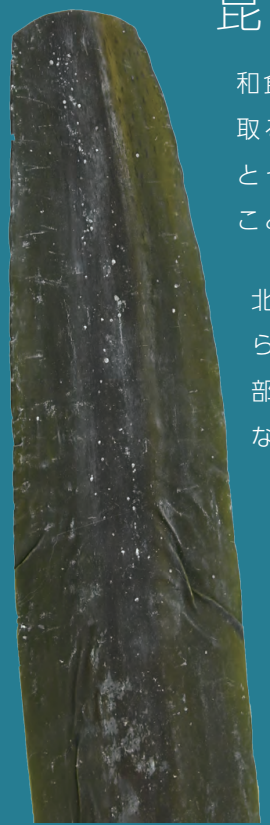
サステナつるが とは？

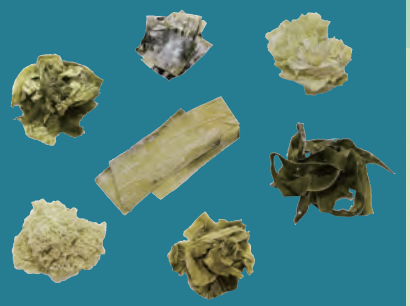
2024年春、北陸新幹線が敦賀駅まで開業します。北陸新幹線の終点駅敦賀（つるが）は、古くは交通の要であった鉄道と港の街、そして山に囲まれ、日本海に面する自然豊かな街です。
「サステナつるが」は、ここ敦賀でしかできない特別な体験を、持続可能な形で体験してもらうプランです。
ツーリストの皆様に、敦賀に癒されて、敦賀を癒してもらうことで、敦賀の魅力を持続可能なものにしていきたいと思います。

昆布はサスティナブル

和食に欠かせない昆布は出汁を取ることはもちろん、出汁をとった後も煮物にしたりと余すことなく食すことができます。

北前船の影響によって古くから親しまれてきた敦賀昆布は部位や削り技法によって色々な食べ方ができます。





東京 新幹線 米原 特急 敦賀 ／ 東京 新幹線 金沢（2024年春開業予定） 新幹線 敦賀

最寄りIC 敦賀IC ／ 出発港｜苫小牧東港・小樽港・秋田港・新潟港

最寄り空港 小松空港 小松空港から敦賀まではリムジンバス、JR特急列車のご利用

福井県昆布商工業協同組合

〒914-0061 福井県敦賀市蓬莱町８－１

TEL FAX 0770-22-0643

体験のご予約はこちらから

サステナつるが

運営　株式会社マップトラベル
FAX　0770-24-4333

0770-24-4500

Instagram: @sustainable_tsuruga
www.sustainable-tsuruga.jp
（公式サイト2023年オープン予定）

HP　Instagram

企画協力　一般社団法人 敦賀観光協会
〒914-0063 敦賀市神楽町２丁目２番４号 アクアトム１階
TEL　0770-22-8167
FAX　0770-22-8197

サステナつるが

サステナつるが NO. 1 JAPANESE

旅 NO.1

おぼろ昆布手すき体験

敦賀サステイナブルツーリズム

SUSTAINABLE
TRAVEL EXPERIENCES
IN TSURUGA

日本遺産

おぼろ昆布と敦賀

敦賀発祥
おぼろ昆布

北前船（きたまえぶね）

江戸時代中期～明治30年代大阪･北海道を日本海回りで商品を売り買いしながら結んでいた商船。敦賀港の発展にも大きく寄与していた。

水路を利用し琵琶湖へ
そして大阪へと運ばれた

物流の発達により日本の食文化も大きく発展した。その一つが「昆布」であり、和食の礎ともいえるこぶ出汁が広がったのはこの北前船の存在が大きいと言われている。

昆布の消費量
日本一は沖縄県

JAPAN HERITAGE

北前船は日本遺産に登録されている重要な文化財です。

全国唯一
おぼろ昆布手すき職人の文化

おぼろ昆布手すき

おぼろ昆布手すきとは、醸造酢に漬けて柔らかくした昆布の表面を専用の包丁で薄く削りだして作る加工食品です。おぼろ昆布の製造は機械化が困難で、現在も職人が一枚一枚手作業で削って生産しています。敦賀市は、このおぼろ昆布の製造の大多数を担っています。

おぼろ昆布手すき体験

日本全国でもここでしか体験することができない、昆布手すき！
職人によるデモンストレーションを見た後、補助を受けながら体験を行います。

- ●所要時間　約１時間半
- ●対象年齢　小学生以上

★体験予約必須
詳しくは裏面をご覧ください。

【注意事項】
体験時の服装はズボンをご着用ください。
刃物を使用しますので取り扱いには十分ご注意ください。

様々なお料理に使われる昆布

昆布うどん

うどんの上にのせるだけ！簡単だけどおいしいとろろ昆布うどん。

おぼろ昆布おにぎり

ご当地の定番料理、おにぎりに巻くだけ！簡単おぼろ昆布おにぎり。

バッテラ

鯖のお寿司（バッテラ）に使用される昆布は京都などの料亭から多数注文がある、人気の食材。

おすすめポイント

おぼろ昆布手すき職人が育つまで、最低でも10年はかかります。
私たちが磨いてきたこの技術をどうぞ「味比べ」をして体験してみてください。
きっと繊細な味の違いに驚かれると思います。

現代の名工
別所昭男さん