Donuts

No 005 promote KYOTANABE

Donuts

1 京田辺に思う

2 farmer

3 creator

4 musician

5 sports

6 tourism

7 お茶の京都 ＤＭＯ

8 編集後記

京田辺市に生まれ、学校も実家から
通った。一時、修行の為愛知県に4年ほど
住んだが今はまた京田辺で暮らし
京田辺で仕事をしている。
私の中で京都市内や大阪での学生生活、
また4年間の愛知での生活が
京都そして京田辺というものを
見つめなおすきっかけとなった。
このまちの魅力は何か？

私が思う京田辺のかたちを
考えてみることにしました。

今回のテーマは「京田辺を売り込む」です

京田辺市は京都、大阪の通勤圏内にあり、比較的市内より安価でマイホームを購入出来る。そのためもあって人口はいまだ増加している。

特に松井山手エリアの発展は近年目覚ましいものがあり、水春というスパを兼ねた宿泊施設が出来、ブランチ松井山手などのショッピングモールが出来た。プロジスパークという物流拠点も出来ている。

昔から言われてたように京都、大阪、奈良の中心部に位置する土地の利便性が交通インフラの整備によって如実に表れてきた。その根幹をなすのが1972年に開通した山手幹線だ。

昨年には同志社山手から下狛までの道も開通、精華町、木津川市以南のエリアにも短時間で京奈和道路を使わず行くことが出来る。

しかしながらこの大変便利な山手幹線も、現状では活用しきれていない。その一つにバス路線の問題がある。京田辺市役所の北を境に京阪交通と奈良交通の営業エリアが分かれている。

旧道の八幡木津線を使用するバス路線がいまだ多く、山手幹線を活用したバス路線は少なく薪の畠より南の山手幹線上のバス停には屋根さえない。

基本的に京田辺のバス路線の考え方は赤字路線をどのように税金で補填して補っていくかという発想しかない。

しかし昨年のJR東海の「そうだ京都行こう」キャンペーンでは、バス停「一休寺」までの臨時バスを増便し利用を促した結果、大変多くの乗客者があった。私は京都の市バスのように観光促進、利用促進を促すことで黒字路線を創出し外貨を獲得出来ると考えている。

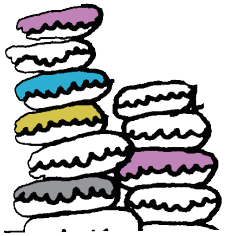
各市町村が人口が減っている中、京田辺市はいまだ人口も横這いで安定をしている。この時代にしては比較的税収が安定し裕福なまちです。

しかしそれゆえにいまだ危機感がないのも事実。今は良くても10年後50年後の京田辺はどうなっているのか。

私は政治家ではない。

そんな私に出来ることは何か

donutsは何が出来るのか



farmer

creator

musician

sports

tourism

スピノザ

事物を利用し、またそれに出来るだけ楽しみを見つけることは、・・・思慮ある人の生き方である。適量で、しかも味のよい食事や飲み物によって体を活気づけ、英気を養うこと、また芳香や青々と萌えいずる若芽の魅力、装飾、音楽、スポーツ、観劇、またそのほかどんなものであれ、だれもが他人に迷惑をかけることなしに利用することのできるものによって、力と英気を養うのは、私の言う思慮ある人にふさわしい生き方である、と私は主張したい

In terms of 5

No 005 Promote KYOTANABE

farmer

Q 尊敬する理想とする人はいますか？いるならばそれは誰ですか？
A 渥美　清
Q あなたの夢は何ですか
A イチゴ御殿をたてる
Q そのために今、力を入れていることは何ですか？
A イチゴ栽培
Q あなたの強みは何ですか？
A 行動力
Q 逆にあなたの弱点を教えてください
A 短気
Q 今年の目標を教えてください
A イチゴの周年栽培
Q あなたのおすすめは何ですか？
A メダカ
Q その理由は？
A かわいいから
Q 最近ハマっていることは？
A メダカの飼育・繁殖
Q あなたのanother skyはありますか？それはどこですか？
A 北海道

kiitos
仲西　毅

NO 005 promote KYOTANABE

No 005 promote KYOTANABE

kiitos

キートスはフィンランド語で「ありがとう」という意味。

かわいいリスのイラストのパッケージを見たことはないだろうか？

キートスさんは就農して4年目のイチゴ農園。

キートスの仲西さんは元々違う仕事をしていたが一念発起、農業で独立することに。

決心したその次の日には退職願を提出、農業生産法人で修業を始めた。

最初は住んでいた場所である宇治で農地を探したが、見つからなかった。そんな時いろいろな縁が重なって、現在の京田辺市多々羅に農地を借りることができた。

イチゴを選んだのは、単純に好きだったのもあるが、贈答品から様々な用途があり未来を感じたからという。

お隣の精華町や八幡市ではイチゴの栽培が盛んだが、京田辺市では私は聞いたことがない。

仲西さんに聞くと曇天が少なく安定して日当たりがよい多々羅は、イチゴ栽培に適しているという。

その美味しさは口コミで広がり今では地元のケーキ屋さんやレストランで使われている。

キートスさんの何よりの武器は仲西さんの飽くなき味への探求心に他ならない。

今も作地を広げ様々な品種を試し、どのようにして育てたら美味しくなるかを常に研究している。

京田辺市産のイチゴが京都、関西、全国を席捲する日も近いかもしれない。

私の好きなレストランはメインのお料理は当然のことながら
ドリンクなどサイドにも気を遣っている
定食屋さんでいうとトンカツだけでなくごはんとみそ汁そして
漬物が美味しい店である
ルスティクはフレンチのお店.当然、料理のお供は
ワインといきたいところだが、のめない私も
シェフオリジナルのノンアルコールドリンクで楽しめる
季節の果実を使ったフレッシュジュース。
キートス苺の旅、行先はrustiqueさん

