

茶園的風景

在和束町廣闊的綠色丘陵上，經過細心照料的茶樹綿延成行，整齊排列。這片風景訴說著這座町長久以來栽培茶葉的歷史。這片傳統茶園，造就了和束獨特的景觀。茶樹沿著丘陵與山坡自然地延展，勾勒出優美的輪廓，而分布在茶園各處、高聳且頂端裝有風扇的桿子，則是透過送風用以防止霜害的設施。此外，一種稱為「寒冷紗」的黑色布料覆蓋在茶樹上，以保護茶葉免受陽光直射。茶農們依季節進行採摘、收穫、修剪等養護作業，茶園內呈現一片生氣勃勃的景象。

截至 2020 年，和束町的茶園面積約為 412 公頃，年產約 1,100 噸的荒茶（類似於日本茶毛茶狀態的產品）。在町與丘陵間廣闊的茶園中，有四個風光明媚的地區尤為知名，它們各自以獨特的景觀，為來訪者帶來視覺饗宴。

石寺的茶園



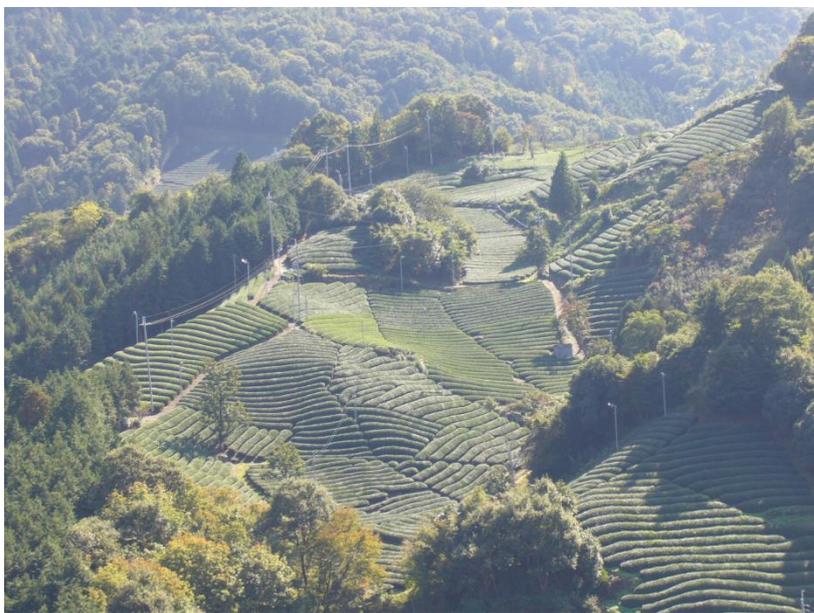
最知名的茶葉生產地區，便是位於和束町西南部的石寺。這裡翠綠的茶園丘陵綿延起伏，彷彿向天空延展開來。京都府設有景觀資產登錄制度，目的在於保護並推廣代表當地獨特文化與歷史的景觀，而石寺則被登錄為該制度的第 1 號景觀資產。

到了三月下旬，石寺茶園周圍的櫻花林蔭道上的櫻花盛開，層層淡粉色的花朵交織，為景色增添了華麗色彩。春季，石寺地區的茶園轉為一片翠綠，是欣賞這片美景的最佳季節。過了這段時期之後，茶園將會覆蓋上寒冷紗，以準備進行首次採摘。而在夏季，由於栽培的茶葉種類不同，收穫時期也各異，茶園中混合著被寒冷紗覆蓋的田畝、已收割的茶葉田畝、以及茶葉茂盛、等待採摘的田畝，整片茶園宛如拼布般交錯變化。秋季，田間小徑兩旁的樹木和灌木叢開始變紅，為茶園增添了一抹溫暖的色彩。到了冬季，雪花飄落，山丘上延綿起伏、排列整齊的田畝，轉變成一片雪景。

在面向茶園的「dan dan café」，您可以一邊眺望茶園美景，一邊享受美味的餐點和以茶為主題的甜點。

交通方式：從「和東高橋」巴士站步行約 10~15 分鐘。設有汽車及自行車停車場。

白栖・撰原的茶園



白栖與撰原的茶園分別位於彼此相對的山坡上，遠方可眺望森林與群山。由於位於陡峭的山坡上，田畝的配置方式充分利用了適合栽培的土地，發揮出最大效益。在其周圍，有隨著季節變換而盛開的花卉和水田，是相當受歡迎的徒步導覽與散策路線。

