

体験するこくベジ

6/29
mon

会場 カフェ・ローカル

料理家

栗原心平さんと こくベジを味わう

殿ヶ谷戸庭園
散策も



8,800 円 (税込)

こくぶんじ観光まちづくり協会

〒185-0023 東京都国分寺市西元町 1-13-10

TEL 042-326-0202

mail bunjikanko@gmail.com

<https://bunjikanko.com/>

申し込みはこちら
(抽選)



栗原心平さんと 「こくベジ」を味わう

国分寺市の面積の約10%は農地です。

これらの農地は“残った”のではなく、

“美味しい野菜づくりを自分の代で終わらせたくない”との

強い想いから、約300年間続け、守ってきた農地です。

そんな農家さんがこだわって作ってきた「こくベジ」を

人気の料理人・栗原心平さんが目の前で調理してくれます。



栗原心平(くりはら・しんぺい) | 料理家
profile

株式会社ゆとりの空間 代表取締役社長。

会社の経営に携わる一方、幼い頃から培ってきた料理の経験を活かし、料理家としても活動。全国各地で出会った食材や料理、お酒から着想を得て、日々のごはんのおかずにも、お酒に合うつまみにもなる、作りやすく実践的なレシピを提案している。

代表的著書に『栗原家のごはん 祖母から母に、母から僕に、そして僕から息子へ。』『栗原家のごはん 一年の食卓』(大和書房)ほか多数。最新著書『小学生からチャレンジ! 栗原心平のお料理ドリル』(小学館)が好評発売中。テレビ東京系列『pecoもぐキッチン』にレギュラー出演中。

9:00 ● 殿ヶ谷戸庭園 チケット売り場前 集合

ガイド案内 殿ヶ谷戸庭園 散策

カフェ・ローカルへ移動

10:30 ● こくベジについての解説

栗原心平さんの
「こくベジ」料理
デモンストレーション

その後料理を試食

13:00 ● 全員で記念撮影



殿ヶ谷戸庭園

ガイド案内

国分寺崖線の地形を巧みに利用した回遊式林泉庭園。崖上の芝生地と崖下の湧水池、樹林で雰囲気が一変する造園手法が見どころです。



カフェ・ローカル

料理デモンストレーション会場

国分寺駅直結の「cocobunji」5階にある、国分寺の魅力を深めたいための創造拠点。いつもは地域で生産される安心・安全な食材を使った料理を提供しています。

こくベジとは

「こくベジ」とは、国分寺市内で生産した農畜産物の愛称です。農家から朝収穫したばかりの「こくベジ」が飲食店に届けられ、市内約100店舗で多彩な「こくベジメニュー」が食べられます。



2026年6月29日(月) ※雨天決行

集合：殿ヶ谷戸庭園 チケット売り場前

東京都国分寺市南町2-16

アクセス：JR 中央線・西武国分寺線・西武多摩湖線の

国分寺駅南口から徒歩3分

料金：8,800円(税込)

主催：こくぶんじ観光まちづくり協会

申込先：右記二次元コードより申し込み

【応募方法】WEB申し込み(抽選)

右記二次元コードよりお申し込みください

募集期間 2026年6月1日～10日



<募集スケジュール>

6月10日 当選者決定

12日までにメールにて順次通知

6月17日 振り込み締め切り

この事業は、「(公財)東京観光財団 アドベンチャーツーリズム推進事業 助成金」を活用して実施しています。