

## 第4回「あやべ水源の里トレイルラン」エントリー受付中!!

■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8年4月5日(日)

開場 あやべ温泉特設会場(二王公園)

■エントリー期間(令和7年11月4日(火)10:00～令和8年2月22日(日)23:59まで)

■種目及びエントリー料金/定員

① あやべ 50km▶16,500円/500名

② あやべ 15km▶7,000円/400名

※詳しくは「第4回あやべ水源の里トレイルラン」公式ホームページへ



## クラウドファンディング実施中

災害時に備えてトイレトラックを導入するための寄附を募ります!

・目標金額 8,000,000円

インターネットを使った寄附以外にも綾部市役所へ直接持参による寄附も受け付けています。



◀詳細はこちらから



## あやべ特別市民制度と地元企業との連携

綾部市で創業・本社を構える日東精工株式会社が株主優待制度を新設。1万株以上を保有する株主を対象に「あやべ特別市民」への入会を選択いただけます。

## 次回ふるさと商品の発送予定日

第3回ふるさと商品

お酒またはお選びいただいた商品

をお送りします。

※お引越し等で住所が変わられたなど、受け取りに不都合がある場合は、事務局まで連絡をお願いします。



## 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!

ふるさと大使としての活動は令和8年4月から一年間です。ご協力いただける人には、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の方法の制約や割当等はありません。



# News Letter

あやべ特別市民 ニュースレター 令和7年12月22日発行

2025.12



楞嚴寺(綾部市館町) 提供:綾部市観光協会

本年も変わらぬご厚情を賜り、心より御礼申し上げます。

いよいよ年の瀬の慌ただしさや賑わいを感じる頃となりました。

さて、11月1日より開始いたしました、「トイレトラック」導入のためのクラウドファンディングに、会員の皆様から多くのご寄附を頂戴しております。温かいご支援に、改めて感謝申し上げます。

今回は、第二回「ふるさと商品」をお届けいたします。生産者が丹精込めて作り上げた品々に加え、「ふるさとカレンダー」も同封しておりますので、どうぞお受け取りください。

本格的な寒さを迎える折、皆様におかれましては、どうぞお身体にご留意の上、良いお年をお迎えください。

来年も変わらぬご支援を賜りますよう、お願い申し上げます。

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



No.23



## ふるさと産品 生産者紹介

綾部市東部、由良川河岸段丘南西部に広がるのどかな農山村・和木町。この地域で昔ながらの製法を守りながら、味噌や梅製品など地域ならではの加工品づくりに励むのが「和木のうしん（和木町農林業振興組合）」です。同組合は、昭和63年に設立され、現在は谷口和紀さんが3代目の組合長を務めています。「和木のうしん」には地域の女性を中心としたメンバーが所属し、男性は梅の木の手入れや畑の管理などの力仕事を担当されています。

平成5年から梅加工・販売が始まり、平成8年からは、和木味噌の製造も開始しました。

現在の主な商品は「和木味噌」「和木のうしんの大梅干」「小梅漬」「梅肉エキス」など。さらに梅ジャムやカリンジュレなども手づくりで仕上げられています。中でも「和木味噌」は、和木町産の米を使い、素材選びから仕込みまで丁寧に行われます。昔ながらの素朴な味わいが特徴で、地域の食卓でも長く親しまれてきました。

同組合の活動は、一年を通して行われ、5月から8月にかけて梅の収穫と加工、1月から3月には米味噌づくりのほか、合間の期間には梅ジャムやカリンジュレの製造などが行われます。

梅工房に集まり、談笑しながら昼から夕方まで作業を進めるその時間は、地域の皆さんにとって憩いと交流の場、そして



組合の歴史を語ってくれる谷口さん



製造を担当している女性メンバー



代々受け継ぐこだわりの味噌づくり



丹精込めて仕上げた、香り豊かな味噌をバック詰め

生きがいにもなっています。

梅づくりを始めた頃は、当時働ける者は外に出て、高齢者が家や地域を守っていました。

梅の実は獣害が少なく加工できるという特徴があります。「昔ながらの知恵と技術を活かして孫や自分たちの小遣い稼ぎになれば」との思いから始まった取り組みが、今では地域を代表する味へと育っています。

また、「和木のうしん」では年に一度、みんなで旅行に出かけ、楽しいひとときを過ごしながら交流を深めています。

組合長の谷口さんは「高齢化や後継者不足は課題だが、若い世代や他地域の方々と協力しながら、地域の味と文化を守りたい」と語ります。特に梅林の管理などの力仕事では、他地域からの応援も歓迎されています。

「和木のうしん」の商品は、あやべ特産館や彩菜館のほか、代表者への直接注文でも購入可能です。自然の恵みと人のぬくもりが詰まった和木の味を、ぜひご家庭でお楽しみください。



「和木梅」土用干しの様子



豊かな自然に包まれ「練り梅」づくり



2月発送のふるさと産品「ゆったりセット」



組合バス旅行にて

お問い合わせ

和木のうしん(和木町農林業振興組合)

■組合長：谷口 和紀さん

■電話：0773-42-8839