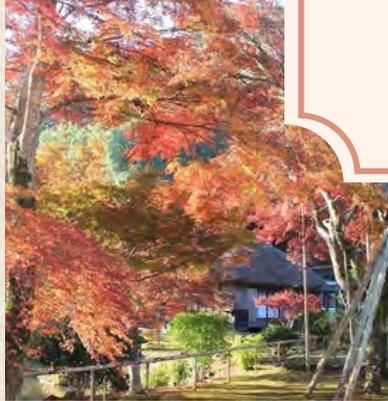


重要文化財 江川邸

2024 12/7 (土)

おひとり様
20,000円

詳細はこちら



ガストロノミー・ツーリズム

収穫祭

江戸時代の武家江川家の
再現料理を味わう

食事と講座

江川家 再現献立料理

作る人
柴山 崇志
(耕心庵 次五郎む)



江川家 江戸時代の献立から「ぶとの酢味噌和え」「引きずり豆腐」「煎り鳥」などを再現

講座

教える人
橋本 敬之
(公益財団法人
江川文庫学芸員)



江川家の歴史と史料から発見した江戸時代の献立、食にまつわる話

江川酒 えがわしゆ

織田信長、豊臣秀吉、徳川家康にも贈られた幻の銘酒「江川酒」。2019年に製法書が発見され、再現のため稲作から始め、復活しました。24年蔵出しの江川酒と新米を再現料理とともに楽しみください。



集合場所 江川邸 券売所前 10:30
11:00~13:00 お食事会
13:00~14:00 特別講座

メールでお申し込みください

y.koshimizu@izuhakone.co.jp

【メール記載内容】

・ツアー名「収穫祭」・お名前・住所・電話番号

応募締切 11/17(日) 応募された方全員に
最少催行人数 20名様 当落のご連絡を
させていただきます。

不明な点がございましたら、下記問合せ先までご連絡下さい。

お問合せ **伊豆箱根バス株式会社 本社旅行センター TEL:055-977-0012** 受付時間：月～金曜日 9:30～17:00(土・日・祝日は除く)

旅行企画・実施 静岡県知事登録旅行業 第2-538号 **伊豆箱根バス株式会社** 〒411-8533 静岡県三島市大場300番地 (社) 全国旅行業協会正会員 総合旅行業務取扱管理者 佐野誠介

●当社旅行業約款をご希望の場合は当社にご請求ください。旅行業取扱管理者とは、お客様の旅行を取り扱う責任者です。この旅行契約に関し、担当者からの説明にご不明な点があれば旅行業務取扱管理者にご質問ください。

募集型企画旅行 ご旅行条件 (下記要約)

●募集型企画旅行契約
この旅行は伊豆箱根バス株式会社(以下当社という)が企画募集し実施する企画旅行であり、この旅行に参加されるお客さまは当社と募集型企画旅行契約を締結することになります。
また、旅行条件は、下記によるほか、別途お渡しする旅行条件書(全文)、出発前にお渡しする最終日程表と称する確定書面及び当社旅行約款募集型企画旅行契約の部によります。なお、下記旅行条件と別途お渡しする旅行条件書に記載された条件との相違が相違がある場合は、下記旅行条件が適用されます。
●お申込みと契約の締結
所定の申込方法により、必要事項を入力しお申込みください。旅行契約は、当社が契約の締結を承諾した時に成立するものとします。

●添乗員の同行有無
添乗員は同行いたします。
●お客さまによる旅行契約の解除・払い戻し
旅行契約成立後、お客さまのご都合で契約を解除されるときは、次の料金の取消料を申し受けます。

国内旅行 取消日区分	取消料(おひとり)	
	日帰り旅行	
旅行開始日の前日から起算してさかのぼって	20日目～15日目	—
	14日目～11日目	—
	10日目～8日目	20%
	7日目～2日目	30%
旅行開始日の	前日	20%
	当日の集合時間まで	50%
旅行開始後の取消または無連絡不参加	50%	

