

食べてみた!

綾茶 café

あやべ特産館内にある「綾茶café」。コーヒーを取り扱わず日本茶にこだわったカフェです。今回、同カフェを訪れ、美味しい玉露の淹れ方を教えていただきました。

冷ましたお湯を急須に注ぎ、1~2分。湯呑には、最後の一滴まで残すことなく注ぎます。この一滴に旨味が凝縮されているそうです。口に含むと、豊かなコクと旨味が口いっぱいに広がります。玉露は、低温であるほど甘味が増すそう。最も甘味が強くなるのは「水出し」ということも教えていただきました。

夏季限定で「抹茶寒天しるこ」も提供中。冷たい抹茶の中に、お茶味の寒天や餡子、白玉が入っており、甘さ控えめで夏にピッタリの商品です。

綾部にいらした際は、ぜひご賞味ください!

- あやべ特産館: 9:00~17:00
- 綾茶café: 10:00~17:00
- ※ラストオーダー 店内飲食 16:30 テイクアウト 17:00
- 休館日: 火曜日(祝日の場合は翌日)
- TEL: 0773-43-0811(あやべ特産館) 0773-43-0835(綾茶café)



東光院(綾部市上砥町)提供:綾部市観光協会

あやべ特別市民
ニュースレター
令和5年7月21日発行

丁寧に淹れたお茶の美味しさに一回感動!

2杯、3杯と淹れるたびに味わい変化します

暑い日に食べたいスイーツ! 冷たい抹茶寒天しるこ

綾茶caféの仲間たち、美味しいお茶の淹れ方を教えていただきました

こちらも美味!! 淹れ終わったあとの玉露の葉はポン酢でいただきました

まったりとしたける煎茶はケーキとの相性が抜群です

吉美小学校創立150周年記念



綾部市立吉美小学校が、本年度で創立150周年を迎えます。これを記念し、保護者や自治会等で組織する吉美小学校創立150周年記念事業実行委員会が、10月28日に記念式典・記念品贈呈・モニュメント設置・桜植樹等のイベントを開催。後日、記念誌も発行する予定としています。この機会に、懐かしい母校を訪れてみてはいかがでしょうか。

吉美小学校のイベント詳細は、同校(Tel:0773-42-0295)にご確認ください。

暑中お見舞い申し上げます。
日ごとに暑さが厳しくなりますが、皆様いかがお過ごしでしょうか。
3年余り続いた新型コロナウイルス感染症もおおむね収束し、各種イベントも再開されるなど、ようやく明るい兆しが見えてきました。
4月には上林地区の山間を走る「あやべ水源の里トレイルラン」が初めて開催され、国内外から550人ものランナーを迎えたほか、5月には西脇隆俊京都府知事、神野直彦東京大学名誉教授、増田寛也日本郵政社長らをお招きし「スローライフ・フォーラムin綾部」が開催されました。
コロナ禍唯一の副産物ともいえる田圃回帰志向の高まりは、昨年綾部市への移住世帯が過去最多(39世帯71人)という実績にも繋がっています。
この夏、自然豊かな綾部へ是非ともお越しください。
これからも暑い日が続きますが、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

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」をご紹介ください。紹介いただいた方が令和5年8月31日までにご入会されますと、入会成立特典として、ご紹介者であるあなた様に謝礼品をお送りします。

※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。
※謝礼品は違ってお送りします。

謝礼品

鹿ヶ谷かぼちゃ
ソフトクッキー
(ワークショップサクラティエ)



次回ふるさと製品の発送予定日

※都合により1~2日前後する場合があります。

9/26から順次お送りします。第1回ふるさと産品 綾部産新米5kgをお送りします。

(7月にお送りする産品を選ばれた方以外への発送となります。)

発行

綾部市企画政策課

TEL:0773-42-4214(直通)

FAX:0773-42-4406

〒623-8501 京都府綾部市若竹町8-1 E-mail: tokubetusimin@city.ayabe.lg.jp

あやべ特別市民HP

https://www.ayabefan.com/



志賀郷特産品加工センター



楽しんで商品づくりをしたいメンバーが集まっています

綾部市北西部にある志賀郷地区は、山と田園に囲まれた豊かな土地で移住者にも人気の地区です。志賀郷の魅力をたくさんの人に知ってもらいたいと、地域の農産物を活用した加工品づくりをしている「志賀郷特産品加工センター」(代表 竹原由海子さん)は、使われなくなった漬物工場を活用し、平成23年に発足。「楽しく地域の人とよい商品を作る」をモットーに、現在は7名のメンバーで活動しています。

地域でとれたお米を大事にしていきたいと、特に力を入れているのが米麴づくり。

手づくりの麴室で温度管理をしながら寝かせた米麴は、美味しいと評判です。代表の竹原さんのところへは、米麴を購入された方から作り方を教えてほしいと電話がかかることも。「直接「美味しい」と言ってもらえることや、商品を待っていてくださるお客さまがおられることがとても嬉しい」と、竹原代表は話します。

ほかにも米麴を活用し、万願寺とうがらしと甘辛く炊いた「万願寺甘唐みそ」や「塩こうじ」、「甘酒」などを製造。添加物を一切使用していないので安心して味わってもらうことができます。商品のこだわりは、パッケージにも、「温かみが伝わるような」というイメージを大切に地域の1ターナーが手掛けたデザインとなっています。

「志賀郷特産品加工センター」の商品は、あやべ特産館や中丹地域のJA直売所(彩菜館)、地域のイベントなどでも販売しています。

「商品づくりを通して地域住民や移住者の働く場をつくり、長く続けていくことで地域の活性化につなげていきたい」と竹原代表。今後の商品開発にも意欲的で、さらなる地域の発展に期待が高まります。

地域で生産した万願寺とうがらし。規格外品を活用することで地域農業に貢献しています



手づくりの麴室で昔ながらの麴づくり

麴室から出した米麴を冷まします



万願寺とうがらしの仕込み風景

人気の米麴。麴に含まれる酵素は腸内環境を整えてくれる働きがあります



「志賀郷お土産セット」(2月のふるさと産品)



コウノトリが飛来する豊かな自然環境

・志賀郷特産品加工センター
 ・〒623-0343 京都府綾部市志賀郷町上成田23-4
 ・TEL/FAX 0773-49-0578 090-3676-4606(竹原)



材料

- 米 ……もち米又はうるち米2合(300g)
- 米麴 ……250g
- 水 ……約3カップ

- 1 甘酒用のお米をよく洗い、3カップの水を入れたら柔らかめに炊く。
- 2 ご飯が炊けたら、粗熱をとる。(約50~60度位まで下げる)
- 3 冷めたら米麴(250g)を入れよく混ぜる。炊飯器保温の状態ですぐ蓋をせず、ふきんをかけて約10時間(時々混ぜながら、3回ほど)置く。
*この時60度以上になると酵素がこわれ甘くなりません。
- 4 麴を混ぜればはくは堅いのですが、酵素の働きにより水分が出てとろみがつきます。
- 5 この時水を多く入れますと日持ちしないので「甘酒のもと」としてお使いください。
- 6 お好みで水で薄めて頂き、塩、すりおろした生姜を加え、ひと煮立ちさせてお召し上がりください。
- 7 甘酒のものは冷凍出来ますので、お菓子や料理にもお使いください。