

報道関係各位

お米の魅力を味わいつくす 日本の食の原点 お米を極める旅＜秋＞ in 新潟県柏崎 ～販売開始～

一般社団法人 柏崎観光協会

<http://www.uwatt.com/>

一般社団法人 柏崎観光協会は、観光庁補助金「地域独自の観光資源を活用した地域の稼げる看板商品の創出事業」の採択を受け、株式会社未来づくりカンパニー（本社：東京都港区赤坂3-13-4、代表：大羽 昭仁）と株式会社生活情報新聞社（本社：新潟県長岡市喜多町386、代表：長原 信幸）とともに、「日本の食の原点 お米を極める旅＜秋＞ in 新潟県柏崎」ツアー造成事業を進めて参りました。この度、未来づくりエクスペリエンスにて商品化し、9月5日から一般参加者の募集を開始いたします。「お米を極める」をコンセプトとしたこのツアーは、「稻作」から「米の加工品」「米にまつわる文化」まで、お米の魅力を味わいつくすプログラムです。ただ食べるだけではなく、作り方やお米の活用方法、お米の文化や歴史なども学ぶなどして、ツアー参加を通して米を極めることができます。日本の生活から切っても切り離せない「お米」の知られざる魅力の全てを柏崎で体験していただきます。



3日間のコースで、お米の基本的な知識や文化的な役割・加工品への活用などを知る「特別お米講座」をはじめ、かやぶき屋根の古民家でかまど焼き体験、稲刈り後の稲を使った季節の農業体験、巻き寿司づくり体験、オリジナル煎餅体験、試飲付き酒造見学、さらに、今回のツアーの目玉、前菜からデザートに至るまで全ての料理にお米を使用したオリジナルの「米フルコース（秋）」を召しあがっていただくなど、盛りだくさんの楽しい内容となっています。

=記=

ツアータイトル：日本の食の原点 お米を極める旅＜秋＞ in 新潟県柏崎

事業実施主体：一般社団法人柏崎観光協会

旅行企画・実施：株式会社未来づくりカンパニー

協力：株式会社生活情報新聞社

出発日：2022年10月15日（土）

旅行日数：3日間

食事回数：朝食2回／昼食1回／夕食2回

プログラム：

◆特別お米講座～お米を知る～

あなたは毎日食べるお米のことをどこまで知っているでしょうか？改めて問われると意外と知らないことも多いかもしれません。ツアーをより楽しんでいただくために、まずお米の基本的な知識や文化的な役割、加工品への活用などを知っていただく「特別お米講座」を行います。様々な角度から「お米」を学び、お米と日本との関わりについて触れていきます。

◆かやぶき屋根の古民家でかまど炊き体験

1日目に宿泊していただくのは市街地から内陸側に20kmほど進んだところにある「高柳町」のかやぶき屋根の古民家。ここで新米を使った「かまど炊き体験」などを行っていただきます。1日目の夕食は地元のお母さんが作る里山料理「ごつつお」もお楽しみに。

*ごつつお…地域の言葉で「ごちそう」の意

◆季節の農業体験

稻刈り後の稻を使った、季節の農業体験を行います。講師は、農業一筋35年・農業指導士の鈴木貴良氏。鈴木氏はさまざまな農作物を栽培しながら、地元の業者と共に高柳の特産品を使ったさまざまな商品の開発・販売も行っています。農業体験をしながら、農家目線で語られる「お米づくり」についてのお話も聞いてみてはいかがでしょうか。



◆巻き寿司づくり体験

2日目の昼食は巻き寿司を作っていただきます。実は、お米には、お寿司にも向いているお米・向かないお米があることをご存知でしょうか？今海外の方にも人気の巻き寿司づくりを、地元の料理人から学びます。ぜひコツを覚えてご家庭でも作ってみてください。新潟ならではの具材にも注目を。

◆米菓を知る・オリジナル煎餅体験

お米の加工品のひとつであるお煎餅。新潟県の米菓生産量はシェア50%超えの全国1位。ここ柏崎にも明治27年から続く老舗の米菓メーカー「新野屋」があります。今回のツアーでは、新野屋の女将さんから名物「網代焼（あじろやき）」の製造工程やお米の違いについて学んだ後、「オリジナル網代焼」を作っていただきます。

◆日本酒を知る・酒造見学

新潟県は全国有数の日本酒の生産地としても知られています。今回は柏崎市にある4つの酒造のうち、「越の誉」や「銀の翼」で知られる「原酒造」で酒造見学をしていただきます。原酒造は、江戸時代後期の創業以来、度重なる災害や困難を乗り越え、おいしいお酒を造り続けてきました。見学の最後には試飲をお楽しみください。



◆米フルコース（秋）

2日目の夕食は今回のツアーの目玉、前菜からデザートに至るまで全ての料理にお米を使用したオリジナルの「米フルコース（秋）」を召し上がっていただきます。「菊乃井」の常務取締役でもある堀知佐子氏がメニュー監修を手がけ、柏崎市の割烹料亭「ささ川」の店主・笹川隆司氏がアレンジを加えました。お米はもちろんのこと、海鮮や野菜も地元自慢の产品をぜいたくに使用。柏崎のおいしいお酒とペアリングして召し上がっていただきます。ここでしか味わえないお米の可能性をぜひご堪能ください。



<旅程>

10/15（土）

JR柏崎駅（13:00～14:00集合・発）

門出かやぶきの里（14:00～15:00着）

【体験】お米を知る特別講座

【体験】かまど焼き体験 他

【夕食】里山料理

<泊>高柳古民家（20:00～21:00）

10/16（日）

高柳古民家（8:30～9:30発）

【体験】季節の農業体験

【体験・昼食】巻き寿司づくり体験、昼食

【体験】米菓を知る講座、オリジナル煎餅体験

【夕食】秋の米フルコース

<泊>柏崎駅前ホテル（20:00～21:00 着）

10/17（月）

ホテル（9:00～10:00 発）

【体験】日本酒を知る講座、酒造見学、試飲

JR 柏崎駅（11:00～12:00 着・解散）

＜旅行代金＞

78,000 円（税込）／1人

・旅行料金に含まれるもの：タクシー料金／宿の宿泊料金及び税・サービス料／食事料金／ガイド料金／各体験料金／施設利用料金

・旅行料金に含まれないもの：現地までの交通費／現地からの交通費

＜最少催行人数＞

5人

＜参加条件＞

未就学児の方は参加いただけません。また、本ツアーではアルコール類の提供をするため、20歳未満の方は保護者の同行を参加の条件とします（20歳未満の方にはアルコール類の提供はいたしません）。

＜申込方法と〆切＞

参加お申込はこのWEBサイトからお願いします。<https://exp.miraidukuri.co.jp/okome2022/>

申込締切は、2022年9月22日（木）（営業時間 10:30～19:30）です。

《旅行企画・実施》

東京都知事登録旅行業第2-8105号

株式会社未来づくりカンパニー（未来づくりエクスペリエンス）

東京都港区赤坂3-13-4 第3吉田ビル3F

日本旅行業協会（JATA）正会員

電話：03-6230-9855／FAX：03-6230-9856

以上

=ツアーオンラインお問い合わせ先=

一般社団法人柏崎観光協会

<http://www.uwatt.com/>

事務局長 飛田成雅 TEL:0257-32-2882

=メディアの方のお問い合わせ先=

クロスボーダー株式会社

担当：菅原（090-7631-3227）

press@x-border.co.jp

