

プログラム

10:00	芝生広場	オープニング オカリナ風土(haru) オカリナ演奏
10:30	芝生広場	北本の自然と歴史を詩う会 合唱
11:00	会場周辺	こんだ 譽田さんとめぐる！ きたもと縄文ツアー！（事前予約制）
12:00	芝生広場	縄(なわ)もんセッション 縄文太鼓と馬頭琴で踊りましょう！
12:30	芝生広場	松本 ちはや 縄文太鼓LIVE
13:00	多目的ホール	譽田 亜紀子 トークショー
14:10	芝生広場	縄(なわ)もん音楽団 タブラ・ピアノ・縄文太鼓・ 馬頭琴によるLIVE
15:00	芝生広場	エンディング

<出演者>
松本ちはや（縄文太鼓）
落合康介（馬頭琴・コントラバス）
武笠裕子（ダンス）

<出演者>
大村亘（タブラ）
イスル・キム（ピアノ）
松本ちはや（縄文太鼓）
落合康介（馬頭琴・コントラバス）

北本トマト100周年のあゆみ

北本市（旧石戸村）でトマトの栽培が始まったのは大正14年（1925）と言われています。当時は村民が食べるためでなく、トマトの「種」をアメリカへ輸出する為に栽培していました。種を採った後の果肉部分は捨てていました。試験的に始めたその規模はなんと7町歩（約7ヘクタール）、今でいうと東京ドームの約1.5倍の面積でした。栽培成績もよく、トマトの種子もアメリカでは好評で、石戸村でも力を入れて栽培に取り組みました。しかし約4ヘクタールの畑に植えるも収穫は予定の1/5に留まり「種」輸出の為に栽培計画は失敗に終わりました。種の収穫は失敗したものの、種だけでなくこれまで捨ててきた「果肉」の利用に目を向けたのです。そこで県の農業試験場に相談し、トマトの「種」も「果肉」も余すことなく利用できる加工品製造に乗り出すのです。誰もが参加できる仕組みづくりとして、1口をトマト現物・作業賃金・現金の3つの出資パターンで募り、農家の7割が賛同し「有限責任石戸トマトクリーム販売組合」を設立、真空窯を取り入れ、国内初の無着色トマトピューレをつくり、現在のトマトペーストの前身である「トマトクリーム」を製造していきました。トマトを余すことなく利用した加工品は瞬刻に広がり、国内ホテルや海外へ販路を拡大していきました。御大礼記念京都博覧会にて、石戸トマトクリーム缶詰が日本一となりました。そして現在、北本市内でのトマト栽培の長い歴史に注目し、北本市ではトマトを活かしたまちおこしをすすめており、北本トマトイメージキャラクター「とまちゃん」や北本ご当地グルメ「北本トマトカレー」が誕生し、2025年は北本トマト100周年を迎えました。

<北本カレーフェスティバル2025>

主 催 北本トマトカレーの会
共 催 北本市・北本市観光協会
問合せ 北本市観光協会
TEL 048-591-1473

<きたもと縄文まつり2025>

主 催 北本市教育委員会

問合せ 北本市教育委員会文化財保護課
TEL 048-594-5566

アンケートにご協力をお願いします



北本 カレー フェスティバル2025

北 100 本
周年
トマト
Kitano Tomato 100th Anniversary

開催日時

11/15 土

10:00～15:00
サンアメニティ北本
キャンプフィールド
（北本市高尾9-143）

同時開催!!

- ・土偶女子 譽田亜紀子さん縄文トークショー
- ・縄文ステージ
- ・縄文ワークショップ
- ・きたもと縄文ツアー（事前申込）
- ・きたもと縄文みやげ展示・販売
- ・手焼きせんべい体験・どんぐり染め体験



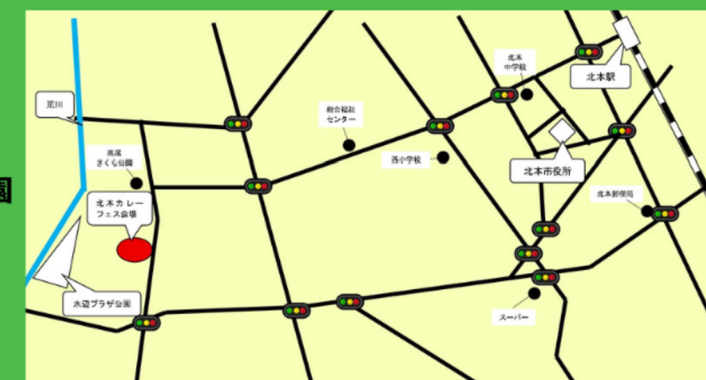
譽田亜紀子さん

アクセス

無料シャトルバスを運行
北本駅西口周辺⇔北本市役所⇔イベント会場
※北本市職員駐車場がご利用いただけます。
※お車で越しの方は水辺プラザ、高尾さくら公園
をご利用ください。
※バス停留所等
詳細は縄文まつりHPまで



