

川上村の体験プログラムが満載！

第10号

2024年 夏

ひとめぐり がわがみ

森の奥で生まれた一滴の水が、川となり、まちを潤し、海にいたって、空に還る。

その大きな“ひとめぐり”の中で、水が生まれる「源流」に奈良県川上村があります。ここには自然、素朴な暮らし、あたたかな人のつながりが受け継がれています。さまざまな体験プログラムで川上村を“ひとめぐり”してみましょう。都会では得られない感動に、きっと出会えるはず。

夏の体験プログラム 申し込み受付開始

2024年6～8月までの夏の体験プログラムが盛りだくさん！
川上村の自然・歴史・文化に触れて楽しいひと時をお過ごしください。

申込方法

※お申込みの際は必ず注意事項をよく読んでからお申込みください。

Web

公式サイトから簡単予約

かわかみ源流ツーリズム
公式サイト

<https://g-tourism.jp/>

Tell

お電話で直接予約

かわかみ源流ツーリズム
電話番号

0746-52-0333



6/22

渓流釣りデビューを目指そう！ 親子釣り教室

渓流での魚釣りを名人に教えてもらいましょう！自分で針にエサをつけて、釣って、内臓をとるところ（ハサミでします）まで一から学びます。全部できるようになって今年の夏は渓流釣りに出かけよう！釣った魚（アマゴ・ニジマス）は炭火焼にして美味しくいただきます！

※汚れても良い服装でお越しください。

日 時 2024年**6月22日(土)** 10:00～13:00

集合場所 井氷鹿の里（いひかのさと）

参 加 費 親子ペア（保護者1名・3歳以上小学生以下1名）**9,000円(税込)**
※体験料、講師料、保険料含む
※追加1名（3歳以上）あたり4,500円（税込）

定 員 **5組10名**（最少催行人数**3組6名**）

ガ イ ド 井氷鹿の里 田野雄大さん

◆問い合わせ・申し込み かわかみ源流ツーリズム TEL 0746-52-0333



6/1

しだちゃんに行く 緑輝くシダさんぽ

気づいていないだけですぐそばにいるシダ植物。じっくりと見てみたことはありますか？シダが大好きなしだちゃんこと木下さんにシダを見つけるポイントを教えてもらいながら、匠の聚周辺をゆっくりと歩いて観察します。自分の「推しのシダ」を探すような発見で、目に映る「緑」が鮮やかになる体験をしてみましょう！

日 時 2024年**6月1日(土)** 10:00～14:00

集合場所 匠の聚（たくみのむら）

参 加 費 **4,000円(税込)**
※講師料、昼食、保険料含む

定 員 **10名**（最少催行人数**5名**）

ガ イ ド しだのすみか 木下茉実さん

◆問い合わせ・申し込み かわかみ源流ツーリズム TEL 0746-52-0333



7/6

日本遺産 昔ながらの味「柿の葉寿司」を作ろう

初夏は葉の香りが最も強くなる「爽葉」の時期。爽葉の時期ならではの葉の香りとともに味わう柿の葉寿司は絶品です。昔ながらの古民家で、柿の葉寿司の作り方を教えてもらいましょう。講師の徳岡さんは、柿の葉を手速く美しく巻く達人。代々受け継がれる味と技を体感してみてください。

※ご自身で作る柿の葉寿司10個をお持ち帰りいただきます。

日 時 2024年**7月6日(土)** 13:00～15:00

集合場所 民宿紺ちゃんはなれ

参 加 費 **3,900円(税込)**
親子ペア（保護者1名・3歳以上小学生以下1名）**7,500円(税込)**
※体験料、講師料、保険料含む

定 員 **10名**（最少催行人数**5名**）

ガ イ ド 柿の葉寿司の里かわかみ 徳岡康伸さん

◆問い合わせ・申し込み かわかみ源流ツーリズム TEL 0746-52-0333



6/9

川上村でおもちつき！ 伝統食「でんがら」を作ろう

旧暦の子どもの日には、「ちまき」や「でんがら」を家庭で作っていました。「でんがら」は餡の入った餅を朴の葉で包んだお菓子で、川上村と東吉野村の限られた地域で親しまれていました。今では川上村でも作る人が少なくなっている「でんがら」を、『ぱくぱく館』のみなさんと作ってみましょう。

