

# あやべ特別市民 ニュースレター



極楽寺(綾部市白道路町) あやバス篠田桜が丘線「極楽寺」下車 徒歩2分

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。



「趣味はゴルフ！たま〜の休みが雨だとガックリ(笑)」と話す川端会長。また「急にスケジュールが空くと手持ち無沙汰で…」と笑う、根っからの行動派だ。



今年の4月16日に開催した「二王門現場見学会」の様子。6月からはインターネットによるクラウドファンディングを開始し、全国からの支援を呼び掛けている(下記参照)。

## 綾部に暮らす魅力びと発見 / きらり☆綾部人

国宝光明寺二王門プロジェクト実行委員会  
かわばた いさお  
会長 川端 勇夫 さん(十倉中町)

綾部が誇る国宝「二王門」の修復にご協力ください！

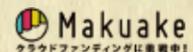
綾部市自治会連合会会長、綾部防犯推進委員協議会会長、綾部大本協賛会会長、綾部市観光協会副会長、綾部市社会福祉協議会副会長など、市の中核を担う数々の組織の重要職を歴任する川端勇夫さん(73)。スケジュールは常にいっぱい、日々多忙を極める。そして、誰もがその多忙ぶりを知っているにも関わらず、「やはり川端さんでなきゃ！」と舞い込む役員依頼は後を絶たない。二王門プロジェクト実行委員会・会長もそのひとつ。



優美に流れる、口上林の新名所「不動の滝」。今年3月、「森の京都」事業が進める「地域の宝(観光資源)探し」がきっかけとなり、かつての炭焼道を遊歩道に整備した。

本実行委員会は、傷みが目立つようになった光明寺二王門を平成28年から3年かけ修復を行うため、その文化的価値を広く発信し、工事にかかる一部費用の支援を募る組織。「二王門は京都府北部の建造物で唯一の国宝。綾部だけでなく日本の宝です。市民が一丸となって協力し、また全国の皆様のご支援も仰ぎながら何とか修復し、次世代へ受け継いでいきたい」と川端会長。二王門の魅力発信は、市全体の地域振興にもつながると話す。「少子高齢化による人口減少が進み、綾部でも農村都市交流や定住促進を進めているが、まずはそこに住んでいるもんが元気になるなきゃ人は来ない。自分たちが『住み続けて良かった』と誇れるまちづくりを進めています」と笑顔。いつでも前向きな川端会長の周囲には自然と活力が生まれる。

## 二王門修復に係るクラウドファンディング実施中!!



**1. 実施概要**  
●プロジェクトタイトル: 国宝「光明寺二王門」大修理のサポーター募集。京都府北部唯一の国宝建造物を未来に。 ●実行者: 国宝光明寺二王門プロジェクト実行委員会  
●目標金額: 1,500,000円 ●実施期間: 平成29年6月28日～平成29年9月29日  
●利用サイト: Makuake

**2. 寄附金額及び返礼**

3,000円コース (税込)	①お礼状と二王門解説パンフレット ②次回二王門現場見学会のご案内 ③日本手ぬぐい ④実行委HPへのお名前掲載(任意)
10,000円コース (税込)【150名限定】	上記3,000円の返礼に加え、 ⑤国宝二王門の古材から作成したマグネット(Makuake限定デザイン)
30,000円コース (税込)【15名限定】	上記10,000円の返礼に加え、 ⑥国宝二王門の古材から作成した記念盾



**第1回**  
基本商品  
「綾部産新米」  
発送のお知らせ

選択商品「綾夏セット」をご注文された方以外の方には、9月下旬に第1回基本商品「綾部産新米(5kg)」を送付いたしますので、お受け取りをお願いします。  
※選択商品と発送日が異なりますのでご了承ください。

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: hisiyokoho@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



暑中お見舞い申し上げます。暑さ厳しき折でございますが、皆様にはますますご健勝のこととお慶び申し上げます。  
さて、設立から19年目を迎える「あやべ特別市民制度」は、皆様のご紹介や口コミのおかげで全国に「あやべ応援の輪」を広げてまいりました。また、今年度は、43名の方に「ふるさと大使」にご就任いただき、本市の魅力や当制度を積極的にPRしていただいております。あやべファンの皆様のご支援に心から感謝申し上げます。  
今後も皆様のご期待に応えることができるよう一層制度の充実に努めてまいりますので、ご指導ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。  
皆様、元気に夏をお過ごしください。

