

知っていますか？

「ふくしま産」のこと

～風評被害について考える～

みどころ

※画像は全てイメージ図です



小名浜魚市場で
あじわう「常磐
もの」



農業総合センター
で学ぶ食の安全性
と放射線量



東北一の清酒。
300年の技と心を
継ぐ奥の松酒造



語り部とたどる
7年のとき。新興を
目指す町・富岡



100%源泉かけ流
し！白濁の名湯
「高湯温泉」

昨年の12月にはついに国の対策として復興庁より「風評払拭の強化戦略」が公表されました。EUでも福島の水や魚の輸入規制を緩和しました。しかし国内では未だに「ふくしま産」への風評被害が深刻です。

本ツアーでは参加者の皆様が正しい情報を得ることで「ふくしま産」の安全性を認識し、根強いマイナスのイメージを払拭することを目的としています。そして実際に地元のおいしい食材を食べて、一人でも多くの方に福島ファンになっていただきたいです。

1日目は農業総合センターと小名浜魚市場を訪れ、農・水産物の放射線量測定やモニタリングの様子を見学します。また老舗酒造奥の松では、お猪口を片手に生産者の声に耳を傾けます。2日目はその絶景から桃源郷と呼ばれる花見山公園でお花見を楽しみます。そして新興を目指す富岡町では語り部と共に7年の時をたどります。

五感で味わう「ふくしま」の旅にぜひ奮ってご参加ください。

日程

2018年4月7日(土)・8日(日) 1泊2日
1日目: 施設見学2カ所・酒蔵訪問 2日目: 花見・語り部・お土産購入

料金

一般 20,000円 団体4名以上 18,000円 学生 12,000円 (全て税込み)
(1泊昼2食・夕1食・朝1食 及び 語り部参加費込み)

宿泊

高湯温泉花月ハイランドホテル 本館
男女別 相部屋

集合

JR東京駅 丸の内北口改札 (地上)
AM8:00