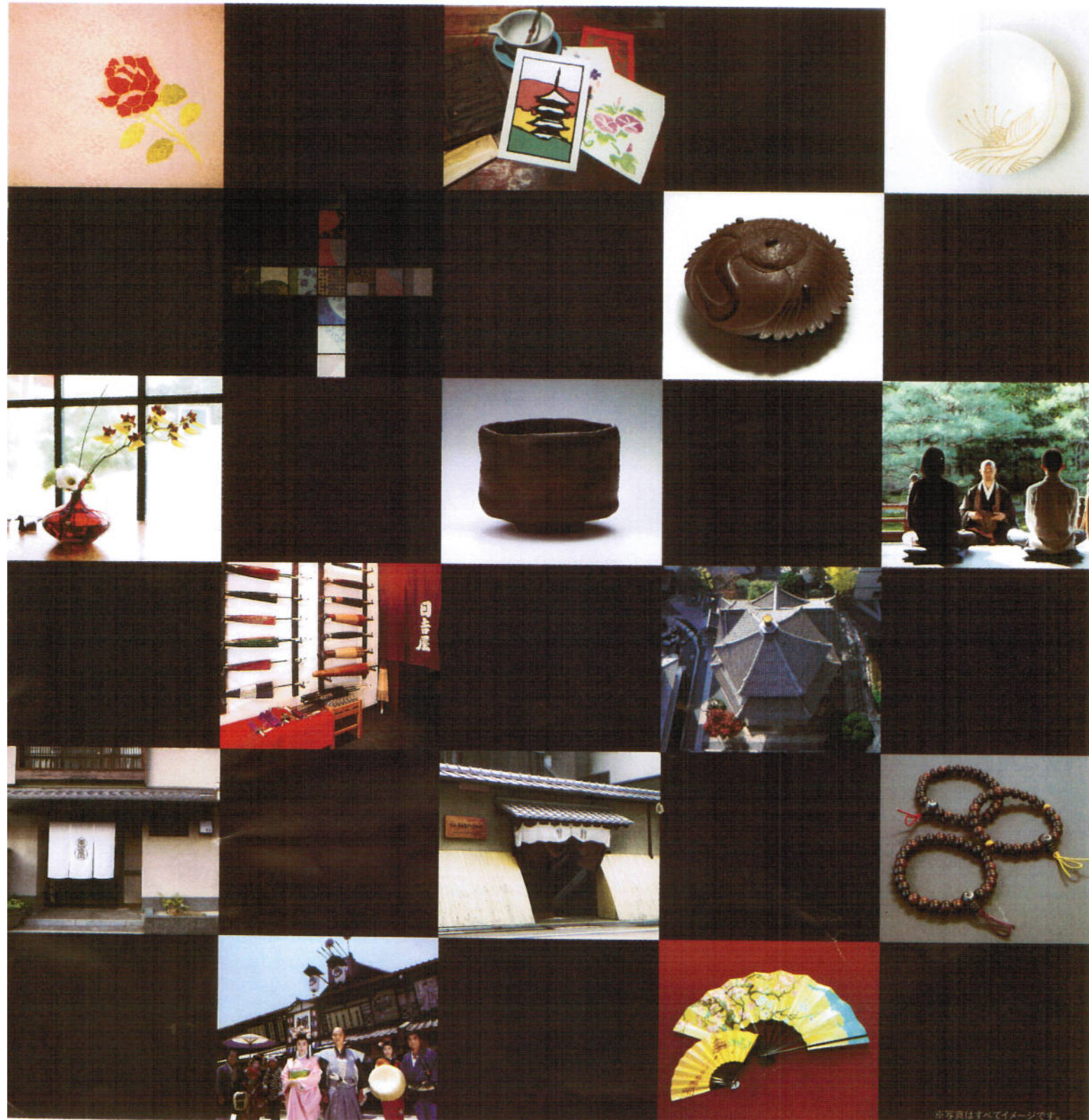


京の体験キャンペーン

京のたしなみ

千年の歴史と伝統が薫る魅惑の都に連綿と受け継がれてきた伝統的な文化や産業。
現代にも息づく、その美意識や手技の世界を、職人や文化人の指導、解説により身近に感じることができる体験メニューを集めました。



※写真はすべてイメージです。

建仁寺両足院での坐禅と 数珠づくりで心を洗う

通常非公開である建仁寺の塔頭寺院、両足院(りょうそくいん)。禅寺ならではの落ち着いた空間で坐禅を体験した後は、職人の指導により、ブレスレットタイプの数珠を作成していただきます。体験終了後は、法話や制作した数珠に魂を込め読経する法要もあります。

- ◆ 坐禅体験 ◆ 腕輪数珠作り体験

開催日：平成24年2月11日(土)・3月11日(日)
集合場所：建仁寺 両足院
集合時間：10:30(所要時間：約2時間)
料金：4,500円
定員：25名(最少催行人数：5名)
申込締切日：開催日の2週間前



予約・お問合わせ先
京のたしなみ推進協議会 TEL.080-3848-3293
(平日10:00~17:00 土曜・休日及び年末年始は休み)

