

あやべ特別市民 ニュースレター



藤山からの雪景(上野町) あやバス志賀南北線「上野町合同宿舎前」バス下車 山頂まで徒歩25分

綾部市秘書広報課
〒623-8501 京都府綾部市若竹町8-1
TEL 0773-42-3280(代表) 内線212
TEL 0773-42-4204(直通)
FAX 0773-42-4905
e-mail: hisyokoho@city.ayabe.lg.jp

ニュースレター
発行: 綾部市 企画・編集: 綾部市観光協会
綾部市観光協会 TEL 0773-42-9550

綾部市公式Facebookページ
皆様からの「いいね!」をお待ちしています。

市街地の南側に位置する藤山。地元では「寺山」の愛称で親しまれている標高201mの小さな山ですが、頂上からは綾部の町並みが一望できます。4月には登山道に沿って植えられた桜が満開となり、秋から冬にかけての早朝には、眼下の町に霧が立ち込める幻想的な風景が広がります。

今年も皆様には「あやべ特別市民制度」をお引き立ていただき、誠にありがとうございました。また来年も変わらぬご支援を賜りますよう、よろしくお願ひ申し上げます。

時節柄一層ご自愛のうえ、健やかな新年をお迎えください。

今すぐアクセス! 綾部の旬が盛りだくさん! あやべ特別市民ホームページ / <http://www.ayabefan.com/>



第2回 ふるさと産品 生産者紹介

商品はいずれも
地方発送可能です。
気に入った商品は各事業所へ
直接問い合わせの上、
お取り寄せください。

12月
選択産品 / 綾想セット(6品)

- したのかち こしひかり ●山ぶき昆布
- 瀬尾谷粕漬ミニ ●とちの実あられ ●玉露クッキー
- チョコくるみ手づくりクッキー



したのかち こしひかり

清らかな山あい水と粘土質の田んぼで育った「したのかち米」。下替地町は「下からでも勝ち上がる」という縁起のいい名前の町で、地域活性化にも積極的に取り組んでいます。商品名のロゴには、取り組みに賛同した前綾部市長の四方八洲男さんが書いた力強い筆文字を使用。お米以外にも、地元産の山椒や柚子、ふきのとうなどを使ったおかず味噌や梅干し、古代米など、旬の恵みを活かした商品も人気です。



【ご注文・お問い合わせ】
悠々工房したのかち
綾部市下替地町塚畑22
TEL 080-1405-7345(四方)
FAX 0773-46-0161



とちの実あられ

3軒4人が暮らす綾部で最も小さい集落・水源の里古屋で、特産品作りに取り組むのは平均年齢91歳のおばあちゃんトリオ。多くのボランティアの協力を得て、山から拾ってきたとちの実を天日干しから皮むき、アク抜きなど、製品になるまで約2か月もの手間暇がかかるそう。3人は、ほぼ毎日朝8時から夕方4時過ぎまで加工作業に励んでいます。おばあちゃんたち手作りの素朴なあられは、どこか懐かしい美味しさです。



【ご注文・お問い合わせ】
水源の里 古屋
綾部市睦寄町古屋23(公民館)
TEL/FAX 0773-55-0286



玉露クッキー

綾部の名産品のひとつであるお茶の多くは、宇治茶として出荷されています。そのほとんどが、抹茶になるてん茶や玉露といった高級茶葉です。「玉露クッキー」は、綾部の茶農家が大切に育てた玉露がふんだんに練り込まれています。細かくすりつぶした抹茶ではなく、玉露を砕いて練り込んでいるので、茶葉がそのまま粒で残っています。ふくよかな香りと風味が特徴の「食べる玉露」をぜひご賞味ください。



【ご注文・お問い合わせ】
株式会社松下彌商店「胡蝶屋」
綾部市本町6丁目39-1
TEL 0773-43-0087

山ぶき昆布

山ぶきの佃煮は、自然豊かな上林地域の恵みを活かした特産品として、平成19年に佃煮土が商品化。材料となる自生の山ぶきは、5月初旬から1か月かけ地元住民の協力のもと収穫されます。持ち込まれた新鮮な山ぶきは、塩漬にして約半年間寝かせた後、綾部産の山椒の実とともに風味や歯ごたえを損なわないよう、じっくり丁寧に佃煮に加工。無添加で安心の美味しさは、あやべ温泉のお土産としても人気です。



【ご注文・お問い合わせ】
株緑土 あやべ温泉 綾部市睦寄町在ノ向10
TEL 0773-55-0088 FAX 0773-55-0089 HP <http://www.ayabeonsen.com/>



瀬尾谷粕漬ミニ

昔から瀬尾谷集落(上林地区)で作られている黒瓜を酒の粕で漬けた高級な漬物として重宝されてきました。黒瓜は化学肥料を使わず堆肥のみで栽培し、酒粕は地元の若宮酒造のものを使用。製造は温度と衛生管理を徹底し、仕込みから約10か月熟成させて商品化しました。白瓜を材料とした粕漬けより柔らかく、キュウリの粕漬けより歯ごたえがあり、深みのある味に仕上がっている瀬尾谷粕漬は、ご飯の友として最適です。



