

「もうひとつの京都」News Letter 2019年8月号

夏の風物詩“花火”や、郊外へ足を伸ばして絶景の“星空”を堪能
暑い日も快適！300周年「丹後ちりめん」と、新感覚「寺キャン」に注目
～特大スターメイン「京都南丹市花火大会」が8月14日(水)開催～

「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。



京都府広報監 まゆまる

海と空のコンビネーションや、400年続く伝統的な大会まで！
夏の風物詩、花火大会 & 星空観賞スポット

約8,000発
亀岡市

オリジナル花火や特選玉、バラエティ豊かな花火が満載 「亀岡平和祭保津川市民花火大会」

世界の恒久平和と「ふるさと亀岡」の平和を祈念して開催されたこの花火大会では、花火という伝統文化財の育成を目的として設立された「日本煙火芸術協会」の特選玉が打ち上がります。

他にもスターメインの一斉打上げや大会オリジナルの「かめまる花火」など、バラエティに富んだ8,000 発の華麗な花火が夜空を彩ります。

開催日：2019年8月11日(日・祝)19時半～

開催場所：保津橋上流右岸

HP：<http://kameoka-hanabi.jp/>

問い合わせ：0771-25-5033



約7,000発
南丹市

大迫力の特大スターメイン！ 「京都南丹市花火大会」

河川敷で開催されるこの花火大会は、川を挟んだ目の前の対岸で打ち上げられるため、花火が空一面から降り注ぐような大迫力を堪能できます。フィナーレの特大スターメインは圧巻であり、空と川に花火が広がります。また、お盆行事の一環として行われる大会のため、当日は灯籠が大堰川に流され一帯が幽玄な空気に包まれます。

開催日：2019年8月14日(水)19時半～

※2019年8月11日追記：「京都南丹市花火大会」ですが、台風10号の影響により中止となりました。(順延日の15日も開催しません)

開催場所：大堰川河川敷

HP：<http://www.yagi-hanabi.com/>

問い合わせ：080-3030-8700



※本レターの内容は、配信時点の情報となります。変更となる可能性がある旨、ご了承くださいませ。

※本レターを参考に記事等を制作いただく際には、誠に恐縮ですが個々の情報元へ直接ご確認いただけますと幸いです。

400年続く燈籠流しと花火が生む、“海と空”の光の祭典 「宮津燈籠流し花火大会」

約3,000発
宮津市



開催日：2019年8月16日(金)19時半～
開催場所：島崎公園
HP：<https://www.kyo.or.jp/miyazu/hanabi/>
問い合わせ：0772-22-5131

宮津湾に「精霊船」と燈籠が浮かび、夜空に鮮やかな花火が開花する宮津最大のイベントです。宮津の「燈籠流し」は約400年前に始まり、今では日本三大燈籠流しの一つにも数えられています。

当日は、初盆の家から送り出された「精霊船」と、約10,000個の燈籠が宮津湾を漂い、会場は美しくも厳かな雰囲気になります。そして夜空には約3,000発の色鮮やかな花火が開花し、海と空の両方で美しい光の祭典を楽しむことができ、壮大な海上スターマインでクライマックスを迎えます。

約1,200発
伊根町

伊根湾を花火が覆いつくす！ 「伊根花火」

伊根湾を覆い尽くす花火が打ち上がり、その輝きと舟屋の町並みが波穏やかな海面に浮かび上がる他、舟屋群を御神燈(提灯)でライトアップするなどのイベントが催される。また伊根花火観覧船も運行します。

海面に映るのは約1,200発の花火に浮かび上がる舟屋の町並み。御神燈による舟屋群のライトアップも。

開催日：2019年8月24日(土)20時15分～
開催場所：与謝郡伊根町七面山駐車場周辺
HP：<http://www.ine-kankou.jp/inehanabi/>
問い合わせ：0772-32-0277



★花火以外も夜空を堪能！満天の星が見れる府内スポット



夏の夜空の魅力は花火だけではありません。もうひとつの京都エリアには、郊外ならではの絶景の星空が楽しめるスポット「丹後海と星の見える丘公園」があります。

8月24日(土)には、「丹後海と星の見える丘公園」にて天の川を眺める「星空観望会」を開催予定です。

【京都府立丹後海と星の見える丘公園】

住所：京都府宮津市里波見

問い合わせ：0772-28-9111

<星空観望会>

開催日：2019年8月24日(土)18時～21時

※本レターの内容は、配信時点の情報となります。変更となる可能性がある旨、ご了承くださいませ。

※本レターを参考に記事等を制作いただく際には、誠に恐縮ですが個々の情報元へ直接ご確認いただけますと幸いです。



300周年！暑い日でも楽しめる伝統文化スポット 日本遺産「丹後ちりめん回廊」のおすすめ体験ツアー

京都府北部の丹後地方は、古くから織物が織られていた地です。特に江戸時代に発祥した高級絹織物の「丹後ちりめん」は、着物の代表的な生地として明治頃から人気となりました。その「丹後ちりめん」は2020年で300周年を迎え、関連する地域一帯の「丹後ちりめん回廊」は日本遺産にも認定され、暑い夏も室内で楽しめるスポットが沢山あります。

