

「“ワクワク・ドキドキ” 新幹線開業アイデアプラン」 活動報告

○ 団体名：ふくいときめき旅くらぶ

○ プラン名：専門家ガイドと巡る福井ディープツアー運営事業

< 活動内容・実績（令和2年度～令和6年度） >

令和2年度

内容①

越前陶芸村のある越前町小曾原に焦点をあて、学芸員など地元をよく知る専門家に学びながら、地元の方々が楽しみながら地域の理解を深め、知るきっかけを生み出すことを目指しました。

実績① 越前陶芸村のある集落のガイドブック「土生土帰の旅 小曾原」（1000冊）を制作し、小曾原全戸（282戸）、および各観光案内所に配布しました。地元の方々からは、知らなかったことがたくさん学べたとの声をいただきました。



内容②

同内容をネット上で閲覧できるWebサイトを制作し、旅人がWeb上での旅のガイドとして手軽に見ることができるようになりました。[「土生土帰」の旅【小曾原】 | 土環旅](#)

実績② HPをご覧いただいた県内外の方から、「スマホで見れるので助かります」「写真の森の場所はどのあたりですか？」「小曾原の地名の由来が興味深いですね」といったお声をいただきました。

令和3年度

内容①

令和2年度に実施したガイドブックで取り上げた「越前焼の再発見」をテーマにガイドブックの制作を行いました。

越前焼窯元さんと合わせて、福井のフレンチ店も掲載し、ふくい「食」をあわせて紹介することで、観光誘致および地域産業の振興を目指しました。

実績①

越前焼にフレンチ料理を乗せた美しい写真を集めた「ふくいの器と食の旅 越前焼×フレンチ」の冊子（1000冊）をリリースしました。

冊子は参加された陶芸家、レストランの方々へ配布したほか、越前町の観光案内所へ設置しました。この企画によりシェフを産地へアテンドしたり、交流を深めることができました。シェフと作家さん、農家さんとのつながりが生まれ、越前焼や地元食材の販促につながったときには、とても嬉しかったです。

冊子をご覧になられた越前町ふるさと納税サポートチームの方から熱いご要望をいただき一部の越前焼の作品は、[ふるさと納税の返礼品](#)としても掲載させていただくことになり、ご寄付につながっています。

掲載参加数： 21窯元 4店舗（カールド様、ソワン様、レゾンス様、リズエール様）



窯元メッセージ
九代目 藤田重良有衛門氏（福井県無形文化財）
晩年の約4年間、弟子として修行した経験をかき、今後も丹誠込めて越前焼をつくってまいります。

写真は、越前焼らしい火色と土色が絶妙なコンビネーションで表情をつくる角皿。樋口氏が手がける越前焼は、地元の土と古来の技法を再現した作品が主流。素朴な力強さが画面の背景のように不思議と料理にマッチする。

W295×D188×H28
陶房里 福井県丹生郡越前町平等 60-11



窯元メッセージ
料理人の方ともよくお話をし、求められるイメージを伺ってオーダーを頂いております。陶房で様々な色や風合いの作品もご買いいただければと思います。

越前焼の伝統を踏襲しつつも「刻々と変わる時代にマッチした越前焼を目指す」をテーマに、豊一氏と雄貴氏の親子がつくり出す器は、主張しすぎず、地味すぎず、料理とともにあって深く心に残る印象を与えてくれる。

W211×D211×H42
豊彩窯 福井県丹生郡越前町平等 44-11



窯元メッセージ
文化は風土によって作られると考えています。越前焼は六古窯の中でも最北に位置し、日本海に面した越前で作られてきました。その立地の厳しさを、姿かたちにも内包してきたのが越前焼だと思っています。そして、私はそのような越前焼が大好きな感じなのです。そのような、伝統を継いだ現在の越前焼を作っていきたいと考えています。

小泉氏は福井県陶芸館の学芸員をしながら、陶芸家としての顔も併せ持つ。陶器に穴窯2基を築き、古越前焼の表情を再現しつつ、オリジナルの造形にも動いている。

W253×D253×H45
鳥越窯 HP torigoe-gama.com
Instagram 小泉洋介 (@touchichi)

鳥越窯 福井県丹生郡越前町小泉原 100-2-4



窯元メッセージ
土と水のよい風土がつくり出した越前焼と真摯に向き合い、心を込めて手づくりをしてきた姿勢を今後も大切にしていきたい。

越前焼の土と技法にこだわると同時に、焼き物を通じた韓国との交流から、李氏朝鮮時代の三角を越前焼に表現する作風をもつ古来の窯元。また一方で温もりと上品さを兼ね備えた器も手がけ、優しい表情が料理と良く馴染む。