きたもと縄文まつりHP



北本トマトカレーの出店

- ・おきらくや
- ・KABAちゃんず
- ・クッチーナD
- ・ちとせ北本
- ・ハワイアンカフェエレ
- ・ヘブン



北本トマトカレーイメージ

ご当地カレー等の出店

- ・TSUNAMI
（よこすか海軍カレー）
- ・からあげ専門店 鳥〇
（土浦カレー）
- ・梵福天（戸田市）
- ・CURRY & NOBLE強い女
（小川町）
- ・北本縄文デノタメカレー
（カレー探検家いよちゃん）
- ・キツコマン食品

たくさんのカレーの他に
キッチンカーも出店するトマ！



北本カレーフェスティバルHP

主催:北本トマトカレーの会 共催:北本市、北本市観光協会
問合せ:北本トマトカレーの会事務局（北本市観光協会） TEL 048-591-1473

主催:北本市教育委員会
問合せ:文化財保護課文化財保護担当 TEL 048-594-5566

きたもと縄文まつり
2025

出店者紹介

①KABAちゃんず

北本トマトカレー
2014年・2019年全国ご当地カレーグランプリ優勝、2016年・2023年C-1グランプリ優勝のオリジナル北本トマトカレーです。

②ヘブン

トマトベースのカレーと添えられた「トマトナン」がよく合います。
さっぱり&もっちり食感の爽やかなカレーです。

③ハワイアンカフェキエレ

北本トマトカレー、マラサダ、アサイーボウル
ココナッツペストをかくし味に、ハワイ風にアレンジしたトマトカレーです。

④クッチーナD

北本トマトカレー、ワイン
チーズ風味が広がるトマトライスに、旬野菜を使ったイタリアンシェフのオリジナルカレーです。

⑤ちとせ北本

トマトをふんだんに使用したスパイシーなキーマカレーとトマトライスにチーズでまろやかさをプラス。
甘酸っぱいミニトマトのマリネをトッピングしました。

⑥レストランTSUNAMI

海軍伝統の味を再現!!海軍隊員直伝の本格カレーレシピで
スパイス香る濃厚な味わいをぜひご堪能ください。

⑦からあげ専門店鳥〇

土浦からあげカレー味、からあげ、ポテト、ポテトセット、アルコール
つちうらカレーフェスティバル創作部門5回優勝、殿堂入りのカレー味の唐揚げです。

⑧キッコーマン食品

デルモンテ（キッコーマン）の商品でカレーがより美味しく！
アンケートにお答え頂いたお客様に商品サンプル
（リコピンリッチトマト飲料&ピュレフルーツ）のプレゼントも数量限定でご用意しております！

⑨北本市観光協会

北本トマトカレーをご家庭でもお楽しみいただける「レトルトカレー」「カレーフレーク」や
とまちゃんグッズをご用意しています。

⑩カレー探検家いよちゃん

縄文時代に食べられていたくり、くるみ、小豆、山ぶどうなどをつかった甘く食感が楽しいカレーと
インドでも食べられるケヅルアズキのポタージュの2種盛りで提供します。

⑪おきらくや

窯焼き北本トマトカレー、ワンハンドピザ
トマトの旨味がギュッと詰まった、甘くてほんのりスパイシーなトマトカレーを
石窯で香ばしく焼き上げました！

⑫梵福天 戸田地元カレー

カレー、ハーフカレー、からあげ、ポテト、かき氷、ソフトドリンク
“戸田で1番勢いのあるカレー屋”で一番人気の唐揚げカレーです。

⑬Curry&Noble 強い女

チキンビリヤニ
埼玉県・小川町にお店を構える創作スパイスカレー店。
型に囚われない変幻自在のカレーが全国各地のカレーフェスにひっぱりだこの人気店のビリヤニです。

⑭まじゅ

甘熟王を使用した、砂糖不使用、なのにとびきり甘くて濃厚！なバナナジュースを移動販売しています。
バナナの可愛いキッチンカーでお待ちしております！

⑮イッチア

イチオン商品 『生ショコラテリーヌ』
・生チョコをたっぷり使った自家製ショコラ。じっくりと低温で焼き上げた本格チョコスイーツ。
濃厚で滑らかな味わいをぜひお試しください！

北本カレーフェスティバル 会場マップ

きたもと縄文まつり

〈全体マップ〉



〈出店エリアマップ〉

