

手仕事のまちで社会科見学

⑦探検!福井鉄道

～開業100年を超える老舗鉄道会社の拠点に潜入～



越前市に本社を構える福井鉄道は開業100年を超える歴史ある鉄道会社。長年、福井県民の移動の動脈として重要な役割を担っています。そして、歴史があるからこそ、本社には、趣ある歴史的な建物が隣接しています。木造の北府駅車両工場とバス旧車庫は大正時代の建物で、今も現役。国の文化財の指定を受けています。このコースでは、福井鉄道の協力のもと、職員さん自らに案内役を務めてもらい、今も現役で使われている車両工場の外観やバス車庫を覗かせてもらうほか、特別にバスの洗車の様子も見学します。

6月10日(土) 9:30～12:00

- 定員 15名
- 参加費 1,000円 ※電車代込、おみやげ付き
- 所要時間 2時間30分
- 駐車場 武生駅北パーキング(有料)
- 集合場所 福井鉄道越前武生駅



ナビゲーター
 阪下 利充さん
 [福井鉄道鉄道部]
 私たちの仕事場を通して、福井鉄道の魅力に触れて頂く特別なコースです。ぜひ、ご参加下さい。

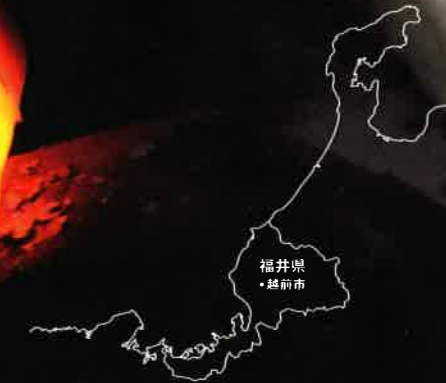


手仕事のまち歩き

TESHIGOTONO MACHIARUKI

～ニッポンの仕事場を巡る旅・越前市～

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。人の手でゆつくり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。



手仕事のまち歩き2017春 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越前和紙の産地・今立五箇の職人まち歩きと墨流し体験 ～1500年の伝統と技が息づく大滝・岩本を訪ねる～	5月13日(土)
	②海外から熱視線!越前打刃物のルーツと今に迫る旅 ～700年の歴史と今日の躍進に触れるまち歩きと産地巡りバスツアー～	5月20日(土)
	③越前和紙の産地・今立五箇の商人まち歩き ～1500年の伝統と技が息づく新在家・定友を訪ねる～	5月27日(土)
	④越前筆筒の産地歩きと組木パズル体験 ～越前筆筒の歴史と技と魅力に触れるまち歩き&体験&バスツアー～	6月3日(土)
手仕事のまちの食文化	⑤武生にきたらボルガライス! 4軒ハシゴ食べ歩き ～武生天神を巡りながらカロリー消費ウォーク付き～	4月29日(土)
	⑥越前打刃物で天皇の料理を食す会 ～老舗料亭・萬谷で天皇の料理番・秋山徳蔵氏の偉業に触れるランチ会～	5月21日(日)
手仕事のまちで社会科見学	⑦探検!福井鉄道 ～開業100年を超える老舗鉄道会社の拠点に潜入～	6月10日(土)

お申込み・お問合せ 全てのコースは事前の予約が必要です。

下記のホームページまたは電話でお申込み下さい。

「手仕事のまち歩き」ホームページ

www.machiaruki.welcome-echizenshi.jp

一般社団法人越前市観光協会 観光・匠の技案内所

☎0778-24-0655 受付時間 9:00～18:00

予約時
 ◎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下さい。
 ◎予約受付後、コース主催者から連絡させて頂く場合があります。

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下さい。
 ◎参加費は受付時にお支払い下さい。

まち歩きナビゲーター

①～④コースのご案内は、観光協会のスタッフがいたします。歩けず歩くほど、カッコよくて奥深い大好きなこのまちの魅力を精一杯ご案内させて頂きます!



