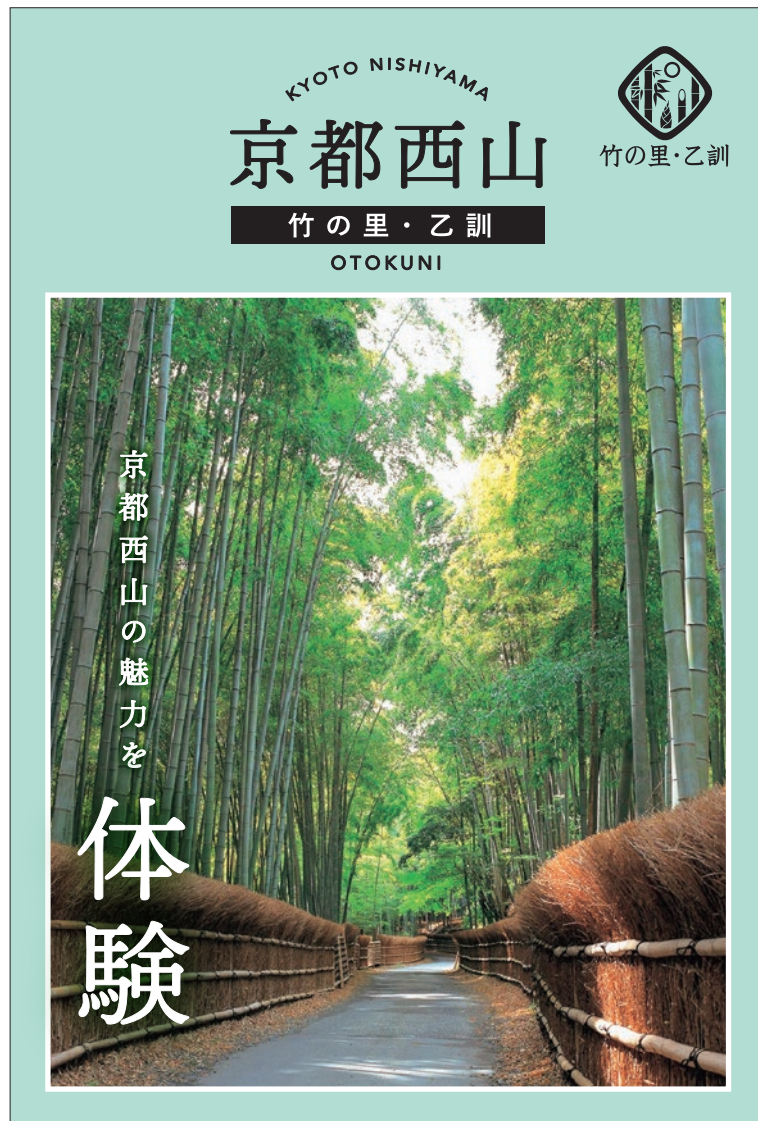




目 次



竹の里・乙訓

1. 薬膳麴士と仕込む極上の味噌
2. 京都西山『京たけのこ掘り体験』
3. 竹細工で紡ぐ茶の湯の物語
4. サントリー〈天然水のビール工場〉京都
ザ・プレミアム・モルツ おいしさ発見ツアー
5. 大正期の建築美と懐石料理を堪能
6. 四季折々の美景と着物体験
7. 左官職人と“本気”で作るどろだんご
8. 神社仏閣で学ぶ和菓子職人の美技
9. 繊細な切り絵体験
10. 押し花朱印づくり My ^{はなちようず}花手水／七色写仏、上書院Gokan+
11. 竹の里で竹工芸体験を満喫！
12. ストールの草木染体験
13. 天然100%の京藍染体験
14. 日本初の「ナイトファーム」をはじめとした収穫体験

