

あやべ特別市民 ニュースレター

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。

綾部に暮らす魅力びと発見 /

きらり☆綾部人

はすがみね 蓮ヶ峯農場 オーナー
みねじ 峰地 幹介 さん (八津合町)
みきすけ



「子どもの頃から畜産は生活の一部で、苦に感じたことはありません。趣味が仕事になっているようなものです」と笑う峰地さん。春には自社卵を使ったマヨネーズが完成する予定だそうです。

「楽しむ」ことを大切に、いのちを育み、感謝していただく

山々に囲まれた中上林の大自然の中で、「蓮ヶ峯農場」を経営する峰地幹介さん(31)。5年前、父親が他界したのをきっかけに綾部へUターンし、養鶏場を引き継いだ。上林中学校を卒業後、三重県の農業高校へ進学。有機農業を学び、その後も長野県や三重県で果樹や野菜の生産、養豚などの畜産に携わってきた。養鶏の経験はなかったが、毎日鶏の世話をしながら家族を支えてくれた両親が守ってきた農場を続けたいという思いで、故郷へ戻る決心をしたという。

「自分が食べたいと思うものをつくる」それが飼育の基本だと話す峰地さん。農場では、純国産鶏「もみじ」の卵と親鳥、奥丹波「黒峰シャモ」を販売している。心身ともに健康な鶏を育てるため、平飼いの密度と飼料、水にはとことんこだわる。基準の半分以下という低密度でのびのび育て出来るだけ鶏のストレスを軽減。飼料は、素材を厳選し自家配合、発酵飼料は自家製産。水は、裏山の湧水を鶏舎へ引き込み、流動式で与えている。卵は、卵白のおよそ9割、卵黄の5割を水分が占めるため、

水と卵の風味は密接に関係しているそうだ。

「“想い”だけでは良い卵や鶏は作れません。想いと技術が合わさってこそ、良いものが生み出せると考えています。これからもプロとして常に課題と向き合い、品質向上のために学び、研究し続けていきたい」。日々、家畜という“いのち”と真摯に向き合いながら、安心安全な生きる糧を育む。



ひとつひとつの素材を吟味して購入し、季節や体調に合わせて配合を調整するという飼料。「安全安心な食物を提供するため、素材のわからない飼料は使いません」と話す。



一般的な若鶏の3倍以上の期間をかけて飼育される黒峰シャモは、身の旨味と歯ごたえはもちろん、内臓や脂まで抜群に美味しいと評判だ。



ミツマタの群生(水源の里 老富) ※見頃は3月下旬～4月中旬。 **アクセス** 国道27号「山家」交差点から府道1号に入り、福井県境まで直進

抽選で33名様に3温泉共通の年間入浴無料パスポートが当たる!

あやべ 冬の三湯巡り
スタンプラリー開催中

綾部には特色の異なる3つの天然温泉があり、目的に応じてそれぞれの魅力を楽しめます。今年の冬は、「あやべ冬の三湯巡り」に参加して、里山ならではの冬をお楽しみください。

平成30年 3.31まで

あやべ温泉 二王の湯
京綾部ホテル 大家族の湯
栄温泉 うし乃湯

- 期間/平成30年3月31日まで
- 内容/期間中、3つの温泉で入浴スタンプラリーを実施します。三湯すべて巡られた方を対象に抽選で3温泉共通の「年間入浴無料パスポート」をプレゼント!スタンプラリー用紙は、三湯およびあやべ観光案内所等に設置しているほか、観光協会HPからもダウンロードできます。
- 抽選/4月初旬に実施します。
- お問合せ/綾部市観光協会 TEL.0773-42-9550

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。

綾部 太郎

※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。

次年度への更新手続きを開始します!
30年度への更新の案内書類を2月末から順次お送りいたします。内容をご確認の上、お手続きくださいますようお願い申し上げます。

お知らせ

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

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。

春とは名ばかりの厳しい寒さが続きますが、皆様お変わりなくお過ごしでしょうか。いよいよ今年度最後のふるさと定期便「第3回ふるさと産品」をお届けします。皆様には、1年間本制度をご愛顧いただき誠にありがとうございました。今後も故郷を大切に想う皆様のお気持ちに応えることができるよう、制度の充実に励んでまいります。

また、2月1日より綾部市長として「三期目」がスタートしました。初心に戻り「住んでよかった」「住みたくなる」、さらには「住み続けられるまち綾部」を目指し、誠心誠意、創意工夫をもって努めてまいります。

綾部市及び本制度の発展に、より一層のご支援ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

時節柄くれぐれもご自愛ください。

綾部市長 小川 孝也



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/>





ふるさと産品

生産者紹介

第3回

基本産品

純米生原酒

あやこまち

綾小町

(720ml)

