

～名勝・殿ヶ谷戸庭園の散策と、旬の野菜を堪能する特別な一日～

【国分寺発】「こくベジ」10周年記念！料理家・栗原心平さんと共に  
伝統の都市農業を五感で味わう体験型イベントを開催！

■「料理家・栗原心平さんと味わうこくベジ」実施概要

- 日時：2026年6月29日(月) 9:00～13:00 予定(雨天決行)
- 場所：殿ヶ谷戸庭園(集合)、カフェ・ローカル(実演会場)
- 内容：庭園散策、こくベジ解説、栗原心平さんの料理デモ・試食・記念撮影
- 定員：25名(抽選制)
- 料金：8,800円(税込)
- 申込期間：2026年6月1日(月)～6月10日(水)
- 申込方法：専用ウェブフォーム( <https://bunjikanko.com/> 参照)

■開催内容：栗原心平さんによる実演と、農家のストーリーを味わう

本イベントでは、テレビや雑誌で活躍する料理家・栗原心平さんが、国分寺の農家が丹精込めて育てた旬の「こくベジ」を使い、目の前で料理デモンストレーションを行います。参加者は、国分寺崖線の地形を活かした名勝・殿ヶ谷戸庭園のガイド付き散策を楽しんだ後、栗原さんによるこだわりの料理を試食し、食材に込められた農家の想いやストーリーを直接受け取ることができる特別なプログラムとなっています。

■イベント開催の背景：300年続く「土」の記憶を次世代へ

国分寺市は、江戸時代の新田開発から約300年続く「短冊型農地」が今なお残る都市農業のまちです。市内の農家が生産した農畜産物は「こくベジ」の愛称で親しまれ、市内約100店舗の飲食店で提供されています。プロジェクト10周年を迎える2026年、こくベジを「食べる」だけでなく「体験する」ものへと進化させるべく、地域の歴史ある風景と旬の食材を五感で楽しむプログラムを企画いたしました。

---

\*こくベジとは：国分寺市内で生産した農作物の愛称です。農家から朝収穫したばかりの「こくベジ」が飲食店に届けられ、市内約100店舗で多彩な「こくベジメニュー」が食べられます。

【本件に関するお問い合わせ先】

一般社団法人 こくぶんじ観光まちづくり協会 TEL:042-326-0202 E-mail:bunjikanko@gmail.com