



“神戸らしさ、×心に残る上質な

「おとな旅・神戸」

お約束は、ワンランク上の“まち感覚、です。

～11月10日(金)より追加申し込み受付スタート～

開催期間：2017年11月14日(火)～2018年3月下旬予定

「おとな旅・神戸」実行委員会〔(一財)神戸国際観光コンベンション協会、神戸市、兵庫県、神戸商工会議所ほか〕は、“神戸らしさ”を存分に堪能できる“特別感”のあるまち歩きや体験といったプログラムを展開する「おとな旅・神戸」の、2017年度秋冬プログラムについて、8月21日(月曜)から開始し、大変ご好評いただいた第1弾に続き、11月10日(金曜)から追加開催受付を、開始いたします。

第1弾に続き、開港150年にちなんだ“おとなの社会見学”プログラムや、華やかな季節を感じるプログラムなど、新登場の20プログラムを含む全25プログラムをご用意しました。是非、ご取材賜りますようお願い申し上げます。

1. 開催概要

- 新登場20プログラム、追加開催5プログラムの25プログラムをご用意！

料金、プログラム例の詳細は別紙をご覧ください。(全プログラム詳細は公式HPにて公開。)



2. 参加申し込み方法

「おとな旅・神戸」公式サイトもしくは電話で申し込みください。

なお、定員となり次第、締切とさせていただきます。

- 「おとな旅・神戸」公式サイト：<http://kobe-otona.jp/>より申し込み画面にて予約・決済
- 電話(「おとな旅・神戸」運営事務局:078-599-7110)にて申し込み

(平日9:30～18:00まで ※年末年始を除く)

3. 申し込み受付開始日

2017年11月10日(金) 9:30～(先着順)

※抽選プログラムについては、2017年11月10日(金)9:30～13日(月)18:00に申し込み受付を行います。

(注)お電話でのエントリーは平日のみとなります。(抽選日2017年11月14日(火))

本件リリースに関するお問い合わせ先

「おとな旅・神戸」実行委員会事務局(神戸市経済観光局観光コンベンション課内)

TEL: 078-303-3395 FAX: 078-302-2946

参加申し込みに関するお問い合わせ先

「おとな旅・神戸」運営事務局

TEL: 078-599-7110 FAX: 078-332-2506

(平日9:30～18:00 ※年末年始(12/29～1/4)を除く)

「おとな旅・神戸」公式サイト：<http://kobe-otona.jp/>

プログラム例 1

港のお仕事を
深く知る、
おとなの為の
社会見学

神戸開港150年記念 ～おとなの社会見学～
神戸と宮崎をつなぐ [宮崎カーフェリー]特別船内見学

70

2017年、神戸に就航して3周年を迎えた[宮崎カーフェリー]。宮崎の農産物を神戸へ多く運んでくるこの船は、運搬事業者が多く乗船し、ドライバーさん専用のエリアが設けられていたり、他のフェリーにはない特徴がみられます。今回は神戸開港150年を記念して、操舵室やエンジンルームを特別にご案内。船内を探検した後は、宮崎の食材を堪能できるお弁当やスイーツを、船員さんから船の上のお仕事や生活についてのお話を聞きながら、お楽しみください。



宮崎カーフェリー



船内イメージ

開催日 ■ 2017年12月7日(木)

参加費 ■ 3,200円(軽食、お土産付)

定員 ■ 30名(最少催行20名)

服装 ■ カジュアル、履きなれた靴

市民アドバイザー ■ 小川 寛さん
(宮崎カーフェリー 神戸エクスプレス 船長)

行程 ■ 10:00 集合 [神戸三宮フェリーターミナル]
「宮崎カーフェリー」船内見学
～通常では見学出来ない操舵室やエンジンルームへ
ご案内、海図の説明やレーダーの見方が分かるかも！？～
昼食 船内レストランにて
～船員さんから船の上のお仕事についてのお話を聞きながら、
宮崎にちなんだお弁当とスイーツをお召し上がり頂きます。～
おみやげ進呈
12:30 解散 [神戸三宮フェリーターミナル]にて解散

