

# ヤマキ御用蔵グループはこんなところ

## 「天皇家献上の御用蔵は、地域と自然と一緒に生きる次世代企業」

埼玉県北部、群馬との県境に位置する神川町は湧き水が多い地域。この場所にヤマキ御用蔵グループ（創業 1902 年（明治 35 年））が移転したのは 1991 年。移転の理由には、水の他に一軒の農家との出会いがありました。独自の自然農法を 60 年に渡って続けてきた須賀一男さんと、父の意思を受け継ぎ、大学で自然農法を研究した後就農した息子の利春さん親子です。須賀さんの農法と生き方に感銘を受けた社長は、地域と自然とつながる企業のあり方を実現すべく、埼玉県本庄市から神川町へ会社を移し、農業法人「豆太郎」を設立。須賀さん指導のもと、企業として、材料からの商品づくりに取り組み始めました。



豆太郎の畑の土は  
ふっかふか

80代の男性が現役で働く醸造蔵。「まだうちの味がわかってねえな」なんて、叱られることもありますよ。奥が深いですね。



コーディネーター  
角掛康弘さん

しかし、地域のしょうゆ屋がどんどんなくなっていく現状を見て、現在の大量生産・大量消費ではない企業のあり方を模索し始めたのだそうです。実は天皇家の料理から臣下の料理までを司る四條司家の指示のもと、天皇家に献上するしょうゆと味噌をつくっているヤマキ。味と取り組みの確かさを、五感で体感してください！

## 年間を通じてツアーを開催！

### 第2回 10月3日（日）食と水の体験ツアー



山間に突然現れる下久保ダム。春の桜も見事！

ヤマキ御用蔵グループは、森と農と私たちの暮らしのつながりを守りたいと、森の保全や地域農業の支援に取り組んでいます。このツアーでは水源地の森と下久保ダム周辺をめぐり、地域と自然と共生する生き方を体感していきます。これからの企業モデルとして一見の価値アリ！

【参加費】大人 6,500 円 小人（小学生以下）5,500 円（豆腐会席込み）  
【スケジュール】8:00 新宿西口発→18:00 新宿西口着予定

### 第3回 12月5日（日）

### 寒桜のお花見＆プロが教える味噌仕込み会

豆腐も種類豊富です！



神川町では 10 月末～12 月にかけて桜が咲き誇る、日本でも珍しい地域。城峯公園の桜を愛でた後は、プロの指導で味噌仕込み。ヤマキの美味しい味噌をお得な価格で手に入れちゃいましょう！

【参加費】大人 7,000 円 小人（小学生以下）6,000 円（昼食、材料代込）  
【スケジュール】8:00 新宿西口発→18:00 新宿西口着予定

## リボーンはカーボンオフセットをこう考えます



廃油を回収して精製した燃料 BDF は、植物油が主成分。地下から掘り起こした化石燃料を利用しないので、空气中に新たな CO2 を排出せず、地球温暖化防止に貢献しているんですね。リボーン为天ぷらバス用 BDF は都内の福祉施設「いたるセンター」から購入。天ぷらバスを通じて、人と地球とつながるツーリズムを目指しています。

~~~~~お申し込み・お問い合わせ~~~~~  
参加ご希望の方は以下の項目をご記入の上、メールかファックスでお申し込みください。  
①ツアー名、日程 ②参加者名（代表と全参加者名、ふりがな、性別、年齢）③返信の宛先（住所、電話番号、FAX 番号、e メールアドレス）④当日の緊急連絡先（代表者携帯電話番号）⑤何をご覧になってこのツアーをお知りになりましたか？



<http://reborn-japan.com>

E-mail : [eco-tourism@reborn-japan.com](mailto:eco-tourism@reborn-japan.com)

東京都知事登録旅行業第 2-4850 号  
(社)全国 旅行業協会 会員  
〒160-0022 東京都新宿区新宿 2-2-1  
ビューシティ新宿御苑 1203  
TEL : 03-5363-9216  
FAX : 03-5363-9218