

綾部のおすすめ
グルメガイド

あや・みしゆらん

ご存じ、『ギド・ミシュラン・ルージュ』。フランスのタイヤ・メーカー、ミシュランが出している世界的に知られたレストラン・ホテル・ガイド。それをまねて、〈里山ねっと・あやべ〉も『勝手にミシュラン』を試みます。

薬膳喫茶「悠々」★★

薬膳喫茶「悠々」の店内には、「小肉多菜」「小塩多酢」「小食多嗜」など健康十訓が掲げられている。和漢薬問屋赤尾商店の創業は 1909 年、(株)ヘルシーライフ赤尾漢方薬局と社名を変えた現社長の赤尾明俊さんは 3 代目だ。7 年前、築 120 年以上の町屋を改装して喫茶部門を開き、軽食や薬膳茶やチャイを出すようになった。人気メニューの「蓮の葉包蒸飯(スープ、デザート付 1,300 円)」は、蓮やクコの実入りのご飯を蓮の葉で蒸しあげたもの。セイロを開いたときの蓮の葉の香がひときわ食欲をそそる。薬膳スープカレー(サラダ付 1,000 円)は松の実、クコの実などと 16 雑穀米で食べるヘルシーカレー。時雨にそば濡れる坪庭には、今センリョウが真っ赤な実を点けている。(風)



Data
綾部市本町 2 丁目 3
tel (0773) 42-0429
営業時間：(月～土) 9:00～19:00
(日曜) 10:00～18:00
定休日：木曜、祝祭日 P あり



あやべ特別市民 ニュースレター



JR 綾部駅南広場イルミネーション 2014

「あやべ特別市民」ホームページのご紹介

<http://www.ayabefan.com/>

● ブログ～いつも心に綾部の空を～

綾部の日々の情報を
随時更新しています。

● ニュースレター バックナンバー

● 産品情報

● 特別市民の掲示板

会員同士の皆様の
交流の場としても
ご利用ください!



ホームページから
メルマガ登録も出来ます!
携帯からは QR コードを
ご利用ください。

同封の「2月ふるさと産品についてのお知らせチラシ」をご確認ください!

- 【京都新聞より】 ● 11 / 14 (水) 「木造 温かさ 未来へ 綾部市物部町河北中学校で校舎耐震化工事」
● 11 / 20 (火) 「"みろく殿" 銅板屋根 重厚さ再び 37 年ぶりふき替え 綾部・大本本部」
● 11 / 26 (月) 「綾コン 116 人、和気 "愛あい" 市内飲食店巡り親交深め」
- 【京都・毎日・読売新聞より】
● 11 / 20 (火) 「南三陸復興願い餅つき 12 月に仮設住宅に配布 綾部市の志賀郷特産品加工センター」
- 【京都・読売新聞より】
● 12 / 1 (土) 「綾部とイスラエル 絆深め 国交 60 年 オリーブ植樹」
- 【毎日新聞より】 ● 12 / 9 (日) 「乳牛日本一 全国コンテスト部門 1 位 綾部のビッグツリーファーム」

NPO 法人里山ねっと・あやべ

担当：白波瀬 聡美
〒623-0235 京都府綾部市鍛冶屋町茅倉 9
TEL0773-47-0040 FAX0773-47-0084
e-mail : ayabefan@satoyama.or.jp
<http://www.satoyama.gr.jp>

綾部市秘書広報課

担当：岡坂 敬子
〒623-8501 京都府綾部市若竹町 8-1
TEL0773-42-3280(代) 内線 212 FAX0773-42-4905
e-mail : hisyokoho@city.ayabe.lg.jp
<http://www.city.ayabe.lg.jp>

「あやべ特別市民」ホームページ
<http://www.ayabefan.com/>

メールマガジンも好評配信中。登録方法は HP をご覧ください。

凜と澄み切った綾部の寒空にキラキラ輝くイルミネーション。しんしんとした間に、ほわっと優しい光が浮かび上がり、煌びやかなネオン街にはない幻想的な情緒が漂います。早いもので今年も年の瀬。皆様はどんな一年だったでしょうか?この「あやべ特別市民制度」は、おかげさまで会員数が 1600 人に達しました。皆様のご愛顧に心から感謝いたします。年末のご多忙の最中、寒さもひとしお身にしみる頃です。くれぐれもお体にご留意いただき、どうぞすこやかに新年をお迎えください。

NPO 法人里山ねっと・あやべ 白波瀬 聡美

あやべ特別市民制度の「NPO 法人 里山ねっと・あやべ」との連携に伴って、皆様の個人情報を綾部市と里山ねっとで共有してまいります。個人情報の取扱いにつきましては、細心の注意を払って取り組まさせていただきます。ご了承いただきますようお願い申し上げます。

今すぐ
アクセス!

