

【8/7明石発】《地元ボラ手作りツアー》加美の水が紡ぐモノたち。白く澄む杉原紙、揺れる梅花藻。そして、オーガニック醤油熟成蔵の初・見学 バスツアー ※参加資格は「コロナワクチン接種者」

 denku-travel.com/collabo/d22-011

取引条件説明書面【重要事項】と旅行条件書（取引条件説明書面【共通事項】）の両方をお客様のPCに保存（又は印刷）してください。これにより、当社は取引条件を説明し、同書面を交付したものとして取り扱わせて頂きます。

取引条件説明書面【重要事項】

※参加資格はコロナワクチン接種者（もしくはPCR検査等で陰性証明ある方）。当日受付時に、ワクチン接種証明（陰性証明）のコピーか、スマホに保存した画像を提示ください。WEB申込みの方は事前にメール送付して頂けると、当日は必要ありません。

《地元ボラ手作りツアー》.....「NPO法人北はりま田園空間博物館」の会員ボランティアが企画し、おもてなしするツアーのこと。

北はりまの隠れた魅力を伝える為、毎月数回（4年度より）のツアーを計画。来て頂くことで交流が生まれ、地域が元気になり...そのいい循環の中でまたお客様に還元していければいいな、と日々がんばっています。

加美の水が紡ぐモノたち。

まろやかで純度の高い軟水が湧き出る里、加美。

飲み水としてももちろん、植物の生育、ものづくりにもこの軟水が役立ち、この水がいまの加美の景観や文化を作ったといえます。

まずは初夏～夏に観賞できる**梅花藻**から。

冷たい清流でないと生育しないといわれ、水槽での栽培も困難で貴重な植物。

ゆるやかに冷水が流れていないと、育つことができない。

梅の花のような可憐なお花は、清流に身をまかせてゆらゆら揺れる。

流れる音と揺れる花が、なんとも涼しげ、そしてちょっと儂げ。

梅花藻のある場所からさらに北へ。

冬になるとドカ雪が降り、加美区の中で最も気温が低い場所。

ここに**杉原紙研究所**があります。

谷から湧き出る冷たく澄んだ水と、冬の厳しい気候風土から生まれる和紙。

ずっと昔から漉き続ける杉原紙は、白く澄み、やわらかい。

この900年以上続く伝統的な製法で、紙漉き体験します。

今回漉くのはA4サイズ、と大きめサイズ。

漉く体験はもちろん楽しいし、中に葉っぱや色付きを入れてみたりも。

さて、どう配置しよう。

一か所に寄せてみたり、あえて全体に配置してみたり。

このあと、紙を何に使うかを想像しながら。

昼食は、天気が良ければ、すぐそばのキャンプ場あたりで。

加美区のみつばグループ（**かみ特産品クラブ**）が素材を大切に丁寧に作る、おいしいお弁当。

名産の播州百日どりをおいしく食べていただきたい、と日々研究を重ねています。

他にも、杉原紙研究所の周りには魅力的なモノがいっぱい。

神聖な雰囲気漂う、青玉神社（時間があれば伺います）、杉原紙商品が買える売店（**杉原和紙販売所**でんでん）、道の駅杉原紙の里・多可。

杉原紙をもう少し知りたい...という方は**寿岳文庫**へ。

どこも田舎のゆっくりとした空気感。
杉原紙を作るのに重要な役割を果たす杉原川もそこに。
橋の上からの眺めは、空気を思いっきり吸い込みたくなる鮮やかさです。

次は、創業時からの製法を守りつつ、新しい時代へも積極的な足立醸造株式会社へ。
使い込まれた吉野杉の木桶で熟成する製法。
現代ではステンレスやプラスチック製の桶が多いですが、足立醸造は木桶にこだわる。

【微生物が住み着きやすい環境という？】
そういわれると、誰でも「そうか、なるほど」と思うはず。
醤油やみそは健やかに育った酵母菌のおかげでおいしくなる。

厳選した豆などあらゆる材料。それはもちろん。
大事なのは、やっぱり「水」でしょう。
会社が大きくなったいまでも、「この水でなくては」と、変わらずずっと地元の水を使いつづけています。

さて今回は、3月に竣工したばかりのできたてホヤホヤ、オーガニック醤油熟成蔵の初めての見学。
オーガニック醤油？いったいどんなもの？
説明を聞きたいですね。
どんな思いで作った蔵なのか、それを聞くのは参加してからの楽しみ。
(自社商品に加えこだわりセレクトの商品などが買える売店もあり)