発行：公益社団法人京都府観光連盟

企画・編集：乙訓商工・観光協議会

(問合せ先) 京都府山城広域振興局 乙訓調整監付

〒617-0006 京都府向日市上植野町馬立8 乙訓総合庁舎2階

TEL. 075-921-0182

協力：京都市、京都西山・大原野保勝会

1. 味噌仕込み体験 _ 100x148



薬膳麹士と 仕込む 極上の味噌

日本のみならず世界で飲まれている味噌汁はスーパーフードです。
当店で古から伝承されているシンプルな材料のみを使った
味噌仕込み体験をお楽しみいただけます。



〈ご予約・お問合せ〉
京都花糰 (きょうとはなこうじ)
Tel 075-934-7477
Web
<https://kyotohanakouji.com/contact/>



薬膳麹士と 仕込む 極上の味噌



所要時間	出来上がり量	代金 ※現金のみ
約30分	約300g	5,500円 (税・通訳料込)
約40分	約450g	7,000円 (税・通訳料込)
約60分	約900g	10,000円 (税・通訳料込)
約100分	約1,800g	16,500円 (税・通訳料込)

■開催日時：11:00 ~ 18:00
※英語対応は要相談 (土日または平日17:30 ~ のみ対応可)

■定員：1~6人 ■特徴：ベジタリアン・ヴィーガン対応可能

■実施場所：京都花糰店舗もしくは出張可(交通費別途請求)

■交通アクセス：阪急東向日徒歩3分、JR向日町駅徒歩10分

〈ご予約・お問合せ〉 京都花糰 (きょうとはなこうじ)
※5日前までに予約が必要です。 Tel 075-934-7477
Web <https://kyotohanakouji.com/contact/>



2. たけのこ掘り体験 _ 100x148



京都西山 『京たけのこ掘り体験』

一年を通して丹精を込めて育てられた京たけのこの収穫体験。
最高級品である京たけのこは、高級料亭等へも出荷されます。



- 試食、お土産あり ■ 時期：3月～4月
- 問合せ先：BNRファーム、向日市竹産業振興協議会、長岡京市観光協会

京都西山の伝統農法「京都式軟化栽培法」

京都西山と呼ばれる地域では、たけのこ栽培に適した土壌を有することで、古くからたけのこの栽培が行われてきました。「わら敷きと土入れ」や「しん止め」を特徴とする独特の栽培法「京都式軟化栽培法」は京都西山で受け継がれており、この栽培法によってえぐみが少なく、白く柔らかい「白子たけのこ」が生み出されています。



京都西山 『京たけのこ掘り 体験』

BNRファーム

- 時期：4月週末 ■ 時間：10:00～12:30 ■ 定員：1日2組
- 金額：大人8,000円 ※追加1名ごとに+4,000円、小学生未満無料
- 特徴：1日最大2組の受付のためプライベートな空間で体験を楽しめます。
京たけのこランチ付きであり、収穫したたけのこをすぐに食べることができます。※アク抜き後のたけのこのお土産つき

〈ご予約〉右記QRコードから ※3時間前までに予約が必要です。
〈お問合せ〉team@bnr1111.com



向日市竹産業振興協議会

- 時期：3月下旬～4月下旬 ■ 時間：3時間程度
- 定員：20名ほど ■ 金額：大人4,000円、小学生以下1,500円

〈ご予約・お問合せ〉Tel 075-921-2732 ※2週間前までに予約が必要です。

長岡京市観光協会

- 時期：3月下旬～4月中旬 ■ 時間：10:00～12:00
- 定員：20名 ■ 金額：大人4,000円、小学4年生～中学生2,000円

〈ご予約・お問合せ〉
Tel 075-951-4500 / E-mail info@nagaokakyo-kankou.jp



3. 茶杓づくり体験 _ 100x148



竹細工で紡ぐ茶の湯の物語

竹の産地として知られる長岡京市にある Shop&Gallery 竹生園で、熟練の職人の指導を受けて竹工芸品の制作体験ができます。竹生園では、竹や木工芸の職人集団「高野竹工」の製品販売や企画展も行っています。

