



鮮やかな紅葉と発酵文化に触れながら、心と体を整える旅 『メタセコイア紅葉と発酵めぐり in 滋賀県高島市』12月9日 (火)開催！

紅葉の絶景と発酵文化を通じて、高島の「自然と食」を五感で味わう一日。

[株式会社未来づくりカンパニー](#)（本社：東京都港区、代表取締役：大羽昭仁）が企画・運営する「[未来づくりエクスペリエンス](#)」は、滋賀県高島市における新たな体験型観光プログラム『メタセコイア紅葉と発酵めぐり in 滋賀県高島市 ～心と体を整える、発酵と紅葉のひととき～』を2025年12月9日（火）に実施いたします。

本プログラムは、高島市が誇る秋の絶景「メタセコイア並木」の紅葉を鑑賞しながら、地域に息づく発酵文化をめぐる特別ツアーです。古くから受け継がれる醸造の知恵と食の豊かさを通じて、“発酵するまち・高島”の魅力を体感いただけます。



詳細を見る

【コンセプト】 鮮やかな紅葉と発酵文化に触れながら、心と体を整える旅

自然豊かな高島市は、湿度の高い気候と清らかな水に恵まれ、古くから発酵文化が育まれてきました。琵琶湖の湖魚や豊かな農産物は「鮎寿し」「地酒」「酢」「味噌」などへと姿を変え、人々の暮らしを支えてきました。発酵食品を生み出す作り手の工夫と情熱、そしてそれを愛する人々に支えられ、高島は「発酵するまち」として独自の文化を築いてきたのです。

そして秋から冬にかけて、紅葉に染まる「メタセコイア並木」が訪れる人々を魅了します。農業公園マキノピックランドを縦貫する県道小荒路牧野沢線には、延長約2.4kmにわたり約500本のメタセコイアが立ち並びます。四季折々に姿を変える並木道は、遠景に広がる野坂山地の山々と調和し、マキノ高原へのアプローチ道として雄大で美しい景観を形成しています。

黄金色～オレンジ色に染まるメタセコイア並木を散策し、絶景を楽しんだあとは、高島ならではの発酵ランチを堪能。

豊かな自然と文化に触れながら、心と体を整える一日をお過ごしください。



【キムチづくり体験】 天平キムチ

実は、市販の多くのキムチは野菜を“キムチ風味の液”に漬けた「非発酵キムチ」だをご存じでしょうか。発酵のまち・滋賀県高島市のキムチ専門店にて、伝統的な製法で本物の「発酵キムチ」づくりを体験します。野菜に含まれる植物性乳酸菌がうま味と酸味を生み出し、栄養価を高めます。



メタセコイア紅葉散策

滋賀県高島市・マキノ高原のシンボル「メタセコイア並木」は、約500本が2.4kmにわたり続く圧巻の景観です。

本プログラムでは、この並木道をゆったり散策しながら絶景を撮影。澄んだ秋の空気と紅葉に包まれる特別な時間をお楽しみください。



【発酵ランチ】なみ木食堂 ツバメ

近江の恵をテーマに、滋賀県高島市の食文化を味わう特別な御膳。

地元食材と発酵の知恵を生かした9種のおかず
に、名物・へしこを添えた贅沢な一膳です。

店内からは、壮大なメタセコイア並木を眺めながら、景色と料理が調和するランチタイムをお楽しみいただけます。



【蔵見学、試飲】川島酒造

高島には6蔵もの酒蔵があります。今回のプログラムでは、その中の「川島酒造」で酒蔵見学と試飲を実施。古くから水と共に暮らす高島の、豊富な地下水を使用したお酒を飲み比べていただきます。酒造りや発酵の他、高島の歴史にもお詳しいのでぜひお話を聞いてみてください。



【見学、ドレッシングづくり】淡海酢

滋賀県で唯一のお酢メーカー「淡海酢」では、今も昔ながらの「静置発酵法」でお酢をつくり続けています。自然の菌の力でじっくり発酵・熟成させることで、深い旨みとまろやかな酸味が生まれます。

伝統製法のお酢の試飲と、様々なお酢を使ったオリジナルドレッシングづくりを体験します。



【鰯ずしの説明・試食】喜多品老舗

かつて琵琶湖周辺の家庭で親しまれた鰯ずしも、近年は琵琶湖産ニゴロブナの減少により貴重な郷土の味となりました。

創業400年を迎える老舗「喜多品老舗」では、受け継がれる伝統の技で本物の鰯ずしを今に伝えています。ここでしか味わえない滋賀の逸品をご堪能ください。

開催概要

- 開催日：2025年12月9日(火)
- 集合場所：JR大津駅（09:00頃集合）
- 旅行代金（日帰り）：38,000円/1名(税込)
- 最少催行人数：6名
- お申し込み・お問い合わせ

下記ツアーページURLよりお申し込みください。

<https://exp.miraidukuri.co.jp/202510takashima/>

※天候や感染症拡大状況などによって実施内容が変更となる可能性があります。

石川県能登町『能登発酵ツーリズム－海と発酵』も販売中！

未来づくりエクスペリエンスでは、同じく発酵文化をテーマとした体験型プログラムとして、石川県能登町にて『能登発酵ツーリズム－「海と発酵」～海とともに育まれた能登の食文化～』も展開しています。

日本各地に根づく“発酵文化の旅”を通じて、地域の知恵と食の魅力を国内外へ発信してまいります。



能登発酵ツーリズム－「海と発酵」～海とともに育まれた能登の食文化～

日本各地で育まれてきた発酵文化。その中でも能登半島は、海の恵みとともに発展した発酵の地です。

魚醤「いしる」や味噌、醤油などの伝統をめぐり、海と発酵の深いつながりを体感します。

《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](tel:03-6230-9856)

メールアドレス：exp@miraidukuri.co.jp

営業時間：10:30～19:30 休業日：土・日・祝

HP：<https://exp.miraidukuri.co.jp/>

担当：豊田

《協力》

旅行企画・実施：株式会社未来づくりカンパニー

協力：北陸放送株式会社



株式会社未来づくりカンパニー

株式会社未来づくりカンパニーは、「今までにない生活者発想の新しい価値で、社会を良くしながら、持続的に稼ぐ仕組みを創造し、社会課題を解決し、ニッポンを未来へと繋いでいく」ことをミッションとし、観光・環境・健康・食の4つのテーマを中心に事業を展開しています。

所在地：東京都港区赤坂3-13-4 第3吉田ビル3F

代表者：代表取締役 大羽昭仁

Webサイト：<https://miraidukuri.co.jp>

本件に関するお問い合わせ先

メール：info@miraidukuri.co.jp

電話：[03-6230-9855](tel:03-6230-9855)

未来づくりカンパニーのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/66948

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社未来づくりカンパニー 広報担当：豊田

電話：03-6230-9855 メールアドレス：info@miraidukuri.co.jp