



参加者募集中!

丹生川

「天然鮎」で作る絶品〈鮎ずし〉と 上丹生の土で作る陶芸体験

日時：◆2024年 **10月14日(月・祝)**

- ①第一部…10:30～13:00 (鮎ずし仕込み体験、昼食付)
- ②第二部…13:30～15:30 (陶芸体験)

◆2024年 **12月15日(日)**

- ①10:30～12:30 (鮎ずし樽開き、器の引き取り)

※2日間セットのイベントです。

会場：丹生川漁業協同組合 加工室 (鮎ずし仕込みと樽開き)
長浜市余呉町上丹生 2556

旧丹生小学校 (上丹生の陶芸体験)

長浜市余呉町上丹生 1570

※2つの会場の距離は徒歩8分。移動中、昔ながらの街並みも楽しめます。

定員：10名 料金：①鮎ずし仕込みと樽開き2日間 5000円
①+②上丹生の陶芸体験 8000円

鮎ずし仕込み

鮎釣りで有名な丹生川の集落では、初秋の落ち鮎と古米で作る「鮎ずし」が今も地域で愛されています。丹生川の漁師が獲り、塩漬けにして1か月ねかせた「鮎」を塩抜きし、炊いたごはんを詰めて再び樽へ仕込みます。2か月後には美味しく熟れた「鮎ずし」に変身します。
講師：丹生川漁業協同組合 組合員



オリジナル器の制作

地元・丹生神社の大祭「茶わん祭」は、優れた陶土と技を伝えた神に感謝し、陶器を神社に奉納したのが由来とされています。上丹生の土で、鮎ずしにも合う、オリジナルの器を作ってみませんか？
講師：唐子恵子氏 (NPO法人子ども自立の郷 ウォームアップスクール 理事長)



お申し込みはこちらから!

右記 TEL/FAX または E-mail へ参加される方のお名前、ご住所、連絡先 (電話とメールアドレス) をお知らせください。

丹生川漁業協同組合 長浜市余呉町上丹生 2556
TEL・FAX : 0749-86-2607
E-mail : yogo@nyu-gyokyo.com

湖北の溪流・湖沿岸・醒井のサカナに出会うスペシャルな日々!

湖こほくらぶ

KOHOKU CLUB & LOVE





こほくらぶ
KOHOKU CLUB & LOVE

会場案内 MAP



周辺紹介



茶わん祭りの館

「茶わん祭り」は5年に一度行われてきた地域の祭り。良質の陶土が採掘でき、陶器を神社に奉納したのが始まりだとされています。同館では、陶器飾りがついた山車などが展示され、秘伝とされる匠の技を間近に見ることができます。土日のみ開館（平日は事前予約で入館可能）
TEL.0749-86-8022



七々頭ヶ岳

余呉町上丹生に位置する、標高 693mの美しい山で、古来より「丹生富士」と呼ばれ親しまれています。伝説の清水「瑠璃池」は霊泉として今も残ります。



上丹生 山根邸

TOKINO YADO
城楽邸



ゲストハウス

(TOKINO YADO 城楽邸 / 上丹生 山根邸)

地域には古民家をリフォームしたゲストハウスあり。豪雪地帯ならではの傾斜の強い屋根と大きな梁が特徴の TOKINO YADO 城楽邸、ワーケーションの拠点として人気の上丹生山根邸など。

TOKINO YADO 城楽邸
<https://toki-no-yado.com/>

上丹生山根邸
<https://coworking-kaminyu.com/>

丹生川漁業協同組合 / 旧丹生小学校へのアクセス

自家用車利用

名神高速「米原 JCT」より北陸自動車道を福井・石川方面へ。「木之本 IC」を降り車で 15 分。

「木之本 IC」からは、国道 365 号を北上

交通機関利用

東海道新幹線「米原駅」降車、JR 北陸本線乗り換え

JR 北陸本線「余呉駅」降車、タクシーまたはバスで 15 分

