

丹南エリア

① 誠市・ご縁市

開催日:11月11日(日)  
 場所:本山誠照寺、古町商店街(鯖江市)  
 概要:地元のうまいもん食べ歩きぶらり骨董市散策。

② えちぜん食育フェスタ

開催日:11月11日(日)  
 場所:越前町生涯学習センター前駐車場(越前町)  
 概要:地場産物の販売、給食の人気献立の試食など。

③ 山海里・秋の収穫祭

開催日:11月11日(日)  
 場所:リゾートたぐら(南越前町)  
 概要:野菜や魚介類、地元ならではの料理を満喫、体験コーナーも。

④ さばえものづくり博覧会2012

開催日:11月16日(金)～18日(日)  
 場所:鶴陽会館(鯖江市)  
 概要:「発信!鯖江ブランド」をテーマに、市内事業所を紹介。

⑤ 2012さばえもみじまつり

開催日:11月17日(土)～18日(日)  
 場所:西山公園(鯖江市)  
 概要:にぎわいテント市!焼き鳥合衆国などイベント&グルメが盛りだくさん。

⑥ 越前かにまつり

開催日:11月17日(土)～18日(日)  
 場所:アクティブハウス越前駐車場(越前町)  
 概要:越前がになど地元の特産品販売コーナーや、越前がになど豪華景品が当たる抽選会など。

坂井エリア

⑦ 三国温泉カニまつり

開催日:11月17日(土)～18日(日)  
 場所:三国サンセットビーチ(坂井市)  
 概要:越前がにをはじめ海の幸等の販売、抽選会等。

⑧ そばの里丸岡 新そばまつり

開催日:11月17日(土)  
 場所:いきいきプラザ霞の郷(坂井市)  
 概要:おろしそばの提供やそば打ちの披露も行います。

⑨ 食育フェスタ

開催日:11月18日(日)  
 場所:いねす(坂井町地域交流センター)(坂井市)  
 概要:坂井の食育に関する活動展示、地元産物の試食、販売。

⑩ 三国・芦原・金津食の特産市

開催日:11月18日(日)  
 場所:農業者トレーニングセンター(あわら市)  
 概要:野菜の直売や地元食材を使用した加工品、ご当地グルメの販売など行います。

奥越エリア

⑪ 越前おおの産業と食彩フェア2012

開催日:11月10日(土)～11日(日)  
 場所:越前おおの結ステーション(大野市)  
 概要:食彩テント市や、とんちゃん等越前おおの自慢の食材を買って、その場で焼いて味わう炭火焼きコーナーなど。

⑫ 越前大野小京都物産五番まつり

開催日:11月17日(土)～18日(日)  
 場所:大野市五番通り(大野市)  
 概要:全国の小京都とゆかりのあるまちの特産・名産品が盛りだくさん。

⑬ 越前大仏もんぜん市&新そばまつり

開催日:11月18日(日)  
 場所:越前大仏前町(勝山市)  
 概要:勝山産の新そばを使用した勝ち山おろしそばが食べられます。地場野菜・特産品・スイーツの販売も!

⑭ スターランドさかだに収穫祭&文化祭

開催日:11月18日(日)  
 場所:スターランドさかだに(大野市)  
 概要:旬の野菜や加工品・料理の販売、のっぺい汁の無料振る舞いなど。

若狭エリア

⑮ おおいうみんぴあフェスタ

開催日:11月10日(土)～11日(日)  
 場所:うみんぴあ大飯(おおい町)  
 概要:魚介類や野菜、若狭牛の直売。バザーの開催など。

⑯ ヘシこのひつまぶしと若狭の名勝「高浜城跡」散策

開催日:11月17日(土)  
 場所:城山公園、城山荘など(高浜町)  
 概要:昼食は城山荘の新メニュー「ヘシこのひつまぶし」(要予約)申込:若狭高浜観光協会 0770-72-0338

⑰ 医食同源「中川淳庵と本草学」記念講演

開催日:11月17日(土)10:00～※参加費無料  
 場所:御食国若狭おばま食文化館(小浜市)  
 概要:企画展にあわせ、江戸時代の健康維持の考え方が、現代の生活習慣病に有効であることを解説。  
 ※11月24日(土)には、講演内容にあわせて調理体験を実施します。(10:00～参加費1,000円)

二州エリア

⑱ 敦賀市農産物直売所周年祭

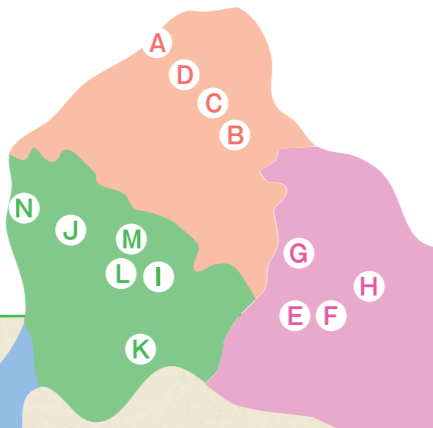
開催日:11月10日(土)～11日(日)  
 場所:ふるさと夢市場(敦賀市)  
 概要:敦賀の伝統野菜の展示販売などイベント盛りだくさん。

