

# 伊勢志摩ホテル槇之木 にんぼう倶楽部交流会 2025年4月13日(日)~14(月)

こんにちは！愛知県の岡崎市で、自然栽培や固定種の商品や石けんの小売りと、自然栽培の田畑、自家採種をしているすずき商店の鈴木貴人です。4歳の娘を育てる主夫でもあります。自然栽培の田畑と子育てで重なる部分がとても多く、自然を大切にしたい生き方に、どっぷりハマってしまっています^^)

今回は、そんな僕が自然栽培を知るきっかけとなり、今も仕入れや日々の暮らし方でお世話になっている、岡山県のにんぼう倶楽部さんをお招きして交流会を企画しました。会場は伊勢志摩のホテル槇之木さんになります。

槇之木さんは今から20年以上前、**にんぼう倶楽部さんとの出会いをきっかけに、当時も今も全国でほとんどない、合成洗剤を使わない石けん（シャボン玉石けん）のみのホテルになりました。**また、料理は伊勢志摩産の天然魚介を使用し、シェフが心をこめて腕を振っています。

僕も家族で宿泊させていただいたことがあります。細かな配慮や、落ち着ける時間、新鮮なお刺身やかき、アジの干物や出汁巻き卵など、お料理がとても美味しかったことを覚えています。**そして何より「石けんを使用しているホテル」ということで、まだ小さい娘を安心して連れていくことができました。**

今回はにんぼう倶楽部さんが取り組まれていた、**三重での石けん普及活動のことや、鯉節やわかめなどの海産物など「石けんと海」をメインテーマに座談会を行います。**

**この現代社会で暮らしていくための、ヒントがたくさんあるはずですよ。**

参加者さんが各自で聞いてみたいテーマもあると思いますので、自由にお話しできる時間をご用意しました。当日切り出しにくい話がある方は、あらかじめメールでお知らせくださいね。僕から話題にあげることもできます。

“杉浦さん×参加者さん” “スタッフ×参加者さん” “参加者さん×参加者さん”

枠に捉われず、いろんな交流ができれば嬉しいです。



○日時・おおまかなスケジュール

4月13日 一日目

14:00 開場・受付 ロビーなどでお待ちいただけます

15:00 座談会 メインテーマ「石けんと海」

17:00 お部屋へ荷物の移動・休憩

18:00 夕食開始 地元伊勢志摩の海産物を使った夕食になります。  
夕食後は自由時間となります。

槇之木さんのロビーで石けんや自然栽培の商品の購入も可能です。



4月14日 二日目

8:00 朝食開始 シェフ特製の和定食です。

9:30 お開き

希望者は9:30以降の滞在は自由です。

10:00 座談会 自由なテーマで話し合えたらと思います。

12:00 希望者のみ昼食 シーフードカレー 1870円税込み

自由解散



○参加費

槇之木への宿泊費20,000円税込みのみ。相部屋となります。

離れの別荘の使用(宿泊費16,000円税込み、希望者5名以上の場合のみ使用)も可能です。個室なしの雑魚寝、寝具なしのため寝袋の持ち込みが必要です。

一日目の夕食、二日目の朝食、自然栽培の珈琲や食事中的アルコール類などの飲み物の料金を含みます。合成洗剤などで体調を悪くなる人も参加します。当日は合成洗剤、柔軟剤、アロマや無香料の整髪剤などの使用はお控えください。

○予約・お問い合わせ

・すずき商店 鈴木貴人

電話 07089526959 メール [suzukishow10@bell-ind.net](mailto:suzukishow10@bell-ind.net)

メールか電話番号のショートメッセージが確実です。

お名前、電話番号、参加人数、希望する部屋(槇之木・別荘)、話したいテーマのある方はテーマ、希望者は二日目の昼食、をお知らせください。

【にんぼう倶楽部】

店主の杉浦さんが愛知で石けんの小売り、配達からスタート。

石けんの普及活動、自然栽培の畑、自家採種、自然栽培商品の小売りなど、時間をかけて取り組まれてきたお店です。三重県でも石けんの普及活動に取り組んできました。

2020年に岡山美作に移転し農地を取得。耕作放棄されていた畑や果樹園を少しずつ整え、心地よい場所を岡山から作られています。

10年以上自家採種したオリジナルの“にんぼう大根”は絶品！自家採種のオクラ、わさび菜、おかのりも格別の味です。杉浦さんの焙煎する自然栽培珈琲は、ずっと身体に馴染んでいきます。