【ご注文・お問い合わせ】
瀬尾谷粕漬加工所
綾部市八津合町西ヶ久保16-1
TEL/FAX 0773-54-0447(磯井 進)



チョコくるみ手づくりクッキー

市街地から車で約15分、のどかな田園風景が広がる七百石町にある「Café Déco」。元和菓子屋さんだった古民家をリノベーションしたカフェで、手づくりクッキーの製造販売をしています。ひとつひとつ丁寧に焼き上げられたクッキーは、素朴でやさしい味わい。和紙を使って和風に仕上げたパッケージも、店主のこだわりとセンスが光ります。コーヒーと一緒にホットひと息、心が喜ぶ時間を楽しんでください。



【ご注文・お問い合わせ】
Café Déco
綾部市七百石町竹安7-3
TEL 0773-44-0783



ふるさと定期便 第2回 / ふるさと産品生産者紹介

第2回「ふるさと産品」は、綾部の特産品を詰め合わせた基本産品「里山セット」と選択産品「綾想セット」。いずれの産品も、一品一品心を込めて手作りされる銘品揃いです。バラエティ豊かな故郷の味を、生産者の思いとともに、ぜひじっくりお楽しみください。また、希望されたセット以外の商品も、ぜひこの機会に取り寄せて味わっててください。

【取材・文】白波瀬 聡美

12月 基本産品

さと やま **里山セット (7品)**

- とち餅 ●二王の水車米 ●きゅうり漬
- 万願寺甘唐みそ ●小畑みそ
- 「私、綾部高校出身です。」 ●黒谷和紙はがき

万願寺甘唐みそ

地元有志で手作り麹室を新設して2年目。志賀郷産の美味しいお米を使用して、質の高い米麹が出来ようになりました。昔ながらの製法で温度管理をしながら作られる本格的な米麹は、米粒がふくらして麹本来の旨味が感じられます。その麹を使って万願寺とうがらしを甘辛く炊き込んだ「万願寺甘唐みそ」は、ご飯によく合う人気商品のひとつです。添加物を使用していないので、安心して味わっていただけます。



【ご注文・お問い合わせ】
七不思議伝説の里 志賀郷地域振興協議会
綾部市志賀郷町上成田23-4
TEL 0773-49-0201 (志賀郷公民館) 090-3676-4606 (竹原)
FAX 0773-49-0578 (竹原)

とち餅

9月に収穫した栃の実を、天日干しから皮むき、あく抜きなど、約2か月間かけて加工した「とち餅」です。「ぜんざい」や「焼き餅」で食べると、独特の風味と香りが楽しめます。また「水源の里老富」では、10～4月の第一土日は老富会館、4・5月はシャガ・ミツマタ園において、「ぜんざい」や「とち餅」などの特産品を販売しています。



【ご注文・お問い合わせ】
水源の里 老富
綾部市老富町堂ノ下51-1 TEL 090-9617-8364 (渡辺)

二王の水車米

5年前から村おこし事業の一環として生産を始めた「二王の水車米」。奥上林の清らかな水と肥沃な土壌で育まれたコシヒカリです。水車で「コットンコットン」約12時間、「手間」と「ひま」をかけて精米しています。ほぼ7分づきのため、市販品と比べると多少茶色っぽいですが、栄養価を多く含んだお米本来の色なので、安心してご賞味いただけます。嚼むほどこに、懐かしく味わい深いお米です。



【ご注文・お問い合わせ】
奥上林地域振興協議会
綾部市故屋岡町三反田15番地
TEL 0773-55-0001 FAX 0773-55-0309 (奥上林公民館)

きゅうり漬

25年の活動実績をもつ女性グループ秘伝のレシピによる「きゅうり漬」は、無農薬で育てた「シャキット」という漬物に最適な品種のきゅうりを使用。形や大きさなど地元独自の規格に基づき、朝採りしたみずみずしいものにこだわって使用しています。しょうがと唐辛子入りで、あっさりしつつも後を引く味わいです。何事にも住民が結束して取り組む「橋上の里」。商品はリピート注文も多く、活動の励みになっています。



【ご注文・お問い合わせ】
元気いきいき橋上の里
綾部市橋上町西薬1番地
TEL/FAX 0773-46-0055 (佐々木)

小畑みそ

「空山グループ」の看板商品と言えば「小畑みそ」。地元産のコシヒカリ1等米とグループ員が汗を流して育てたオオツルの丸大豆、赤穂の塩を原材料に、12月の仕込み開始から約10か月間熟成させて出荷されます。添加物を使用せず、昔ながらの製法で手間暇をかけて作られるお袋の味は、20年以上愛されるロングセラー商品。小畑みその味を活かして作られる山椒や柚子、にんにくなどの「おかずみそ」も好評です。



