



ひょうごフィールドパビリオン

とうじょうあきつがま
東条秋津窯
オリジナル酒器作り
陶芸教室

山田錦語り部と
神結酒造案内人による
講話と
酒蔵見学

山田錦

目いっぱい楽しむ

日帰り旅行

■出発日 令和7年 1月25日(土)・2月8日(土)

■イベント参加料金/お一人様

※イベント料金に含まれるもの：昼食代、陶芸教室代、
作品送料、旅行中の交通費(バスプランの方のみ)

現地集合プラン

9,800円(税込)

バスプラン

13,500円(税込)

■集合場所/集合時間

現地集合プラン

下滝野公民館/9:30集合 (兵庫県加東市下滝野3丁目168)

※集合場所等の詳細は

イベント前にご案内いたします。

バスプラン

神姫バス三宮東のりば/8:20集合/8:30出発

現地集合プラン

お申し込みはこちら▶



下滝野公民館/9:30集合

バスプラン

お申し込みはこちら▶



神姫バス三宮東のりば/8:20集合
8:30出発

◆下滝野公民館 9:45~11:35

○山田錦の育つ田んぼの土を使った**オリジナル酒器作り陶芸教室**
昼食場所の酒道場まで徒歩移動:約12分

※
プラン
共通

◆酒道場 昼食 12:00~12:45

○昼食後、神結酒造まで徒歩移動:約12分

◆神結酒造 13:10~14:30

○山田錦語り部と神結酒造案内人による**講話と酒蔵見学**
新酒を含む**飲み比べ、お買い物**

※現地よりスタッフがご案内いたします。

※神結酒造で解散

※JR滝野駅まで、徒歩15分

下滝野公民館までのアクセス

□最寄り駅: JR加古川線 滝野駅

行き 加古川より8:57着
西脇市より9:03着

帰り 加古川へ14:51発
西脇市へ15:24発

道の駅とうじょう(お買物)

15:00~15:40

三宮(16:30頃帰着)

■募集人員:20名 ※先着順

■最少催行人員(各日):
現地集合プラン8名、バスプラン10名

◎講演:山田錦語り部/平川 嘉一郎氏

◎陶芸教室:東条秋津窯/藤村 拓太氏

テーマ「加東市産山田錦とその歴史」

お問合せは mail: chiikijigyou@shinkibus.co.jp

営業時間/10:00~17:00 休業日/月~金(土・日・祝は休業) 総合旅行業務取扱管理者/戸田 佳太

※こちらのコースはインターネット予約限定とさせていただきます。

※旅行取引条件書・募集型企画旅行約款はお申込時のWEBページよりご確認ください。

※こちらのバスプランは「加東市観光協会バスツアー助成事業」を利用しています。



酒蔵見学

日本酒飲み比べ

陶芸体験

酒道場の昼食イメージ

※写真は全てイメージです。

【イベント参加時の注意点】

- イベント中のアンケートにご協力いただくことが参加条件です。
- 飲酒を伴うイベントのため開催日時時点で20歳未満の方はご参加いただけません。
- 本イベントは写真撮影を行い、写真を事業報告・資料作成、広報などに使用いたします。
- WEBでの受付、お支払いはクレジットカード決済のみとさせていただきます。
- 集合場所まで、解散後の交通費は各自ご負担ください。
- バスプランの方は下滝野公民館から神結酒造の間は現地プランの方と合流し、徒歩での移動となりますのでご了承ください。
- 昼食時の飲料的追加などは各自ご精算ください。

<旅行企画・実施>



神姫バス株式会社

ボンド保証会員

(一社)日本旅行業協会正会員

〒670-0913 兵庫県姫路市西駅前町1番地(観光庁長官登録旅行業1647号)

<企画協力>(一社)加東市観光協会、東条秋津窯、神結酒造

旅行業公正取引協議会 会員



ひょうごフィールドパビリオン

目いっぱい楽しむ山田錦 おすすめポイント

神結酒造 (かみむすびしゅぞう)

兵庫県加東市をはじめとする北播磨エリアの山田錦と、五峰山の豊かな伏流水を原料に地酒を醸す創業100年以上の老舗蔵。この企画では案内付きの酒蔵見学と飲み比べ、買い物を楽しんでいただけます。<所要:45分>

- ①神結 山田錦純米
山田錦の味わいを引き出した純米酒。酒蔵でじっくりと熟成させました。芳醇な味わいと山田錦らしいすっきりとした余韻が特徴です。冷やはもちろん、燗酒でもお楽しみいただけます。
- ②たましずく
やわらかい吟醸香が薫り、ほんのりとした甘味を感じるとともに、爽やかな酸味が軽快に口一杯に広がります。
- ③山田錦 純米原酒
地元、北播磨産山田錦を用いた純米原酒。しっかりとした原酒の味わいと、切れの良い後味が特長です。



東条秋津窯 (とうじょうあきつがま)

東条秋津窯のある加東市秋津地区は、酒米王者「山田錦」の中でも最高級の「特A」の酒米が収穫できる土地として有名です。

山田錦を育てる田の土、山田錦のわらを焼いた灰を釉薬に混ぜて作られた贅沢なこの酒器は、お酒を飲んだ後にもその味や空間を思い起こせる特別な酒器です。

この企画では「山田錦酒器」を完成させた東条秋津窯の藤村拓太氏を講師に迎え、オリジナルの山田錦のぐい飲み作り体験をしていただきます。<所要:120分>



ぐいのみ

日本酒を愛する方に手にとっていただきたい一品揃い。播州の大地と水と柔らかな風がはぐくむ山田錦のうまさ、この杯で味わっていただきたい。



片口

手軽に使えて、お一人でもお酒をお楽しみいただけます。お出汁やドレッシング入れにも、小鉢としてもお使いいただけます。1合~1合半入る片口をご用意しております。



徳利

新しく、懐かしい形。昔ながらの手法、ワラ灰の釉薬。農家が慈しむ『土』を練りこむ斬新さ。思い出とともに、今宵も器を傾ける。1合~1合半入る片口をご用意しております。

山田錦酒器 東条秋津窯謹製



秋。農家さんの愛情詰まった稲がいよいよ収穫。手間と時間をたっぷりかけておいしいお酒になります。



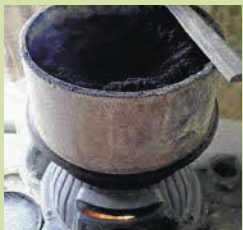
良質な稲作りに欠かせない大切な土をわけていただきました。



稲刈りの終わった田んぼで灰にします。



灰を水で溶き、丁寧に濾します。



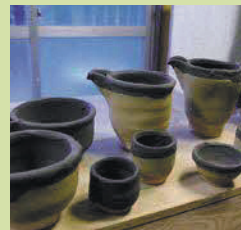
外は真冬。薪ストーブの上で水分を飛ばしています。



田の土を練りこんだ粘土は扱いにくいため、慎重にろくろ成形します。



特別な配合で調合した釉薬を器にたっぷり回しかけます。



片口、ぐいのみなど、さまざまな形の器が並びます。焼き上がりが待ち遠しい!



白くとりとした釉薬が灰釉の特徴。しっとりしみずみずしい感触で、お酒によく合います。

山田錦で作った酒器ができるまでをご紹介します



山田錦酒器 YAMADANISHIKISHUKI