竹細工で紡ぐ茶の湯の物語

場所：Shop&Gallery 竹生園（高野竹工株式会社）

交通アクセス：阪急長岡天神駅から徒歩約10分

A 茶杓づくり

インバウンド向け

手作業で茶杓を制作し、その茶杓を用いてお茶をたてます。

■ 所要時間：3時間 ■ 定員：5～10人 ■ 料金：15,400円/人

〈ご予約・お問合せ〉

Tradi合同会社（トラディ） ※2日前までに予約が必要です。

E-mail guestsupport@tradi-jp.com



B 小物づくり

日本人向け

寺院建築の技術を学び、同じ伝統技法で厳選国産材を使った菓子皿と菓子切りを京指物師の指導の下で制作します。制作後は竹林を眺めながら、抹茶とお茶菓子をいただきます。

■ 所要時間：2時間 ■ 定員：2～6人 ■ 料金：25,000円/人

〈ご予約・お問合せ〉

otonamiウェブサイトから ※7日前までに予約が必要です。



C 竹箸づくり

インバウンド向け

竹林散策で竹について学び、その後カンナを使って竹箸を制作します。制作後は竹林を眺めながらお点前で供されるお抹茶と和菓子をいただきます。

■ 所要時間：2時間 ■ 定員：2人～ ■ 料金：33,000円/人

〈ご予約・お問合せ〉

Wabunkaウェブサイトから ※7日前までに予約が必要です。





サントリー〈天然水のビール工場〉京都
ザ・プレミアム・モルツ
おいしさ発見ツアー

サントリー〈天然水のビール工場〉京都
ザ・プレミアム・モルツ
おいしさ発見ツアー

天然水。それは、じっくりじっくり年月をかけて、
山が磨いたプレミアムな水。
自然からいただいた恵みを、うまさへ活かしきるための行程や、
ビールづくりに対するこだわりやつくり手の想いを紹介しながら、
製造工程をめぐる。

見学後には、注ぎたてのザ・プレミアム・モルツをご用意。
ザ・プレミアム・モルツのおいしさの秘密を見つけにいきましょう。

- 定 休 日：年末年始、工場休業日
- 所 要 時 間：約90分（製造工程見学+試飲）
- 参 加 費：1,000円／人（税込）
- 対 象：20歳以上
- 実 施 場 所：サントリー〈天然水のビール工場〉京都
長岡京市調子3-1-1
- 交通アクセス：JR長岡京駅から無料シャトルバスで約10分
阪急西山天王山駅から徒歩約10分
※シャトルバスの運行時刻表は公式HPをご確認ください
- 電 話 番 号：075-952-2020



詳細・予約は
こちら



5. 老舗料亭の懐石料理 _ 100x148



大正期の建築美と 懐石料理を 堪能

創業140年の老舗料亭「錦水亭」の懐石料理を味わい、建築士による建築ガイドを楽しむツアー。建築士夫妻のガイドと共に、錦水亭の八条ヶ池に浮かぶ池座敷や大正期に建築された豪壮な本館をはじめ、通常非公開の建物や長岡天満宮一带の近代和風建築を巡ります。錦水亭が年間を通じて手間暇かけて手入れる「たけのこ畑」をガイド付きで見学できます。



大正期の建築美と 懐石料理を 堪能

料金: **53,240円/人**
※通訳別途20,000円/グループ

- 所要時間: 3時間
- 定員: 2 ~ 10人
- 場所: 錦水亭 (長岡天満宮八条ヶ池畔)

〈ご予約・お問合せ〉

Tradi合同会社 (トラディ) ※2日前までに予約が必要です。

E-mail guestsupport@tradi-jp.com





四季折々の 美景と 着物体験

四季折々の美しい情景を楽しむことができる長岡天満宮八条ヶ池で、着物の着付け体験と写真撮影ができます。
オプションで錦水亭での撮影もできます。



A 和装婚礼写真撮影
婚礼用の打掛・袴を着用し、プロカメラマンによる写真撮影を行う。

B 着物着付け体験と写真撮影
本格的な着物を着用し、プロカメラマンによる写真撮影を行う。



四季折々の 美景と 着物体験

場 所
.....
おみや写真館
(長岡天満宮境内)

