

京都府 News Letter 2019年2月号

文化・歴史のふるさと「京都DNA」発信マガジン

平成最後の春休みに訪れたい、京都の春を感じる「イチゴ」「梅」「お茶」体験
「ひろびろ苺ファーム」では2月2日（土）からイチゴ狩りが開催
～2019年の旅行トレンド“一人旅”でも楽しむ「長岡天満宮」のススメ～

「古都」と呼ばれる京都府は、「日本文化発祥の地」とも言われており、その1,200年の歴史とともに培ってきた様々な魅力が存在します。このマガジンでは、文化のふるさとである京都から、観光や芸術、グルメなど、旬の魅力をお届けします。

京都のイチゴのまち・精華町で春の訪れを感じる！ 「ひろびろ苺ファーム」のイチゴ狩りが2月よりスタート

春が近づき、イチゴの旬を迎えるシーズン。中でもイチゴ狩りは、春の訪れを感じるのにぴったりなアクティビティです。京都府の南西端に位置する精華町は、強い台風が滅多にこないハウス栽培に適した土地柄や雪があまり降らないことからイチゴ作りに適しており、どのような品種でも育ちやすい土壌と言われています。そんなイチゴの栽培が盛んな地域として有名な精華町に、新しいイチゴ農園「ひろびろ苺ファーム」が2017年オープンいたしました。



「ひろびろ苺ファーム」には合計14棟のハウスがあり、「やよいひめ」「さがほのか」の2種類のイチゴが育てられています。1ハウスあたり約1500株ほどのイチゴ苗が植えられており、どちらかの品種を選択して、45分間採り放題＆食べ放題のイチゴ狩りを楽しむことができます。

「ひろびろ苺ファーム」では、地面に畝を作り、苗を植える昔ながらの「土耕栽培」と、最近のイチゴ園で主流になりつつある、地面より高い位置で栽培する「高設栽培」の2種類を行っています。自然のめぐみいっぱい濃厚なイチゴの味をお楽しみください。



「やよいひめ」

大きく歯ごたえがあり、細長い形が特徴。酸味があるが味が濃く、甘くてジューシー。全体の糖度は10度、先端が15度程。日持ちするため、ケーキなどによく使用される。

「さがほのか」

水分が多いため実がやわらかく、あまり日持ちはしないが甘みが強く、酸味はあまり感じられない。全体の糖度は10度、先端が12～13度程。ツヤツヤとしており、ふっくらとした大粒のフォルムが特徴。

【ひろびろイチゴファーム】

営業時間：2月2日(土)～2月24日(日)…10時半～/13時～ ※土・日のみ

3月2日(土)～5月19日(日)…10時～/13時～/15時～ ※月・火・土・日・祝のみ

料金：大人 1,700円/小学生 1,400円/幼児・3歳以上 1,100円

住所：相楽郡精華町北稲八間上坪30

お問合せ先：090-2107-3887(予約受付9時～17時)

URL：<https://www.hirobirofarm.com/>

京都の梅 府内最大の梅林で、梅製品の販売や特別エリアを開放！ 「青谷梅林 梅まつり」2019年2月23日(土)より開催



京都府最大の梅林である「青谷梅林」に約1万本の白梅の花が咲く時期、毎年“春は城陽から”をキャッチフレーズに梅まつりが開催されます。期間中は普段は入ることができないエリアも一部開放し、ゆっくりと梅見が楽しめます。

会場では、青谷の梅を使った梅干、梅ジャムなどの梅製品や特産品、梅おにぎりやおでんなどの軽飲食の売店が並びます。その他にもコンサート、紙芝居、舞踊、さらには城陽酒造による城州梅で作った梅酒の販売様々な行事が行われます。

【青谷梅林 梅まつり】

開催期間：2019年2月23日(土)～3月17日(日)10時～15時

住所：城陽市中中山 青谷梅林

問い合わせ先：0774-56-4019(城陽市梅まつり実行委員会)
0774-55-0020(音声ガイダンス)

京都のお茶 京都のお茶文化を、いつもと違う場所で堪能！ 「抹茶アート体験」や、府内唯一の村の「村茶グルメ」



宇治茶の生産地として有名な和束町を拠点として活動する「茶席書房うてな」では、**抹茶に絵を描く抹茶アートワークショップを開催**しています。

日本茶インストラクターの吉田恵美さんによる指導のもと、自分で抹茶を点てることから、お薄の上に絵を描くところまで体験することができます。ミルクを使うラテアートとは異なり、抹茶のみで絵を描くため、茶筌で点て直せば何度でも描くことが魅力です。

【茶席書房うてな 抹茶アート体験】

料金：1人1,500円(お茶菓子付、人数により応相談)

所要時間：約1時間

定員 4名～要予約 ※和束町内外含め、月1～2回開催

開催情報・申し込み・問い合わせ：090-7881-4602

yoshida@matchaart.info

URL：<http://matchaart.info/wp/>

さらに、和束町の隣に位置する京都府唯一の村「南山城村」には、2017年にオープンしたばかりの道の駅「お茶の京都 みなみやましろ村」があります。

抹茶ソフトクリームやスイーツ、ドリンク、上質な春摘みの抹茶をふんだんに使った茶そばや茶佃煮など、**村の特産品である「村茶」を使用したメニューを満喫**することができます。また、食堂では茶畑を眺めながら本物のお茶をいただく、贅沢体験も楽しめます。