交通方式：從石寺的茶園沿道路步行約 15 分鐘。或從「白栖口」巴士站步行約 18 分鐘。欣賞景觀時，請注意避免妨礙農事作業車輛的通行。

釜塚的茶園



位於緩緩起伏的美麗丘陵上的釜塚茶園，從貫穿和東町東西向的主要道路即可一覽無遺。從和東町的觀光案内所、派出所和郵局都能清楚看見，因此無論是當地居民還是遊客，皆可眺望隨四季變化的美景，以及茶園一年四季的栽培作業過程。從安積親王墓、天空咖啡廳或正法寺等展望景點，也能遠望釜塚的茶園。

交通方式：若想近距離欣賞茶園，可從「中和東」巴士站步行約 8 分鐘。和東町觀光案内所設有汽車與自行車停車場。

和東茶





和束町位於京都府東南部，被稱為茶源鄉。憑藉得天獨厚的環境條件與肥沃的土壤，和束的茶農數世紀以來持續栽培出香氣馥郁的茶葉。結合世代代傳承下來的傳統與農法，並融入現代的創新巧思，孕育出享譽國際的高品質茶葉。

和束的茶栽培歷史

一般認為，和束的茶栽培始於 13 世紀初，當時具有影響力的禪僧榮西（1141～1215 年）從中國將茶籽帶回京都後，不久便開始發展。據傳，榮西將茶籽交給了當時擔任高山寺住持的明惠（1173～1232 年），明惠隨後將這些茶籽贈送給海住山寺的僧侶慈心。慈心在和束町鷲峰山的山麓栽培了這些茶籽。根據 16 世紀後半的記錄，和束町原山地區曾設有自家用茶園。雖然當時的栽培方法還相當原始，但和束作為茶葉產地的聲譽，可以說是在這個時候開始建立的。

和束作為茶葉生產中心的歷史可追溯至江戶時代（1603～1867 年）。在 1734 年，幕府編制的各地高級名產排行榜中，和束的茶葉被列入其中。數年後，不同於傳統用釜炒製並自然乾燥的方法，蒸製並揉捻乾燥的煎茶製作方法開始普及，專門生產煎茶的茶農逐漸增加，和束町的茶產業也進一步發展壯大。根據銷售記錄，和束茶還曾經從橫濱、神戶等國際港口出口至海外。

由於和束町鄰近更知名且規模較大的茶產地宇治，因此當地生產的茶葉大多被稱為「宇治茶」。直到現在，京都府內所栽培的「宇治茶」中，約有 49% 實際上都來自和束。數個世紀以來，覆蓋丘陵的廣大茶園一直是和束當地經濟與社區的核心。

適合生產茶葉的和束自然環境

和束之所以是茶葉栽培的理想場所，主要得益於其地形和環境。清新涼爽的空氣穿過起伏的丘陵與茂密的森林，和束川的流水則為茶園提供了豐富的水源，並因晝夜溫差大而產生霧氣。這層霧氣能夠遮蔽過強的陽光，使葉片保持柔軟度，並防止風味的流失。此外，陡峭的坡地具有良好的排水性，能夠適當地保持土壤中的水分。正因為擁有這片富饒的自然環境，和束早在數個世紀前，就成為奈良興福寺、京都北野天滿宮及皇室等當時的權力者所管理的莊園，並受到極高的評價。

目前，和束的茶園總面積約為 412 公頃，年產約 1,100 噸的荒茶（類似於日本茶毛茶狀態的產品）。和束的茶農約有 200 戶，收穫的茶葉會送往 100 處製茶工廠進行加工。

和束茶的特色

和束主要以生產煎茶而聞名。煎茶是在採收一番茶（新茶）或二番茶（第二次採收茶）之前，在直射陽光下栽培，並於茶葉仍然柔嫩且富含營養時，早期進行採收的茶葉。其品質根據形狀、色澤、香氣和風味這四項標準進行評價。相比其他產地的茶葉，和束茶的香氣更為清新，且甘味與鮮味的平衡恰到好處，受到廣泛好評。經過輕度蒸製後萃取的煎茶，呈現帶有金黃色調的淡綠色。

