

<北陸・福井> 2017秋冬版

# 手仕事のまち歩き

TESHIGOTONO MACHIARUKI



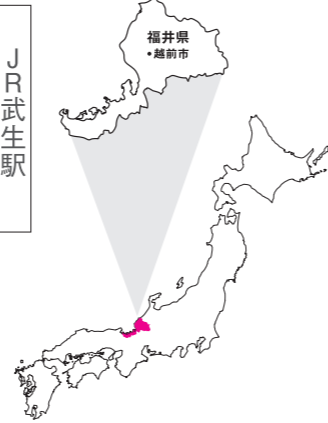
## 手仕事のまち歩き2017秋冬 スケジュール

カテゴリ	コース名	開催日
手仕事に触れる	① 和紙、打刃物、筆筒… 越前市の手仕事に触れるバスツアー	12月16日(土)
	② 探検! 片山酒造 福井の銘酒「関西」ができるまで	11月12日(日)
自然に触れる	③ コウノトリを呼び戻した「しらやま」の 奇跡に触れる旅	11月11日(土)
禅に触れる	④ ネコ寺は修行僧の寺! 御誕生寺で 本格修行に挑戦	11月18日(土)
食文化に触れる	⑤ 新蕎麦の季節到来! 採れたての蕎麦の実を 使った蕎麦引き・蕎麦打ち体験	12月2日(土)

### アクセス

#### ●鉄道でのアクセス

東京 駅	東海道新幹線・米原経由 約3時間20分
東京 駅	北陸新幹線・金沢経由 約3時間40分
大阪 駅	約1時間40分
名古屋 駅	約1時間50分
富山 駅	約1時間30分
金沢 駅	約1時間



#### ●車でのアクセス

東京	約7時間
大阪	約3時間
名古屋	約2時間
富山	約1時間40分
金沢	約1時間

武生I・C

### 一緒に、越前市の魅力を発信しませんか! サポーター、ナビゲーター、企画 募集中

越前市のことが大好きだ!という熱い思いをお持ちの方、  
一緒に越前市の魅力をアピール頂ける方を募集しています!



#### ●サポーター

- 「手仕事のまち歩き」企画を友人・知人・職場の皆さんに、口コミやSNSなどにより、発信していただける方
- カメラが得意で、一緒にまち歩きに参加して、ステキな写真を撮っていただける方
- 外国語が得意で、越前市を訪れる外国人に越前市の魅力を伝えたいとお考えの方

#### ●ナビゲーター

- 越前市の魅力をまち歩きを通して発信頂ける方
- 越前市のご当地自慢がしたい方

#### ●企画

- 大好きなあのスポットを紹介したい!とお考えの方
- 自分たちのものづくり(“手仕事”)を見てもらいたい!とお考えの方

興味を持たれた方は下記にご連絡ください。

**一般社団法人越前市観光協会 ☎0778-23-8900**

※諸事情により希望に添えない場合もありますのでご了承ください。

※活動について報酬はありませんが、皆さんの活動が今後の越前市の観光振興に繋がります。

越前市観光のお問合せは 観光・匠の技案内所 (JR武生駅前センチュリープラザ1F) ☎0778-24-0655 <http://welcome-echizenshi.jp>  
(発行) 一般社団法人越前市観光協会 / 〒915-0071 福井県越前市府中一丁目2-3センチュリープラザ内 / ☎0778-23-8900 (FAX) 0778-23-8933

### お問合せ・お申込み 全てのコースは事前の予約が必要です。

企画実施 一般社団法人越前市観光協会  
**観光・匠の技案内所** 受付時間 9:00~18:00 ☎0778-24-0655 FAX0778-24-0655

#### ●ご案内事項

- ③④⑤の企画は、一般社団法人越前市観光協会が企画実施しております。
- お申込みについて
- 電話またはホームページまたは下記申込書をご記入の上、FAXまたはご持参頂きお申込みください。
- ご予約受付後、詳しい旅行条件や当日の行程を記した「旅のしおり」をお渡しいたします。
- ご予約の締切は、開催日の3日前です。先着順に受付し、定員になり次第終了いたします。
- ご予約の際には、参加者全員の名前、住所、電話番号、性別、生年月日をお知らせください。
- 参加費は、当日の受付時にお支払いください。