日 時 2024年**6月9日(日)** 13:00～15:00

集合場所 かわかみ源流ツーリズム

参 加 費 **4,500円(税込)**
※体験料、講師料、保険料含む

定 員 **10名**（最少催行人数**5名**）

ガ イ ド ぱくぱく館

◆問い合わせ・申し込み かわかみ源流ツーリズム TEL 0746-52-0333



7/21

日本画家 岸上ゆかさんと オリジナル「うちわ」作り&ギャラリートーク

日本の夏にかかせない「うちわ」。自分好みの形を選んで、日本画家の岸上ゆかさんと一緒に、墨を使い自由に描いてみましょう。うちわ作りのあとは匠の聚で開催中の個展を鑑賞し、岸上先生より作品の解説や想いを伺います。作品が生み出されるアトリエへの見学も。岸上先生が創り出す、日本画の世界を体感してみましょう。

日 時 2024年**7月21日(日)** 13:00～15:00

集合場所 匠の聚（たくみのむら）

参 加 費 **4,500円(税込)**
※体験料、講師料、保険料含む

定 員 **10名**（最少催行人数**5名**）

ガ イ ド 匠の聚 岸上ゆかさん

◆問い合わせ・申し込み かわかみ源流ツーリズム TEL 0746-52-0333



7/27 親子で学ぶ 伝統の木組みで作るスツール

釘を使わずに丸太だけでスツールを作ります。職人さんから作り方、コツを学び、一緒に作り上げていきます。切る、削る、穴を開ける、そして釘などを使わず昔ながらの「木組み」で組み立てて行きます。この夏は親子で手作りの楽しさを体験してみましょ

日 時 2024年7月27日(土) 10:00~16:00

集合場所 匠の聚(たくみのむら)

参加費 9,600円(税込) ※スツル脚の料金
※体験料、講師料、保険料含む

定 員 12名(最少催行人数6名)

ガイド Raw Woodworks PANGAEA(堂谷木工製作所)

※昼食は含まれておりません。各自でご用意いただく、もしくは匠の聚カフェの利用、事前予約でお弁当の手配も可能です。

◆問い合わせ・申し込み かわかみ源流ツーリズム TEL 0746-52-0333

【対象】
小学生(保護者と
一緒に制作します)



※幅27cm、奥行22cm、高さ28.5cm(ヒノキ)
スツールは2タイプからお選びいただけます。

8/4 マルモ先生の木の教室 ~木のひみつを探ろう~

夏の緑に囲まれた木々の中で、木の秘密を探しながら散歩しましょう! 気になった葉っぱを集め、マルモ先生に教わりながら調べて、自分だけの葉っぱ図鑑を作りましょう。作った葉っぱ図鑑は夏休みの自由研究にも。これであなたも木の博士!?

日 時 2024年8月4日(日) 9:30~11:30

集合場所 匠の聚(たくみのむら)

参加費 3,500円(税込) / 小学生以下 3,000円(税込)
※講師料、保険料含む

定 員 10名(最少催行人数5名)

ガイド ネイチャーガイド 丸毛絵梨香さん
(環境省生態系保全等専門員)

◆問い合わせ・申し込み かわかみ源流ツーリズム TEL 0746-52-0333

【対象年齢】
5歳以上



8/10 出口ファームの農業入門 夏野菜を収穫してピザを作ろう!

夏の出口ファームには、トマト、キュウリ、ナス、パプリカ、ピーマン、オクラなどの夏野菜が盛りだくさん。畑を見学し、収穫体験をしましょう。収穫した夏野菜でピザを作って食べます。お土産には小玉のメロンも!

