

おっえ〜やん



YARONFSET

おっえ〜やん
フェイスタオル2枚セット
(オフホワイト、ティローズ)
33cm×84cm
「おっえ〜やん」フェイスタオルは
ふるさと産品の
通年商品でお選びいただけます

綾部紡績が開発した、抜群の吸水性と柔らかさ、独自のふわっとした風合いを持つ「オフセットヤーン」を原料の糸に使用しています。製造工程でも化学薬品を極力使わず、糊付けには食用の糊を使用するなど、人にも環境にも優しい、安全・安心にこだわった製品となっています。令和6年度から新たにラインナップに加わり、今回はオフホワイトとティローズの2色をご準備。ぜひ一度、包まれるような風合いをお試しください。

第2回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6年11月30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、ご本人同意のうえ、同封の会員紹介はがきにてご紹介ください。
※謝礼品は追ってお送りします。



謝礼品
ゆずマーマレード (橋上の里)

次回ふるさと産品の発送予定日

※都合により1〜2日前後する場合があります。

9/27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。
※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

2024.7

あやべ特別市民
ニュースレター
令和6年7月23日発行



りょうごんじ
楞嚴寺のハスの花 (綾部市館町)

暑中お見舞い申し上げます。今年も厳しい暑さが続いています。皆様いかがお過ごしでしょうか。

綾部を訪れる人の波もゆっくりと戻ってきており、今年5月、オープン10周年を迎えた「あやべ特産館」は来館者150万人を突破しました。記念イベントでは、今年新たに「ふるさと産品」を提供する綾部紡績(裏面参照)のハンドタオルが贈られたほか、木管アンサンブル、ダンスパフォーマンス等もあり、花盛りのバラ園とあわせ、会場は大いににぎわいました。

また、健康づくりの拠点である「あやべ健康プラザ」もオープン20周年記念式典を開催。式典では、コロナ禍の厳しい経営からのV字回復を果たしたことに對して感謝の気持ちが述べられました。

来年8月には、綾部市も市制施行75周年を迎えます。今後、様々なイベントなどが行なわれる予定ですので、ぜひご注目ください。

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



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.city.ayabe.lg.jp/0000003516.html



ふるさと産品生産者紹介 No.18



橋上の里のみなさん

『橋上の里』は、綾部市街地から東へ10kmの所に位置し、上林川沿いの大自然に囲まれ四季折々の景色を楽しむことができます。平成25年に「水源の里」集落として指定を受け、きゅうり漬を中心に、ゆずを使ったジャムやマーマレード製造などに取組んでいます。

活動開始の当初から「あやべ特別市民」のふるさと産品に商品を提供しており、いわば大ベテラン。綾部市の美味しい空気、水、土、光を浴びて育ったパワーいっぱいのきゅうりを使い、バリバリで絶品の漬物を作る『橋上の里』を紹介します!

20年以上にわたって集落の1グループで続けてこられた活動を、『橋上の里』として集落全員での取組みに拡大。それから11年間、活動を継続されています。昔は家庭で採れたきゅうりを塩漬けにして、それを持ち寄っていましたが安定した品質を得られないため、きゅうりを一括で作ろう!!と住民全員で決定し、その時から『橋上の里』として作っています。昔から変わらぬ味を守り続ける一方、より良い商品を作るために作り方は少し工夫を加えているとのこと。『橋上の里』で作るきゅうりは、農薬はもちろん、化学肥料も使いません。「土」本来の力を活かすため、鶏糞・牛糞・有機の液肥といった有機肥料を使い、手作業で大切に栽培されています。漬物は食感が命!!!きゅうりは漬物に適したバリバリの食感が魅力の『シャキット』という品種です。1本1本サイズを測り、長さは25cm以内、太さは32mm以内の細いきゅうりを選び、加工しています。



トゲトゲした表面に美味しさの秘密あり! トゲトゲはきゅうりが乾燥から身を守るための「ブルーム」という成分が出ています。このブルームによって水分の蒸発を防ぐことができるので、シャキットとした食感や風味を残すことができます。



きゅうり漬を作る様子。変わらぬものと、新しい形に工夫を凝らした魅力が融合する「きゅうり漬」です

6月には毎日交代で水やり。質の良いきゅうりを作るために花や実が付いているところを1つ1つ手作業で摘蕾・摘花していきます。この作業は病気予防にもつながります。7月にはきゅうりの収穫を朝晩2回行い、綺麗に洗って消毒したあと再度洗い、塩漬けにして、樽に入れます。完成が楽しみです!



