



HIGHLIGHT

- ・本物そっくりな食品サンプルを使った展示を通じて寿司の歴史を学ぶことができます。
- ・漆塗りの箸を磨く伝統的な技法を学びながら自分だけのオリジナルの箸を作ることができます。
- ・調理体験では、魚を使った手まり寿司だけではなく野菜を使った変わった手まり寿司を作り、箸研ぎ体験で作った箸で多食することができます。

地域資源

若狭塗り箸は江戸時代から続く伝統工芸品です。貝殻や金銀箔に漆を重ねて磨いて移しいデザインに仕上げた高級品から、よりシンプルでモダンなデザインまでバリエーションが豊富です。

カテゴリー

■Tradition ■Cuisine □City □Nature □Art □Relaxation □Outdoor

価格情報

- 価格（税込）

¥3,800JPY～

- 含まれるもの

体験料（箸研ぎ体験、手まり寿司づくり体験）

言語対応

- 対応言語

■Japanese ■English □Chinese □Other
()

- 言語補完ツール

展示、箸研ぎ体験、レシピの英語説明文、翻訳機

受け入れ情報

- 実施期間・実施回数

通年（水曜休館）

- 所要時間・開始時間

2時間

- 催行人数（最大/最小）

2人～

ACCESS

JR小浜線 小浜駅から車で5分、徒歩17分

体験詳細

1階の展示で日本の寿司の歴史と発展を学び、2階で箸研ぎを体験し自分だけの若狭塗り箸を作ります。次に、1階にあるキッチンスタジオで地元の食材を使った手まり寿司と浜焼き鯖汁の調理を体験し、作った箸を使って手まり寿司や浜焼き鯖汁を実食します。

スケジュール（例）

- ①10:30 - 11:00 食文化館 1階で展示見学
- ②11:00 - 11:45 食文化館 2階で箸研ぎ体験
- ③11:45 - 12:30 食文化館 1階で手まりずしづくり体験

その他プラン情報

■参加条件

・特になし

■ミーティングポイントと住所

御食国若狭おばま食文化館

■注意事項の喚起

予約が必要です。

■カットオフ 7日前

■問い合わせ対応可能時間 9時～18時

■問い合わせメールアドレス（会社名／担当者名）
experience@obamakankokyoku.com（おばま観光局）

施設設備情報

- | | | | |
|---|-----------------|---------|-----------------|
| ■wifi環境 | ■Yes □No | ■web予約 | □Yes □No
() |
| ■クレジット対応 | □Yes ■No
() | ■トイレ | ■洋式 □和式
□なし |
| ■耐震設備 | ■Yes □No | ■非常食 | □Yes □No |
| ■救命講習受講者 | □Yes □No | ■消火設備 | ■Yes □No |
| ■防災マニュアル | □Yes □No | ■非常用電源 | □Yes □No |
| ■避難マップ | □Yes □No | ■バリアフリー | ■Yes □No |
| ■サイト情報（予約サイト等）
https://www.experience-obama.com/foodculturemuseum | | | |
| ■食文化対応
予約時にご相談ください。 | | | |

地域情報

■周辺の主要観光地、スポット、宿泊施設

若狭小浜お魚センター、若狭フィッシャーマンズ・ワーフ、蘇洞門めぐり遊覧船

■前後で体験可能なコンテンツ

めのう磨き、めのおう薄板模様つけ、色紙漉き、はがき漉き折り染め