



【令和5年8月 台風第7号】

# 綾部市にも大きな爪痕を残しました



令和5年8月に発生した台風第7号により、本市では大雨による河川の氾濫、住宅の浸水被害、土砂崩れ、倒木、法面崩壊など甚大な被害が発生しました。1日も早い復旧を目指し、全力で取り組んでいます。皆様からの温かいご支援をどうぞよろしくお願いいたします。

現在、ふるさと納税の仕組みを活用し、災害支援を目的とした寄附を募集しています。返礼品の送付はありませんが、通常のふるさと納税同様、税控除は可能です。なお、返礼品のあるふるさと納税も受付中です。こちらもぜひご利用ください。

### ①各ふるさと納税サイトによる申込み

- ・下記QRコードから、お申込みください。
- ・入金確認後、希望者には寄附受領証明書及びワンストップ特例申請書を郵送します。



さとふる



ふるさとチョイス



楽天



ふるなび

### ②郵便振込による申込み(ポータルサイトを利用しない場合)

- ・ふるさと納税サイトからのお申込み以外に、郵便振込による受付も可能です。

### 申込手順

郵便番号・住所・氏名・電話番号を、メール・ファクス・電話・郵送のいずれかの方法で、綾部市企画政策課へ連絡ください。お知らせいただいた住所に、郵便局の払込取扱票を送付します。

### 申込み先

住所：〒623-8501綾部市若竹町8-1 綾部市企画政策課 宛  
電話：0773-42-4214  
ファクス：0773-42-4406  
メール：furusato@city.ayabe.lg.jp