近年來，和束的茶農開始大量生產用於製作抹茶的碾茶。將碾茶研磨後，即可製成抹茶。想為料理添加綠茶風味時，碾茶是最適合的選擇。當您享用抹茶冰淇淋、瓶裝茶、抹茶冰沙或抹茶風味甜點時，這股風味或許正是來自和束那片美麗茶園所栽培的高品質茶葉。

和束町製茶體驗工廠



和束的茶農們會將採收的新鮮綠色茶葉運送至加工設施進行處理。在這裡，翠綠的茶葉將轉化為世界各地人們所喜愛的茶品。即使是相同的茶葉，根據不同的加工方式，也能製作出綠茶、烏龍茶、紅茶等各種類型的茶品。在和束町，茶葉主要被加工為日本最受歡迎的綠茶一煎茶。過去，茶葉的加工需要耗費大量時間與人力進行手揉製作，但現在大多數茶農已改用機械加工。

製茶的流程會因生產者或茶葉種類而略有不同，但在和束町的製茶工廠，主要透過機械進行以下製程。

蒸製

剛採摘的茶葉會從容器倒到輸送帶上，並被送往蒸青機。為了抑制酵素活性並維持抗氧化物質，讓茶成為健康的飲品，這個工序必須迅速完成。茶葉在蒸青機內高速旋轉，同時進行高溫蒸製，隨後立即透過風扇冷卻。雖然蒸製時間和旋轉速度各有不同，但這道工序是決定最終茶葉風味、香氣與色澤的最關鍵步驟。

揉捻

使用四種機械來取代傳統的手揉製程。首先，從蒸青機轉移出來的茶葉會被粗揉機以金屬製的長型鏟狀刀片攪拌，以去除多餘的水分。接著，揉捻機會透過大型刷狀裝置以畫圓的方式旋轉，同時持續施加壓力，破壞茶葉的細胞膜，使色澤均勻，並將整體含水量調整至均一狀態。接下來，在密閉的圓筒型中揉機內，將茶葉透過金屬製的揉捻裝置鬆散開來，同時均勻加熱，進一步去除水分。最後，透過精揉機，以竹製的大型鏟狀部件代替手工揉捻，使茶葉朝同一方向旋轉，將其整理成乾燥的日本茶葉特有的針狀形態。

乾燥

完成揉捻工序的茶葉，為了保持形狀，會立即放入乾燥機進一步乾燥。將薄薄鋪展在

托盤上的茶葉送入乾燥機，透過熱風乾燥後，即完成乾燥工序。透過此過程，茶葉的含水量會降低至剛採摘時的 5% 以下，使其能夠保存數個月。

交通方式

和東町製茶體驗工廠距離「和東山之家」巴士站步行約 5 分鐘。從有 LAWSON 便利商店的大十字路口右轉，位於和東茶咖啡廳的左側。設有汽車與自行車停車位。

和東茶咖啡廳與和東之鄉交流站

「和東茶咖啡廳」與「和東之鄉交流站」，是可試飲茶品並購買茶製食品的便利據點。這兩個設施相鄰，除了販賣當地收穫的農產品與手工藝品外，還提供各式各樣的料理和甜點。知識豐富的工作人員會根據來訪者的喜好和需求，幫助他們選擇最合適的茶葉。

和東茶咖啡廳



這座結合咖啡廳與商店的設施，提供來自和東超過 30 家茶農嚴選的約 300 種茶品。這裡有各式各樣的茶品，包括和東式煎茶（全葉綠茶）、冠茶（在輕度遮光的環境下栽培的茶葉，味道醇厚的綠茶）、玉露（在高度遮光環境下栽培，品質更加高級的綠茶）、莖茶（由茶梗與茶枝混合製成的茶）、玄米茶（加入玄米的茶）、焙茶（焙烤過的綠茶）、和紅茶（日本產的紅茶）等，並且為了讓顧客更容易辨識，每種茶葉都進行了顏色標註。牆上列出了每種茶葉的特色、風味以及最佳沖泡方法的說明，並以英文和日文雙語標示。店內還販售各式各樣的工藝品和用品，用於沖泡茶葉。

和東茶咖啡廳提供餐點和甜點，還可以外帶抹茶霜淇淋和飲品。咖啡廳的招牌菜是搭配焙茶飯與茶葉佃煮（燉煮至收汁）的抹茶蕎麥麵套餐。甜點包括抹茶善哉（加入烤年糕的紅豆湯）、茶糰子、抹茶布丁和焙茶布丁等。