日 時 2024年8月10日(土) 10:00~12:00

集合場所 匠の聚(たくみのむら)

参加費 3,500円(税込) / 3歳以上小学生以下 3,000円(税込)
※体験料、講師料、保険料含む

定 員 5組10名(最少催行人数3組6名)

※1組2名以上でお申し込みください

ガイド 出口ファーム 出口博一さん

◆問い合わせ・申し込み かわかみ源流ツーリズム TEL 0746-52-0333



■ ホテル杉の湯

吉野川清流プラン

7月1日~8月31日迄の期間限定で、地元の鮎を取り入れた、天然鮎塩焼き&天然鮎唐揚げがついた会席料理をご堪能いただけます。吉野川で釣れた鮎は絶品です。

1日5組様限定

1泊2食付 22,000円(税込)~

※ご宿泊日、お部屋タイプによって料金変動する場合がございます。詳しくはお問い合わせください。

◆問い合わせ・申し込み ホテル杉の湯 TEL 0746-52-0006



■ 森と水の源流館

水源地の森ツアー 定員:20名

日 時 2024年6月15日(土)、10月27日(日)、2025年3月20日(木・祝)
9:30~16:30

対 象 小学生以上(健脚の方に限る)

参加費 大人 5,500円(税込) / 小中高生 3,800円(税込) ※源流人会会員割引あり

場 所 吉野川源流一水源地の森(川上村神之谷)・森と水の源流館集合・解散

申込締切 開催日の1か月前必着・抽選

三之公地区にある村有林「吉野川源流一水源地の森」は500年以上前から残されてきました。森は恵みの雨をたくわえ、川をつくり、あらゆる生命を育み支えてくれています。先人達が遺してきた自然と意志をしっかりと受け継ぎ、未来に手渡したいという川上村の想いの詰まった森を訪ねるガイドツアーです。

※参加費の一部は森守募金に寄付されます。 ※バス代は主催者が負担しています。

※水源地の森は一般の方の入山をお断りしています。

夏休み宿題おうえん ワークショップ大集合!

日 時 2024年8月11日(日・祝) 10:00~16:00

楽しみながら学べる自然観察や工作体験ワークショップを開催します。ワークショップ別にお申し込みが必要です。

◆問い合わせ・申し込み 森と水の源流館 TEL 0746-52-0888



■ 匠の聚

アート展「山の風海の風」

日 に ち 2024年6月15日(土)~30日(日)

岸上ゆか日本画展

日 に ち 2024年7月6日(土)~28日(日)

いにま陶房25周年展

日 に ち 2024年8月2日(金)~9日(金)

場 所 匠の聚ギャラリー

時 間 10:00~17:00(毎週水曜休館)

◆問い合わせ 匠の聚 TEL 0746-53-2381



岸上ゆか 作品名 雨水
第50回 京都春季創画展2024春季展賞受賞

■ 武道ツーリズム

武道ツーリズムとは日本発祥の「武道」と観光を融合した新たな旅のスタイルです。日本でしか体験できない武道と文化が融合した希少性の高いツーリズムとして、海外からも高い関心が寄せられています。川上村では、剣道範士八段 上垣功氏が指導する剣道稽古会の見学、体験ができます。最近では、武道の動きを活用したリハビリが高齢者の健康維持に効果があると言われています。武道(剣道)の体験をしてみませんか。初心者の方も歓迎です。ぜひご相談ください。

◆問い合わせ かわかみ源流ツーリズム TEL 0746-52-0333





柿の葉寿司

柿の葉でひとくち大の鯖寿司を包んで押したごちそうで川上村では6月の鮎解禁に合わせて食べられていました

Pick up guide

柿の葉寿司の里かわかみ

徳岡康伸さん



長く愛される柿の葉寿司 その美味しさの秘訣は・・・？

吉野町から一六九号線を南下し、トンネルを抜け、川上村に入ると見えてくるのは緑の看板「草もち・柿の葉すし 徳岡」。このお店のご主人である徳岡康伸さんは「柿の葉寿司の里かわかみ」の代表でもあります。