キャンセル料について

◎キャンセルされる場合は、必ず開催日の3日前までにご連絡下さい。
 ◎コースによりキャンセル料が発生します。ご注意ください。

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、服装で参加して下さい。
- ◎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。万に備えて、健康保険証をご用意下さい。
- ◎子供(中学生以下)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。

2017年春
 参加者募集中
 まち歩きへ
Let's Go!

①越前和紙の産地・今立五箇の職人まち歩きと墨流し体験
 ～1500年の伝統と技が息づく大滝・岩本を訪ねる～
 5月13日(土) 9:30～12:30

④越前筆筒の産地歩きと組木パズル体験
 ～越前筆筒の歴史と技と魅力に触れるまち歩き&体験&バスツアー～
 6月3日(土) 10:00～14:00

②海外から熱視線!越前打刃物のルーツと今に迫る旅
 ～700年の歴史と今日の躍進に触れるまち歩きと産地巡りバスツアー～
 5月20日(土) 9:30～15:30

③越前和紙の産地・今立五箇の商人まち歩き
 ～1500年の伝統と技が息づく新在家・定友を訪ねる～
 5月27日(土) 9:30～12:30

⑤武生にきたらボルガライス! 4軒ハシゴ食べ歩き
 ～武生天神を巡りながらカロリー消費ウォーク付き～
 4月29日(土) 10:30～15:00

⑥越前打刃物で天皇の料理を食す会
 ～老舗料亭・萬谷で天皇の料理番・秋山徳蔵氏の偉業に触れるランチ会～
 5月21日(日) 11:00～14:00

⑦探検!福井鉄道
 ～開業100年を超える老舗鉄道会社の拠点に潜入～
 6月10日(土) 9:30～12:00

主催/一般社団法人 越前市観光協会

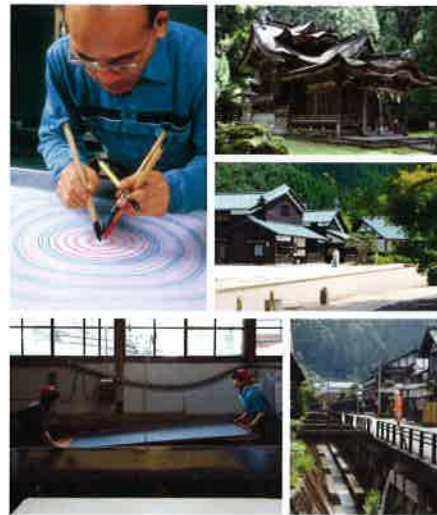
越前市観光のお問合せは 観光・匠の技案内所 (JR武生駅前センチュリープラザ1F) ☎0778-24-0655 <http://welcome-echizenshi.jp>
 (主催) 一般社団法人越前市観光協会 / 〒915-0071 福井県越前市府中1丁目2-3センチュリープラザ1F / ☎0778-23-8900 (FAX) 0778-23-8933
 (事業協力) MVT中村ツアーデスク / 福井県知事登録旅行業第3-214号、一般社団法人全国旅行業協会正会員



手仕事に触れる

① 越前和紙の産地・今立五箇の職人まち歩きと墨流し体験

～1500年の伝統と技が息づく大滝・岩本を訪ねる～



数ある和紙産地の中でも、特に深い歴史と大きな規模を誇る越前和紙。1500年の伝統を今に受け継ぐ産地・今立五箇では、あちこちに紙漉き工房が点在していて、卯立や蔵、古井戸など越前和紙の産地ならではの町並みを体感することができます。このコースでは、今立五箇の中でも、職人工房が多い岩本と大滝を散策し、全国で唯一、紙の模様「川上御前」を祀る岡太神社・大瀧神社のほかに、操業中の製紙所を見学します。五十嵐製紙では大判和紙を漉く職人の技に触れるほかに、福田製紙所では、伝統技法「墨流し」を伝統工芸士の福田忠雄さんから学び、オリジナル和紙を制作します。

