

平成31年度教育事業

わかさで鯖体験シリーズ

体験の風を
おこそう

第1回 へしこ作り

主催：国立若狭湾青少年自然の家 協力：田烏観光協会・たがらす我袖倶楽部・御食国若狭おばま食文化館
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）

へしこを作り！
鯖街道(若狭街道)を歩き！
へしこ料理を楽しもう！



民宿で、海の幸も味わえるよ！



必要経費

- ◆【参加費】300円
＜内訳＞ ①保険料 ②消耗品費
- ◆田烏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（一家族様5匹まで）
②漁家宿泊費（一泊二食）
□小学生 5,500円 □中学生以上 6,500円
※未就学児のご参加がある場合、お申し出ください。
- ◆食文化館へ別途支払うもの
③＜調理食材費＞ 1,000円（1人分）
※必要数をお知らせください。参加者数ではありません。



期日：平成31年4月13日(土)～14日(日) 定員：30名

場所：旧田烏小学校・熊川宿・御食国若狭おばま食文化館

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

13日(土)

- 12:00 受付開始(旧田烏小学校)
- 12:30 始まりのつどい
- 13:00 「へしこ」の話(森下佐彦さん)
- 13:45 魚さばき・塩漬け
- 15:00 選択活動
 - A 鯖街道(若狭街道)めぐり
 - ・宿場館(若狭鯖街道資料館)見学
 - ・熊川宿散策(熊川番所など)
 - B 自由散策(田烏区)・漁家でゆっくり
- 18:30 夕食・交流・入浴(田烏区民宿)
- 21:30 就寝(民宿泊)

14日(日)

- 7:00 起床
- 7:30 朝食
- 8:45 へしこのぬか漬け(旧田烏小学校)
- 10:00 へしこ料理(御食国若狭おばま食文化館)
 - ・へしこの手まり寿司・のっぺい汁
 - ・へしことじゃがいものオープンオムレツ
 - ・桜餅または柏餅(どちらかを1つ選択)
- 13:00 終わりのつどい
- 13:10 解散



【熊川番所】



【宿場館(若狭鯖街道資料館)】

☆☆☆「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。

わかさで鯖体験シリーズ

- 第1回 へしこ作り 平成31年4月13日(土)～4月14日(日)
- 第2回 なれずし作り 2019年11月2日(土)～11月3日(日)
- 第3回 鯖缶を使った料理 2020年1月18日(土)～1月19日(日)

◆お申し込み先

下記の事項を FAX・メール・ホームページ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 ⑪鯖の注文数 ⑫調理食材数(〇人分)
- ⑬調理の餅の希望種類・希望数(桜餅〇人分・柏餅〇人分)

◆申込〆切 4月3日(水)締切 → 参加決定通知は、4月6日(土)以降に郵送いたします。

◆申込み先 〒917-0198 福井県小浜市田烏区大浜

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。