好評につき、千ヶ峰TAiYAKi宮崎のあんこたっぷり手作りたい焼きを1人1個お土産に。
※追加注文はできません。悪しからず

道の駅北はりまエコミュージアムでは、カラフルな夏野菜に加え、夏のフルーツがもりもり並びます。

料金・概要

タイトル 【8/7明石発】《地元ポラ手作りツアー》加美の水が紡ぐモノたち。白く澄む杉原紙、揺れる梅花藻。そして、オーガニック醤油熟成蔵の初・見学

ツアーコード d22-011

日時 2022/8/7 (日) 8:00~18:00 雨天決行 天候によりプログラムに変更の場合あり。

集合場所 明石・西神中央 ※15分前には集合

昼食 みつばグループの昼食

参加費 お一人 7,800円 (でんくうFUNくらぶ会員は7,410円) **定員** 40名

申込締切 2022/8/1 (月) 17:00まで **参加費お支払い** 銀行振込 (振込手数料はご負担ください)

持ち物 ワクチン接種済証明 (又は陰性証明) のコピー又はスマホなどの保存画像、健康チェックシート、マスク、歩きやすい服装と靴、帽子、買い物用エコバッグ、飲み物、雨の場合の雨具。

内容についてのお問い合わせ <https://denku-travel.com/contact/> か tel 0795-25-2370 (北はりま田園空間博物館)

●1名様より受付●最少催行人員20名●添乗員付き●バス会社：ニシワキ観光バス●食事：昼1 ※表示の金額はすべて税込です。

行程 各出発時間の15分前には集合を。 ※交通事情により到着時間にズレが生じる場合があります。

8:00 明石発 →→ **8:30** 西神中央発 →→ **道の駅北はりまエコミュージアム** (買い物・休憩) →→ **梅花藻**(観賞) →→ **杉原紙研究所周辺** (紙漉き体験・昼食・買い物) →→ **足立醸造株式会社** (蔵見学・買い物) →→ **道の駅北はりまエコミュージアム** (買い物・休憩) →→ **17:30** 西神中央 →→ **18:00** 明石帰着

注意事項

雨天決行。天候によりプログラムに変更の場合あり。

尚、次の場合開催中止となります。

①朝6時の時点で兵庫県北播丹波地方に警報が発令された場合 ②新型コロナウイルス感染拡大防止のため、中止が必要と判断された場合

お願い

安心してご旅行いただくために「コロナワクチン接種者」及び「PCR検査等で陰性証明ある方」を募集対象にしています。

新型コロナウイルス感染拡大防止の対策の為、マスクの着用をお願いしています。体調が不安な方は来場をご遠慮願います。

厚生労働省の新型コロナウイルス接触確認アプリ「COCOA」を推奨します。

その他の事項

参加資格

18才未満の方が単独でご参加の場合は、法定代理人(親権者等)の同意が必要です。15才未満の方は、成年者の同行を条件とさせていただきます。

取引条件説明書面・契約書面の交付等について

(1) 取引条件説明書面について

取引条件説明書面【重要事項】と**旅行条件書(取引条件説明書面【共通事項】)**の両方をお客様のPCに保存(又は印刷)してください。これにより、当社は取引条件を説明し、同書面を交付したものとして取り扱わせて頂きます。

郵送による交付は1件につき事務手数料200円かかります。希望される場合は、申し込みフォーム内の「案内郵送を希望」にチェックを入れてください。

(2) 契約書面について

旅行契約が成立したときは、上記(1)の取引条件説明書面の記載内容をもって契約書面の内容とさせていただきます。尚、変更がある場合には、確定書面の内容を送付します。

お支払い方法 本予約完了後、2週間以内に銀行振込をお願いします。(振込手数料はご負担ください)