【お茶の京都 みなみやましろ村】

営業時間：9時～18時

住所：相楽郡南山城村大字北大河原小字殿田102

問い合わせ先：0743-93-1392

URL：<https://michinoeki.kyoto.jp/>



一人旅のススメ 2019年の旅行トレンドは「一人旅」！？ 長岡天満宮で梅林や、高級イチゴ「弥生姫」を満喫！

近年、手軽に旅行が出来るサービスや一人でも利用しやすい宿泊施設の増加などにより、「一人旅」が急増。2019年はさらに「一人旅」が増えると予測されています。そんな中、京都市からもアクセスの良い長岡京市に位置する「長岡天満宮」では、早春の時期に梅や高級イチゴを境内の中で楽しむことができ、「一人旅」にもおすすめのスポットです。

長岡天満宮



「長岡天満宮」は、学問の神様として信仰される、菅原道真公を祀る神社です。広々とした「八条ヶ池」と、平安神宮から移築された壮麗な社殿が都の風情を醸し出し、緑豊かな境内には、凛とした空気が漂っています。

所在地：長岡京市天神2-15-13

電話：075-951-1025

URL：<http://www.nagaokatenmangu.or.jp/>

梅花祭



四季折々の彩りが楽しめることで有名な「長岡天満宮」では、早春には梅の花が楽しめます。本殿前や境内、社殿の奥に広がる長岡公園梅林の梅が咲き誇る風景を楽しめる他、今年も3月23日(土)に梅花祭も予定しています。

フルーツカフェ花の木



長岡天満宮の境内にあるフルーツカフェ。12月頃～4月まで高級イチゴ「弥生姫」を使ったパフェ、タルト、ジュース、サンドイッチを販売。大粒の「弥生姫」をたっぷりを使用し、イチゴの甘みと香りが口の中に広がるこれらのメニューは、日頃のご褒美にもぴったりです。

営業時間：11時～18時（L.O 17時半）

定休日：木・不定休

URL：<http://www.fruits-hananoki.com/index>



京都府広報監 まゆまる

旬！名産品



～第10回～ 花菜

伏見桃山の付近で切花用として栽培されていた寒咲きなたねを、その花のつぼみだけ摘み取り食用としたのが「花菜」の始まりです。その名のとおり、花の咲きみだれる春を予感させる野菜です。

「花菜」は、心地よい歯応えと、独特の辛味を持っています。その栄養価はとて高く、抗酸化能力の指標となるORAC値はブロッコリーの約4.8倍となっています。

古くから伝わる花菜の漬物「菜の花漬け」も、この時期だけの京漬物として馴染みになっています。

URL：<https://ja-kyoto.jp/kyoyasai/hana.html>



京都府広報監 まゆまろ

京都府の地域情報発信サイト「KYOTO SIDE」編集部おすすめ ～福知山で「世界一のショコラティエ」が作る バレンタインチョコレート～ <https://www.kyotoside.jp/>

「スイーツタウン」とも呼ばれている福知山には、バレンタインシーズンにもぴったりの、世界一に輝いたショコラティエ「洋菓子マウンテン」があります。

福知山城を横目に音無瀬橋を渡り、三段池公園方面に進むと、住宅街の中に突如現れる素敵な外観のお店が「洋菓子マウンテン」です。雰囲気あるエントランスを抜けドアを開けると、早速ショーケースに並んだケーキや、焼き菓子やギフト商品がズラリと目に入ります。

オーナーシェフの水野直己氏は、世界最大のチョコレート原料メーカー「パリーカレポー社」が主催する「ワールドチョコレートマスターズ」にて、2007年に総合優勝を果たしました。この大会は世界一のチョコレート職人を決める大会であり、いわばチョコレート界のワールドカップです。アジア人初のタイトルホルダーであり、現在も日本人で獲得しているのは水野シェフを含めて2人だけの貴重な人材です。



洋菓子マウンテン

住所：福知山市字猪崎小字山本322
営業時間：10時～18時半(カフェスペースL.O 18時半)
営業日：水曜日
TEL：0773-22-1658



今年の新作バレンタインチョコは、近年話題の無着色でベリーのようなピンク色をした「ルビーチョコレート」を使用。パリーカレポー社によって13年もの歳月をかけて開発した「ルビーチョコレート」をベースに、ナッツやベリーを加えて作り出したタブレットで、愛らしいピンク色に心が踊ります。

画像左：タブレットルビー (1,836円)

ミルクチョコレートに杏ガナッシュ、そしてトッピングされた死海の塩がアクセントのボンボンショコラ。まずフルーティーな杏の香りが口に広がり、次に杏ガナッシュの酸味とミルクチョコレートの甘さ、最後に死海の塩が甘さを引き立てつつ後味をスッキリさせる、計算された“味覚の順序”がポイント。

画像右：ボンボンショコラ「杏と塩」(1,620円)



地元・福知山産の卵「黄味自慢」と地元の牛乳を使用した濃厚な味わいのプリン。とろとろの食感がやみつきになります。卵モチーフの容器も可愛く、子どもからお年寄りまで幅広い世代に大人気。チーズケーキと同様に、先代の頃から多くのファンを抱える一品です。

画像左：マウンテンのプリン (290円)

先代の頃からのファンが多い人気No.1ケーキ。釜の前につききりでじっくりと焼き上げたその生地はとて柔らかく、周りのフィルムを剥がそうと少し触れただけで、その柔らかさに驚愕する程です。そして口に入ると、その溶けるような軽やかな口どけに感動が押し寄せます。

画像右：チーズケーキ (290円)