

차밭 풍경

와즈카초에 펼쳐진 푸르른 구릉에는 정성껏 가꾸어진 차나무들이 끝없이 줄지어 있습니다. 이 풍경은 오랫동안 이 마을에서 차를 재배왔음을 말해 줍니다. 이 전통적인 차밭이 독특한 경관을 만들어냅니다. 차나무들은 언덕과 산비탈을 따라 자연스러운 곡선을 그리며 펼쳐져 있고, 밭 곳곳에 세워진 키 높은 기둥 끝 선풍기는 서리 피해를 막기 위해 찬 공기를 흩어주는 역할을 합니다. 또, '한랭사'라고 불리는 검은 천이 차나무 위에 덮여 있는데, 이것이 찻잎을 강한 햇빛으로부터 보호해 줍니다. 차 농가들은 계절에 따라 차를 따고, 수확하며, 가지를 손질하는 등의 관리를 하고 있어 차밭에서는 항상 활기가 넘치는 풍경을 볼 수 있습니다.

2020년 현재 와즈카초의 차밭 면적은 약 412ha(헥타르)이며, 연간 약 1,100톤의 아라차(정제 전 찻잎)를 생산하고 있습니다. 마을과 구릉에 펼쳐진 많은 차밭 중에서도 특히 경관이 아름다운 4곳이 유명한데, 저마다 독특한 풍경으로 방문객들의 눈을 즐겁게 해주고 있습니다.

이시테라 차밭



가장 유명한 찻잎 생산지역은 와즈카초 남서부에 위치한 이시테라입니다. 이곳에서는 푸르게 우거진 차밭 언덕이 하늘을 향해 펼쳐져 있습니다. 교토부에는

지역 고유의 문화와 역사를 대표하는 경관을 보호하고 알리기 위한
경관자산등록제도가 있는데, 이시테라는 그 제도의 제 1 호로 등록되었습니다.

3 월 하순이 되면 이시테라의 차밭 주변에 늘어선 벚나무들이 열은 분홍빛 층을 이루며 경치에 화사함을 더합니다. 차밭이 온통 초록빛으로 물드는 이시테라 지역의 경관을 즐길 수 있는 가장 좋은 계절은 봄입니다. 이 시기가 지나면 첫 수확을 준비하기 위해 차밭은 한랭사로 덮입니다. 여름이 되면 수확 시기가 다른 다양한 종류의 차가 재배되기 때문에 한랭사로 덮인 이랑과 찻잎 수확이 완료된 이랑, 수확을 기다리며 무성하게 자란 찻잎이 있는 이랑 등이 혼재하여 차밭은 마치 패치워크처럼 보입니다. 가을이 되면 밭 사이 작은 길을 따라 늘어선 나무와 덩불이 단풍으로 물들어 차밭에 은은하고 따뜻한 색감이 더해집니다. 겨울이 되면 눈이 내려, 정돈된 이랑이 이어진 언덕은 설경으로 변합니다.

차밭이 내다보이는 ‘dan dan café’에서는 차밭의 아름다운 경관을 감상하며 맛있는 식사와 차를 테마로 한 디저트를 즐길 수 있습니다.

오시는 길 : ‘와즈카 다카하시(和東高橋)’ 버스정류장에서 도보 10~15 분 자동차 및 자전거 전용 주차장 있음.

시라스 · 에리하라 차밭





시라스(白栖)와 에리하라(撰原) 차밭은 서로 마주보는 경사면에 위치해 있어 멀리 숲과 산들의 풍경을 감상할 수 있습니다. 산의 가파른 경사면에 위치하기 때문에 재배에 적합한 토지를 최대한 활용할 수 있도록 이랑이 정교하게 배치되어 있습니다. 주변에는 계절마다 꽃을 피우는 식물과 논이 있어 워킹 투어나 산책 코스로도 인기가 많습니다.

오시는 길 : 이시테라 차밭에서 길을 따라 도보 약 15 분 또는
‘시라스구치(白栖口)’ 버스정류장에서 도보 약 18 분 경관을 즐길 때에는 농작업 차량의 통행에 방해가 되지 않도록 주의해 주세요.

가마쓰카 차밭



완만하고 아름다운 구릉에 자리한 가마쓰카 차밭은 와즈카초를 동서로 가로지르는 주요 도로에서 한눈에 내려다볼 수 있습니다. 와즈카초의 관광안내소, 파출소, 우체국에서도 잘 보이기 때문에 지역 주민과 관광객 모두 계절에 따라 변하는 풍경이나 차 재배의 연중 작업 과정을 감상할 수 있습니다. 아사카 신노 묘, 덴쿠 카페, 쇼호지 절 등 전망 명소에서도 멀리 가마쓰카 차밭을 바라볼 수 있습니다.