お知らせ

新聞記事
情報

ふるさとからのあくり物

～第2回ふるさと産品 生産者紹介～

今月は第2回の「ふるさと産品」。

綾部の特産品を詰め合わせた「お歳暮セット」をお送りします。いずれの産品も地元の厳選食材を使用し、ひとつひとつ心を込めて手作りされる名品揃いです。「どんな人が、どんな思いで作ってるの？」生産者の顔が見えると、産品もより身近に美味しく感じられるのでは？そんな思いから、綾部で頑張る生産者の皆さんをご紹介します。

12月ふるさと産品

【お歳暮セット】

とち餅(5個)、小畑みそ(450g)
梅ジャム(90g)
万願寺とうがらし佃煮(100g)
山椒せんべい(10枚)



とち餅

綾部市街地から30~35km離れた福井県との県境に位置する「水源の里・老富」は、人口57人、高齢者比率約68%の小さな集落。しかし、集落は「とち餅」の製造販売を通じて、いつも活気に溢れています。伝統の食材を昔ながらの知恵と手法で加工して作られる「とち餅」は、特別市民の皆さんにも人気の産品です。今年も年末の発送に向け、「老富会館」でのとち餅作りは連日大忙し！初めて味わう方にお薦めの食べ方は「ぜんざい」。とち餅独特の風味と甘味が絶妙にマッチして美味しいです。いつか食べたような素朴で懐かしい味わいに、ホッと笑顔になること請け合いです。



- とち餅(5個) 700円
- とち大福(3個) 400円

ご注文・お問い合わせ

水源の里 老富

綾部市老富町小谷3、4合地

TEL/FAX 0773-55-0705 (西田)

小畑みそ

綾部市小畑町の女性たちで構成される「空山グループ」は、地元の米と大豆を使った味噌の特産品として売り出し、地域を活性化しようと19年前に結成。現在の活動メンバーは7人。今では「小畑みそ」と言えば、市内でも人気の地域ブランド品となりました。仕込みは今年の12月。コシヒカリの一等米とタマホマレの丸大豆というこだわりの材料を蒸し、こうじ菌を振りかけて発酵させます。作った味噌は空気を抜いて樽詰めし、15度に設定した蔵で約10ヵ月間熟成させ、ようやく出荷を迎えます。手間暇をかけて作られるお味噌は、まるやかで心温まるお袋の味です。



- 小畑みそ(450g入りカップ) 450円
- (900g入りカップ) 850円
- (1kg袋入り) 800円
- (3kg樽) 2,800円
- (5kg樽) 4,500円

ご注文・お問い合わせ

空山グループ

綾部市小畑町国光8-1

TEL/FAX 0773-47-0993 (塩見)

梅ジャム

綾部市和木町の名物と言え、市の花でもある「梅」。その実を使った特産品を手がける「和木のうしん」は、地域の女性たちを中心に組織されたグループ。熟練メンバーから代々受け継がれる「梅干し」は、健康を第一に考えた減農薬栽培の梅を使い、しその若葉で真っ赤に染め、三日三晩の土用干しをして仕上げます。これぞ「梅干し」という昔ながらの味わいが好評。また「和木梅」の果肉を砂糖でじっくり炊きあげた「梅ジャム」も人気があり、梅ならではの甘酸っぱい味はクセになる美味しさです。いずれの商品も添加物は一切使用していませんので、安心してご賞味いただけます。



- 梅ジャム(170g) 550円
- 大梅干・小梅漬(220g) 500円～
- 梅肉(200g) 400円
- 梅肉エキス(60g) 2,200円

ご注文・お問い合わせ

和木町農林業振興組合(和木のうしん)

綾部市和木町橋戸27

TEL/FAX 0773-42-3327 (和久)

万願寺とうがらし佃煮

「志賀郷特産品加工センター」は、市の漬物工場だった遊休施設を京都府と綾部市の補助を受けて改修整備し、昨年10月から稼働を開始。地元の農産物を使い、安心して食べられるこだわりの商品が作られています。中でも「万願寺とうがらし佃煮」は、今年の夏から販売を始めた新商品。規格外のものまでムダなく活用した地元の万願寺とうがらしを、こだわりの丸大豆本造り醤油などの出汁でじっくり炊いた味わい豊かな自信作です。その他にも、志賀郷産のもち米や米粉、こうじなどを使った、「もろみ」や「シフォンケーキ」、「塩こうじ」などの商品も人気です。



- 万願寺とうがらし佃煮(100g) 400円
- 白大豆もろみ(150g) 300円
- 万願寺甘唐みそ(150g) 300円
- シフォンケーキ(12cmホール) 500円～
- 七色餅450円
- 塩こうじ(200g) 300円

ご注文・お問い合わせ

七不思議伝説の里・志賀郷地域振興協議会

志賀郷特産品加工センター

綾部市志賀郷町上成田23-4

TEL 0773-49-0201 (志賀郷公民館)

FAX 0773-49-0578 (竹原)

090-3676-4606 (竹原)

山椒せんべい

綾部市の最南端に位置する下替地町にある「悠々工房 したのかち」。ここでは、町の活性化を図るため、自治会所有の山椒園のさんしょや、地元産のゆず、梅を使った特産品を次々と商品化しており、今も常に新しい商品の開発を試みています。中でも、インパクト大のお薦め商品が「山椒せんべい ぴりうまっ」。香ばしく焼き上げた煎餅に醤油をつけて、特製の山椒パウダーを振りかけます。醤油の旨みと、山椒の特有の風味&ピリピリ感が、とにかく病みつきで私も大ファン！製造は、特別市民会員の有元年信さんのお店(いっぶく半月庵・本町)にお願いしており、今回は特別市民発送専用のパッケージで対応していただきました。



- 山椒せんべい ぴりうまっ(100g) 350円
- さんしょみそ(150g) 450円
- ゆずみそ(150g) 450円
- ふきのとうみそ(150g) 450円

ご注文・お問い合わせ

悠々工房 したのかち

綾部市下替地町塚畑22

TEL/FAX 0773-46-0353 (四方)

FAX 0773-46-0161 (悠々工房事務所)