ツアー

京都西山から南丹へ
～山里に息づく神と酒と器をめぐる～

お申込

松尾大社 鳥居／亀の井

12月11日㊎

京都西山から亀岡へ、豊かな水と風土に育まれた文化を訪ねます。
京都最古級の歴史を持ち、都の西を守護してきた松尾大社は古くから醸造の神として信仰を集めてきました。本殿を特別参拝し、パワースポットでもある「霊亀の滝」や、延命長寿・蘇りの水としても有名な名水「亀の井」、重森三玲の最晩年の傑作庭園とも言われる松風苑三庭を見学いたします。
昼食後は、楽焼の窯元・昭楽窯（歸來窯）を訪ね、百余年の伝統を受け継ぎ、茶の湯のための茶碗を追い求める、その伝統とものづくりに触れます。
さらに、亀岡の老舗酒蔵・丹山酒造では、この時期だけの日本酒の仕込み行程の一部を、特別に見学し、貯蔵タンクの醪への楷入れの体験もしていただきます。
里山の景色を楽しみながら、普段はなかなか触れることのできない文化やものづくりの現場を、ゆっくりとめぐる一日旅をお愉しみください。

※ツアー中は貸切バスでの移動となります
※アレルギーのある方は必ずご予約の際にお知らせください

会　費　30,000円（税込）
定　員　20名（最少催行人員16名）
行　程　9:00…JR京都駅八条口 ご集合

松尾大社
- 非公開・重要文化財 本殿特別参拝
- 神職による解説にて重森三玲作の松風苑三庭と神像館を拝観
- 霊亀の滝、霊泉「亀の井」の見学

昼食 京・嵐山 錦
看板料理「桜宿膳」をツアー限定の特別な献立で

桜宿膳 ※イメージ

昭楽窯（歸來窯）
- ご当代のお話
- 工房見学と作品鑑賞
- 呈茶

昭楽窯 茶碗イメージ

丹山酒造
- 酒蔵見学
- 麹造りの見学（当ツアーのみの特別見学）
- 貯蔵タンクにある醪へ楷入れ（当ツアーのみの特別体験）
- 五代目当主・長谷川渚氏によるお話
- 仕込み水の試飲
- 利き酒（お酒に強くない方には低アルコールやノンアルコール、甘酒などをご用意）

丹山酒造 杉玉／醪 撹拌

17:30…京都駅八条口 到着、解散

講座

新講座 茶の湯と「茶」
――「いいお茶」は誰が決めているのか

お申込

12月10日㊍

宇治、鹿児島、八女、静岡。四つの産地のお茶を、飲みくらべてみる。
同じ煎茶でも、産地が変われば、香りも甘みも渋みも違います。けれど、その味はほんの入口にすぎません。どこで育ち、誰の手で仕上げられ、どう評価されて届くのか――一碗のお茶は、そうした幾つもの営みの積み重ねの上に成り立っています。
一碗の向こうにある広い世界を、少しずつひもといていく。その第一歩となる講座を、12月にひらきます。宇治茶を入口に、産地別の煎茶を飲み比べながら、お茶の味と、それを支える背景がどう結びついているのかを読み解きます。

時　間　午前のクラス 10:00～
　　午後のクラス 13:30～

会　費　8,800円（税込）
定　員　15名（各会）
内　容
- 抹茶ブームと、日本茶の「今」
- 味わいの見方と飲み比べ
- 宇治茶から見る茶の歴史と産地
- 一碗が届くまで（製法・流通・評価）

講　師　梅村 崇

うめむら たかし：農林水産省で日本茶の振興・広報、クールジャパン政策に携わったのち、一般社団法人茶の場代表理事。裏千家学園講師、日本茶インストラクター。

会　場　京都本社 第2ビル 5階第1教室

※本講座では、実際にお茶を飲み比べながら、その味わいや背景についてじっくりと掘り下げます。なお、梅村氏は弊社オンラインサービス「TANKO+」でも、お茶をテーマとした連載を公開中です

茶道コンシェルジュ TANKO+

茶事

山石庵の茶事

お申込

2027年 3月2日㊋・3日㊌
※ご希望の日をお選びください

時　間　席入 11:00
席　主　北野宗道

茶道裏千家名誉師範。茶道裏千家淡交会　全国巡回特別講師。昭和31年に裏千家入門、淡交会青年部近畿ブロック会長・全国委員副委員長・滋賀支部幹事長・近畿第一地区委員長などの要職を歴任。

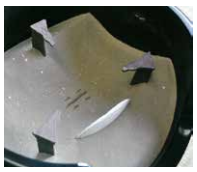
懐　石　三友居　定　員　10名（各日）
会　費　60,000円（税込）
会　場　山石庵（京都市上京区）

北野宗道先生が京都に構える茶室、山石庵での茶事です。長年にわたり茶の湯を深めてこられた北野先生は、一席にどのような世界を描かれるのか。その場に身を置き、亭主の心のありようや、道具、点前、懐石などが織りなす一座を味わっていただきます。山石庵だからこそ出会える、北野先生の茶の湯に触れるひとときです。

