

海の京都、ふるさと「舞鶴体験」

この企画は、「舞鶴まるごとちゃった便」お申込者の皆さんとの交流とあわせ地域を盛り上げるためにやっています。一般の方の参加もお待ちしています。舞鶴の海や畑で頑張ってる、おっちゃん、おばちゃんに会いに来ませんか。



舞鶴体験 各コースご案内図



噂の「梅善トマト」で手作りピザを焼こう!!

「梅善トマト」は舞鶴では引っ張りだこのブランド商品。その秘密は…?



通常、ハウスの中に入れてもらえませんが、「舞鶴体験」のお客様だけは、特別OK!! まずは、樹成り完熟トマトを味わい、人気の秘密を見つけよう。それから、ピザのトマトソース用を収穫し、いざ、ふるるファームへ。

ふるるの体験教室でトマトソースをつくり、ピザ生地に自由にトッピング! 本格石窯で焼き上げれば、トマトベースのオリジナルピザの出来上がりです。あつあつ、ほかほかのピザをお召し上がりください。(ピザ作りは、ふるるのシェフがご指導いたします) 食後は、軍港時代のなごりの「葦谷砲台跡」へ腹ごなしのハイキングを楽しもう!!



- 開催日:平成26年7月19日(土)・20日(日) **2回開催**
- 定員:20名[対象:小学生以上、小学生は父兄同伴のこと]
- 参加費用:お一人様 1,800円
- スケジュール等

開催日の10日前までにご予約下さい

- 10:20 ふるるファーム集合 JRご利用の方は、舞鶴周遊観光ループバス(10:18ふるる着)をご利用ください。
- 10:40 トマトの収穫体験(梅原農園)
- 11:30 ピザ作り体験(ふるるファーム)
- 12:30 ピザ完成、美味しくいただいて終了
- 13:00 食後、一息ついたら「葦谷砲台跡」へハイキング
- 14:30 ふるる着 解散 舞鶴周遊観光ループバス(14:48ふるる発⇒15:20東舞鶴駅着)



葦谷砲台跡



舞鶴の漁師体験コース

舞鶴は、日本海の様々な魚介類が水揚げされる府内有数の漁町でもあります。夏は、アジ・カマス・タチ・イカが水揚げされます。

また、波静かな舞鶴湾では、牡蠣、とり貝、赤貝の養殖も盛んにおこなわれています。「漁師体験コース」は、定置網の水揚げ作業と牡蠣の収穫をセットにして企画しました。日頃味わうことのできない、漁師の体験を是非体感して下さい。



牡蠣の収穫

A 定置網見学と漁師の朝めし

- 開催日:平成26年8月3日(日)
- 定員:20名 最少催行10名 [対象:小学生以上、小学生は父兄同伴のこと]
- 参加費用:お一人様 5,000円
- スケジュール等

- 6:00 舞鶴親海公園集合 ~チャーター船で定置網見学 ~終了後、湾内遊覧 ~舞鶴親海公園へ
- 8:00 舞鶴親海公園 エムズテリで朝食
- 9:30 エルマールまいづる見学
- 10:30 解散 **朝食・魚のお土産付き**

開催日の10日前までにご予約下さい

B 牡蠣の収穫体験

- 開催日:平成27年1月17日(土)
- 定員:20名 最少催行10名 [対象:小学生以上、小学生は父兄同伴のこと]
- 参加費用:お一人様 5,000円
- スケジュール等

- 10:00 佐賀賀漁港集合 ~牡蠣の水揚げ見学と帰港後むき身作業の体験 **焼き牡蠣試食と昼食・お土産付き**
- 13:00 解散
- ※当日、牡蠣のオーナーを募集します。(平成27年5月の種付け体験から28年の収穫まで)

開催日の10日前までにご予約下さい

エルマールまいづる

エムズテリ

舞鶴親海公園

定置網の水揚げ

※荒天の場合は、内容を変更することがありますのでご了承ください。

海の京都、ふるさと「舞鶴体験」

「舞鶴まるごとちゃった便」お申込者のみなさんとの交流・体験企画!



漁師村で海の幸&魚の干物づくり体験コース

港町舞鶴。若狭湾に面した入江には多くの漁港があります。その中でも地元で水揚げされた鮮魚を使って干物づくり体験ができるのが「野原漁港」。

地元漁師のおばちゃんに習って、魚捌きから教えてもらいます。味付けをして、半日かけて乾燥するのを待つ間は、民宿で昼食。刺身や煮付けなど自慢の海の幸料理と漁師村人情を味わい、食後は、魚釣りや漁村散歩、空山展望台へのドライブを楽しんで下さい。帰りに、自分で作った干物をお持ち帰りできます。



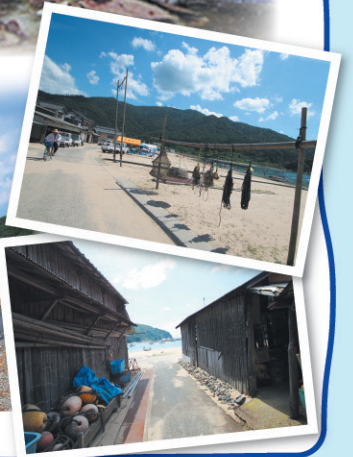
- 開催日:平成26年
8月24日(日)・9月7日(日)・14日(日) 3回開催
- 定員:20名【対象:小学生以上、小学生は父兄同伴のこと】
- 参加費用:お一人様 3,500円(体験料、昼食代)
- スケジュール等

開催日の
10日前までに
ご予約下さい

- 10:00 野原漁港
体験漁業施設「しおのめ」集合
干物づくり体験
- 12:00 昼食(刺身や煮付けなど自慢の海の幸料理)
食後は自由時間
- 16:00 干物を受け取り 解散
※発送もできます。(送料別途)



野原漁港周辺



作って、食べて、楽しんで 舞鶴かまぼこ手作り体験

かまぼこの街・舞鶴で美味しいかまぼこを自分流で作って味わってみませんか? 楽しさいっぱいのかまぼこ工房でぜひ、体験してください!



近海でとれた鮮魚のすり身をふだんに使った「舞鶴かまぼこ」は、独自の手法が生み出す奥深い旨味とソフトでありながらシコシコとした弾力のある歯ごたえが特徴。全国的な品評会においても賞を受賞しています。かまぼこ・平天・ちくわの3種類の成型を体験します。かまぼこ博士からの舞鶴かまぼこイロイロ話(歴史、こだわりなど)やできあがったばかりの美味しいかまぼこ、アツアツの平天、焼きたてちくわをぜひ味わってください。



- 開催日:通年(12月は休館)
- 定員:15名【対象:小学生以上】最少催行3名
※15名以上の場合はご相談ください
- 参加費用:お一人様 1,600円
- スケジュール等

体験希望日の
7日前までに
3名様以上で
ご予約下さい

- 10:30 かまぼこ製造体験施設
「舞鶴かまぼこ工房」(舞鶴かまぼこ協同組合内)集合
かまぼこ・平天・ちくわ作り体験
- 12:00 解散



かまぼこ製造体験施設 舞鶴かまぼこ工房

