



tautasya

遊+食+住+自然エネルギー
自給的な暮らしが見えるお店

田歌舎オンラインストアのご案内

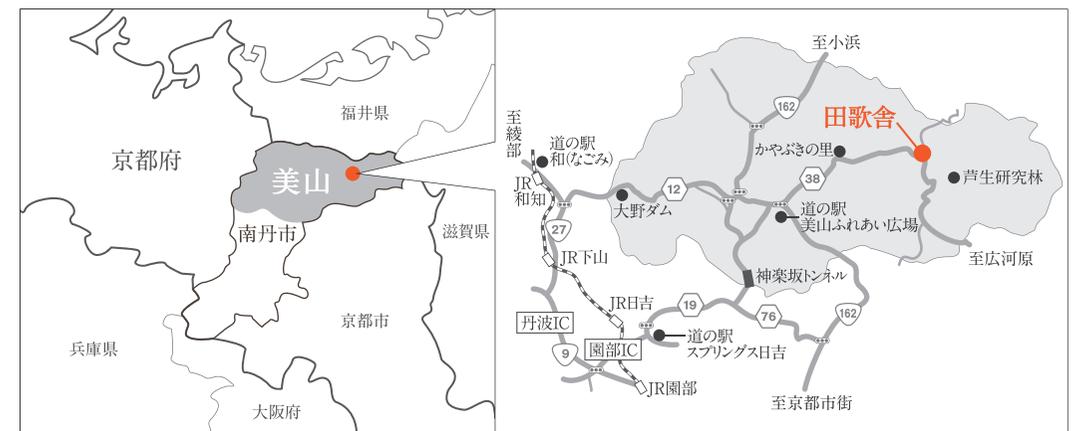
獣肉、米、そして四季折々の旬野菜、山菜など、田歌舎の百姓暮らしから生まれる食材を産直通販サイト「食べチョク」にて通年販売を行っております。豊かな自然で育まれたさまざまな食材の美味しさを、ぜひご自宅でお楽しみください。



URL: www.tabechoku.com/producers/26297



田歌舎へのアクセス



◆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: info@tautasya.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](https://www.facebook.com/tautasya.miyama)

[@tautasya_miyama](https://www.instagram.com/tautasya_miyama)



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



製材機。今では伐木から製材、建築まで全てを自社で行います



太陽を浴びる瑞々しい野菜達

田歌舎とは



はじめは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。自然を守り活かしながら暮らす持続可能な生き方の大切さを、楽しさ、技術を伝えたい。2023年に20周年を迎え、多くのスタッフたちと共に、作物を育て、棲み処を作り、火を扱い、獣を捌き、料理をする、そんな百姓集団として活動を広げます。

創業時からの原点は今も変わらず、農業、狩猟、採集、建築、牧畜などの自給的な暮らしを日々営む傍ら、自然体験・レストラン・宿泊・お米や獣肉など安心、安全な食品の販売を行っています。食と野遊び・泊まりのひとときから、私たちの想いを感じていただけたら幸いです。

木と暮らす

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。外国材を用いず、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たちで行います。それは自然豊かなこの国の木の自給自足の実践、実証をするためでもあります。

あくまで気密性の高い建築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粋な木の建物を、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との熱を融合させることで、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。





田歌舎の料理は旬の野菜、狩猟・採集から得る野の食材はもちろん、間引き人参や玉ねぎの葉っぱなど、日々の農作業の過程で生まれる副産物も余すところなく食材として使用します。妥協なく追求し続ける田歌舎の循環を感じられる料理。ワンプレートランチや季節折々のおまかせ料理、宿泊時の夕食などにてお楽しみくださいませ。



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くことから始まります。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を送っています。



鹿肉と自家製野菜を使ったシシカバブ

いのちをいただく



田歌舎では年間数千円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。

約1.5ヘクタールの農地から、コシヒカリやもち米、古代米などのお米、蕎麦や小麦といった穀物、そして1年を通じて50種類以上のお野菜、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、ハーブや調味料として使える唐辛子など、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、様々なキノコや木の实などを採取します。

