

Newsletter

2020

12月

あやべ特別市民 ニュースレター



君尾山の雲海

早いもので、令和2年も残すところあとわずかとなりました。今年はオリンピックイヤーになる予定でしたが、新型コロナウイルス感染症の流行により、オリンピックだけでなく、さまざまな活動が中止・延期となり、また生活様式も一変することとなりました。当たり前でできた事ができなくなり、改めて「普通」に生活できることのありがたさや、人と人のつながりの大切さに気付かされる1年になったのではないのでしょうか。

令和3年は、新しい日常の中で、笑顔あふれる年になることを切に願います。

今回は「あやべ特別市民制度」の2回目のふるさと産品をお送りします。多くの皆様が、綾部とのつながりを大切に、応援していただいていることに心から感謝いたします。来年も引き続きご支援をくださいますようお願い申し上げます。

寒い日が続きますが、ご自愛の上、健やかな新年をお迎えください。
事務局一同

次回ふるさと産品の 発送予定日

2月
16日

第3回ふるさと産品

地酒または**お選びいただいた産品**をお送りします！

※受け取りの都合の悪い方は事務局までご連絡ください。

令和3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！

活動は令和3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。
皆様からのご連絡をお待ちしています。
※期間は令和3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。



発行 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
e-mail: tokubetusimin@city.ayabe.lg.jp



あやべ特別市民 HP
<http://www.ayabefan.com/>

ふるさと産品
生産者紹介

No.4

地元で頑張る生産者の方に、
産品に込められた思いを
伺いました。

味くらべセット

「里山から贈る味の宝石箱」
すまいる工房

中丹いち
推し商品に
選ばれました!

芋甘酒プリン
(牛乳、卵不使用)

「すまいる工房」(平成26年9月設立)は、現在40~70代の4人で中上林地区を拠点として活動されています。年代の違う4人が作る商品は、万願寺とうがらしの醤油麹漬や、万願寺麹みそといったご飯のおともから、クッキーや米粉シフォンケーキなどのお菓子までバラエティに富んでいます。

中でも珍しいのが、黒谷和紙の原料でもある楮(こうぞ)の葉を使った「楮もち」。楮の木の皮を使って和紙を作るのであれば、楮の葉を使って何か作れないか考えたのがきっかけでした。楮の香りがほんのりとするお餅は、他にはない一品です。

また、食文化の体験も多く受け入れ、昔ながらの「こんにやく」や「ばら寿司作り」、そして餅つき体験などは、外国人や学生にも大好評だそうです。

「みんなで集まって、わいわい話をしながらモノづくりができれば楽しい」との思いから始まった活動ですが、「これからも長く続けていけるよう頑張っていきたい」とメンバーのお二人(下部写真)は話します。

【すまいる工房】

〒623-1122 京都府綾部市八津合町古城山1-3

TEL・090-8798-0539 (川北)

Facebook

<https://www.facebook.com/smileworks.ayabe>

【体験 問い合わせ先】

<https://www.ayabe-kankou.net/syokutaiken>

綾部市観光協会

TEL・0773-42-9550 FAX・0773-42-8514

楮を使ったクッキーや
米粉シフォンケーキも
あります

一つ一つ丁寧に
手作業で作っています

京都あやべ「食」の体験

楮もち作りも
人気です!!

地元産のこんにやく芋を
使って作ります

ふるさと産品でお送りする、
万願寺醤油麹漬と
万願寺麹みそ

生き生きと
バイタリテイ溢れるお二人は、
たくさんの商品を作り出す
名コンビ!