



枝が必ず三つに分かれる特徴(三叉)があるため「ミツマタ」と名付けられました。皮は和紙や紙幣の原料として使われます。

表紙の写真はミツマタとシヤガの群生地

(水源の里 老富)

見頃 3月下旬～4月中旬



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し、白っぽい紫のアヤメに似た花をつけます。

見頃 4月下旬～5月中旬



ミツマタの群生(水源の里 老富)



早期継続キャンペーン開催

現会員の皆様で、令和5年3月31日までに
更新の手続きをされた人のうち、

抽選で**40名**様に「あやべの特産品」をプレゼントします!

※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。

令和5年度

ふるさと大使募集

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5年4月からです。
ご協力いただける人には「ふるさと大使」の
名刺(100枚)をお届けします。
皆様からのご連絡をお待ちしています。

※期間は令和5年4月から1年間。
※PRの方法や額等に制約はありません。



春の訪れが待ち遠しいこの頃ですが、皆様いかがお過ごしでしょうか。

さて、今月は本年度最後のふるさと産品をお送りします。地酒をはじめ、どれも綾部を感じていただける郷土色豊かな逸品です。どうぞご賞味ください。

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。来年度もあやべの魅力をより多くの皆様に知っていただけるように、また、関心を寄せてくださる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。引き続き、ご支援のほどよろしくお願い申し上げます。

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B-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/



ふるさと産品生産者紹介NO.13

綾部市西部に位置する小畑町の女性有志で結成された空山グループは、活動を始めて約30年。昔は多くの家庭が造っていた味噌を、地域の味噌として造ろうとグループが結成されました。現在3人のメンバーで活動しています。

小畑町の澄んだ空気と清らかな水が育んだコシヒカリと有機大豆に、赤穂の手塩を加え造られた「小畑みそ」。添加物を一切使用せず昔ながらの自然醸造でじっくり熟成させて造ります。

味噌の仕込みは12月から3月半ばにかけて行い、洗米から樽に詰めるまでの仕込みにかかる日数は4日間、その作業を約4カ月間繰り返します。



空山グループのみなさん
(元メンバーの人が手伝いに来てくれます)

「大豆を炊くのが一番難しい」と皆さん声をそろえて言います。炊き加減で出来上がりが違ってくるので、気の抜けない作業です。

蒸したお米に麹菌を均等に混ぜ合わせます。寒い冬でも作業場の中は暖かい。

米麹と塩、炊いた大豆を混ぜ合わせみそ玉をつくります。

仕込んだ樽は11カ月以上寝かせて熟成を待ちます。

年間6トンもの味噌を造りますが仕込作業は午前中だけ。「少ない人数でこれだけの仕込みが出来るのは、代々受け継がれた作業工程が実に効率よく考えられているからなんです」と代表の久馬さんは話します。

また、綾部市内の小、中学校の給食で全校一斉に同一の食材を使用する「あじわいランチの日」に小畑みそを提供。日本の伝統食の味噌について学びながら「豚肉と厚揚げの小畑みそ炒め」で小畑みそを味わいました。



みそ玉を樽につめて空気を抜きます。



あじわいランチの日のメニュー



2月のふるさと産品でお送りする「小畑みそセット」。空山グループの商品は、あやべ特産館や彩菜館、地元のスーパーのほか、オンラインショップあやせで購入できます。

たくさんの人に愛される商品となった小畑の味噌を造り続け、次の世代へつないでいけるように空山グループの皆さんは日々頑張っています。

Fryingpan Cooking



材料 4人分

豚肉	150g	ニンニク	少量
厚揚げ	100g	油	少量
キャベツ	200g	小畑みそ	大さじ2
ニンジン	40g(1/4本)	砂糖	大さじ1
サヤインゲン	20g	濃口しょうゆ	小さじ2
片栗粉	小さじ2	酒	大さじ1

- 1 キャベツはざく切り、ニンジンは拍子切り、厚揚げは食べやすい大きさに切る。サヤインゲンはすじを取り、3cm幅に切り下ゆです。ニンニクはすりおろし、みじん切り等お好みで準備する。
- 2 フライパンを温め、油、ニンニクを入れ、香りが出たら豚肉を炒める。火が通ったら、ニンジン、キャベツ、厚揚げ、サヤインゲンを順番に入れて炒め、片栗粉以外の調味料を加える。
- 3 同量の水でといた片栗粉でとろみをつけて仕上げる。

