

日本の原風景と職人の技を訪ねる。



琴津

京都の裏舞台・
奥座敷ともいわれ、豊かな
自然と悠久の歴史を誇る街並みを残す龜岡。
トロッコ列車、湯の花温泉、保津川下りは
よく知られています。



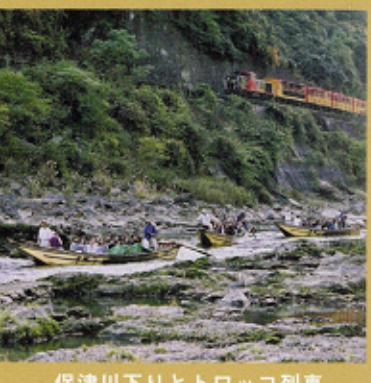
案内人：ふるさと龜岡ガイドの会
(副会長 中川頼人)

京都の裏舞台・奥座敷ともいわれ、豊かな
自然と悠久の歴史を誇る街並みを残す龜岡。
トロッコ列車、湯の花温泉、保津川下りは
よく知られています。

ガイドでは、もっと龜岡の本質を知って頂くため、龜岡の基盤を築いた明智光秀ゆかりの龜山城址・城下町を中心にパワースポットである縁結びの神様・出雲大神宮、重文の仏像のある神藏寺めぐりをおすすめしています。

亀岡市、南丹市、京丹波町からなる京都丹波地域は、京都府のほぼ中央に位置し、北部地域は急峻な山が連なるいわゆる「京都の屋根」と呼ばれ、芦生原生林など緑豊かな自然環境にも恵まれています。

南部地域は、亀岡盆地をはじめとする恵まれた耕作地が広がり「エコ・ツーリズムの里」と言えます。さらに、京都の伝統を支えてきた文化や技が伝わる地域でもあり、豊かな食材や工芸など体験コースが非常に豊富です。



保津川下りとトロッコ列車

美山かやぶきの里

100%丹波産大豆を貢いて…
豆の故郷が誇る醤油がここに



竹岡醤油株式会社

農・自然・食

丹波の地にこだわりぬいた珠玉の逸品を尋ねる。丹波は日本に名だたる豆の故郷。大手の醤油メーカーが素材・製法を効率化させる中で、消費者に本物の醤油を届けたいという思いから国内でも丹波産の大豆にこだわり、さらに昔ながらの醸造製法を採用し、あえて非効率な醤油作りを貫く竹岡醤油店。醸造施設内でモールツァルトを流しながら醸造するという珍しい醤油作りについてのお話しも聞けます。



住所 京都府亀岡市本梅町東加賀磐ノ上9 可能シーズン 春 夏 秋 冬

TEL 0771-26-3007 (お申し込みはFAX、メール)

交通 亀岡IC 人数 10名~40名 料金 100円/1名(試食材料費含む)

受入時期 通年 実施時間 10:00~16:00 案内時間 45分~1時間(要相談)

P 駐車場は近くの空き地 ホームページ <http://www.yamata-shoyu.com/>

案内人：ふるさと龜岡ガイドの会
(副会長 中川頼人)

京都の裏舞台・奥座敷ともいわれ、豊かな
自然と悠久の歴史を誇る街並みを残す龜岡。
トロッコ列車、湯の花温泉、保津川下りは
よく知られています。

ガイドでは、もっと龜岡の本質を知って頂くため、龜岡の基盤を築いた明智光秀ゆかりの龜山城址・城下町を中心にパワースポットである縁結びの神様・出雲大神宮、重文の仏像のある神藏寺めぐりをおすすめしています。

ととりや
砥取家 世界のシェフが訪ねる砥石屋



歴史・工芸



日本の刀剣は世界に誇る美しさと言われますが、所以は研磨の技術にあります。その研磨に欠かせない、世界でも類を見ない細かい粒子で出来た砥石が発掘される亀岡の地で、先祖代々に渡って砥石の切削を行う砥取家を訪ねるコースです。刀剣文化の成り立ちから砥石が果たす大切な役割、そして研磨体験も出来る内容で、食文化、伝統文化、いずれからも取り込みやすい素材です。

住所 京都府亀岡市東本梅町大内上条20

TEL 0771-26-2545

交通 千代川ICより20分 人数 10名~40名 料金 無料/1名

受入時期 通年 実施時間 10:00~16:00 案内時間 1時間~1.5時間(要相談)

P バス駐車場なし ホームページ <http://toishi.jp/>

包丁を扱う職人の聖地



可能シーズン
春 夏 秋 冬

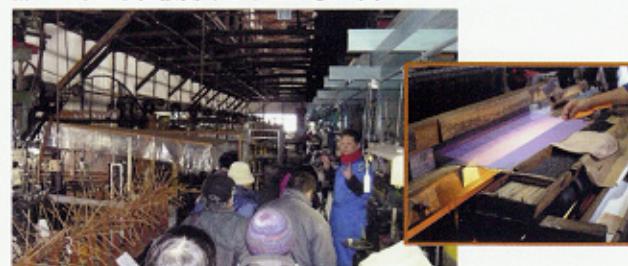
高級生地ビロードの工場見学
英雄が愛した美しさを伝える



ビロード
日本天鵝絨工業株式会社

歴史・工芸

戦国時代からの文化を伝える最高級の生地
なめらかな肌触り、きらきらした光沢が該しい天鵝絨(ビロード)
生地作りの職人の技が目の前で見学できます。
戦国時代末に南蛮貿易によってたらされ、織田信長など有名武将達がこぞって陣羽織に仕立てて着飾ったことが、日本におけるビロードのはじまりとされています。
以来長きに渡って時代の流れと共に移り変わってゆく伝統文化を、職の方から直接聞くことができます。



住所 京都府南丹市園部町若松町125

TEL 0771-62-0128

交通 園部IC 人数 10名~40名 料金 300円/1名

受入時期 通年 実施時間 10:00~15:00 案内時間 1時間~2時間

P 駐車場普通車10台まで可 ホームページ <http://www.cans.zaq.ne.jp/velvet/>

イシイのおべんとクン…♪
みんなで試食コンテスト！



石井食品株式会社

農・自然・食

誰もが一度は食べ、愛されてきたオカズの工場
京丹波町を代表する食品工場である石井食品の工場見学。
大人から子供まで長く愛され続けるミートボールを、工場内で試食するメニューが開催され、今一番美味しいと思う味を、世代ごとに掲載するなど飽きない楽しさが盛りだくさん。何気なく食べてきた多くの方に、環境や素材への配慮など、モノづくりへのこだわりをお伝えできる機会になるでしょう。



住所 京都府船井郡京丹波町富田美月61

TEL 0771-82-2131 (予約は1ヶ月以上前)

交通 丹波IC 人数 10名~40名 料金 無料/1名

受入時期 通年 実施時間 10:00と13:00の2回 案内時間 1時間~2時間(要相談)

P バス駐車場あり ホームページ <http://www.ishifood.co.jp/>