在和東茶咖啡廳，可以預約位於丘陵上、能夠一覽周圍茶園美景的天空咖啡廳。您也可以預約租借自行車、茶葉試飲、學習茶葉沖泡的課程，以及抹茶藝術體驗等活動。

和東之鄉交流站



和東之鄉是於 2021 年開設的農產品直賣所（產地直銷中心）兼聚會場所，為當地居民與遊客提供了交流空間。該設施依季節舉辦各類活動，展示並販售當地居民製作的工藝品和料理，同時也是遊客品嚐當地傳統美食的場所。此外，店內除了販售米、蔬菜、豆腐、醬料類、雞蛋、蒟蒻、味噌、高湯等烹飪所需的食材外，還有烘焙點心、手工和菓子、瓶裝茶、抹茶口味洋芋片，以及手工藝品與各式伴手禮等。

店內深處設有兩張大桌，讓顧客可以坐下來休息放鬆。在這裡，您可以享用餐點、品嚐免費茶飲，還能翻閱欣賞和東四季風景的照片集。菜單主要以霜淇淋和輕食為主，但每週二提供分量充足的定食類餐點，週末則有雞蛋拌飯可供享用。

交通方式

從「和東山之家」巴士站步行約 5 分鐘。設有汽車和自行車停車場。

和東町觀光案内所與綠能低速電動車導覽 (Green Slow Mobility Tour)

和東町觀光案内所



在和束町散策時，可以拿取實用地圖、導覽手冊以及旅遊建議的和束町觀光案内所，是遊客造訪時的第一站首選。觀光案内所座落於主要道路旁，交通便利，後方則可見美麗的釜塚茶園丘陵。館內設有資料架，提供大量旅遊景點、體驗活動、餐廳及各類活動的資訊手冊，供遊客取閱。大部分為日文版，另有英文、中文及韓文版本。櫃檯有專員常駐，可解答訪客各種問題（亦透過翻譯 APP 提供多語言服務）。

想更近距離遊覽被和束茶園覆蓋的綠色丘陵的遊客，可以利用自行車租借服務。租借時間為上午 9 點至下午 4 點 30 分，費用為 2,500 日圓。

案内所的商店販售當地生產的茶葉及綠茶製品，並提供托特包、手拭巾等和束町觀光案内所才有的限定商品。

搭乘綠能低速電動車「Guchamo」來趟茶園巡禮



和束町觀光案内所是和束町推動環保旅遊的一環，同時也是綠能低速電動車導覽行程的出發地點。此導覽行程將搭乘對環境友善的電動車，從觀光案内所往返知名的石寺茶園。由經驗豐富的導覽員負責駕駛，帶您深入探索和束町的歷史、和束茶的獨特魅力，以及茶園一年四季的栽培作業。另外，還有行程可帶您造訪沿著小徑分布的在地商店。導覽行程使用的電動車，其名稱取自「綠能 (Green)」、「茶 (Cha)」、「移動 (Mobility)」的字首，並以「Guchamo」作為暱稱。「Guchamo」載著導覽行程的參加者穿越茶園間狹窄的道路，讓大家能近距離欣賞茶園、古墳，以及周圍的美麗景色。

需事先電話預約（僅限日語），但若有空位，當日亦可參加。導覽行程的舉辦期間為 3 月至 11 月的星期六、星期日及日本國定假日，全程約需 70 分鐘。每日運行四個時段，分別為 9:40~10:55、11:10~12:25、13:30~14:45、15:00~16:10。導覽行程費用：大人 1,000 日圓，兒童（小學生以下）500 日圓。搭乘奈良交通巴士前往和束町的旅客可享優惠，請在付款時出示乘車證明。導覽行程結束後，將贈送小紀念品作為回饋。由於「Guchamo」車輛僅有兩台，導覽行程的人數上限為：星期日 1~7 名，星期六及日本國定假日 1~4 名。