おもてなしの
達人
有馬芸妓の
歌と踊りを

有馬芸妓さんのおもてなし
「芸妓カフェ 一糸(いと)」と有馬千軒の風情を愉しむ

65

日本最古の温泉のひとつとされる有馬温泉。歴史上の人物たちに愛され、江戸時代には「有馬千軒」と評される賑わいを誇りました。その繁栄を支えたのが、「湯女(ゆな)」と呼ばれた女性たち。江戸後期には歌や踊りで湯治客をもてなしたと伝わります。そんなおもてなしの達人、有馬の芸妓衆による踊りやお座敷遊びを体験してみませんか。「芸妓カフェ一糸」でのティータイムに加え、NHK朝ドラ「べっぴんさん」で神戸風俗考証を担当した市民アドバイザーの谷口さんが、温泉街を歩きながら江戸時代の有馬温泉の楽しみ方について解説します。



有馬芸妓衆



天神泉源

開催日 ■ 2017年11月24日(金)

参加費 ■ 5,940円(入館料・お座敷・お抹茶・お菓子付)

定員 ■ 20名(最少催行10名)

服装 ■ カジュアル、履きなれた靴

市民アドバイザー ■ 谷口 義子さん
(神戸学院大学非常勤講師「地域学」)

行程 ■ 12:30 集合 神戸電鉄 有馬温泉駅
有馬温泉街まちあるき
～有馬を訪れた旅人がどのように有馬を楽しんだのか。
紐解いていきます。～
[天神泉源]～[湯本坂]～[妬泉源]～[有馬籠「くつわ」]
～[炭酸煎餅「三森」]～[炭酸泉源]～[芸妓カフェ一糸(いと)]～[太閤の湯殿館]～[温泉寺]
[芸妓カフェ 一糸(いと)]※散策途中に立ち寄ります。
有馬伝統のお座敷遊びを守りつづける有馬の芸妓さんの舞いや
お話をお楽しみください。お抹茶と和菓子で休憩を。
15:20 解散 [温泉寺]にて解散

写真はイメージです。

プログラム例 2

竹中大工道具館
で木を知り
木に触れる
特別な一日を

[竹中大工道具館]で知る匠の技と心
「おとな旅・神戸」限定オリジナル豆皿のワークショップ

77

日本で唯一の大工道具を展示している[竹中大工道具館]。昔の匠の技と心を伝える様々な展覧会や講演会、セミナー、体験教室などを行っており、「ミシュラン・グリーンガイド・ジャポン」でも、二つ星(★★Recommended)を獲得しています。そんな[竹中大工道具館]を丸ごと1日、体感してみませんか。午前中は解説ボランティアのご案内のもと、館内の様々な大工道具や木造建築をより深く学び、午後からは後藤雅宏工房の後藤さんの指導のもと、この日だけの特別ワークショップ、クルミ材とウォルナット材の豆皿2枚を作ります。[竹中大工道具館]で木を知り、木に触れる特別な一日を。



竹中大工道具館 館内イメージ



豆皿イメージ

開催日 ■ 2018年2月14日(水)

参加費 ■ 6,800円(入館料、豆皿2枚付)

定員 ■ 10名(最少催行8名)

服装 ■ カジュアル(動きやすく、汚れてもいい服装)

市民アドバイザー ■ 木工教室講師 後藤 雅宏さん
(後藤雅宏工房 デザイン・製作)

行程 ■ 10:00 集合 竹中大工道具館
館内見学(90分)ガイド付き
~「ミシュラン・グリーンガイド・ジャポン」二つ星を獲得した竹中大工道具館内を鑑賞して頂き、昔の匠の技と心に触れます~
昼食・トイレ休憩(11:30~13:00頃:90分)
■13:00館内 木工室(地下2階)へ再集合
木工体験(180分)
~クルミ材、ウォルナット材で各1枚、計2枚分の豆皿を作ります。
この日限定のスペシャル木工ワークショップです。~
16:00 解散 竹中大工道具館 解散

最高段位を
持つ茶師と
極上の日本茶を

[放香堂] 茶師十段から学ぶ 日本茶の真髄

66

元町商店街にある、天保年間(1830~44年)創業の宇治茶の老舗[放香堂]は、神戸港の開港とともにお茶の輸出も行っていたという、歴史深いお店。京都に自社農園を保有し、創業以来代々受け継がれてきた技と伝統を守りながら美味しいお茶を作っています。その[放香堂]には、全国でも13名しか選ばれていないという、全国茶審査鑑定士 最高段位の十段を持つ茶師が在籍していることはご存知でしょうか? お茶のプロに、日本茶の飲み比べをしながら、お店の歴史からお茶の品種、美味しいお茶の淹れ方を教わります。奥の深いお茶の世界に、足を踏み入れてみませんか? 茶師おすすめのお茶のおみやげ付。