300年の歴史ある町並み「ちりめん街道」

明治から昭和初期にかけて「丹後ちりめん」で栄えた与謝野町には、丹後ちりめんを織る家や問屋が「ちりめん街道」として今も大切に残されています。

街道のシンボルである丹後ちりめんを財を成した豪商「旧尾藤家住宅」や、丹後で唯一現存する明治時代のちりめん工場「西山工場」、100年以上続く老舗の旅館「井筒屋旅館」、元酒蔵の「川嶋家住宅」など約260棟のうち約100棟が江戸・明治・大正・昭和初期の建築という、レトロな街並みです。

【ちりめん街道】

住所：京都府与謝野町字加悦
問い合わせ：0772-43-0155(与謝野町観光協会)



ちりめんを深く学ぶ「丹後ちりめん歴史館」

明治36年創業の丹後ちりめんの旧大啓産業の建物を生かした「丹後ちりめん歴史館」では、丹後ちりめんについて学ぶことができます。館内では、江戸時代中期から伝承されてきた高級絹織物の織工程や希少な資料の見学ができたり、併設されているショップでシルク商品や丹後ちりめん、白生地も購入可能です。工場内では、実際にジャガードという織機が動いている様子を見たり、機械が動く音を体感することができる他、シルクのおみやげも購入できます。

【ちりめん歴史観】

住所：京都府与謝野町岩屋317
HP：<http://www.mayuko.co.jp/rekisi/pr.html>
問い合わせ：0772-43-0469

実際に手織りを体験！「コースター作り」

与謝野町観光協会では、実際に卓上手織り機を使用しオリジナルコースター作りが体験できます。自分で経糸と緯糸を織り合わせ、一枚のコースターを作るこの体験では、緯糸の通し方により風合いができ、手織りならではのオリジナル作品が楽しめます。また、予約不要かつ1時間程で楽しめるため、旅行の合間のちょっとした時間に、ご家族や友達同士でお気軽に立ち寄ることができます。

【オリジナルコースター作り体験】

住所：京都府与謝郡与謝野町滝98(与謝野町観光協会)
HP：<https://yosano-kankou.net/taiken/>
問い合わせ：0772-43-0155



※本レターの内容は、配信時点の情報となります。変更となる可能性がある旨、ご了承くださいませ。

※本レターを参考に記事等を制作いただく際には、誠に恐縮ですが個々の情報元へ直接ご確認いただけますと幸いです。



“お寺で焚火”や“夜座体験”！？新感覚の非日常キャンプが開催 シルバーウィークに楽しめる、神蔵寺「寺キャン2019」



京都府亀岡市の「神蔵寺」では、お寺でキャンプが楽しめる「寺キャン2019」をシルバーウィークに開催します。新感覚なこのイベントでは、街中のギラギラした空間を離れ“自然・空間・楽しむ”をコンセプトに、自然と心を落ち着かせる非日常的な空間を演出します。

当日は、手ぶらでも楽しめるようテント・焚火台がレンタルできるほか、朝を気持ちよく目覚められる「寺ヨガ」や、地元の野菜を購入できる「MARKET」、キャンプ用サイドテーブルを作るワークショップ、400本のキャンドルが心をリラックスする「Candle Night」も楽しめます。また、夜に催される「夜座(やざ)体験」は、夜の暗闇に心と体を解放させ、自然と一体となることで心が落ち着く不思議な体験です。



【神蔵寺「寺キャン2019」】

住所：京都府亀岡市ひえ田野町佐伯岩谷ノ内院ノ芝60

開催日：2019年9月15日(日)11時～16日(月)15時

料金：寺キャンチケット／大人7,200円、子ども(6～18歳)4,500円 など
※税込価格 ※一部完全予約制

HP：<https://teracamp.studio.design/>

問い合わせ：0771-23-5537



#いがいと福知山

SNST
話題沸騰！

Instagram投稿数 **12,693件**

#もうひとつの京都 #福知山市 #どんぶりプリン #ドッコイセ子ども大会 #夏祭り #明智光秀



■ 福知山で見つけた、意外な魅力を発信するキーワードに注目集まる！

京都市内から約2時間かかる福知山市ですが、Instagramを中心に、市内の日常や風景が「#いがいと福知山」として投稿され注目を浴びています。福知山市の中でも特に近年話題なのが、「どんぶりプリン」です。見た目はまるでどんぶりのようにありながら、実はプリンであるユニークさはもちろん、SNS映えすることから女性を中心に人気となっています。

