

平成30年度教育事業

食育体験シリーズ～地域文化の伝承～

第1回 へしこ作り

体験の風を
おこそう

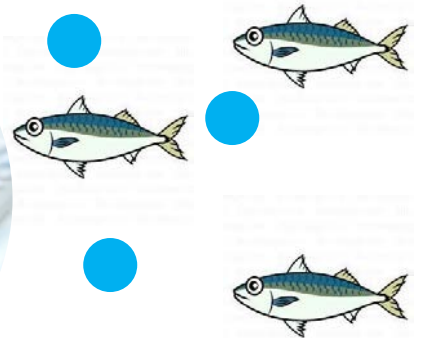
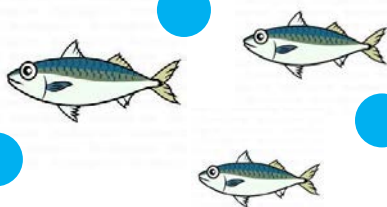
～御食国・若狭の郷土料理～

主催：国立若狭湾青少年自然の家 協力：田鳥観光協会・たがらす我袖倶楽部

後援：福井県教育委員会・小浜市教育委員会・若狭おばま観光協会・福井新聞社（申請予定）



海づり
魚さばき
できます！



◆◆◆◆◆ 必要経費 ◆◆◆◆◆

◆田鳥観光協会へ別途支払うもの

①材料費：鯖代 1匹あたり 800円（お一人様5匹まで）
※塩・ぬか代を含みます。

②漁家宿泊費（一泊二食）

□小学生 5,000円 □中学生以上 6,000円

※未就学児のご参加がある場合、お申し出ください。

◆【参加費】300円

<内訳> ①保険料：190円 ②消耗品費：110円



期日：平成30年4月21日(土)～22日(日)

場所：旧田鳥小学校(小浜市) 定員：30名

参加対象：どなたでも自由に参加できます。
(高校生以下は保護者同伴)



日 程

21日(土)

- 12:00 受付開始
- 12:30 始まりのつどい
- 13:00 食文化探訪「へしこ」の話(森下佐彦さん)
- 13:45 魚さばき・塩漬け
- 15:30 選択活動
 - A.磯釣り・磯観察
※竿、餌、バケツ、箱メガネ、タモ、ライフジャケットは貸し出しします。
 - B.自由散策、漁家でゆっくり
- 18:30 夕食・交流・入浴
- 21:30 就寝(民宿泊)

22日(日)

- 7:00 起床
- 7:30 朝食
- 8:20 へしこのぬか漬け
- 10:30 養殖について
- 11:30 終わりのつどい
- 11:50 解散

*希望があれば、22日(日)の昼食を自然の家でとることもできます。移動は、各自でお願いします。

3歳以下	無料
4歳以上	430円
小学生	510円
中学生以上	520円

☆☆☆「へしこ」とは…☆☆☆

へしこは、鯖に塩を振って糠漬けにした郷土料理、および水産加工品である。若狭地方および丹後半島の伝統料理で、越冬の保存食として重宝されている。若狭の特産品・土産物として親しまれている。ぬかを軽く落とし火であぶったものはお茶漬けや酒の肴に良い。他にもパスタやサラダ、巻き寿司などに使ってもおいしく食べることができる。新鮮なものであれば刺身で食べることもできる。

家族で
行こう!

食育体験シリーズ ～地域文化の伝承～

そだねー

- 第1回 へしこ作り 平成30年 4月21日(土)～4月22日(日)
- 第2回 なれずし作り 平成30年 11月3日(土)～11月4日(日)
- 第3回 郷土料理 平成31年 1月12日(土)～1月13日(日)



◆お申し込み先

下記の事項を FAX・メール・ホーム申込フォームで連絡してください。

- ① 応募者氏名(ふりがな) ②性別 ③年齢 ④生年月日 ⑤郵便番号 ⑥住所
- ⑦電話番号 ⑧FAX番号(ある場合のみ) ⑨学校名・学年 ⑩選択活動の希望 ⑪22日昼食の希望

◆申込〆切 4月2日(月)締切 (参加決定通知は、4月7日以降に郵送いたします)

◆申込み先 〒917-0198 福井県小浜市田島区大浜

国立若狭湾青少年自然の家 第1回「へしこ」作り 係

電話 0770-54-3100 FAX 0770-54-3023

◆ホームページ: <http://wakasawan.niye.go.jp> ◆メール: wakasawan@niye.go.jp

※個人情報(独立行政法人国立青少年教育振興機構が保有する個人情報の適切な管理に関する規定等)に基づき適切に管理し、当施設のみで使用し、第三者に提供することはありません。

※本事業中に撮影した写真や制作物、感想文等を当機構の事業報告書や広報等に使用し、ホームページ・facebook・ブログにも掲載することがありますので、ご了承ください。



トビーとトビコの ペーパークラフト 公開中!

ホームページからダウンロードして たのしんでね