茶器



上/茶葉と放香堂ロゴ
右/放香堂茶師 酢田さん



開催日 ■ 2017年11月24日(金)

参加費 ■ 4,350円(お茶請け・お土産付)

定員 ■ 12名(最少催行8名)

服装 ■ カジュアル

市民アドバイザー ■ 酢田 恭行さん
(放香堂茶師 全国茶審査技術十段)

行程 ■ 11:00 集合 [放香堂]
市民アドバイザー 酢田 恭行さんよりご挨拶
放香堂の歴史について
お茶の美味しい淹れ方とお茶を楽しむコツ
酢田さんのレクチャーのもと、ご自身でも日本茶を淹れてみましょう。
お茶の飲み比べ(3種類)
お茶の色々なお話を伺いながら、飲み比べをしていただきます。
お茶菓子もどうぞ。
おみやげ進呈
12:15 解散 [放香堂] 解散

写真はイメージです。

プログラム例 3

厳選のチーズ
とワイン、
絶品パンで
特別ランチ

厳選チーズと特別なパンをワインとともに
[REIMS(ランス)]×[サ・マーシュ]の美味なひととき

78

「フランスチーズ鑑評騎士」の称号とワインソムリエの資格をもつ、チーズとワインの専門店 [REIMS(ランス)]のオーナー福田さんと、神戸の人気パン店[サ・マーシュ]の西川シェフが、美味しいチーズの世界へご案内します。お店にあるフランスやイタリア産のチーズ約30~40種類の中から、福田さんが厳選したチーズ4種をお楽しみいただきます。冬にしか作られないという季節限定のチーズや、西川シェフが作るチーズトーストも登場し、福田さんが厳選した上質なワインとお二人のお話でチーズの魅力を最大限に引き出します。いつもと違う(?!)お昼のひとときを過ごしてみませんか?



ワインイメージ



チーズイメージ

開催日 ■ 2017年12月12日(火)

参加費 ■ 5,600円(ワイン2杯分付)

定員 ■ 16名(最少催行12名)

服装 ■ カジュアル

市民アドバイザー ■ 福田 友一さん
(ランスオーナー/フランスチーズ鑑評騎士)
西川 功晃さん
(サ・マーシュ オーナーシェフ)

行程 ■ 12:00 集合 [REIMS(ランス)]
福田さん厳選のチーズ4種とワイン4種をどうぞ。
白カビ系、ブルーチーズ、シェーブル(山羊)、
冬にしか作られないという季節限定のチーズを上質なワインとともに。
チーズに合った西川シェフおすすめのパンと合わせて楽しみます。
福田さんが語るチーズとワインのお話
[サ・マーシュ]西川シェフが作るチーズトーストもどうぞ。
14:00 解散 [REIMS(ランス)]にて解散

お子様と
参加OK!
おとな旅・神戸
プレ体験

【おとな・お子様ペア限定】
神戸のおもたせ定番ゴーフル[神戸風月堂]で
オリジナルをつくる

81

90年の歴史を刻み、神戸洋菓子の定番となったゴーフル。その製造に40余年携わってきたMr. ゴーフル中尾俊一さんの指導で、あなただけのオリジナルゴーフル作り。定番人気プログラムを皆様のお声にお答えして、お子様とペアで参加して頂けるよう、ご用意いたしました。中尾さんの指導でゴーフルクリーム塗りの体験をして頂き、お好きなイラストを描いたゴーフル缶で、お作り頂いたゴーフルをお持ち帰り頂きます。体験後には、ティータイムでゆったりとした時間をお過ごしください。



神戸風月堂外観



実施のイメージ

開催日 ■ 2018年1月14日(日)

参加費 ■ おとな・子どもペア 8,640円(お土産付)

定員 ■ 16名(最少催行6名)

服装 ■ カジュアル、エプロン、タオル

市民アドバイザー ■ 中尾 俊一さん
(神戸風月堂Mr. ゴーフル)

行程 ■ 13:00 集合 [神戸風月堂ミュージアム]前
市民アドバイザー Mr.ゴーフル 中尾さんよりご挨拶
ゴーフル塗り体験
定番の大きさから大きなサイズまで! ?
あなただけのオリジナルゴーフルを作りましょう!
ゴーフル缶にイラストを描き、
お作り頂いたゴーフルをお持ち帰り頂きます。
ティータイム

15:00 解散 [神戸風月堂ミュージアム]にて解散

写真はイメージです。