そして2019年8月24日(土)からは、福知山市内で食べた肉やスイーツの写真にハッシュタグ「#いがいと福知山」をつけてInstagram投稿すると、抽選で豪華賞品が当たる「MEAT or SWEETS? #いがいと 福知山インスタフォトキャンペーン3」も開催されます。

またお盆には、明智光秀を祀った御霊神社から広小路通りにかけて、LEDによるスカイランタン500個を夜空に飛ばす「ドッコイセ子ども大会」も開催予定です。

さらに、今年の「本能寺の変の日(6月2日)」からは、明智光秀の描かれた自動販売機が福知山城本丸広場に設置されました。「ときは今！明智光秀、ここに見参」「敵は本能寺にあり！」などのおしゃべり機能付きで、多くの反響を得ています。

【スイーツカフェ パステル】
問い合わせ：0773-21-1959

【第35回ドッコイセ子ども大会】
問い合わせ：090-6057-2885
(広報担当 小松)

【福知山市役所秘書広報課】
問い合わせ：0773-24-7090

※2019年8月13日追記

「ドッコイセ子ども大会」ですが、台風10号の影響により8月16日(16時スタート)に延期、スカイランタンは8月17日の19時半頃、三段池公園大原つばひらば周辺にて行う予定となりました。

※本レターの内容は、配信時点の情報となります。変更となる可能性がある旨、ご了承くださいませ。

※本レターを参考に記事等を制作いただく際には、誠に恐縮ですが個々の情報元へ直接ご確認いただけますと幸いです。



京都府広報監 まゆまる

京都府の地域情報発信サイト「KYOTO SIDE」編集部おすすめ
香り高い珈琲焙煎所を求めて
～京都府 こだわりのスペシャルティコーヒー3店～
<https://www.kyotoside.jp/>

こだわりの豆や焙煎方法でコーヒーを煎る焙煎所が増え、家で豆を挽いてコーヒーを淹れる人が増えています。京都府内にも、こだわりの焙煎所が増加し様々な味わいの珈琲を気軽にお家で楽しむことができます。今回は、KYOTO SIDE編集部がおすすめする珈琲焙煎所を3店ご紹介。コーヒーをお目当てに、足を伸ばしてみてくださいはいかがでしょう？

※本ページの情報についてご紹介いただく際には、必ずクレジット「画像・情報提供：KYOTO SIDE」をご明記ください。また、可能な場合にはサイトリンクもご記載いただけますと幸いです。

■「スペシャルティコーヒー」とは？

「カップング」と呼ばれる世界共通の手法で、液体となったコーヒーの甘みや酸味など、複数の項目を評価し、その合計80点以上のコーヒーが「スペシャルティコーヒー」と呼ばれています。さらに、食の世界で近年重要視されるトレーサビリティも、スペシャルティコーヒーにとって大切な要素です。コーヒー豆の生産から精製、流通、焙煎、抽出までの要素で、きちんとした品質管理がされているものだけがスペシャルティコーヒーと名乗ることができます。



specialty coffee Unir

2006年に開店したUnir(ユニール)は、多くのコーヒー好きから支持を集めています。業界最先端の焙煎機を用いているため、豆を焦がすことなく本来の風味を引き出しつつ持続させることができます。また、人の手も交えた豆の選別や丁寧なカップングを通じ、納得のいくコーヒーだけを販売しています。鮮度にもこだわるUnirでは、毎日必要な量だけ焙煎を行い、販売するコーヒーにはすべて焙煎日を明記。新鮮でハイクオリティなコーヒーだけが生み出す味わいを心行くまで味わえます。

HP : <http://www.unir-coffee.com/>



中山珈琲焙煎所

関西のイベントでも人気を集める珈琲焙煎所です。中山珈琲焙煎所で取り扱うコーヒー豆は、味と香りが豊かなことで知られるグアテマラやホンジュラスなど中米産が多いのが特徴。なかでも、スコアシート90点以上のハイクオリティなスペシャルティコーヒーを中心に、常時8種類前後取り揃えています。

HP : <http://www.nakayamacoffee.com/>



大山崎 COFFEE ROASTERS

地域の幅広い世代、趣向の方にコーヒーを楽しんでもらえるよう、敢えて産地や品種、風味を特定することなくバラエティ豊富に揃えています。ただし、品質は全て高品質なもののみ。ブレンドを行わず、すべてシングルオリジン(特定の農園や地域で生産されたもの)で提供。それぞれの個性をストレートに楽しめます。

HP : <http://oyamazakicoffee.strikingly.com/>

※本レターの内容は、配信時点の情報となります。変更となる可能性がある旨、ご了承くださいませ。

※本レターを参考に記事等を制作いただく際には、誠に恐縮ですが個々の情報元へ直接ご確認いただけますと幸いです。