⑲ みはまナビフェス

開催日:11月10日(土)～11日(日)  
 場所:美浜町生涯学習センターなびあす、美浜町役場特設会場(美浜町)  
 概要:毎年開催している「文化祭」と「産業祭」が1つになりました!文化と産業をあわせて楽しめる、この秋一番のイベント!

⑳ 名田庄食まつり

開催日:11月18日(日)  
 場所:頭巾山青少年旅行村(おおい町)  
 概要:季節野菜等特産品販売コーナーの開催。ぼたん鍋の振る舞いなど。



平成24年11月11日(日)～18日(日)

ふくい 味の週間とは

.....  
 越前がに、サトイモ、ソバなど福井のおいしい食材が豊富なこの時期、11月の第2日曜日から第3日曜日を「ふくい 味の週間」としました。この期間中に、食を「学ぶ」「味わい」「楽しむ」活動を全国の自治体で初めて実施します。福井の食の魅力を改めて見直し、食を大切にする意識を高めていきます。

参加しよう「ふくい 味の週間」

学ぶ

- 小中学校で味わう楽しさを学ぶ「味覚の授業」(100クラス)
- 高校で食のアンバサダー(三國清三さん、友田晶子さん)による特別授業
- レストランで妊産婦向けの食事講座がスタート
- 高校生や大学生による食育サークルの活動発表(ふくい 味の祭典にて)

味わい

- 認定店で「ふくい健幸美食」の提供(32店)
- スーパーや直売所等で旬の食材を提供(61店)
- 飲食店やそば店で、来店時に特典などの協賛フェアの実施(189店)

楽しむ

- 県産業会館で「ふくい 味の祭典」(全国高校生食育王選手権や、新そばの食べ歩き、学校給食レストラン、炭火焼きコーナー、地魚大テント市など、ふくいの秋の味覚が楽しめる企画(100ブース以上))

