

FUJIEDA ONPAKU 2025
Gastronomy Tourism
フジエダオンパク ガストロノミーツーリズム

ちゅうと
地域人の食めぐり

— 藤枝 — 冬の味覚

作る、
味わい、
学ぶ
冬の香りいっぱいの
食の世界へ



FUJIEDA
SHIZUOKA

フジエダ
オンパク
2025

藤枝温故知新博覧会



FUJIEDA ONPAKU 2025
Gastronomy Tourism

作る、味わい、学ぶ

— 冬の香りに包まれる食のめぐり —

藤枝の豊かな自然と
人の営みが織りなす「食と文化」。
それを体験する
ガストロノミーツーリズムとして、
今年も地域人々が紡ぐ物語が始まります。

昨年の秋冬「地域人の調味料」のテーマで
開催した際に感じた
食の奥深さと、人と自然のつながり。
その学びを受け継ぎながら、
今年は季節の香りと食をめぐる
冬のガストロノミーへ。

冬の畑で感じる生命の息吹、
木々の香りとともに味わう食卓、
地域で育まれた知恵や手しごと。
五感をひらき、藤枝の冬を味わう旅へ。
自然と人、地域の文化が響き合う、
新しい学びと体験がここに 있습니다。





1/20
【火】

No.2

新酒の香り漂う 里山の食を堪能する旅



藤枝の水脈を辿る 路線バスの旅に出かけませんか

水に恵まれた藤枝。瀬戸川沿いの志太泉酒造では新酒を仕込む酒造りの現場を訪問し、蔵内を案内していただきます。作り手と自然の恵みへの感謝と共に利酒を楽しんだ後は、上流に移動。途中、番茶の魅力味わって、山里のめぐり庵を訪れます。地元の人から仕入れた旬の食材を活かしたコース料理を堪能します。志太泉酒造の酒粕を使ったお料理や、志太泉の社長セレクトのお料理とお酒とのペアリングで、引き立て合う食の世界をお楽しみください。



ツアー行程

- 8:20 藤枝駅北口 集合
- 8:31 「藤枝駅」発
《藤枝駅北口ゆらく線》
- 8:50 バス停で下車・徒歩5分
- 9:00 志太泉酒造
- 10:33 バス停より乗車
- 10:35 「中山」バス停下車・徒歩5分
- 10:40 イシモク体験館で番茶
- 11:50 徒歩15分
- 12:10 めぐり庵
- 14:01 「中山上」乗車
- 14:22 「藤枝駅」下車・解散
《藤枝駅北口ゆらく線》

瀬戸谷のめぐみ茶園 箕作めぐみ

お茶園をやりたくて神奈川から移住、茶農家さんと研修。2018年に「瀬戸谷のめぐみ茶園」をスタート。



株式会社志太泉酒造 望月雄二郎

SSI認定日本酒学講師。静岡県清酒鑑評会の評価員もやっております。



めぐり庵 久保田泰行

2019年オープン。美味しく楽しく健康な食をこれからはもっとと真心込めて手作りしています。



1/20
【火】

No.1

香るユーカリ×旬のいちご

自然の香りと旬を味わう。
季節をめぐる1日



藤枝・岡部のミモザとユーカリ農園「コモレビ」にて、グニーユーカリの収穫と、縦型ガーランドのワークショップを体験。摘みたての香りに包まれながら、植物と向き合う時間を楽しめます。移動後、築二百余年の蔵をリノベーションした「蔵cafe&dining coconomi」にて地元食材を生かした創作ランチと、旬の藤枝産いちごを使った特製デザート(レシピ付き)を。香りと味覚から、藤枝の旬を味わうひとときです。

ツアー行程

- ☀ 晴れの場合
(収穫体験あり)
- 9:30 コモレビ農園
作業場 集合
- 9:35 お話・ユーカリ収穫体験
- 9:55 縦型ガーランドWS
(30cm程度)
- 12:00 各自クルマにて
岡部宿大旅館 柏屋
駐車場へ移動
- 12:30 coconomi ランチ&
いちごのデザート
- 13:30 解散

☁ 雨の場合 (収穫体験なし、事前収穫)

