

We are proud of Kizugawa City.

KYOTO KIZUGAWA CITY

# 絆人 Kizuna-Bito

VOL.07



風にきづいて未来をきずく

あなたのサポートがこのまちの明日をつくる

京都府木津川市

ローカルの魅力発見

# Fresh Poultry Meat!



1 鶏肉は、さばいてから2、3日後が最も味が良い。“外剥ぎ”という技術をブランディングし、付加価値を付けて「おいしい鶏肉」を販売したいと話す。2 鶏肉の種類は、人間に例えるとわかりやすい。若鶏は20歳頃、中ヒネは40～50代、ヒネは60代以上。全て臭みがなく味が良いので、シンプルに塩を振って焼くだけでおいしい。



## ナカムラポトリ

なかむら さとる  
中村 哲さん



“外剥ぎ”の技にこだわり  
鶏肉本来の味を食卓へ



### 甘みを感じる鶏肉

若鶏や中ひね鶏、冬期限定のクリスマスチキン、間鴨蒸しロース…。ナカムラポトリがふるさと納税の返礼品として提供しているのは「鶏肉」とその加工品だ。特徴は何かと尋ねると、代表の中村哲さんは答えた。「僕が説明するより、まず、食べてもらったら」

中村さんが調理してくれた鶏ムネ肉の塩焼きを一切れ。中をレアに仕上げた焼き加減も絶妙だが、驚いたのはその味。口に入れると、肉の旨味と上品な甘みがあふれる。「淡泊」と表現される一般的なムネ肉とは別物の、力強い食べ応えと出汁のように繊細な深みを感じられるのだ。

特別なエサを食べて育った鶏か、もしくは限定された地鶏なのか。答えはNO。鶏肉の



職人気質の父とは何度も衝突したが、「目指すものは同じでしたね。似た者同士だったのかもかもしれません」と笑う。



5



3



4

3 フレンチレストランの厨房で働き、食材の扱い方や調理を学んだ。店内飲食は予約制で、さまざまな鶏料理を提供している。4 丁寧にさばかれる鶏ムネ肉。薄いピンク色の肌美しく、しっとりとした肉質がよくわかる。5 間鴨やきじも、外剥ぎでさばかれたもの。写真は間鴨蒸しコース。やわらかな食感で、後味がさっぱりしている。近年、人気のきじ肉は、甘みと調理したあとの香ばしさが特徴。

「地方」を引き出しているのは、「さばき方」だと中村さんは言う。

## 「外剥ぎ」の技 父から受け継いだ

食肉の加工が機械化されるまで、鶏肉は全て、「外剥ぎ」と呼ばれる方法で人の手でさばかれていた。しかし現在、流通する



JR木津駅から徒歩5分の店舗。店には地元商工会の若い経営者仲間も集まる。飲食は予約制。鶏のすき焼き、水炊きなどのコースに、唐揚げやあぶり焼きを付けるなどの要望にも応える。

鶏肉の約8割は機械加工とみられる。

「外剥ぎは内臓を傷つけないので、臭みが肉に移らない。細菌が付着する可能性もほばないので、大量の水で洗浄したり、薬品で殺菌したりする必要もない。肉本来の味が生きているんです」

仕入れの際には、もちろん高品質な鶏肉を選ぶ。しかし、同じ鶏肉であっても、さばき方によって味に違いが出る。「外剥ぎ」の技術が、「ナカムラポトリ」の鶏肉の肝だ。

中村さんの父は、木津川市に隣接する笠置町で養鶏業を営んできた。中村さんは、父が外剥ぎでさばいた鶏を食べて育ち、中学生の頃には自分でも鶏をさばけるようになった。

頭からお尻に向けて、一直線に包丁を入れる。外側からムネ、ささみ、胴体部のガラ

を切り出し、もも肉をカットするまでわずか5分。鮮やかな手さばきは、子供の頃からの経験のたまものだ。

## 良いものを商う自信

高校卒業後は、一流ホテル内のフレンチレストランに就職。厨房で働くことで、父の鶏肉の味の良さ、貴重さを改めて実感したと言う。

7年後、兄が家業を離れることになったのを契機に実家に戻ることを決意。「自信を持って、「良い」と言える鶏肉を売る。うそのない商売ができることが素直にうれしかった」と当時を振り返る。