#### ●コース当日

当日は開始時間の15分前までに集合場所にお越しください。

#### ●注意事項

- 当日の天候などにより、コース内容を変更したり、中止したりすることがあります。
- 歩きやすい靴と、服装で参加してください。
- 参加中の怪我や病気、事故などについては加入する保険の範囲内においてのみ責任を負うものとします。その範囲を超えるものに関しては、一切の責任を負わないものとします。万一に備えて、健康保険証をご用意ください。
- 子供(小学生以下)だけの参加はできません。必ず保護者同伴での参加をお願いします。
- コース中に撮影した写真や動画は、今後、まちあるきのパンフレットやホームページ、PRに使用する場合があります。
- 頂いた個人情報(住所)はまちあるきの事業運営のみに利用させていただきます。

HPからも予約受付中! [手仕事のまち歩き](#) [検索](#)

### ③、④、⑤コース お申込書

フリガナ	性別	生年月日		年齢
氏名	男性・女性	大正・昭和・平成	年 月 日	歳
住所	参加希望のコースにチェック <input checked="" type="checkbox"/> を入れてください			
電話番号	<input type="checkbox"/> ③ コウノトリを呼び戻した「しらやま」の奇跡に触れる旅 2017年11月11日(土)開催 <input type="checkbox"/> ④ 猫寺は修行僧の寺! 御誕生寺で本格修行に挑戦 2017年11月18日(土)開催 <input type="checkbox"/> ⑤ 新蕎麦の季節到来! 採れたての蕎麦の実を使った蕎麦引き・蕎麦打ち体験 2017年12月2日(土)開催			



## 参加者募集!

2017年11月11日(土) - 12月16日(土)

- ◎越前和紙
- ◎越前打刃物
- ◎越前筆筒

手仕事のまち、福井県越前市。  
市内を散策すると、国の伝統的工芸品に指定される「越前和紙」、「越前打刃物」、「越前筆筒」の産地をはじめ、あちらこちらで「ものづくり」の風土に出逢います。技を守りながら、新しいものづくりに挑み続ける職人たちとその仕事場は、これまで積み重ねてきた歴史の最前線です。職人町や商家町、寺町など人の手でゆっくと時間をかけて作り伝えられてきた越前市の「手仕事のまち歩き」にぜひお越しください。

# 和紙、打刃物、箆笥…越前市の手仕事に触れるバスツアー



## 3つ産地でものづくりに挑戦!

☆紙漉き体験☆

おすすめコメント

村田 菜穂さん  
[越前和紙の里]  
1500年の越前和紙の歴史を体感してください

☆ペーパーナイフ作り体験☆

おすすめコメント

小森 優樹さん  
[タケフナイフビレッジ]  
職人自らが、ペーパーナイフの作り方を教えます!

☆組子の鍋敷き作り体験☆

おすすめコメント

小柳 範和さん 由佳さん  
[小柳箆笥店]  
越前箆笥には欠かせない指物の技術を伝授します!



# 12月16日(土) 9:30~17:15

**定員** 15名 **駐車場** 武生北パーキング(有料)  
(アルプラザ武生店隣接駐車場)  
**参加費** 5,000円 **所要時間** 約8時間  
**集合場所** JR武生駅 又は 越前市武生中央公園駐車場

古い歴史を誇る越前市は「越前和紙」「越前打刃物」「越前箆笥」の3つの伝統的工芸品を今に受け継ぐ「手仕事のまち」です。この企画では、越前和紙の産地、今立五箇の「和紙の里」「紙祖神 岡太神社・大瀧神社」、越前打刃物の産地の一つタケフナイフビレッジ、越前箆笥の産地のタンス町通りを訪ね、それぞれの産地で、ものづくり体験に挑戦します。