交通方式

從「中和束」或「和束河原」巴士站朝綠色招牌方向前進，步行約 2 分鐘。開車或騎自行車的訪客請使用停車場。

京都和東莊



和東莊被美麗的翠綠茶園所環繞，是和東町少數幾個可以住宿的設施之一。且位於市中心，讓您能夠悠閒地漫步於町內，無需擔心一天的行程結束後，還要返回遠方的飯店。

和東莊的住客可以享用以各種手法呈現茶香風味的精緻料理，客房內配有茶香爐，還有瀰漫著茶香的大小浴池等設施，讓您以五感全方位體驗茶的魅力。從和東莊可以眺望到周圍綠意盎然的茶園美景，工作人員也會親切地向您介紹茶葉的特色及沖泡方法。滿天星斗的夜空，是這裡的亮點之一。由於四周被廣闊的自然所環繞，遠離了大都市的光害，因此能看到美麗的星空。從住宿地能夠欣賞到半山腰上的櫻花和紅葉等，隨著四季變換展現不同的風景。

和東莊本館的客房共有 4 間，包括 2 間和室（床具為日式床墊）與 2 間洋室（附床）。別館有三間適合團體入住的大房間。為確保能在希望的日期入住，建議您提早預訂。

除了住宿外，這裡還提供午餐、套餐料理、宴會、活動、烤肉等服務，並可預約鄰近的運動設施與青少年營隊（Youth Camp）。餐點預約須至少提前三個工作天。

交通方式

從「和東山之家」巴士站步行約 10 分鐘。設有汽車與自行車停車場。

在和東町體驗茶文化



以美麗茶園聞名的和束町，旅程中的一大亮點便是由知識豐富的當地居民所提供的茶文化學習體驗。在茶農、導覽員、茶道家及當地居民的協力下，提供各式各樣的導覽行程與體驗課程，讓遊客們能夠親身感受和束町的茶文化。

茶園徒步導覽



所需時間：40~90 分鐘

在欣賞石寺和白栖美麗茶園風景的同時，知識豐富的導覽員將為您講解和束町的茶葉生產歷史及農事作業流程。我們將根據時間和參加者的興趣，提供多種不同的課程選擇。若您對內容安排有任何需求，請於洽詢時告知。

美味茶飲沖泡技巧教室



所需時間：1 小時

這項課程推薦給想將茶葉帶回家作為伴手禮，但不知道該如何正確沖泡的旅客。在這裡您可以學習到煎茶的正確沖泡方式，包括如何調整最適合引出香氣的水溫，以及茶葉浸泡的時間，以平衡風味。

採茶體驗



所需時間：40 分鐘

在和束町最受歡迎、兼具樂趣與學習的體驗。參加者將在茶園中親手採摘新鮮的綠茶葉，體驗採收的樂趣。這項體驗僅在茶葉收穫季節的 5 月、6 月和 10 月舉行。參加者可以親身體驗並學習到耗時費工的傳統製茶技藝。

茶香服（猜茶遊戲）體驗

所需時間：2 小時

如果您對自己的味覺有信心，不妨挑戰透過品茶來猜測正確茶葉種類的遊戲—茶香服。這項遊戲據說起源於中國宋朝時期（960~1279 年）。當時是用來判別茶葉的產地，以及用來泡茶的水源種類。而在和束町，您可以品嚐到五種不同的茶葉，並透過味道、香氣和顏色來辨識。

茶葉品評體驗

所需時間：30 分鐘

在這項體驗中，您將品嚐並比較和束町栽培的三種茶葉。您可以依據茶葉的品種和類別來進行品評比較。能夠品評不同品種的茶葉，正是產地的獨特之處。這是一項非常有趣的體驗，您可以在短時間內快速地了解 and 束町生產的各種茶葉，包括煎茶、焙茶、紅茶、烏龍茶等，並學習它們在栽培方法和加工過程上的差異。

