



報道関係者各位

農林水産業と食の体験モニターツアーを実施します

魚津市は、魚津の農林水産業や食の魅力を市外在住者にもPRするため、農林水産業と食の体験モニターツアーを実施します。

今年度は、1次産業や食に関心の高い、食の熱中小学校※の現地実習ツアーとして試験的に実施することとします。農林水産業体験に加え、魚津の食材や食文化に関する学びが深まる料理の提供、生産者や食にまつわる職人と語り合う時間を設けます。

ツアー実施後は、参加者の意見を参考にツアー内容を磨き上げて観光商品化し、ふるさと納税の返礼品として登録する予定です。

この事業は、株式会社内田洋行様の企業版ふるさと納税を活用して実施します。

1 開催日時

第1回 令和6年11月22日(金)～24日(日) 2泊3日

第2回 令和6年12月6日(金)～8日(日) 2泊3日

行程は別紙のとおり

ツアー詳細

食の熱中小学校HP

第1回



第2回



2 参加予定者

第1回 8名 引率 食の熱中小学校 校長 柏原 光太郎氏

第2回 参加受付中(10月18日時点 5名申込。定員8名)

※食の熱中小学校とは

生産者と消費者をつなぎ、食べる楽しさを育むコミュニティづくりを目指している、首都圏の社会人塾。月1回の東京での座学、任意参加の現地実習ツアーで構成。

【生徒数 第1期(R5.9～R6.2) 141名 第2期(R6.4～9) 150名 第3期(R6.10～R7.3) 101名】



担当部署：農林水産課 業務林政係

(課長) 清水 悟史

(担当者) 金三津

電話 0765-23-1036 FAX 0765-23-1053

E-Mail norinsuisan@city.uozu.lg.jp

熱き職人達から学ぶ食文化

天然のいけす富山湾と立山連峰の恵み

富山県魚津市

2024年11/22(金)~11/24(日)

料金 77,000円(税込) 定員 8名 引率 柏原校長先生

- ・日本料理から学ぶ 地元食材と食文化
- ・魚津漆器と佛壇職人による神秘的なグラス
- ・干物屋と巡る 米騒動の歴史をもつ漁師町
- ・豊かな海へ 昆布養殖体験
- ・雪国の古民家で味噌づくり



11月下旬は、ぶり・カニをはじめとした豊富な食材、採れたてのりんご、味噌の寒仕込み等、富山・魚津の豊富な魅力が出揃うベストタイミング。山と海がぐっと近いダイナミックな地形が、農林水産物にどのような特徴をもたらしているのか。山や海の恵みを味わい、熱い職人の方々から食文化や歴史を学ぶツアーです。



スケジュール

宿泊先 魚津マンテンホテル駅前 2泊

1日目 11/22 (金)

13:45

集合 北陸新幹線 黒部宇奈月温泉駅 はくたか561号

14:10

KANATAワイナリー 見学・テイスティング

離農する農家からぶどう園を引継ぎ2023年にオープンしたワイナリー。魚津の地形、水循環、気候がぶどう造りにもたらす効用や、農福連携の取組について、栽培・醸造責任者の土井祐樹さんから学びます。



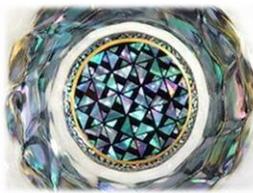
16:00

工房巡り 鷹休漆器店・辻佛檀店

江戸時代、越中の漆の最大産地であった新川地方。魚津漆器は堅牢・安価・実用的が特徴で、大正時代は一大産業として発展しました。

鷹休漆器店では、お蔵で眠っていた漆器を蘇らせ、次の使い手に引き継ぐ休眠漆器復活プロジェクトのお話を伺います。

辻佛檀店では、伝統的な技術で作成された、水を注ぐと螺鈿細工が浮かび上がる、神秘的な蜃気楼グラスをご覧ください。



17:30

チェックイン

18:30

夕食 お寿司

地元の常連客でいっぱいの寿司屋。地元の名店で“寿司といえば、富山”を体感してください。

2日目

11/23(土)

8:00

朝食 ホテルにて がごめ昆布養殖体験

近年沿岸の磯焼けが漁業者にとって大きな問題となっており、解決策としてがごめ昆布の養殖に取り組んでいます。豊かな海を取り戻すため、種苗を付けたロープを船から海に放ちます。