そして最後は
キートスさんのイチゴをふんだんに使用したイチゴパフェ

キートス

No 005 promote KYOTANABE

Q尊敬する理想とする人はいますか？いるならばそれは誰ですか？

A

Q　あなたの夢は何ですか

A 目標としていた独立就農をしたので今は無し

Qそのために今、力を入れていることは何ですか？

A 栽培技術の向上

Qあなたの強みは何ですか？

A 農業者として若手の30代

Q逆にあなたの弱点を教えてください

A　飽き性

Q今年の目標を教えてください

A 楽しく農業

Qあなたのおすすめは何ですか？

A

Qその理由は？

A

Q最近ハマっていることは？

A

Q　あなたのanother skyはありますか？それはどこですか？

A

金子農園

金子 淳

No 005 promote KYOTANABE

草内に農地を借りた。
金子農園の金子さんは就農して3年。

大阪の出身で病院などの給食に携わる仕事をしていた。仕事柄、調理を手伝うこともあり昔から食には感心が高かった。

独立心が強かった金子さんは、いわゆる脱サラをして大原の農家さんに弟子入りをした。そこで有機農業を学び、京田辺の地で独立就農。有機肥料を使い、除草剤に化学肥料、農薬は不使用で栽培を始める。研修先と環境も土壌も違う状況で雑草、虫、病気などとどう付き合っていくか試行錯誤の連続。虫食いの少ない病気に負けない野菜作りを目指した。

肥料も極力少なく栽培することを心がけ、土壌環境を整え、季節に合わせて肥料の量や種類を変えて野菜に必要な肥料を与えるように心がける。肥料に使用されているものは有機JASの認証を受けた肥料のみ。有機質と記載されていても全て使えるわけではない。使える肥料を探すことにも苦労した。

そんな時、偶然にも地元の肥料屋さんとつながりが出来た、その肥料屋さんは有機肥料を多数取り扱っていた。それによって使用できる肥料の幅が広がり、それと同時に栽培の幅も広がった。

肥料屋さんとつながりがしめすように地域との繋がりも重要だ。

農地を増やすにしても紹介してくれる人がいなければ何年経っても規模を拡大することができない。条件の良い場所が借りることが出来ないからだ。

辛抱もいるが今後もバランスよく楽しく農業をやっていきたいと金子さんは言う。

野菜を選んで買うということ
食を考えるということは
私たちが私たちの人生を
どのように生きていきたいか、
どのように過ごしたいか
を考える上でとても大切なことだ。

ただ今の日本では安全なものを安心して買う環境が整っていない。

金子農園

No 005 promote KYOTANABE

日常の食卓にもっと野菜を

金子さんの目指す野菜のかたちは毎日、自分が食べていたい
野菜。極端なくせがなくやさしい嫌みのない野菜

最近は糖度などそのような部分に目がいきがちだけれども
毎日食べていたい野菜というのは本当にシンプルなのかもしれ
ない　レンコンやかぶそしてネギをオリーブオイルでいためて
シンプルに塩コショウだけをする

えぐみがなくやさしい味。塩コショウが野菜が
本来持っている甘味をひきたててくれるのだ

金子農園

No 005 promote KYOTANABE

Q尊敬する理想とする人はいますか？いるならばそれは誰ですか？

A 初代製茶祖　奥西利三郎

Q　あなたの夢は何ですか

A　今後、何代も一貫して宇治茶一筋を続けていってほしい

Qそのために今、力を入れていることは何ですか？

A　SNSなどで紹介することで緑芳園をいろんな方に知っていただきたい

Qあなたの強みは何ですか？

A　京田辺は上質なお茶作りに適した土地です

Q逆にあなたの弱点を教えてください

A

Q今年の目標を教えてください

A　緑芳園を知ってもらい、たくさんのお茶を飲んでもらう

Qあなたのおすすめは何ですか？

A　当園の「抹茶」

Qその理由は？

A　お茶の栽培から販売まで行っていること

Q最近ハマっていることは？

A　温泉めぐり

Q　あなたのanother skyはありますか？それはどこですか？

A

奥西緑芳園

奥西 和男

「夏も近づく八十八夜」と茶摘みの歌であるように五月になるとお茶摘みが行われこの時期に摘まれたお茶は新茶として出回る。新という言葉は気持ちをワクワクさせる。お茶は夏を越え秋が深まるにつれ熟成し味わいを深くする。十一月にもなると炉開きの季節。口切の茶事としてその年に摘んだ茶を茶壷から出し石臼でひいて客にふるまう。

奥西さんのお店では注文があってから石臼で挽く。挽き置きをしない。石臼で一日にひける量は決まっているので、大量生産は出来ない。注文する人はそんな奥西さんを信頼し毎回注文をする。安心して好みのものを注文をするリピーターが多い。

大徳寺の各塔頭や嵐山吉兆さん、そして鎌倉の鶴岡八幡宮や円覚寺で使用されている。

奥西緑芳園は当代で五代目。江戸末期の慶応年間から160年以上つづく老舗だ。奥西緑芳園さんはは抹茶を特化して扱う。お寺とは先代同志からのお付き合いだと聞いた。

先代はお茶が好きだったと聞いたことがあったがその時代から奥西緑芳園さんのお抹茶を選んでいた。

私自身、ひいきするわけではないがやはり好きなお茶である。お抹茶は好みがわかれる。甘味、苦み、香り、これらのバランスが好みを左右する。私は奥西さんの抹茶のほどよい苦みと濃さが好きだ。実際、お寺でお出しているが好んで求められる方は多い。