綾部市長 小町 善也



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/>



※本件は所得税控除の対象となりませんのでご了承ください。



# ふるさと産品 生産者紹介

第1回

## 【選択産品】綾夏セット

今月は、第1回「ふるさと産品」で  
新米以外をご希望の方にお送りする選択産品「綾夏セット」を紹介します。  
綾部の旬を感じる夏限定の詰め合わせギフトは、いずれも生産者の思いがこもった逸品揃い。  
今回「綾夏セット」をご注文された方以外も、ぜひこの機会にお取り寄せして味わってみてください。【取材・文】白波瀬 聡美

商品は、いずれも地方発送  
可能です。購入を希望の際は  
各事業所へ直接お問い合わせの際は  
お取り寄せさせていただきます。

## 万願寺甘とう

(※販売期間6~10月)

大型で柔らかく肉厚の「万願寺甘とう」は、「ピーマンが食べられない子供でも万願寺甘とうは食べます」という声も聞かれます。甘味と旨味がある辛くないとうがらしです。醤油や油との相性が良く、種も少なく食べやすいので、「煮」・「焼」・「揚」の様々な調理方法にマッチ。手間をかけずに、京の伝統を受け継いだ「ほんまもん」の味が楽しめます。現在、綾部市では約4haの栽培面積を誇り、若い生産者も増えてきています。

国の「地理的表示(GI)保護制度」に京都府内で初めて登録



「地理的表示(GI)」とは、地域で長年培われた特別の生産方法や気候・風土・土壌などの生産地の特色により、高い品質と評価を得た産品の名称です。

【ご注文・お問い合わせ】  
JA京都にのくに 営農経済部  
綾部市宮代町前田20番地  
TEL 0773-42-1814 FAX 0773-42-3341

## 焼き肉のたれセット

「焼き肉のタレは肉の美味しさを引き立てる脇役的食材です。脇役だからこそ化学調味料を使わず天然旨味にこだわりました」と店主。その言葉とおり、使用する味噌と醤油は手作り。味噌は長期熟成させることにより、旨味成分の天然アミノ酸を増やしています。飽きのこない味わいは、食後も口にあと味が残らず、過度に喉が温くことはありません。楽しく美味しい焼き肉のラインナップの一員として、こだわりのタレをご賞味ください。



【ご注文・お問い合わせ】  
綾部ふれあい牧場 ハイジのキッチン  
綾部市位田町桧前81番地  
TEL/FAX 0773-48-1000 ayabe-bokujyou@iris.eonet.ne.jp



## 唐がらし半月せんべい

「いっぽくせんべい半月庵」は、大本通り商店街に建つ築200年の由緒ある町屋で営む、綾部や丹波の素材を使ったせんべい専門店。米粉で作ったどら焼きを店内で焼き、カフェも併設しています。ここで一番のオススメは、下替地町で丹精込めて作られた唐辛子をまぶした、ピリッと激うまな「唐がらしせんべい」。お酒のつまみやお茶うけに最高のオトナの味。また店舗では、せんべいの試食や手焼き体験(要予約)もでき大変好評です。

【ご注文・お問い合わせ】  
いっぽくせんべい半月庵 丹の国店  
綾部市本町2丁目19番地  
TEL 0773-43-3323 FAX 0773-43-3324  
<http://arimoto.co.jp/>



## ポチポチそばぼーろ

「ポチポチそばぼーろ」は、手打ちそば処「あじき堂」が作る蕎麦のおやつ。志賀郷で自家栽培した蕎麦を粗挽き粉にして材料の一部に使用。一つ一つ手で丸め、プチプチとしたそばの粒「だたん蕎麦」をつけてオーブンで焼き、風味豊かに仕上げます。一口食べると、香ばしくてどこか懐かしい味が広がる、素朴な美味しさ。商品名とイラストは、店主の息子さんが描いた「ぼちぼちの精」という名の妖精がモチーフになっています。

【ご注文・お問い合わせ】  
あじき堂  
綾部市志賀郷町ノ下31番地 <http://www.ajikido.jimdo.com>  
TEL 090-8099-6422(安喰) FAX 0773-49-0338



## 綾部茶

市を代表する産品の一つとして知られる「綾部茶」。綾部市茶生産組合連合会・中田会長をはじめとする生産者の皆さんが丹精込めて作るお茶は、全国茶品評会上位の常連で、宇治茶の茶問屋さんも一目置く存在です。今回は、綾部の中でも珍しい山手で採れた貴重な茶葉を使用した煎茶をご用意。その爽やかな香りと味わいは飲み飽きない美味しさです。綾部の豊かな風土が育んだ銘茶を囲むひとときを、ぜひ皆さんでお楽しみください。

【ご注文・お問い合わせ】  
JA京都にのくに 茶業センター  
綾部市宮代町前田20番地  
TEL 0773-42-0909 FAX 0773-42-0919