また敷地内各所に様々な山菜を育み、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

共に暮らしています。

狩りをするための猟犬、広大な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、さらには冬から初夏まで約半年間食用としての卵を、私たちに与えてくれます。



草を食べしてくれる合鴨と山羊



自然と触れる体験だからこそ得られるものがある

自然で遊び、学ぶ

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ライミング、冬にはクロスカントリースキーなどの「アウトドアスポーツ」そして豊かな自然、

野に息づく動植物を川遊びや、野遊びで感じ、学ぶ。採取した小魚や山野草を味わう（山村体験）。鶏や鹿の屠殺解体、あるいは狩猟に同行する体験（命を学ぶ体験）。農作業や木の伐採などを体験する



大人も子供も楽しいリバースポーツ

〈農林業体験〉。そして、雄大な自然の中でゆったりとした時間を過ごす（宿泊体験）。昼夜の寒暖差や空気、食・水・家・エネルギーの自給自足の営みを感じていただければ幸いです。

現代版の百姓のような田歌舎の日々の暮らしに溢れる、知恵や技そして遊びなどを、このような様々な体験を通して伝えています。

豊かな自然があるからこそ楽しめるこれらの体験は、人工的なものからは得難い楽しさと学びがあり、自然に対する感謝の気持ちや育み、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思っています。



実践者として、共に学び合う仲間たち

田歌舎が目指すこと



日本古来の自然を再生させる一助となること。そして豊かな生態系と自然と共生する知恵と技術を次世代へ繋いでいくこと。それが田歌舎の想いの原点であり、使命です。

田歌舎代表 藤原 誉

自然を守り活かしながら暮らす。この持続可能（サステイナブル）かつ再生的（レジネラティブ）な循環する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。百姓という言葉に表される様々な知恵と技術、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営みをここで出会える皆さまに共有すること。山村での百姓暮らしを手段として悪化の一途を辿る



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。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、3歳から参加できる清流美山川のラフティングも小さなお子様連れのご家族に人気です。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険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は、日々野山を駆け巡り、美山に暮らし百姓仕事をこなす田舎のガイドがご案内させていただきます。遊び疲れるほどに川を堪能できるこの季節、田舎で宿泊される方にも、日帰りの方にも大人気の「採れたての夏野菜とジビエのBBQ」がおすすめです。

#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。山の木々は様々な実をつけ、また様々なキノコが私たちを出迎えます。そして田畑も順次収穫を迎え、冬に備える食材が次々と備蓄されていきます。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の季節は、深い森を訪ねるトレッキングがおすすめです。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ご提案します。そして、木の伐採や製材、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ら嬉しく思います。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むにお越しいただきたい季節です。

#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。鶏の屠殺・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、生業としての技術を共に触れながら、その尊さとありがたみを実感してもらえたら幸いです。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 #野生動物 #スノーシュー&XCスキー



野菜の収穫体験

ラフティング

薪割り体験

魚とり

鶏の屠殺・解体体験

鹿の解体体験

山菜と野草

川遊び

林業体験

合鴨

シャワークライミング

クロスカントリースキー

もぎたての野菜が美味しい

食べられる茸

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。

芽吹き的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。この時期の田舎でのあらゆる体験では、山野草にも触れることができ、その滋味深い味覚に触れていただけます。これからの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。

#雪解けラフティング #春の恵みを味わう

春 (4月～5月)

森の木々も、田畑にも緑が溢れ、冬を乗り越えた生き物たちも夏毛に生え変わる時期。朝晩は冷え込みつつも日中は暖かい4月頃は春らしい山菜や野草摘みの最盛期。そして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きます。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く感じます。そんな身も心も活気づく春は、ぜひ新しいアウトドアにチャレンジしていただきたい季節です。

#ラフティング #リパートレッキング #山野草摘み

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、私たちの農の営みが一番濃厚な季節です。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。田畑や敷地内をぐるぐる巡りながら、食べられる野草などその時々季節の味をつまみ食いしたり、野山にトレッキングに出かけたり。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アクティビティは、ファミリーにおすすめです。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がスタートします。

#シャワークライミング #農作業体験

持続可能な暮らしを育む
田歌舎の営み
イラストMAP

