

フジエダ
オンパク
2024

藤枝温故知新博覧会



思考は腸から

フジエダ
酒造
体感



Fujieda Onpaku 2024 Spring Tour フジエダオンパクツアー

発酵体感バスツアー ————— 杉井酒造 × ごはんや月見豆 / 檸檬とラクダ × かど万米店
親子で体感ワークショップ ——— 循環型農業体験 / 竹林劇場 こどもオーケストラ





発酵体感
バスツアー
1

檸檬とラクダ × かど万米店

「旬」×「発酵」を楽しむヴィーガンランチと 秘伝金山寺味噌づくり体感ツアー

【実施日】
5/29(水)
9:30-15:00

【定員】
12名
最少催行 4名以上

【参加費】
おひとり様
13,800円
(交通費・食事代・
体験料・保険料
お土産代込み)

発酵食好きにはたまらない！ 噂の2店舗1日限定バスツアー企画

発酵調味料を使用した発酵料理やお菓子が人気の「檸檬とラクダ」と、大正元年の創業以来糘づくりを続け、各家庭の味噌や金山寺味噌作りを支えてきた「かど万米店」がフジエダオンパクツアーで発酵コラボ。檸檬とラクダのアトリエ兼ショップ「FOREST MUSEUM」にて、かど万秘伝の金山寺麹や味噌を使用したヴィーガンプレートランチを楽しみます。山と自然に囲まれた空間で五感で体感した後は、麹の香りに包まれたかど万米店の空間で秘伝の金山寺麹または味噌作りを体感していただきます。

Tour Menu

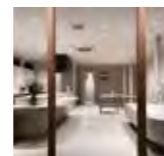
○ 檸檬とラクダワンプレートランチ
かど万米店の金山寺麹と味噌を使ったお食事

○ オーガニック金山寺麹づくり
または味噌づくり
※味噌づくりの方は、無農薬玄米麹か無農薬白米麹をお選びください。

お土産

・檸檬とラクダレシピ本
・手作りした金山寺麹または味噌

※遠方の方、宿泊される場合は、品質保持のため味噌作りをおすすめします。
※手作りした金山寺麹または味噌は袋の状態を持ち帰り、自宅で容器に入れ替えていただけます。



檸檬とラクダ
自家製の麹から成る、発酵調味料や無農薬畑で採れる野菜やオーガニック食材を使った植物由来(vegan)の発酵料理や菓子の販売、料理教室などを企画・開催している。



かど万米店
大正元年より創業し、糘づくりを中心に身体にやさしい自然食品を取り揃える。味噌作りや金山寺味噌教室の開催を通して、発酵食品の美味しさや魅力を伝えている。

Schedule スケジュール

▶ 9:30 藤枝駅南口 出発 (9:15オーレ前集合)	▶ 10:00 かど万米店 野菜カット (40分程度) 野菜の水分を出します。	▶ 11:00 貸切バス 移動	▶ 11:30 檸檬とラクダ プレートランチお話し会 (直伝にレシピの話をお話と試食 聞いてみよう!)	▶ 14:00 かど万米店 金山寺麹(味噌)づくり お話しと試食 (1時間程度)	▶ 15:00 藤枝駅 南口 解散
---------------------------------------	---	-----------------------	---	--	----------------------------

お申し込み
054-644-5677

平日 9:00~18:00
中央バス株式会社

企画実施:中央バス株式会社 静岡県藤枝市大手2-11-1 TEL054-644-5677 静岡県知事 登録旅行業 第3-626号 国内旅行業務取扱管理者 秋山佳子
企画協力:フジエダオンパク(一般社団法人SACLABO)



発酵体感
バスツアー
2

杉井酒造 × ごはんや月見豆

伝統的発酵文化を家庭料理へ受け継ぐ 純正本みりん飛鳥山を五感で体感ツアー

【実施日】
6/15(土)
9:30-15:00

【定員】
12名
最少催行 6名以上

【参加費】
おひとり様
13,800円
(交通費・食事代・
体験料・保険料
お土産代込み)

年に1度限定!飛鳥山みりんの絞り見学を 通じてみりんの魅力を最大限に味わう

全国に数十軒ほどしかないみりん蔵がある杉井酒造にて、この時期にしか見ることができない、みりん絞りの現場を見学。もろみをやさしく絞ったあとに残る、貴重な粕の“こぼれ梅”をお土産に。目で見て肌で感じた後は、ごはんや月見豆にて飛鳥山を使用した発酵おかずのお昼ごはんを堪能。昔ながらの発酵食のお話から地元農家さんのことまで、店主から丁寧に教えていただきます。店内では地元農家さんのこだわりの商品や月見豆自家製の発酵商品も並び、身体も心も発酵を体感していただきます。

Tour Menu

○ みりんの説明や見学、
お酒の試飲

※試飲をされる方はお車の運転は禁止となります。

○ 発酵おかずのお昼ごはん
(レシピ付き!)