2021年には、木津川市役所の側に販売兼飲食の店舗をオープン。JR木津駅に近いこの場所から「外剥ぎ」の鶏肉をひとりでも多くの人に届けたいと中村さんは話す。ナカムラポトリの鶏肉には、父から子へ受け継がれた技術と自信が詰まっている。

鈴人

ナカムラポトリの鶏肉商品は木津川市ふるさと納税の返礼品です。

## ナカムラポトリの木津川市ふるさと納税返礼品

木津川市ふるさと納税 WEBサイトはこちら

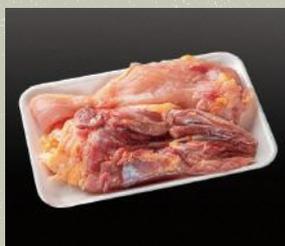


柔らかく分厚い食べ応えのある鶏肉

### 京田舎どり [若様]

国産鶏肉(むね肉/もも肉/ささみ) 合計1kg

寄附額 **20,000円**



親鶏の持つ歯ごたえと豊かな甘み

### 京田舎どり [中ひね]

国産鶏肉(むね肉/もも肉/ささみ) 合計1kg

寄附額 **30,000円**

# Meat from the Kitchen!

ローカルの魅力発見

絆人

Kizuna-Bito Closeup

14

Food de Plus

Koji Ueda

“液体凍結”が広げる夢  
人気焼肉店の味を家庭でも

上田さんは木津川市加茂町で育ち、現在も居住する。「平凡な子供だった僕が、牛肉やビジネスのことを学んで起業できた。商品をふるさと納税の返礼品にさせていただくことで、地元の役に立てるのがうれしい」



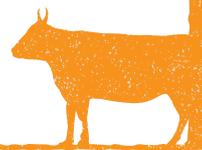
1 近隣の人にも作業を見てもらいたいという気持ちからオープンキッチンを採用。「商売は正直に。隠すことなんてないんです」2 循環するアルコールに浸すと、わずか3分ほどで凍結する。3 上田さんと息子の潤さん。潤さんは調理の専門学校を卒業後、フレンチレストランで調理の経験を積んでから上田さんの会社に入社。「今後は自分でも新しい商品を開発したい」と話す。

※ 調理の際はマスクを着用しています。



## 株式会社 Foodでplus

うえだ こうじ  
上田 孝治さん



牛肉加工を学び、  
焼肉店を開店

採光の良い、横長の窓。クリーンな白壁の室内に、最新の厨房機器が並ぶ。2023年10月に稼働した、木津川市近隣地域で人気の焼肉店「七輪焼肉 肉屋」のセントラルキッチン（調理や準備作業を集約して行う専用施設）だ。

社長の上田孝治さんは、子供の頃から、「自分の会社を持ちたい」と考えていた。父は大工で、後を継ぐつもりだったが、父の元でアルバイトをしてみるとしつくりこない。ところが、飲食店で働いてみると多様な業務をスムーズにこなせた。

「飲食業は面白い。この仕事で起業したい」と夢のカタチが定まった。

高校を卒業するとスーパーに就職。配属された肉部門は、牛を一頭買いつけて加工、販売していた。



6

4 牛の大腿骨の一部である「ゲンコツ」に、塩とわずかな調味料だけを加え、アクをとりながら約10時間煮込むと、すっきりしているのにコクがある鍋スープになる。5 九条ネギがたっぷり添えられた「塩ダレ牛タン」。岩塩にごま油、にんにくを合わせた特製塩ダレで味付けされている。6 花が咲いたように包丁が入られた厚切り芯タン。牛肉の加工に長けた上田さんならではのカットだ。



4



5

「肉質を見極め、部位によって切り方を変え、調理法も考える。」肉を切る”には職人の技が必要だと分かりました」  
8年ほどたつて自分で”肉が切れる”という自信がつくと、外食チェーンを手掛ける会社に転じた。出店に関わる仕事が面白い、「この会社に骨を埋めようか」と考えはじめたとき、息子の潤さんが深刻な病気になった。  
「死を身近に感じて、やっぱり人生後悔したくないな、と。起業するなら今だ」との考えに至った。  
こうして2013年にオープンしたのが「七輪焼肉 肉屋」だ。

