

秋の バラまつり 開催!!

綾部バラ園(綾部市青野町)

綾部の秋を彩る「秋のバラまつり」が今年も開催されます。市民ボランティアの「綾部バラ会」が管理する約170種類、1,200本のバラの花が園内を彩り、ほのかな甘い香りを漂わせます。綾部バラ会は、令和2年(2020年)に国土交通大臣表彰である「手づくり郷土賞」を受賞。現在も除草や花ガラ摘み等をほぼ毎週実施しており、綾部市の魅力づくりに取り組んでいます。1本1本、丁寧に育てられたバラを、ぜひ一度ご覧ください。

日程▶令和6年10月12日(土)～11月11日(日)
時間▶9:00～17:00
場所▶あやベグンゼスクエア(綾部バラ園)
住所▶綾部市青野町亀無1番地の2

電話番号▶0773-43-0811(あやべ特産館)
料金・参加費▶入園無料
グンゼ博物館▶10:00～16:00(バラまつり期間中無休)
綾茶café▶10:00～17:00(火曜定休)



綾部旧町区八社合同秋季大祭
開催日:10月20日(日)【予定】
午前8時ごろ～各神社をスタート
午前11時ごろ～綾部市役所前に集合
午前12時～神事

綾部旧町区八社合同秋季大祭(綾部市若竹町)

残暑お見舞い申し上げます。皆さんお変わりなくお過ごしでしょうか。写真は旧綾部町内にある8つの神社で行われる八社合同秋季大祭。秋を彩る綾部市のイベントの一つです。

八社とは、綾部地区にある8つのお社のこと。笠原神社(味方町)、若宮神社(上野町)、綾部八幡宮(宮代町)、二ノ宮神社(青野町)からはそれぞれ神輿4基が、また、大谷神社(寺町)、熊野新宮神社(並松町)、坂本神社(田野町)、大山祇神社(野田町)の金幣が運ばれ、「お旅所(おたびしょ)」となる市役所の本庁舎前広場に集合し、合同の神事が営まれます。同期間には「秋のバラまつり」(裏面掲載)も、あやベグンゼスクエアで開催される予定。秋の綾部市にぜひお越しください。

事務局一同

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。現会員の方から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ると、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、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。

12/20(金)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。

発行

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.19



かかりつけ米農家代表
いのうえ よしお
井上吉夫さん

綾部市の志賀郷地区で30年前に化学肥料を一切使わない有機農法をはじめ。25年前から、農薬を通常の10分の1に抑えた「低農薬栽培」を始め、その後も試行錯誤しながら、現在23haを耕作(コシヒカリ・もち米)し、生産直売している。

「厳しい環境にも耐える、元気いっぱいのお米を作りたいと思って。」

そう話すのは、綾部市志賀郷町でお米を栽培している井上吉夫さん。井上さんはできるだけ自然に近い形を目指してお米を育てています。今の栽培方法に行きつくまでは、たくさんの苦勞や葛藤があったそう。「自分の農法がこれでいいのか、迷い、不安になることもあったが、試行錯誤しながら長年の勤と自分の目で見ただけを信じてやってきました。」「日々米づくりと向き合っています。」日本人の主食として欠かせないお米、今回は井上さんがどのような想いで育てているのかを伺いました。

自然に近い形でお米を

「米作りをする前は、酪農や加工品の製造、トマトのハウス栽培もした。トマトの栽培では有機農法を実践し、化学肥料や農薬を使わなくてもこんなにおいしい野菜ができるというのが分かり、それを米作りに活かさないかと考えた。それから化学肥料をやめようと思った。農薬も少しずつ減らし、現在は除草剤を年に1度だけに限っている。」



軸が太く扇状に広がる稲は病気になりにくい

井上さんは、元気な稲を育てる土づくりのため、有機肥料のみを使用。肥料選びにもこだわりが。「肥料の1つ1つがどんな方法で作られたか、直接現地に行き自分の目で見て確かめている。例えば鶏糞にしても、どんな餌を食べて、どんな環境で育てられているのかを見る。」と話します。低農薬で、自然に近い状態で育てた米は、弾力があり噛むほどに旨味が広がります。

井上さんの想い

「いつも自分の家族に食べてもらう気持ちでお米を作っている。自分の米を選んで食べてくれる人にどんな作り方をしているのかを伝え、いつまでも変わらない味の、安心して食べられるお米を届けたい。そのため、お客様と自分たち農家は同じ立場で、家族のような長いお付き合いをしたいと思う。」



収穫前の見事に実った稲穂

いろいろなイベントを行い地域に貢献

20年ほど前から地元の小学生を受け入れ、田植えや稲刈りなどの体験を実施。

成長した子ども達は、今でも井上さんに会うと「よしおさーん!」と元気いっぱいに声をかけてくれるそうです。

「やりたい!と思ったときにやるのが1番楽しい!」

地域のイベントも積極的にされており、夜桜コンサートやピアガーデンなどを次々と開催。「インパクトのある事をして、綾部市に興味を持ち遊びに来てもらい、そして住みたいなと思ってもらえる様に、いつもワクワクすることを考えながら取り組んでいます。」

ここ数年は息子の晃太郎さんがオンライン販売の業務を担っています。

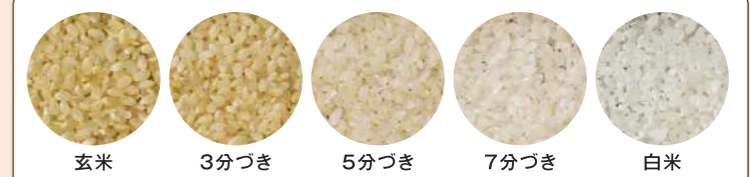
井上さんは「息子には、将来は好きなことをしてほしい。その中の選択肢として『農業も捨てたもんじゃないなあ。』と感じてもらえるといいなと思っている。」と話されていました。



地域の子ども達がペイントしてくれた素敵な事務所

販売について

コシヒカリは玄米から3分づき、5分づき、7分づき、白米まで様々なパターンを用意。



お問い合わせ **かかりつけ米農家 井上吉夫**

〒623-0343 京都府綾部市志賀郷町町ノ下6
電話：0773-49-1356

オンライン販売
かかりつけ米農家 検索

肥料を漉き込む様子
肥料は昔ながらの庄搾法で作られた
菜種粕や地元の信頼できる養鶏所の
鶏糞を使用