5月13日(土) 9:30～12:30

定員 10名
参加費 2,000円
※紙の文化博物館入館料、墨流し体験料、おやつ代込
距離 約2キロ
所要時間 3時間
駐車場 紙の文化博物館前駐車場(無料)
集合場所 紙の文化博物館

コース内容

- ①紙の文化博物館(集合・見学)
- ②岩本地区の町並み(散策)
- ③五十嵐製紙(見学)
- ④福田製紙所(墨流し体験)
- ⑤紙祖神 岡太神社・大瀧神社(見学)
- ⑥大滝地区の町並み(散策)
- ⑦熊野餅店(おやつ・解散)
- ⑧懇親会 兼 昼食会
(※希望者のみ、自己負担)



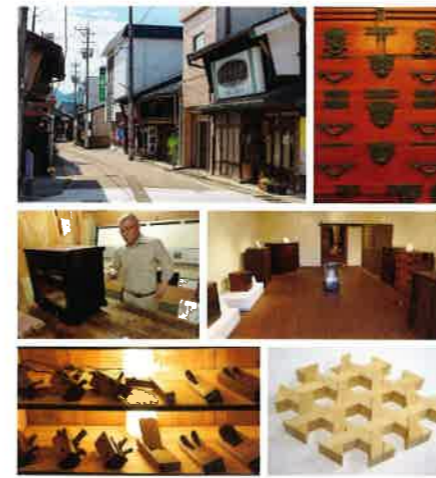
おすすめコメント
五十嵐 匡美さん
[五十嵐製紙]
伝統を守りながら、新しいことにも挑戦し、越前和紙の魅力を伝えています。ぜひ、このまちの歴史が薫いた文化を体感してみてください。



手仕事に触れる

④ 越前箆笥の産地歩きと組木パズル体験

～越前箆笥の歴史と技と魅力に触れるまち歩き&体験&バスツアー～



平成25年、新たに国の伝統的工芸品に指定された越前箆笥。その技術や技法は江戸後期から受け継がれたもの。鉄製金具や漆塗りで装飾された重厚なつくりには、代々伝わる越前打刃物と越前漆器の技術が活かされています。このコースでは、まちなかの伝統的な町屋スタイルの家具店や工房が軒を連ねる「タンス町通り」を散策。昔ながらのちよっと懐かしい町並みを歩きながら、箆笥工房を見学し職人技に触れます。また職人技を体感した後は、栗田部にある「箆笥Galleryいのめ」へバスで移動し、職人と一緒に昼食をとって、指物技術に触れられる組木パズル体験を行います。

6月3日(土) 10:00～14:00

定員 15名
参加費 3,000円
※昼食代、組木パズル体験料込み
距離 約2キロ+バス
所要時間 4時間
駐車場 越前市まちなか駐車場(無料)
集合場所 蔵の辻

コース内容

- ①蔵の辻(集合)
- ②タンス町通り(散策)
- ③箆笥店(見学)
- ④箆笥工房(見学)
- ⑤箆笥Galleryいのめ(見学)
- ⑥越前指物組木体験(見学)
- ⑦昼食
- ⑧蔵の辻(解散)

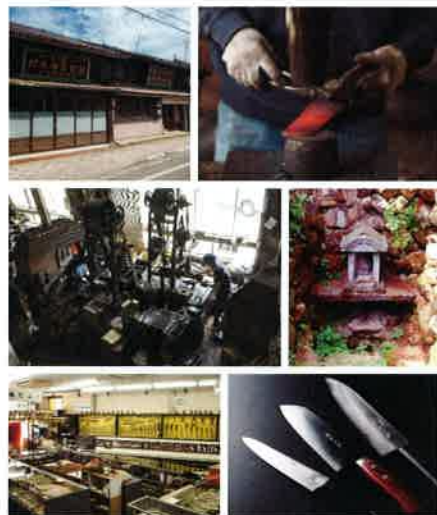


おすすめコメント
上坂 哲夫さん
[越前指物 上坂]
越前箆笥作り50年。この技と文化に誇りを感じます。この機会に、風情ある町並みと卓越した職人技を親にきて下さい。