## 牛肉を知るからこそそのメニュー開発

「肉屋」の滑り出しは順調で、初月から多くの人が来店した。

「牛のいろいろな部位を、新しい食べ方で楽しんでもらいたい。発見や驚きを提供したくて」

マクラ、サブトン、ウチヒラ——。一頭買いの牛を自らさばき、希少部位や高級部位も取りそろえ、特製ダレや泡ポン酢、ワサビ醤油で食べてもらう。とりわけ人気を博したのが、ふるさと納税の返礼品にもなっている厚切り芯タン。タンの中でサシが入る根元の部位を切り出し、マンガーをカット



「京風もつ鍋セット」に含まれる九条ネギは木津川市の秋田農園のもの。香りと食感が良い。ネギ、味変用のピリ辛みそも液体凍結される。

するように包丁を入れ、やわらかく、旨味を存分に味わえるように工夫している。

## 夢を後押しする液体凍結

しかし、2020年、コロナ禍が世界を襲う。「肉屋」も営業自粛を余儀なくされたが、一方で新たな展望も開けた。店の自販機で冷凍のタンやもつ鍋セットを販売すると、とても喜ばれたのだ。

「冷凍の肉を売るなんて考えられなかった。それが液体凍結の技術に出会って、これならお店の味を自宅でも楽しんでもらえる、と」マイナス30度のアルコール液の中で、食材を急速に冷凍する液体凍結は、食品の細胞を傷めずに凍結できるため、解凍後も味や食感の変化がほとんどない。肉はもちろん、スープ、具材、調味料も液体凍結することで、全く新しい商品開発が可能になる。

大型冷凍庫と液体凍結の最新機器を備えたセントラルキッチンに、上田さんの次への挑戦の一步だ。

「この責任者は息子なんです」 傍らで潤さんが笑顔を浮かべた。

鈴人  
Foodでplusの牛肉商品は  
木津川市ふるさと納税の返礼品です。

## Foodでplusの木津川市ふるさと納税返礼品

木津川市ふるさと納税 WEBサイトはこちら



京都九条ネギと相性抜群！

### タン3部位食べ比べセット

- ・花咲タン/厚切りタン/中落ちタン(合計800g)
- ・冷凍九条ネギ(200g)
- ・レモン4切れ/ニンニク小袋(別添え)

寄附額 17,000円



あっさり塩スープで味わう京都もつ鍋

### 京風もつ鍋セット

- ・国産もつ(350g)
- ・冷凍九条ネギ(300g)
- ・スープ(700ml)/ピリ辛みそ(100g)

寄附額 11,000円

NEW



自家培養酵母で焼く  
**ハード系パン9種  
スコーン1種セット!**  
合計10点

寄附額 10,000 円

一般的なパン酵母を使用したパンとは一味違う、自家培養酵母の力から生まれる素朴な味わい。

NEW



伊右衛門機能性表示食品  
**緑茶スティック尿酸値30本入り**  
0.8g×30本

寄附額 10,000 円

緑茶の香味、抹茶のコク、淹れた時の鮮やかな色合いのバランスを追求したお茶です。

NEW



本格フレンチシェフ監修  
**国産自家製ハンバーグ**  
6個セット(2種×3個)

寄附額 20,000 円

本場フランスで修行を積んだシェフが、製法にこだわり抜いた自家製ハンバーグセット。

人気・オススメ



**神マーブルレアチーズケーキ  
& 神ちょこ (抹茶)**  
1ホール/6g×5粒 (個包装)

寄附額 10,000 円

お茶席でも供される上質な宇治抹茶をふんだんに使用したチーズケーキ&抹茶チョコセット。

ふるさと納税  
お礼の品



木津川市ふるさと納税サイト

ご紹介している品は一部です。  
詳しくは、WEBサイトをご覧ください。

人気・オススメ



京都府産 **富有柿 8kg**  
Lサイズ(約36個)

寄附額 20,000 円

古くから柿の名産地として知られる木津川市鹿背山地区で栽培された糖度の高い甘熟柿。

人気・オススメ



特撰和牛コース  
**ファミリーお食事券**  
4名様分(発行から1年間有効)

寄附額 100,000 円

厳選された黒毛和牛を落ち着いた雰囲気の内店で堪能いただけます。飲み放題付き。

人気・オススメ



京都山城のねぎ (九条ねぎ)  
**ねぎに恋するコロケ**  
60g×20個

寄附額 10,000 円

たっぷりの「山城のねぎ」(木津川市産)を生のまま混ぜこみました。鮮やかな緑色のハート型コロケ!