●当社による旅行契約の解除
当社は次の場合において、旅行者に理由を説明して旅行契約を解除することがあります。お客さまの代金不払い、申込み条件不適合、病気、旅行の円滑な実施が不可能なとき、天災地変、戦乱、運輸機関等のサービス提供の中止、官公庁の命令その他当社と関係できない事由による場合。
●お客さまの責任
当社はお客さまの故意及び過失、法令もしくは公序良俗に反する行為により当社が損害を被ったときはお客さまから損害の賠償を申し受けます。また、お客さまは旅行開始後に契約書面に記載された旅行サービスについて記載内容と異なるものと認識した時は、旅行先で速やかに添乗員、当社または旅行サービス提供者にその旨をお申し出ください。
●個人情報の取り扱い
当社は旅行申込みの際にご提示いただいた申込書に記載された個人情報について、お客さまとの連絡や、宿泊機関等の手配のためにご利用させていただく必要な範囲で当該機関等に提供いたします。
当社における個人情報管理部署については当社ホームページをご参照ください。伊豆箱根バス株式会社ホームページ <http://www.izuhakone.co.jp>
●旅行代金・旅行条件の基準
この旅行条件は2024年4月1日を基準として算出しています。

※取消日とは、お客様が旅行の申込みをされた当社営業所の営業日、営業時間内を除く旨をお申し出いただいた日とします。

●旅行代金に含まれるもの
旅行日程に明示した、料金、体験料、および消費税諸税。
(コースに含まれない交通費等の諸費用及び個人的費用は含みません)

収穫祭で江戸時代の武家江川家の再現料理を味わう

重要文化財 江川邸について

江川家の武家屋敷であり、国の重要文化財に指定されている。また、江川邸一帯は「韮山役所跡」として国の史跡に指定されている。

主屋は、関ヶ原合戦の行われた1600年(慶長5年)前後に建てられ、特に、土間から見上げた屋根裏は見所の一つで「小屋組み」といい、茅葺きの大屋根を支えてきた架構(かこう)である。

現在の屋根は、銅板の茅葺となっているが、広大な土間や柱、梁は今もなお数百年前の姿をそのままに伝えている。

36代当主 江川太郎左衛門英龍公(坦庵)は、海防の必要性から世界遺産「韮山反射炉」や品川台場の建設、西洋砲術を広め、種痘の実施やパン製造など、多くの業績を残した。一方で多彩な文化人でもあり、数多くの書画や工芸品などを残している。



再現料理担当 柴山崇志

耕心庵 次五ゑむ

1962年生。伊豆修善寺温泉「柳生の庄」に40年勤務。10年間総料理長を務める。静岡県専門調理師連合会副会長。2020年に出張懐石・仕出しを行う「耕心庵 次五ゑむ」を立ち上げる。2015年「ふじのくに食の都づくり仕事人」、2020年「駿河の名工 静岡県技能士会」認定。茶道裏千家専任講師、全日本居合道範士8段の資格を持つ。

<https://koshinan-jigowemu.com/>

本ツアー 料理紹介

江川家に伝わる古文書から再現したメニューとなります

- ・ぶとの酢味噌和え
- ・引きずり豆腐
- ・煎り鳥
- など



講座を行う 橋本敬之

公益財団法人江川文庫学芸員

公益財団法人江川文庫で史料管理を行う。江川文庫には10万点におよぶ史料が保管され、それらを紐解いて『韮山代官 江川家の食卓』(長倉書店刊)を上梓(じょうし)。

今回のツアー参加者の皆さまには、普段公開していない特別な「書院」と呼ばれる部屋で、紅葉を愛でながらの食事、講座を堪能していただきます。

江川家の歴史と史料から発見した江戸時代の献立、食にまつわる話をさせていただきます。

収穫祭
開催日 2024
12/7(土)