

京都やましろ地域

京都お茶の郷 まるごと田舎体験

日本遺産「日本茶800年の歴史散歩」の舞台で農泊体験



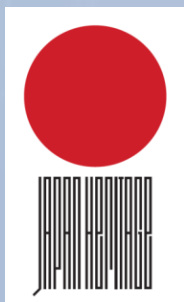
《 第 7 版 》

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT GOALS

京都やましろ体験交流協会は、持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

日本遺産

「日本茶800年の歴史散歩」の舞台



え？京都で農泊？と思われるかもしれません。

ここは京都府の南部、やましろ地域。伝統ある宇治茶の産地であり、山を覆うように美しい茶畑が広がります。

自然豊かで、茶畑や茶工場の上に民家が点在する独特の風景があり、日本遺産「日本茶800年の歴史散歩」の舞台でもあります。

そのやましろ地域で、宇治茶の約7割を生産するお茶の郷、和束（わづか）町と南山城村、歴史と観光資源に支えられた笠置（かさぎ）町を中心に農泊・田舎体験を展開しています。

わづかちょう
和束町



かさぎらよう
笠置町



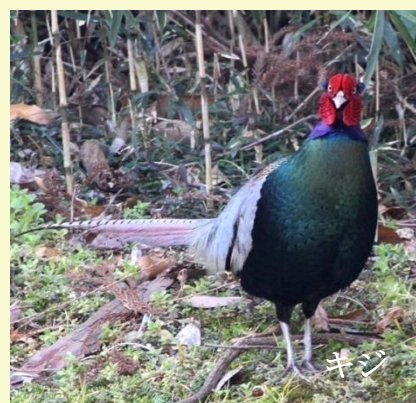
みなみやましろむら
南山城村



春



秋



ギジ



お茶の花



冬



お茶供養



秋



きづがわし
木津川市

浄瑠璃寺

ありのままの生活を体験する 農村宿泊体験



①入村式 ようこそ山城へ！



②ドキドキの対面



③畑で野菜を採って…



④家庭料理をいっしょに



⑤家族みんなでごはん



⑥夜はお話や伝統遊びなど

京都やましろの特徴

ほんものの体験を通して生きる力を育む

やましろ地域の人々と、このありのままの暮らしを共有することで、食・労働・文化・命について考えるきっかけを提供します。

コーディネート組織と地域連携

手配、調整、情報提供、当日対応、精算など、すべてのコーディネートは事務局にて行います。またエリア内の、役場、病院、消防署、保健所、警察署などと連携しており、緊急時は速やかに対応いたします。

受入体制と安全確保

安全管理や衛生管理など、受入家庭むけに研修会を開催し、安全な受入に努めています。また万が一に備え、ファームステイ保険にも加入しています。

やましろ地域を みんなの第二のふるさとに



⑦布団をしいて就寝



⑧次の日もお茶を摘んだり



⑨薪を割ったり



⑩お茶の淹れ方を学んだり



⑪離村式 涙のお別れ



⑫お見送り また来てね！

家庭でできる体験例

茶畑や町の名所散策 / 畑で野菜や果物収穫・種まきなどの作業 / お茶摘み / 茶畑作業手伝い
田植え・田んぼの作業手伝い / 家業手伝い / 山菜採り / 植物採集 / 薪割り / 庭の草引き
食事づくり / お菓子づくり / もちつき / 郷土食づくり（団子、漬物、こんにゃく、干し柿、
梅酒など） / お茶淹れ / 抹茶点て・茶道体験 / ほうじ茶づくり / 抹茶アート / 茶染め
草木染め / 生け花手芸 / 切り絵 / 陶芸 / わら細工 / 木工 / 苔玉作り / 竹細工
昔の遊びなど

受入家庭の家業

茶農家 / お茶屋 / 製茶機械店 / 野菜農家 / 農家民宿 / 飲食店 / 職人 / 工務店
学校の先生 / 建設業 / 酒屋 / 雑貨店 / 役場・団体職員 / 議員 / 会社員 など