人気・オススメ



京水菜  
**リキュールセット**  
京水菜リキュール 500ml×1本  
たけのご焼酎 180ml×1本

寄附額 10,000 円

市産の水菜・たけのこを使用したリキュールと焼酎のセット。和食やフレンチと一緒にどうぞ。

人気・オススメ



ミニチュアオブジェ  
**小さな木の干支セット**  
12個(箱入り)

寄附額 30,000 円

高さ約1~3cmの木のオブジェ。無着色・天然オイル仕上げで、木の質感や木目がよく感じられます。

人気・オススメ



壁付けデスク

天板:幅900mm/奥行500mm/高さフリー

寄附額 150,000 円

天板をアイアンフレームで支えるシンプルな壁付けデスク。在宅ワークやお子様の勉強机に最適。

人気・オススメ



卒業式服フォトプラン

1名様分(式典後3ヶ月以内の方が対象)

寄附額 100,000 円

プロのカメラマンが撮影。たくさんのポーズから選んだお気に入りを1枚プリントに仕上げます。

＼皆さまからの寄附金はこのように使われています！  
木津川市ふるさと納税の活用事例



「あそびでつながるプレイフルパーク事業」  
に活用しました。

遊具を活用した遊びを通して、子どもたちの健やかな成長に寄与するとともに子どもや保護者の交流を促進するため、あそびでつながるプレイフルパーク事業を実施しました。

活用金額：150万円（活用希望コース：市長にお任せ）



©木津川市

これからの次代を担う子どもたちが個性や能力を伸ばしながら、たくましく生きることできるよう子どもを育むまちづくりを進めています。

あなたのサポートが、より良いまちづくりにつながります!!

木津川市の「絆」を大募集!!

木津川市は、土地、人、もの、たくさんの魅力にあふれるまちです。木津川市が発行する「絆人Kizuna-Bito」では、毎号木津川市の魅力的な人たち“絆人”を紹介していきます。絆人の紡ぐストーリーに関心を持ち、木津川市に興味があれば、ぜひ木津川市のサポーターになってください。そして木津川市へお越しください。わたしたちが受け継いだ、大切な多くの宝物を後世に伝えていくために、皆さまの応援が必要です。

木津川市のふるさと納税に関するお申込み、お問合せは



ふるなび

さとふる

地域から日本を元気に！  
楽天ふるさと納税

セゾンのふるさと納税

etc...

ご覧ください!

木津川市  
ふるさと納税  
WEBサイト



編集後記

情熱と志を持って働く……。今号でインタビューをさせていただいたお二方が、ご自身の仕事を語る姿はともいきいきしていました。「働く」ことは、挑戦であり、冒険であり、そして喜びでもある。鶏肉と牛肉。扱う肉の種類は違いますが、お二方からは前へ前へと進む力があふれ出ています。お肉を食べてパワーをもらい、私も木津川市で元気に働きたいと思います！（山川）

包丁は流れるように動き、鶏肉は数枚に剥がされ、厚切りタンは花の様にカットされた。切り口は実になめらか。美味しい肉は産地やシェフに目がいくが、肉質を見極めた上での「切る」「剥ぐ」の職人技が、味の差を生み出す事を目の当たりにした。類まれなる技を持つお二方に惹きつけられ、シャッターが止まらないう。木津川市の魅力あふれる人にまた出会えました。（須藤）

大の肉好きな私にとって、身近にこれほど高品質な食肉を扱ってられる事業者さんがいたとは目から鱗でした。お二方ともに情熱や工夫、そして背景にご家族の存在がありました。小さな規模だからこそなされる衛生と品質への配慮。そして家族愛から生まれた結束。そんなエネルギーに満ち溢れた美味しいお肉が、皆さまの食卓へと運ばれることを願っています。（佐藤）