呈茶で奥西さんのお抹茶を提供している。お寺へ訪れた際は是非、このお抹茶を飲んで頂きたい。

今回の企画で一番紹介したかったのは奥西緑芳園さんであった。スポンサーや広告主がないこの冊子だからこそこのような記事が書けた。どこにも負けないお抹茶を飲んでいただけると自負している。

奥西緑芳園

No 005 promote KYOTANABE

creator

Q尊敬する理想とする人はいますか？いるならばそれは誰ですか？
A 和田誠と花森安治
Q　あなたの夢は何ですか
A 人が和み、安らげるキャラクターを世に出すこと。
Qそのために今、力を入れていることは何ですか？
A 苦手なことでも依頼が来たら受けとにかく経験値を上げる
Qあなたの強みは何ですか？
A 真面目でちょっとだけ面白いところ
Q逆にあなたの弱点を教えてください
A 酒に飲まれる
Q今年の目標を教えてください
A 仏像を彫る
Qあなたのおすすめは何ですか？
A 愛知の竹島水族館
Qその理由は？
A スタッフの愛がギュウギュウにつまっているから。とにかく展示が面白い
Q最近ハマっていることは？
A メダカの飼育と美術館とゲーム
Q　あなたのanother skyはありますか？それはどこですか？
A イタリア

moga

北野 深雪

moga

No 005 promote KYOTANABE

北野さんの存在を知ったのは4年前。長男が幼稚園に入園をした年。嫁からとてもいい人形をつくるママ友がいると聞いた。個展に行った嫁が買ってきた人形があまりにも素敵だったのでダメ元でお願いをした。

とんち小僧の一休さんというと、やはり東映アニメの一休さんが思い浮かぶ。禅宗のお坊さんというよりとんち小僧の一休さんの方が、一休さんのイメージという人も多いだろう。実は私はそこがあまり得意ではなかった。確かに東映アニメは一話一話ちゃんと脚本が考えられている。生半可の気持ちなどで作られてはいない。

話もちゃんと史実に基づいた部分もちゃんとある。。ただ恰好、服装の問題、登場人物など実際の臨済宗のお坊さんとして私は、違和感があった。

今までも一休さんのキャラクターを制作した人はいた。しかしそのほとんどが東映の一休さんをモデルにしたものばかりだった。

このような状況を苦々しく思っていたこともあって、この機に自分たちの手で自分たちが思う一休さん像を作りたいと思った。製作にあたってこちらで資料を用意し、監修をした。そのような経緯でmogaの「一休さん人形」は作られた。

人形製作やイラストにおけるキャラクターで大事なのはいかにシンプルでキャッチーかであるか。その点、北野さんの人形は的確に特徴をとらえている。

お寺の商品としては一五〇〇円、二〇〇〇円と決して安くはないしかし確かな目をした好事家たちの支持は絶大。今となっては一休寺の看板商品となっている。手書きなこともあって1点1点顔の表情が違う　購入される人は一体一体を手に取ってどれにしようかと本気で悩んでいる。

今、ラインナップは一休さん、母上様、新右衛門さん、虎、骸骨また昨年は限定で大徳寺のご開山である　大燈国師　一休禅師が敬愛する中国の　虚堂和尚　も制作した。ここには東映で出演していたさよちゃんはいない。この点も一休禅師の実際の素顔に忠実に従っている。

NHKのEテレで放送されていた「大人の一休さん」など新しい、そして本当の一休さん像が求められている。

Q尊敬する理想とする人はいますか？いるならばそれは誰ですか？

A いる。祖母

Q　あなたの夢は何ですか

A 音楽を芸術は世の中で役立つもの、生きていく上で必要であるものという概念に変えたい

Qそのために今、力を入れていることは何ですか？

A 自分の演奏を通じて自分の考えを伝えるため、人として触れあえる距離感の小さなコンサートを展開している。

Qあなたの強みは何ですか？

A 演奏の上での強みは個性的な音色を持っているところ。人としては+思考であるところ

Q逆にあなたの弱点を教えてください

A 夢中になりすぎるところ

Q今年の目標を教えてください

A 音楽活動になるが、子供が成長し時間に気持ちに余裕が生まれたので、ソロ演奏活動本格復帰する事。夢と重なるが、小さなコンサートを沢山展開し、音楽が生活の中にある喜びや音楽を通じて出会う人の輪の繋がりが社会の中にあるといいなという価値観を生み出したい