徳岡さんが柿の葉寿司を作り始めたのは今から約二十八年ほど前。当時はお店もなく、お母さまがイベントの時に売るのが作っていた柿の葉寿司作りを手伝ったのが始まりだったそう。

「昔、知り合いに誘われて又兵衛桜が咲くころに、た

しだいにたくさんのご縁があり、村の温泉施設や橿原市にある医大病院などに卸すようになったとか。三年ほど卸業をしたのち、知り合いが今のお店場所を貸してくれる話がまとまり、改修をしてお店をオープン。

柿の葉寿司は一般的に押して一日たった方が美味しいとされますが、徳岡さんは昔から家庭で作られてきた味を大切にしつつ、押したても美味しく食べられるようにこだわった味付けにアレンジしています。他にも、お店の味がぶれないように、他店舗の柿の葉寿司は食べないようにしたり、柿の葉を開いたとき、葉っぱの色を楽しんでもら



① 柿の葉で包み方を教える様子 ② サバを切る体験の様子 ③ 柿の葉で包む様子
※奈良県宇陀市にある大きなしだれ桜



体験プログラム【柿の葉寿司作り体験】の様子はこちらから

草もち・柿の葉すし 徳岡

〒639-3542
奈良県吉野郡川上村西河167-2

くさん柿の葉寿司と草もちを持って行つとったんです」と徳岡さん。

又兵衛桜がある宇陀市までは約三〇分。桜を見に来たお客様がたくさん柿の葉寿司や草もちを買ってくれたので、商品を運んではすぐ川上村に戻り、出来立ての品をもってまたこの道を何往復もしていたそうです。

えるよう工夫していたり。徳岡さんのこだわりを感じました。「十人全員に美味しいと言ってもらうのは難しいかもしれないけど、一人でも二人でもこの味が好きだと言ってもらえたら嬉しい」と徳岡さん。そこには徳岡さんが作る柿の葉寿司の美味しさが隠されているように感じました。

Pick up guide

ぱくぱく館さん



でんがら・ちまき

川上村や東吉野村で端午の節句に男の子の立身出世を祈って作られた郷土料理



川上村の「家庭の味」を

守り伝える

道の駅「杉の湯川上」で人気のお土産をご存じでしょうか。食べ出したら止まらない「かきもち」や、数量限定、出会えたらラッキーな幻の「火打餅」など、素朴ながらも美味しいお菓子があります。これは、川上村高原（たかはら）にある「ぱくぱく館」で作られています。

で寒い時期に扱います。「今も全部手作り。だいたいこの日にやるか、とみんなで決めて集まってる」とのこと。気心知れた仲間で作られる「かきもち」は、どこかあたたかくてやさしい味がして、いつまでも食べ続けたいくなります。

ぱくぱく館の歴史は、ホテル杉の湯開業に合わせて村が観光に力を入れ始めた頃から。婦人会が中心となり村の特産品づくりに尽力されてきました。

「どんなものが川上村らしいかなと考えて、（高原の）氏神さんの火打石をモデルにした『火打餅』、家庭の味だった『かきもち』を商品化することになった」とのこと。

日本遺産にもなっている「でんがら」もぱくぱく館のみなさんが守り伝えるものの一つ。「昔は家にぎょうさん吊つてんで。しばらく置いて蒸して食べるんや」。朴の葉の香りがだんごに馴染み、独特の風味となります。「でんがら」は端午の節句の行事食ですが、川上村でも作る地域が限られています。そのため、この季節になると「でんがら」を求めて、村内外からの注文が殺到するそうです。