오시는 길: 차밭을 가까이에서 보고 싶으신 경우는 ‘나카와즈카(中和東)’ 버스정류장에서 도보 약 8분 와즈카초 관광안내소에 자동차와 자전거 전용 주차장 있음.

와즈카차



와즈카초는 교토부 남동부에 위치하며, 차의 고향이라고도 불립니다. 와즈카의 차 농가들은 풍부한 자연환경과 비옥한 토양을 활용하여 수세기 전부터 향이 깊은 찻잎을 재배해 왔습니다. 여러 세대에 걸쳐 이어져 온 전통과 재배방식에 현대적인 창의성과 노하우가 더해져 세계적으로도 높은 품질로 유명한 차를 생산하고

있습니다.

와즈카의 차 재배 역사

와즈카에서의 차 재배는 당시 영향력이 있었던 선승 에이사이(1141~1215년)가 중국에서 교토로 차 씨를 들여온 직후인 13세기 초반에 시작된 것으로 추정됩니다. 전해지는 이야기로는 에이사이가 고산지 절의 주지였던 묘에(1173~1232년)에게 차 씨를 건넸고, 묘에는 그 씨를 가이주센지 절의 승려 지신에게 주었다고 합니다. 지신은 와즈카초 주부잔 산기슭에서 이 차 씨를 재배했습니다. 16세기 후반의 기록에는 와즈카초 하라야마 지역에 자가용 차밭이 조성되었다고 적혀 있습니다. 재배방법은 아직 상당히 원시적이었지만, 이 시기부터 와즈카가 차 생산지로서 명성을 얻기 시작했다고 할 수 있습니다.

와즈카가 차 생산의 중심지로서 그 역사를 확실하게 보여준 것은 에도 시대(1603~1867년) 때의 일입니다. 막부가 1734년에 정리한 각 지역의 고급 특산물 랭킹에 와즈카의 차가 기재되어 있습니다. 몇 년 후, 기존의 가마에 볶아 자연건조시키는 방법 대신 찌고 비벼 건조하는 센차(煎茶) 제조법이 보급되면서 센차 전문 농가가 늘어나 와즈카초의 차산업은 더욱 확대되었습니다. 판매기록에 따르면 와즈카차는 요코하마와 고베 등의 국제항구를 통해 해외로도 수출되었습니다.

더 유명하고 규모가 큰 차 생산지인 우지(宇治)와 가까웠기 때문에 와즈카초에서 생산된 차의 대부분은 ‘우지차(宇治茶)’라고 불렸습니다. 현재도 교토부에서 재배되는 ‘우지차’의 약 49%가 실제로는 와즈카에서 생산되고 있습니다. 수세기에 걸쳐 와즈카에서는 구름을 푸르게 뒤덮은 수많은 차밭이 지역경제와 공동체의 중심 역할을 해왔습니다.

차 생산에 적합한 와즈카의 환경

와즈카가 차 재배에 이상적인 장소로 꼽히는 이유는 그 독특한 지형과 환경에 있습니다. 완만한 구릉과 울창한 숲 사이로 차갑고 신선한 공기가 통과하고, 와즈카 강의 물이 풍부한 영양을 함유하고 있으며, 낮과 밤의 큰 기온 차로 인해 짙은 안개가 형성됩니다. 이 안개가 찻잎을 강한 햇빛으로부터 보호하여 잎의 부드러움을 유지하고 풍미가 떨어지는 것을 막아줍니다. 또, 가파른 경사면은 배수가 잘되어 토양의 수분을 적절하게 유지하는 데 도움이 됩니다. 이러한 은혜로운 환경 덕분에 와즈카는 이미 수세기 전부터 나라(奈良)의 고후쿠지 절, 교토의 기타노텐만구 신사, 황실 등 당시 권력자들의 관할 아래에 놓여 있었던 장원으로서 매우 높은 평가를 받았습니다.

현재 와즈카의 차밭 총 면적은 약 412ha(헥타르)이며, 연간 약 1,100 톤의 아라차(정제 전 찻잎)를 생산하고 있습니다. 차농사를 짓는 사람은 약 200 명이며, 수확된 찻잎은 100 곳의 차 제조공장으로 보내집니다.

와즈카차의 특징

와즈카는 주로 센차(煎茶) 생산지로 알려져 있습니다. 센차는 첫물차와 두물차 수확 전에 직사광선 아래에서 재배하여 잎이 아직 부드럽고 영양이 풍부한 이른 시기에 수확하는 차입니다. 센차의 품질은 모양, 색, 향, 맛의 4 가지를 기준으로 평가됩니다. 와즈카차는 다른 지역에서 생산된 차에 비해 향이 상쾌하고, 단맛과 감칠맛의 균형이 우수하다고 평가받고 있습니다. 살짝 찢 찻잎으로 우려낸 센차는 황금색을 띤 옅은 녹색으로 우려집니다.