特別講習会

灰形特別講習会
基本の二文字押切を学ぶ一日講習会

お申込



12月20日㊐・23日㊌
※ご希望の日をお選びください

時　間　10:00～15:00
（12:00～13:00は昼休憩）
講　師　北野宗道　定　員　15名
参加費　18,000円（税込）
会　場　淡交社 京都本社 第2ビル

灰形の基本である「二文字押切」を、一日をかけてじっくりと修練いただく特別講習会を開催いたします。お一人にひとつずつ風炉をご用意し、実際に灰に触れながら、ご自身の手で灰形をきっていただきます。講師が一人ひとりに丁寧に指導いたしますので、初めて灰形を学ばれる方はもちろん、基本をあらためて確認したい方、これまでの修練をさらに深めたい方まで、どなたでもご参加いただけます。

講習会

教養としての能
――金剛流若宗家に学ぶ

お申込

茶席の趣向でたびたび現れる「能」。古くから茶人たちは能を教養として学び、茶席に取り入れてきました。いまも能を知ることは、道具の銘や席の趣向をより深く味わう手がかりとなります。本講座では、金剛流若宗家・金剛龍謹氏を講師に迎え、金剛能楽堂で全3回にわたって能の基礎を学びます。

時　間　各回 13:30～（約2時間）
会　場　金剛能楽堂（京都市上京区）
会　費　1回 12,000円（税込）
※3回通しでのお申込みとなり、全3回分（36,000円）を前納いただきます。
定　員　30名

【予告】2027年2月14日の金剛定期能にあわせた茶会を予定しています。講座で学んだことを活かし、ご自身の茶の湯を深める貴重な機会です。※茶会のみのご参加も可能です（詳細は後日ご案内）。

［第1回］11月16日㊊
能の基礎と能舞台について
能の歴史や基本的な構成、登場人物、能舞台の特徴など、能を楽しむための基礎知識を学びます。また、謡を実際に体験していただきます。

［第2回］12月14日㊊
能の美意識と名曲から読み解く能
「幽玄」「間」「型」など、能独自の美意識についてお話しします。また、代表的な名曲を取り上げ、物語や登場人物、演出などから能の魅力を読み解きます。

［第3回］2027年 1月25日㊊
能面、能装束について・仕舞の実演
能面や能装束を実際にご覧いただきながら、その種類や役割等について解説します。最後に仕舞の実演をご覧いただきます。
※上記の内容は受講者の皆さまの関心をふまえ、変更する場合があります。

講　師
金剛龍謹（こんごう たつのり）
金剛流若宗家

1988年生まれ。金剛流二十六世宗家・金剛永謹の長男。父と祖父・二世金剛巌に師事。京都を中心に国内外の公演に出演し、2012年より演能会「龍門之會」を主宰。京都市芸術新人賞、京都府文化賞奨励賞受賞。重要無形文化財「能楽」（総合認定）保持者。

Instagram @TANKO_CULTURE
LINE
［お問い合わせ・お申し込み］（お電話受付時間 平日9:00〜17:00）
Tel 075-432-4090 Fax 075-432-0850
株式会社淡交社 文化事業部 〒603-8588 京都市北区堀川通鞍馬口上ル

Tanko Culture Guide mini KYOTO
株式会社淡交カルチャー｜京都府知事登録 旅行業第2-549号｜（一社）全国旅行業協会 正会員
2026. 11

＊代金や表示されている時刻や情報は2026年9月現在のものです ＊変更になることもございますので、最終（確定）書面にて必ずご確認ください。

ツアー

日本茶の湯紀行
紀州が育んだ茶の湯文化

お申込

秋の紀三井寺多宝塔

左／醤油の発祥地である湯浅で昔ながらの手作り醤油を製造
右／紀三井寺三井水

11月16日㊊ 日帰り

古くより茶の湯と縁の深い紀州。湯浅の醸造文化、表千家とゆかりのある三木町、名水で知られる紀三井寺、老舗和菓子舗を訪ね、紀州の風土が育んだ文化をたどります。秋の紀州路にお茶を楽しみに出かけませんか。

