

平成30年12月15日

あやべ特別市民 ニュースレター

20周年企画 ふるさと産品生産者紹介



水源の里 清水「すみれ会」

水源の里 清水の女性有志による食品加工グループ「すみれ会」。地域のイベント出店をきっかけに活動を始めて今年で25年！現在もほとんどが結成当時のメンバーで、定番商品の大福餅やこんにゃく、かきもちなど、昔ながらの「おふくろの味」を受け継いでいます。今年、特別市民に送るふるさと産品生産者として初参加。ふるさと産品のかきもちも、黒豆、しそ、ゆず、よもぎなど風味豊かな地元食材にこだわり、心を込めて手作りしています。皆さんに喜んでもらえる活動を励みに、これからも「仲良く楽しく若々しく、地域を盛り上げていきたい」と話します。

綾部市秘書広報課

〒623-8501 京都府綾部市若竹町8-1

TEL 0773-42-4204(直通)

FAX 0773-42-4905

✉ 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/>



綾部市公式Facebookページ
皆様からの「いいね！」お待ちしております。



ふるさと産品 第2回 生産者紹介

12月 選択産品 綾想セット (6品)

- かきもち
- 綾部産コシヒカリ(1kg)
- 山ふき昆布佃煮
- 丹波大納言小豆
- 唐がらし 半月せんべい
- こい口醤油

かきもち

水源の里 清水のすみれ会が手掛ける特産品は、大福餅、こんにやくなど幅広く、中でもかきもちが定番人気商品。地元産の減農薬栽培の羽二重餅米を使い、塩分少なめの味付けで、とってもヘルシー。プレーンの他、集落で採れたしそ、よもぎ、黒豆、ゆずが入った4つの味があり、いずれも風味豊かな美味しさ。無添加なので「子供にも安心して食べさせられる」と大変喜ばれています。お好みの焼き加減で、香ばしい熱々のかきもちをお楽しみください。

ご注文・お問い合わせ

水源の里 清水

綾部市五津合町コリノ下4番地 TEL/FAX 0773-54-0879 (井関)



綾部産コシヒカリ (1kg)

自然いっぱいの多田町でおいしいお米を作りたいと、家族で農業を始めて12年。「毎日食べるものだからこそ、安心して食べていただきたい」との思いから、化学肥料不使用で大事に育てたお米です。採れた米でのお餅作りやイチゴ栽培もしています。里山で育てたコシヒカリ、自家製もち米で作った杵つき餅、ハウスで丁寧に育てたイチゴ。どれもファーム自信の逸品です。あやべ特産館でも販売していますので、ぜひご賞味ください。



ご注文・お問い合わせ

森本ファーム

綾部市多田町前路17-1
TEL 090-5135-9681 (森本)
FAX 0773-42-4729
HP <http://morimotofarm.net/>



丹波大納言小豆

大粒で俵型の丹波地域の大納言小豆は、色つやがよく独特の風味があります。粒が揃い、煮炊きしても型崩れしにくいので、つぶあんの原料として最適です。その優れた特徴から、府内の高級和菓子店をはじめ、全国から高い評価を受けています。手選別による高品質のこだわりブランド小豆栽培に取り組み、平成26年に「京のブランド産品」の認定を受けました。選び抜かれた丹波伝統の小豆をぜひ一度ご賞味ください。



お問い合わせ

J A 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
HP <https://ja-kyotoninokuni.or.jp/>



唐がらし半月せんべい

大本通り商店街に構える「いっぷく半月庵」は築200年の由緒ある町屋で、綾部や丹波の素材を使った米菓専門店。米粉で作ったどら焼きを店舗で焼き、カフェも併設しています。また店内では、ほとんどの商品の試食が楽しめる、予約するとせんべいの手焼き体験もできると好評です。唐がらしせんべいは、綾部産の唐辛子を使用したピリッと激ウマせんべい。お酒にもよく合うオトナの逸品菓子で、綾部の名物になっています。