## ふるさと製品の発送予定日

12/22から順次お送りします。

## 第2回ふるさと製品

里山セットまたはお選びいただいた製品をお送りします。

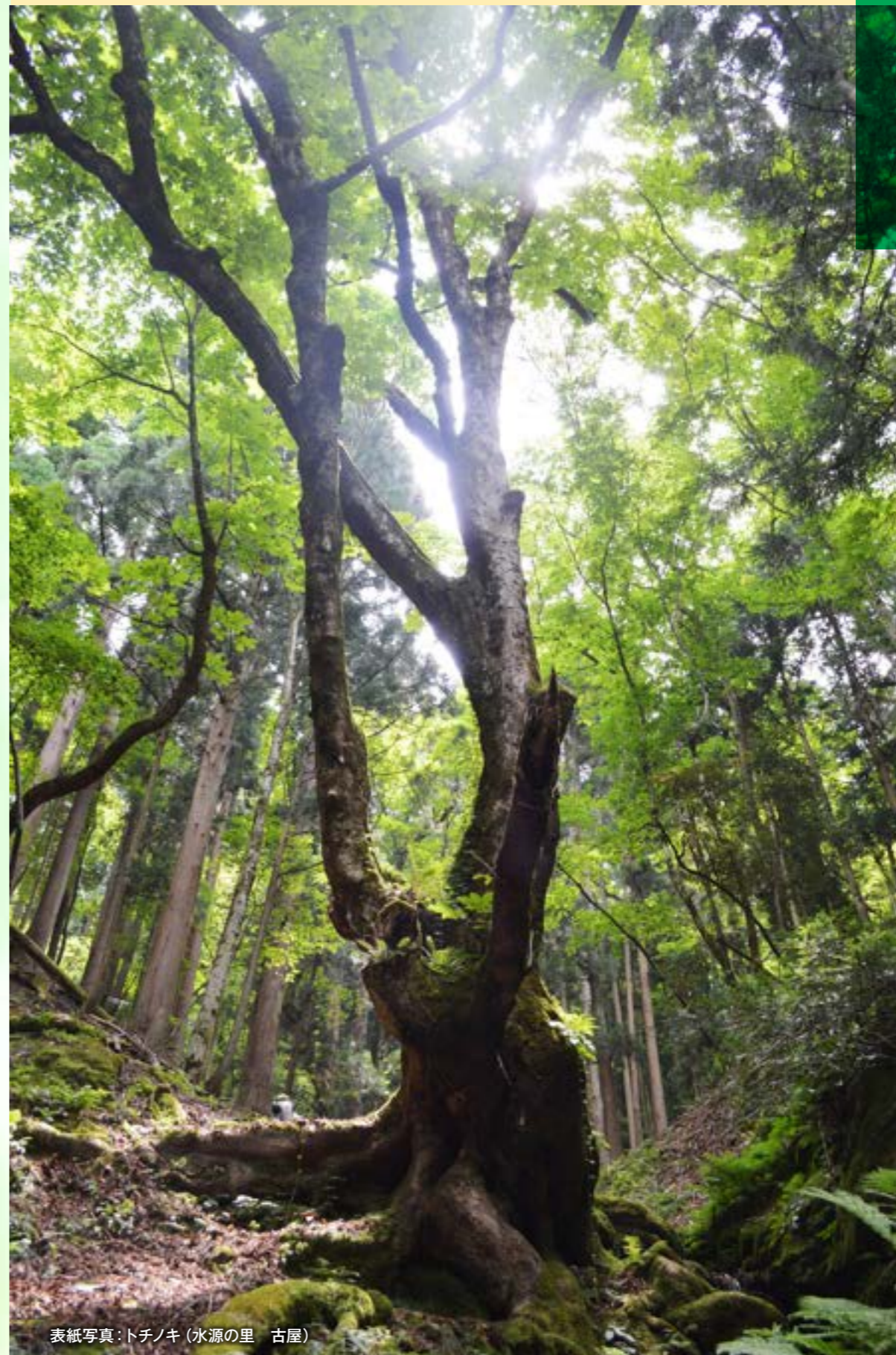
※受け取りの都合の悪い方は事務局までご連絡ください。

# NewsLetter

2023

9月

あやべ特別市民  
ニュースレター  
令和5年9月26日発行



表紙写真：トチノキ(水源の里 古屋)

爽やかな秋風を感じるこの頃、皆さんお変わりなくお過ごしでしょうか。綾部市では、水源の里・古屋の「とちの実拾い」が最盛期を迎えています。例年、地元上林小学校の児童や、ボランティア数百名が参加する一大イベント。毎年参加する人もあり、地元住民との交流の場にもなっています。トチの実は、多い年には1トンを超える収穫があり、古屋で生産されているとち餅やあられ、おかきなどの材料として利用されています。今回のお米(9月発送分。選択商品は7月発送済み)のあとは、12月、2月にもそれぞれお選びいただいたふるさと便をお届けします。ぜひお楽しみに！



綾部市企画政策課

〒623-8501 京都府綾部市若竹町8-1

TEL:0773-42-4214(直通)

FAX:0773-42-4406

E-mail: tokubetusimin@city.ayabe.lg.jp

あやべ特別市民HP

https://www.ayabefan.com/



## \* 農業法人「株式会社 農夢」\*

今回紹介するのは、綾部市内で京のブランド産品である「みず菜」などの栽培を手掛ける農業法人「株式会社 農夢」(白波瀬清孝代表取締役)です。同法人は、平成19年に設立され、▽将来の中核的な京野菜生産農業者育成▽就農希望者のサポート▽綾部産の京野菜の生産拡大とブランド化一の拠点となることを目的に運営。正社員7人のほか、20人以上のパート社員が所属しており、地域農業の活性化や後継者育成に取り組んでいます。

同法人は、綾部市内に89棟(ほ場面積3.13ヘクタール)のパイプハウスを構え、野菜の栽培を行っています。設立以来の主力商品は、みず菜。生産したみず菜のうち約4割は、京のブランド産品として京都丹の国農業協同組合を通じて京都市中央卸売市場に出荷されています。そのほか自社ブランドとして、綾部市内のスーパーマーケットに加えて、長野県や高知県のスーパーマーケットでも販売。また、東京都内の飲食店などでも使用されているため、皆さんも知らず知らずのうちに、同法人のみず菜を口にしているかもしれません。



白波瀬代表(前列中央)と社員の皆さん。京都府立農業大学の卒業生などが在籍。

収穫時に残った土は、空気で吹き飛ばします。きれいなみず菜を出荷するための手間は惜しみません。



「シャキシャキで」「甘くて」「苦みが少なく」「生でもよし、煮てもよし」な農夢のみず菜は、栽培方法にもこだわっています。自家製のたい肥を使用した土づくりから始まり、肥料は有機質肥料を使用。農薬の使用も極力減らし、安全・安心で体に優しい商品づくりを心掛けています。

また、白波瀬代表は「農夢のみず菜は、根元の切り口が白く、汚れないところも自慢。スーパーなどで見かけたらそこにも注目してほしい」と話します。その秘密は、丁寧な収穫方法。出荷までの工程のほとんどが手作業で行われています。一株ひと株、優しく引き抜き、その場で根を切断。土を残さないように袋詰めし、きれいな切り口を保っています。



150gに計量し、袋詰めを行います。



同法人のパッケージに包まれたみず菜は、綾部市内のスーパーマーケットなどで販売。

近年では、京のブランド産品である「壬生菜」や「万願寺甘とう」のほか、ほうれん草などの栽培にも着手。収益の増加を目指しています。

今年11月には、第2回目の選択産品として自慢の「みず菜」「壬生菜」「ほうれん草」をお届けします。サラダやお鍋など、使い道はさまざま。ぜひ、ご賞味ください。



丹精込めて育てたみず菜と代表。

第2回ふるさと産品で選択した人には、11月に新鮮野菜のセットを送付。



●農夢のみず菜は、直接購入も可能です!

お問い合わせ：農業法人 株式会社 農夢  
電話：0773-47-9610 メール：main@noumu.jp  
ホームページURL：https://noumu.jp/