



日本のお米を考える 新嘗祭と新米披露の宴

米 騒動がつづいてい
ますね。放出され
た**備蓄米**が店頭に空し
く積み重なっています。
日本という国は豊饒な
稲作文化の歴史を重ね
てきた地。米こそが日
本を創ってきたと言っ
ても言い過ぎではない
でしょう。ところが先
の大戦以降着々と**米離**
れが進み、海外から非
稲作文化が大量に流入
し、食の洋風化が急激
に進展し、そこに政治
的思惑までもが折り重
なつて、今年のこの米
問題で大騒ぎとなった
次第。少し考え直さね
ばならない気がいたし
ます。**日本の米を考え**
る企画。最高峰の米を
通じて日本の豊かな食
文化を捉え直し、稲作
と共にあった日本の原
風景を胸中に取り戻す
そんな企画のご案内で
す。お集まりいただき
のは滋賀近江の地。琵琶
湖を背に深い山々に
囲まれたこの地は東西
交通の要衝でもあった
ことから古来良米を産
しました。この滋賀竜王
町鏡の地で十六代にわ
たつて米商いをつづけ
る米師又八こと若井康
徳さんが今回の案内人
氏は受け継いできた米
の栽培管理技術を極限
にまで高めつづけるお
米の鬼。**五つ星お米マ**
イスターをはじめ米食
味鑑定士、炊飯鑑定士
調理炊飯鑑定士、水田
環境鑑定士を取得し米
食味分析鑑定コンク
ル国際大会では**四年連**
続の金賞に輝いていま
す。二十七種のお米を
自家栽培し食べた瞬間
に「こんな米があるの
か」と驚くような米の
ために試行錯誤を繰り返
す日々。本企画では
その若井さんの農園訪
問の他、近江随一の料
亭**招福楼**では獲れたて
の新米を使った美味昼
餉に舌鼓。近江国一之
宮である建部大社では
新穀を供えて感謝の奉
告を行う**新嘗祭**にもご
参列いただきます。お
土産には十六代米師又
八による**最高峰の新米**
を。小泉農水相ではで
きない日本のお米のお
楽しみ。あなたもぜひ。

○日時 令和7年11月23日（日）10時30分より～18時00分頃終演予定

○会場 建部大社〔滋賀県大津市〕～招福楼本店〔滋賀県東近江市〕～若井農園〔滋賀県蒲生郡〕

○次第 10時30分・京都駅集合 専用車にて出発～11時00分・建部神社にて五穀豊穰祈願と新嘗祭の神供拝見～招福楼本店にて新米を味わう季節の懐石料理～15時30分・若井農園見学とお米づくり・研ぎ方講座と最高峰のお米をお土産に～18時00分頃・京都駅にて解散

○定員 20名〔参加定員は変更になる場合があります。最少催行人数15名〕

○参加費 120,000円〔おひとりさま・/建部神社昇殿参拝/招福楼本店でのお食事/若井農園見学/専用車/お土産〕

※招福楼本店でのお飲み物代は個別精算にて別途頂戴いたします。