16(土)、6/28(日)、7/4(土)、7/20(月)、7/23(祝)、7/29(水)、8/5(水)、8/19(水)、8/25(火) 12:30~15:00 【料金】2,000円(納経料・茶菓込) 【参加条件】小学生以上、小学生は保護者同伴 【最少催行人数】1人(定員5人) 【予約】要(前日の16:00まで) 【運営・連絡先】瑞源寺 ☎0776-35-1868(担当:花房禪佑/8:30~20:30)

前日予約可

予約・詳細はココから



その他

other



健康へのヒントをもらおう



手品にチャレンジ!



心静かに写経体験



福井旅の体験手帖

ふくのね^{vol.}05

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

撮影：おおぬきひろし 高橋良典 ikki Kurahashi

発行日：2020年3月1日

協力：福井市 福井商工会議所 敦賀商工会議所

※価格を含む掲載内容は、2020年2月17日現在のものです。
予告なく変更になる場合があります。



＼ 明日の体験もスマホで予約 ／



最新情報をお届け！
Facebookに
「いいね!」をお願いします。