Qあなたのおすすめは何ですか？

A ウォーキング

Qその理由は？

A 健康にいいのはもちろんですが、自分の脚で自分の進みたい速さで、様々な身近な発見をする事ができるから

Q最近ハマっていることは？

A レコード観賞。懐かしい音色がたまりません

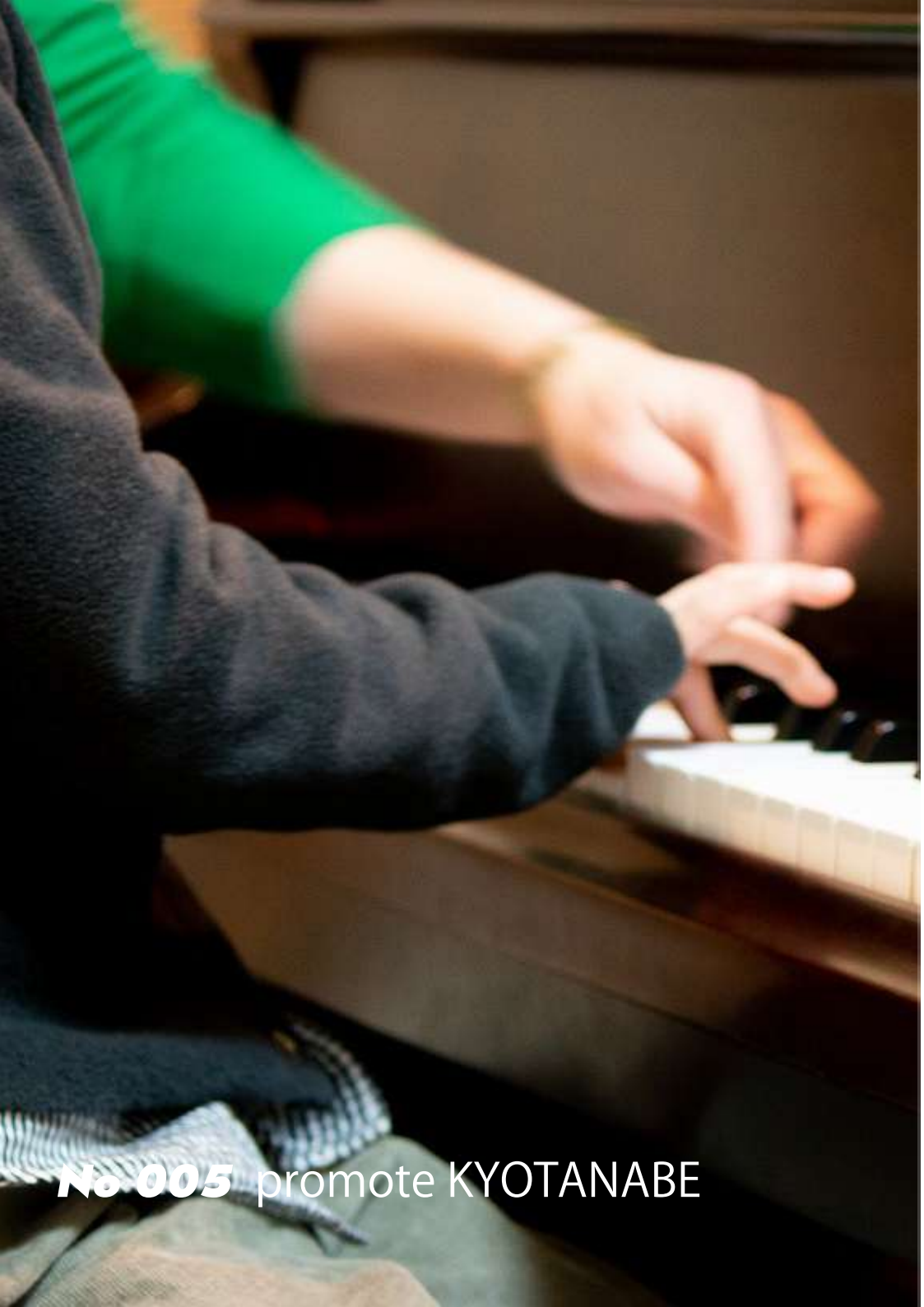
Q　あなたのanother skyはありますか？それはどこですか？

A ロシアのキエフ。キエフで出会った同年代の音楽家を夢見る人達の生きる環境があまりにも自分と事なり、自分の日本の恵まれた環境が恥ずかしく感じるほど、自分の人生を切り開く困難さとでも絶対に切り開く という気持ちの本物さをひしひしと感じ、生き方の考え方が大きく代わった場所です

No005 promote KYOTANABE

timo
竿下 和美

musician



Kyotanabe City Classical Music Association

一休寺では定期的に竿下さんのユニット「time」を中心とした京田辺クラシック音楽の会 主催のコンサート「とんちの里クラシック」を開催している。

始まったのは今から4年ほど前。それをきっかけに京田辺クラシック音楽の会はつくられた。現在、7名で会を運営している。

京田辺市には音楽会を行う大きなホールがない。気軽に聞きに行く場所がないのだ、それに加え私自身、クラシックはどこか敷居が高いと勝手に思いこんでなかなかコンサートに足を運ぶことがなかった。

本物の音楽を多くの人に伝えるそれが京田辺市クラシック音楽の会の目的であり魅力だ。「とんちの里クラシック」では、お寺の拝観料500円とコンサート運営協力金としての500円合わせて1000円でプロによる演奏を楽しむことが出来る。

音楽は人の心を豊かにする。時には気持ちを落ち着かせたり また時には気持ちを高揚させたり。

すぐ近くに最大の理解者がいるということは創作活動をする者にとって何よりも力になる。

休日に行われているとんちの里クラシック。毎回、ご主人は搬入搬出を手伝う。華やかな舞台の裏側にはこのようなほほえましい家族愛があることは、とてもうれしい。

ご主人だけでなく会のメンバーの皆さんがそれぞれの役割を責任と誇りをもって行う。会の在り方を考える上でも学ぶところがたくさんあるのだ。

幼少期から本物の音に触れることはその人の人生を豊かにする。

竿下さんのピアノ教室では三歳から受講することが出来る。音楽の道を志す人から趣味で始めた人まで様々な人がピアノ教室に集まる。

それは偏に竿下さんの人柄があってこそだ。

今回の企画で取り上げた女性は竿下さんと北野さんのお二人。お二人とも共通するのはパートナーであるご主人の存在だろう。ご主人の理解と協力がお二人の活動にとって欠かせないものである。

sports

パリブレストというお菓子をご存じだろうか？このお菓子の定義はリング状のパイ・シュー菓子というだけで細かい決まりはない。このお菓子は1891年に初めて開催され今も続いているフランスのパリ・ブレスト間を往復する1200kmの自転車イベント「パリ・ブレスト・パリ」を記念して考案された。

