

春の綾部観光は 見どころいっぱい奥上林へ

およそ60年ぶりの大修理を終え蘇った「国宝光明寺二王門」、
秘境を彩る神秘の花園「シャガとミツマタの群生地」、3月にリニューアルオープンする美肌の湯「あやべ温泉」、
…この春は綾部の自然と歴史を満喫する奥上林へ出かけませんか？



一階と二階両方に屋根を持つ「二重門」は、門の中でも最も格式の高い建築様式。歴史考証の観点からも大変貴重で、現在、京都府北部唯一の国宝建造物に指定されています。

平成の大修理を終え、美しいベンガラ塗りが蘇る！
京都府北部唯一の国宝建造物

国宝光明寺二王門

推古天皇7年、聖徳太子によって創建されたと伝えられる光明寺。最盛期には72もの坊舎を数える大伽藍を君尾山一帯に形成し、丹波上林地域の信仰の中心ともいえる場所でした。その中腹で多くの巡礼者や修行僧を迎えてきた二王門は、鎌倉時代の建立以降、750年以上に亘りその姿を現在まで伝えてきました。悠久の歴史を刻み続ける山門は、まさに威風堂々。およそ60年ぶりとなる今回の修復工事（平成28年6月～平成30年12月）では、古くなった屋根の葺き替えと塗装の塗り直しを中心に行われ、創建当時の重厚な屋根と美しいベンガラ塗りが蘇りました。

昨年11月、新鑄された光明寺境内の梵鐘。慶長9年の刻銘がある日梵鐘も展示されています。



二王門修復完成記念ツアー

ネイチャーガイドと歩く
新緑の君尾山トレッキング
～国宝光明寺二王門・巨樹の森・大トチを巡る～

君尾山の中腹には古刹、光明寺が立地し、周辺には様々な樹木が共生しています。モミと杉の巨樹群、樹齢二千年といわれる大トチなど、ネイチャーガイドと共に君尾山の森を楽しみましょう。

開催日
4月21日(日)
5月3日(金)
5月18日(土)
●集合場所/あやべ温泉 (綾部市観音町南10) 10:00集合(解散 15:30頃)
●参加費用/2,800円(昼食代、保険料、運営費)
※トレッキングにふさわしい服装でご参加ください。
●最少参加人数/5名以上(～15名まで ※定員に達し次第受付終了)
※雨天中止



綾部市観光協会 TEL. 0773-42-9550
info@ayabe-kankou.net

あやべ温泉 無浴衣/あやべ温泉 TEL. 0773-85-0112
リニューアルオープン記念「プレミアム回数券」販売!
現在、温泉施設改修のため全館休館中の「あやべ温泉・二王の湯」。3月1日のリニューアルオープン記念として、「プレミアム回数券」を好評発売中です。入浴回数券11枚つづり、レストランメニュー無料チケット1枚付き6,500円相当を、1冊4,500円で販売。通常回数券に比べて30%以上もお得で、贈答品にも最適です。3月以降、新しくなったあやべ温泉へお出かけください。



見渡す限り広がる純白のシャガの絨毯。
全国でも類を見ない規模の群生

ミツマタとシャガの群生地

市街地から約30km離れた福井県に位置する「水源の里 老富」。その市茅野地区で平成27年に発見された「ミツマタとシャガの群生地」は、今や綾部の春を代表する観光名所となりました。3月下旬から、まずミツマタが色鮮やかな黄色い花を咲かせると、あたり一面心やすらぐ芳香に包まれ、訪れる者を別世界に誘います。ミツマタのシーズンが終わると、入れ替わるようにシャガが白い花をつけます。約400m続く「シャガの小径」の両側に、見渡す限り広がるシャガの花園は約4.5ha。これだけの群生は全国的にも大変希少で、まさに圧巻の美しさです。

◎場所/綾部市老富町在中 ◎運営協力金/1人200円
◎問合せ/TEL.080-5138-1872(ミツ谷)
◎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。



休憩所
(山やど)

地元住民が運営する休憩所。花やどでは、とち餅ぜんざいや特産品の販売など、手づくりの心のこもったおもてなしで観光客を迎えています。昨年は、シャガ・ミツマタの開花期間中2ヶ月あまりで、来訪者数1万人を突破しました。

3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

ミツマタ 3月下旬～4月中旬
その枝が必ず三又、3つに分かれる特徴があるためその名がつけられました。皮は和紙や紙幣の原料としても使われます。

シャガ 4月下旬～5月中旬
アヤメ科の多年草で、人家近くの森林周辺の木陰など、やや湿ったところに群生。花は短命で一日でしぼんでしましますが、次々と新しい花を咲かせるため、長い期間鑑賞できます。