와즈카 차 농가들은 최근 말차의 원료인 덴차의 대량 생산을 시작했습니다. 덴차를 곱게 갈면 말차가 됩니다. 덴차는 요리에 녹차의 풍미를 더하고 싶을 때 아주 좋은 재료입니다. 여러분이 말차 아이스크림, 페트병 차, 말차 프라페, 말차 풍미의 디저트를 즐길 때, 어쩌면 그것은 와즈카의 아름다운 차밭에서 재배된 고품질 차의 풍미일지도 모릅니다.

와즈카초 차 제조체험 공장



와즈카의 차 농가들은 수확한 신선한 찻잎을 가공 공장으로 옮깁니다. 그곳에서 신선한 찻잎은 전 세계에서 사랑받는 차로 다시 태어납니다. 같은 찻잎이라도 가공방법에 따라 녹차, 우롱차, 홍차 등 다양한 종류의 차로 만들어집니다. 와즈카초에서는 주로 일본에서 가장 인기 있는 녹차인 센차(煎茶)로 가공됩니다.

과거에는 많은 시간과 노력이 필요한 손으로 비비는 방식으로 가공했지만, 현재는 대부분의 농가에서 기계를 이용해 가공하고 있습니다.

차 제조과정은 생산자나 차의 종류에 따라 다소 차이가 있지만, 와즈카초의 차 제조공장에서는 기계를 이용해 다음과 같은 과정으로 진행됩니다.

찌기

갓 수확한 찻잎은 용기에서 컨베이어벨트를 통해 찌는 기계로 보내집니다. 이 과정은 효소의 활성화를 막고 항산화 성분을 유지하여 차를 더욱 건강한 음료로 만들기 위해 빠르게 진행되어야 합니다. 찌는 기계 안에서 찻잎을 회전시키면서 고온의 증기로 찌낸 후 바로 팬을 이용해 급속냉각합니다. 찌는 시간과 회전속도는 다양하게 조절할 수 있으며, 이 과정은 최종적인 차 제품의 풍미, 향, 색을 결정짓는 가장 중요한 단계입니다.

비비기

손으로 비비는 전통적인 비비기 과정을 대신하여 4 가지 종류의 기계가 사용됩니다. 먼저 찌는 기기에서 옮겨진 찻잎을 조유(粗揉)기가 금속으로 된 긴 주걱 모양 날로 저어주면서 불필요한 수분을 제거합니다. 다음으로 유념(揉捻)기가 대형 브러시 형태의 기계를 이용해 원을 그리며 회전하면서 압력을 가해 찻잎의 세포막을 파괴합니다. 이를 통해 찻잎의 색이 균일해지고, 전체적인 수분량이 일정하게 유지됩니다. 이어서 밀폐된 원통형 중유(中揉)기에서 찻잎을 금속제 비비기 날로 풀어주면서 고르게 열을 가하여 수분을 더 제거해 줍니다. 마지막으로 정유(精揉)기를 사용하여 손 대신 대나무로 만든 큰 주걱 모양의 부품으로 찻잎을 한 방향으로 회전시키며 비벼줍니다. 이를 통해 건조된 일본차 찻잎의 특유한 형태인 바늘모양이 됩니다.

건조

비비기 과정을 마친 찻잎은 형태를 유지하기 위해 즉시 건조기로 옮겨져 더 건조됩니다. 트레이에 얇게 펼친 찻잎을 건조기에 넣고, 열풍으로 건조하면 건조과정이 완료됩니다. 이러한 과정을 거치며 찻잎의 수분 함량은 수확 당시의 5% 미만으로 낮아지기 때문에 여러 달 동안 보존할 수 있게 됩니다.

오시는 길

와즈카초 차 제조체험 공장은 버스정류장 ‘와즈카야마노이에(和東山の家)’에서 도보 약 5분 로손 편의점이 있는 큰 교차로에서 우회전하여 와즈카차 카페 왼쪽 옆 자동차 및 자전거 전용 주차공간 있음.

와즈카차 카페와 교류 스테이션 와즈카노사토

'와즈카차 카페'와 '교류 스테이션 와즈카노사토'는 차 시음은 물론 차를 활용한 다양한 식품을 구매할 수 있는 편리한 장소입니다. 두 시설은 서로 인접해 있으며, 지역에서 수확한 농산물과 수제 공예품은 물론 다양한 요리와 디저트를 제공합니다. 풍부한 지식을 가진 직원들이 방문객의 취향과 요청에 맞는 최고의 차를 선택할 수 있도록 돕습니다.

