

「もうひとつの京都」News Letter 2019年5月号

“令和”元年！新たな気持ちでスタートしたい人必見！
新元号ゆかりの地やパワースポット、京都の新定番「青もみじ」を巡る旅
～初夏の風物詩「ホタル」を楽しむ「田原ほたるまつり」が開催～

「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

ついに新元号！皇室ゆかりの地を辿ると京都・「元伊勢」へ！？
令和元年に行きたい、パワースポット「眞名井神社」で心機一転

天皇陛下の退位に伴い、2019年5月1日から**新元号「令和」**に切り替わることが政府より発表されました。これを受け、数々の「令和グッズ」が発売されている他、「令和」の出版元となる**「万葉集」に登場するスポット**や、**皇室と縁深いスポット**が**“令和ゆかりの地”**として注目を浴びています。また**新しい時代の始まりは、旅行などを通して“心機一転”**するにも良い機会です。

今月号のニュースレターでは、「もうひとつの京都」内にある**“令和ゆかりの地”**や**“パワースポット”**をご紹介します。

伊勢神宮ならぬ「元伊勢」は、日本最古のパワースポット！？



皇室の祖先といわれる天照大御神を祀る、三重県の伊勢神宮。京都府宮津市に位置する「籠神社」は、その「元伊勢」と呼ばれています。

「籠神社(写真上)」は今年で1,300年を迎え、天照大御神の孫・彦火明命を祀る古社。その奥宮にあたる「眞名井神社(写真下)」は、3,000年以上前から鎮座するパワースポットです。



2,000年前、天照大御神が「眞名井神社」へ遷り、数年後、巡幸を経て現在の伊勢神宮の内宮に鎮まることとなりました。このことから、天照大御神が伊勢神宮へ鎮まる前に祀られた神社であるため、「籠神社」は「元伊勢」と呼ばれるようになりました。

そのため本殿の高欄上には、伊勢神宮と籠神社にのみ拝せられるという「五色の座玉(すえたま)」が輝いています。

「眞名井神社」は、まず入り口に狛犬ではなく「狛龍」が鎮座しています。境内を進むと御霊水「天の眞名井の水」が湧き出ており、沢山の人がこの「天の眞名井の水」を求めて訪れるスポットです。「眞名井」とは水に付けられる名前の中で最高の敬称であり、神様の世界の水と言われ、多くの著名人に幸福をもたらせました。また、この「天の眞名井の水」は縁結びにも徳があることで知られています。

この他にも、日本を作ったイザナギ・イザナミや伊勢神宮・内宮外宮の主祭神を祀る「磐座(神が宿る石)」も存在し、「日本最古のパワースポット」として称されています。

そのため、“心を整えたい”“自分を見つめ直したい”という人にぴったりです。



【丹後一の宮 籠神社・眞名井神社】

開門時間：7時～17時

住所：京都府宮津市字大垣430

TEL：0772-27-0006



紅葉名所が衣替え！京都の新しい風物詩「青もみじ」とは？ 清々しい“新緑絶景”でリフレッシュ！～青もみじスポット3選～

日本屈指の紅葉名所であり、国内外から多くの観光客が集まる京都府。しかし近年、真っ赤に紅葉した秋のカエデを「もみじ」と呼ぶことに対し、**新緑シーズンなどのまだ色づいていないカエデが「青もみじ」と呼ばれ、京都の新しい風物詩**として注目を浴びています。新緑が気持ちいい今年の初夏は、**もうひとつの京都で「青もみじ」巡り**はいかがでしょうか？



新緑包む「青もみじトンネル」

京田辺市の酬恩庵は、とんちでお馴染みの“一休さん”が晩年を過ごしたことから、「一休寺」と呼ばれています。ここは知る人ぞ知る紅葉名所ですが、新緑シーズンも絶景。総門をくぐると、壮大な「青もみじのトンネル」が続く、圧巻の景色です。苔も青々として美しく、境内全体が緑に包まれます。

【酬恩庵 一休寺】

住所：京都府京田辺市新里ノ内102
営業時間：9時～17時(宝物殿 9時半～16時半)
拝観料：500円
TEL：0774-62-0193
URL：<http://www.ikkyuji.org/access/>

新緑アーチ「青もみじ参道」

市内からも好アクセスで、地元では“もみじ寺”として有名な「光明寺」。秋には「もみじ参道」と呼ばれる石畳の参道が、新緑シーズンは両脇から枝を伸ばす新緑のアーチ「青もみじ参道」として楽しめます。また、御影堂にわたる回廊から眺める風景も格別です。

【光明寺】

住所：京都府長岡京市粟生西条ノ内26-1
営業時間：9時～16時
入場料：無料
TEL：075-955-0002
URL：<http://www.komyo-ji.or.jp/>
※光明寺および近隣には駐車場がないため、公共交通機関をご利用ください。



新緑映える「青もみじ列車」

叡山電車では「もみじのトンネル」区間で徐行運転を行っています。この季節ならではの瑞々しい青もみじを車窓からゆつくりと楽しむことができます。また、今年期間限定で運行している「メープルグリーン」塗装の「青もみじきさら」が、イメージとなったこの季節の爽やかな新緑のもみじと競演します。