取扱営業所・旅行企画・実施

兵庫県知事登録旅行業 第2-805号

〒677-0022 兵庫県西脇市寺内517番地の1 北はりま田園空間博物館(でんくうトラベル)本店営業所 一般社団法人全国旅行業協会正会員

電話番号 0795-38-7272 お問い合わせ対応 10:00~17:00(水・木曜以外) ※お問合せフォームは24時間ご利用可能。

サイト申込み受付 24時間 ※お電話やFAXでのお申込みは行っていません。

※営業時間終了後(17時終了)のキャンセルのお申し出は翌営業日のキャンセル扱いとさせていただきます。悪しからずご了承ください。

※ツアー当日用の緊急連絡先電話番号は、口座振り込み確認後、及び、リマインドメールにてお知らせします。

旅行業務取扱管理者：篠原秀明

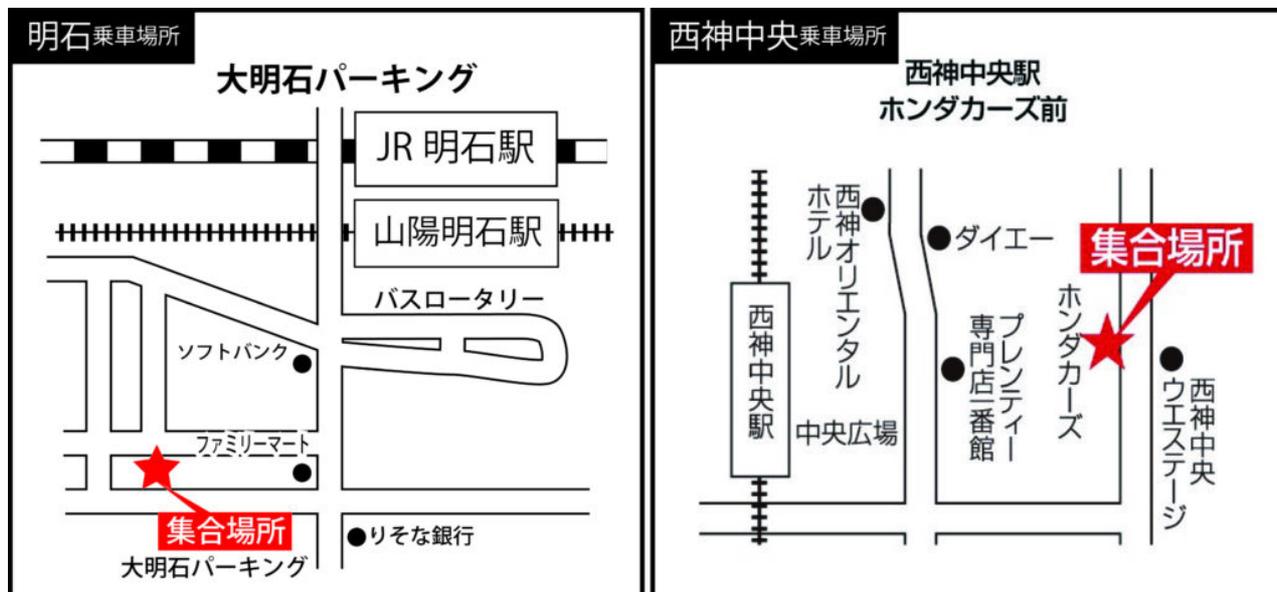
※旅行業務取扱管理者は、お客様の旅行を取り扱う営業所での取引に関する責任者です。この旅行契約に関し、不明な点があれば、上記営業時間内に旅行業務取扱管理者にお尋ねください。

当社のコロナ対策への取り組み

当社は、「旅行業における新型コロナウイルス対応ガイドライン」を遵守して募集型企画旅行を企画・実施いたします。

そのため、お客様のご旅行を安全に実施するために体調をお伺いしたり、また、旅行開始当日であっても、お客様の体調によってはご出発いただけない場合もございます（既定の取消料を申し受けます）。何とぞご協力を賜りますようお願い申し上げます。

ツアー内容



梅花藻

・梅花藻はキンポウゲ科の淡水植物。梅の花に似た白い可憐な花が川の中で漂うように咲く。水温17℃以下の清流にしか育たず、全国でも生育場所が限られている。川は生活用水、農業用水として利用され、水辺環境の良さから子供の遊び場、地域の安らぎの場となっている。

杉原紙研究所

・杉原紙は、加美区の北部（旧杉原谷村）が発祥の地の手漉き和紙。古来和紙の原料である楮（コウゾ）を100%使い漂白剤を使わない自然の白さと温かみのある美しい紙肌がこの杉原紙の魅力。和紙づくりの様々な作業を間近で見ることができ、激寒の「川さらし」作業は冬の風物詩となっている。和紙の販売も。

みつばグループ（かみ特産品クラブ）

・かみ特産品クラブは平成8年に結成された、加工品の開発・研究グループ。地域の素材を活かし、まごころのこもった加工品づくりをしています。人気のとりめしの具他、シカ肉カレーやたれ、ぶるべりーじゃむ、そばクッキーなど多数。近隣の道の駅などで販売中。

足立醸造株式会社

・千ヶ峰のふもと、名水松か井（まつがい）の水が流れる奥播州多可の里。足立醸造は130年の伝統と大自然の中で、天然醸造の醤油と味噌を造る蔵元です。オーガニックの大豆や小麦を多く使用し、諸味を熟成させるのは吉野杉で作った木桶。「木桶仕込みのオーガニック醤油を全世界に！！」をキーワードに安心・安全な醤油・みそづくりに努めています。大人気の「国産有機醤油」は、国の内外から高い評価を受けています。

千ヶ峰TAIYAKI宮崎

・北海道産小豆を炊き上げた、甘すぎず艶やかな自家製あんことパリッとした皮がウリのたい焼きは、地元でも大人気。国道427号沿い松井庄郵便局南と、国道175号黒田庄より車で5分、石原坂トンネル安田信号前で年中営業している。

道の駅北はりまエコミュージアム

・店内では旬野菜、フルーツ、北はりまの特産品、播州織商品、お土産、いろいろなものが購入できます。
※今回は閉店前のため、弁当、野菜など数が少ない場合もあります。