コース内容

9:30 ①JR武生駅〔集合場所①〕	13:30 ⑧タケフナイフビレッジ (ペーパーナイフ作り)
9:45 ②越前市武生中央公園駐車場〔集合場所②〕	15:45 ⑨タンス町通り
10:05 ③パピルス館(紙漉き体験)	16:10 ⑩小柳箆笥店(組子体験)
10:35 ④卯立の工芸館	17:00 ⑪越前市武生中央公園
11:10 ⑤紙の文化博物館	17:15 ⑫JR武生駅
11:50 ⑥紙祖神 岡太神社・大瀧神社	
12:20 ⑦和風レストラン 瀧雅(昼食)	

お楽しみポイント

- 越前市の伝統的工芸品の産地を3つ巡る
  - ・越前和紙…越前和紙の里、紙祖神 岡太神社・大瀧神社
  - ・越前打刃物…タケフナイフビレッジ
  - ・越前箆笥…タンス町通り
- 3つのものづくり体験
  - ・パピルス館で紙漉き体験(越前和紙のはがき)
  - ・タケフナイフビレッジでペーパーナイフ作り
  - ・小柳箆笥店で組子の鍋敷き作り体験



# 探検! 片山酒造 福井の銘酒「関西」ができるまで



# 11月12日(日) 14:30~16:30

**定員** 10名 **駐車場** 武生駅北パーキング(有料)  
**参加費** 1,500円 (アルプラザ武生店 隣接駐車場)  
**所要時間** 2時間 **集合場所** JR武生駅前

明和年間生まれの言わずと知れた銘柄「関西」。その蔵元は越前市にある片山酒造です。酒米には福井県産の五百万石や山田錦などを使い、創業より守られた製法で現代まで作り続けられています。今回は普段見ることのできない酒蔵を特別に見学!杜氏の片山さんに、酒造りの神髄をご紹介します! 越前市を代表する地酒「関西」の試飲も行います!越前市を代表する地酒「関西」の魅力余すことなくご堪能ください。

※日本酒の試飲を行いますので、試飲後のお車のご利用はご遠慮ください。

コース内容

14:30 ①JR武生駅  
〔集合・バス移動〕

15:00 ②片山酒蔵見学

15:40 ③試飲会

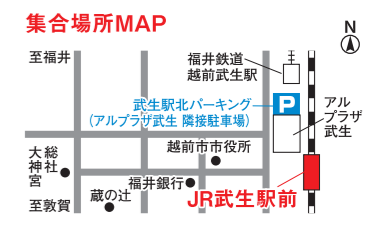
16:30 ④JR武生駅〔解散〕

お楽しみポイント

- 酒蔵見学(杜氏のご案内)
- 片山酒造が醸造するお酒の試飲会
- お土産に「関西」180mlプレゼント
- JR武生駅からの送迎付き

ナビゲーター

片山 達夫さん  
[片山酒造株式会社]  
私たちの酒造りへの心意気に触れてください。



## お問合せ・お申込み 全てのコースは事前の予約が必要です。

一般社団法人越前市観光協会  
事業企画 **観光・匠の技案内所** 受付時間 9:00~18:00  
☎0778-24-0655 FAX0778-24-0655

福井県登録旅行業第3-214号、一般社団法人全国旅行業協会正会員  
企画実施 **MVT中村ツアーデスク**/国内旅行業務取扱管理者 中村 隆喜  
☎0778-22-3792 FAX0778-22-3792

- ご案内事項**
- ①②の企画は、MVT中村ツアーデスクが企画実施、一般社団法人越前市観光協会が事業企画しております。
- お申込みについて**
- ・電話またはホームページまたは下記申込書をご記入の上、FAXまたはご持参頂きお申込みください。
  - ・ご予約受付後、詳しい旅行条件や当日の行程を記した「旅のしおり」をお渡しいたします。
  - ・ご予約の締切は、開催日の3日前です。先着順に受付し、定員になり次第終了いたします。
  - ・ご予約の際には、参加者全員の名前、住所、電話番号、性別、生年月日をお知らせください。
  - ・参加費は、当日の受付時にお支払いください。
- コース当日**
- 当日は開始時間の15分前までに集合場所にお越しください。