今年の綾小町は、原材料(掛米)に綾部産「京の輝き」、仕込み水には上野町にある「若宮神社」の御祈禱を受けた湧水を使用。大正9年の創業当時、若宮神社の宮水を使って酒の仕込みを始めたことに社名が由来していることから、そのいわれを再現した縁起の良いお酒です。新酒ならではのフレッシュさと、原酒の持つアルコール感、飲みごたえのある味わいが楽しめます。また、ラベルは「若宮神社」の権禰宜が、あやべ特別市民の皆様のためにデザインした特別仕様となっています。

【ご注文・お問い合わせ】
若宮酒造株式会社
綾部市味方町薬師前4
TEL/FAX 0773-42-0268



今月は、今年度最後の第3回「ふるさと産品」をお送りします。
基本産品は綾部の地酒「純米生原酒 綾小町」、選択産品は綾部の特産品を詰め合わせた「綾縁セット」。
生産者から心を込めてお贈りするウインターギフトはどれも、心まで温まる美味しさです。【取材・文】白波瀨 聡美

選択産品

綾縁セット(6品)

- こいくち醤油
- 和木梅(大梅干)
- こしひかり(白米1kg)
- バラジャム
- オリジナルブレンドティー
～祈りのあるまち綾部～
- 米ぬかポーロまこも

こいくち醤油

従業員の健康対策の「まかない」として誕生したと言われる「ゲンゼ醤油」。その設備と技術を受け継ぎ、平成12年にあやべ作業所の醤油事業はスタートしました。ここでは、生揚げ醤油に味付け、火入れ、ろ過を行い製品化。家庭料理の定番商品として活躍する「昔ながらの味」は、長年地元でも愛用されています。醤油をベースに作られる「ゆずぼんず」や「すだちぼんず」も人気です。

【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



こしひかり(白米1kg)

上林の武吉町で農家民宿「芳兵衛」を経営する坂田さんが作るプライベートブランド米。山裾にある粘土質の棚田で、山から流れ出る清澄な谷川の水を水源に栽培しています。除草のみ1回という最低限の減農薬栽培で、品質には絶対の自信アリ！山間部特有の昼夜の温度差が、天然の微量要素をお米に与えるため栄養価も高く、適度のモチモチ感と甘み、香りが際立つお米です。

【ご注文・お問い合わせ】
坂田 芳昭
綾部市武吉町湯舟3番地
TEL/FAX 0773-45-1862
TEL 090-5670-4281(坂田)



和木梅(大梅干)

綾部の市花である「梅」の実を地域の特産物として、梅干しや梅ジャム、梅ドレッシングなど様々な加工品を手掛けている「和木のうしん」。地域に代々伝わる「梅干し」は、減農薬栽培で作られる地元産の梅をシソの若葉で真紅に染め、三日三晩の土用干しをして仕上げます。もちろん添加物等は一切不使用。その味わいは、「これぞ梅干し！」と感じる懐かしい酸っぱさが特徴です。

【ご注文・お問い合わせ】
和木町農業振興組合(和木のうしん)
綾部市和木町西浦25
TEL/FAX 0773-42-8839(谷口)



オリジナルブレンドティー

～祈りのあるまち綾部～

綾部は「世界連邦都市宣言」第1号であり、愛と平和の象徴「アンネのバラ」がシンボルのバラ園があります。そして特産品は「お茶」。絵本カフェ「chouchouサクラティエ」では市をイメージし、数種のローズティを基調としたオリジナルブレンドティー「祈りのあるまち綾部」を企画・販売。障害のある人たちの職業支援を行いながら、「地域共生社会」の実現に思いをはせています。

【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



米ぬかポーロまこも

食物アレルギーのお子さんを持つ親として「食育」の大切さを実感したという店主が、子ども達も安心して食べられるおやつとして考案した「米ぬかポーロ」。材料には、奥上林の無農薬・減農薬で栽培された米ぬかと、栄養価が高く免疫力を向上させる無農薬栽培の「まこも」を使用しています。乳製品と卵は不使用なので、アレルギーが気になる方にも安心。素朴な味わいが好評です。

【ご注文・お問い合わせ】
自然素材オリジン
綾部市睦寄町鼠塚8番地
TEL/FAX 0773-21-5816
<http://steamedbread.amebaownd.com>



バラジャム

「バラジャム」の原材料は、いこいの村の仲間たちが無農薬で愛情をこめて栽培した「食べられるバラ」のきれいな花びらだけを使用。見た目の美しさと華やかなバラの香りが特徴で、きび砂糖による自然な甘さに仕上がっています。紅茶に入れて「バラティエ」にしたり、クラッカーにのせたり、ヨーグルトやアイスクリームに添えたりと、様々な用途で贅沢なひとときを演出します。

【ご注文・お問い合わせ】
社会福祉法人京都聴覚言語障害者福祉協会
いこいの村 栗の木寮
綾部市十倉名畑町久瀬谷2
TEL 0773-46-0101
FAX 0773-46-0903



綾部の特産品のお取り寄せは、綾部市観光協会オンラインショッピングサイト「あやせれ」をご利用ください。
<http://www.ayabe-kankou.net/shopping/>

