

発酵の里・こうざきはこんなところ

「微生物と共生する発酵で、地産地消の地域づくり」

「発酵」をキーワードに地域づくりをすすめる神崎町。平成の大合併をくぐり抜け、千葉県で一番小さな町として残ったここは、かつては多くの酒蔵が立ち並ぶ発酵の町として栄えていましたが、今では「寺田本家」と「仁勇」の2つが残るのみ。機械や消毒薬の使用をやめ、昔ながらの手仕事での酒造込みを復活させた「寺田本家」は、当主寺田啓佐さんの著書『発酵道』や、『発酵道』をモデルのひとつにしている映画『降りていく生き方』で、さらなる注目を集めるようになりました。寺田本家が中心となって毎年3月に開催している「お蔵フェスタ」には、人口6,600人程の小さな町に、3万人を超える人がやってくる一大イベントに成長しました。そんな神崎町の



蒸したてのお米を運んでいます



夏を肥えと、大豆の背だけは腰くらいまで伸びています

うれしき、楽しき、ありがたき。微生物との共生から生まれる発酵を通じて、神崎町の魅力をたっぷり味わってください。



こうざき発酵の里協議会代表 寺田優さん

魅力を掘り起こし、もっと広く伝えていこうと立ち上がったのが「こうざき発酵の里協議会」。「発酵」をキーワードに、有機農産物の生産と加工を結びつけた、地産地消の食づくりが、若い世代を中心に支持を集めています。



大豆の花。これが豆に変わっていきます

手づくりの酒造りを拝見！



年間を通じてツアーを開催！

第3回 10月23日(土) 黒大豆の枝豆収穫&豆腐づくり体験

こうざき自然塾の鈴木さんの畑での枝豆収穫は、なんと黒大豆。とれたての枝豆付きのお昼ご飯を食べた後は、鈴木さんの大豆で豆腐づくり体験。その後、うまいと評判の地元の豆腐屋「月のとうふ」を訪問します。

【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

第3回 11月29日(土) 寺田本家寒仕込み見学

冬の酒蔵は酒仕込みで賑わう季節。昔ながらの酒造りに取り組む寺田本家でも蔵人達が集まり、歌を歌いながらの賑やかな仕込みが始まります。地元産の有機材料を使った自然酒の仕込みが、ゆっくり見学できますよ。

【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

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、空気中に新たな 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？

有限会社 リボーン<エコツーリズム・ネットワーク>

東京都知事登録旅行業第 2-4850号
(社)全国旅行業協会 会員

<http://reborn-japan.com>

〒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

E-mail : eco-tourism@reborn-japan.com

待ってるよ！