飛鳥山を使った炊き込みごはんや
麹を使ったおかずやデザート
麹などの発酵調味料の使い方を学ぶ

お土産

・貴重なみりん粕の
こぼれ梅
・月見豆自家製醬(ひしお)



杉井酒造
天保9年創業の蔵にて手作業による仕込み、麹作り舟搾りなど、昔ながらの伝統的な醸造方法を得意とする蔵元。自然の微生物の働きによって醸しだされる深い味わいが魅力。



ごはんや月見豆
祖母から学んだ発酵食の魅力を毎日の家庭の味へ。こだわりの持った地元農家さんの採れたての野菜や平飼卵を使用し、素材の味を活かしたどこか懐かしい味を提供している。

Schedule スケジュール

▶ 9:30 藤枝駅南口 出発 (9:15オーレ前集合)	▶ 10:00 杉井酒造 蔵見学 (1時間半)	▶ 11:30 貸切バス移動	▶ 12:00 ごはんや月見豆 お話し、お昼ごはん (発酵おかずのお弁当、汁物、デザート)	▶ 15:00 藤枝駅南口 解散
---------------------------------------	----------------------------------	-------------------	--	------------------------

お申し込み
054-644-5677

平日 9:00~18:00
中央バス株式会社

企画実施:中央バス株式会社 静岡県藤枝市大手2-11-1 TEL054-644-5677 静岡県知事 登録旅行業 第3-626号 国内旅行業務取扱管理者 秋山佳子
企画協力:フジエダオンパク(一般社団法人SACLABO)

【現地集合・現地解散】

親子で楽しめるココロとカラダが喜ぶ体感ワークショップ

予約はこちらから

フジエダオンパク公式サイト

<https://shizuoka-onpaku.jp/fujieda/>



親子で体験

1

竹林劇場 こどもオーケストラ

会場：谷稲葉竹林劇場（楽創倶楽部）
（藤枝市谷稲葉1554）

【対象年齢】

幼稚園児～
小学生

【実施日】

6/22(土)
10:00 - 14:10
(9:45集合)

【定員】

20名

※家族構成により
若干調整可

【参加費】

大人1名
2,000円
子ども1名
1,000円
(食事代・体験料・
お土産代・
保険料込み)



自分だけの竹楽器を使って こどもが主役のオーケストラ開催！

竹林に囲まれた非日常の空間で、竹笛、竹マラカス、竹琴などから好きな楽器を作ります。竹で作った食器を使ってみんなでお昼ごはん。お腹いっぱいになった後は、オーケストラで作った竹楽器を使って開催します。



竹部（バンブ）

竹と関わりたい人が自由に集うコミュニティ。竹林整備をしながらイベントやメンマの商品開発をする。



原 大介

静岡市ひかり市民センター代表兼ギタリスト。親子の居場所作りをしながら、心と身体が喜ぶランチを提供。

Schedule スケジュール

- ▶ 10:00 竹林劇場OPEN
- ▶ 10:30 竹はんごう作り
竹を切って楽器、食器作り
- ▶ 12:00 竹筒ご飯、汁物
自家製メンマ
- ▶ 13:30 竹林劇場オーケストラ、リハーサル
- ▶ 14:00 竹林劇場オーケストラ、本番
- ▶ 14:10 終了解散

お土産

- ・作った食器、楽器ぜんぶ
- お土産



親子で体験

2

循環型農業体験

会場：オフグリッドハウス（藤枝市滝沢1417）

【対象年齢】

幼稚園児～
小学校低学年

【実施日】

6/30(日)
10:00 - 14:00
(9:45集合)

【定員】

20名

※家族構成により
若干調整可

【参加費】

大人1名
2,000円
子ども1名
1,000円
(食事代・体験料・
お土産代・
保険料込み)



鶏から循環を学ぶ

人と自然と生き物が創り出す持続可能な暮らし方

上流域の田んぼには綺麗な水が川から直接流れ込み、田んぼは豊かな生態系が保たれ、畑の草取りで採った草は鶏の餌となり、その糞は畑に戻す。鶏が産んだ卵を人が大事に集め、感謝していただく。人と自然と生き物が創り出す、循環する豊かな農業を親子で体感していただきます。

お土産

- ・採れたて卵6個
- ※1家族につき



Schedule スケジュール

- ▶ 10:00 ボラーノ農園&ちいっとらっつ農舎
鶏の飼育(見学・お話)
- ▶ 12:00 採れたて卵や糞を使ったおかずのお昼ごはん
- ▶ 13:00 田んぼ見学
- ▶ 14:00 終了解散



ボラーノ農園&ちいっとらっつ農舎

農薬・化学肥料を使わない、自然と調和した食や暮らし方をワークショップや農業体験の場を通じて未来のカタチを提案している。

フジエダオンパクツアー 2024 SPRING TOUR

主催：一般社団法人SACLABO お問い合わせ：フジエダオンパク事務局

〒426-0014 静岡県藤枝市若王子705-2

TEL：070-5332-3955（平日10:00～16:00） MAIL：saclabo.mail@gmail.com

<https://shizuoka-onpaku.jp/fujieda/> アカウントID：fujiedaonpaku

キャンセル料について

キャンセル規定にかかる日にキャンセルをする場合は、キャンセル料が発生します。

- 旅行開始日の7日前～ 旅行代金の30%
- 旅行開始日の前日 旅行代金の40%
- 旅行開始日の当日 旅行代金の50%

藤枝市
Fujieda City

つなぐ緑色物語 未来へのキックオフ



藤枝市制施行70周年・サッカーのまち100周年