京都・奈良に近い田舎



奈良公園（40分）



宇治橋（40分）



京都駅（1時間強）



大阪（1時間強）



やましろ地域は、京都市内、大阪市内から車で1時間強、宇治市や奈良市から30～40分という立地にあります。

急傾斜の山が連なる山間地域であるため、都市圏に近いわりに、京都にもこんな田舎が？と驚かれるくらい、豊かな自然と素朴な暮らしが残っています。

京都や奈良での歴史学習と合わせて、田舎体験が可能です。

ACCESS

公共交通機関（JR経由）

新大阪	80min	加茂駅	15min	京都やましろ
大 阪	70min			
京 都	60min			
宇 治	45min			
奈 良	15min			
名古屋	130min			

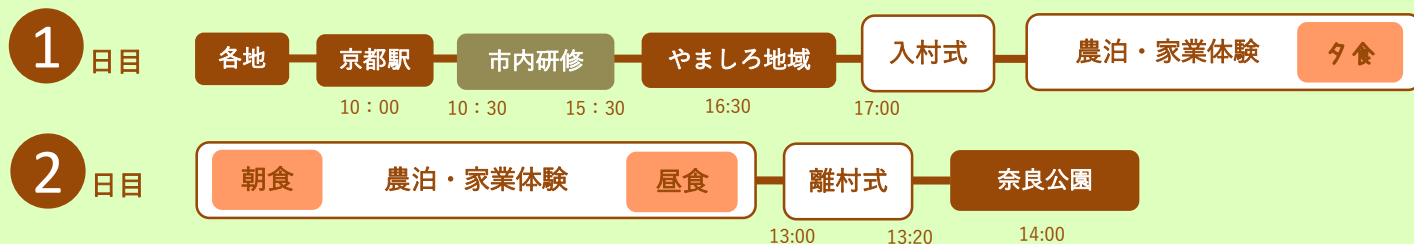
バス・車（高速道路経由）

伊丹空港	75min	京都やましろ
関西空港	95min	
新大阪	75min	
京 都	65min	
奈 良	35min	
USJ	85min	
名古屋	150min	

滞在プラン例



1泊2日の場合



2泊3日の場合



農泊+クラス体験の場合



●入村・離村式会場

学校規模に合わせて、会場を選定いたします



和束町 和束茶カフェ裏大型駐車場



南山城村 やまなみホール前広場



笠置町 旧いこいの館前広場



木津川市 恭仁京跡



加茂町 JR加茂駅東口広場

●先生方の宿泊先

「京都和束荘」

- 客室数 本館4+別館3
- 定員 53名
- 会議室 2室
- 風呂 大浴場10名+小浴場5名
- 食事会場 大ホール・小ホール、ラウンジ



●これまでの実績

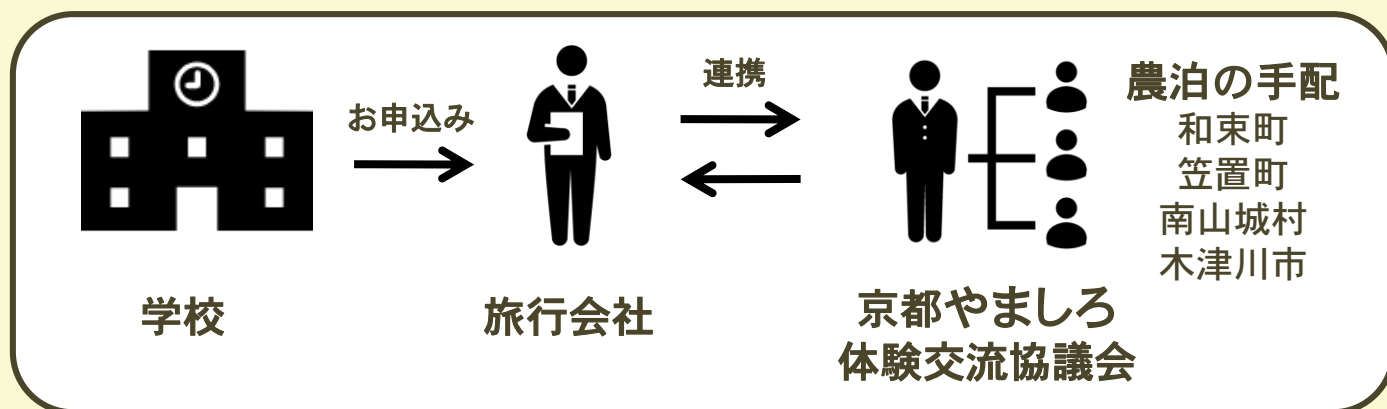
2014年度から受入を重ねてきました。

2018年度から大型修学旅行の受入も本格スタート!!