- 注意事項**
- ・当日の天候などにより、コース内容を変更したり、中止したりすることがあります。
  - ・歩きやすい靴と、服装で参加してください。
  - ・参加中の怪我や病気、事故などについては加入する保険の範囲内においてのみ責任を負うものとします。その範囲を超えるものに関しては、一切の責任を負わないものとします。万一に備えて、健康保険証をご用意ください。
  - ・子供(小学生以下)だけの参加はできません。必ず保護者同伴での参加をお願いします。
  - ・コース中に撮影した写真や動画は、今後、まちあるきのパンフレットやホームページ、PRに使用する場合があります。
  - ・頂いた個人情報はまちあるきの事業運営のみに利用させていただきます。

HPからも予約受付中! 手仕事のまち歩き 検索

## ①、②コース お申込書

フリガナ	性別	生年月日		年齢
氏名	男性・女性	大正・昭和・平成	年 月 日	歳
住所	参加希望のコースにチェック <input checked="" type="checkbox"/> を入れてください			
電話番号	<input type="checkbox"/> ①和紙、打刃物、箆笥…越前市の手仕事に触れるバスツアー 2017年12月16日(土)開催 希望する集合場所をOで囲んでください。 JR武生駅・越前市武生中央公園 <input type="checkbox"/> ②探検!片山酒造 福井の銘酒「関西」ができるまで 2017年11月12日(日)開催			

# 3 手仕事のまちの自然に触れる Let's feel nature

## コウノトリを呼び戻した「しらやま」の奇跡に触れる旅



### 11月11日(土) 9:30~13:00

定員 15名 駐車場 しらやまいこい館駐車場  
 参加費 1,000円 集合場所 しらやまいこい館  
 所要時間 3時間半

- コース内容
- 9:30 ①しらやまいこい館 [集合・施設見学]
  - 10:00 ②コウノトリ呼び戻す田んぼ  
コウノトリヶ江周辺散策 [地元の方の説明]
  - 12:30 ③白山さんち [おにぎり休憩]
  - 13:00 ④しらやまいこい館 [解散]

越前市西部地域(白山・坂口地区)は、「日本の里100選」にも選ばれる自然豊かな地域。昭和45年には、1羽の怪我をした国の特別天然記念物、コウノトリが飛来し、「コウちゃん」と名付けられ、白山小学校や地元住民が懸命に世話をしました。しかし、衰弱してしまいむなく捕獲し保護施設に送られました。この時、「コウちゃん」を保護したスタッフは、世話をした子供たちと「必ず越前の空にコウノトリを返す。」と約束を交わします。この約束を果たすため、白山・坂口地区では、環境にやさしい農業や自然再生活動に地域一丸となって取り組み、コウノトリの飛来を待ちました。そして平成22年に再び2羽のコウノトリが飛来したのです。今ではコウノトリが定着しつつある白山・坂口地区。今回のまち歩きでは、コウノトリを呼び戻した白山・坂口地区の人たちの情熱と努力の証、そしてコウノトリが飛来した「しらやま」の奇跡を辿ります。



**お楽しみポイント**

- コウノトリに会える
- しらやまコウノトリを愛する地元の方のお話付き
- しらやまの豊かな自然に触れられる
- しらやまで収穫された新米を使ったおにぎりが食べられる