自転車レースと言えばフランスのツールドフランスが有名だ。参加者は当然のこと。このレースを一目見ようと大勢の観衆でにぎわう。

テレビは世界各国で放映をされその放映権や関連する産業への経済効果は計り知れない。自転車競技はオリンピック、サッカーにつぐ人気スポーツ。

この日本でもツアーオブジャパンという全国を舞台にした大規模な自転車レースが行われている。三重、岐阜、長野、静岡、東京と回る。そしてその中には京都ステージも用意されている。

京都ステージは京田辺市の普賢寺から精華町へと棚田が美しい山道を走るコース。毎年5月に開催にはたくさんの自転車好きが集まる。自転車が好きな人にとってはたまらないイベントなのだが、実はあまり一般的には知られていない。

大規模なスポーツイベントと言えば、関西では、京都マラソンや大阪マラソンが思い浮かぶ。どちらも開催日前後の宿泊客でまちは賑わい、経済効果は大変なものだ。京田辺市の普賢寺がスタート地点で精華町がゴールということもあるのか、これだけ人が流入しているのにも関わらずあまり目立った経済効果はないようだ。

実際、残念な話だが行政の人もとくに初年度は何したらええかわからながったのかもしれない。

しかしながら民間での動きは少しだが増えてきている。普賢寺エリアをはじめ南山城で自転車愛好家の姿をよく見かけるようになった。

飲食店などのお店にはロードバイク専用の駐輪所を設けるところも増えている。確実に需要は増えている。この動きをさらに進めることは出来るだろうか。

たとえば松井山手駅と普賢寺三山木駅をむすぶ山手幹線を活用したサイクリングコースが出来ても面白いかもしれない。山手幹線上には面白いお店もあるし、菜の花や桜がきれいな春の普賢寺エリアは、とても気持ちいいのではないだろうか。レンタサイクルはどうだろうか。松井山手と三山木駅にレンタサイクルの拠点があってどちらでも乗り捨てできると便利だ。一休寺に来た拝観者も自転車なら観音寺、寿宝寺への案内もスムーズになる。

京田辺の観光について話し合いになるといつも出てくるのは、宿泊施設がないなど　ないない　話。しかしよくよく考えてみてほしい。

自転車レースにこれだけの人が流入しているのだ。このことは実はとんでもないことである。

同志社大学だって文系が今出川に完全移転したというが、理系の学生はいまだ毎日、この京田辺に通っている。学生だけでなく、先生や職員、そのまわりの関係者を含めたらどれだけの人がこの京田辺市に流入しているか。

また京田辺のスポーツ事情を考えてみるとスケートパークの存在もとても貴重だ。私が大学の時はそのようなものはなく、私たちはJR京田辺駅とアルプラザの間で勝手に遊んでいた。怒られることなんか日常茶飯事。

しかも来年の東京オリンピックから正式競技となる。もしかしたら京田辺のスケートパークから未来のオリンピック選手がうまれるかもしれない。ハンドボールのようにもっと目を向けても。

No 005 promote KYOTANABE

Tourism

2018年の秋のJR東海の「そうだ 京都、行こう。」キャンペーンで紅葉の美しいお寺として紹介された。

ただ紅葉の美しいお寺は京都市内にはたくさんある。私は一休寺の一番美しい姿は新緑の時期だと思っている。緑といってもいろいろあって新芽の頃の薄緑の若い青葉から夏に向かって段々と深みを増した緑とさまざまである。

サツキが色づく6月、たっぷりの恵みの雨を得て苔が美しい梅雨の時期、夏へ向かう前の沙羅双樹の時期もおすすめしたい。

7月にもなると、毎年お寺では一休寺納豆の仕込みが始まる。梅雨があけてちょうど祇園祭で京都がにぎわう頃だ。一休寺納豆は一休禅師の時からの製法そのままで今も作られている。最近では一休寺納豆にハマった人たちがお寺に集まり仕込み作業を手伝ってくれる。本来のお寺の姿は人が集まってこそ。一休禅師のご縁が今も人と人を結び付けてくれている。

お寺は今後どのような魅力を提案できるだろうか。お寺は見学してお参りをする場としてだけでなく心身をリセットできる場、そのような空間と時間を提案できるのではと考えている。

実際、他のお寺に比べて拝観者の滞在時間が長い。それは街の喧騒を離れて心を落ち着かせることがこのお寺の空間で可能であるからだ。今後のお寺の在り方を考えたときこの部分はこれからの時代に求められていくのではないか。

清水寺や建仁寺 有名な社寺の門前は様々なお店でにぎわう。昔から人気のお伊勢参りもその楽しみが人を掻き立てた。

残念ながら一休寺のまわりに門前の賑わいはない。しかし南山城エリア全体を見てみるとこの地域特有な素晴らしいコンテンツであふれている。それを私たち自身が自覚し、どのように提案していくかだろう。点在した魅力を線でつなげていく。

