

【2/15三ノ宮・西神中央・西脇発】《地元ボラ手作りツア》多可が育む食を体験するバスツア ~田舎みそ作りとマイスター工房八千代の巻き寿司を自分で巻く体験~

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(事務手数料別途 300円)による交付を希望される場合は、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。

取引条件説明書面【重要事項】

《地元ボラ手作りツア》……「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のこと。北はりまの隠れた魅力を伝える為、様々なツアーメンバーをします。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かなければいいな、と日々がんばっています。

※バスは正シート（補助席以外のシート）すべて使用します。他の方と相席になることがありますご了承ください。

この時期といえば、みそ作りのツア。

ここでみそをたっぷり仕込んで、また1年おいしいお味噌汁を頂いてください。

体験するのは、多可町中区、農村婦人の家。

「ここで作るみそは絶品」と参加者にいつも好評です。みそ作り、本来の行程は4日かかるたいそうなものです。このツアでは4日めの行程の一部（材料を混ぜる、材料を漬す、みそ玉を作る、熟成用のジップに詰める）を体験。

それまでの行程は、農村婦人の家のスタッフとでんくうスタッフで事前に3日間かけて丁寧に行っておきます。

昼食にはマイスター工房八千代の天船巻きずしと去年仕込みのみそを使ったお味噌汁。

田舎ならではのご飯が、あったかい…。

その後、安田稻荷神社宮司から「地域の祭りと多可の地が育んだ酒米、山田錦発祥の秘密」について語って頂きます。古くから現代まで語られる多可の豊かな食とは…。さあ、次はお待ちかね。

さっき食べた、あれ。あの具だくさん巻きずし。

なんと、あれを作る体験ができるんですよー。

天船巻きずしを巻く体験が。うれしそう。正直言いまして。

ヒソッ（こんな体験…普段やってませんっ…）あの具だくさん巻きずしを自分で巻く。

…めったにないチャンス。

記念にもなるし、自慢にもなるし、自分で作った巻き寿司は買った以上においしいです。

※昼食分とは別に自分で巻いたものを1本お持ち帰りここからはお買い物。まずは足立醸造。

人気のオーガニック醤油、こだわりのみそはもちろん。

足立醸造の培われた味覚を活かしてセレクトした、各地の「おいしいもの」もたくさん品ぞろえ。

次に道の駅 山田錦発祥のまち・多可へ。

こじんまりしたお店ですが、山田錦のお酒を始め地元のおいしいものが揃います。道の駅北はりまエコミュージアムでは、地元特産のいちごの時期。他にも葉物や根菜など冬物野菜を取り揃えています。（※あくまで時期的な予定です）ぜひ、多可が育むおいしい食の素材をお楽しみください。

料金・概要

【三ノ宮・西神中央・西脇発】多可が育む食を体験するバスツアー ~田舎みそ作りとマイスター工房八千代の巻き寿司を自分で巻く体験~

日時 2026/2/15 (日) 8:00~18:45 雨天決行

乗車場所 三ノ宮・西神中央・道の駅北はりまエコミュージアム ※15分前には集合

昼食 マイスター工房八千代の巻き寿司

お土産 ツアー当日自分で仕込んだ味噌3kg程度、去年仕込みのすぐ使える味噌500g程度、自分で巻いた巻き寿司1本

参加費 一般おひとり7,600円 (モニター価格) 道の駅乗車: 6,600円

| 申込締切: 2026/2/9 (月) 17:00まで | お支払い 銀行振込 (振込手数料はご負担ください) | 定員: 30名 | マスク (作業中)、タオル、エプロン、三角巾、買い物用エコバッグ、お土産持ち帰り用袋、飲み物 | ツアーコード d25-07 |

行程 各出発の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。

8:00三ノ宮発 → 8:30西神中央発 → 10:00道の駅北はりまエコミュージアム発 (買い物・休憩) → 農村婦人の家 (みそ作り体験・昼食・安田稻荷神社宮司のお話) → マイスター工房八千代 (巻き寿司体験) → 足立醸造 (買い物) → 道の駅山田錦発祥のまち・多可 (買い物) → 16:45道の駅北はりまエコミュージアム (休憩) → 18:15西神中央 → 18:45三ノ宮帰着

注意事項

- ・雨天決行
- ・次の場合開催中止。
《1》朝6時の時点で兵庫県北播磨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