10:30

日帰り入浴 金太郎温泉

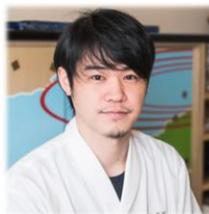
高濃度源泉100%掛け流し、迫力満点の岩風呂。硫黄泉と食塩泉が混合している、珍しい泉質です。(自由参加 別途入浴料 1,300円)



12:00

昼食 海風亭

1908年創業。食材の良さと鮮度を活かした、富山らしい料理が人気。5代目美浪呂哉さんは若手料理人コンペRED U-35 2017でシルバーエッグ受賞。海を守るため、海岸清掃にも取り組んでいます。



QRコード



インタビュー
市観光協会HP

13:20

雪国の古民家で味噌づくり

祖父母の味噌屋を引き継ぎ、大豆を自身で栽培し、糀も自家製。哲学を持って仕事に取り組む宮本みそ宮本晃裕さんから、味噌づくりを学びます。熟成度別味噌食べ比べや甘酒ジェラートの試食も予定。



QRコード



インタビュー
市観光協会HP

15:40

干物屋と巡る 米騒動の歴史をもつ漁師町

富山湾ならではの豊富な魚種の干物や、地元の夕飯をお裾分けする様な商品が並ぶハマオカ海の幸。浜岡愛子さんと夕日の漁師町を巡り、高祖母が関わった米騒動の話も伺います。汐ぶりの試食も予定。



QRコード



インタビュー
読むふるさと
チョイスHP

18:00

夕食 四季料理 悠

ツアーで巡る方々の食材や器を活かした、地産地消の日本料理。料理人の海野文章さんから、地元食材や食文化、フードロス削減の取組について学びます。KANATAワインとのペアリングや、舁田酒造店のお酒もご用意(飲み物別途料金)



QRコード



30秒YouTube

3日目 11/24(日)

朝食 ホテルにて
チェックアウト

8:30

8:45



北陸中日HP

ます寿司作り体験 魚卸問屋はりたや

歴史は江戸時代まで遡る、富山のます寿司。はりたやのます寿司は、鱒の厚さ、レアな触感が特徴です。作った寿司は、お持ち帰りいただき夕食に。店頭には、宮本みそとのコラゴ商品海産物の塩麴漬けも並んでいます。



土産物屋等へご案内

10:05 魚津駅で途中解散可

12:00

解散 黒部宇奈月温泉駅

12:35発 はくたか562号

お申し込みはこちら

Googleフォーム



ツアー詳細

食の熱中小学校HP



留意事項

- ・ご自宅から黒部宇奈月温泉駅までの交通費、食事の際のお飲み物代はツアー料金に含まれません。
- ・昆布養殖体験の際は、濡れても良い服装でお越してください。雨がっぱ、長靴は貸出可能です。ご自身のものを使う場合はご持参ください。



熱き職人達から学ぶ食文化

天然のいけす富山湾と立山連峰の恵み

富山県魚津市

2024年12/6(金)~12/8(日)

料金 78,000円(税込) 定員 8名

- ・漁協組合長、料理人とセリ見学 漁師による神経締め
- ・日本料理から学ぶ 地元食材と食文化 刺身食べ比べ
- ・魚津漆器と佛壇職人による神秘的なグラス
- ・雪国の古民家で味噌づくり
- ・里山の恵みでしめ縄づくり



12月は、ぶりはじめとした豊富な食材、採れたてのりんご、味噌の寒仕込み、しめ縄づくり等、魚津の豊富な魅力が出揃うベストタイミング。

山と海がぐっと近いダイナミックな地形が、農林水産物にどのような特徴をもたらしているのか。

山や海の恵みを味わい、熱い職人の方々から食文化や歴史を学ぶツアーです。9/25のオープンスクールで好評いただいたワイン、干物、糰のお店も訪問します。



詳しい旅行内容はこちら→
食の熱中小学校HP



お申し込みはこちら →
Googleフォーム
10/18時点 残り3名様まで



スケジュール

宿泊先 魚津マンテンホテル駅前 2泊

1日目 12/6 (金)

13:46

集合 魚津駅 あいの風とやま鉄道

14:41

集合 北陸新幹線 黒部宇奈月温泉駅 はくたか563号

15:10

ぶどうの森工房

就労継続支援B型ぶどうの森で生産したさつまいもを、焼きいもや干しいもに加工し、販売しています。就労継続支援B型とは、障害を持つ方など、雇用契約を結んで働くことが困難な方が、軽作業などの就労訓練を行うことができる福祉サービスです。パッケージもかわいくてお土産にぴったり。



