



笠置町

## 観光庁事業への応募

3事業が採択されました！ 秋以降に事業が本格化します

### 「地域独自の観光資源を活用した地域の稼げる看板商品の創出事業」

アフターコロナを見据え、地域ならではの観光資源を活用した商品を造成

- ・日本三禅宗の一つ黄檗宗の大本山「萬福寺ランタン」ナイトコンテンツ創出事業
- ・人々をつなぐ京阪奈(けいはんな)ラボ&リサーチで遊ぼう事業
- ・国宝・石清水八幡宮「祭祀と直会(なおりい)」によるユニークベニュー事業

## 観光ループバス運行(周遊バスの運行実現に向けた支援・バスツアー支援)

点在する観光資源の周遊性を高め、更なる誘客につなげることを目指した2次交通対策。  
周遊観光を促進し、エリア内での滞在時間の増加による観光消費額の拡大を目指す。

### お茶の京都 木津川古寺巡礼バス

### お茶の京都 やんたんライナーコネクト

運行期間:

運行期間:

令和4年4月2日～7月3日と11月の土、日、祝

令和4年7月16日～9月4日の土、日、祝

運行経路:

運行経路:

JR奈良駅西口～近鉄奈良駅～浄瑠璃寺～  
岩船寺～JR加茂駅西口～岡崎(海住山寺)

維中前～禪定寺～猿丸神社、  
維中前～茶屋村(正寿院、遍照院)、  
維中前～湯屋谷(やんたん、宗円生家方面)

10月8日～12月11日の土、日、祝  
「お茶の京都  
宇治やんたんライナー」  
「お茶の京都  
やんたんライナーコネクト」  
を運行します。

## 情報発信、プロモーション

「いいとこみい～つけた。」

お茶の京都ぶらり旅

Youtube配信

<令和4年度>

- ・和束町編①～③
- ・京田辺市編①～③
- ・八幡市編①



とっておき・もうひとつの京都

～お茶の京都～フェア出展

(京都府観光連盟「きょうと魅力再発見プロジェクト」広報事業)

期間: 令和4年8月5日(金)  
～7日(日)

会場: イオンモール春日部  
(埼玉県春日部市)



京都サンガFCフリーペーパー

<サンガタイムズ>特集記事掲載

(京都サンガFC京存共栄パートナー事業枠)

サンガWebページ配信、ペーパー2万部発行

5月号

「京都アドベンチャー」始動!

8月号

「京都アドベンチャー」

南山城村の旅 in お茶の京都編



# ツアー

ツアーを通して、地域の魅力を活かし、関係人口の増加、地域経済の活性化を目指す。

## ジャンボタクシーで行く！ 「京田辺まるごと体験ツアー」

(京田辺市農福観地域づくり協議会連携事業)  
(きょうと魅力再発見旅プロジェクト(府民割)適用)

令和4年5月14日(土)

行先:

宮津地区の茶畑、  
さんさん山城、  
大御堂観音寺、  
普賢寺ふれあいの駅  
参加者:10名  
(大人8名、小人2名)



## 1泊2日田舎暮らし体験！！ in WAZUKA

(相楽東部「ひと・企業」誘致促進協議会委託事業)

令和4年8月6日(土)～7日(日)

行先:

テラス和豆香(体験)、  
和東町内受入家庭泊  
参加数:4名



## ワクワクお手軽キャンプ体験 in 南山城村2022

(相楽東部「ひと・企業」誘致促進協議会委託事業)

令和4年8月14日(日)～15日(月)

行先:

体験plaza(南山城体験観光推進協議会)  
参加者:計9名(大人5名、小人4名)



## 虫捕り名人と行く！

### ワクワク昆虫採集ナイトツアーin南山城村

(相楽東部「ひと・企業」誘致促進協議会委託事業)

令和4年7月23日(土)30日(土)、8月6日(土)、  
10日(水)、11日(木・祝)、13日(土)、20日(土)

行先:

南山城村内の秘密の森で虫捕り、  
「フェアフィールド・バイ・マリオット・京都みなみやましろ」泊  
参加者:計107名  
(大人59名、小人48名)  
各日程先着5組



## やましろミュージックキャンプ(YMC)

(相楽東部「ひと・企業」誘致促進協議会委託事業)

令和4年8月17日(水)～18日(木)

場所: 南山城村文化会館  
(やまなみホール)

参加者:19名  
(ヴァイオリン15名、チェロ4名)

国内外の第一線で活躍  
する演奏家による指導を  
受ける機会を提供。参加  
者と講師陣によるミニコン  
サートも開催。



## 人材育成

### 第3回お茶の京都エリア「お料理のおもてなし力」アップ講座

<第1弾>

お茶を飲んだ後に残った「茶殻」を活用したパン  
令和4年8月5日(金)

場所: 京都文教短期大学 月照館M222室

講師: 佐藤 智子氏 (ラキャリエールクッキングスクール シェフインストラクター)

参加者:13名

<第2弾>

梅酒の原酒に漬け込まれていた「梅の実」を活用した料理  
令和4年8月26日(金)

場所: 京都文教短期大学 月照館M222室

講師: 北村 真澄氏 (ラキャリエールクッキングスクール チーフインストラクター)

参加者:7名

やましろ産の地元食材を使った  
郷土料理に磨きをかけ「お料理を  
通じたおもてなし力」の向上を図る  
ため、「サステナブル」をテーマに  
実習機会を設定。



### 発行者

お茶の京都DMO

(一般社団法人 京都山城地域振興社)

〒611-0021

京都府宇治市宇治乙方7-13 京阪宇治ビル1F

TEL:0774-25-3239 FAX:0772-25-3238

e-mail: [dmo@ochankyoto.jp](mailto:dmo@ochankyoto.jp) URL: <http://ochankyoto.jp>

[@ochankyotodmo](https://twitter.com/ochankyotodmo) [@ochankyoto](https://facebook.com/ochankyoto) [kyototeacountry](https://instagram.com/kyototeacountry)

[Kyoto Tea Country](https://youtube.com/KyotoTeaCountry) お茶の京都DMO 「フォロー」や「いいね！」をお願いします。



社長  
副社長  
総合企画局長(事務局長)  
監理部長  
統括事業部長  
事業部長  
事業部長  
文化担当事業部長  
地域づくり担当課長  
企画総務課長  
総務係長  
広報専門員  
事務員

脇 博一  
鈴木 貴典  
栗山 晃司  
青木 真也  
福森 浩幸  
湯本 光  
立石 麻優美  
辰馬 佳司  
二宮 彬  
村田 收  
石堂 拓人  
前田 隆男  
鈴木 美帆