



tautasya

遊+食+住+自然エネルギー
自給的な暮らしが見えるお店



自分の力で出来ることは自分達で



レストランは同心円状に



釘を使わない伝統的な継手

建物について

田歌舎の建物は全てスタッフによる手作り(セルフビルド)によるものです。外國材を用いず、可能な限り地域の材のみを用いて建築しています。また、こここの小さな建物の多くは裏山で間伐した間引き材を用い、製材から全てを自分達で行います。それは自然豊かなこの国の木の自給自足を実践、実証するためでもあります。

あくまで機密性の高い建物を目指すのではなく、壁紙や集成材や合板などを一切使わない純粹な木の建物を、人の体と同じように自然な呼吸を続ける建物を私たちは目指しています。

そこに自然の風を取り込み、また薪ストーブなどの自然の熱と融合させることで、より自然な温もりと乾き、そして潤いを私たちに与えてくれます。



太陽を浴びる瑞々しい野菜達



その思いが、田歌舎の原点です。

2004年、夫婦二人で小さなレストランとガイド一人だけのアウトドアのお店としてはじまりました。お米とお野菜を貯う農業、鹿猪肉を得るための狩猟。そして旬の山菜やキノコを得る採集を中心とした暮らし。美山の豊かな水と寒暖のある気候に育まれ、食卓までの過程がしっかりと見える安心な食材のおいしさを伝えたい。そして、それらを育む自然 자체を遊び場として楽しめるアウトドアスポーツや様々な自然体験から自然の楽しさ、大切さを伝えたい。

田歌舎の始まり





里芋の収穫。雪が積もる冬を前にして、里芋、菊芋、こんにゃく芋、自然薯といった芋類のほとんどを収穫します。それらは山の斜面に掘られた室の中に収納し、春まで大切に保存されます。芋類の収穫は子供たちにとっても楽しいお手伝い。



肉、野菜、米(古代米)。化学肥料を一切用いず、鶏糞や腐葉土と太陽に育まれたお野菜やお米は、甘苦渋がバランス良くあります。そして森の恵みで育まれた獣肉の風味と合わさる料理は、都会にはない滋味深く芳醇な味を私たちに与えてくれます。



一年を通して、私たちの食する全ての肉は私たちの手で命をいただにとから始まります。殺す人であり、育む人であることで、生かされている感謝の気持ちを忘れない生活。



鹿肉と自家製野菜を使ったシシカバブ

食について

共に暮らしています。

田歌舎では年間数千人のお客様と私たちスタッフの1年中の食の9割以上を自給自足で賄います。

1.5ヘクタールの農地から、白米、もち米、古代米などのお米、そして1年を通じて40種類以上の野菜、お味噌作りには欠かせない大豆、生姜、ニンニク、こんにゃく芋などの他、ハーブや食用油を生み出す菜種など、豊かな食卓に欠かせないあらゆる農作物を自らの手で育てます。

狩猟、採集も自給自足には欠かせない大切な営みです。

周辺の野山では年間100頭以上の鹿、猪を狩り、様々なキノコを栽培、採取します。また敷地内各所に様々な山菜を育み、それぞれの時期の旬の食材として食卓を彩ります。

また田歌舎では多くの動物たちと



草を食べてくれる合鴨と山羊

農地の土手の草を食べて育つ山羊、そして古代米などの玄米食用の無農薬栽培を支える合鴨たち。

山羊からは乳を得てチーズを作り、鴨は冬場の鴨鍋のお肉として、さらには食用卵として冬場から夏近くまでの約半年の卵を私たちに与えてくれます。





実践者として、共に学び合う仲間たち

百姓という言葉に表される様々な知恵と技、たとえその内のほんのいくつかであったとしても、本物の伝え手として成熟できるよう、私たちは日々を送ります。今ここにいるスタッフたちと力を合わせて、実現可能な自給自足の



田歌舎代表 藤原 誉

自然を守り活かしながら暮らす。この持続的な暮らしの術を学ぶため、田歌舎には多くの若者が集まります。

これまで多くの若者がここで学び、そして旅立ち、全国各所で新たな実践者として活躍しています。

私たちの暮らしと挑戦に完成はありません。スタッフも卒業生も皆が成長の途中です。現在失われつつある自然を守り活かす様々な知恵と技術の、後世への確かな伝え手となることを希望しています。

営みをここで出会える皆様と共にすること。

それが私たちの目標であり、ライフワークであり、見続けることができる「夢と希望」です。



田歌舎の仲間たち

田歌舎では、自然と触れ合い、学ぶための、多くの体験を提供しています。幼児から大人まで楽しめるラフティングやシャワークリエイミングなどの「アウトドアスポーツ」。そして身近な自然を楽しむ魚釣りや

キノコ・山菜などの森の恵みを楽しみながら学ぶ「自然教室」。山野草料理・味噌などの保存食作り・そば打ちや、こんにゃく作りなど様々な食文化に触れる「料理教室」。農作業や木の伐採などを体験する