雨の場合は事前に収穫したユーカリでガーランドを作ります。

蔵cafe&dining coconomi

岡部宿大旅館柏屋にある、築二百余年の蔵をリノベーションしたカフェダイニング。地元の素材を生かした創作料理を提供している。



ミモザとユーカリ農園 KOMOREBI(コモレビ)

藤枝市岡部町でユーカリやミモザを育てる農園。香りや形の異なる多彩なユーカリを収穫・販売し、ご希望に合わせて花束やアレンジメントも制作している。

集合場所 ミモザとユーカリ農園 KOMOREBI 農園作業場
(藤枝市岡部町村良) ※詳しい住所は参加者様にお知らせいたします。

参加料金 8,500円(体験料・食事代&レシピ付・保険料込み)

備考 剪定バサミ(あれば)、手袋、汚れても良い靴

時間 10:00~13:30

定員 15名
(最少催行10名)

申込 フジエダオンパク公式サイト



お申し込みはこちらから



お申し込みはこちらから

集合場所 藤枝駅北口 時間 8:20~14:30 定員 15名(最少催行10名)
参加料金 9,850円(体験料、コース料理、保険代込み) 申込 フジエダオンパク公式サイト
※路線バスで各自移動するため、バスの運賃は各自負担となります(計600円ほど)。

1/14
【水】

No.3



香り感じる、シトラス×和ごはん

人と自然をつなぐ柑橘農園で旬を頂く

昨年大人気だった「シトラスツアー」が、今年も帰ってきました！約75種類もの珍しい柑橘を育てる農園で、生産者さんのお話＆収穫体験。里山の澄んだ空気の中、もぎたての柑橘の香りに包まれます。その後は貸切バスで檸檬とラクダへ。農園で採れた柑橘を使い、シトラス×和の特別プレートランチを味わい、デザートにはレモンカードのデモンストレーションを。おうちでも楽しめるレシピ付き。



ツアー行程

一部バスツアー

☀ 晴れの場合（収穫体験あり）

- 9:30 白ふじの里駐車場集合（農園まではクルマで移動）
- 9:45 柑橘農園にてお話、収穫体験
- 11:40 白ふじの里駐車場に戻り、貸切バスで移動
- 12:00 檸檬とラクダ到着
- 12:10 シトラス×和プレートランチ&デザート
- 13:30 貸切バスで移動
- 13:50 白ふじの里駐車場到着、解散

☁ 雨の場合（収穫体験なし、事前収穫）

「白ふじの里」内にて小長谷さんのお話や柑橘の味見、事前収穫した果物2kgをお渡しします。



密柑農園

農業を使用せず、愛情たっぷりに育てる柑橘農園。極上の香りを生み出す小長谷さんの柑橘にはファンが多く、知る人ぞ知る存在。



檸檬とラクダ

自家製の発酵調味料や無農薬畑で採れるオーガニックの食材を使い、自由な発想で考えられた発酵料理やお菓子の販売、料理教室などを企画。

1/7
【水】

No.4

冬に芽吹く野草の世界 味噌仕込みと番茶の魅力

冬は山や野草の中に宿る春を待つ
「いのち」を感じられる季節

自然の中で冬の空気を体いっぱい感じながら、野草について学び、貴重な野草味噌を仕込む1日。講座の後は山を散策しながらのつみ草を楽しみ、ランチをいただきます。午後は菜醬油の麴をベースに松葉や野草の酵素を生かした味噌仕込み。また、瀬戸谷のめぐみ茶園さんによるこの時期にピッタリの三年番茶や寒茶についての紹介と呈茶も楽しめます。冬だからこその深い味わいをどうぞお楽しみ下さい。

ツアー行程

- 9:30 市之瀬交流ヴィレッジ集合
- 9:40 野草講座
- 10:20 つみ草に出かけよう
山の散策
- 11:10 草の標本作り
- 11:25 瀬戸谷のめぐみ茶園
三年番茶と寒茶の呈茶
- 12:20 野草ランチ
- 13:30 野草味噌仕込み
- 15:00 終了・解散