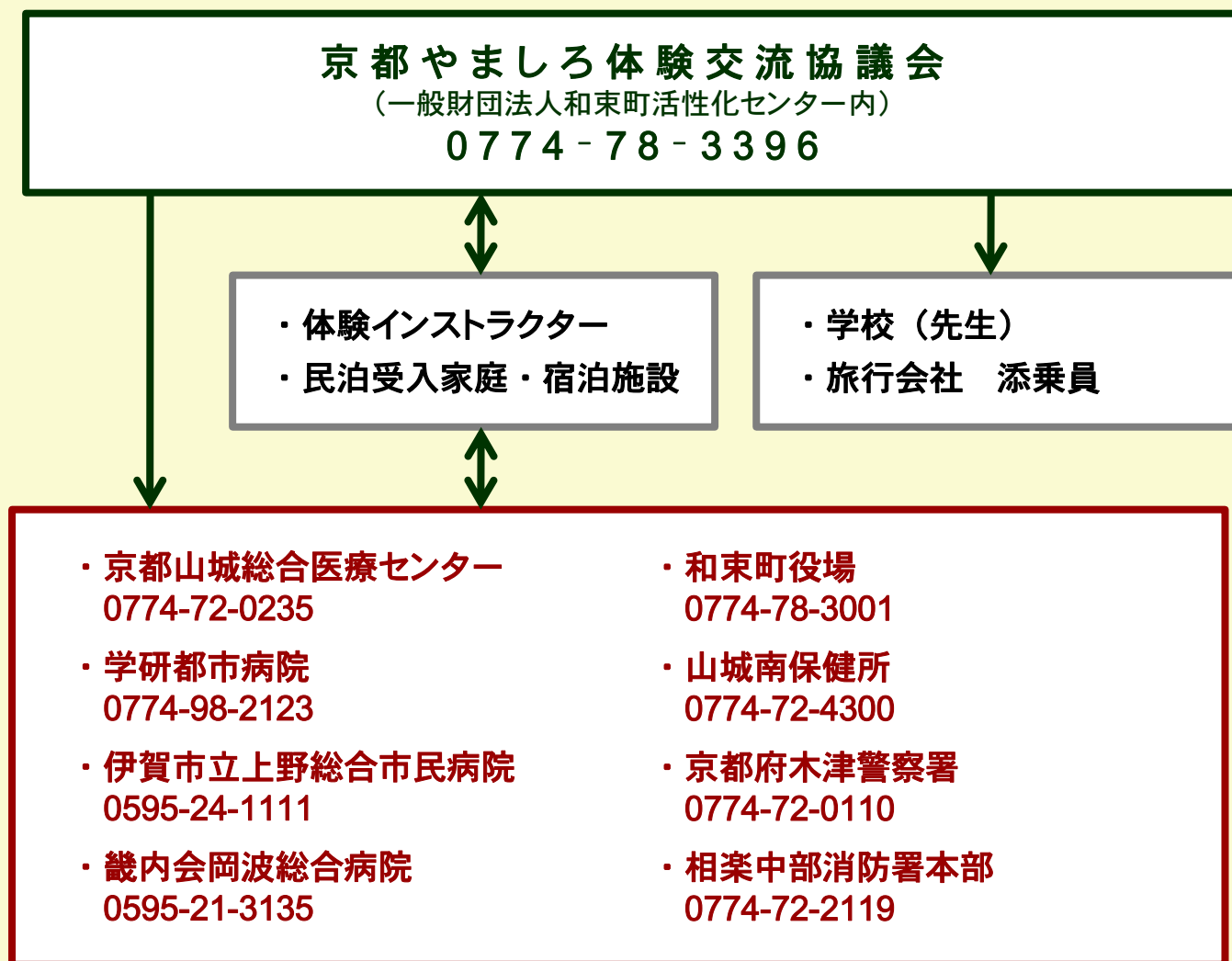
年度	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2022	2023
受入泊数	36	335	79	558	1,693	2,140	152	1,400
団体数	国内0 海外1	国内1 海外3	国内3 海外4	国内7 海外11	国内9 海外21	国内10 海外40	国内2 海外17	国内8 海外40
国内 (人数)		奈良40	大阪20 奈良20 京都10	奈良30 京都10+ 10+10 兵庫30 神奈川30 大阪40	兵庫230+240 +15 千葉80 埼玉280 京都10+20+ 10 大阪40	石川130 兵庫90+220+10 千葉100+140 東京40 京都10 神奈川200 大阪20 広島90	東京40 大阪40	金沢130 横浜130+160 千葉80 東京40+120 兵庫50 広島20
海外	台湾	スウェーデン オーストラリア 台湾	中国	中国 台湾 アメリカ カナダ フランス	中国 フランス ドイツ フィリピン アメリカ	中国 台湾 フランス ドイツ アメリカ	フランス ドイツ ベル ギー 台湾	フランス ドイツ ベルギー 台湾 中国