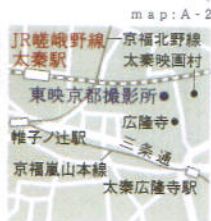
map: B-3
JR京都駅からJR奈良線、東福寺駅で京阪本線に乗換、京阪本線で「祇園四条」下車、徒歩約7分。

東映京都撮影所を見学して 時代劇殺陣の世界に浸る

日本のハリウッドともよばれた太秦に、最初に誕生した東映京都撮影所。その施設内を俳優さんの案内により見学。また、リニューアルオープンしたばかりの映画のテーマパーク、東映太秦映画村内では殺陣体験と。終了後は映画村内を自由に見学していただき、スターサイン入り手拭がプレゼントされます。

- ◆ 東映京都撮影所の見学 ◆ 東映太秦映画村内では殺陣の体験

開催日：平成24年2月4日(土)・11日(土)・18日(土)
集合場所：JR太秦駅
集合時間：10:00(所要時間：約2時間10分) ※自由時間を除く
料金：お一人様 4,000円
定員：40名(最少催行人数：25名)
申込締切日：開催日の2週間前



予約・お問合わせ先
京のたしなみ推進協議会 TEL.080-3848-3293
(平日10:00~17:00 土曜・休日及び年末年始は休み)

map: A-2
JR嵯峨野線「太秦」下車。

老舗 京扇堂で 自分の絵付け京扇子をつくる

東本願寺近くに店を構える老舗では、舞扇や茶席扇、普段使っている婦人用扇などを販売されています。今回の京扇子の制作体験では、白い扇面にオリジナル作品を描きます。初心者のために参考になる絵柄案もあり、でき上がった作品は約1ヶ月後に仕上げられ、自宅に送付されてきます。

- ◆ 扇子の絵付け体験

開催日：平成24年1月6日(金)~3月31日(土)のキャンペーン期間中
要予約(平日4回/日・土日祝3回/日)
集合場所：京扇堂
所要時間：1時間30分
料金：お一人様 2,200円
定員：1~50名



予約・お問合わせ先
京扇堂 TEL.075-371-4151

map: B-3
JR京都線「京都」下車、徒歩約7分。

好みの和紙を貼ったミニ和傘を制作 ~京和傘 日吉屋~

都ならではの審美眼が厳しい人々に使われる中、シンプルさと素材の良さ、技術で仕上げられた美しい京和傘が誕生。現在、唯一の京和傘製造元である日吉屋では、用意された骨組みに、各自が選んだ和紙を貼るミニ和傘体験が楽しめ、制作したミニ和傘は持ち帰ることができます。

- ◆ ミニ和傘作り体験

開催日：平成24年1月6日(金)~3月31日(土)のキャンペーン期間中
(土曜日を除く)随時受付(午前、午後各1回)
※年末年始の営業日はお電話でご確認ください。
集合場所：日吉屋 所要時間：1時間30分
料金：一般4,200円/お一人様(5名様以上3,990円)
学生3,990円/お一人様(5名様以上3,780円)
定員：2~30名



予約・お問合わせ先
日吉屋 TEL.075-441-6644

map: B-2
京都地下鉄烏丸線「今出川」下車、徒歩約15分。

能楽を知る良い機会。色々学べます ~金剛能楽堂~

能楽の流派の一つである金剛流は、関西に活動の拠点を置く唯一の流派です。能楽師による解説のほか、能の音楽である謡(うたい)の謡い方をはじめ、舞台上がって舞や狂言の動きも体験します。能装束の着付け見学や、能楽鑑賞なども魅力的。また、能楽堂を見学する短時間コースもあります。

map: B-2

町家で体験、京菓子作り ~京菓子 七條甘春堂~

京情緒あふれる町家で、ベテラン職人の指導による京菓子作りを体験。職人の実演を見学した後は、京菓子を4個作ります。1個は抹茶とともに煎飲していただき、残りはおみやげに。抹茶は自分でたてることもできます。

map: B-3

詳しくは 京都・文化体験ガイド「京のたしなみ帖」公式サイト PC:<http://tashinami.com/> ケータイ=<http://tashinami.com/mb> をご覧ください。

精進料理を本場のお寺で学べる ~妙心寺 東林院「添菜寮」~

大本山妙心寺の塔頭の一つです。仏教の教えを守り、魚や肉などを避け、野菜を中心に作る食事を精進(しょうじん)料理といいます。京都では日常のおかずを「おばんざい」といいますが、精進料理は「寺のおばんざい」。2~3品と調理する体験ができます。自然の恵みに感謝する禅の心によれてみましよう。

map: A-2

老舗の麩屋 ~半兵衛麩~

江戸時代の前期に創業した、京麩の老舗。本店2階は食文化に関する資料館となっていて、誰でも見学することができます。同店が所蔵する貴重な食器や麩の料理に関する書物などの展示からは、四季に応じて食器を使い分けた日本人の美意識が感じられます。

map: B-3