山あいの斜面を彩る黄色い宝石。美しいミツマタの森

市志ミツマタの群生地

「水源の里 市志」の山中には、山肌一面を黄色に美しく彩るミツマタの群生地があります。こちらは、ここ数年で地元の方々による登山道の整備が進み、いよいよこの春から大々的にお披露目をする新名所。まだまだ知られていませんが、市茅野のミツマタに勝るとも劣らない群生地です。山道を登るので、健脚の方、トレッキング愛好者にぜひ訪れて欲しいスポットです。

◎場所/綾部市五泉町宮ノ原24(公民館) ◎問合せ/TEL.090-3613-6946(上野)
◎アクセス/国道27号「山家」交差点から府道1号に入り直進。上林小中一貫校先のY字路で左折し府道51号線を北上。「市野瀬バス停」前を右折し道なりに3km進むと、市志公民館手前の駐車場に案内看板あり(駐車場から約1.6km)。

事務局だよ! - pick up news -

次年度への更更新手続きを開始します!

31年度への更新の案内書類を
3月上旬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。

早期継続御礼キャンペーン開催!

現会員の皆様を対象に、**平成31年3月31日**までに更新手続きを行ってくださった方の中から、**抽選で40名様に「あやべの特産品」をプレゼント!!**
※当選者の発表は、商品の発送をもって代えさせていただきます。

平成31年度 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の方法や割当等に制約はございません。

平成31年2月20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



株主 あやべ温泉



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
hisuyokoho@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

あやべ温泉は開業から20年を経過し、現在大規模改修工事を行っています。運営会社の株主では3月1日のリニューアルオープンに向け、これまでの良い歴史を残しつつ、今後10年20年を生き残るための戦略を全社挙げて検討。宴会・レストラン提供メニューの再検討、ユニフォームの変更、接客やサービスの全面的な見直しなど、更なるお客様満足度の向上を目指し、社員一丸となって取り組んでいます。ふるさと産品でもお馴染みの山ぶき佃煮をはじめ、とち餅製造も開始するなど特産品販売も充実!新しいあやべ温泉にご期待ください。

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!」をお待ちしています。



第3回ふるさと産品

生産者紹介

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「純米吟醸 春の舞」、選択産品は綾部の特産品を詰め合わせた「綾縁セット」のほか、「焼き菓子詰合せ」「瀬尾谷粕漬・米セット」「したのちかち価値²セット」と、バラエティ豊かに取り揃えました。寒い冬に心まで温まる「まごころギフト」の生産者の皆さんをご紹介します。

基本産品



当期で創業100周年を迎える「若宮酒造」。現在、綾部で唯一の酒蔵です。丹波、伯馬の両社氏に酒造りを教わり、目指す酒質によってどちらかを選択するという珍しい製法を採用。今期の春の舞は「丹波流」とのこと。原材料(掛米)には、JA丹の国産内と京都産の五百万石を100%使用し、軟水の井戸水でじっくり醸した純米吟醸。新酒ならではのフレッシュで柔らかな口当たりと、きりっとした喉ごしが特徴のお酒です。ラベルも春が重なりつつような洗練された装いです。



純米吟醸 春の舞 (720ml)

ご注文・お問い合わせ
若宮酒造株式会社
綾部市味方町東藤前 4
TEL 0773-42-0268 / FAX 0773-43-0268



原材料には、いこいの村の仲間たちが農薬を使わずに愛情をこめて栽培した「食べられるバラ」の花びらを使用。見た目の美しさと華やかなバラの香りが特徴で、紅茶に入れたり、クラッカーにのせたり、デザートに添えたりと、様々な用途で賞状なひとときを演出します。きび砂糖による自然な甘さも好評。ふるさと納税の返礼品としても人気で、TVの情報番組でも紹介されました。

バラジャム

ご注文・お問い合わせ
社団法人京都府農産物産直推進協議会
いこいの村 菓の木寮
綾部市十倉名船町久美台2
TEL 0773-46-0102 / FAX 0773-21-4166



和木町が「梅」の産地になったのは平成に入ってから。一村一品の町おこし活動を目的に、獣害の少ない果樹「梅」を種えて町の特産化を図りました。「梅びしお」は、完熟した地元産「南高梅」の大梅干を原料に製造。まず大梅干の種を抜き、裏ごしをした果肉にグラニュー糖を加え、とろ火で練り上げて瓶詰めしています。あと引く味わいは、和え物やご飯のお供にピッタリです。

