

# 京都府 News Letter 2019年3月号 文化・歴史のふるさと「京都DNA」発信マガジン

2019年のお花見最新トレンド、「朝花見」「夜花見」に注目！  
ハートの窓で話題！「正寿院」の夜桜ライトアップが4月5日(金)から開催  
～花見と合わせて楽しみたい、春限定“桜グルメ”が今年も続々登場～

「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。

## 京都の桜 近年問題の“オーバーツーリズム”を回避する「朝花見」や、 昼間とは違う顔が見れる「夜花見」～厳選桜スポット4選～

近年日本各地では、**日本経済の新たな起爆剤として「夜観光」が期待**されています。旅行者1人当たりの消費額がまだ少ない日本では、**夜間市場を活性化**させることで、外国人を始めとした観光客の心を掴むべく、様々なナイトタイムコンテンツが注目されています。

一方有名観光地では、観光客の過度な集中によって混雑や自然・地元住人への悪影響を及ぼし、観光地の魅力低下に繋がる**「オーバーツーリズム」が問題視**されています。主に京都市内などを中心に発生しており、2018年にはこれを受けた観光庁が「持続可能な観光推進本部」を設置し、対策に乗り出しているほどです。この「オーバーツーリズム」を少しでも軽減するため、**日中の混雑を避けて朝にゆっくりと楽しむ「朝観光」が今年注目**されています。

「もうひとつの京都」には、各地で夜桜ライトアップが積極的に開催され、京都市内から一足伸ばすだけで人混みを避けて観賞できる桜スポットが沢山存在しています。そこで今回、花見シーズンの朝から夜を楽しむ**「もうひとつの京都」の「朝花見」「夜花見」スポット**をご紹介します。



夜花見

### 猪目窓から覗く、春の訪れ 「正寿院」

“ハートの窓”こと、猪目窓が人気の「正寿院」では、昨年的好评を得て、2回目となる夜桜ライトアップが実施されます。

本堂と客殿の周囲に植えられた15本の桜が照らされ、猪目窓も淡いピンク色に染まる風景は、とてもロマンチック。完全予約制なので、混雑なく落ち着いて拝観できます。

#### 【正寿院】

ライトアップ開催日時：2019年4月5日(金)、6日(土)、7日(日)、12日(金)、13日(土)、14日(日)  
17時半～/19時半～の2部制

住所：綴喜郡宇治田原町奥山田川上149

入場料：800円

問い合わせ先：0774-88-3601



朝花見

## “桜”と“昇龍観”のコラボレーション 「天橋立傘松公園」

日本三景のひとつ「天橋立」。その龍が天に昇るような風景“昇龍観”を見ることができる「天橋立傘松公園」の春は、辺りに約100本の桜が咲き誇る絶景が広がります。

この季節にしか見られない“桜と昇龍観”のコラボレーションは、とても華やかで爽やかな景色です。

また同時に、「天橋立傘松公園」へ繋がるケーブルカーやリフトの周囲も沢山の桜で彩られるため、行き帰りの空中散歩も、楽しめます。

### 【天橋立傘松公園】

営業時間：ケーブルカー／8時～17時半※季節により変動あり  
リフト／9時～16時

住所：宮津市大垣75

入場料：無料※ケーブルカー・リフトは大人往復660円

問い合わせ先：0772-27-0032

朝花見

## 宇治川兩岸に桜が咲き誇る 「宇治橋上流」

宇治川に掛かる日本最古の橋「宇治橋」の上流には、兩岸約2,000本の桜が咲き誇り、美しい桜景色となります。周辺には世界遺産・平等院や宇治上神社などもあり、桜と合わせて観光も楽しむことができます。

また、毎年4月の第1土日※には、宇治公園一帯で「宇治川さくらまつり」が開催されます。

※2019年は、4月6日(土)・7日(日)

### 【宇治橋上流】

営業時間：自由

住所：京都府宇治市宇治塔川

入場料：無料

問い合わせ先：0774-23-3334



夜花見

## 大迫力の“しだれ桜”ライトアップ 「瑠璃寺」

舞鶴市の指定文化財である、吉田「瑠璃寺」のしだれ桜。樹齢400年を過ぎているといわれる古木と若木が織りなす、約7mの石垣の上からしだれる姿は迫力満点です。

また、3月30日(土)18時～は、しだれ桜のライトアップや、キャンドルイルミネーションも実施。約700個のキャンドルがしだれ桜のふもとに灯され、瑠璃寺としだれ桜が幻想的に照らされます。

### 【瑠璃寺】

営業時間：自由(ライトアップは桜の開花時の日没後)

住所：舞鶴市吉田170

入場料：無料

問い合わせ先：0773-75-8600

## 京都の桜グルメ 花見と合わせて楽しみたい！和菓子やパフェ、ワインまで 目と口で楽しむ「もうひとつの京都」の“桜グルメ”

先述のように、「もうひとつの京都」には様々な「朝花見」「夜花見」のスポットがありますが、花見シーズンのお楽しみは桜だけではなく、ピンク色が可愛い、様々な“桜グルメ”も春の訪れを感じさせてくれます。



