

「食ゆき奈良」が提案する奈良からたどるお茶の旅
村田珠光から林浄因そして高山茶筥の里訪ねて
明日からのお茶がもっと美味しくなる旅



はじまりの奈良

お茶の歴史を旅するツアー

称名寺→林神社→高山茶筥

夕食：茶遊御膳 倭膳たまゆら

2012年2月16日 am9時出発



出典：竹茗堂

お茶の始まりを旅しよう

主催：食ゆき奈良

時期：平成24年2月16日(木)

場所：称名寺→林神社→高山茶釜・・・バスでツアー観光

【問い合わせ先】株式会社濱観光サービス

■〒633-0001 奈良県桜井市三輪115-1 ■TEL.0744-45-3515 ■FAX.0744-45-3988

■E-mail akira@hamakankou.co.jp ■担当 吉田 瑛

主催：食ゆき奈良

■ 始まりの古都・奈良への誘い

奈良には心ふるえる歴史の感動がいくつもありです。始まりを体感でき、知的好奇心を満足させるバスツアーを企画しました。

行程

AM9:00JR奈良駅・AM9:15近鉄奈良駅を出発。

まず、参禅工風を重ね、茶禅一味の境地に至り、侘び茶の祖といわれる村田珠光ゆかりの寺、称名寺を訪ねます。称名寺本殿と他の茶席には見られない造作とされる獨廬庵(俗称・珠光庵)を拝観して頂きます。

続いて、称名寺のすぐ近く漢國神社の境内にある林浄因を祭神として祀る林神社へ向かいます。林浄因は現在の中国・浙江省出身で、禅寺でも食せるようにとひと工夫され、日本で最初に甘い小豆餡の入った饅頭を作った人です。餡入り饅頭は茶道の点心として珍重されていきます。

軽い食事を楽しんで頂き、午後「茶釜の里」高山へと向かいます。

室町時代、村田珠光は、親交のあった鷹山城主の次男宗砌に、抹茶をいただくのに相応しい道具を依頼しました。宗砌は苦心に苦心を重ね、竹を使って作り出したのが、高山茶釜の始まりとされています。一子相伝にて今日まで技を伝え続け、国産の茶釜の9割以上を生産するといわれている。その技と冬の風物詩「竹の寒干し」をご覧頂きます。

PM 4:00夕食「たまゆら」にて茶遊御膳。

PM 6:00に其々の出発地に到着の予定です。

～「食ゆき奈良」名前の由来～

万葉集の中で坂上郎女(さかのうえのいらつめ)が大伴家持に贈った歌の中に『多妣由伎』(たびゆき)とあり、旅に出かけるという意味があります。そこで、奈良で食を旅するという意味で私たちの会を「食ゆき奈良」と名付けました。

【募集要項】

- 参加費：12,000円(募集人数20名)
- 受付H23年11月21日～H24年1月15日まで
- 申し込み方法：往復はがき(1枚につき2名迄)
- はがき送付先

〒633-0001 奈良県桜井市三輪115-1

株式会社濱観光サービス
『食ゆき奈良』係

◎往復はがき(往信面)に下記の内容を明記下さい

- (1) ツアー参加者全員(2名まで)のお名前と年齢
- (2) 代表者の住所
- (3) 代表者の電話番号

※返信面の宛名には、代表者の氏名、郵便番号、住所をご記入願います。

※返信面を使って、参加の可否、支払いの方法につきましてご連絡を差し上げます。