**ナビゲーター**

恒本 明勇さん  
 [水辺と生き物を守る農家と市民の会]  
 私たちが愛してやまない「しらやま」の豊かな風土にぜひ、触れに来て下さい

# 4 手仕事のまちの禅に触れる Let's feel ZEN

## ネコ寺は修行僧の寺! 御誕生寺で本格修行に挑戦



### 11月18日(土) 4:30~8:30

定員 15名 駐車場 御誕生寺  
 参加費 1,000円 集合場所 御誕生寺  
 所要時間 4時間

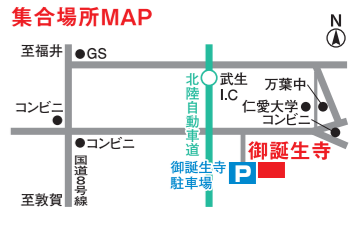
- コース内容
- 4:30 ①御誕生寺 [集合・説明]
  - 5:00 ②坐禅
  - 6:00 ③お勤め (読経)
  - 7:15 ④朝食 (粥)
  - 8:00 ⑤掃除
  - 8:30 ⑥解散

**お楽しみポイント**

- 曹洞宗の本格修行僧体験
- お寺の朝粥付き
- 心も体もリフレッシュ
- 御誕生寺の日めくりカレンダープレゼント

**ナビゲーター**

いなわしろ しょうげん  
 猪苗代 昭順さん  
 [御誕生寺]  
 一緒に早起きしましう!  
 ネコちゃんだけじゃ無い  
 禅寺としての魅力にも是非、触れに来て下さいね



曹洞宗のお寺で、これまでにたくさんの猫を世話したことから「猫寺」として知られ、近年は猫の譲渡会などを開き、里親のご縁も結んでいる「御誕生寺」。実は、お寺がある場所(越前市)が、永平寺と並んで曹洞宗の大本山である総持寺を開いた瑠山禅師の生誕地ということで建てられた由緒あるお寺です。そのため、年間約3万人もの参詣者が訪れる禅寺です。今回は、そんな御誕生寺に朝4時30分に集合し、修行僧たちの1日の始まりと一緒に体感します。坐禅やお勤め、掃除を通して、修行僧たちと一緒に自分を見つめ直し、本格修行に挑戦です。

# 5 手仕事のまちの食文化に触れる Let's feel food culture

## 新蕎麦の季節到来! 採れたての蕎麦の実を使った蕎麦引き・蕎麦打ち体験



### 12月2日(土) 10:00~12:30

定員 15名 駐車場 もやいの郷・農楽園  
 参加費 1,800円 集合場所 もやいの郷・農楽園  
 所要時間 2時間半

- コース内容
- 10:00 ①もやいの郷・農楽園 [集合]
  - 10:10 ②地元で伝わるむかしながらの農法・農業の紹介
  - 10:25 ③蕎麦挽き体験 (製粉機を使って)
  - 10:40 ④蕎麦打ち体験
  - 11:30 ⑤食事
  - 12:30 ⑥解散

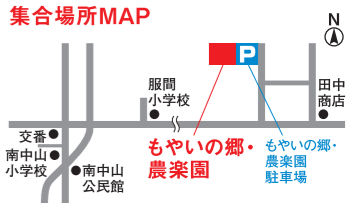
**お楽しみポイント**

- 11月に収穫したばかりの美味しい蕎麦の実
- 蕎麦引きから見学
- 地元で伝わる蕎麦打ちを体験

**おすすめコメント**

田中 茂子さん  
 [ロハス越前]  
 新蕎麦の季節です。ぜひ、地元で伝わる美味しいお蕎麦を食べてみてくださいね。

越前市東部にある服間地区は、おいしい空気や水に恵まれている自然が豊かな地域です。ここにある「もやいの郷・農楽園」では、地域に伝わる昔ながらの農機具や農法を紹介していて、施設のすぐ目の前では、小さな蕎麦畑を営んでいます。この企画では、「もやいの郷・農楽園」で、採れたての蕎麦の実を製粉機で蕎麦引きし、挽きたての蕎麦粉を使って蕎麦打ち体験を行います。



