

【水の里の旅コンテスト2011 エントリーシート】

2011 年 1 月 14 日

【応募者】 団体名 : 大阪商業大学経済学部 原田ゼミナール 所在地 : 大阪府東大阪市御厨栄町 4-1-10 TEL/FAX : TEL 06-6781-0381(代) FAX 06-6781-8438 担当者 : 中野祐治(経済学部4回生) メールアドレス : football-yuji@hcn.zaq.ne.jp 登録旅行業 : 第 _____ 号(旅行業者の場合のみ、ご記入ください。) (ANTA 会員の場合は、右もご記入ください) 会員登録番号 : _____	国土交通省 土地・水資源局 水資源部 水源地域対策課 受付欄 (記入不要)
---	--

【タイトル/サブタイトル】	【都道府県名】	【観光地域名】
~冬の温もり、保津川下り~ -保津川のめぐみを身体で感じる- 【活かそうとしている「水」の特性・特徴】 「水運の川」 京の都を支えてきた、筏流しや、舟運の川。 「豊かな農産物の命の水」 保津川の水は米や小豆(丹波大納言)、黒豆(丹波黒)など、丹波の豊かな「農」を支えてきた。近年は、京野菜の一大産地でもある。	京都府	保津川(桂川) 亀岡市~京都市
【日程】 ①. 日帰り 2. 一泊二日 3. 二泊三日 4. その他()		
【旅の目的】 千年以上の歴史をもつ水運の伝統や、川とともに暮らす地域の文化は豊かな保津川の水があったからこそ生まれました。保津川の水なくしては今のような、豊かな食材も観光名所も生まれていません。京都の文化を支えてきた水運の歴史や、文化に触れ、川が育む豊かな食材を味わうことで、ツアー参加者に川の大切さを考えるきっかけとしてもらいます。		
【実施時期】 春・夏・秋・  ・通年 / (実施時期: 12月~3月)	【催行人員】 24名(最少催行人員: 12名)	
【原価】 7,800円 (大人1名)	内 訳 ・乗船料 6,500円(保険料、ガイド料、資料代、移動のためのマイクロバス代金を含む) ・材料費 800円(昼食などの食材) ・燃料代 400円(ガスボンベ、コンロレンタル料) ・写真現像料 100円 (内訳はすべて1人あたりに換算)	
【販売価格】 _____円 (旅行業登録のある場合のみ記入)	大人1名	【子供料金】 有(_____円/1名) ・  (旅行業登録のある場合のみ記入)
【旅行企画のセールスポイント】 このツアーでは、京都・保津川の冬ならではの“温もり”を楽しんでいただきます。保津川の水の恵みによって育まれた地元産の食材を味わい、船頭さんと語り、旅を通じて川の歴史や文化に触れていただきます。もちつき体験や、猟師さんでもある船頭さんが仕留めた猪を使ったしし汁の振る舞い、そして普段の川下りでは決して体験できない保津峡に降り立って絶景を眺めながら、焚き火を囲んでのぜんざいの振る舞いなど、冬ならではの“温かい”山と川の魅力を満喫できます。また400年間変わらぬ伝統技術を現代に伝える船頭さんとの語りや、操船体験、40年ぶりに復元された木造船の乗船体験などを通じて、保津川の歴史や文化に触れていただきます。料理を囲み、同じ船での旅を通じて、参加者と船頭さん、参加者の皆さんどうしが触れ合う“温もり”もこのツアーの魅力の一つです。		
【企画協力(後援)機関・団体名/主な役割】		
① 保津川遊船企業組合 / 操船・語り	⑤ 保津川の世界遺産登録をめざす会 / 木造船の提供	
② ガレリア朝市 / 地場野菜の提供	⑥ (財)京都地域創造基金 / 「母なる川 保津川基金」の管理	
③ コミュニティレストランかめおか四季菜 / 料理の監修、調理	⑦ 亀岡市文化資料館 / 水運文化の紹介	
④ NPO法人プロジェクト保津川 / 企画への助言、ガイド	⑧ 京都府南丹広域振興局 / 企画協力・助言	
【催行日程】 — 水の里の旅コンテスト2011エントリーシート別紙の通り —		
【観光ポイント】 — 水の里の旅コンテスト2011エントリーシート別紙の通り —		
【特記事項】	このツアーは、「実践教育による社会的問題解決能力の養成(平成20年度教育GP)」における取り組みの一環として、冬の保津川観光の活性化を目指して保津川遊船企業組合と大阪商業大学原田ゼミナールが企画したものです。本年度は、モニターツアーとして実施し(2012年2月中旬実施予定)、参加者のみなさんにはアンケート調査にご協力いただき、本ゼミの学生が分析することでツアーの課題を明らかにし、改善に役立てます。また、得られたデータは今後の地域活性化プラン策定のための貴重な資料としても役立てられます。なお、本格的なツアーの実施・販売にあたっては、収益は「母なる川 保津川基金」に全額寄付され、保津川の環境保全に役立てられています。	