一つ一つ丁寧に作業します



誘引してあげてます



身体にも自然に優しい農法

『橋上の里』代表の佐々木さんによると、今後の一番の課題は後継者不足とのこと。現在は60代2人、70代2人の4人を中心に作業しています。ノウハウを託していきたいけれど農業未経験のため、育成にどうしても時間がかかってしまうそうです。「今は、一人一人にノルマを課す形で作業している。きゅうりは畑作りから手間がかかるが、それを苦痛と思わず皆で楽しみながらできるようにならなくちゃいけない。ワイワイ言いながらやるのが、本当の村づくり・まちづくり・地域づくり、そして人づくりであり、1番大切なことだ」と話します。



取材させていただきました



皆さん明るく賑やかに作業されていました

佐々木さんは、「若い世代に覚えてもらわなくてはいけない、主となり作業してくれる人も必要。後継者づくりにもがいているが、今年からカメラを購入しデータを記録し残している。」と話します。また、「橋上の里に関わる人が増えて、空き家を利用して店が出来たらいいとか、いろんな想像をして夢を見ながら過ごしている、夢物語やけどね。」と笑顔で話していました。



夢物語やけどね



きゅうり漬は12月のふるさと産品でお送りする「里山セット」に入っています。

きゅうり漬・ゆずマーマレード・ゆずジャムはオンラインショップあやせにて購入できます。

きゅうり漬アレンジレシピ

【ガパオライス】材料2人分



- 材料**
- *きゅうり漬・・・1/2袋
 - *ひき肉(鶏か豚)・・・200g
 - *玉ねぎ・・・1/2個
 - *パプリカ・・・1/2個
 - *フレッシュバジル・・・10枚
 - *にんにく・・・1片
 - *卵・・・2個
 - *ナンプラー・・・大さじ1
 - *醤油/オイスターソース・・・各小さじ1
 - *豆板醤・・・小さじ1/2
 - *砂糖・・・小さじ1
 - *胡椒・ごま油・・・適量

- ①玉ねぎとにんにくはみじん切り、パプリカは1cm角、きゅうり漬は粗みじん切りに切る。
- ②ごま油を熱したフライパンでにんにく・豆板醤を炒める。
- ③香りが出たらひき肉を炒める。
- ④ひき肉にある程度火が通ったら玉ねぎを加えて炒める。
- ⑤調味料を入れ水分を飛ばしながら炒める。
- ⑥そこへパプリカと『きゅうり漬』を入れざっと炒める。
- ⑦最後にフレッシュバジルを入れざっと炒める。ごはんにごま油を盛り付け、目玉焼きとバジルを添えて完成。

【タルタルソース】



- 材料**
- *きゅうり漬・・・1/3袋
 - *ゆで卵・・・2個
 - *マヨネーズ・・・大さじ4
 - *牛乳・・・小さじ1
 - *砂糖・・・小さじ1
 - *鶏ガラスープの素/塩/胡椒・・・各一つまみ
 - *酢・・・小さじ1
 - *パセリ・・・適量

- ①玉ねぎをみじん切りにし、水にさらすかレンジで1分(500ワット)加熱する。
- ②ゆで卵の黄身を潰し、調味料を加えよく混ぜる。
- ③玉ねぎを加え混ぜる。
- ④粗みじん切りにした『きゅうり漬』と白身を加える。最後にパセリを加えると綺麗です。

お問い合わせ

橋上の里 (はしがみのさと)
〒629-1257 京都府綾部市橋上町西染1番地
電話/FAX: 0773-46-0055 (佐々木)