野草塾
主宰 うんのちえこ
日本和ハーブ検定一級取得。おくすり研究会薬草マイスター。野草塾つみ草代表。



瀬戸谷のめぐみ茶園
箕作めぐみ
お茶園をやりたくて神奈川から移住、茶農家さんで研修。2018年に「瀬戸谷のめぐみ茶園」をスタート。



お申し込みはこちらから

集合場所 市之瀬交流ヴィレッジおかえり（藤枝市瀬戸ノ谷 7509）
参加料金 9,500円（講座代・野草ランチ代・体験料・呈茶代・野草味噌約1.5kgとお茶のお土産付き）
時間 9:30～15:00
定員 13名（最少催行10名）
申込 フジエダオンパク公式サイト



お申し込みはこちらから

集合場所 白ふじの里（藤枝市北方481-1）
参加料金 8,500円（お食事代、体験料、柑橘2kg分、保険代込み）
備考 長袖長ズボン、汚れても良い、帽子、手袋、着替え（必要な方）
時間 9:30～13:50
定員 12名（最少催行6名）
申込 フジエダオンパク公式サイト

12/26
【金】No.5
餅つき・のし餅&
しめ縄づくりの年末自分の手で搗いたお餅で
新年を迎えましょう！

薪から火をおこし、羽釜でふくら蒸した農薬・化学肥料不使用のもち米を杵と臼で搗きます。搗き上がった餅はのびして、お正月用ののし餅に。お餅つきの合間には、わらっちの小泉さんを講師に迎え、稲刈り後の田んぼで干した稲藁を使ってしめ縄づくりを行います。

会場 オフグリッドハウス
(藤枝市滝沢1416-6)

時間 10:00~15:00

参加料金

基本料金:大人1人
(玄米のし餅1升込)5,000円
追加料金:大人1人追加 +2,000円/
子ども1人追加 +500円/
のし餅を2升に変更 +3,000円/

餅の種類を変更

(白餅、みかん餅、黒米入り玄米餅)
各1升につき +200円
参加費に含まれるもの:昼食
(お餅・汁物・お餅の付け合わせ・お茶) /
しめ縄づくり体験

定員 人数の上限なし・
餅20升まで
(最少催行10升から)

申込 フジエダオンパク公式サイト
または ☎ 090-8188-0808
(杵塚)



杵塚歩<ちいっとなつ農舎>
鷺野浩之<ボラーノ農園>
農薬・化学肥料を使わない、自然と調和した食や暮らし方をワーク
ショップや農業体験を通じて未来
のカタチを提案している。

会場 オフグリッドハウス
(藤枝市滝沢1416-6)

時間 10:00~15:00

参加料金

大人6,500円、子どもは無料
※参加費には味噌3kg分が含まれます。
(ご希望の方は1,500円/kgで追加できます。)
※昼食は一品持ち寄りですが、
こちらでご飯とみそ汁は用意します。

定員 大人15名(最少催行5名)

申込 フジエダオンパク公式サイト
または ☎ 090-8188-0808
(杵塚)



杵塚歩<ちいっとなつ農舎>
鷺野浩之<ボラーノ農園>
農薬・化学肥料を使わない、自然と調和した食や暮らし方をワーク
ショップや農業体験を通じて未来
のカタチを提案している。

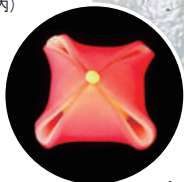
無農薬の玄米麹と
無農薬大豆を使った味噌作り
味噌作りに使う原料の米は、全て
自分たちで育てた無農薬の玄米麹
と、自家採取を続け各地の在来大
豆が混ざった色とりどりの無農薬
大豆です。煮豆や玄米糍の甘酒な
ど、味噌作りだけでなく、素材の
旨味も実際に味わ
い、発酵食品が
作られる原料
についても学
びを深めます。

1/28
【水】

No.7

世界に誇る和の心を伝える
和菓子職人の技を学ぶ国際的に活躍中の三浦さんから
習う貴重な和菓子の世界

四季折々の自然の美しさを表現する伝統的な上生菓子づくりを体験しませんか。和菓子の技術と共に、根底にある日本の精神性や文化的な背景も深く学んできた三浦さんから、講座を通して背景にある「心」を学びます。日本の伝統や文化について学び深める時間をお過ごしください。