# 手仕事のまち歩き

TESHIGOTONO MACHARUKI



## 手仕事のまち歩きとは

和紙、打刃物、箆笥・・・、越前市を散策すると、あちらこちらで「ものづくり」の風土に出会えます。蔵や商家、職人工房、寺院など越前市ならではの古い町並みは、まちを歩いてこそ、その良さを感じることが出来ます。この企画では、「手仕事のまち、越前市」の魅力や「文化」や「町並み」、地域の人たちとの「触れ合い」を通して体感頂いています。



■ 2017.6.10開催

### 探検！福井鉄道

福井鉄道の本社は国の有形文化財があり、それが現役で使われているという驚き。その価値を改めて感じるとともに、バスの中に入ったままで洗濯機に入れるなど、サービス満点。子供たちが目を輝かせたひと時でした。



■ 2017.4.29開催

### 武生に来たらボルガライス！4軒ハンコ食べ歩き

参加者は男性が多かった食べ歩き。でも、4軒それぞれに個性的なボルガライスは味も違いました。気が付けば女性陣も完食！越前市のソウルフードの懐の深さに心も満腹、料理人の手仕事の技に感心したひと時でした。



■ 2017.5.27開催

### 越前和紙の産地・今立五箇の商人まち歩き

大きなお屋敷の続く和紙商人の街歩き。明治～大正期の和紙を支えた地域です。近代化の進んだ和紙の産地で、その和紙の多様さにも驚きました。特別に工場見学も許され、市内の人も知らない新たな和紙の魅力に触れました。



■ 2017.5.13開催

### 越前和紙の産地・今立五箇の職人まち歩きと墨流し体験

古くから和紙を支えてきた街並みと、紙祖神 岡太神社 大瀬神社は重厚のひとつ。古代から江戸時代に至る和紙の里を感じました。伝統工芸士の福田忠雄さんの技を見学。1500年の時を今も支えている人たちの姿は感動的でした。



■ 2017.5.21開催

### 越前打刃物で天皇の料理を食す会

天皇の料理人・秋山徳蔵氏にちなんで作られたトリビュート特性ランチ。老舗料亭の萬谷さんの想いだけでなく、地産地消を超えた地元の方々との協力がなくてはできない料理。味もさることながら、入手困難と言われる龍泉刃物のステーキナイフの切れ味にため息でした。



■ 2017.6.3開催

### 越前箆笥の産地歩きと組木パズル体験

知ってそうで知らない越前箆笥。その秘密を垣間見るひと時。なんとなく入りづらい・・・と潜入感のあったタンス町も、驚きの連続でした。気難しそうに見える職人さんも実は気さくで優しい方ばかり。すっかり越前箆笥のファンになりました。



■ 2017.5.20開催

### 海外から熱視線！越前打刃物のルーツと今に迫る旅

千代鶴神社からの街歩き、越前打刃物の刃物問屋の看板に時を感じました。キリン刃物さんでは特別に火事の時に商品を守る井戸などを見せられました。今では海外からも評価の高い越前打刃物。過去から未来へと続く旅でもありました。

## Report 2017年春開催レポート

### 手仕事のまち歩きレポート

# ヒト、モノ、コト、 宝物がいっぱいの福井県越前市

特産品だけでなく、今の時代いつでもどこでも手に入るようになりまし。でも、物づくりの歴史、それを育んできた街並み、支えてきた職人さんたちの情熱は現地でなくては感じることはできません。「手仕事のまち歩き」では、こうした越前市の風土を現地で肌で感じて欲しいと始まりました。

これまで案内人としていろいろ勉強したつもりでしたが、そこに行かなければ見つけられなかった発見や驚きに出会えることができました。最初は職人さんたちの邪魔にならないようにと企画しましたが、快く受け入れていただき、思いがけない感動をしたこともしばしば。そこで改めて思ったことは、歴史と文化に育まれた越前市は宝物がいっぱいということ。す。

有名な物だけが大切なのではなく、それを支えている一つの手が、街が、宝物でした。文化や歴史と共にこの宝の山を、街の景色を、これからもたくさんの方に伝えていきたいです。



ナビゲーター  
(一社)越前市観光協会  
小形 真希