W275×D275×H26
椿窯 福井県丹生郡越前町横田 57-11

Special thanks 越前焼 × French フレンチレストラン ソワン French restaurant Soin

Soinとは仏語で「気配り」。そんな思いを込めて福井の食材でつくる身体に優しく思いやりのある料理と心豊かな食事のひとときを

大阪・福井で経験を積んだシェフが「福井の地の食材に手を加え、身体にやさしい料理」をコンセプトに、オリジナリティあふれる繊細な料理を提供。福井の豊かな自然が作り出した食材を多く取り入れ、今までのフランス料理の概念を踏襲しつつ、食材の味と Soin(ソワン)ならではの感性が楽しめます。

「お皿の色や風合いというのはお料理にとって大切なアクセントです。お客様に食べていただくのはもちろんのことでも料理を楽しんでいただく意味でも越前焼はとても良いと思います」
chef・owner 小泉 哲

福井県福井市南本2丁目112-3 ☎0776-975633
営業時間 ランチ 11:30~14:30 (Lo.13:30)
ディナー 18:00~22:00 (Lo.20:30)
定休日 火曜日 他に1日
定員 20人 (宴会・パーティー時 定員20人)
料金 (20人以上で20人~50人時)
menu [lunch] 2,600円 (税込)~
[dinner] 6,000円 (税込)~14,300円 (税込) 車コースのみ
※個室。新型コロナウイルス対応としてランチ・ディナーともに予約のみ
※ご予約の日又は前日のキャンセル・団体様のお席に申しましては50%のキャンセル料金をいただきますので、ご了承ください。
※新型コロナウイルスに起因する閉店・減店では、安心してご利用いただけるよう衛生面に最大限の配慮し、お客様の健康を最優先してご予約のキャンセルをさせていただきます。

令和4年度

内容① 越前町の農と食をテーマにしたガイドブックの制作を通して、農業、レストラン、農家民宿の事業者の方々と交流を深め、地元の農業への理解を深めました。

実績①

越前町の農業士の方、テロワールを体験できるレストラン、農家民宿（計19の事業者さま）を訪ね、お話をお聞きした内容をもとに、

「土生土帰の旅 越前農と食を訪ねて」の冊子（1000冊）を制作しました。

越前の自然も合わせて感じられるようなエッセイ風の読み物の形で、旅のお供に持ち歩きながら楽しむツールとなりました。

事業者の方、各観光案内所、店舗など（計30か所）に配布したほか、小曾原古民家「一才庵」

にて、地元特産品をテーマにしたイベントなどを開催しました。

県内外の方々、延べ270人ほどの方にご参加いただきました。



令和5年度

内容① 越前町エリアを電動自転車で周遊するガイドツアーを実施しました。

実績① 11月23日に電動アシスト自転車でのサイクリングツアーを実施しました。

お天気にもめぐまれ、本当に心地よい楽しいサイクリングツアーとなりました。

コース内容

10:30～越前陶芸村文化交流会館 集合（電動自転車の操作説明）

11:00～小曾原散策（サイクリング）

11:30～一才庵・土環舎（とわや）で昼食

12:15～平等地区散策（サイクリング）

13:00～豊彩窯（工房見学）

13:20～織田へ（サイクリング）

13:30～越前町織田文化歴史館 着

13:30～劔神社参拝

14:00～織田まち歩き（散策）

14:40～越前陶芸村へ（サイクリング）

15:00～越前陶芸村文化交流会館 着（解散）

参加者 6名（内ガイド1名）

越前の若農家と行く！
Echizen Satoyama Cycling

日本六古窯「越前焼」と織田一族発祥の地「織田」を巡る歴史探訪サイクリングツアー

越前町ののどかな里山を自転車でのんびりとサイクリングしてみませんか？
歴史あふれる陶芸村と織田を農家さんと一緒に巡りながら新しい魅力を見つけましょう！

開催日 **2023.11.23** [THU] 申込締切 11月20日 [MON]

10:30 越前陶芸村文化交流会館前 集合
(福井県丹生郡越前町小曾原 7-8)

お申込みはこちらから⇒
(専用 web フォーム)