木津川市をもっと知ってみませんか

# 木津川市はどこにある？

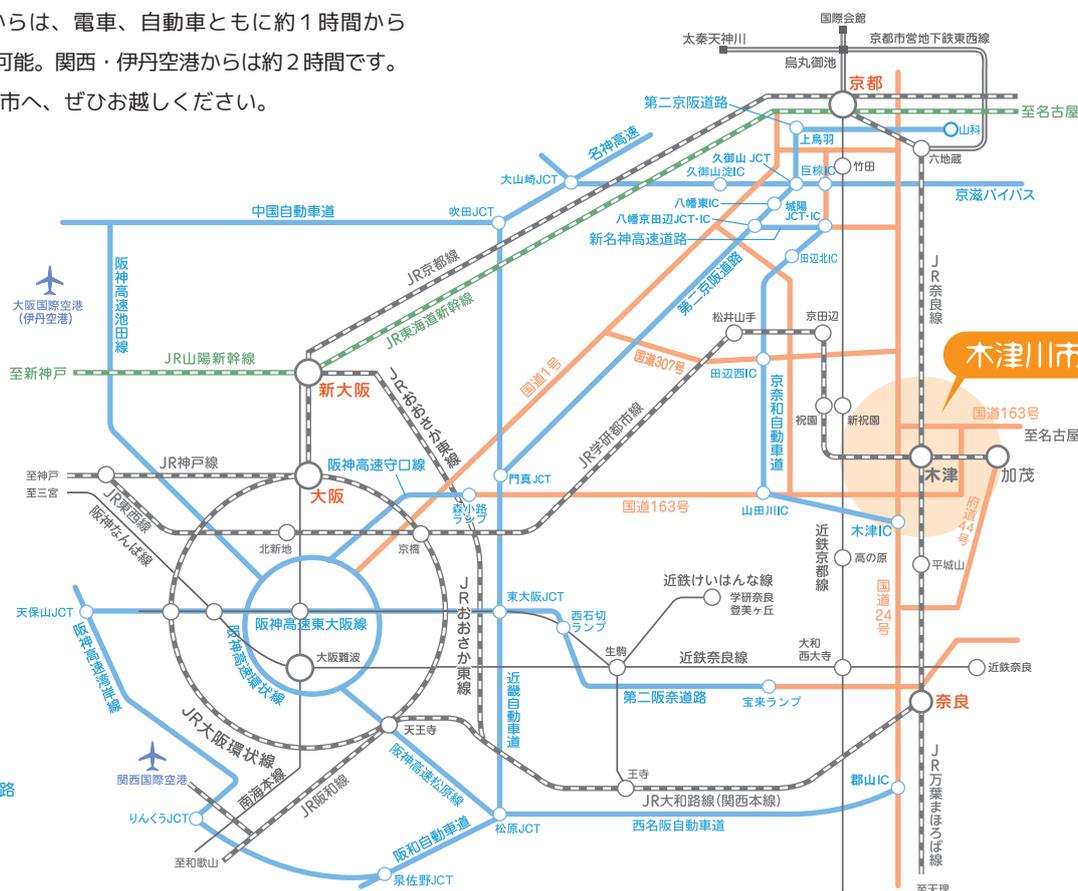
近畿のほぼ中央に位置し、京都・大阪の中心部から約30km圏内にある木津川市。京都府内では京都市に次ぐ数の国指定有形文化財を有し、豊かな自然・里山が広がっています。また、先人から受け継がれてきた歴史遺産とのどかな景観が楽しめる一方、近年では国家プロジェクトである「関西文化学術研究都市」の一翼を担う都市としての建設が進められています。



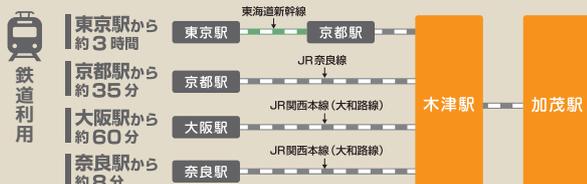
木津川市を訪ねてみませんか

# 木津川市へのアクセス

首都圏からは京都駅まで新幹線、京都駅からJR在来線、近鉄電車に乗り継いで計約3時間、中部地方、中国地方からは同じく計約2時間でお越しいただけます。大阪市内中心部をはじめ、近畿圏内の市町村からは、電車、自動車ともに約1時間から1時間半でアクセス可能。関西・伊丹空港からは約2時間です。魅力あふれる木津川市へ、ぜひお越しください。



- JR線
- 新幹線
- 私鉄
- 高速・有料道路
- 主要道路



※上記の路線図の一部路線、駅やインターチェンジは省略しています。