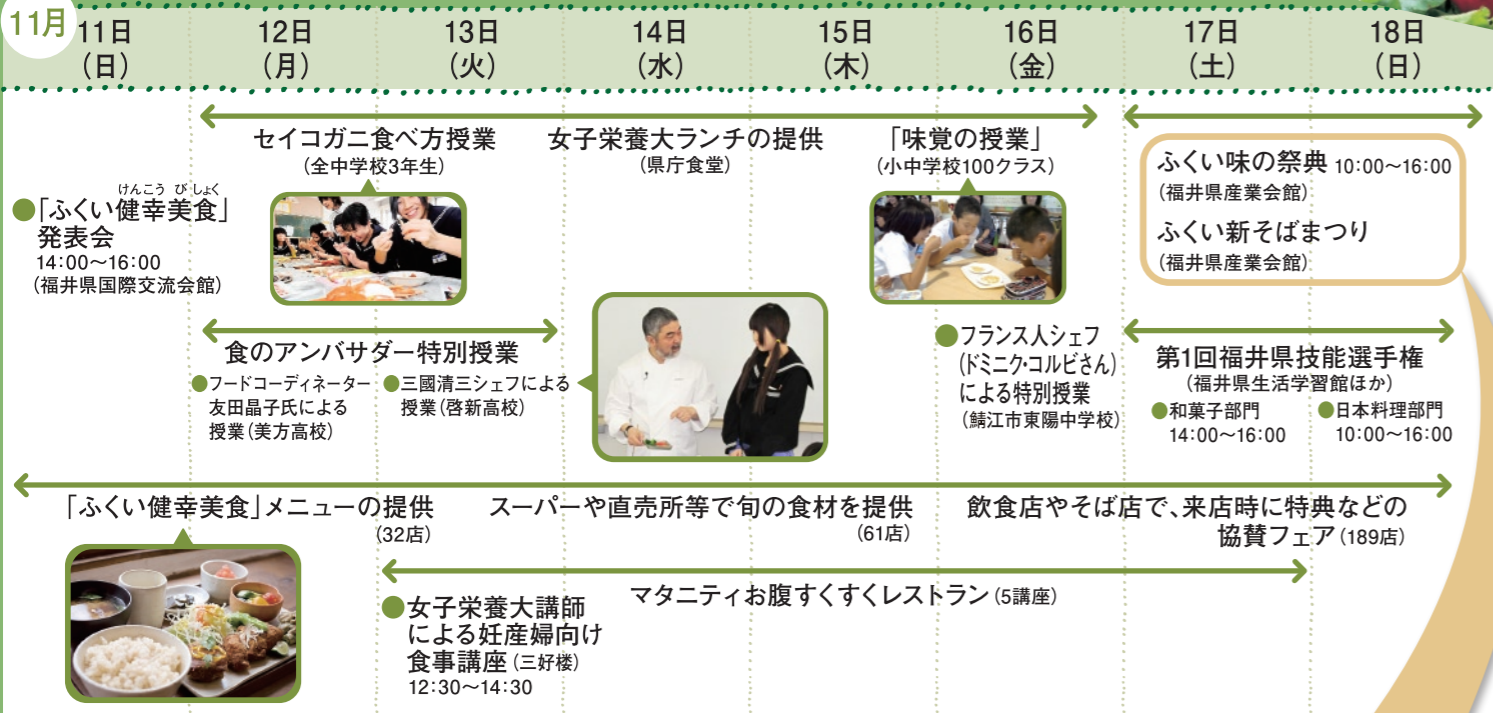


お問い合わせ

味の週間、味の祭典に関するお問い合わせは、福井県農林水産振興課 TEL.0776-20-0421  
 福井の食、市町連携イベント等に関するお問い合わせは、県ふるさと営業課 TEL.0776-20-0422



学び 味わい 楽しむ 11/11(日)~18(日)  
**ふくい味の週間**がはじまります!



# ふくい味の祭典

11/17(土)&18(日)  
 時間/10:00~16:00  
 場所/福井県産業会館 (福井市下六条町103)  
 入場無料

**産地直送 新鮮市**  
 総勢100ブース以上



県内直売所や農業者グループが大集合



ふくいの伝統工芸 匠の技



ふくいの人気食材コーナー



スイーツコーナー



ふくい健康美食お弁当

## ふくい味の祭典スケジュール

	11/17(土) 10:00~16:00	11/18(日) 10:00~16:00
イベント	開会式 10:00~10:20(1号館)	第6回全国高校生食育王選手権大会(1号館) 10:00~15:30
	農林漁業関係表彰式 10:20~10:40(1号館)	第17回全日本素人そば打ち名人大会(2号館) 10:30~16:00
	学校給食レストラン 11:15~食券販売(1号館) 限定120食	
販売ブース (1号館)	巨大!竹流し水ようかんづくり 10:00~13:00(屋外) ※先着60組	
	おいしいふくい食べきり運動 クイズ抽選会 (当選者3名には豪華県産食材、アンケート回答者全員に食べきりキャラ入りグッズをプレゼント)	
	農産物直売所や農業者グループなどの出張販売 32ブース	
	ふくいの農産物加工品(手づくりの加工品やスイーツが勢ぞろい)、厳選素材コーナー(知事賞受賞の生産物を使った加工品等) 38ブース	
ふくい食堂 (屋外 2号館)	伝統の福井野菜(地域の宝・伝統野菜の直売や新たなレシピ紹介)	
	ふくい健康美食(低塩分で低カロリーな福井発の健康食)のPR・販売	
	地魚大テント市(越前がに、その日に採れた新鮮な魚、干物(カレイ、ハタハタ、メギスなど))	
	かに鍋 販売(300食) 12:00~	ふぐ鍋 販売(300食) 12:00~
交流体験	若狭牛のしゃぶしゃぶ、ビーフシチューの試食(各1000食) 10:00~、12:00~ および販売	
	炭火焼きコーナー(旬の海産物や農産物を自分で焼いて出来たてを!) (140席 45分で入れ替え制)	
	ふくい新そばまつり(2号館)(県内各地の新そば食べ歩き) 10団体 そば券:1,000円(3食分)	
	ふるさと知事ネットワーク参加県から旬の果物販売・女子栄養大学ブース(県内企業と共同開発した新商品を試食・販売)	
	大工体験(各日とも11:00~12:00、14:00~15:00 1回30名まで) 花の寄せ植え体験(各日とも11:00~、14:00~ 各回先着20名 500円)	
	高校生・大学生食育サークル活動紹介(各サークルによる地場産食材を使ったスイーツ等の試食・販売 11:00~、13:00~)	

## ふくい食堂

食の國を食べ歩き



ふくい新そばまつり



カニ鍋(17日)ふぐ鍋(18日)



炭火焼きコーナー



地魚・若狭牛大テント市

## イベント



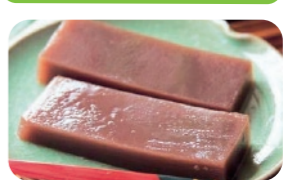
第6回全国高校生食育王選手権



全日本素人そば打ち名人大会



学校給食レストラン



巨大!竹流し水ようかんづくり