- ・新型コロナウイルス感染拡大防止の対策の為、体調が不安な方は来場をご遠慮願います。
- ・バスは正シート (補助席以外のシート) すべて使用します。他の方と相席になることがありますご了承ください。
- ・別料金、お一人様500円にて、バスの前方より3列目以内のお席を確保いたします。・1~3列目の中での希望は承れません。座席は弊社にご一任ください。
- ・席割の都合上、3列目までのお客様が前方席指定プランへのお申込みの方でない場合がございます。
- ・ツアーが中止になった場合ツアー料金は全額返金させて頂きますが、ツアー料金入金時に掛かる振込み手数料分の返金はありません。悪しからずご了承ください。

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300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 お問合せ対応 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おりません。

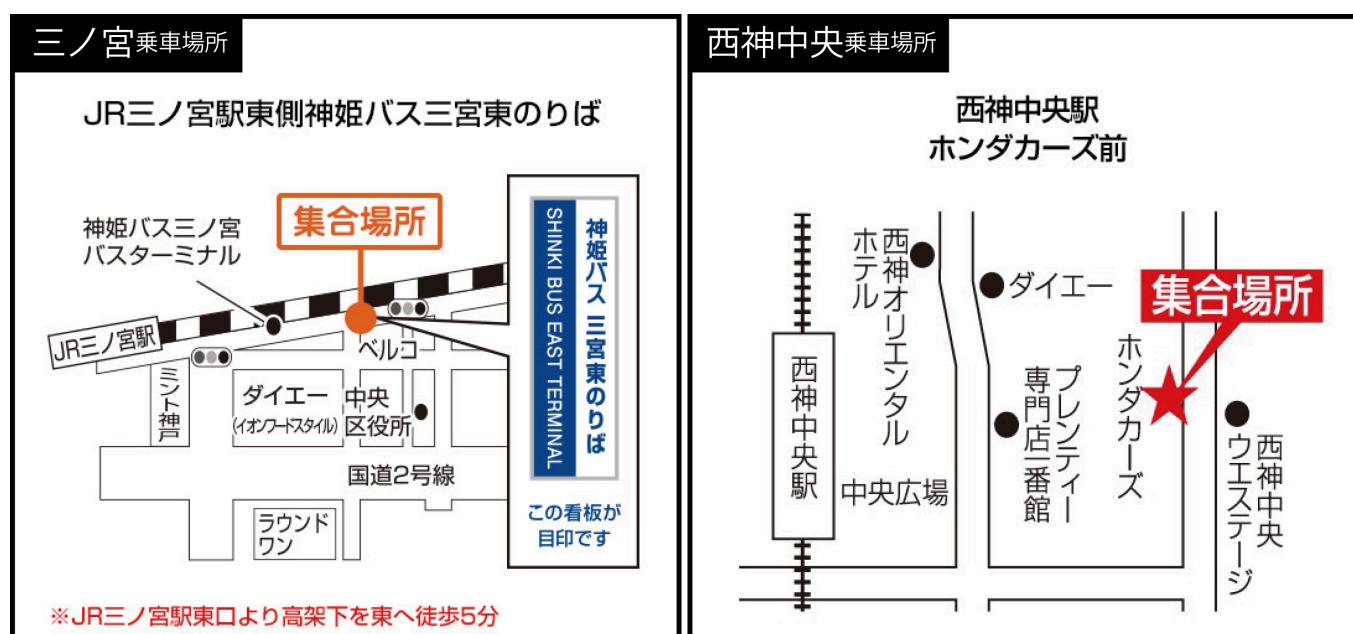
※営業時間終了後(17時終了)のキャンセルのお申し出は翌営業日のキャンセル扱いとさせて頂きます。悪しからずご了承ください。

※ツアーデザイン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。

ツアーコンテンツ





乗車場所 道の駅北はりまエコミュージアム（兵庫県西脇市寺内517-1）

農村婦人の家

農村社会の生活改善のための多目的共同利用施設。12月～5月まで、味噌づくりができる。他に共同学習や農産加工、健康増進管理等の研修活動など、多面的な諸活動に利用できる。

道の駅 山田錦発祥のまち・多可

兵庫県多可町の地場産品や特産品、多可町産山田錦の日本酒などを中心に、各地の珍しいもの・おもしろいもの・美味しいものが勢ぞろい。お店はこじんまりとしていますが、明るくセンスの良い店舗づくりに取り組んでいます。

マイスター工房八千代

昔ながらの食文化、新たに創造する食文化、地元産にこだわった食文化など、ふるさと産品の開発や研究を進めるとともに、『田舎のコンビニ』として大人気。

足立醸造株式会社

千ヶ峰のふもと、名水松か井（まつかい）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、国内外から高い評価を受けています。

道の駅北はりまエコミュージアム

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。