

乗ってカーボンオフセット

天ぷらバスで行く!

CO2  
±0

CO2  
±0

首都圏グリーンツーリズム・ネットワーク  
リボーングリーンツアー

～天ぷらバスで行く!～  
発酵の里・こうざき

千葉県神崎町



こうざき自然塾  
鈴木一司さん



月のとうふ 周浦宏幸さん



酒粕天然酵母 福ちゃんのパン



コーディネーター  
寺田本家 寺田優さん



発酵 macrobiotic みなみ屋さん  
(photo by 寺澤太郎)



## 発酵の里・こうざきを廻る 地産地消のおいしい旅



第1回 9月12日(日) こうざきで発酵料理を堪能!  
みなみやさんの発酵マクロビ料理教室&福ちゃんのパン

「発酵」をテーマにまちづくりをすすめる千葉県神崎町で、田んぼや畑をしながら料理を教えている「発酵 macrobiotic みなみ屋さん」。クシマクロビオティックアカデミーで講師をつとめる南智美さんと、寺田本家の蔵人で中島デコさんの元で学んだなかじの、自然と暮らしが調和するお料理教室を開催!一緒に作ったお昼をいただいた後は、酒粕天然酵母・福ちゃんのパンの福士さんを交え、神崎での暮らしについて伺います。

【参加費】大人7,000円 小人(小学生以下)5,000円(昼食代込)

【スケジュール】8:00 新宿西口発→18:00 新宿西口着予定

●お申し込み・お問い合わせ● リボーン<エコツーリズム・ネットワーク>  
TEL: 03-5363-9216 FAX: 03-5363-9218  
E-mail: eco-tourism@reborn-japam.com

寺田本家お蔵見学も!



\*このツアーは、広域連携共生・対流推進等交付金(都道府県を越えた都市と農村の交流を活性化させる先導的な取り組み)により、農林水産省から助成を受けています。

この紙は、日本の森林を育てるために間伐材を積極的に利用しています。