A 和装婚礼写真撮影 (写真200カット程度)
■ 所要時間: 3.5時間 ■ 定員: 1 ~ 2人 ■ 料金: 190,000円/グループ

B 着物着付け体験と写真撮影 (写真10カット)
■ 所要時間: 3時間 ■ 定員: 2 ~ 6人 ■ 料金: 39,500円/人

■ 通訳別途 20,000円/グループ

〈ご予約・お問合せ〉
Tradi合同会社 (トラディ) ※2日前までに予約が必要です。
E-mail guestsupport@tradi-jp.com





左官職人と “本気”で作る どろだんご

土や砂、ワラ等の自然素材を用いて壁や床を塗り仕上げる、無形文化遺産にも指定された京都発祥の伝統技術「左官」。大山崎町にある日本最古の茶室である国宝「待庵」の建築にも用いられた伝統技術を体験します。



A 光るどろだんごづくり

100年光るどろだんごづくり。左官の技術を用い、丸い壁を仕上げることで、想像を超えるどろだんごを作ることができます。

B 左官土壁体験

竹の編み方から仕上げまでの工程を体験できる。希望に合わせて、仕上げ工程のみを行うこともできます。



左官職人と “本気”で作る どろだんご

A 光るどろだんごづくり

- 所要時間：2時間 ■ 定員：5～10人
- 料金：6,000円/人（材料費、消費税込）
- 場所：Cafe [Silt] ※ドリンク・ケーキつき
- 交通アクセス：阪急長岡天神駅から徒歩1分

B 左官土壁体験

- 所要時間：内容によって要相談。 ■ 定員：2名～
- 料金：80,000円/人（材料費、消費税込）
- 場所：三谷左官店工房 ※場所要相談

〈ご予約・お問合せ〉三谷左官店 Tel 075-925-5465 / 090-5364-0980



神社仏閣で学ぶ 和菓子職人の美技

地元長岡京市で愛される和菓子店の職人の手仕事を見ながら和菓子づくり。
神社仏閣を貸し切り、菓子職人から和菓子づくりを教わります。
お寺の庭を眺めながら、作った和菓子と抹茶を楽しむことができます。



神社仏閣で学ぶ 和菓子職人の美技

料金：23,500円/人 ※通訳別途20,000円/グループ

- 所要時間：2時間
- 定員：4～10人
- 場所：要問合せ
- 制作指導：菓子処 喜久春

〈ご予約・お問合せ〉
Tradi合同会社(トラディ) ※2日前までに予約が必要です。
E-mail guestsupport@tradi-jp.com



9. 切り絵体験 _ 100x148



繊細な切り絵体験

繊細な切り絵体験

「平安時代に空海が創建したと伝わる勝龍寺で、切り絵アーティストKAMICO氏のレクチャーを受けながら行います。

梵字や龍、お寺にゆかりの細川ガラシャなどから好きなデザインを選び、切り絵を作成。体験後には、本堂を見学し、アロマキャンドルを見つめながら勝龍寺オリジナルハーブティーを楽しみます。