三浦和幸<和インターナショナル>
技術研鑽を重ねたのち、老舗和菓子
ブランドにて工場長を務め、数々の
和菓子コンクールで受賞。「日本文化
継承事業 和菓子伝道師」として、国
内外で和菓子文化の継承に取組む。

会場 とんがりばう
(藤枝市若王子701-1 蓮華寺池公園内)
時間 13:30~15:00
参加料金 5,800円
(和菓子講座、材料費、抹茶代)
定員 10名(最少催行5名)

申込 フジエダオンパク公式サイト

※作るお菓子は1種です
※お菓子の写真はイメージです

2/4【水】
2/8【日】

No.8

腸内環境を整える
みんなでワイワイ楽しい酵素ジュース作り21種類の果物や野菜などを
刻んで混ぜて3日で完成！

全ての生物は酵素なしでは生きられません。酵素は9番目の栄養素とも言われます。限りある体内酵素を外側から補ってくれるのが食物酵素。多様な素材が持つ力が調和し、発酵という過程を経て波動の高い酵素ジュースを作ります。

酵素ジュースの素
1kgをお持ち帰り
いただけます。

荒井恭子
<ふじえた腸活倶楽部/藍の周波数>

人体は小宇宙。地球さんと共振する人を増やすをモットーに量子の観点から人を楽器のごとく調律をする活動中。神聖幾何学が好き。

会場 藤枝地区交流センター
(藤枝市五十海3-12-1)
時間 10:00~12:00
参加料金 4,300円
定員 10名(最少催行5名)
申込 フジエダオンパク
公式サイト



12/14【日】
1/12【月・祝】

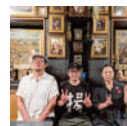
No.9

対話型美術鑑賞会
揚子江美術館で会いましょう2

間いと対話によって
作品理解を深めるアートイベント
食事ができる美術館《揚子江美術館》の収蔵品を対話型鑑賞で作品理解を深めるアートイベント。美術の知識を前提としない、感想と解釈を《対話により重ね合わせて》作品世界を理解してゆきます。鑑賞会後半は揚子江美術館のもう一つの作品、中華料理で感想戦に興じます。



右:伊藤美佳〈はかりうりtoitou店主〉
中:内山真太郎〈揚子江美術館館長〉
左:増田あきら〈みちぐさ探偵〉



〈伊藤〉蓮華寺池公園近くで量り売りのお店「はかりうりtoitou」を営む傍ら、トークイベントの運営、オリジナルメソッドの料理教室、オール手描きPOPのデザインワークなど展開中。女子美術短期大学専攻科卒。美術鑑賞が趣味。〈増田〉地域の面白いを、まち歩きで掘ってみたい、深掘りしてみたりする人。アートワークとしてまち歩きを企画してきました。多摩美術大学建築科卒 対話型鑑賞×〇〇が最近のテーマ。

会場 揚子江美術館(藤枝市仮宿1615-2-2)
時間 両日とも①11:00~14:00 ②16:00~19:00
参加料金 3,000円(中高学生2,000円)
定員 各回8名(最大10名、最少催行6名/回)
申込 フジエダオンパク公式サイト

1/24【土】
2/21【土】

No.11

新マツウラコーヒーで
朝コーヒー

新マツウラコーヒーで
朝のひと時を過ごしませんか
蓮華寺池公園周辺のいろんな人が集まる場所と言えばマツウラコーヒー。2025年11月には蓮華寺池公園近くに移転オープン。更に新しい出会いや繋がりが生まれそうなステキな新店舗にて、ゲストスピーカーの話を聞きながらコーヒー片手に朝のひと時を過ごしてみませんか？



会場 マツウラコーヒー
(藤枝市藤枝5-5-15)
時間 9:00~10:00
参加料金 2,000円
(別途ドリンクをご注文ください)
定員 8名(最少催行3名)
申込 フジエダオンパク公式サイト

