

【水の里の旅コンテスト2020 応募企画】

【一般部門】

エコ・グリーンツーリズム 水の里しらやま

『コウノトリの里で出会う オリジナルの酒器で味わう「かたかた」の酒 one more time しらやま』

（観光地域：福井県 越前市しらやま地区）

【 日 程 】	1 回目：作品製作・2 回目：作品完成後交流会		
【実施時期】	春 ・ 夏 ・ 秋（実施時期：4 月～12 月）		
【催行人員】	1 0 名（最少催行人員：2 名）	【お勧めする旅行者層】	大人限定
【旅行代金】	1 回目 4, 5 0 0 円 2 回目 1 1, 5 0 0 円 （大人 1 名）	【内 訳】	
		【1 回目】陶 芸：2, 0 0 0 円・昼 食：1, 0 0 0 円・ガイド、保険：1, 5 0 0 円 【2 回目】タ 食：3, 5 0 0 円・宿泊費：6, 0 0 0 円・朝 食：5 0 0 円 ガイド、保険等：1, 5 0 0 円	
【 企画趣旨（伝えたいポイント及び旅行者が満足するポイント）】			
この旅のツアーは、コウノトリを生物多様性や自然再生のシンボルとして位置づけ、きれいな水と豊かな自然の里山の保全に取り組む私たちの地区に、何度でも訪れてほしいとの思いから、二回に分けてのお楽しみツアーにいたしました。 まずは、地区内の陶芸家から教わる酒器づくりを体験。二度目の来訪は酒器焼き上がりの頃です。ちょうどその頃には、新酒「完全無農薬純米吟醸酒かたかた」も味わうことができます。酒器の受取も兼ねて、地域の農園を訪ねての食材探しや、越前海岸へも車で 1 0 分という立地条件から、冬の日本海を眺めたり冬の味覚の越前ガニなど海の幸も堪能することができ、胃袋大満足の旅を楽しんでいただきます。なお、この地区は里山の豊かな自然を、人間の五感（視覚、聴覚、触覚、味覚、嗅覚）で体感していただくことはもちろん、参加者はまき割り・かまどでのご飯炊き体験など、地元の人とふれあいながら白山地区のよさを十分堪能していただきます。			
【安全確保のための配慮】		【旅行者の満足感を高めるための工夫、快い旅行にするための配慮】	
【コロナ対策】 ツアー中は参加者全員（スタッフ・ガイド含む）の体調確認を行います。マスクの着用必須。 【安全対策】 年齢・体力面への配慮や、緊急時にスムーズに対応できる体制で対応いたします。		マイ酒器づくりを体験するだけでなく、地産地消の体にやさしい野菜を中心に、季節の味覚を豊富に利用した「コウノトリご膳」をご用意いたします。また参加者のまき割り・かまどでのご飯炊き体験など、地元の人とふれあいながら白山地区のよさを十分堪能していただきます。	
【インバウンド対応のための工夫】			
地区内のパンフレット英語版や、希望される方には通訳をつけることもできます。			
【 企画協力（後援）機関・団体名等】		【 企画協力（後援）機関・団体名等】	
① 陶芸家「榎田屋」		⑤ 福井新聞	
② コウノトリ農法部会		⑥ コウノトリ P R 館	
③ 水辺と生きものを守る農家と市民の会		⑦	
④ 福井ふるさと茶屋 白山さんち		⑧	
【特記事項】	今回は、酒器づくりからの新酒を楽しむ企画ですが、今後は酒米づくりの田植えから収穫までの一連の流れも体験できる企画にしていきたいと思っています。		
【催行実績】	有		

【 行 程 表 】	
1 回 目	【4 月～10 月】 白山さんち集合 → 陶芸家工房移動 作品製作 → 解雷ヶ清水 → コウノトリPR館見学 → 解散
2 回 目 1 日 目	【12 月中旬】 白山さんち集合 → 陶芸家工房移動 作品窯だし → 野菜等調達(水野農園) → 越前海岸 → 白山さんち宿泊 かまど炊き体験「コウノトリ御膳」
2 回 目 2 日 目	白山さんち → 勝蓮花の滝 → 解散

【 主な観光ポイント（観光地・観光箇所の歴史、由来、土産品など） 】		
【 ポイント 1 】	【 ポイント 2 】	【 ポイント 3 】
 【コメント】陶芸家「榊田屋光生」 陶芸家「榊田屋光生」さんの手ほどきで作る酒器。昔ながらの登り窯で焼き上げます。完成の 12 月中旬には、できたばかりの「完全無農薬純米吟醸酒【かたかた】」とともに、オリジナルの酒器で味わうことができます。	 【コメント】解雷ヶ清水 福井のおいしい水認定の「解雷ヶ清水」 約 1400 年前、戦火を逃れてこの地を訪れた百済の王女「自在姫」が、水を求めていたところ、雷雨とともに落雷があり、岩を割って湧き出たといわれています。干ばつでも、水は涸れたことがないといわれます。不動明王が祀られています。	 【コメント】福井ふるさと茶屋 白山さんち お食事は、2019 年 6 月オープンした【福井ふるさと茶屋 白山さんち】。自然豊かな里地里山の旬の食材をふんだんに使い、栄養バランスを考えた身体にやさしいお食事づくりをスタートいたしました。健康長寿飯ぽっかけ飯や、ルーから手作り白山カレー、コウノトリ御膳などで、おいしさを堪能していただきます。
【 ポイント 4 】	【 ポイント 5 】	【 ポイント 6 】
 【コメント】コウノトリPR館 館内には、ケージの飼育のライブ映像のほか、昭和 30 年代から続くコウノトリに関する市内の歴史などもパネルなどをふんだんに使って紹介。環境に優しい農業の普及などに取り組む地域の団体の歩みも知ることができます。	 【コメント】勝蓮花の滝 地域の人にもあまり知られていない滝を整備し、遊歩道や展望台スペースができあがりました。今では地区内外の人からも愛される名所になり、身体いっぱいマイナスイオンを浴びたい！そんな方におすすめです。	 【コメント】野生のコウノトリ 平成 23 年 12 月コウノトリの定着を目指した飼育が始まり、今年は野生のコウノトリも巣立ちました。コウノトリの定着できる環境づくりを目指し、田んぼなどの生き物を増やすための田園環境整備事業など自然再生活動を進めています。その結果、現在では野生のコウノトリの姿もよく見かけるようになりました。

【 ポイント 7 】		
		
【コメント】冬水田んぼ 稲刈りが終わった水田に冬期も水をはり、一年を通して生き物が棲みやすい環境を守っています。		