●受入体制、緊急時の対応

受入体制



緊急連絡網



安全管理対策

- ・ 受入家庭・インストラクターに対し、安全・衛生等に関する定期的な講習会を実施しています
- ・ 事前に動物や食物アレルギー・持病・特別なお手伝いが必要かなど、事前に学校様・旅行会社様よりしっかりヒアリング調査を行い、当日の受入に備えています
- ・ 地域内の関係機関と受入の情報共有をし、地域全体で安全な受入に努めています
- ・ 受入当日は緊急時に備えて、全ての受入民家・インストラクターとの連絡網を確立し、常に迅速に対応に努めています

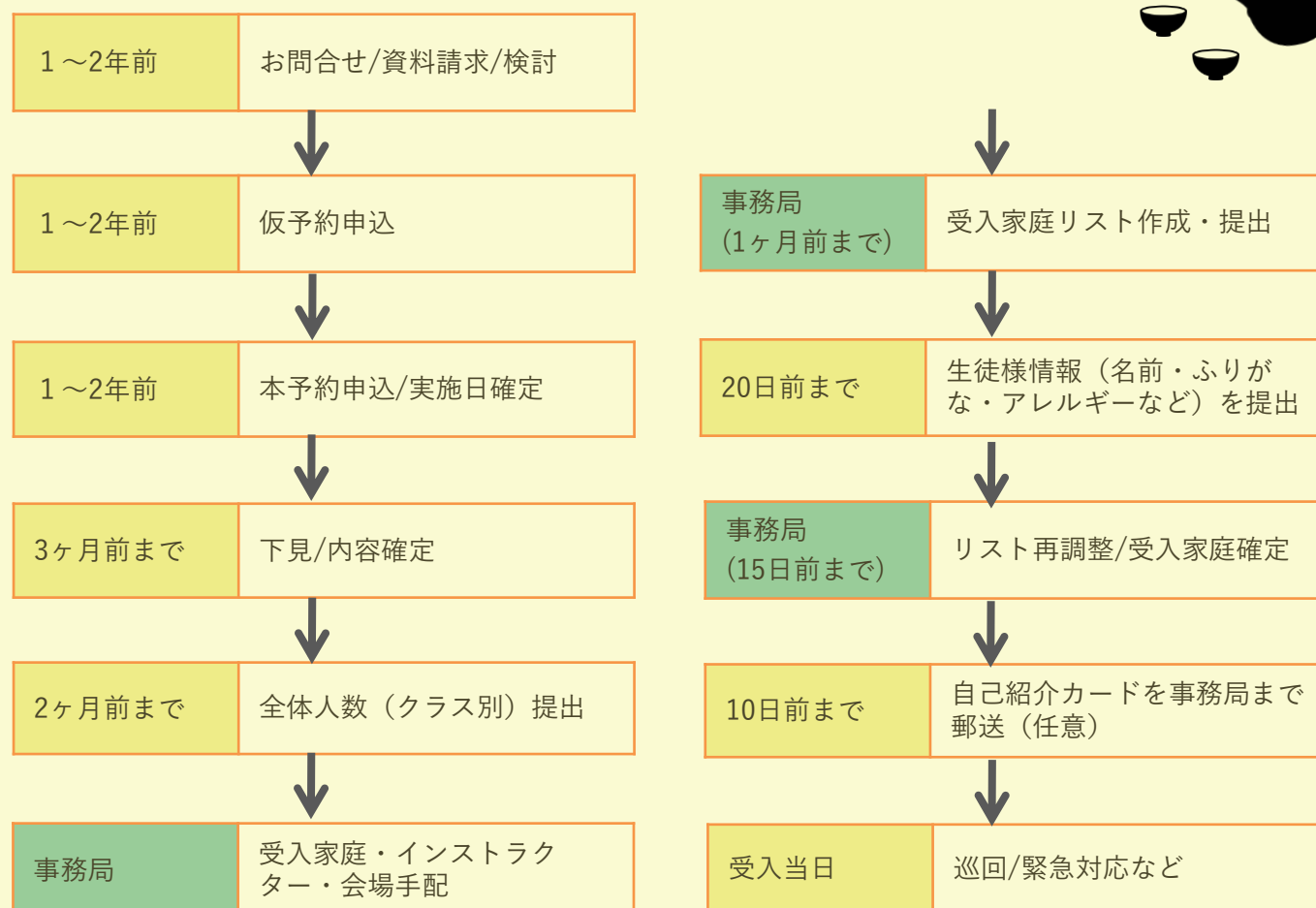
加入保険

農泊はファームステイ保険（責任賠償保険）、体験プログラムは行事保険に加入しています

《補償内容》

項 目				賠償責任保険	福祉行事保険
農泊	賠償責任保障	対人	1名	7,000万円	
			1事故	1億円（年間）	
		対物	1事故	1,000万円（年間）	
体験プログラム	傷害補償	死亡・後遺障害			467.7万円
		入院保険金日額			3,000円／1日
		通院保険金日額			2,000円／1日
		手術保険金			入院中3万円・それ以外2万円
	賠償責任保障	対人	1名		1億円
			1事故		2億円
