

越畑

京都の奥座敷



越畑の奥座敷

越畑の奥座敷

棚田と花いっぱいの里

越畑 散策MAP

美しい棚田や昔なつかしい里山の風景が広がる越畑。
早春から秋にかけて、さまざまな花があふれ、
棚田は早苗から稲穂まで美しく色を変えます。
一方、冬は雪の華が舞い降りる一面銀世界…。
豊かな自然の中で、
心地よい開放感に身をゆだねてみませんか？



越畑フレンドパーク まつばら



交通のご案内

〈JR・バス〉

JR 山陰本線八木駅から京阪京都交通バスで約40分
・「原行き」の場合「越畑フレンドパーク前」にて下車
・「神吉行き」の場合「神吉池」にて下車 徒歩約15分

〈お車〉

・嵯峨鳥居本から保津峡経由で約30分
・京都縦貫自動車道「千代川I.C.」から約30分

営業時間

午前11時から午後4時まで(4月から11月)
午前11時から午後3時まで(12月から3月)
火曜定休(祝祭日は営業)

お問い合わせ

農事組合法人 越畑フレンドパーク
京都市右京区嵯峨越畑鍋浦 109-1
TEL 0771-44-2700 FAX 0771-44-2701

越畑フレンドパークまつばら

検索

酒米・酒づくり体験

年間 8,000円

京都伏見の招徳酒造で作られる純米酒「越畑」。
その原料となる酒米の田植え、収穫を体験できます。
10月には、収穫祭(もちつき、バーベキュー)を行います。
また、招徳酒造の酒蔵見学と試飲会もあり、
お酒好きには、たまらない体験になっています。

お酒の4合瓶が2本もらえます。



そばづくり体験

年間 5,000円

棚田で、そばの種まきから収穫までを行います。
収穫したそばを使ったそば打ちも体験できます。
自分で育てたそばの味は格別です。



そば打ち体験

1回 3,000円

そば粉をこねるところから試食までの
本格的なそば打ち体験です。
力一杯、そばを打ってみませんか？



4人以上から
一週間前までに
要予約

体験農園

1区画 25㎡ 15,000円/区画/年間

棚田を見下ろし、新鮮な空気を吸いながら
農作業をしてみませんか？
身も心もリフレッシュされるはずです。



初めての方でも、
気軽に楽しく体験できます。



そば打ち体験

愛宕山の北、地蔵山のふもとに広がる
美しい棚田は、「にほんの里二〇〇選」に
選ばれました。
八〇〇枚もの棚田は、平安時代初めに
開かれたと言われています。
ふるさとの風景、歴史を感じながら、
様々な体験をしてみませんか？

体験



天ざるそば



この思いがそば打ちを
はじめたきっかけ。
修行と試行錯誤を繰り返して、
こだわりの十割そばを出せるまでに、
これからは

「みんなが元気で
ありますように！」

お食事処



店内風景

●そばプリン



●ブラマンジェ



(ゆず) (ぶどう) (りんご)

地元、越畑産を加えた
国産のそばを使用しています。
石臼で挽いたそば粉を使った
十割の細打ちが特徴です。
ツルつとしたのどし、
そばの香りをこまめに
食後は、風味豊かなそば湯を
ご楽しみください。



りんご

(9月下旬から11月下旬)
みずみずしくて、おいしい
採れたての完熟りんごです。



ぶどう

(9月)
たくさんの品種を揃えています。
お好きなものをお楽しみ下さい。



木炭・竹炭

地域の炭焼き小屋で
作りました。



漬物

(梅干し、紅しょうが、沢庵)
なつかしい味のする
手づくりの漬物です。



ゆべし

冬の間、軒下でゆっくり
熟成させた山里の味覚です。



ジャム

(ぶどう、ゆず、りんご)
地元の果実を使った、
素朴な手づくりジャムです。



昆布佃煮

地採り山菜や山椒を加えて、
風味豊かに炊き上げました。



純米酒「越畑」

地元産のお米を伏見の
酒蔵でお酒にしました。



越畑棚田米

(コシヒカリ)
きれいな山水で農家が
丹精込めて作りました。



各種地元産野菜

季節ごとにならぶ野菜は
かわります。

越畑を
盛り上げていきたい！

特産物販売

越畑の気候は、一日の寒暖差が
大きいことが特徴です。
この気候を生かして育まれた
棚田米をはじめ、地元産の
旬の野菜やぶどう、りんご、
各種加工品を販売しています。
ご家族や親しい人への
おみやげにいかがですか？