와즈카차 카페



카페와 숲이 하나로 구성된 이 시설에는 와즈카 지역의 30여 개 차 농가에서 엄선한 약 300종의 차가 준비되어 있습니다. 와즈카식 센차(홀리프 녹차), 가부세차(살짝 그늘이 진 곳에서 자란 찻잎으로 만들어 맛이 부드러운 녹차), 교쿠로(짙은 그늘에서 기른 찻잎으로 만든 고급스러운 녹차), 구키차(찻줄기와 작은 가지를 혼합해 만든 차), 현미차(볶은 현미를 더한 차), 호지차(볶은 녹차), 와코차(일본산 홍차) 등 다양한 종류의 차가 준비되어 있으며, 고객이 쉽게 구별할 수 있도록 색상별로 분류되어 있습니다. 벽에는 각 차들의 특징과 풍미, 가장 맛있게 우려내는 방법 등이 영어와 일본어로 안내되어 있습니다. 매장에서는 차를 우려기 위한 다양한 공예품과 관련 상품도 판매하고 있습니다.

와즈카차 카페에서는 식사와 디저트를 제공하며, 말차 소프트아이스크림과 음료 테이크아웃도 가능합니다. 카페의 대표 메뉴는 호지차로 지은 밥과 차로 만든 쓰쿠다니(찻잎을 줄여 양념한 반찬류)가 함께 제공되는 말차 소바 세트입니다. 디저트로는 말차 젤라티, 녹차 당고, 말차 푸딩, 호지차 푸딩 등이 있습니다.

와즈카차 카페에서는 주변 차밭을 한눈에 조망할 수 있는 언덕 위에 위치한 덴쿠 카페를 예약할 수 있습니다. 자전거 대여, 차 시음, 차 끓이기 클래스, 말차 아트 체험 등의 예약도 가능합니다.

교류 스테이션 와즈카노사토



와즈카노사토는 2021년에 문을 연 농산물 직매장이자 사람들이 모이는 공간으로, 지역 주민과 관광객이 교류할 수 있는 장소를 제공합니다. 이 시설에서는 계절마다 다양한 이벤트를 열어 지역 주민들이 만든 공예품과 요리를 전시 및 판매하는데, 관광객들은 이를 통해 지역의 전통요리를 맛볼 수 있는 기회를 가질 수 있습니다. 또한 쌀과 채소, 두부, 소스류, 달걀, 곤약, 된장, 다시마 등 다양한 요리재료뿐만 아니라 구운과자, 수제 화과자, 페트병 차, 말차맛 감자칩, 수공예품, 기념품 등도 판매하고 있습니다.

안쪽에는 큰 테이블 2개가 마련되어 있어 앉아서 편안하게 쉴 수 있습니다. 이곳에서는 식사를 주문하거나 무료로 제공되는 차를 마실 수 있으며, 와즈카의 사계절을 담은 사진앨범도 감상할 수 있습니다. 메뉴는 기본적으로 소프트아이스크림과 가벼운 간식 위주이지만, 화요일에는 든든한 정식 메뉴, 주말에는 계란간장밥도 제공합니다.

오시는 길

‘와즈카야마노이에(和東山の家)’ 버스정류장에서 도보 약 5분 자동차와 자전거 주차장 있음.

와즈카초 관광안내소와 그린 슬로우 모빌리티 투어

와즈카초 관광안내소



와즈카초 관광안내소는 와즈카초를 둘러볼 때 유용한 지도와 팸플릿을 제공하며 여행에 대한 다양한 어드바이스를 얻을 수 있는 곳으로, 관광객들이 제일 처음 들르기에 가장 적합한 장소입니다. 안내소는 주요 도로변의 편리한 위치에 있으며, 뒷편으로는 아름다운 가마쓰카 차밭 언덕이 펼쳐져 있습니다. 안내소 안에는 관광명소, 체험 워크숍, 레스토랑, 이벤트 등 다양한 정보를 담은 안내 리플렛이 비치된 선반이 마련되어 있습니다. 대부분 일본어로 제공되지만, 영어, 중국어, 한국어로 작성된 자료도 준비되어 있습니다. 카운터에는 직원이 상주하며 방문객의 질문에 응대해 줍니다(기계번역 앱을 활용한 다국어 지원도 하고 있습니다).

와즈카의 차밭으로 뒤덮인 푸른 언덕을 좀 더 가까이에서 관광하고 싶은 분들을 위해 자전거 대여 서비스도 제공하고 있습니다. 대여 시간은 오전 9시부터 오후 4시 30분까지이며, 요금은 2,500 엔입니다.

안내소 내 매점에서는 지역에서 생산된 차와 녹차 관련 제품을 판매하고 있으며, 와즈카초 관광안내소에서만 구매할 수 있는 토트백과 데누구이(일본식 손수건) 등의 한정 상품도 구비되어 있습니다.