梅びしお

ご注文・お問い合わせ
和木町農林業振興組合
綾部市和木町松原9
TEL/FAX 0773-42-8839(台口)



選択産品

綾縁セット ～加工品6品の詰合せ～

万願寺甘唐みそ、手づくりクッキー・チョコめーふる、バラジャム、梅びしお、玉露クッキー、ポチポチそばぼーろ



数年前からブームとなっている発酵食品。志賀郷地区でも地元のおいしいお米を使い、昔ながらの製法(糴^{カマ})で湿度温度管理をしながら麹菌を繁殖させ、生き物を育てるように日々大切に発酵させています。出来上がった麹は、米粒がふっくらし麹本来の旨味がたっぷり。その米麹と万願寺を甘辛く炊き込んだ「万願寺甘唐みそ」は、美味しさはもちろん無添加なので安心です。

万願寺甘唐みそ

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)
TEL 090-3676-4606(竹原) / FAX 0773-49-0578(竹原)



「宇治茶」の重要な産地を担う綾部の名産品のひとつが、抹茶になる。茶や玉露といった高級茶葉。市内の茶農家が大切に育てた玉露を煎製に使用した「玉露クッキー」は、細かくすりつぶした抹茶ではなく、抑いた玉露を生地に練り込んでいるので、茶葉の粒がそのまま残っています。口中に広がるふくよかな香りと風味が特徴の「食べる玉露」は、茶処ならではの銘品です。

玉露クッキー

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



七百石町の和菓子店だった古民家をリフォームした「Café Déco」。替懐かしい雰囲気を残した店内で、温かみのある小道具に囲まれながら、手作りクッキーを製造販売しています。和紙を使って和風に仕上げたパッケージも、こだわりポイントのひとつ。コーヒーと相性抜群の素朴なクッキーでホッと一息、心が喜ぶ時間を過ごしてください。あやべ特産館でも販売しています。

手づくりクッキー・チョコめーふる

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



志賀郷にある「あじき堂」は、農業を営みながら週4日間だけ営業を行う農家レストラン経営のおおき屋さん。店頭で製造している蕎麦粉を使った焼き菓子「ポチポチそばぼーろ」は、一つ一つ手で丸めて計量し、並べてオーブンで焼き上げます。上に散らした「だったん蕎麦茶」がフチフチはじけ風味のアクセントに、香ばしい蕎麦の香りと素朴な味わいをお楽しみください。

ポチポチそばぼーろ

ご注文・お問い合わせ
そば処 あじき堂
綾部市志賀郷町ノ下31番地
TEL 090-8099-6422(安部)
FAX 0773-49-0338
https://ajikido.jindo.com



選択産品

「自然素材オリジン」と言う意味は、「常に原点を忘れない、原点(原点)と言う意味を含めた名前です。乳・卵アレルギーだった子どものために、長年培った洋菓子の概念を捨て、シンプルな自然素材でお菓子を作るようになりました。地元の素材で何か作れないかと考えたのが「米ぬかスイーツ」。ジャンルにもとられず、常に原点に戻ってレシピを改良しながら、綾部らしいスイーツを作り続けています。



焼き菓子詰合せ

米ぬかポーロギフト1箱(6個入×4袋)、米サブレ(2枚入)×3袋、素材ショートブレッド2個

ご注文・お問い合わせ
自然素材オリジン
綾部市綾部町ねずみ塚台地
TEL / FAX 0773-21-5816
https://steamedbread.thebase.in/



瀬尾谷粕漬・米セット

瀬尾谷粕漬×2パック、瀬尾谷産コシヒカリ2kg

ご注文・お問い合わせ
瀬尾谷粕漬加工所
綾部市八津谷町西ケ久保16-1
TEL/FAX 0773-54-0447(福井)



平成6年から全住民で山椒を育て、協力して収穫作業を行い、集落ごとにつながり合う取り組みをしている下替町。山椒、柚子、ふきのとうなど、地元で採れた材料を使った加工品を中心に、安全・安心で美味しい食品を作るよう心がけています。自然の恵みを活かした「ゴーヤの佃煮」は、今年イチオシの新商品! ほどよい苦味がクセになる味わいで、白いご飯に良く合う一品です。

したのちかち価値²セット

さんしょみそ、ゆずみそ、梅ジャム、ふきのとうみそ、実山椒、ゴーヤの佃煮

ご注文・お問い合わせ
悠々工房したのちかち
綾部市下替町車庫22
TEL 080-1405-7345(四方) / FAX 0773-46-0161



リピート注文は…

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

