

小学校
今昔フォトライブラリー



(旧)昭和32年撮影・中筋小学校全景



(旧)物部小学校全景



(旧)中筋小学校玄関



(現)現在も残る木造校舎 物部小学校



(現)中筋小学校玄関



(現)物部小学校玄関

紹介者キャンペーン

皆様のお知り合いに「あやべ特別市民制度」を紹介してください。紹介していただいた方が令和4年8月31日までに入会されると、入会成立特典として、紹介者様に謝礼品をお送りします。

謝礼品 **オリジナルメンマ** (イタリアンメンマ・甘辛中華メンマ) ※パウチ入り
(ワークショップサクラティエ)

※お手数ですが、本人同意のうえ、同封の会員紹介はがきでご紹介ください。
※謝礼品は進捗してお送りします。



第1回ふるさと産品
9月受け取りの会員様へ

綾部産新米5kg
を9/27から順次お送りします。

※都合により1~2日前後することがあります
※第1回ふるさと産品は、7月又は9月のどちらかの発送になります



2022
NewsLetter 7月

あやべ特別市民 ニュースレター

NewsLetter

令和4年7月21日発行

暑中お見舞い申し上げます。
空の青さが夏らしい輝きを増してまいりました。皆様いかがお過ごしでしょうか。
今年は夏を彩る一大イベント「あやべ水無月まつり」が3年ぶりに開催。また、8月11日からは、あやべグンゼスクエアでお盆の夜を彩る光のファンタジー「あやべ夏あかり」がスタートし、15日には「あやべ盆おどり」も開催の予定です。
私たちの生活もウィズコロナの生活に移行しつつあり、少しずつイベントが開催されるようになってきました。この夏、自然豊かな綾部へ機会があれば是非ともお越しください。厳しい暑さが続きますが、お体に十分留意され、お元気で過ごしてください。

事務局一同



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
https://www.ayabefan.com/



「100年続く産地を目指す！」

7月のふるさと産品で人気の万願寺甘とうを生産する「JA京都にのくに綾部万願寺甘とう部会」。綾部部会長の赤堀圭司さんと妻の幸さんにお話を聞きました。

「10年前に農業がしたいと綾部市へ移住しました。万願寺甘とうを栽培することになったのは、以前から万願寺甘とうが好きだったことや、移住した地域が産地だったことがきっかけです。万願寺甘とうは辛くないとうがらしとして有名ですが、なんといっても肉厚でジューシーなところが魅力」と圭司さん。舞鶴発祥の万願寺甘とうは、「JA京都にのくに万願寺甘とう部会」に加入している綾部市、舞鶴市、福知山市の生産者だけが栽培できます。



同部会では、品質を維持するため、徹底した管理で固定種のタネを守り、ブランド価値を高めています。収穫した万願寺甘とうは、細かく定めたルールに基づいて選果し、最終検品で基準をクリアしたものだけを「万願寺甘とう」のブランド名で出荷します。ブランドとしての価値が高まる一方で、近年は高齢化や風雪害などにより、生産者や収穫量が減少しています。

現在は市場の需要を満たしていない状況ですが、若い生産者も増えているので新規就農者の確保と育成、PRに力を入れ、万願寺甘とうのブランドを全国の市場でシェアできるように、前向きな取り組みをしたいと部会では考えています。

また綾部市の小・中学校の給食に地域の特産品を使う「あじわいランチ」の日には、子どもたちに万願寺甘とうを知ってもらうよい機会になっています。

そして今年2月には、同部会の取り組みが高く評価され、第51回「日本農業賞」の集団組織の部で大賞を受賞しました。

「万願寺甘とうをみんなで産地として盛り上げ、産地が100年続くように次世代につないでいきたい」と赤堀さん夫婦は語ります。



万願寺甘とうは2017年6月京都府で初めてGI（地理的表示保護制度）に登録されました。GIとは、地域で長年培われた生産方法や気候・風土・土壌などの生産地の特性により、高い品質と評価を獲得した産品を、国が知的財産として認定・保護する制度のことです。国が認定した証明マークが付くことで、消費者は確かな品質の産品を購入することができます。



赤堀農場では出荷できない万願寺甘とうや、他に栽培している紫ずきんの豆蔻や米のみみ穀などを混ぜ込んで自家製堆肥にしています。



7月～9月に収穫が最盛期を迎えます。化学肥料と農薬を抑えて栽培しています。



「焼いてよし!」「煮てよし!」「揚げてよし!」
食べ方はさまざま、肉厚で食べ応えがあります。



- 材料 (3~4人分)
- 万願寺甘とう 5本
 - 豚バラ 250g
 - 塩・コショウ 適量
 - ごま油 適量
 - 爪楊枝
 - ケチャップ・ソース等 お好みで

お問い合わせは
彩菜館綾部店

- 京都府綾部市宮代町前田20番地
- TEL: 0773-42-0831
- 年中無休(年末年始は除く)
- 9:00~16:30

- 1 万願寺甘とうを軽く洗い、水気をとる。
- 2 13センチ以上の、ボリューム満点な実を使います。
- 3 豚バラを、万願寺甘とうに巻きます。
1本のまま大皿に使いましょう。お肉がはがれてくる時は、爪楊枝でとめます。
- 4 塩・コショウを振りかけます。
- 5 ごま油をひいたフライパンで、こんがり焼きます。
- 6 塩・コショウで味がついているので、そのままでも楽しめます。お好みで、ソース・ケチャップ・焼肉のタレをかけてください。

【ポイント】
万願寺甘とうと豚バラは相性バッチリ！
外側の豚バラはこんがりパリッと焼き、内側の万願寺甘とうは、あまり火を通さないように仕上げてください。
万願寺甘とうの肉厚でジューシーな食べ応えに、豚バラの香ばしさがマッチします。

他にもレシピを公開中

京都府綾部市産品のキッチン 検索