그린 슬로우 모빌리티 '그차모'를 타고 즐기는 차밭 투어



와즈카초 관광안내소는 환경친화적인 관광 활성화의 일환으로 와즈카초에서 운영하는 '그린 슬로우 모빌리티 투어'의 출발 지점입니다. 이 투어에서는 친환경 전기차를 이용해 안내소에서 유명한 이시테라 차밭까지 왕복할 수 있습니다. 지식이 풍부한 가이드가 차량 운전을 담당하며, 와즈카초의 역사, 와즈카차의 특징, 그리고 차 재배과정에서 이루어지는 연간 작업 등에 대해 설명해 줍니다. 골목길을 따라 지역 상점을 방문하는 코스도 마련되어 있습니다. 투어용 전기차는 '그린(Green)', '차(Tea)', '모빌리티(Mobility)'의 머리글자를 따서 '그차모'라는 애칭으로 불립니다. 그차모는 투어 참가자들을 태우고 차밭 사이의 좁은 길을 지나가기 때문에 참가자들은 차밭, 고분, 그리고 주변의 아름다운 풍경을 가까이에서 감상할 수 있습니다.

사전 전화예약(일본어만 가능)을 해야 하지만, 자리가 남아 있는 경우 당일 참여도 가능합니다. 투어는 3월부터 11월까지 매주 토요일, 일요일, 공휴일에 운영되며, 소요시간은 약 70분입니다. 운행 횟수는 하루 4회이며, 각 운행시각은 9:40~10:55, 11:10~12:25, 13:30~14:45, 15:00~16:10입니다. 투어 요금은 성인 1,000 엔, 어린이(초등학생 이하) 500 엔입니다. 나라교통버스를 이용해 와즈카초를 방문하는 분들은 승차증명서를 제시하시면 할인 혜택을 받을 수 있습니다. 투어 종료 후에는 소정의 기념품도 받을 수 있습니다. 그차모 차량은 2대만 운영되므로 투어 정원은 일요일에는 1~7명, 토요일과 공휴일에는 1~4명까지만 참여 가능합니다.

오시는 길

'나카와즈카(中和東)' 또는 '와즈카카와하라(和東河原)' 버스정류장에서 초록색 안내판 방향으로 도보 약 2분 자동차 또는 자전거를 이용하시는 분들은 주차장을 이용해 주세요.

교토 와즈카소



아름다운 녹색 차밭으로 둘러싸인 교토 와즈카소는 와즈카초에서 숙박이 가능한 몇 안 되는 시설 중 하나입니다. 와즈카초 중심부에 위치하고 있어 하루를 마무리할 때 먼 호텔로 돌아갈 걱정 없이 여유롭게 마을을 돌아볼 수 있습니다.

와즈카소 숙박객들은 차의 풍미를 살린 코스요리, 차 향로가 마련된 객실, 은은한 차 향이 퍼지는 크고 작은 탕 등 차를 오감으로 즐기는 다양하고 특별한 경험을 할 수 있습니다. 와즈카소에서는 푸른 차밭이 펼쳐진 주변의 아름다운 경관을 감상할 수 있으며, 직원들이 차의 특징과 우려내는 방법에 대해 친절히 설명해 줍니다. 이곳에서 즐길 수 있는 하이라이트 중 하나는 빛나는 별들이 수놓인 밤하늘입니다. 광대한 자연으로 둘러싸여 있어 대도시의 불빛 영향을 받지 않기 때문에 아름다운 별하늘을 선명하게 감상할 수 있습니다. 숙소에서는 산비탈을 수놓은 벚꽃과 단풍 등 계절에 따라 변화하는 아름다운 풍경을 감상할 수 있습니다.

와즈카소 본관에는 일본식 객실(이불 침구) 2실, 서양식 객실(침대) 2실로 총 4개의 객실이 있습니다. 별관에는 단체 이용객을 위한 대형 객실 3실이 마련되어 있습니다. 원하시는 날짜에 숙박을 하실 수 있도록 빠른 예약을 추천드립니다. 숙박 외에도 점심식사, 코스요리, 연회, 이벤트, 바비큐 등을 이용하실 수 있으며, 인근 스포츠시설과 유스 캠프 예약도 가능합니다. 식사 예약은 영업일 3일전까지 가능합니다.

오시는 길 ‘와즈카야마노이에(和東山の家)’ 버스정류장에서 도보 약 10분 자동차 및 자전거 주차장 있음.

와즈카초에서 즐기는 차문화 체험



아름다운 차밭으로 유명한 와즈카초 여행의 하이라이트 중 하나는 차에 대한 깊은 지식을 가진 지역 주민들이 제공하는 차 문화 체험입니다. 차 농가, 가이드, 다도 전문가, 지역 주민들의 협력으로 와즈카초의 차 문화를 직접 경험할 수 있는 다양한 투어와 체험 프로그램이 마련되어 있습니다.

차밭 산책 투어



소요시간: 40~90 분

이시테라와 시라스의 아름다운 차밭 풍경을 감상하며, 풍부한 지식을 가진 가이드가 와즈카초의 차 생산 역사와 재배 과정에 대한 설명을 들려줍니다. 시간과 참가자의 관심사에 따라 다양한 코스가 준비되어 있습니다. 프로그램 내용에 대한 특별한 요청이 있으시면 문의 시 미리 말씀해 주세요.