ご注文・お問い合わせ

いっぷくせんべい半月庵 丹の国店

綾部市本町2丁目19番地
TEL 0773-43-3323 / FAX 0773-43-3324
HP <http://ippuku.com>



※山ふき昆布佃煮、こい口醤油生産者については、里山セットにて紹介。

とちの実長寿セット

- とちの実餅 (5個入り)
- とちの実おかし
- とちの実クッキー
- とちの実あられ

今や綾部の特産品の代表格といっても過言ではない「とちの実製品」。その看板娘となっているのが水源の里古屋のおばあちゃんトリオ。御年、平均92歳!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は天日干しから皮むき、アク抜きなど、製品になるまで約2ヵ月もの手間暇が掛かるそう。5月には構想から5年がかりで、とちの実焼酎「新斬(とちがみ)」が完成。希少な焼酎は、市内酒店ほかオンラインショップでも販売していますので、ぜひご賞味ください。今年とはちの実が豊作で1,750kgもの収量があり、おばあちゃんたちはますます忙しくなりそうです。

ご注文・お問い合わせ

水源の里 古屋

綾部市陸寄町古屋23 (公民館)
TEL/FAX 0773-55-0286 (渡邊)



小畑みそセット

- 小畑みそ 450g×2袋
- せんべい 2枚入り×3個
- 山椒みそ 150g
- 柚子みそ 150g



小畑町の米と大豆を使った味噌を特産品として売り出し、地域を活性化しようと、25年前に結成された「空山グループ」。看板商品「小畑みそ」の仕込みの開始は12月。原材料には、地元産のコシヒカリ等米、グループ員が育てた有機白大豆のタマホマシ、こだわりの赤種の塩を使い、昔ながらの製法で約10か月間じっくりと熟成させて、ようやく出荷を迎えます。添加物一切なしのおふくろの味は、風味豊かでまろやかな味わい。今回のセットは小畑みそに加え、地域の山々で採れる山椒や柚子を使った「おかずみそ」、香ばしい「味噌せんべい」も入っています。

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



事務局だよ! ~pick up news~

2019年

「ふるさとカレンダー」

をお届けします。

会員の皆様全員に、日頃のご愛顧への感謝の気持ちを込めて…

四季折々の綾部の風景がお部屋を彩る「2019 花と緑のカレンダー」をお贈りします。



綾部市や本制度をPRしていただける

平成31年度

ふるさと大使を募集します!

活動は平成31年4月からです。

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31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。

2月は今年度最後の

第3回

「ふるさと産品」

を発送します。

2月20日(水)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。

お送りする商品は

純米吟醸

はる まい

「春の舞」

(720ml)

(若宮酒造株式会社)



※地酒以外を希望された方には、ご希望の選択産品をお送りします。

「あやべ温泉 二王の湯」 リニューアル工事中

工事予定期間

平成30年12月3日(月)~平成31年2月28日(木)

※工事期間は変更になる場合があります。予めご了承ください。

“施設利用券”は
リニューアルオープン後に
お楽しみください。



あやべ温泉 二王の湯は、上記の期間、温泉施設リニューアル工事のため、宿泊・温泉・レストラン・売店が全館休館となっています。会員特典である“施設利用券”をまだお持ちの方は、有効期間内(平成31年3月31日まで)に、別の施設等でご利用いただくか、リニューアルオープン後に「あやべ温泉 二王の湯」をご利用いただきますようお願いいたします。

ふるさと産品 第2回 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」に加え、人気の高い「とちの実長寿セット」「小畑みそセット」をご用意。今月は、綾部で頑張るそれぞれの生産者の取り組みをズラリとご紹介いたします。バラエティ豊かな故郷の銘品を、生産者の思いとともにじっくりとご賞味ください。

希望されたセット以外の産品も、ぜひこの機会にお取り寄せの上、お試しください。

- 12月 基本産品 里山セット (7品)**
- とち餅
 - きゅうり漬
 - 二王の水車米
 - 黒谷和紙の干支はがき
 - 「私、綾部高校出身です。」
 - 山ぶき昆布佃煮
 - こい口醤油

