



京都府立木津川運動公園 城陽五里五里の丘

城陽市富野北角14-8 ☎0774-66-6022
開 9:00~17:00 休 木曜 入 有・無料



天気の良い日は大勢の家族連れで賑わう。定期的に公園主催の体験教室も開催しているので利用してみても

里山再生で植えた苗木が元気に枝葉を広げ、水辺のビオトープにはさまざまな動植物が集う自然公園。大芝生広場は甲子園球場のグラウンドの約1.46倍の広さがあり、ふかふかの芝生に腰を下ろしたり、寝転んだりするだけで幸せな気分。家族と一緒に外遊びができ、のんびりゆったりもできると人気です。広い園内には各所に木製ベンチが置かれ、東屋や休憩場所があるので、点てた抹茶で一服しながらおしゃべりを楽しめます。

広大な芝生広場と青空の下で抹茶をいたたく幸せなひととき



水度神社

城陽市寺田水度坂89 ☎0774-53-9870
参 自由 休 なし 入 有・無料



拝殿の奥の本殿は、国の重要文化財に指定されている

手水舎で清め、鬱蒼とした上りの参道を抜けると、鎮守の森に囲まれた明るく厳かな境内に出ます。本殿は城陽市内で最も古い建造物で、文安5年(1448)に建立。本殿の屋根の正面に千鳥破風、向背の上部には笹竜胆を彫り込んだ慕股(梁の上に置く山形の部材)が見られます。参拝を終えて、拝殿横の待合所をお借りして一服すれば、清々しい気持ちに。参拝や祈禱を受ける方がいらっしゃるときは、席を譲るように心掛けてください。

鎮守の森に囲まれた厳かな境内で一服し、清々しい気持ちに

野点を楽しむ。

城陽市は、緑豊かなまち。手付かずの自然が残る峻険な渓谷や滝、広大な芝生広場の緑地公園、歴史ロマンあふれる古墳跡地など、自然とひとつになれる場所がたくさんあります。ここを訪れたときに、野点を楽しんでみませんか？ 準備も茶碗、茶せん、抹茶、お湯を入れた水筒をカバンに入れるだけです。自然を愛でながら抹茶を点てて一服いただければ、素敵な時間を過ごせます。市内には美味しい和洋菓子店がたくさんあるので、野点のお供もお忘れなく。



史跡 芝ヶ原古墳

城陽市寺田大谷 ☎0774-56-4049 (教育委員会)
 開 9:00~17:00(11~1月は16:30まで)
 休 12月29日~1月3日 閉なし



古墳群を想像して楽しむ
 歴史散策の拠点におすすめの古墳

どくしろう
 青銅製の腕輪の銅釧、銅鏡、玉類など貴重な遺物が出土した芝ヶ原古墳が、3世紀前半の築造時の姿に復元されています。芝生を敷き詰めた敷地内には、近隣にある久津川車塚古墳や芭蕉塚古墳、古代寺院などを示した周辺地形立体説明板があり、時の流れを遡って楽しめます。空想の中で遊びながら、近隣を散策するもよし。疲れて休憩でいただく一服は格別です。



※観光協会では、団体に限り観光ボランティアが案内します。また、毎年11/15~3/15までは狩猟期間です。この間の立ち入りは止めましょう。



美しい滝と静寂なひととき
 清冽な渓谷を遡上して出会う

鴨谷の滝

かもだに
 [問合せ]城陽市観光協会 ☎0774-56-4029
 開 9:00~17:00 休 火曜 閉なし

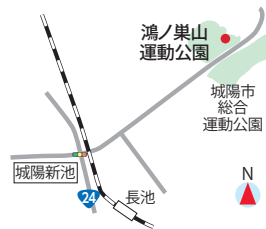
さまざまな滝が連なる渓谷で、美しい二段構えの「鴨谷の滝」が人気です。入口から約600mの道のりですが、川の中を歩き、岩や倒木を乗り越え、ロープで斜面を上る迂回路もあり、手付かずの自然を満喫できます。落水が岩を叩く音と木々のざわめきを聞きながらいただく一服が、至福のひとときへと誘ってくれます。

鴻ノ巣山運動公園

こうのすやま
 城陽市寺田奥山1 ☎0774-55-6222
 開 9:00~17:00 (季節によって変動有)
 休 年末年始 閉 有り・2時間まで無料

眺めの良い景色と共に
 いただく贅沢な一杯を
 ぜひ堪能してみてください

公園内は豊かな緑に囲まれ、四季の花々が咲いているので、気に入った場所で自由に野点を楽しめます。大芝生広場には最長約140mのローラースライダーが子どもたちに人気ですが、この乗り場のそばの展望広場からの眺望が最高です。京都南部のまち並みを見渡せ、天気良ければ生駒山系から六甲山系も見えます。上り坂と階段は少し大変ですが、あがる価値はあります。この景色を眺めながらいただく一杯は、とても贅沢で美味です。



園内には、アスレチック施設の「バンクーバー岩」など、親子で楽しめる施設が多くある

抹茶の点て方

茶道の家元や流派によって作法や礼儀がありますが、ここでは日常的に抹茶を楽しんで飲むための一例として、抹茶の点て方を紹介します。



① 茶しゃくで2杯を目安に抹茶を入れる。濃い味、うす味の好みで調整する。

② 抹茶が固まっていると溶けにくいので茶せん先の先で軽くくずしてやる。

③ 80℃位の湯を茶碗の3分の1位注ぎ、なじむようにゆっくり混ぜる。

④ クリームのような泡立ちが好きなら少し強めに混ぜる。好みの状態になったら出来上がり。