茶道體驗



所需時間：1 小時

在這項體驗當中，您將在茶室或其他室內空間體驗茶會。不僅可以學習抹茶的點茶方法，還能聆聽講師講解茶道的細膩作法。

抹茶藝術體驗



所需時間：1 小時

在聆聽和束町茶葉生產的有趣歷史，並享受美味點心的同時，使用濃縮抹茶，以自由手繪或透過模板的方式在飲品表面創作自己喜歡的設計。

抹茶點茶教室

所需時間：1 小時

在講師的指導下，學習美味的抹茶點茶方法。結束和束之旅後，這將成為您一生受用的實用技巧。

茶糰子製作體驗



所需時間：1 小時

糰子是一種日式點心，以米粉揉製成小圓球後串在竹籤上。日本茶特有的風味經常運用於糰子的調味。在這項體驗中，您將學習製作煎茶、焙茶和抹茶三種口味的糰子。

茶皂製作

所需時間：1 小時

這項體驗將帶您動手製作天然茶皂。完成後，您還可以把親手製作的茶皂帶回家當作紀念。使用的材料安全無虞，無論大人或小孩都能安心參與。

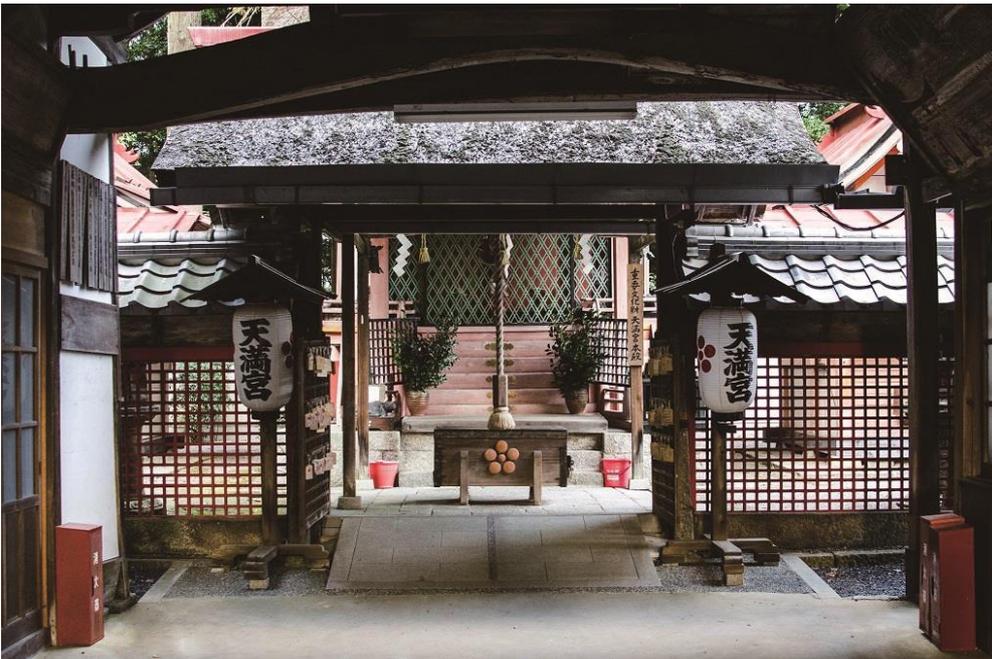
關於預約

體驗或課程的預約，請透過電子郵件（info@chagenkyo.com）聯繫和東町活性化中心。各項課程與體驗活動皆以日語進行，如有需要，請自行攜帶口譯人員陪同。費用因活動而異，通常每人從 1,650 日圓起。預約所需的最低成行人數為 10 人。費用需另行洽詢，但在部分情況下，少於 10 人也可能受理。關於可預約的日期，敬請於一個月前洽詢。

交通方式

集合地點為和東茶咖啡廳前。從「和東山之家」巴士站步行約 5 分鐘。設有汽車與自行車停車場。

和東天滿宮



和東天滿宮自上千年前起，便是重要的信仰場所。這裡是和東町最大的神社，供奉著學問之神一天神。每年秋季都會熱鬧舉辦感謝豐收的祭典。

歷史

確切的創建年份不詳，但據說，在 10 世紀後半，圓融天皇（959～991 年）供奉了菅原道真（845～903 年）的肖像畫，這便是和東天滿宮的起源。道真是一位身居高位的政治家，同時也是傑出的學者與歌人（和歌詩人）。然而，由於政敵的陰謀，他遭受了不公對待，最終被流放。在道真去世後，各種天災與不幸接連發生，人們相信這是含怨而逝的道真作祟所致。於是後來，道真的生前功績受到讚揚，人們開始奉祀他為天神，並認為他的靈魂因此得以安息。

根據部分學者的看法，和東天滿宮被認為是透過莊園，將具有影響力的大城市的文化與宗教傳播至地方的典型案例。由於在 10 世紀時，和東是奈良興福寺的莊園，因此建立了供奉興福寺的守護神春日明神的神社。到了 12 世紀，和東成為京都的天神總本宮北野天滿宮的莊園，天神信仰因此受到推崇，據信這便促成了和東天滿宮的創建。