måne

河村昭多

Q尊敬する理想とする人はいますか？いるならばそれは誰ですか？

A 誰か一人を挙げるのは難しい。

感度が研ぎ澄まされていて、バランス感覚の良い人に出会うと、そうなりたいと感じる。

Q あなたの夢は何ですか

A 自分の店を持つという目標は達成したので、次はモーネ を起点として何が出来るか、夢を摸索中

Qそのために今、力を入れていることは何ですか？

A .今後、お客様に来ていただくだけでなく、こちらからお客様に何か提案出来ればと考えている。

Qあなたの強みは何ですか？

A 料理に真摯に向き合う。妥協しない。

Q逆にあなたの弱点を教えてください

A こだわりが強いと思われがち。

Q今年の目標を教えてください

A モーネ をもっと多くの人に知ってもらう。

Qあなたのおすすめは何ですか？

A 散歩

Qその理由は？

A .普段見えていない物・事に気づけるから。

Q最近ハマっていることは？

A スーパー銭湯

Q あなたのanother skyはありますか？それはどこですか？

A 韓国

måne

No 005 promote KYOTANABE

もし大切な人との食事を計画するなら
maneのカウンター席をお勧めしたい。
ウォールナットの一枚板のすぐ向こうに
シェフが手際よく仕事している姿を見ることが出来る。
レストランよねむら、イルギオットーネなど
京都の名店で修業を積んだ河村シェフ。
イタリアンという枠組みを越えシェフの料理は素材
本来のおいしさを味わうことが出来る。

地元食材である玉露、海老芋、田辺なす、たけのこ
一休寺納豆が料理に使われる。
ただ河村シェフは地元の人間だからという理由で
地元の野菜を使用しているのではない。
自分の生まれ故郷にお店を開店してから改めて地元
野菜が美味しいと気づいた。美味しくて新鮮だから
使っているそれだけだという。

正直、この京田辺でこれだけのクオリティの料理を
提供しているお店はなかなかない。
取材を重ねていくうちにこの食材でこの価格帯を
実現していることに驚いた。

まちには
まちそれぞれの暗黙の価格帯が存在する。
京田辺では京田辺の価格帯。
クオリティの維持とニーズとのギャップ。

食の好みは人それぞれである。食通だからと言って
その人がえらいわけではない。
しかし私たちは食を通じて本物に触れることも
大切なようにも思う。

私たちは食を取り巻く時間も含めて
もっと贅沢したほうがいい
ハレの日は、お洒落して出かけよう。
背筋を伸ばして
身なりを正してお出かけする。
ちょっとカッコつけてみる。

そういうことも文化を育むうえで
大切にしたい。

Q尊敬する理想とするお店はありますか?あるならばそれはどこのお店ですか?

A

Q お店の夢は何ですか

A 絶景カフェを作る事

Qそのために今、力を入れていることは何ですか?

A 場所を見に遠出する

Qお店の強みは何ですか?

A 他にない個性と20年のノウハウ

Q逆にお店の弱点を教えてください

A

Q今年の目標を教えてください

A 未来へのベースとなる現状維持と人材確保。

Qお店のおすすめは何ですか?

A フランスのサロンドテスタイル

（レストランではないカジュアルなスタイル。だけど美味しい）

Qその理由は?

A フランスのカフェとは違いアットホームな感じ

Q最近ハマっていることは?

A 洋食

Q あなたのanother skyはありますか?それはどこですか?

A

A table !

atable

No 005 promote KYOTANABE

山手幹線の花住坂にお店をOPENして20年。

京都には何百年と続く老舗はたくさんあるが
やはり20年という時間、お店を開き続けるということは
並大抵のことではない。

松井山手は近年さらにお店も増えて発展目覚ましい。
しかし大型資本のチェーン店が多く、個人経営のオリジナリティ
ある個性的なお店は少ない。

アターブルさんのことは大学生の頃から知っていたが、その時には
行ったことがなかった。友人に連れられてそれから何回か行くこ
とになったが、今のように通うようになったのは結婚してから。

大学の頃はカフェブーム。
お洒落な人たちが行くところというイメージがあった。
そのせいか今もアターブルさんに行くときは「カッコつけていかな
あかん。ちゃんとしたカッコしていこ」と思わされる。

そういう意味で気の抜けない店ではあるが、逆にその部分が好
きでもある。オーナー夫妻もおしゃれな人たちでなにか見られて
いるような気がする。

私の中でのかっこいやん、かっこねえやんのお店なのだ。

私の大学の頃はそんなお店がたくさんあった。服屋さんではいつ
も先をいっている店員さんがいて行くたびに面白いことを教えて
くれた。その時は全く分からないことも
「あーたぶんすごいんだろな」とただただ憧れていた。

最近ではファストファッションが流行り、皆が総じてお洒落になっ
た。しかし昔の方がもっとみんな個性的だったような気もする。
ネットの普及もあってか、情報が手に入れやすくなって画一化
されたようにも思う。
私自身、ネットの恩恵に日々預かっているのだが、アナログな体験
も
大切な気がする。例えば本を買うにしてもネットで自分の欲しい
ものだけを探すのではなくて、本やさんに足を運んで偶然の出会
いを楽しみに行く。新しい知識を得るためには自分が予想できな
い接触は有効だ。

私にとってアターブルさんは、人に会いに行く場になっている。
のんびりコーヒー飲みながら一見くだらないような話をする。

今も私の情報収集の場として欠かせない。
そしてアターブルさんの一番のおススメはかき氷。
今年の夏も楽しみです。

お茶の京都

DMO Douyatte Motto mososiroku

お茶の京都
これは海の京都、森の京都に続く京都府の観光促進プロジェクトを言う。

「茶生産地として最も長い歴史を有し、素晴らしい景観を形成するとともに、現在も最高品質の緑茶を生産している京都府南部地域（宇治市・城陽市・八幡市・京田辺市・木津川市・久御山町・井手町・宇治田原町・笠置町・和束町・精華町・南山城村）において、世界文化遺産登録に向けた取組を契機に、宇治茶をテーマにお茶生産の美しい景観維持やお茶産業の振興、お茶文化の発信などを進めていくというものです。」