料金： **11,000円/人** ※通訳別途20,000円/グループ

■ 所要時間：3時間

■ 定員：2～8人

■ 場所：勝龍寺（長岡京市）※対象年齢10歳以上

〈ご予約・お問合せ〉

Tradi合同会社（トラディ） ※2日前までに予約が必要です。

E-mail guestsupport@tradi-jp.com



10. 押し花朱印つくり _ 100x148



押し花朱印つくり My 花手水／
七色写仏、上書院Gokan+

花手水発祥の地として全国的に話題。平安時代の大同元年（806年）に、清水寺の開祖・延鎮僧都が開創した、「楊谷寺」で非日常的な体験ができます。

押し花朱印つくり My 花手水／
七色写仏、上書院Gokan+

「押し花朱印つくり My 花手水」

手水鉢の写真の上に押し花を並べ、自分だけの花手水をデザインした御朱印を作ることができます。

「七色写仏」

秘仏のご本尊を、恋愛成就や健康長寿などのご利益に合わせた色とりどりの筆ペンで写す、ユニークな写仏体験ができます。

- 料金：1,000円 ■ 定員：24人 ■ 所要時間：約30分
- 受付時間：10時～15時 ■ 予約：5名様以上の場合は要予約 ※随時受付
- 場所：楊谷寺（阪急長岡天神駅・JR長岡京駅からタクシーで約15分）

「上書院Gokan+」

天皇家や公家などをもてなす特別な貴賓室として利用されていた上書院にて毎週水曜日に開催される、アロマケアと美容温灸鍼を融合したセラピー。同寺の眼病平癒のご利益にちなみ、全メニューに眼精疲労ケアを取り入れています。

- 料金：40分コース 18,800円／60分コース 23,200円
- 定員：1人 ■ 所要時間：2時間程度
- 予約：毎週水曜日開催
※1か月前までに予約が必要です。
- 場所：楊谷寺（阪急長岡天神駅・JR長岡京駅から
タクシーで約15分）

〈ご予約・お問合せ〉 楊谷寺
Instagram DMあるいは、Tel 075-956-001
※1ヶ月前までに予約が必要です。



@YANAGIDANIKANNON



竹の里で 竹工芸体験を満喫！

竹の里で 竹工芸体験を満喫！



① 職人から技を伝授! 竹垣制作体験

竹垣職人から技を学び、参加者の発想も取り入れながらオリジナルの竹垣を作ります。完成品は地域の神社仏閣で竹垣の一部として使われます。

- 所要時間：3時間程度 ■ 定員：～20名
- 料金：200,000円～／グループ（持ち帰りは出来ません。）
- 場所：乙訓地域の寺社等

〈ご予約・お問合せ〉

Tradi（トラディ） ※14日前までに予約が必要です。

E-mail guestsupport@tradi-jp.com



② 誰でもできる竹かご編み体験

竹細工の基本「編み」「組み」を学び、花かごを制作します。

- 所要時間：60分～ ■ 定員：2名～
- 料金：4,500円～
- 場所：長岡銘竹株式会社大山崎工房（京都府乙訓郡大山崎町円明寺海道19）
- 交通アクセス：西山天王山駅から徒歩15分

③ 自分だけのオリジナル竹あかり制作体験

100種類以上の型紙から選び、穴をあけて竹あかりを制作します。

- 所要時間：60分～ ■ 定員：2名～
- 料金：4,500円～
- 場所：長岡銘竹株式会社大山崎工房（京都府乙訓郡大山崎町円明寺海道19）
- 交通アクセス：西山天王山駅から徒歩15分

