

# 天ぶらバスで行く 上武絹の道で日本伝統食文化を体験する旅

## 令和元年 12月21日(土)日帰り



写真(上)紫水庵、創作会席、豆太郎有機畑 (下)もろみ蔵、醤油搾り、酒蔵見学

気候変動が原因ともいわれる自然災害は容赦なしに私達を襲っています。また、潤いを失った人心の荒廃が汚職や偽装などの犯罪を生み出しています。令和元年の年の瀬、身も心も清め、豊かな気持ちで来年を迎えてみませんか。

こんな身近に素晴らしい物があり、それを作るかけがえのない人がいます。関東平野の一角に世界文化遺産に選ばれた「富岡製糸場と絹産業遺産群」があることは有名ですが、上武絹の道とも称される土地には、絹に限らず、有機農業に支えられた伝統食文化が育っています。世界が認める日本の伝統食である味噌、醤油を守り育ててきた人を訪ね、心くつろぐ癒しの空間で、滋味溢れる豆腐と旬野菜の創作会席膳をご堪能ください。

そして、自分自身で造った醤油を大事な人にも贈ることができれば新しい年はきっといい年になることでしょう。偉大な先人を偲びつつ、感謝！合掌。

【日 程】 令和元年12月21日(土)日帰り

【参加費】 おひとり12,000円

(含まれるもの:往復天ぶらバス代、創作会席膳、醤油絞り体験代、保険等)

【募集人員】 35名(最少催行人員15名)

【行 程】 8:00東京駅(建造時渋沢栄一縁の日本煉瓦製)＝

10:30神川町・ヤマキ醸造(醤油もろみ蔵見学、醤油絞り体験、紫水庵にて昼食、直売店糶庵での買い物など)＝深谷市・渋沢栄一記念館

滝澤酒造(酒蔵見学・伝統的な麴造りとスパークリング清酒で有名)＝19:00東京駅



上武絹の道オリジナル冊子セットをプレゼント。



天ぶらバス車中にて特別編集「富岡製糸場と絹産業遺産群」DVD上映ほか ※天ぶらバス(使用済みの植物性オイルを再生したバイオ燃料で走る いわばエコバス)

主 催 : 特定非営利活動法人NPO産業観光学習館

共 催 : 一般社団法人フードトラストプロジェクト / 一般社団法人 オーガニックフォーラムジャパン

特定非営利活動法人エコツーリズム・ネットワーク・ジャパン

旅行企画・実施 : 有限会社リボーン<エコツーリズム・ネットワーク>

お問合せ・参加申し込みは・・・

有限会社リボーン<エコツーリズム・ネットワーク> 埼玉県知事登録旅行業第2-1198号 ANTA正会員 〒337-0003 埼玉県さいたま市見沼区深作3-36-19 TEL 048-687-5455 FAX 048-677-2933

Email: [kiaora@reborn-japan.com](mailto:kiaora@reborn-japan.com) URL: <http://reborn-japan.com> 受付時間: 10:00～17:00(土日・祝日は休業)

※詳しくは「リボーンエコツアー」で検索の上、サイトからお問い合わせ、お申し込みください。