【「叡山電車」青もみじ新緑の徐行運転】

実施期間：2019年4月27日(土)～5月31日(金)
徐行区間：鞍馬線 市原駅～二ノ瀬駅間「もみじのトンネル」区間
対象列車：平日／出町柳駅発 9時02分～16時20分
 鞍馬駅発 9時41分～16時59分
 土曜・休日／出町柳駅発 9時～16時30分
 鞍馬駅発 9時34分～17時04分
TEL：075-702-8111
URL：<https://eizandensha.co.jp/event/detail893/>





初夏の幻想的な夜を彩る「ホタル」が見頃に！ 「田原ほたるまつり」が2019年6月8日(土)に開催

初夏になると、「ホタル」が水辺を漂い始めます。もうひとつの京都には、初夏にホタル観賞ができるスポットが多数存在しています。暗闇に浮かび上がるホタルの幻想的な光を眺めながら、風情ある京都の初夏をお過ごしください。



宮津市北部の田原は、わずか20数戸ほどの田園広がる緑豊かな集落。初夏にはゲンジボタルとヘイケボタルが現れ、6月上旬～6月下旬に見頃を迎えます。毎年この地では、村民による「田原ほたるまつり」が開催され、村民の案内で田原川沿いでホタル散策が楽しめます。その他、祭り会場では地元食材の出店があり、大変賑わいます。

【田原ほたるまつり】

開催日時：2019年6月8日(土)17時～21時

住所：京都府宮津市田原81 田原農産加工センター

参加料：不要

TEL：0772-45-1609（宮津市役所企画課魅力発信係）

#抹茶共和国

SNSで
話題沸騰！

Instagram投稿数7,200件

#もうひとつの京都 #抹茶共和国 #宇治抹茶 #抹茶インク #宇治カフェ #宇治橋通商店街



宇治抹茶卸専門店のアンテナショップとして2017年にオープンした「抹茶共和国」は、幅広い抹茶メニューを取り扱うカフェ。自社の上質な宇治抹茶を使用し、抹茶の新しい魅力を引き出します。

看板商品の「抹茶インク」は、伝統文化である抹茶を現代的でお洒落なインク瓶と掛け合わせ、年代を問わず身近で親しみやすいものにしました。

その見た目のフォトジェニックさから、Instagramの投稿数が急上昇し、現在では「#抹茶共和国」で7,200件以上も投稿されています。

【抹茶共和国】

住所：宇治市宇治妙楽26-2

営業時間：10時～18時(無休)

TEL：0774-21-2889

URL：<https://www.matcha-republic.com/>



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

京都で食べたい！ 地元の素材にこだわった注目のご当地プリン7選

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

大人も子どもも大好きなスイーツ「プリン」。手軽に買えるため、手土産やおやつにプリンを選ぶ方も多いのではないのでしょうか？牛乳と卵で作るシンプルなスイーツでありながら、お店によって素材や作り方などのこだわりは様々。今回は、京都府内各地の地産食材を使用した、「京都ご当地プリン」をご紹介します。趣向を凝らしたキュートなパッケージも必見です。



塗っても食べてもOKなジャムプリン！？ 「KIMIRO」他@京丹後市

地産工房HISAMIがプロデュースする“美味しいを彩り、美味しいを奏でられる”プリン専門店「EGGTONE」。かわいらしい小瓶に入ったパステルプリンは全部で6種類です。中でも「PEANUT BUTTER」(一番左)は、この春新しく登場した新商品。どの味も、パンやホットケーキなどにつけて食べられる「ジャムプリン」としてもおすすめの商品です。



プリンの祭典で審査員特別賞を受賞！ 「マイヅルプリン」@舞鶴市

舞鶴の魚介とイタリアンが楽しめる、舞鶴市の隠れ家ビストロ「アメイロビストロ アルル」。ここで購入できる「マイヅルプリン」は、2016年・2018年に、福井県で毎年行われているプリンの祭典「P-1グランプリ」で審査員特別賞を受賞。自然豊かな舞鶴の赤岩高原の卵と、北海道の純正生クリームを使った、まったりとコクのある風味が口の中に広がります。



精華大学とのコラボ商品 「保津川ふわとろさくらプリン プレミアム うまれました」@亀岡市

京都府内の「精華大学」とコラボした、亀岡市のご当地プリン。材料には、日本のコワトりの原種「さくら」に丹波産のお米を食べさせた“さくら米たまご”と、亀岡産のハチミツ、丹波の牛乳を使っています。しっかりとした食感ながらも、口に入れた瞬間の滑らかな舌触りについ夢中になるこの商品は、「道の駅ガレリアかめおか」で限定販売しています。



現地の茶葉を贅沢に使用 「むらちゃプリン」 @南山城村

2017年にオープンした「道の駅 お茶の京都みなみやましろ村」。宇治茶の生産地でもある南山城村の春摘みオクミドリのみを使用した「むらちゃプリン」は、低温でじっくり蒸し焼きにすることでトロとした食感を生み出しています。さらに、鮮やかな抹茶の色が出ているのは良質な茶葉を使用しているから。茶処ならではの贅沢を詰め込んだプリンです。



甘すぎない純白プリン 「白い花プリン」 @京丹後市

京丹後市網野町、京都府下で一番広い湖・離湖(はなれこ)のほとりに佇むガーデンオーベルジュ「水辺のホテル 小さな白い花」で販売するご当地プリン。「白い花プリン」という名前の通り、真っ白な見た目が特徴です。卵を一切使わずに、新鮮なミルクと生クリーム、フロマージュブランから作られており、乳製品の自然な甘さを生かした優しい味わいです。