		対物	1事故		1,000万円

●申込の流れ



●お茶のおはなし

「夏も近づく〜八十八夜〜♪」という歌を、聞いたことがありますか？茶摘み唄です。
立春（2月4日）から数えて88日目、5月2日あたり、お茶の適採期（収穫によい時期）を唄っています。
香りのよい「新茶」が採れる時期が近づくと、お茶農家さんの勝負時。山城地域では4月頃から町中がソワソワします。

《お茶の収穫》

お茶はツバキ科の常緑樹。葉を摘んでも新しい芽が出てくるので、1年に2〜3回収穫を行います。1番茶は4月下旬〜5月下旬、2番茶は6月下旬〜7月上旬、秋番茶が9月下旬〜10月下旬です。

《お茶の種類》

緑茶と一口に言っても、煎茶・玉露・抹茶・かぶせ茶・ほうじ茶・玄米茶など、たくさんの種類があります。緑茶は発酵させずに作るもので、同じお茶の葉を発酵させると紅茶に、半発酵させると烏龍茶になります。

《宇治茶》

宇治茶というと、宇治市で作られているように思うかもしれません。京都府・奈良県・滋賀県・三重県の4府県で生産されたお茶のうち、京都府内のお茶屋・問屋さんが京都府内で宇治地域に由来する製法で仕上加工した緑茶を、宇治茶と呼びます。山城地域の和束町・南山城村は、京都府産のお茶のうち、約7割を生産しています。



(覆下園)



収穫 (露地園)