② 海外から熱視線!越前打刃物のルーツと今に迫る旅

～700年の歴史と今日の躍進に触れるまち歩きと産地巡りバスツアー～



京都の刀匠・千代鶴国安(ちよづるくによす)が名刀を鍛える水を求めて府中へ来住し、近郊の農民のために鎌を作ったことが始まりと伝えられる「越前打刃物」。以来700年、伝統の技は今や欧米諸国からも高く評価されています。このコースでは、刀匠・千代鶴国安を祀る千代鶴神社をはじめ、まちなかの打刃物問屋が並ぶ旧北陸道界隈、越前打刃物の2大産地である池ノ上工業団地の「刃物の里」と、市内東部にある「タケフナイビル」を巡ります。職人が守り続けてきた700年の「伝統」と、海外で高く評価される「技術」に触れる越前打刃物三味のまち歩き&バスツアーです。

5月20日(土) 9:30～15:30

定員 15名
参加費 3,000円
※昼食代込み
距離 約2キロ+バス
所要時間 6時間
駐車場 越前市まちなか駐車場(無料)
集合場所 蔵の辻

コース内容

- ①蔵の辻(集合)
- ②まちなか(散策)
- ③千代鶴神社(見学)
- ④旧北陸道界隈(散策)
- ⑤越前打刃物問屋(見学)
- ⑥愛山荘(昼食)
- ⑦刃物の里 越前打刃物会館(見学)
- ⑧タケフナイビル(見学)
- ⑨蔵の辻(解散)



おすすめコメント
近藤さん
[越前打刃物会館 刃物の里]
戸谷さん
[タケフナイビル]
職人たちが、1本1本、丹精込めて越前打刃物を作っています。長い歴史からの情熱まで、越前打刃物の魅力に触れて下さい。



手仕事のまちの食文化

⑤ 武生に来たらボルガライス! 4軒ハシゴ食べ歩き

～武生天神を巡りながらカロリー消費ウォーク付き～



オムライスの上にトンカツのつた驚きのボリューム「ボルガライス」は、越前市で30年以上親しまれているソルフード。お店によって作り方も違えば味も異なります。このコースでは、日本ボルガラー協会の協力のもと、1軒、2軒、3軒、さらに4軒のボルガライス食べ歩きに挑戦し、それぞれのお店の個性溢れるボルガライスの魅力に迫りますと同時に、越前府中に受け継がれる天神飾りを集めた「武生天神assemble」を見学しながら、越前市内のまち歩きも一緒に楽しめます。

4月29日(土) 10:30～15:00

定員 6名
参加費 2,800円
※食事代込み
(ボルガライスは1個を2人で分けて食べます)
距離 約2キロ
所要時間 4時間30分
駐車場 越前市まちなか駐車場(無料)
集合場所 総社大徳宮

コース内容

- ①総社大徳宮(集合)
- ②ヨコガワ分店(食事)
- ③蔵の辻界隈(散策)
- ④いろは本店(食事)
- ⑤珍々飯店(食事)
- ⑥まちなか天神巡り(散策)
- ⑦武生天神assemble(見学)
- ⑧岩倉(食事)
- ⑨総社大徳宮(解散)



