

京都府 News Letter 2017年7月号

もうひとつの京都 魅力発信マガジン

夏休みも直前！“見て、触れて、食べて”
今年の夏に行きたい、五感で楽しめるお茶の京都スポット

京都府には、古都京都だけではなく「お茶の京都」「海の京都」「森の京都」という、まだ知られていない様々な魅力が詰まったエリアがあります。このマガジンでは、そんな“もうひとつの京都”の観光や特産、芸術、文化といった旬の魅力をお届けします。



見て楽しむ！思わずシャッターを押してしまうスポットが満載 とんちで有名な一休さんが過ごした『一休寺』

京都府広報監 まゆまる

京田辺市にある酬恩庵。とんちでお馴染みの“一休さん”が晩年を過ごしたことから、通称『一休寺』と呼ばれるようになっています。その中は、思わず写真を撮りたくなるようなフォトジェニックなスポットが満載です。



お土産にも最適な一休さんストラップ

一休寺の売店では、作家のmogaさん × 一休寺のコラボレーションストラップを販売しています。手作りなので1つずつ表情が違い、一休さんだけではなく、トラや母上様、新右衛門さんなども揃っているため思わず集めたくなる一品です。
(価格：各1,500円)

アートな名庭は有名人のコラボ作品

波紋が美しい白砂で現した大海に、サツキの刈込みの島々が配され、リズミカルで楽しいポップな印象の方丈南庭。名勝指定の方丈庭園は江戸初期の造庭で、文人の松花堂昭乗、石川丈山、伏見の淀城修築に携わった佐川田喜六らの合作です。



画壇のトップ！狩野探幽の水墨画

狩野探幽が若い頃に手掛けた狩野派の絢爛豪華な画風とは違って変わり、49歳の作品である水墨画はとっても詩情豊かで異国情緒を感じます。一休がこよなく愛した梅も描かれています。



【酬恩庵 一休寺】

住所：京都府京田辺市新里ノ内102
お問い合わせ先：0774-62-0193

営業時間：9:00～17:00（宝物殿 9:30～16:30）
URL：<http://www.ikkyuji.org/access/>



触れて楽しむ！お茶の文化とともに育った 400年の歴史を持つ宇治の茶陶器『朝日焼』

朝日焼の歴史は古く、宇治川をへだてて平等院をのぞむ景勝の地で、今からおよそ400年前の慶長年間（1596～1615）に開窯したと伝えられています。宇治のお茶文化と共に育まれて来た朝日焼は、昔から茶器として愛用されており、現代ではモダンなデザインの商品も作られています。



朝日焼の代表的な特徴

1. 土モノと石モノ、両方を制作

お茶文化が変化し発展する中で、それぞれの持ち味を活かしながら時代の流行、リクエストに応じて作っていることが理由です。土モノと呼ばれる陶器と、石モノと呼ばれる磁器の両方を作る窯元は珍しいとされています。

2. 宇治で採掘した燐師(はんし)の土を使用

燐師の土の特徴は薄く赤い朝日のような発色と斑点模様様の焼き上がりのため、焼成後の作品は、一つ一つ違いのある焼き上がりになります。

3. 持ち手のない「宝瓶(ほうびん) (= 急須)」

一般的な宝瓶 (= 急須) は持ち手がありますが、朝日焼の宝瓶には元来持ち手がありません。持ち手がないことは、ぬるめのお湯で淹れて味わう宇治茶の文化に由来しています。



“自分だけのオリジナル”を作ってみよう！ 宇治に来たなら、陶芸体験コースがおすすめ

『朝日焼 作陶館』では、展示室・ギャラリーで朝日焼の作品が楽しめる他、実際に陶芸体験も行っています。「土ひねりコース」と「電動ロクロコース」の2つのコースの用意があり、粘土の表面をならすところから型を整えるところまで、実際に自分の手で作成することが出来ます。400年の歴史がある窯で作成したオリジナルの朝日焼は、大切な思い出になること間違いなしです。



朝日焼 shop & gallery
7月15日(土)10時オープン！
作陶館から徒歩1分
住所：京都府宇治市宇治又振
67番地
お問い合わせ先：
0774-23-2511
URL：<http://asahiyaki.com/info/>

【朝日焼 作陶館】

住所：京都府宇治市宇治山田11番地

営業時間：10:00～17:00（陶芸体験は10:30～12:30／14:00～16:00）

定休日：月曜日（月曜が祝日の場合は予約にて営業）

陶芸体験料金：「土ひねりコース」3240円～／「電動ロクロコース」3780円～

お問い合わせ先：0774-23-2517

URL：<http://asahiyaki.com/sakuto/>



食べて楽しむ！濃厚抹茶スイーツやヘルシークレープ SNSで自慢したくなる“宇治グルメ”