伊藤美佳〈はかりうりtoitou店主〉

蓮華寺池公園からすぐの古民家niccaの中で量り売り屋「はかりうりtoitou」を営んでいます。お昼からはヴィーガンデリの食事も提供しています。

1/9
【金】

No.12

消えてのこる 野菜でつくる
ブリーチアート
—OYASAIタペストリーでコンセキを楽しむ—野菜を使って
アート作品を作ろう

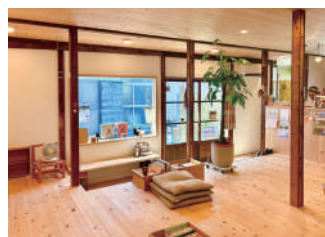
OYASAIタペストリーは、野菜の輪郭や質感を布に残しアート作品にする「ブリーチアート」。野菜や植物を手ぬぐいに置き、ブリーチをかけて形を浮かび上がらせます。野菜を薄く切り、自然の光をちを組み合わせて楽しめます。絵が苦手な方でも気軽に参加いただけます。



会場 了善寺(藤枝市天王町1-4-1)
時間 10:00~12:00
参加料金 5,500円
定員 5名(最少催行2名)
申込 フジエダオンパク公式サイトまたは
☎070-5332-3955
(フジエダオンパク事務局)

持塚三樹
〈現代美術家・画家〉

藤枝市を拠点に、絵画、彫刻、映像などを制作発表している芸術家です。静岡県内を中心として、プロジェクトマップを制作発表もしています。



会場 本屋nico(藤枝市本町1-1-3)
時間 15:00~16:30
参加料金 500円(高校生以下100円)
希望者はドリンク購入可能
定員 8名(最少催行2名)
申込 フジエダオンパク公式サイト



さと
〈哲学対話を実践するひと〉
昨年「テツカフェ」という名前の哲学対話を開いています。哲学について専門的に学んだけれどもありませんが、「考えること」「話を聴くこと」が好きです。気軽に参加してもらえたら嬉しいです。



テーマに沿ってみんなでいっしょに考えてみる体験
「うれしいこはんってなんだろうなをテーマに対話をします。むずかしい知識はいりません。『自分はどう思うんだろう?』を、ことばにしたり、だれかの話を聞いたりする体験です。子どもも大人も、初めての人も大丈夫。まとまった答えが出なくてもかまいません。みんなできいっしょに考えてみましょうか?」

1/17
【土】

No.10

だれでもできる哲学対話



2/14
【土】

No.13

マツウラコーヒーの
実験室

手軽に楽しむ
ドリップパックでの実験室で
好みの淹れ方を探してみよう
新店舗での初の実験室はドリップ
パックが登場。手軽ゆえに、味わ
いが画一的になってしまっているのでは？
と思ってしまうがちなドリップパッ
グですが、淹れ方を変え、味の変
化を楽しめます！飲み比べした後
は、日々のコーヒーに関する疑問
に店主が軽妙なトークでお答えし
ていきます。



会場 マツウラコーヒー新店舗
(藤枝市藤枝5-5-15)
時間 18:00～19:30 参加料金 3,500円
定員 3名(最少催行1名)
申込 フジエダオンパク公式サイト

松浦一樹(マツウラコーヒー店主)

蓮華寺池公園ポート乗り場前から
徒歩3分ほどの場に移転しました。
丁寧な自家焙煎とハンドドリッ
プで一杯一杯淹れています。蓮華寺
池周辺の憩いの場として多くの方
に足を運んでいただいています。

12/21
【日】

No.14

12月は拡大版だよ★
れんげじオーガニックマーケット

生産者さんとの出会いや
旬を楽しむマーケット

れんげじオーガニックマーケットの
12周年を記念し、12月は時間も場所
も拡大して開催します。お買い物だ
けでなくワークショップも楽しめる
マーケット。お買い物券がもらえる
じゃんけん大会やお楽しみ企画も
ありますよ！ご家族やお友達とぜ
ひ遊びに来てくださいね。