若農家の 室田さん

料金 モニター価格 **5,800円** (募集人数 5名)
電気自転車レンタル代、ガイド料、昼食代、保険料を含む

昼食 地元織田の老舗料亭『喜楽家』特製弁当
※古民家「一才庵」にて食事

行程 ※小雨決行。荒天時は中止となります。
※当日の状況により行程が変更となる場合があります。

10:30 集合 越前陶芸村文化交流会館 小曾原サイクリング 11:30～12:15 一才庵・土環舎 (昼食)
13:00～13:20 豊彩窯・工房見学 13:30 織田文化歴史館 到着
13:30～14:00 劔神社参拝 14:00～14:40 織田のまち歩き
15:00 解散 越前陶芸村文化交流会館

立ち寄りスポット！
劔神社
土環舎
一才庵
豊彩窯
織田まち歩き

～～参加者の方から感想をいただきました～～

丹生の山の肌土、田畑の土、そこを流れる川、窯の火、そこを渡る風。自然の恵みをいただき、この越前町の地で、作陶するひと、農に励む若者。

そして遅しく暮らす人たち。街を縫うように曲がりくねった小径、坂道、農道。

この地で、生きてこられた人たちの足跡を思い浮かばせてくれる。 いっぽうで、空き家、荒廃していく農地が、そこに厳然とあるのも事実。

神々 梵鐘、太鼓、、、紅葉、イチョウの黄色、サザンカの桃色、屋根瓦の黒光り、空の青。

晩秋のサイクリング 頬にあたる風 みんな、こちよかった。

<活動内容・実績（令和2年度～令和6年度）> 令和5年度



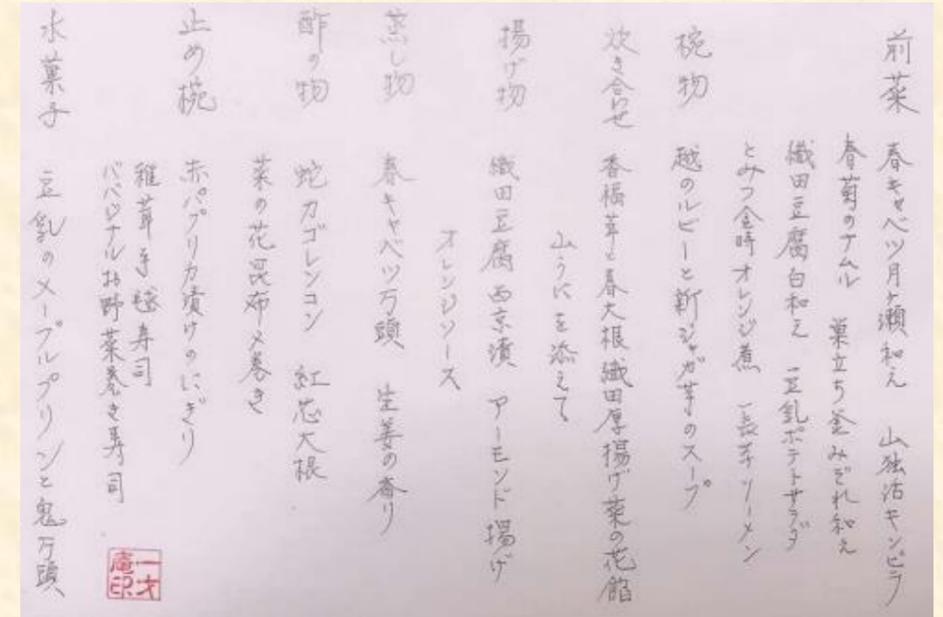
川 空の青。晩秋のサイクリング 頬にあたる風 みんな、ここちよか
で、いっぽうで、空き家、荒廃していく農地が、そこに厳然とあるの
越前町の地で、作陶するひと、農に励む若者。そして遅く暮ら
自然の恵みを感じながら、

街
神々

令和5年度

内容② 農家民宿などでの地元食材を生かした料理提供に生かせる料理開発を依頼し春の里山ビーガンコース料理としての発表会を開催しました。

実績② 八雲迎賓館馬場康成様、満月料理長友寄新二様、長谷裕市様に地元野菜を使ったビーガンコース料理の開発をお願いし、「春の里山古民家で楽しむビーガンコースお料理会」にて発表していただきました。この料理会の様子は人気フォトグラファーの友寄雄太様が撮影記録くださり、[YouTube](#)、[Instagram](#)で動画配信されています。是非ご覧ください。36名のご参加があり、みなさま、大変満足されておられました。動画総再生回数：約1500回