【GOCHIO cafe】



「お濃茶アフォガート」価格：780円（税込）

江戸時代より宇治で最高級抹茶用の碾茶を栽培・製造する「茶園清水屋」が運営するカフェ。お抹茶を現代の人々や暮らしに適したスタイルで提供したいと想いから立ち上げたこの店には、手摘み一番茶で点てたお濃茶をエスプレッソに見立て自家製アイスクリームにかけて食べる『お濃茶アフォガート』や、抹茶ソーダに抹茶ビールといった新感覚メニューを取り揃えています。

住所：京都府宇治市宇治壺番63
営業時間：平日／11：00～18：00
 土日祝／10：00～18：00
お問い合わせ先：0774-25-3335

【茶願寿カフェ】



「京野菜クレープ」価格：480円（税込）

小腹が空いたときにもおすすめな、京野菜をふんだんに使用したヘルシークレープです。たっぷりの水菜と大根に、チーズ、マヨネーズ、ゴマをトッピングした京野菜クレープのほか、店内のクレープはすべて生地に有機抹茶を使用というこだわりを持ってつくっています。旅行中にも食べやすく、片手で食べられる点もポイントです。

住所：京都府宇治市宇治壺番66-1
営業時間：10:00～18:00
お問い合わせ先：0774-21-5551



【岩井製菓】

「京飴」 価格：各324円（税込）

宇治の地で創業53年を迎える京飴の工房。定番商品から季節の商品まで約300種類とバリエーション豊富であり、熟練の技をもった飴職人が一つひとつ丹精込めて作った京飴。本地釜でじっくりと煮詰めた商品は、昔ながらの香ばしい風味がします。平等院参道には直営の飴のショップ＆宇治スイーツのカフェ「はんなりかふえ・京の飴工房 憩和井(iwai) 平等院店」も運営しています。

住所：京都府宇治市宇治蓮華5-6
営業時間：平日／11:00～18:00
 土日祝／10:30～18:30
お問い合わせ先：0774-23-0050



見て楽しむ！平安時代から続く伝統的な漁法

夏の風物詩『宇治川の鵜飼』が7月1日よりスタート

京都の夏の風物詩である『宇治川の鵜飼』が、2017年7月1日（土）より始まりました。鵜飼とは、鵜匠と呼ばれる人が“ウミウ”を操り魚を獲る漁法のひとつであり、宇治川の鵜飼は平安時代より続いている伝統的な行事です。平安時代の後期になると仏教の教えの影響を受けて宇治川での殺生が戒められるようになり、平安貴族の衰微とともに宇治川の鵜飼も衰退していきましたが、1926年に再興されました。

川面に松明が映え、鵜匠と鵜の絶妙な技を見ることが出来るその光景は、京都・宇治の夏の代表的な風物詩となっています。

現在の宇治川では、2014年に日本で初めて人工孵化により誕生したウミウの「ウッティー」も、鵜飼で活躍しています。また、鵜匠は3名おり、内2人は国内でも珍しい女性鵜匠です。

宇治川の鵜飼 概要

開催期間

2017年7月1日（土）～9月30日（土）

※増水時は運航しておりません。

運休情報は、宇治市観光協会のHPやFacebookで発信しています。

時間

出船 19:00 下船 20:00頃（7月～8月）

出船 18:30 下船 19:30頃（9月）

※いずれも受付は出船の1時間程前からになります。

場所

京都府立宇治公園中の島喜撰橋畔（宇治橋上流塔の島）

アクセス

JR奈良線「宇治」駅下車 徒歩約10分

京阪宇治線「宇治」駅下車 徒歩約10分

料金

■貸切船 ※要予約

10人乗り 27,500円

15人乗り 41,250円

20人乗り 55,000円

■乗合船 ※予約不要・定員になり次第受付終了

大人 2,000円／小学生 1,000円

お問い合わせ先

■公益社団法人 宇治市観光協会／0774-23-3334

■宇治川観光通船（借切船予約）／0774-21-2328

関連URL

宇治市観光協会 公式HP：<http://www.kyoto-uji-kankou.or.jp/>

facebook：<https://ja-jp.facebook.com/kyoto.uji.kankou>



京都の魅力を紹介している、京都府の地域情報発信サイト「KYOTO SIDE」

URL：<http://www.kyotoside.jp/>