맛있는 차 우리기 교실



소요시간: 1 시간

차를 기념품으로 가져가고 싶는데 어떻게 우려야 할지 모르는 여행자들에게 특히 추천하고 싶은 체험 프로그램입니다. 차의 향을 극대화할 수 있는 최적의 물 온도, 그리고 맛의 균형을 맞추기 위해 찻잎을 얼마나 우려야 하는지까지 센차를 올바르게 우려는 방법을 배울 수 있습니다.

찻잎 따기 체험



소요시간: 40 분

와즈카초에서 가장 인기 있는 재미있고 유익한 체험 프로그램 중 하나입니다. 참가자들은 차밭에서 신선한 녹차 잎을 직접 손으로 따며 수확하는 체험을 즐길 수 있습니다. 이 체험은 차 수확기인 5 월, 6 월, 그리고 10 월에만 진행됩니다. 참가자들은 손이 많이 가는 전통적인 차 제조과정을 직접 체험하고 배울 수 있습니다.

차카부키 체험

소요시간: 2 시간

미각에 자신이 있다면 차를 마시고 그 종류를 맞히는 게임인 '차카부키'에 도전해 보는 것도 좋은 경험이 될 것입니다. 이 놀이는 중국 송나라(960~1279년) 때 시작되었다고 알려져 있습니다. 당시에는 찻잎의 산지나 차를 우리는 데 사용된 물의 종류를 판별하는 방식으로 진행되었습니다. 와즈카초에서는 5 가지 차를 시음하며, 맛, 향, 색을 기준으로 판별하는 방식으로 진행됩니다.

차 비교 시음 체험

소요시간: 30 분

이 체험에서는 와즈카초에서 재배된 3 가지 종류의 차를 시음해 보고 비교할 수 있습니다. 차 품종의 차이뿐만 아니라 차의 종류별 맛을 비교하며 시음할 수 있습니다. 품종별로 차를 비교하며 시음할 수 있는 경험은 차 산지에서만 가능한 특별한 기회입니다. 이 체험을 통해 센차뿐만 아니라 호지차, 홍차, 우롱차 등 재배방식과 가공방법의 차이로 탄생한 다양한 와즈카초산 차를 짧은 시간 안에 효율적으로 배우며 즐길 수 있습니다.

도 체험



소요시간: 1 시간

이 체험에서는 다실 또는 다른 실내공간에서 다회(차모임)를 직접 경험할 수 있습니다. 말차를 올바르게 끓이는 법을 배울 수 있을 뿐만 아니라 다도의 섬세한 예법에 대한 강사의 설명도 들을 수 있습니다.

말차 아트 체험



소요시간: 1 시간

와즈카초의 차 생산에 대한 흥미로운 이야기를 들으며 맛있는 디저트를 즐긴 후, 진한 말차를 사용해 프리핸드 또는 스텐실 기법으로 음료 표면에 원하는 디자인을 그리는 체험을 할 수 있습니다.

말차 끓이기 교실

소요시간: 1 시간

강사의 지도 아래 맛있는 말차를 올바르게 끓이는 방법을 배울 수 있습니다. 와즈카 여행이 끝난 후에도 오랫동안 유용하게 활용할 수 있는 기술이 될 것입니다.

차 당고 만들기 체험



소요시간: 1 시간

당고란 쌀가루를 반죽해 둥글게 빚어 꼬치에 꽂는 일본식 전통 디저트입니다. 일본차 특유의 풍미는 당고의 맛을 더하는 데 자주 활용됩니다. 이 체험에서는 센차, 호지차, 말차 맛의 3 가지 당고를 만드는 법을 배울 수 있습니다.

차 비누 만들기

소요시간: 1 시간

녹차를 활용하여 천연비누를 만듭니다. 만든 비누는 기념품으로 가져갈 수 있습니다. 안전한 재료를 사용하기 때문에 모든 연령층이 즐길 수 있는 체험입니다.