ナビゲーター
波多野 翼さん
[日本ボルガラー協会]
ボルガライスは、お店の数だけ個性豊か!実は奥が深い越前市のソルフードの魅力をご紹介します。



③ 越前和紙の産地・今立五箇の商人まち歩き

～1500年の伝統と技が息づく新在家・定友を訪ねる～



越前和紙1500年の伝統を、今に受け継ぐ、今立五箇。あちこちに紙漉きの工房が点在するこの地域では、細い路地や看板、古井戸、蔵、卯立など、それらの一つひとつに、ゆくりと積み重ねられてきた越前和紙の時間を垣間見ることができます。このコースでは、商人屋敷が多い新在家と定友を散策しながら、信洋舎製紙所と福井特殊紙を見学します。また、4月にリニューアルオープンした紙の文化博物館や、伝統工芸士の職人技を間近で体感できる卯立の工芸館も見学し、越前和紙1500年の歴史・文化・技に触れます。

5月27日(土) 9:30～12:30

定員 15名
参加費 1,000円
※紙の文化博物館、卯立の工芸館入館料込み
距離 約2キロ
所要時間 3時間
駐車場 紙の文化博物館前駐車場(無料)
集合場所 卯立の工芸館

コース内容

- ①卯立の工芸館(集合・見学)
- ②紙の文化博物館(見学)
- ③新在家の町並み(散策)
- ④定友の町並み(散策)
- ⑤信洋舎製紙所(見学)
- ⑥福井特殊紙(見学)
- ⑦紙の文化博物館(解散)
- ⑧懇親会 兼 昼食会
(※希望者のみ、自己負担)

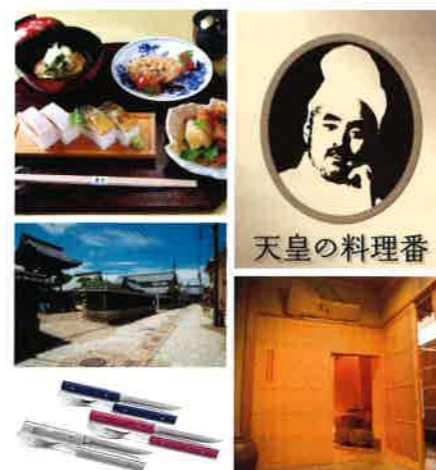


おすすめコメント
西野 正洋さん
[信洋舎製紙所]
先代から代々教えられてきた製法で和紙作りには携わっています。技も文化も町並みも美しい今立五箇の息吹に触れて下さい。



⑥ 越前打刃物で天皇の料理を食す会

～老舗料亭・萬谷で天皇の料理番・秋山徳蔵氏の偉業に触れるランチ会～



天皇の料理番と称された秋山徳蔵氏が生まれ育った越前市は、長い歴史と文化が宿し、様々な「食」にまつわる素材が現存する地域です。このコースでは、小京都の風情漂う町並みが残る京町で料亭を営む萬谷を会場に、秋山徳蔵氏の愛弟子で昭和天皇の料理番・谷部金次郎氏から認められた「秋山徳蔵トリビュートセレクション特製ランチ」を頂きます。こだわりのカツカツをはじめ、地元の素材を活かしたランチは絶品。今回は特別に、お料理の紹介や秋山徳蔵氏への想いを萬谷さんから聞くほか、越前打刃物の切れ味を改めて世界に広めた龍泉刃物のステーキナイフを使用して、その切れ味も体感します。また、集合場所の蔵の辻から、萬谷までの道のりは、風情漂う武生のまち歩きを楽しんで頂きます。

5月21日(日) 11:00～14:00

定員 20名
参加費 3,800円
※食事代込み
距離 約1キロ
所要時間 3時間
駐車場 越前市まちなか駐車場(無料)
集合場所 蔵の辻

コース内容

- ①蔵の辻(集合)
- ②寺町通り界隈(散策)
- ③料亭・萬谷(昼食)
・秋山徳蔵トリビュート特製ランチ
※龍泉刃物のステーキナイフ・フォークを使って



ナビゲーター
萬谷 宏治さん
[料亭・萬谷]
天皇の料理番・秋山徳蔵氏のふるさと越前市だからできる「食のおもしろい」企画です。この機会にぜひ参加下さい。

