



2022 4/29(金・祝)～ 4/30(土)

未来へつなぐ学び 若狭で育まれるチカラを体感しよう！～若狭から未来予報図～

親子で

上手に
さばけるかな



樽に“へしこみ”“へしこみ”



よっばらい鯖にえさやり



矢代湾クルージング

へしこみ作り

11月には「なれずしづくり」も予定しているよ！

- 場所** 国立若狭湾青少年自然の家，小浜市田鳥区内
- 対象** 小学生を含むご家族 6家族
- 費用** 子ども2,670円 大人2,700円 (傷害保険料+食費)
体験料 1家族1,500円

申込 WEBフォームよりお申込みください
 * 4/15(金)12:00〆切 * 応募者多数の場合、抽選といたします。f=ja
<https://forms.office.com/r/BYwNqjXKzR>

申込WEBフォーム
はこちら



<主催> 国立若狭湾青少年自然の家

住所：福井県小浜市田鳥区大浜
 ☎0770-54-3100 ✉wakasawan-sen@niye.go.jp
 担当：小川 (おがわ) ・島田 (しまだ)



☆☆☆「へしこ」とは…☆☆☆

「へしこ」とは、鯖に塩を振ってぬか漬けにした、郷土料理です。若狭地方や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ます。若狭の特産品・土産物として親しまれています。ぬかを軽く落として火であぶったものはお茶漬けや酒の肴に良いです。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ます。新鮮なものであれば、刺身で食べることができますよ。

4月29日（金・祝）		4月30日（土）	
受付	13:00～13:30（旧田鳥小学校）	朝食	バイキング
午後	若狭湾の食文化「へしこ」を作ろう 講話「へしこの話」（3Fキッチン） 講師：森下佐彦氏 体験：へしこ作り（3Fキッチン） 講師：森下佐彦氏	午前	若狭湾の食文化「へしこ」を作ろう 体験：へしこ作り（3Fキッチン） 講師：森下佐彦氏
夕方	磯遊びを楽しもう 磯観察・浜辺散策 ゆったりタイム （自然の家：大浜、タイドプール）		海の豊かさを感じよう よっばらい鯖えさやり（釣姫漁港） 矢代湾クルージング（定置網見学） 海辺の様子を知ろう ビーチコーミング（田鳥区浜辺）
夕食	バイキング（自然の家・食堂）	昼食	若狭湾の食文化「へしこ」料理を食べよう へしこちらし、よっばらい鯖刺身、 せんば汁（民宿佐助）
夜	海のクラフトを楽しもう 貝殻ろうそく作り		ふりかえり、アンケート
宿泊	自然の家	解散	13:30頃現地解散

持ち物

- エプロン マスク 三角巾 着替え タオル
- 洗った長靴(料理場で使います) 酔い止め薬(必要な方)
- カッパ(少雨でのクルージング時に使います)
- 洗面用具(歯磨きセット、シャンプー、リンス、石鹸)

LINEともだち募集中！
イベント情報お届けします



コロナウイルス感染拡大状況によっては、事業を中止する場合があります。
お申し込み前には、当施設の感染拡大防止マニュアルをご確認ください。



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程」等に基づき適切に管理し、この事業に関する事務のみに使用し、法令等に定める場合を除いて、第三者に開示することはありません。撮影した写真や映像、制作物、感想文等の著作物は、当機構の広報等に使用する目的で、報告書や刊行物、インターネット（ソーシャルメディアサービスを含む）等に掲載することがあります。