二年間、試行錯誤を重ねて作られた火打餅。「たくさんはできへんけどな。杵と臼で搗くから、やわらかくて、おいしくなるんや」と、早朝から餅つきをされているのだとか。館がたつぷり入った「火打餅」は、子どもも大人も大好きな味。見つけたら是非、食べていただきたい逸品です。

「かきもち」は一年分をまとめ

最近では移住者を中心に、バラエティに富んだ新しい特産品も増えてきています。昔馴染みの「家庭の味」も、新たな特産品もすべて、「川上村で育つたもの」。常に最前線で村のお土産をひっぱりつづけてきたぱくぱく館のお姉さま方。これから変わらず元気に川上村の味を伝えていきたいです。

日本遺産

各地域の魅力溢れる有形・無形の文化財群を、地域が主体となって整備活用し、国内外へ発信することで地域活性化を図ることを目的とした、日本の文化遺産保護制度の一つ。

体験プログラムのお申し込みについて



○体験プログラムにご参加いただくには、事前にご予約が必要です。
各プログラムに記載のお申し込み先へ予約をしてください。

○申し込みの際は、参加者全員の **①お名前 ②お電話番号 ③ご住所 ④生年月日**
(保険加入用)をお知らせください。※小学生以下の方は保護者の参加も必要です。

〈ご注意・お願い〉 ※必ずご確認ください

○お申し込み時点ではご参加は確定となりません。必ず主催者からの連絡をご確認ください。○参加予約は先着順となります。定員に達したプログラムは応募を締め切らせていただきます。○最少催行人数に達しないプログラムは中止となります。原則開催日の10日前をめどに実施の可否を判断いたします。○お申し込み・お支払方法、キャンセル規定等はお申し込み先により異なります。○各主催者がみなさまの参加を楽しみに事前の準備をしております。お申し込み後、やむなく参加を取りやめる場合は、必ずご連絡をお願いいたします。プログラムによってはキャンセル料が必要な場合がございます。詳細はホームページをご覧ください。○プログラムは天候や諸事情により内容が変更されたり、中止となる場合がございます。○自然現象や野生動植物はご覧いただけない場合がございます。○各プログラムの集合時間、集合場所、持ち物、詳細や注意事項等はかわかみ源流ツーリズムウェブサイトにて必ず事前にご確認ください。○今後の参考とさせていただきますので、アンケートのご協力をお願いいたします。○いただいた個人情報は、体験プログラムの手配・連絡、保険加入、当財団からの商品・サービスのご案内、個人を識別できない形式の統計情報として使用いたします。○プログラム実施中、記録写真・動画の撮影を行います。撮影した写真や動画は報告書やSNS、体験プログラムの広報にて使用させていただく場合がございますので、ご了承ください。



**奈良県川上村では、河川敷や山林周辺において
以下のことをしないでください**

①火気の使用

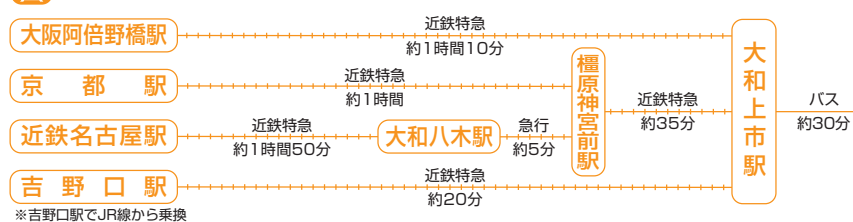
②ゴミの放置

③水をよごす行為

この目標は、村と事業者と村民とご来訪いただく方、みんなが力をあわせて実現できることです。
ご理解、ご協力をお願いします。

アクセス

近鉄電車でお越しの方



お車でお越しの方



問い合わせ先



一般財団法人 かわかみ源流ツーリズム

〒639-3553

奈良県吉野郡川上村大字迫 1335 番地の3 (川上村商工会館 1 階)

TEL. 0746-52-0333 <https://g-tourism.jp/>