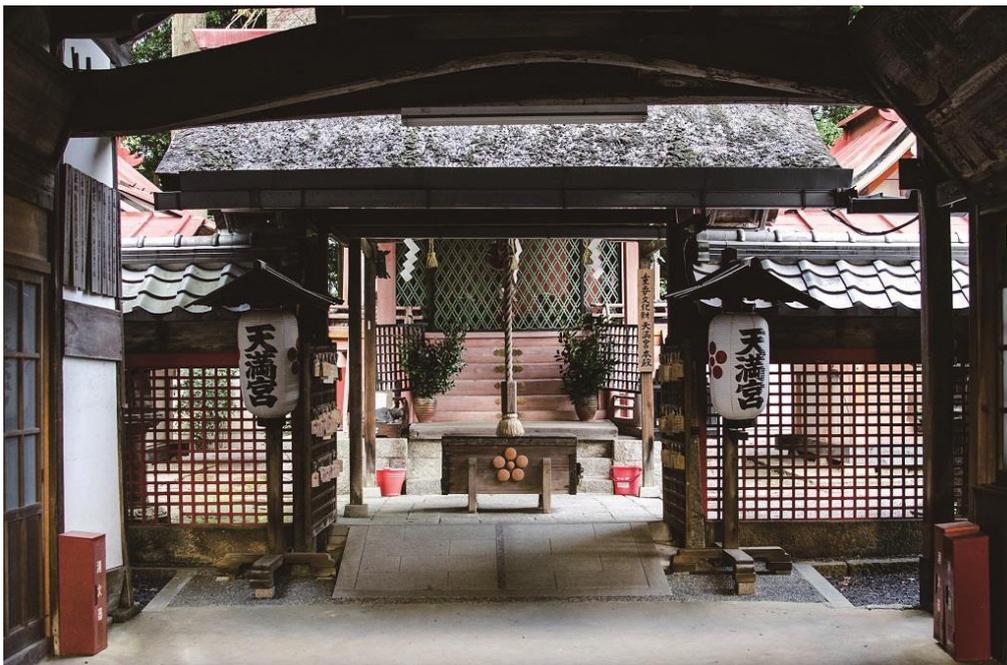
예약 안내

체험 및 교실 예약은 와즈카초 활성화 센터로 이메일(info@chagenkyo.com)을 통해 문의해 주세요. 모든 교실과 체험은 일본어로 진행되므로 필요한 경우는 통역을 동반해 주세요. 요금은 체험별로 다르지만, 일반적으로 1 인당 1,650 엔부터입니다. 예약을 위해 필요한 최소 참가 인원은 10 명입니다. 비용은 별도 상담이 필요하며, 10 명 미만인 경우에도 상황에 따라 대응 가능한 경우도 있습니다. 예약 가능 일정에 대해서는 최소 1 개월 전까지 문의해 주세요.

오시는 길

집합장소는 와즈카차 카페 앞입니다. ‘와즈카야마노이에(和東山の家)’ 버스정류장에서 도보 약 5 분 자동차와 자전거 전용 주차장이 있습니다.

와즈카텐만구 신사



와즈카텐만구 신사는 천 년 이상 전부터 중요한 신앙의 장소였습니다. 와즈카초에서 가장 큰 신사로, 학문의 신인 덴진(天神)이 모셔져 있습니다. 매년 가을에는 풍작에 감사하는 축제가 크게 열립니다.

역사

정확한 창건 연도는 불명이지만, 한 설에 의하면 10세기 후반에 엔유 천황(959~991년)이 스가와라노 미치자네(845~903년)의 초상화를 봉납한 것이 시작이라고 전해집니다. 미치자네는 고위 정치가이자 뛰어난 학자이자 시인이었지만, 정치적 적들의 음모로 인해 불행하게도 추방을 당하고 말았습니다. 미치자네가 사망한 후, 자연재해와 각종 불행이 잇따라 일어났는데, 사람들은 이것이 실의에 빠져 세상을 떠난 미치자네의 저주라고 생각했습니다. 결국 미치자네의 생전 업적이 인정받아 그를 덴진으로 모시게 되었고, 그 후부터 그의 영혼도 진정되었다고 합니다.

일부 학자들에 의하면 와즈카텐만구 신사는 장원을 통해 유력 도시의 문화와 종교가 지방으로 전파된 사례로 보고 있습니다. 10세기에 와즈카는 나라(奈良)에 있는 고후쿠지 절의 장원이었기 때문에 고후쿠지의 수호신인 가스가 묘진(春日明神)을 모시는 신사가 창건되었습니다. 12세기에 들어와 와즈카가 교토의 덴진 총본사인 기타노텐만구 신사의 장원이 되면서 덴진 신앙이 장려되었는데, 이것이 와즈카텐만구 신사 창건으로 이어진 것으로 보입니다.

경내

본전은 1348년에 건립되었습니다. 비대칭의 맞배지붕이 특징인 나가레즈쿠리 양식으로 건축된 이 건물은 국가중요문화재로 지정되어 있습니다. 사전(社殿) 주변에는 덴진의 사자인 소 동상이 배치되어 있습니다.

본전 앞 배전에는 큰 에마(소원을 빌거나 감사의 마음을 전하기 위해 봉납하는 나무패)가 많이 걸려 있습니다. 가장 오래된 것은 1856년에 만들어진 것입니다. 본전 양쪽에는 작은 말사(末社) 4동이 나란히 이어져 있습니다. 그 중 3곳은 일반적인 신들이 모셔져 있지만, 본전 바로 오른쪽에 위치한 고료(御靈) 신사에는 덴진 신앙과 관련된 특별한 인물이자 유배되었음에도 불구하고 스가와라노 미치자네에게 끝까지 충성을 다한 노령의 제관, 와타라이노 하루히코(度会春彦)가 모셔져 있습니다.

