



表紙写真：新綾部大橋（味方町）

あやべ特別市民
ニュースレター
令和6年2月22日発行

第2回

「あやべ水源の里トレイルラン」開催決定!!



昨年はじめて開催された「あやべ水源の里トレイルラン」。
その第2回大会の開催が決定しました！
前回は550人が参加し、トレイルランニング大会の口コミでも高い評価を受けるなど大変な盛り上がりでした。今大会も「関係する人・地域も楽しめる大会。選手だけではなく、環境に優しく、ハイカーとトレイルを共有し、スタッフも楽しめ、人と地域が一体となり盛り上がる大会」を目指して開催。全国のランナーが綾部・水源の里を駆け抜けます。

※トレイルランニング（トレイルラン）とは・・・
陸上競技の長距離走の一種であり、様々な種類の地形（砂地、土の道、林道、一人しか通り抜けられない森の小道、雪道等）や環境（山、森林、平原、砂漠等）で行われるスポーツ
（※一般財団法人日本トレイルランニング協会より）

●詳しくは「第2回あやべ水源の里トレイルラン」公式ホームページへ



●ふるさと納税からもエントリーを受付中



- 主催：あやべ水源の里トレイルラン実行委員会
企画・運営：FunTrails 合同会社
 - 日時および会場
日時：令和6年4月14日（日）
会場：あやべ温泉特設会場（二王公園グラウンドゴルフ場）
 - 種目及びエントリー料金／定員
 - ① あやべ 50km：15,000円／500人
 - ② あやべ 15km：4,500円／300人
- ※学生割引：高校生～24歳までの学生は半額（当日、学生証の提示が必要）



早期継続キャンペーン開催

現会員の皆様で、令和6年3月31日までに更新の手続きをされた方の中から、

抽選で**40人**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6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6年4月から一年間です。
ご協力いただける方には、特典として「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。

※PRの方法や割当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、皆様お変わりなくお過ごしでしょうか。

令和6年能登半島地震により被災された皆様には心よりお見舞い申し上げます。

今回の表紙は冬化粧した新綾部大橋と井根山。

今年も1月末、最強寒波の影響で、3年続けての大雪となりました。

今月は今年度最後のふるさとをお送りします。

地酒をはじめとする産品は、いずれも「あやべ愛」溢れる自慢の一品。じっくりとご賞味ください。

併せまして、令和6年度への更新手続きも何卒よろしくお願いたします。

事務局一同

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





一番人気の本醸造こいくち醤油

「この醤油やないとあかんのや、という方がおられるんです」。醤油の加工を手掛けるあやべ作業所の大槻施設長は笑顔で話します。この醤油の魅力について「やっぱりこれがいい、とお客様からは言ってもらえるんです。すごく特別な材料を使っていることではないけど、昔からの作り方を受け継いでいることもあって、慣れ親しんだ味なんでしょうね」と語ります。

作業所敷地内に設けられている加工所に入ると、そこは豊潤で香ばしい醤油の香りの渦の中。この施設は醤油の火入れ用の施設で、殺菌のほか、色・味・香りを整えたり酵素の働きを止めて品質を安定させるための作業が行われます。加熱用の大きな樽の中には蛇管（じゃかん）と呼ばれる螺旋状の金属製の管があり、80℃に熱した蒸気がこの管の中を通ることで加熱する設備です。夏場には1時間半、冬場には2時間かけ、じっくりと火入れし、醤油を直接火にかけないことで豊かな味わいを生んでいます。完成後は1本ずつ手作業で充填・ラベル付けし、梱包しています。



醤油専用の加工所



大槻施設長と加工用の樽



樽の中に設置されている蛇管（じゃかん）

この醤油は、昭和3年（1928年）にグンゼの社員が普段使い用の醤油として作り始めたと言われてしています。昭和の激動期を経て、有志により京都醤油株式会社を設立。しかし醤油事業の工場化・大規模化の波の中で、徐々に事業が縮小していきました。そんな中、約20年前に市内で醤油製造を営んでおられた事業者の代表があやべ作業所に事業継承を提案。平成12年（2000年）から事業を引き継ぎ、それ以来、あやべの味を提供し続けています。



醤油の詰め込み作業の様子



あやべ作業所のみなさん

大槻施設長は「すごく面白い。このお醤油の事業をしていて、辛い、と感じたことはない」と話します。

現在は2～3か月に1回、約1,500Lを仕込み、販売。安定して売れ続けており、正に家庭の味を支えています。現在は市内小中学校の一部にも提供しているほか、高齢者福祉施設、他の障害者支援施設にもおなじみの味を届けています。



近年は新商品開発も積極的に推進。より普段使いしやすいようにと、だし醤油やポン酢も製造しています。ポン酢2種類には、



人気のゆずぽんず

それぞれ徳島県産のスタチ、ユズを配合。「ゆずぽんず」には、さらにユズとダイダイの交配種である“ユコウ”を足すことで、柔らかな風味に仕上げています。

あやべ作業所の醤油は、あやべ特産館、あやべ温泉、綾部観光案内所のほか、京都府北部の道の駅などでも販売しています。ぜひ一度お試しください。



あやべ特産館の販売コーナー

あやべ作業所とは

昭和55年綾部共同作業所として開設。平成6年物部町へ移転しあやべ作業所として運営開始。生活介護事業・就労継続支援B型事業、日中一時支援・訪問生活介護（綾部市委託事業）を実施。平成25年から実施する「訪問生活介護事業」は、障害や体調等で作業所に来ることができない方のため、綾部市独自で実施しており自宅や入院先の病院に週何日か訪問し、日常生活の支援を実施。現在67人が利用、職員29人で運営。

お問い合わせ

あやべ作業所

〒623-0362
綾部市物部町博労坂26番地
TEL 0773-49-0434
FAX 0773-49-0464

ふるさと
納税でも
取り扱い中!!



→各サイトから「あやべ作業所 醤油」で検索

あやべ作業所 醤油