【ご注文・お問い合わせ】
空山グループ
綾部市小畑町国光8-1
TEL 090-5677-4451 (西山)
FAX 0773-47-0677

「私、綾部高校出身です。」

京の伝統野菜の一つである「鹿ヶ谷かぼちゃ」。その生産量は、なんと！綾部高校東分校が全国シェアの約7割を占めています。多くの綾部市民も知らなかったこの実績の認知度を向上させようと、綾部青年会議所が高校や事業所と連携し「綾部のお土産スイーツ」プロジェクトチームを結成。綾高生のアイデアを基に、サクラティエが製造販売、タマヤがパッケージを担当し、青年会議所2年越しのプロデュースが実現しました。



【ご注文・お問い合わせ】
社会福祉法人綾部福祉会 ワークショップサクラティエ
綾部市青野町西青野18番地
TEL 0773-43-3367 FAX 0773-43-3368

黒谷和紙はがき

800年の歴史を持つ黒谷和紙は、原料の生産から加工にいたるまで全て手作り。1枚1枚手漉きされたはがきは、「みみ」とよばれる和紙そのままの形を残して成型されています。「天日乾燥」で仕上げられたはがきは、ほっこりと温かく、優しい、和紙独特の風合いが魅力。はがきのほかにも便箋やポチ袋、名刺入れなど、和紙を身近に感じていただけるアイテムも豊富に揃っています。ぜひ一度、手に取ってお試しください。



【ご注文・お問い合わせ】
黒谷和紙協同組合 (黒谷和紙会館)
綾部市黒谷町東谷3番地
TEL/FAX 0773-44-0213 HP <http://kurotaniwashi.jp/>

綾部に暮らす魅力びと発見 / きらり☆綾部人

株式会社エフエムあやべ チーフディレクター 真下 加奈子さん (高津町)

サイマル放送なら、全国どこからでも綾部の旬の情報が聞けます！

来年4月で開局20周年を迎える綾部のコミュニティ放送局FMいかる。その立ち上げ時から地域の情報を伝え続け、今や市民にもお馴染みのラジオの声となった真下加奈子さん(41)。ラジオパーソナリティ、イベント司会など多岐に渡って活躍しているが、現在の主たる業務はディレクター業(番組制作)。開局以来20年間、日々市内を駆け回り、多くの市民と触れ合いながら、数々の番組を手掛けてきた。

中でも印象に残っているのが今から10年前、初めてドキュメンタリー制作に取り組んだ「六畳半の詩人」という番組。脳性まひで手足が不自由な栗町在住の川北浩之さんを特集した1時間放送で、2冊の詩集を出版するなど精力的に活動する川北さんの魅力を家族や友人らのインタビューを通して紹介した。「ご本人は、介助なしには六畳半の空間から出ることはできないけれど、私たちが番組を作って放送することで、その素晴らしい活動や存在意義を広く世界へ伝えることができる。1年近くに及ぶ取材を通じて、ラジオの様々な可能性を感じた転機となりました」と話す真下さん。同番組は「近畿コミュニティ放送賞」の特別番組部門で最優秀賞を受賞した。

今後も、多言語放送や戦争体験、ハンディキャップのある人たちの声を届ける企画など、オンリーワンの番組作りをしていきたいと抱負を語る。「まだまだ私の知らない綾部の魅力は沢山ある。もっと色んな人にとって話を聞きたい！」。綾部愛あふれる熱い思いが、音声を通じて多くの人の心に響いている。

このコーナーでは、綾部を中心に様々な方面で活躍している「きらりと輝く」魅力あふれる人々をご紹介します。



「市民では気付かない綾部の良さが再確認できるような番組を作りたい。特別市民の皆さんもぜひ、インターネットでFMいかるを検索して聞いてください！」と笑顔の真下さん。



2016年秋「森の京都」特別番組で山田啓二知事にインタビューする様子。番組制作は、企画構成から取材録音、ナレーション収録、編集作業など、数分間の番組作りにも何日もの時間を費やすという。

2月は今年度最後の「第3回 ふるさと産品」を発送します。

お送りする商品は 純米生原酒「綾小町」(720ml)

(若宮酒造株式会社)

2月20日(火)から順次発送いたしますので、お受け取りをお願いします。

※地酒以外を希望された方には、選択産品「綾想セット」をお送りします。
※パッケージデザインは都合により変更場合があります。

綾部市や本制度をPRしていただけるふるさと大使を募集します！

活動は平成30年4月から、ご協力いただける方には「ふるさと大使」の名刺(100枚)をお作りいたします。

※期間は平成30年4月から1年間。
※PRについての方法や割当等の制約はございません。

綾部を訪れたことのない方、なかなか帰省できない方、この機会にぜひご検討ください。

「ふるさとあやべ訪問 日帰りバスツアー」開催!

平成30年 2/18(日) 参加申し込み受付中!

9時30分～16時50分(予定)

募集人数 20名様 (先着順 ※最少催行人数15人)
集合解散場所 JR京都駅発着 ※綾部からの合流も可
参加料金 大人 9,500円、子ども 9,000円 (バス代、昼食代、見学料含む)

企画・主催 プラスツーリスト株式会社 ■協力 綾部市