自然の中で遊ぶこと

特に私たちは、これから時代を担う幼児を含めた子供たちと子育て世代の大人们に向けて、楽しさの先に学びが同居する、そんな体験を代々永久に自然を守り活かし続けることの大切さの気づきを与えてくれるものだと信じています。

これらの体験は、人工的なものからは得難い楽しみと学びがあり、自然に対する感謝の気持ちを育み、子孫代々永久に自然を守り活かし続けることの大切さの気づきを与えてくれるものだと信じています。「農林業体験」や、実際の狩猟現場に同行する「狩猟見学ツアーや、鶴や鹿などの屠殺・解体などの命を学ぶ体験」など、山村の日常に溢れる様々な体験を、一年を通じて体験することができます。



自然と触れる体験だからこそ得られるものがある



大人も子供も楽しいリバースポーツ

学びと楽しみがあふれる
四季折々のアクティビティー
～季節のおすすめ体験～



夏 〈7月～9月〉

まさにリバースポーツの最盛期。そして夏野菜とジビエのBBQ。シャワークライミング、キャニオニングは老若男女、経験・体力に合わせた様々なコースをご案内します。また、家族向けの川遊びのプランでも、魚獲りや釣りなどの山村体験とカヤックやシャワークライミングなどの冒險を組み合わせたオリジナルツアーを毎日開催。夏休み、子供たちの野生を育むとても大切な季節。もちろん、大人たちに向けても本気度満点のダイナミックな冒險と挑戦となるコースを用意しています。暑さが川の冷たさから守ってくれるこの時期だからこその大冒険、大人たちだけの挑戦もちろん歓迎です。

#リバースポーツ #川遊び #ジビエBBQ

秋 〈10月～11月〉

実りの秋、収穫の秋。山の木々は様々に実をつけ、また様々なキノコが私たちを出迎える。そして田畠も順次収穫を迎える、冬に備える食材が次々と備蓄されていく。自給自足の四季のクライマックスとも呼べるようなこの季節。私たちが自然によって生かされていることを一番感じることのできるこの季節は、深い森を訪ねるトレッキングをおすすめしたい。私たちは登山者の多い一般ルートではない、自然の痕跡がより多いマイナールートを好みます。体力、希望に添ったコースを検討し提案します。そして、木の伐採や薪割りなどを体験する林業体験や、様々な農作物の収穫体験など暮らしの体験も最盛期。学びある暮らしの体験と合わせて、畑の収穫物も含めて様々な自然からの豊かな恵みを目の当たりにして、自然への畏敬の念を、そしてサステナブル(持続可能社会)の大切さを再確認してもらえた嬉しい。また宿泊やレストランでの食事メニューでも1年で最も溢れる食材を楽しみに来てもらいたい季節です。

#トレッキング #森の恵み #収穫体験

冬 〈12月～2月〉

私たちが命と向き合う季節。鳥の屠殺、鹿解体、あるいは狩猟見学といった、命の体験をご案内しています。私たちの本業、生業としての技術と共に触れながら、その尊さとありがたみを実感してもらえた幸いです。また、冬の森を身近に体験できるスノーシューやXCスキーでのアウトドアツアーも日々開催可能です。主にスポーツとして楽しむ初級的な体験から、動物の生活の痕跡や遭遇を期待し、本来近寄り難い、冬の森の動物たちの息遣いを感じる得るコースのような、独自のツアーコースも参加者の個々に提案、相談し、ご案内しています。

#命の体験 #野生动物 #スノーシュー&XCスキー

早春 〈3月〉

雪深い冬を終え、雪解けと共に新しいアウトドアシーズンの再来です。美山川の透明度が最も高く、高水位を維持する季節。美山川最大の唐戸渓谷の自然美、かやぶきの里の北村に代表される暮らしの原風景の中を、ラフティングボートで疾走する川下りは、桜が咲き誇る頃まで続き、質の高い快感を私たちに与えてくれます。

芽吹きの美しさとともに私たちの体を春の息吹で満たしてくれるのは、様々な山野草。畑に新しく種を蒔き、またそれらの収穫でテーブルが満たされるまでのこの時期は、様々な野生の味で里は満たされます。この時期の田歌舎でのあらゆる体験では、山野草にも触ることができ、その滋味深い味覚に触れていただきます。これから暑い季節に向かう私たちの体に必要なエネルギー、慈愛を与えてくれることでしょう。

#ラフティング #春の恵みを味わう

春 〈4月～5月〉

GWの頃になると夏を思わせるような日差しと熱が戻ってくる。森の木々も、田畠にも緑が溢れ、冬を乗り越えた生き物たちも夏毛に生え変わる時期。様々な生き物の痕跡が溢れる森の中に身を置くことも、また晴れた日は冷たさの残る川に飛び込むことも心地よい。そんな身も心も活気付く季節には、ぜひ新しいアウトドアにチャレンジしてほしい。