【エントリーシート 別紙】

【 行 程 表 】	
1日目	9:30 亀岡駅集合 保津川遊船下り乗船場→餅つき体験→11:00 船頭さん体験・水車見学→12:00 昼食（船頭さんが仕留めた丹波猪のしし汁を味わいます）→13:00 川下り開始（途中、保津峡内で上陸し、絶景を眺めながらぜんざいを味わいます。また、焚き火を囲んで、船頭さんから保津川の歴史や文化のお話を伺います。なお、ぜんざいには出発前に参加者みんなですついたお餅を使用します）→16:00 嵐山到着（アンケートを実施）、解散
2日目	
3日目	
4日目	

【 主な観光ポイント（観光地・観光箇所の歴史、由来など） 】

【 ポイント1 】 ＜冬の保津川下り＞	【 ポイント2 】 ＜冬のお座敷暖房船＞	【 ポイント3 】 ＜40年ぶりによみがえった木造船＞
		
<p>【コメント】 冬の保津川下りの景色は他の季節とは、一味違い、真っ白な雪景色がとても幻想的で、自然の偉大さを感じさせられます。その素晴らしい景色を温かい暖房船の中でじっくり堪能いただき、夏場には体験できない冬ならではの贅沢なひと時を楽しむことができます。</p>	<p>【コメント】 冬のお座敷暖房船。ストーブもあり中はポカポカです。冬場はかつての木造船同様、船底に座り川下りを楽しめます。夏目漱石は「虞美人草」で「傾むいて矢のごとく下る船は、どどどと刻み足に、船底に据えた尻に響く。」と記しましたが、当時と変わらぬ川下りを楽しめるのも冬ならではのです。</p>	<p>【コメント】 一昨年、保津川に40年ぶりに木造船がよみがえりました。この木造船は、保津川下りの400周年の記念としてだけでなく、より多くの人々に保津川水運の歴史や文化の素晴らしさを知ってもらおうと、市民団体が中心となって復元しました。ツアーではこの木造船にも乗船頂きます。</p>
【 ポイント4 】 ＜日本一の猪肉＞	【 ポイント5 】 ＜丹波の黒豆＞	【 ポイント6 】 ＜保津の水車＞
		
<p>【コメント】 日本一とも称される丹波猪ですが、この猪肉は猟師でもある船頭さんが仕留めたものです。臭みもなく、とても食べやすく、癖になる味です。保津川の水を育む豊かな山はまた、こうした恵みも私達にもたらしてくれます。昼食には、この猪肉と地元産野菜をふんだんに使ったしし汁を味わいます。</p>	<p>【コメント】 保津川は丹波の産物や、木材を筏や荷船で京都・大阪へ運ぶ重要な水運ルートでした。有名な黒豆も、400年前に保津川の舟運が開かれたことで、丹波を代表する名産品として全国に知られるようになりました。このツアーでも、黒豆など丹波の名産品を味わっていただき、川の文化に触れていただきます。</p>	<p>【コメント】 水車の名前は、クルクルトントン君。この水車は、昨年復活しました。小麦などを挽くために実際に「働く水車」は、国内にはほとんど現存しません。特産品の保津小麦も、安価な輸入小麦の普及によって生産が途絶えていたのですが、文化や伝統を見つめ直そうと、2007年より栽培が復活しました。ツアーではこの水車小屋も見学していただきます。</p>