リピート注文は…

各事業所へ直接お問い合わせください。オンラインショッピング「あやせ」も便利です！
(一部、取り扱いのない産品もございます。)



とち餅



水源の里老富では秋から春にかけて、とち餅やとち大福、あられ、クッキーなどを製造し、観光施設やスーパー、イベントなどに出品しています。また、3月下旬から5月下旬には、市茅野集落の山裾一面にミツマタ、シャガの群生が開花。期間中は休憩所の開設とともに、特産品やとち餅ぜんざい、おむすび、地元で採れた米や野菜などを販売しています。今シーズンは約1万人が来訪し、地域交流を楽しんでいただきました。



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)

黒谷和紙の干支はがき

黒谷和紙協同組合は現在9人の組合員で構成されており、平均年齢は40代と若い職人が頑張っています。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。強さと軽さが特徴の黒谷和紙は、ステーションナリーの他、扇子や名刺入れなど、身近な日常使いの商品も豊富に揃っています。



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

「私、綾部高校出身です。」 (鹿ヶ谷かぼちゃソフトクッキー)

京の伝統野菜「鹿ヶ谷かぼちゃ」は綾部市が生産量の全国シェア7割を占め、その多くを綾部高校東分校で栽培。クッキーは、高校生と青年会議所、タマヤ樹、サクラティエが共同開発し、2017年6月からの販売1ヵ月で800個も売れる人気商品に。昨年、ふるさと名品オプ・ザ・イヤー2017「自治体が動けるまちの逸品」部門において優秀賞、2018年2月には地域産業に貢献したとして「綾部市永井奨励賞」をダブル受賞しました。



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

きゅうり漬



活動歴26年の地元女性グループが長年受け継いできた伝統の製法で作られる「きゅうり漬」。材料は、無農薬で育てた「シャキット」という漬物専用の品種で、形や大きさなども独自の規格で管理しています。みずみずしい朝採りにもこだわっているため、きゅうり本来の味と香りがしっかり残り、あっさりしつつも後引く味わいです。商品はリピート注文も多く、集落全体で取り組む特産品作りは、住民の活力になっています。



ご注文・お問い合わせ
水源の里 橋上の里
 綾部市橋上町西築1番地 TEL/FAX 0773-46-0055 (佐々木)

二王の水車米



奥上林の清流と豊かな自然環境で育まれたコシヒカリ「二王の水車米」。生産を始めて6年、故郷のお土産としても定着してきました。水車を動力として12時間、手間暇かけて精米されたお米はほぼ7分づき。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。昔を偲ぶ健康食として、噛むほどに懐かしく味わい深い美味しさをお楽しみください。



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)

山ぶき昆布佃煮

上林地域の澄んだ空気と清らかな水で育った自生の山ぶきを使った佃煮。平成19年に黒緑土が、地元の恵みを活かした特産品として開発以来、手作りの素朴な味わいが人気となっています。材料となる山ぶきは、5月初旬から1ヶ月かけ地元住民の協力のもと収穫。塩漬けにして約半年間寝かせた後、綾部産の山椒の実とともに、じっくり丁寧に炊き上げます。無添加で安心の美味しさは、進物用にも喜ばれる商品です。



ご注文・お問い合わせ
黒緑土 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/>

こい口醤油

従業員の健康対策の「まかない」として、昭和3年に誕生したといわれる「グンゼ醤油」。その設備とブランドを平成12年に引き継いで、あやべ作業所の醤油事業はスタート。以来、「本醸造こい口醤油」として、綾部の地に受け継がれてきた「伝統の味」を伝え続けています。お客様からの「おいしい!」という言葉をお励みに、一本一本心を込めて作られる製品は、家庭料理の定番調味料として長年地元でも愛用されています。



ご注文・お問い合わせ
社会福祉法人綾部福祉会 あやべ作業所
 綾部市物部町博労坂26 TEL 0773-49-0434/FAX 0773-49-0464