※ツアー中はJR特急くろしお及び貸切バスでの移動となります ※アレルギーのある方は必ずご予約の際にお知らせください

内 容 9:50…新大阪駅 ご集合

昼食 ナチュラルガーデン
リーガロイヤルホテルグループにて料理人を勤めたシェフが出身地で「地産地消のフレンチ」を実現。醤油や味噌を用いた特別ランチコース

湯浅町
日本屈指の醸造類の産地。文化庁による日本遺産に認定されている
●「角長」（創業170年、湯浅醤油でも最古の歴史を誇る醤油店）特別見学 ●自由散策

紀三井寺
奈良朝時代、唐僧・為光上人によって開基された霊刹。
●参拝 ●拝観 ●名水にて茶席

総本家駿河屋善右衛門
豊臣秀吉の茶会に用いられ絶賛を受けた蒸羊羹、紀州徳川公が召し上がった本ノ字饅頭が有名な老舗和菓子舗
●お買い物

本ノ字饅頭

三木町
かつての城下町であり、表千家四代の江岑宗左が居住した。好みもの「三木町棚」発祥の地
●佐山先生のご解説にて車窓見学

18:00頃…JR新大阪駅 到着、解散

ご案内 佐山宗準
定 員 20名（最少催行人員16名）
会 費 47,000円（税込）

特別講習会

講義で学ぶ夜咄の茶事

お申込

12月21日㊊

茶事七式の一つとして知られる「夜咄の茶事」の基礎を講義で学んでいただく特別講習会です。夜咄の茶事の特徴や趣向、茶事の流れについて講義（座学）で理解を深め、灯具の準備や扱い、手燭の交換など夜咄の茶事のポイントとなるところを皆様に実践で学んでいただきます。これまで夜咄の茶事を経験したことのない方にも、その成り立ちから実際の茶事の進め方まで、体系的に学んでいただけるまたとない機会です。

時 間 午前のクラス 10:00〜12:30
午後のクラス 13:30〜16:00
※ご希望のクラスをお選びください
講 師 藤井宗悦
定 員 15名（各クラス）
会 費 15,000円（税込）
内 容 講義（座学と実践）
会 場 淡交社 京都本社 第2ビル

茶事

大炉の茶事

お申込

2027年 1月30日㊏・31日㊐ ※ご希望の日をお選びください

寒さがもっとも厳しくなる頃に用いられる大炉。一尺八寸四方の大ぶりな炉で、北国の囲炉裏に想を得て玄々斎が考案したと伝えられます。炉が大きいぶん、炭火のゆらぎは客座からもよく見えます。初炭で湿し灰を撒き、後炭で雪輪瓦の向こうへ灰をあける——大炉ならではの炭手前も、この茶事の見どころです。この冬、寒中のひととき、龍翔庵にて大炉の茶事を催します。炉辺に集い、炭火のぬくもりのなかで一会をともにする時間をお過ごしください。

席 入 11:00（各日） **席 主** 佐山宗準
定 員 6名（各日） **会 費** 43,000円（税込）
会 場 淡交社 第2ビル4階 茶室「龍翔庵」

特別講習会

龍村美術織物の裂地でつくる 干支の古帛紗-未-

お申込

テペの羊 ネイビーブルー／玻璃の仔羊 赤 ※上記以外の文様もお選びいただけます

12月7日㊊

古代裂復元の第一人者として知られる初代 龍村平藏が1894年に創業して以来、数々の「美術織物」を生み出してきた名門・龍村美術織物。正倉院宝物裂や法隆寺裂、名物裂の研究に着手してから現在に至るまで積み重ねられてきた伝統技術が詰め込まれた美しい裂地は、帯をはじめ茶道具の袋物などでも広く親しまれています。
緻密な織技や上品で奥行のある色彩・豊かな文様が織り成す唯一無二の「美術織物」である龍村美術織物の裂地で、新年の干支 “未” の文様の古帛紗をつくる特別講習会を開催いたします。

時 間 10:00〜
※制作完了次第終了となります（古帛紗1枚あたりの制作所要時間：2〜3時間ほど） ※普段ご使用の基本的な裁縫道具をご持参ください
講 師 金本育子
（NHK・朝日・KBSカルチャー講師）
参加費 15,000円（税込）
※呈茶付き
※教材費込み（古帛紗1枚分、テキスト・型紙を配布いたします）
※ご希望の場合は裂地の追加購入が可能です
定 員 16名
会 場 淡交社 京都本社
第2ビル5階第1教室

講座

竹生園にて学ぶ お正月を彩る青竹の花入づくり

お申込

ご好評につき、12月17日㊍の開講が決定しました

12月15日㊋・17日㊍
※ご希望の日をお選びください

年が明けて初めて床に掛ける花。青竹は清らかさと生命力の象徴とされ、古くから新年を祝う席に用いられてきました。その一枝を挿す花入を、ご自身の手で。
長岡京「竹生園」を訪ね、青竹の一重切り花入を仕立てます。竹の見立てから仕上げまで職人が一人ひとりに丁寧に手ほどきをしながら皆様に制作していただきます。
昼食には、明治創業の料亭・錦水亭にて季節の趣を感じながらお弁当をゆっくりとお楽しみください。制作のあとは、竹の茶道具でのお呈茶を。さらに当日は、新年のしつらえにふさわしい品をはじめとした竹の茶道具もご覧いただけます。
年の瀬の慌ただしさに入る前に、新年を迎える一本を仕立てにいらっしゃいませんか。

時 間 10:00〜15:30 終了予定
定 員 10名 **会 費** 45,000円（税込）
内 容 青竹花入制作／呈茶
（竹生園／高野竹工）
昼食（錦水亭）
書籍進呈
『自然がつくる竹の美』（高野宗陵著）
※青竹花入の保管・使用方法については当日詳しくお伝えいたします。
会 場 竹生園、錦水亭（京都府長岡京市）
※現地集合・現地解散となります

左／制作する一重切り花入（イメージ）
右／呈茶のイメージ

錦水亭 半月弁当 ※イメージ