<活動内容・実績（令和2年度～令和6年度）> 令和6年度

内容① 昨年に引き続き、越前町の農と食をテーマに、今回は秋の里山ビーガンコース料理の開発発表をしました。

実績① 八雲迎賓館馬場康成様、満月料理長友寄新二様、長谷裕市様による地元野菜を使ったビーガンコース料理の開発と発表会「秋の里山古民家で楽しむビーガンコースお料理会」を開催しました。今回も友寄雄太様に撮影記録いただきました。[YouTube](#)、[Instagram](#)で動画配信されています。38名の参加のみなさま、今回も大変楽しんでおられました。動画総再生回数：約1000回

十月二十二日 ヴィーガンイベント

前菜 上庄芋すり流し くるみ豆腐（くるみみつ）
栗白扇揚げ 生春巻き 寿司 蕪寿司（結びミナモト）
えのき木茸しぐれ煮 松葉銀杏 すしこ

造り そば刺し（米粉とそば粉） 姉崎さんの椎茸塩
わさび・ヒマラヤ岩塩

焼き物 秋茄子鉄焼き
織田豆腐の卯の花南京

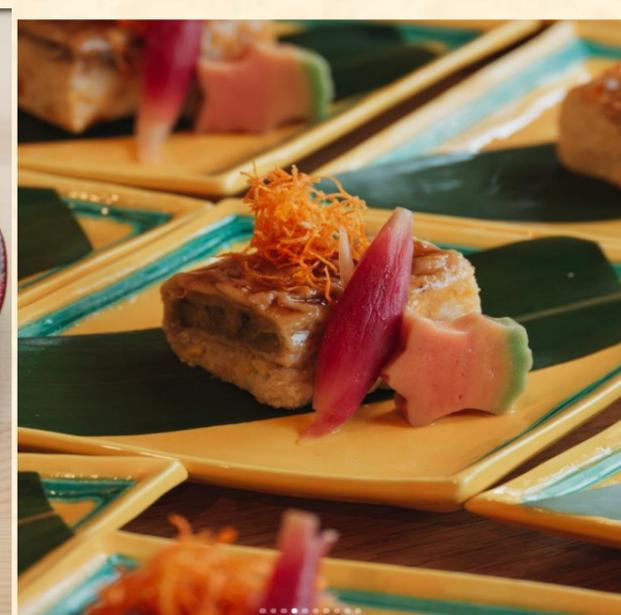
炊き合わせ 蓮根米粉万寿 大根 紅葉人参
錦秋蒸し 椎茸 占地 銀杏丸十

揚げ物 秋の日に春巻き 山うに香る天出汁
（織田厚揚げ 丸頭竜舞茸 エリンギ）
焼き白葱 ゴホウ 人参

酢の物 じゃが芋と米粉のカレット
菊菜 柿 越のレビソース

止め挽 むかご 銀杏ご飯（胡瓜ナル 蕪漬漬け）
姉崎さんの椎茸と昆布の吸物 ミナモト あおさ

水菓子 とみつ金時芋ようかん と水まんじゅう



<活動内容・実績（令和2年度～令和6年度）>

令和6年度 ※現在進行中

内容②

人気フォトグラファーによる越前町エリアの隠れた萌えスポットを生かした動画制作により、新たな魅力の発信をめざしています。メジャーな観光地だけではなく、自ら足を運んで写真を撮ってみたいくなるような路地裏や、誰かと一緒に歩きたくなるようなどこか懐かしい場所など、新たな視点を加えて越前を伝える動画の製作を目指しています。

実績②

ロケハンを随時行い、撮影および編集を現在進行しています。来年3月完成配信を予定しています。

内容③ 地場産米粉をつかったビーガン料理を開発発表します。

実績③ 令和7年3月20日の古民家一才庵のイベントにて発表予定です。

<今後の予定（令和7年度～）>

内容① これまでに制作した越前エリアのガイドブックや、得られた知見や人のつながりをさらに生かしながら、事業として成果を生み出せるよう具体的な行動を引き続き進めていきます。

目標① 越前町にサイクリストにも優しい宿を開業し、サイクリングツアーの事業化もめざす目標です。
来年度サイクリングツアー実施回数：目標5回

内容② 地場産有機米の米粉をはじめとした地場野菜を使った手軽に食べられる料理の継続的な提供を行います。

目標② サイクリストにも優しいカフェを開業し、手軽に食べられる米粉を使った料理などを販売を目指します。

米粉を使った料理：有機米粉のビーガン飲茶、有機米粉ビーガンケーキ