昨今、お茶はその健康への効能などが注目されている。日常的にペットボトルのお茶は私たちの生活には必要不可欠なものになっているし、抹茶のスイーツは大人気だ。

しかし茶業界の人たちは満足していない。
家に急須があり自分でお茶をいれて楽しむ人はほとんどいない。

宇治茶の定義を調べてみると
「宇治茶は、歴史・文化・地理・気象等総合的な見地に鑑み、宇治茶として、ともに発展してきた当該産地である京都・奈良・滋賀・三重の四府県産茶で京都府内業者が府内で仕上げ加工したものである。ただし、京都府産を優先するものとする。」とある。
世界的観光都市となった京都。
京都市内はお茶であふれている。
しかし実はその内容は様々で、本当に美味しいお茶を飲めているとは限らない。
事実、観光客向けの粗悪なお茶がたくさん出回っている。

宇治茶といえば宇治をイメージするがお茶は宇治ばかりではない。宇治にはお茶を仕入れブレンドする茶師がいるいわゆる老舗のお茶屋さんが多いのだ。茶農家さんが茶をつくりその葉を摘む。そしてそのお茶葉がお茶やさんへと渡り加工され私たちが飲むお茶となる。

お茶やさんで自身の茶畑をもつ人もいるし茶をつくるだけの茶農家さんだけの人、お茶を仕入れて加工販売を主にするお茶やさんと関わり方は実に様々である。

またお茶にもいろいろと種類がある。抹茶、煎茶、ほうじ茶、碾茶、玉露。お茶やさんもそれぞれに得意とする分野がある。それがお茶屋さんの特徴でもあり、個性である。そしてこれが私たち消費者の楽しみでもある。京田辺は玉露がとくに有名で玉露に力を入れているお茶屋さんが多い。茶の品評会でも常に賞をとっている。

実際、京田辺のお茶屋さんに言わせると宇治玉露よりも京田辺玉露の方が圧倒的に美味しいと言う。

メディアでもその甘味、旨味、また高級さが取り上げられ世間でも知られるようになった。

素材としてはこんなに恵まれた環境はなくこの魅力は日本だけでなく海外でも高く評価されている。

むしろ海外の評価の方が高いのかもしれない。

しかし現状は必ずしもうまくいっていない。

京田辺玉露はとてもおいしい。確かに美味しい。しかしそこで止まっている。日常的に飲む習慣もないし飲み方もわからない、だから買わないし売れない。売れないから余計に一般向けにつくらない、だから実は私たちは買えないし買うことがない。

この問題を考えた時、私はライフスタイルから提案したいと考えた。

玉露のある生活を考える。

玉露は私たちの生活のどのタイミングでどのように飲むことができるだろうか。

同じ外来文化として日本に伝わったコーヒーや紅茶、これらの飲み物が私たちの日常生活に今や欠かせないものとなっている。

それは美味しさだけでなくシンプルにそのファッション性に要因があるのではないか。

実際、コーヒーなど容易に様々なシチュエーションが思い浮かぶ。

朝食、友人とのカフェタイム、仕事途中一息つくコーヒーブレイクなどなど。

それでは日本茶のファッション性とはどのようなカタチが考えられるだろうか

私はそのヒントが茶道にあるのではないかと感じている。

おもてなしということに関してまたそれに伴う設えや過程においてファッション性をこれほど突き詰めたものはない。

お点前の型は一服のお茶を介していかに心を通わせることが出来るか　その為にある。

No 005 promote KYOTANABE

D ouyatte **M** otto **O** mososiroku

茶道は禅をルーツとしていかに相手をおもてなし出来るかに腐心してきた。一見、無駄に見えるような設えなども主客の心のコミュニケーションを一番に考えている。
ただシンプルに美しく、かっこいい。
そのようなものが私たちの生活にもっとあってもよい。IT化が進み合理化が進む時代に必要なものはこのような遊びを楽しむことではないか。茶道は清貧をよしとする。ただ高級ではただの成金でしかない。

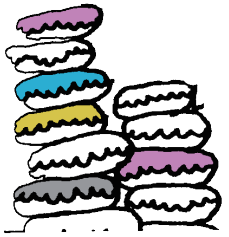
南山城の人はお茶の本場はこっちやで。ちゃんとほんまもんを知らないとあかん。という。味にほんまもんがあるようにおもてなしにもほんまもんがある。味に自信があるならおもてなしに関してももっと学ばないといけない。京都市内に対するひがみと反動でお茶の味の話ばかりというのももったいない。

茶道をはじめ「道」とつくものは型を重んじる。その型があるゆえに嫌がられる。
しかし型は自由さを縛るものではない。
むしろ逆だ。
型に自分をいれていく過程でいらぬ心の迷いを徐々に排除していく。そのうちに心を身体にストレートに伝えることが出来るのだ。

そしてそれが結果的にオリジナリティにつながっていく。茶道の最終目標は一服のお茶を介していかに心を通わせるか。そこのみであり。その為の日々の修練があり、創意工夫がある。

味以外の部分にももっとこだわり、面白み、遊びをもちたい。それは味に自信があるからこそ出来ることでもある。

D ouyatte **M** otto **O** mososiroku



今回のテーマは京田辺を売り込むでした。

地域誌などでその地元を特集することは多いが私自身として実はそういうのには興味がなかった。例えば旅行に行くとする。まずはいくつかの行きたいところをピックアップして自分で計画を立てる。しかしその場所がどこのまちにあってどの行政地域に属しているなど気にしたことがない。