참배길 남쪽에는 번영과 상업의 신인 에비스(恵比寿)를 모신 작은 신사가 있습니다. 붉은색 다리를 건너면 우메미야 신사, 구마노 신사, 그리고 더 안쪽에는 교토부 지정 문화재로 지정되어 있는 가스가 신사가 있습니다. 경내에 여러 개의

말사가 있어 참배자는 한 곳에서 많은 유명한 신들에게 참배를 할 수 있습니다.

가을 축제

와즈카텐만구 신사의 예제는 10월 둘째주 토요일과 일요일에 거행됩니다. 오후 2시에 궁사(宮司)가 와즈카 지역의 풍작에 감사하는 제사를 시작합니다. 성인 남성이 메는 큰 신여 1기와 아이들이 메는 작은 신여 2기가 신들을 기리며 경내를 행진합니다. 경내에는 다양한 포장마차가 늘어서고 주민들과 관광객들은 맛있는 음식을 즐기며 축제 개최를 축하합니다.

오시는 길

‘히가시와즈카(東和東)’ 버스정류장에서 도보 약 2분 자동차 및 자전거 주차장 있음.

쇼호지 절



쇼호지 절은 자연이 풍부한 붓포지 산기슭에 위치한 선종 사찰(선종의 수행이나 가르침을 중심으로 하는 절)로, 무한한 빛과 생명을 지니고 있다는 아미타불이 모셔져 있습니다. 가을이 되면 경내, 특히 입구 근처 나무들이 선명한 색으로 물드는 단풍 명소로도 유명합니다.

역사

쇼호지 절에 따르면 이 사찰은 744년 젊은 나이에 세상을 떠난 아사카 신노(728~744년)의 명복을 빌기 위해 신노의 고분 근처에 교기(668~749년) 스님이 창건했다고 합니다. 교기는 불교를 전파하기 위해 일본 각지를 여행하며 사회사업에

힘썸던 유명한 승려입니다. 한때 산 정상에 위치한 큰 사찰이었으나, 14세기 초 남북조 내란으로 인해 폐허가 되었습니다.

에도 초기(17세기 중반)에 붓코지 성주였던 다무라 씨는 붓포지 산기슭에 사찰의 규모를 축소하여 재건했습니다. 1644년에 다무라 씨의 요청으로 에이겐지 절의 주지였던 노세쓰 문간(1601~1671년)이 임제종 에이겐지파로서 쇼호지 절을 다시 세웠습니다. 고미즈노 천황과 결혼하여 와즈카의 토지를 하사받은 도쿠가와 가즈코(도후쿠몬인, 1607~1678년)는 이 절의 중요한 후원자 중 한 사람이었습니다.

사찰 경내

사찰 입구 문과 불전은 교토부의 유형문화재로 지정되어 있습니다. 이 문은 원래 교토 센도 고쇼에서 도쿠가와 가즈코가 기증한 것이며, 불전은 17세기 중반 재건 당시부터 있던 건물입니다. 불전에 있는 아미타여래 좌상은 에도 시대(1603~1867년)에 제작된 것으로 보여집니다. 불전 오른쪽에는 도교, 신도, 불교 등을 기반으로 한 민간신앙인 경신신앙의 신을 모신 경신당이 있습니다. 그 옆에는 12간지 동물을 각각 하나씩 안고 있는 비교적 새로운 둥근 얼굴의 지장보살상이 12체 있습니다. 작은 계단을 올라가면 여행자와 어린이의 수호신으로 숭배되는 지장상을 모신 지장당이 있습니다.

보통 불전은 비공개이므로 참배를 하고 싶으신 분은 사찰 직원에게 문의해 주세요. 불전 안에는 자비의 보살인 성관음상이 모셔져 있습니다. 이 불상은 도쿠가와 가즈코가 쇼호지 절에 기증하기 전에 자신의 궁실에서 참배하던 것이라고 전해집니다.

사계절의 아름다움

사찰의 참배길 양쪽에는 여름에 푸른 잎이 무성하게 자라는 단풍나무가 심어져 있습니다. 이는 단풍명소로 유명한 시가현의 총본산 에이겐지 절이 기증한 것이라고 전해집니다. 가을이 되면 단풍나무가 붉은색과 주황색으로 물들고, 은행나무 거목이 선명한 노란색으로 색을 더합니다. 다른 계절에도 진달래, 붓꽃, 사라쌍수 등 다양한 꽃들이 피어납니다.

오시는 길

‘와즈카야마노이에(和東山の家)’ 버스정류장에서 하차 후 큰 교차로에서 좌회전
도보 약 8분