

2025 年 5 月 16 日

「田植祭と自家製味噌づくり体験 in 鹿沼」を開催！ ～日本の素晴らしい伝統を次世代につなぐイベント第 1 弾～

東武トップツアーズ株式会社（本社：東京都墨田区、代表取締役社長：百木田康二）は、廃校となった小学校をリノベーションして酒造りを始めた前日光醸造所（本社：栃木県鹿沼市、代表取締役社長：小林一三）と共に、2025 年 6 月 7 日（土）に「田植祭と自家製味噌づくり体験 in 鹿沼」イベントを開催いたしますのでお知らせします。

本イベントは、令和 6 年度観光庁地域観光新発見事業に採択されており、「伝統と技術を継承する」持続可能な観光地づくりの取り組みとして、地域資源の活用に寄与することを目的に開催するものです。



田植祭イメージ

前日光
醸造所

MAE NIKKO
BREWERY

ORDER MADE & CRAFT SAKÉ



鹿沼米を使った昼食イメージ

日光連山の南麓に広がる水と緑の郷「前日光・鹿沼市」は、日光国立公園の一部として極めて良質な水質と透明度を誇る大芦川をはじめ、思川、栗野川といった複数の清流に囲まれている地域です。前日光醸造所は 2015 年に廃校となった上粕尾小学校をリノベーションした施設で、鹿沼米と良質な水を活かしたオール鹿沼の地酒を作り、蔵見学や酒造り体験などができる観光資源として持続可能な活用を目指しています。今回のイベントは、通年型酒造り体験プログラムイベントの第 1 弾として、伊勢神宮から分けられた「イセヒカリ」入りの田植祭への参加と味噌づくり体験を実施し、日本の素晴らしい伝統と技術を次世代へつなぐ取り組みです。

当社は今後も、「伝統と技術を継承する」持続可能な観光地づくりの取り組みとして、地元事業者の観光コンテンツを組み合わせることで周辺地域のブランディングを行い、地域資源を観光資源としてさらに成長させることに寄与してまいります。

<https://www.tobutoptours.co.jp/>
TOBU TOP TOURS CO.,LTD.

イベント概要

■ 田植祭イベントを通して日本の伝統を体験

田植えの前に行われる豊作祈願の儀式は、農作物の成長を願い、地域の農業や自然に感謝するという意味を持ちます。親子で参加することで、世代を超えて農業の大切さを学び、自然とのつながりを感じる貴重な体験ができます。

■ 「発酵」について学ぶ

前日光醸造所小林社長から「発酵」についてレクチャーを受けながら、実際に味噌を作る工程を体験します。親子が共に、地域の魅力や食文化への意識を高めるきっかけづくりとなることをめざします。

■ ユネスコ無形文化遺産「伝統的な酒造り」通年プログラムの第 1 弾

このイベントは日本の「伝統的な酒づくり」について通年を通して体験いただくプログラムです。今回は第 1 弾として、豊作祈願・田植祭を実施するものですが、第 2 弾として 10 月ごろ「収穫祭」を実施、第 3 弾として 2026 年 1 月に「オリジナル酒造り体験」を予定しています。これらを通して日本の素晴らしい歴史と伝統技術を楽しむ体験できるプログラムです。

▼ 詳細・お申込はこちら

<https://forms.gle/rxwYBSncNkazLDLv8>

以上

報道関係の方からのお問合せ

東武トップツアーズ株式会社 経営戦略部 広報担当 TEL:03-3622-6215



「伝統的造り」がユネスコ無形文化遺産に登録！

東武浅草駅から約1時間半に位置する鹿沼市。小学校の廃校を活用して酒造りを始めた前日光醸造所的小林社長と楽しく田植体験！また「発酵」について学びながら自家製味噌づくりを楽しみましょう！日本の素晴らしい伝統を次世代につないでいくプロジェクトの第1弾！



鹿沼の地で1300年の歴史を持つ古峯神社の神主による豊作祈願



前日光醸造所小林社長

関東でも珍しい日本酒醸造体験を鹿沼で実施する小林社長。鹿沼の地酒と日本の素晴らしい伝統を国内外に向けて発信しています！



鹿沼米を使ったご昼食

鹿沼の山里レストラン「近江屋」の極上真アジフライと鹿沼産米おにぎり＆自家製味噌汁＆鹿沼牛を育てる「牛屋の肉屋よこお」の牛くしをお楽しみ下さい！



自家製味噌づくり体験

発酵について学びながら自家製味噌を作ってみましょう！作った味噌はお持ち帰りいただけます。参加費用とは別に1グループあたり1つ以上お申込みください。
(1kg1500円、2kg3000円、4kg6000円)

※写真はイメージです

【行程】9:50 東武線新鹿沼駅西口改札集合 又は 10:20 近江屋 集合 ※住所は下記参照
伊勢神宮から分けられた「イセヒカリ」の田植え体験（約90分）⇒ご昼食休憩（鹿沼の自然に囲まれながらお弁当をお楽しみください）⇒鹿沼の木工の歴史についてお話（お土産付き★）⇒自家製味噌づくり体験（約90分）⇒現地解散又は新鹿沼駅までご送迎 16:00頃解散

開催日

2025年6月7日(土) ※雨天時中止

※雨天中止の場合は前日の16:00までにご参加様にメールいたします

最少催行人数

10名

対象

どなたでもご参加いただけます。

集合場所・時間

①自家用車等で現地に集合（10:20）

※近江屋 鹿沼市深程472-1にご集合ください

②鉄道ご利用の方は新鹿沼駅改札前に集合（9:50）

※現地（田んぼ）まで送迎いたします（事前予約制）

※新鹿沼駅からの送迎は前日光醸造所による道路運送法上の許可等を要しない自家用車自動車を利用します

参加費用

大人（中学生以上） 6,500円／子ども（小学生） 5,300円

※幼児は無料で参加できますが、昼食の準備が必要な場合はこども料金でお申し込みください。（自家製味噌お持ち帰り1グループあたり1,500~6,000円は別途）

【お持物】

- 水筒 ●タオル ●帽子 ●お着替え
- 汚れてもよい服
（集合時の服装で田んぼに入ります）
- サンダル（裸足でも田んぼには入れます）
田んぼから水洗い場まで約100mほど歩きます

ご予約はお電話or下記より
お電話は8:20~17:00



企画：東武トップツアーズ株式会社東武日光駅ツーリストセンター 0288-54-0864

<https://www.tobutoptours.co.jp/>
TOBU TOP TOURS CO.,LTD.