会場 蓮華寺池公園
郷土博物館前
イベント広場
(藤枝市若王子500)
時間 9:00～14:00



れんげじ
オーガニックマーケット
実行委員会

通常は毎月第3日曜日7:00～
10:00に、蓮華寺池公園ポート
乗り場前の「日本料理あずま
駐車場」で開催しています。

開催日
左記参照

No.15

香り味わいお茶で異国情緒を楽しむ
台湾茶会／紅茶会

お茶を味わい、知識を深める
和洋中各国の
お茶とお茶菓子を堪能
各地から厳選して取り寄せた美味し
い台湾茶5種と台湾の伝統菓子を楽
しむ台湾茶会。和紅茶やフランス紅
茶、台湾紅茶、和洋中各国の紅茶の
飲み比べを行う和紅茶会。美味しい
お茶とお菓子を囲みながら参加者
同士の会話も
楽しめる、心
満たされるひと
ときをご堪能く
ださい。



森下かおり
〈森下丸六茶苑・
日本茶アドバイザー〉
祖父の代から続く茶農
家で育ち、静岡を拠点
に、お茶会やイベントの
開催を通して、地元地
域の魅力発信に取り組む。台湾留学中は、台北
にある台湾茶専門店「八拾捌茶輪番所」に勤務。



開催日間
台湾茶会
12/7(日)・2/20(金)14:00～16:00
紅茶会
12/12(金)・1/24(土)・2/28(土)
14:00～16:00
会場 レンタルスペース NODE
(藤枝市前島1-4-8 2F)
参加料金 4,000円
定員 6名(最少催行3名)
申込 フジエダオンパク公式サイト

12/7
【日】

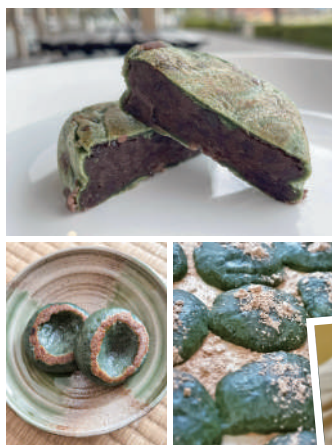
No.16

よもぎを楽しむ
食べ比べ据え比べ

東洋医学を身近に
よもぎのさまざまな効能を学ぶ
よもぎはハーブの女王とも言われ、
特に女性の健康に使われてきた生
薬でもあります。古来からハーブ
ティや和菓子のほか、傷の手当て
など生活に根付いてきました。私
達鍼灸師が扱うお灸の艾(モ
グサ)はよもぎの葉裏の毛
を集めた物です。艾のお母
さんであるよもぎを五感で
楽しんでください。



会場 大慶寺内三光堂(藤枝市藤枝4-2-7)
時間 ①10:30 ②14:30 参加料金 3,500円
定員 各回10名(最少催行5名)
申込 フジエダオンパク公式サイトまたは
☎070-5332-3955(フジエダオンパク事務局)



MOXAかなと(奏)

私達はMOXAかなと(奏)とい
う鍼灸師5人グループ、
静岡医療学園専門学校の卒
業生です。山下奈美江、増田
佳世、明道嘉保、嘉茂大地、
太田泰子でおんぱくプログラムにて沢山の
方々にお灸の良さ東洋医学の素晴らしさを
知っていただく活動しております。



1/25【日】
2/8【日】

No.17

達人と行く！
「藤枝朝ラー」デビューツアー藤枝市独特の文化「朝ラー」を
達人と一緒に堪能します

もともとは夜明け前から働く茶商が、朝食代わりにラーメンを食べたことが始まりだと言われている藤枝の「朝ラーメン」。さっぱり醤油味の志太系、とんこつ、元フレンチシェフの創作など種類もさまざま。朝ラーを知り尽くした案内人とともに朝ラーを堪能します。



会場 藤枝江崎新聞店前(藤枝市藤枝1-4-12)
時間 8:00～9:00
参加料金 500円(ラーメン代は別途がかかります)
定員 5名(最少催行1名)
申込 フジエダオンパク公式サイト