#カヤック #リバートレッキング

初夏 / 梅雨 〈6月〉

日差しと潤いが交差し作物が溢れだすこの時期、私たちの農的営みが一番濃厚な季節。葉物や根菜に溢れ、夏野菜がグングンと伸び、溢れるお客様をおもてなしする夏を目指して汗を流す私たち共に、自給自足の楽しみと喜びを体感してみませんか。晴れた日の外での体験はもちろん、雨の日には、釣竿作りやお菓子作りなど、色々な「もの作り」を楽しめる。そして雨脚が遠のいた隙に、手作りの竿ですぐそばの渓流へ魚釣りに出掛ける。そんな風に、その日の天候に合わせた暮らしの体験と外遊びを織り交ぜたオリジナルプランは、ファミリーにおすすめ。親子で共に、学びと喜びに溢れる1日を。もちろん、晴れた日にはもう真夏の暑さ。全てのリバースポーツのツアーグループがスタートします。

#シャワークライミング #農作業体験 #ものづくり

持続可能な暮らしを育む 田歌舎の営み イラストMAP



四条大宮店のご案内

田歌舎が贈る、自然の恵みあふれる料理をそのまま町中で味わえるお店が、京都四条大宮駅から徒歩3分の場所にOPENしました。獵師であり農家でもある、私たちの自給自足の営みから生まれたこだわりの食材と、腕利きのシェフによる一皿をぜひお召し上がりください。



Hunters & Farmers 田歌

- ◆営業時間 ランチ / 12:00 ~ 14:30
ディナー / 17:30 ~ 23:00
- ◆定休日 随時変更がございます。
ご来店前にHPにてご確認くださいませ。
- ◆席数 1階 / カウンター8席とテーブル席10席
2階 / テーブル席16席

※宴会や貸切パーティー可能です。お気軽にお問合せください。

ご予約・お問合せ _____

TEL: 075-406-5066

@hf.tauta

MAIL: hf.tauta@gmail.com

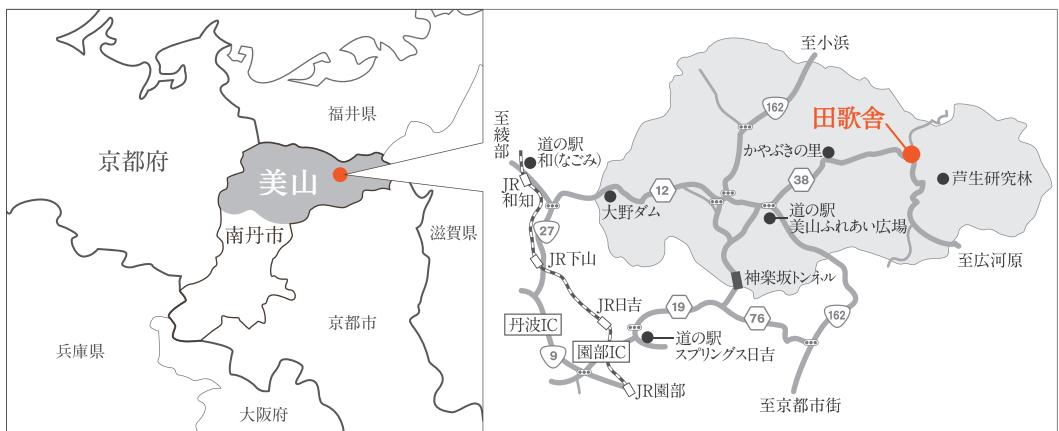
@hf.tauta

HP: hunters-farmers.tautasya.jp

〒604-8356 京都市中京区大宮通蛸薬師下る四坊大宮184-1



田歌舎本店へのアクセス



◆お車でお越しの場合

京都方面から

- ・京都市内から162号線を北上、高尾・京北を経て美山へ《高尾より約1時間半》
- ・9号線からは園部市街より右折、京都縦貫道園部インターを越え、日吉、神楽坂トンネルを経て美山町へ《園部ICより約50分》

神戸方面から

- ・丹南篠山口インターより、国道372号→府道54号→国道9号線交差点→園部市街へ。日吉、神楽坂トンネルを経て美山町へ《丹南篠山口ICより約1時間半》

大阪方面から

- ・京都縦貫道園部インターより、日吉、神楽坂トンネルを経て美山町へ《園部ICより約50分》

◆電車・バスでお越しの場合

京都駅から美山直行便のバスをご利用の場合

- ・京阪京都交通の京都美山線は乗り換え無しの美山直通バス。要事前予約。当日も空席があればご乗車可能。
- 《京都駅八条口→美山道の駅→かやぶきの里→知見口→美山町自然文化村》

JR園部駅、日吉駅をご利用の場合

- ・JR京都駅からJR嵯峨野線「園部駅」下車、南丹市営バスにて美山町、知見口バス停へ《京都駅→園部駅→宮脇→知見口》

ご予約・お問合せ _____

TEL: 0771-77-0509 MAIL: tautasya@cans.zaq.ne.jp

合同会社 田歌舎 ※火曜日定休

〒601-0702 京都府南丹市美山町田歌上五波1-1 HP:tautasya.jp @tautasya.miyama @tautasya_miyama