

7'00'ラゲージ：20

伝統郷土料理体験

伝統郷土料理作り体験

田舎のおばちゃんが自慢する伝統の郷土料理『へしこ』

京都への鯖街道ゆかりの郷土料理『へしこ』から食の文化を考えるプログラム



■体験内容

若狭地域に伝わる伝統郷土料理『鯖のへしこ』は鯖を糠に漬け込み長時間熟成させた食べ物でこの地域の貴重なタンパク源でした。近年の健康志向の中注目されています。体験ではへしこを使い、へしこ寿司、へしこパスタ作りに挑戦。**昔からの食に対する知恵を学び、日本の食文化を理解し食の大切さを学ぶ**ことができます。世界に誇る和食の考え方など感じる機会に繋がっていきます。

■体験費用（5名様以上催行）

■体験の流れ（所要時間：3時間）

- 1) オリエンテーション（自己紹介、挨拶等）
注意事項と体験の流れ説明
伝統郷土食『へしこ』についての歴史や地域の取り組みなど説明 料理の作り方確認
↓
- 2) へしこ寿司、へしこパスタ、へしこ料理作りに挑戦 作成後は昼食としてご賞味
↓
- 3) 後片付けと、まとめの会

7'00'ラゲージ：14

船釣り体験

魚種豊富な若狭湾で船釣り体験

釣り船に乗船して壮大な若狭湾で釣り体験

船頭さんのお話をしっかり聞き、協力して若狭湾で大物を釣り上げよう



■体験内容

2人1組みのペアになり、船の上で行う餌付けや魚の併せ方、針の外し方など説明後、漁師と一緒に船に乗り、広大な若狭湾で船の上から釣りに挑戦して頂きます。2人で協力して大きな魚を釣り上げよう。釣った魚は梱包してお持ち帰り頂けます。

●宿泊が漁家民宿の場合は夕食の時に、一部の魚を料理としてお召し上がることもできます。

但し、すべての漁家民宿が可能ではありません。船は1隻あたり6～10名の乗船になります。

■体験費用（5名様以上催行）

■体験の流れ（所要時間：3時間）

- 1) オリエンテーション（自己紹介、挨拶等）
注意事項と本日の流れ説明
乗船前に、餌付け方法、魚の併せ方、針の外し方など説明
↓
- 2) 船に乗船して港から出発
インストラクターの指導より船釣り体験をお楽しみ頂きます。
↓
- 3) 帰港 後片付けと、まとめの会