この冊子自体、私が好きなものだけを載せるというのがコンセプトである。京田辺市にだけ焦点をあてるつもりなどなかった。

特に今回、力をいれて取材をしたのが「農」の部分だった。農地や農家さんの現状。今まで知らなかったことがいろいろと見えてきた。農家さんや農家さんがつくった野菜を使うシェフたちと話していると口をそろえて言うことは「京田辺の野菜はうまい！」だった。茄子、海老芋、タケノコなど基本的に野菜のクオリティが高いという。

しかしながら私たちは京野菜とは聞くが京田辺の野菜という風に聞いたことはほとんどない。海老芋なんかも京野菜ということで京都市内のイメージである。タケノコも西山や長岡京が言われる。しかし京田辺のタケノコを食べた料理人はその味に驚くのである。市内のデパートなどに行くとタケノコや海老芋は驚くような価格で販売されている。

なぜならそのような企画は結局、身内の目線のみで観光客や消費者のことを無視したものが多いからだ。

ではなぜ今回このような企画を考えたのか？それはこの京田辺市で4年に一度の選挙があるからである。選挙なんか私も含めてほとんどの人が関心がないだろう。そんなことは重々承知である。しかし私も家族を持ち子供がいる。この子たちの未来を考えるとこのまちの行く末が心配だ。一考する価値はあると思った。私が好き勝手に取り上げるという風に自分の中でルールを決めて作ることにした。

結果、今まで知られてきた京田辺の情報誌とは違ったものが出来た。

ほとんどの人が京田辺でおいしい海老芋やタケノコがつくられているなんて知らないだろう。

地元の人がその恩恵を享受できてない現状。そのようなことを憂いてか最近では海老芋を使った鍋が提案されていたが、いまだ市民に海老芋が普及するまでには至っていない。

京田辺はもったいないまちだと言われる。豊かな素材、コンテンツを十分に活用しきれていない。

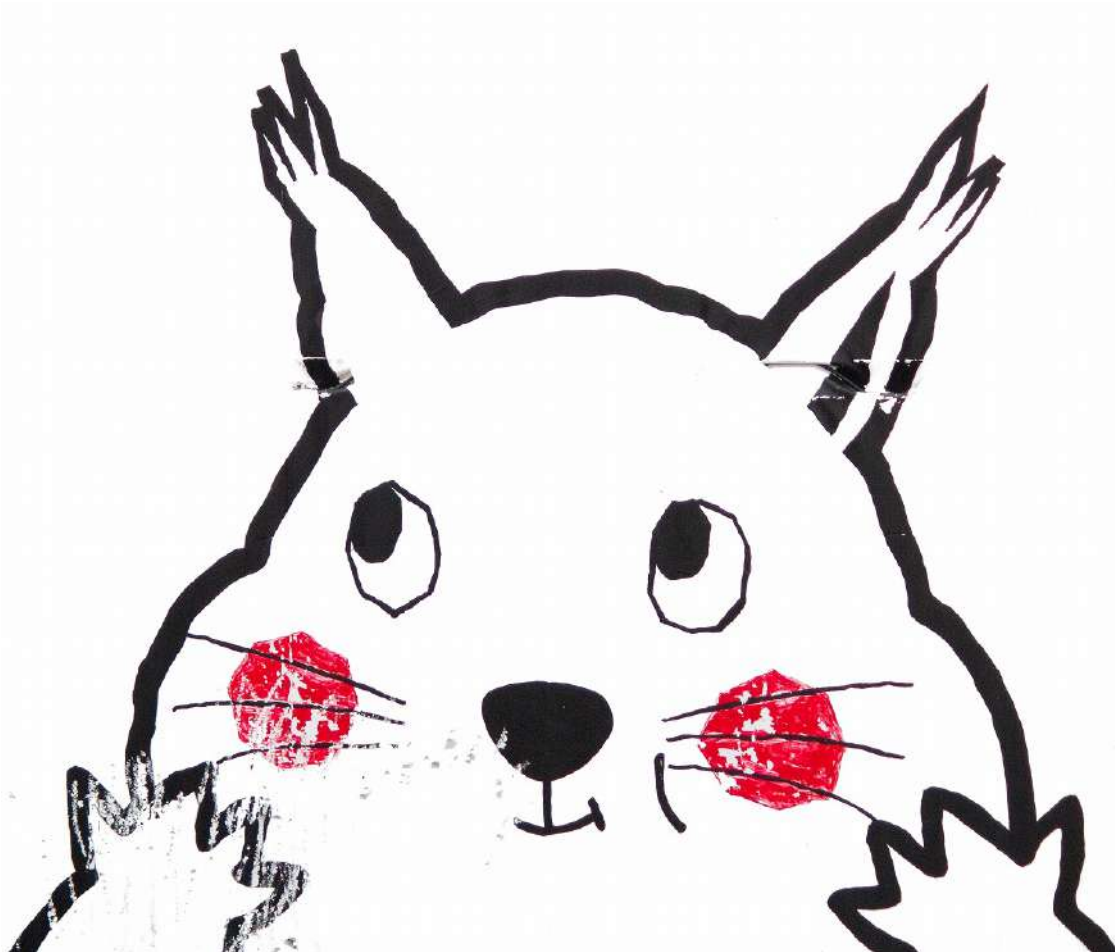
しかしながらこれは逆から見ると豊かな素材に恵まれているということでもある。

素材は揃っているのである。

編集後記

今回,取材を進めれば進めるほど今まで見えてなかった部分が見えた。悲観的に想い諦めていた部分が案外、明るかった。

実際に現場に出向きその人たちとしっかりと向き合って膝を突き合わせて話をする。

できる限り足を使ってどこへでも行かないとだめだと痛感した。取材にご協力をいただきました皆様に大きな感謝を。
個人的には一問一答が普段見ることが出来ない部分が見られて面白かった。

合掌