急いで工場へ
発酵（酸化）が進まないよう、急いで工場へ運びます



蒸す
発酵（酸化）を止めるために、茶葉を蒸します
よく聞く「深蒸し茶」はこの時間が長いということ



あぶる→乾燥
碾茶炉であぶりながら乾燥させ、パリパリの葉（碾茶てんちゃ）と軸に分けます。碾茶を挽くと抹茶になります



揉む→乾燥
揉みながら乾燥させると煎茶になります。覆下園の茶葉を揉むと、かぶせ茶・玉露になります

日本茶の歴史

鎌倉～南北朝時代

○栄西（臨済宗の開祖）が中国の宋から帰り、お茶を飲む習慣を広める

「茶は養生の仙薬なり」『喫茶養生記』

→お茶は最初、お薬として伝わる

○明恵（みょうえ）が栄西から分けられた茶種を京都の栴尾、宇治などに植え始める。

宇治茶栽培のはじまり

宇治茶製法（青製煎茶法）の誕生
→身分の高い人の飲み物だったお茶が、庶民にも身近な存在に

○玉露の作り方が生み出される

○日米貿易で、茶が生糸と並ぶ重要な輸出品に
お茶の栽培が全国に広がる

明治～昭和時代

○静岡に集団茶園が形成される

○茶業の機械化、品種改良などが進む

○国内消費の増加

日本茶といえば緑茶（煎茶）のイメージが定着する

○缶入りのお茶の登場

室町～安土桃山時代

○足利幕府の奨励を受けて宇治に茶園が開かれる
宇治茶ブランドの確立

○覆下栽培（現在の碾茶栽培方法）が始まる

○千利休により茶の湯が完成

江戸時代

○宇治田原湯屋谷の永谷宗円が、煎茶の作り方を生み出す

平成時代

○ペットボトルのお茶の登場

○抹茶のお菓子の流行

宇治茶のふるさとで 日本文化を学ぶ（日帰りプラン）

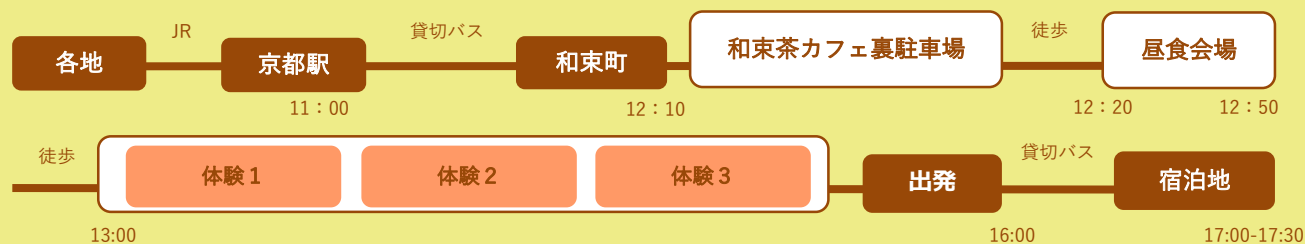
日本人にとって身近なお茶。
しかしながら、子どもたちに尋ねると、急須を使ってお茶を飲んだことがないという答えがほとんどです。

お茶の文化は、日本人にとって大切なものであり、その文化をこの茶産地から発信し、守り伝えていくことが、私たちの使命であると考えています。
鎌倉時代に中国から伝えられたお茶を育て、日本人は独特の日本茶（抹茶・玉露・煎茶）と茶文化を発展させてきました。その礎を築き、牽引してきた京都・宇治茶の産地で、今それらに再び目を向け、親しんでいただきたいと思います。

茶農家の生業の結晶としての茶畑景観をめぐりながら、お茶や茶づくりについて学ぶ茶畑散策をはじめ、お茶に親しみ学ぶ、豊富な体験プログラムをご用意しています。



スケジュール例



- ・ご予約は、1団体につき基本10名様以上でお願いいたします。
- ・当日は、動きやすい服装・靴でお越しください。
- ・急な坂の登り下りがありますので、お手伝いが必要な方がいらっしゃれば事前にお知らせください。
- ・体験プログラムについて、アレンジも可能です。お気軽にご相談ください。

体験会場について バス駐車場より徒歩の移動が可能です



基本体験プログラム



お茶摘み体験（5.6.10月）

春と秋の期間限定。実際に茶畑の中に入り、ガイド指導のもと、昔ながらの方法の手摘みを体験していただきます。摘んだ茶葉はお持ち帰りいただく事も可能です。



茶畑ウォーキング(ガイド付き)

地元ガイドと共に、茶畑の景観をめぐるプログラム。生産現場だからこそ出会える風景、聞ける話があります。身近な存在であるお茶を通して、お茶の文化、産業について学びます。



美味しいお茶の淹れ方体験

宇治茶の本場で、インストラクター指導のもと、1人1セットずつ茶器を用いて、お茶の知識や丁寧な淹れ方を学びます。
ペットボトルにはない、お茶の本当の美味しさに驚くはず。

代替プログラム



お茶飲み比べ体験（夏冬対応）

いろいろなお茶がありますが、すべて同じチャの木からできると、ご存知でしたか？栽培方法や製造方法の違いで、さまざまお茶が生まれます。実際にお茶を飲みながら、その違いについて学びます。



お茶石けんづくり（雨天対応）

お茶とお茶の粉末、石けん素地と混ぜ合わせて作るナチュラルな石けん作り体験。お茶には、さまざまな効用があり、それはお肌にも。作った石けんは、持ち帰っていただき、お家で愉しんでください。



町案内（雨天対応）

茶畑ウォーキングの代替案となります。地元ガイドが、画像で茶畑の景観を見ながら、お茶にまつわる話をさせていただきます。町内のさまざまな茶畑景観や、スポットを見ることが可能です。