〈ご予約・お問合せ〉

長岡銘竹株式会社 ■ 定休日：無し

Tel 075-925-5826 / Mail info@nagaokameichiku.com

<https://nagaokameichiku.com/>

※予約状況により当日受付可能です。



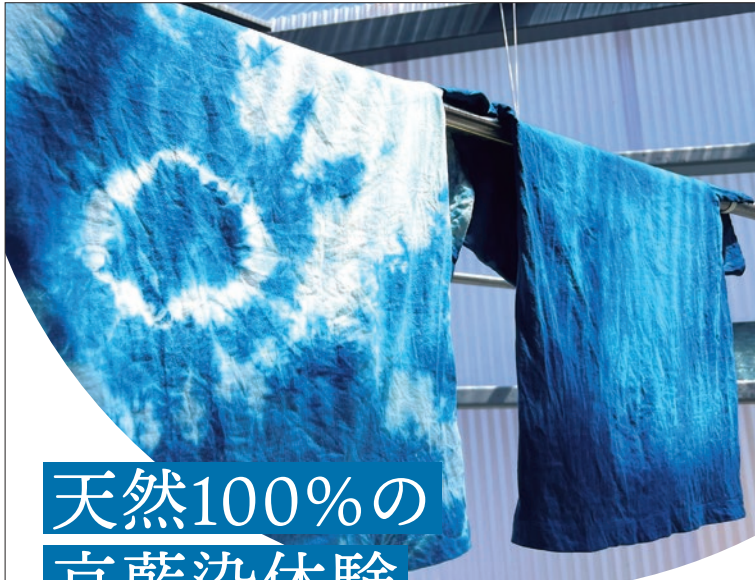


ストールの 草木染体験

ストールの 草木染体験

無地シルクレーヨンのストール素材を
草木染め液に浸けて染め上げます。

料金: **6,000円/人**
■ 所要時間: 3時間 ■ 定員: 5人まで
■ 場所: 西山天王山駅から徒歩25分
〈ご予約・お問合せ〉手織りつつれ工房「河野」
■ tel 075-952-7473 ■ 営業時間: 10時～16時
※定休日はイベント出店や作品展対応の為、不定期となっています。
電話等で確認いただきますようお願いいたします。
※1週間前までに予約が必要です。



天然100%の 京藍染体験

100年前に一度滅びた京都原種の藍、天然100%の“京藍”を使って、小さなお子様から大人まで楽しめる体験です。

自然素材のみのため、お子さまや敏感肌の方
方も安心です。

自家栽培の藍の染料（すくも）
と木灰のみで発酵させた約
700年前の技法で京藍染
が体験できます。



天然100%の 京藍染体験

料金：ハンカチ（天然素材）**3,500円/人**
別途、参加費としてグループ（4名様以上）につき
5,000円必要です。 ※詳細はHPを確認ください。
手ぬぐいやポーチ等、多種あります。
体験メニュー以外のもの及び持ち込んだものを染めることも可能です。

- 所要時間：1時間30分～2時間
- 定員：4～10人
- 場所：京都府京都市西京区大原野南春日町544-26

〈ご予約・お問合せ〉
【京藍染色工房】松崎陸 ※3日前までに予約が必要です。





日本初の「ナイトファーム」を はじめとした収穫体験

収穫できる野菜は最大19種類。オールシーズン、どの時間帯でも農業体験が楽しめます。ライトアップされた広い農場を巡り、自ら収穫した野菜で料理をする体験は正に「探検」です。

日本初の「ナイトファーム」を はじめとした収穫体験



A 早朝収穫体験

野菜をかごいっぱい収穫してお持ち帰りいただける早朝限定の収穫体験です。

■所要時間：1時間（6：00～7：00のみ） ■定員：5～10人

■料金：1,000円/人 1カゴ分の野菜をお持ち帰り可能

〈ご予約〉Instagramから ※前日までに予約が必要です。

B 本格農業体験

草抜きから収穫、タイミングによっては出荷まで、農家が行っている様々な作業を体験できます。

■所要時間：4時間 ■定員：1～10人

■料金：7,000円/人（1,000円相当のお土産つき）

〈ご予約〉Instagramから ※前日までに予約が必要です。

C ナイトファーム

ライトアップされた畑で日本初の夜の野菜の収穫体験ができるナイトファーム。収穫後は採れたての野菜をトッピングしたオリジナル手作りピザやお野菜BBQを味わうことができます。（2,000円相当のお土産つき）

■所要時間：3時間 ■定員：1日10組 ■料金：5,000円/人

〈ご予約〉Instagramから ※当日3時間前まで（15時）に予約が必要です。

〈ご予約・お問合せ〉

BNRファーム Instagram：@bnr1111_kyoto

メール：team@bnr1111.com

