

— NOW ON AIR —

綾部市がロケの舞台となったドラマ「アリスさんの囲炉裏端」が放送中です！
囲炉裏がつなぐピュアな年の差恋愛と癒しと美味しさがたっぷり詰まったグルメドラマです。
主人公・水瀬アリス役は馬場ふみかさんが演じます！
綾部市の美しい景色とともに、ご覧ください！

綾部市ホームページにて最新情報を公開しています！➡



■BS-TBS 火曜日21:00～ ■RKB毎日放送 土曜日25:28～
■KBS京都 土曜日23:30～ ■CBCテレビ 日曜日24:50～
■テレビ神奈川 火曜日23:30～ ■HBC北海道放送 月曜日25:29～
配信スケジュール
■Lemino 火曜日10:00～ (先行独占見放題)
■TVer 火曜日21:30～ (見逃し配信)

※放送時間は編成の都合などにより変更となる場合があります。



©キナミブタ／集英社・「アリスさんの囲炉裏端」製作委員会 詳細は番組公式ホームページをご確認ください。

お知らせ

会員更新案内送付のお知らせ

いつも特別市民制度を応援していただきありがとうございます。
本制度を引き続きご利用いただくために、会員の更新が必要です。

【更新案内配送予定日】令和7年2月下旬を予定しております！
引き続きご支援をお願いします。

プレゼント

早期継続 キャンペーンがスタート!!

現会員の皆様を対象に、
令和7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名の方**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
7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！

ふるさと大使としての活動は
令和7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の方法や割当等に制約はありません。

NewsLetter

2025.2

あやべ特別市民
ニュースレター
令和7年2月21日発行



藤山公園(寺山山頂)から見た雲海
(撮影場所:綾部市上野町)

春の訪れが待ち遠しいこの頃ですが、皆様いかがお過ごしでしょうか。

さて、今月は本年度最後のふるさと産品をお送りします。地酒をはじめ、いずれも綾部を感じていただける郷土色豊かな逸品です。どうぞご賞味ください。

皆様には、あやべ特別市民として1年間本制度をご愛顧いただき誠にありがとうございました。来年度もあやべの魅力をもっと多くの人に知っていただき、また関心を寄せてくださる皆様のお気持ちに応えることができるよう、産品の充実に努めてまいります。

あやべ特別市民制度を引き続き、ご支援のほどよろしくお願い申し上げます。

事務局一同

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

綾部市街地から東に最も遠く、福井県との県境に位置する3つの集落（とち おがらち いちがや 栃・大唐内・市茅野）が連携し「おいとみ 水源の里・老富」として活動しています。

「ミツマタとシャガの群生地」は国土交通省の「森の京都ガーデンツーリズム」に登録された、森一面を花が埋め尽くす観光名所となっており、最盛期には2万人近くの観光客が訪れていました。シャガの育成不足など困難な状況にあっても、皆で一丸となり群生地を守ってきました。ミツマタ・シャガの開花シーズンには休憩所「花やどり」で、地元の特産品であるとち餅を使った「とち餅ぜんざい」などを食べることができます。

「水源の里・老富」は、女性部の4人を中心にとち餅・とち大福を製造しています。栃の実を使ったこの伝統的な和菓子は、

独特の香ばしい風味が特徴で、地域の食文化を象徴する存在です。綾部観光案内所やグンゼスクエアのあやべ特産館、あやべ温泉等で販売しています。地元で伝統的に食べられていたとち餅がミツマタとシャガの群生地への観光客をはじめ、多くの人に食べてもらえることを励みに活動しています。

「水源の里・老富」の酒井省吾代表は「日頃から老富にもっと人が来てくれるにはどうしたら

いいか、と考えている。高齢化が進み、いま何とかしがみつけないと色んな事が終わってしまうのではないかと危機感もある」と話します。



シャガ
ミツマタのシーズンが終わると、見渡す限り神秘的な白いシャガが広がります



ミツマタ
3月下旬～4月上旬になると黄色い可憐なミツマタが一面を埋め尽くします



できたてほやほや、「水源の里・老富」のとち大福



和気あいあいと笑顔がたえません



一つ一つ手作業で丁寧に作っています

また、女性部の西田愛子さんは「もしも水源の里がなかったら、みんな今頃どんな生活をしているだろうか。個々に生活はあっただろうが、みんなで集まったりしていたのだろうか?と、ふと思うこともある」という。同じく女性部の酒井千恵子さんは「水源の里・老富の活動があるおかげで元気が出る。老富のとち餅」を多くの人に知ってもらった責任を感じている。ここに来るまで多くの人達にお世話になり、色々な応援や後押しがあった。高齢化の問題はあるけれど、簡単に終わらすことは出来ない。元気でいる限りは続けていきたい」と話されました。「水源の里・老富」は、自然の中で地域の伝統を守り続ける魅力的な場所です。ミツマタが開花する季節はもうすぐです。ぜひ訪れてみてください。

【体験しました】

取材でお邪魔した日は「とち大福」製造の日。今回はとち大福のあん包みを体験しました。練りあがった餅は栃の実のきれいな黄色をしています。

大福1個分に切り分けられたお餅を手のひらに薄く広げて、丸めたあんを包み込みます。気を抜くとあんがはみ出しそうになりますが何個か作っていくうちに上手く包めるように。最後には「上手に包めたね!また手伝いに来てね!」とお褒めの言葉をもらいました。

できたての「とち大福」は本当に絶品!この美味しさが全国の皆様に伝わればいいなあ。と思った体験でした。



つきたてのとち餅、こんなに綺麗な色をしています



あんがはみ出しそうになりながらも無事に包みきることができました。できてるかな?(笑)



この笑顔に勝るものなしです

最後には老富会館の前で記念撮影。

左から酒井省吾さん・西田愛子さん・酒井アキ子さん・酒井千恵子さん

お問い合わせ

水源の里・老富

〒623-1134

京都府綾部市老富ヒシリ7-1

電話:090-5766-0670 (酒井省吾)

■お取り寄せできます

オンラインショップ あやせレ

とち餅

で検索