交流エリアマップ

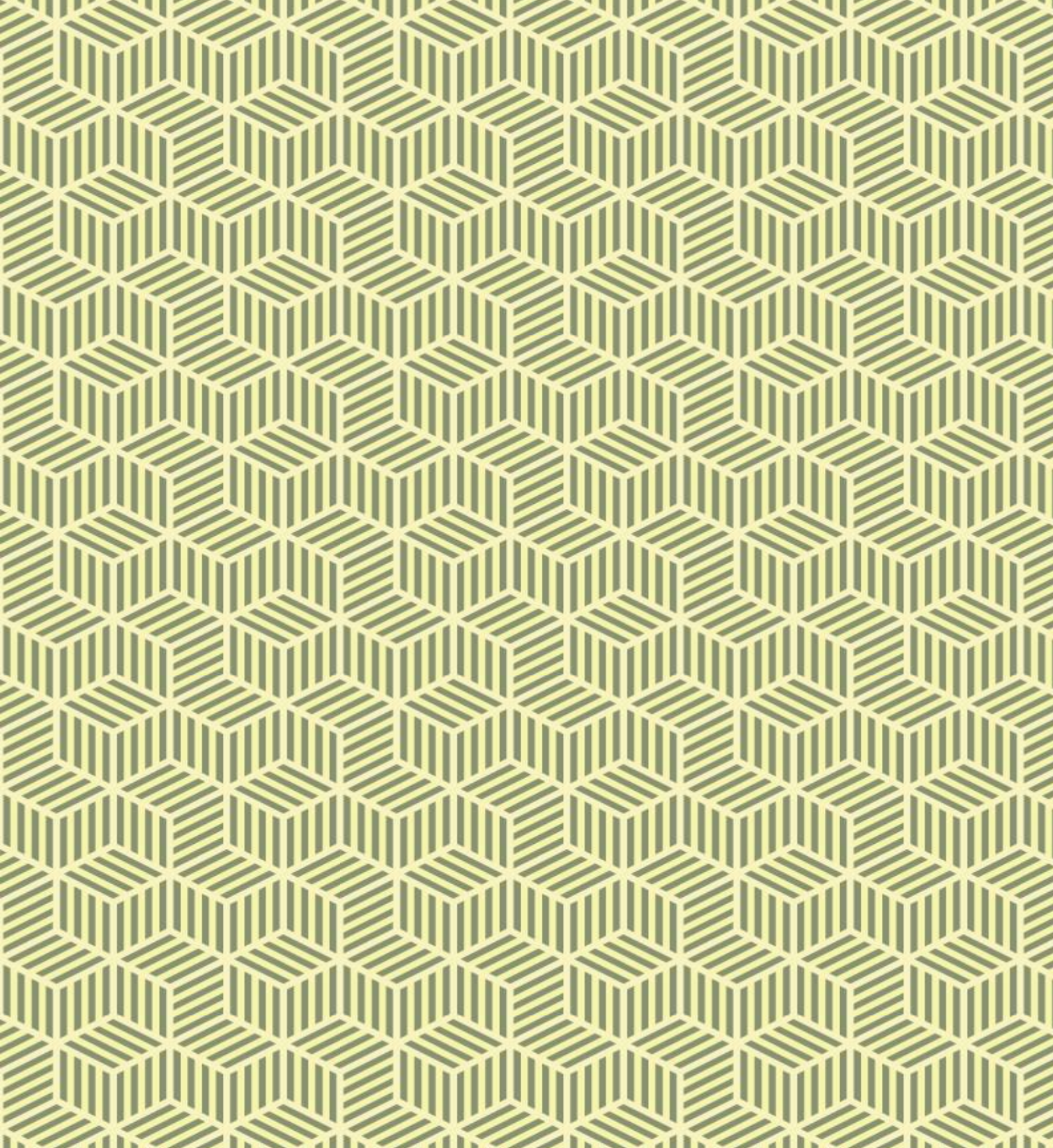






信楽焼、
伊賀焼も
1時間以内





京都やましろ体験交流協議会

〒619-1222 京都府相楽郡和束町白栖大狭間35（一般財団法人和束町活性化センター内）

TEL | 0774-78-3396 FAX | 0774-66-3496 Email | wazuka-t@chagenkyo.com