石間健司
〈藤枝朝ラー文化研究会
事務局長〉
2010年、有志とともに軒究会を発足。朝ラーの研究、カップ麺等の商品開発を行う。

12/13【土】
1/10【土】
2/14【土】

No.18

調理に関する動き方講座

日常生活で役立つ
体の使い方を学びましょう

私たちはビンや袋を開けたり、クリームを混ぜたり、コーヒー豆を挽いたり、おろし金やすり鉢など台所で様々な道具を使います。この講座では、調理の時に疲れにくく効率の良い動き方や体の使い方、古武術の動きや知恵などをヒントにお伝えします。



会場 大慶寺(藤枝市藤枝4-2-7)
時間 13:30～15:30
参加料金 3,000円
定員 10名(最少催行4名)
申込 フジエダオンパク公式サイト
または ☎ 090-4192-3660 (曾根)

曾根彰
松聲館技法研究員
〈甲野善紀氏公認〉
2009年より武術家「甲野善紀」氏に師事。古武術の動きなどに触れるうち、それまで悩まされていた腰痛を自力で完全に克服するなど、体調や精神面が劇的に改善する。

12/6
【土】

No.19

彩-aya-
織り重なるいまがいを彩る海外でも活躍する音楽家の
演奏に身を委ねる穏やかな時間

藤枝市在住のインディアンフルート奏者M.C.と和太鼓奏者の内田依利の毎年恒例となった大慶寺でのコンサート。昨年好評を博した、歌

ASUMI キーボード島崎敦史とともに民族楽器や伝統楽器と電子音の織りなす音色をお楽しみください。



会場 大慶寺(藤枝市藤枝4-2-7)
時間 ①インクルーシブ公演
(0歳からおとなまで) 13:45～14:30
②本公演(中学生以上) 17:30～19:00
※公演の合間(14:40～17:15と終演後)
に飲食・CD販売あり

参加料金

①インクルーシブ公演
[前売券] おとな(高校生以上) 2,500円、
応援券 5,000円、小・中学生 1,000円、
0歳～未就学児 500円
[当日券] すべての方 500円追加
②本公演[前売券]
おとな(18歳以上) 4,500円、
応援券 8,800円、中高生 2,500円、
立見席 3,000円
[当日券] すべての方 500円追加

定員 ①60名 ②80名

申込 『彩』特設ホームページ
<https://sou-11.jimdosite.com/>



すずみ
〈はりきゅうすずみ代表/彩実行委員〉
音楽や食は私の本業(医療)の目的である治療や寛解、QOLの向上に直接的に繋がることと考え、文化の振興を望んでいます。

12/18
【日】

No.20

冬至水行祭
～懺悔の水～1年の懺悔や、誓いや目標を
立てて新たな基準を掲げましょう

冬至は陰が極まり、これから陽に回復していく転換期とも言われ、水行は歴史をたどると、古くは古事記・日本書紀に記述がある「水の禊祓」に起因します。1年の締めくくりに、心の垢落とし、来たる新年にそれぞれの決意を固め、新たな出発のきっかけとする。それが冬至水行祭です。



冬至水行祭
運営委員
毎年水行をする有志メンバー。



会場 大慶寺(藤枝市藤枝4-2-7)
時間 ①13:00～15:30 ②17:00～19:30
参加料金 2,000円 定員 30名
(最少催行10名)
申込 <https://form.run/@toujisuiguysai>





【申込開始日】

11/17^{（正）}_{（午）} 受付スタート!

ご予約はこちらから >>



フジエダオンパク公式サイト

<https://shizuoka-onpaku.jp/fujieda/>

詳細は随時WEB、SNSで情報発信中!

☒ ㊦ ㊩ アカウントID: fujiedaonpaku

- ・フジエダオンパクの参加には事前予約が必要です。
- ・公式サイトからプログラムを予約するには会員登録が必要です。
- ・各プログラムによって申込み方法が異なります。
事前に参加希望のプログラムページでご確認をお願いします。
- ・予約締切日以降のキャンセルは
参加費の100%のキャンセル料が発生いたします。

主催：一般社団法人SACLABO お問い合わせ：フジエダオンパク事務局
〒426-0014 静岡県藤枝市若王子705-2 TEL：070-5332-3955（平日10:00～16:00）
MAIL：saclabo.mail@gmail.com



藤枝市
Fujieda City