地元の茶人などにも愛されている「白藤屋」。小豆羊かんの上に桜の花がのった「桜花」や、桜の形で淡いピンク色が可愛い「初花」は、桜の咲き始めとともに食べたい和菓子です。

### 【白藤屋菓子舗】

営業時間：9時～17時

住所：宮津市字鶴賀2074



「天橋立ワイナリー」は、丹後のぶどうを、栽培から醸造まで手掛けるワイナリー。そこで作られる「茜ブラッシュ」は、フレッシュ＆フルーティなロゼワイン。京都産の赤ワイン用ぶどう100%を使用し、白ワインと同じ製法でピンク色のワインに仕上げました。

### 【天橋立ワイナリー】

営業時間：10時～17時

住所：宮津市国分123



「春の三色だいふく(抹茶・さくら・塩桜)6個入(左)」。緑色のだいふく生地に塩漬けのさくらを練り込んださくらあんが甘じよっぱい、塩桜あん抹茶だいふくは「春の三色だいふく」限定です。また茶房では、同じく春限定の「さくらパフェ(右)」も販売いたします。

### 【伊藤久右衛門 本店】

営業時間：10時～18時半(LO.18時)

住所：宇治市菟道荒模19-3



京都府広報監 まゆまる

## 旬！名産品



「京たけのこ」は、食用たけのこの代表品種である「孟宗竹」を用いて栽培されます。「孟宗竹」は、約1,200年前に唐から持ち帰られたと言われています。京都のたけのこ栽培では、年間を通して独特かつ周到な、「京都式軟化栽培」が採用されています。その特徴は、親竹の先を止めること、敷きワラ、敷き草、土入れを施すことであり、結果、高品質のたけのこが育ちます。この「京都式軟化栽培」で育ったものを「京たけのこ」と呼びます。出荷は早掘りで、3月中旬から下旬、最盛期は4月中旬から5月上旬頃です。

中でも最高級品の「京たけのこ」は、「シロコ」と呼ばれ、色の白さや刺身にもできる肉質の柔らかさ、独特の風味が特徴で、高い市場評価を得ています。

URL : <http://www.pref.kyoto.jp/kyotootokuni-f/1212129884572.html>

## ～第11回～

## 京たけのこ



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

～知ってますか？ 一味違う

京都の珍しい和風チーズケーキ5選～

<https://www.kyotoside.jp/>

人気のスイーツ「チーズケーキ」には、しっとりとしたレアチーズケーキや、ふわっとしたスフレチーズケーキ、濃厚でどっしりとしたバイクドチーズケーキなど、様々な種類があります。今回は、抹茶や黒豆、あんこなど、京都らしい和の素材を加えた、京都府内の珍しいチーズケーキをご紹介します。

**和と洋の融合！キュートな****「京丹後黒豆チーズケーキ」@御菓子司 あん**

京丹後にお店をかまえる老舗和菓子屋が、約半年かけて誕生させた至極の逸品、「京丹後黒豆チーズケーキ」。“和菓子の文化を若い人にももっと広めたい、知ってもらいたい”という想いから、京都の名産品でもある黒豆を使い、和菓子職人だからこそできるチーズケーキにたどり着きました。

**グルテンフリーの新感覚****「AN DE CHEESE CAKE」@都松庵**

あんこ専門店の都松庵で販売するのは、あんこを使ったチーズケーキ「AN DE CHEESE CAKE」。小麦粉を一切使わず、“生あん”で作られているため、小麦アレルギーの人でも安心して食べられます。中には大納言かこのが入り、チーズの風味と白あんのコクが同時に楽しめます。

**宇治の老舗がお届けする****「ゆめみどり」****@伊藤久右衛門**

京都スイーツを食べるならばはずせない「抹茶スイーツ」。約180年お茶づくりに携わってきた老舗「伊藤久右衛門」の宇治抹茶チーズケーキ「ゆめみどり」は、石臼で挽いた抹茶の苦みと、さわやかな風味のクリームチーズが絶妙にマッチ。

**コーヒー片手に珍しい****「朝宮煎茶チーズケーキ」****@喫茶葦島**

コーヒーが主役の喫茶店「喫茶葦島」では、実はチーズケーキも隠れた人気。中でも「朝宮煎茶チーズケーキ」は、全国五大銘茶の一つである朝宮煎茶を使用した珍しい一品。どのコーヒーにも合うオールラウンダーで、抹茶ほどこくなく、あっさりとした風味が特徴です。

**お茶の香り広がる京田辺玉露の****「ダブルフロマージュ」****@パティスリーメルキュール**

全国でもトップレベルの京田辺玉露を使った「京田辺玉露のダブルフロマージュ」は、土台にクッキー生地、そして京田辺玉露のスフレチーズケーキを焼き、その上から京田辺玉露のレアチーズケーキを重ねた贅沢な一品。抹茶に比べて苦味が少なく、お茶の香りを楽しめます。