神社院內

本殿始建於 1348 年。其建築具有不對稱的切妻屋頂（雙斜屋頂）的特徵，屋頂採用前長後短的流造樣式，並被指定為國家重要文化財產。社殿（神社內供奉神明的主要建築）周圍擺放著代表天神使者的牛像。

本殿前的拜殿掛滿了許多大型的繪馬。最古老的繪馬是於 1856 年製作的。本殿兩側並排著四座小型的末社（本社的附屬神社）。其中三座末社供奉的是一般神祇，而位於本殿右側的御靈神社則供奉的是天神信仰中特有的人物—即使被流放，仍誓言忠誠於菅原道真的老年祭官度會春彥。

參道的南側有一座供奉繁榮與商業之神惠比壽神的小型神社。渡過朱紅色的橋後，可以看到梅宮神社、熊野神社，還有更深入處的京都府指定文化財產—春日神社。由於神社院內建有多座末社，因此參拜者能夠在一個地方參拜多位著名的神明。

秋季祭典

和東天滿宮的例祭於每年 10 月的第二個星期六和星期日舉行。神事於下午 2 點正式開始，由宮司（日本的高級神職）主持，向神明表達對和東地方豐收的感謝。一座由成人男性擔負的大型神輿與兩座由孩童擔負的小型神輿，會在神社院內巡行，以讚頌神明。神社院內擺滿各式各樣的小吃攤，讓居民與遊客能夠一邊享用美食，一邊歡慶祭典。

交通方式

從「東和東」巴士站步行約 2 分鐘。設有汽車與自行車停車場。

正法寺



正法寺是位於蔚鬱蒼翠的佛法寺山麓的一座禪寺（以禪宗的修行與教義為核心的寺院），供奉著被認為擁有無限光明與壽命的阿彌陀佛。這裡也是著名的賞楓勝地。到了秋季，寺院境內，尤其是入口附近的樹木，會染上一片鮮紅色彩。

歷史

根據正法寺的記載，這座寺院於 744 年由行基（668～749 年）所建，位於英年早逝的安積親王（728～744 年）的古墳附近，以祈求親王的冥福。行基是一位著名的僧侶，為了弘揚佛教，曾遍訪日本各地，並致力於社會公益事業。過去，這裡曾是一座位於山頂的大型寺院，但在 14 世紀初期的日本南北朝內亂中遭受破壞而荒廢。

後來在江戶初期（17 世紀中葉），佛光寺城主田村氏將其縮小規模後，於佛法寺山麓重建。1644 年，在田村氏的請求下，永源寺的住持如雪文巖（1601～1671 年）將正法寺以臨濟宗永源寺派的形式重新興建。因與後水尾天皇成婚而獲賜和東土地的德川和子（院號：東福門院，1607～1678 年），成為了這座寺院的重要贊助者之一。

寺院內

寺院的表門（正門）和佛殿被指定為京都府的有形文化財產。這座門原本來自京都仙洞御所（退位天皇的居所），由德川和子捐贈，而佛殿則是 17 世紀中葉重建時保留至今的建築。佛殿中的阿彌陀如來坐像，據推測是江戶時代（1603～1867 年）所製作的。佛殿的右側設有庚申堂，這是一個供奉庚申信仰神祇的地方，庚申信仰是源自道教、神道與佛教等多種信仰融合而成的民間信仰。在其側旁，矗立著 12 尊較新的圓臉地藏菩薩像，每尊菩薩手中分別抱著一隻象徵十二生肖的動物。沿著一段小小的階梯而上，便可見到供奉地藏像的地藏堂，這尊地藏像被崇敬為旅人和兒童的守護神。

佛殿通常不對外開放，如欲參觀，請向寺院的工作人員詢問。佛殿內供奉慈悲的菩薩一聖觀音像。據說，這尊觀音像在德川和子將其捐贈給正法寺之前，一直供奉在她自己的殿室中。

四季變遷之美

寺院的參道兩側種植著在夏季郁郁蔥蔥的楓樹。據傳，這些楓樹是由以紅葉聞名的滋賀縣總本山永源寺所捐贈的。一到秋季，楓葉便會變成紅色和橙色，而銀杏大樹則增添了鮮豔的黃色色彩。在其他季節，杜鵑花、菖蒲花和娑羅樹等也會綻放美麗的花朵。

交通方式

在「和東山之家」巴士站下車，然後在大十字路口向左轉。步行約 8 分鐘。