15:30

KANATAワイナリー 見学・テイスティング

離農する農家からぶどう園を引継ぎ2023年にオープンしたワイナリー。
魚津の地形、水循環、気候がぶどう造りにもたらす効用や、農福連携の取組について、栽培・醸造責任者の土井祐樹さんから学びます。
テイスティングも5種ほど予定しています。



17:00

チェックイン

18:00

夕食 お寿司

地元の常連客でいっぱいの寿司屋。
地元の名店で“寿司といえば、富山”を体感してください。

4:50



インタビュー
みらい基金HP



インタビュー
食の王国HP

漁協組合長、料理人とセリ見学 漁師による神経締めデモンストレーション

濱住魚津漁協組合長の視点、四季料理
悠海野さんの料理人の視点でのお話を
交えながら、高度な衛生管理を導入した
水産物荷さばき施設でセリを見学します。

その後、場内で漁師 浜多さんによる神
経締めのデモンストレーションを見学。
神経締めとは、旨味成分の元を極力減ら
さず、鮮度を保つことができる技術です。
夕食で召し上がっていただきます。



朝食 ホテルにて

8:30

自由参加



金太郎HP



観光協会HP

日帰り入浴 金太郎温泉

高濃度源泉100%掛け流し、硫黄泉と食塩泉が混合して
いる珍しい泉質。立山連峰をイメージした大浴殿と、
迫力満点の露天風呂があります。(別途1,300円)



りんご直売所

生産地として比較的南に位置するため、東北などに比
べるとおよそ4週間分も長く樹上で育ち、味と香りが
芳醇です。農家さんの庭先で販売することも特徴。



温泉と直売所は自由参加です。移動の都合上、どちらかのみ参加はできませんのでご了承ください。

12:00



インタビュー
市観光協会HP

雪国の古民家で 昼食と味噌づくり

祖父母の味噌屋を引き継ぎ、大豆を自身
で栽培し、糀も自家製。哲学を持って仕
事に取り組む宮本みそ宮本晃裕さんから、
味噌づくりを学びます。熟成度別味噌食
べ比べや甘酒ジェラートの試食も予定。



15:00



米騒動解説
教育委員会HP

ガイドさんと巡る 米騒動発祥の地

魚津は「米騒動発祥の地」と言われてい
ます。魚津でおこった米騒動は暴力的な
行動ではなく、話し合いでおさまったこ
とが大きな特徴です。米蔵をはじめ、江
戸時代の史跡である万灯台を巡ります。



2日目

12/7(土)

16:00



休眠漆器FB



読むふるさと
チョイスHP

工房巡り 鷹休漆器店・辻佛檀店

江戸時代、越中の漆の最大産地であった新川地方。大正時代は一大産業として発展しました。

鷹休漆器店では、お蔵で眠っていた漆器を蘇らせ、次の使い手に引き継ぐ休眠漆器復活プロジェクトのお話を伺います。辻佛檀店では、伝統的な技術で作成された、水を注ぐと螺鈿細工が浮かび上がる、神秘的な蜃気楼グラスをご覧ください。



18:00



30秒YouTube

夕食 四季料理 悠

ツアーで巡る方々の食材や器を活かした、地産地消の日本料理。海野文章さんから、地元食材や食文化、フードロス削減の取組について学びます。浜多さんの神経締め刺身の食べ比べを予定。KANATAワインとのペアリングも（別途料金）



3日目

11/24(日)

朝食 ホテルにて チェックアウト

7:45

8:00



公式HP

しめ縄づくりワークショップ

里山で地域循環型の有機栽培にも力を入れているNOROSHI FARM。1年間の恵みへの感謝と、来る年が良い年になるようお願いを込めて、しめ飾りを作ります。里山の恵みたっぷりのお弁当もお土産に。

NOROSHI FARM



写真はイメージです。実際に作るものとは異なります。

9:45

ます寿司作り体験 魚卸問屋はりたや

歴史は江戸時代まで遡る、富山のます寿司。はりたやのます寿司は、鱒の厚さ、レアな触感が特徴です。作った寿司は、お持ち帰りいただき夕食に。宮本みそとのコラボ商品塩麴漬けも並びます。



11:00

干物屋ハマオカ海の幸

9月のオープンスクールでも大人気だった、富山湾ならではの豊富な魚種の干物や、地元の夕飯をお裾分けする様な商品が並びます。

12:10

解散 黒部宇奈月温泉駅 12:35発 はくたか562号