KYOTO
KIZUGAWA
EXPANDING
CIRCLE OF LIFE
VOL.5/2020.12

じわじわ

jiwa jiwa

つくる
PROJECT

特集

視線の先に

今日は明日へ、
明日は未来へつながる。

jiwa jiwa vol.5「創」は、市内の三人の方にインタビューさせていただきました。
キーワードは「続ける」。何かを始め、それが続いている背景にあるもの。
続けてきたことを、未来へつなげていくために必要なこと。
自分の道を歩む方々の想いから、未来へ続く道の歩き方を探ります。

”続けたい人”がいるから——

NPO法人加茂女（かもめ） 曽我（そが） 千代子（ちよこ） さん

PROFILE

1989年に任意のボランティア団体を設立。アルミ缶の回収をはじめ、その後、放置竹林の整備活動、竹や筍の食品加工など、竹に関わる多様な活動を行うようになった。2010年にNPO法人格を取得。事務所兼カフェの「かもめの台所」では、月・水・金はカフェ営業、木曜は竹の器に季節の料理を盛り込んだ「かぐや姫ランチ」（30食限定）を提供している。

かもめの台所
南加茂台4-15-6　TEL 0774-66-1895
http://www.npo-kamome.com/

35年ほど前に、大阪から南加茂台に引っ越してきました。友だちがほしいと思って、1989年に子育ての悩みなどを話すサークルを作ったのが活動の発端です。しばらくして、地域の役に立つことをとアルミ缶を回収し、売ったお金を社会福祉協議会に寄付するようになりました。その中でまちづくりや環境に対する意識が芽生え、加茂町の自然を守る運動に関わるように。放置竹林に産業廃棄物が捨てられて、無残に荒れ果てていくのを見て、なんとかしなければ、と思い始めたのもその頃です。

放置竹林の整備活動をはじめたのは2005年。京都府の地域力再生プロジェクトに応募して、その補助金でナタやチェーンソーなどの道具を揃えると、定年退職した男性が何人も手伝いに来てくれました。竹を切るだけではもったいないと、カップやプレートに加工したり、食べて減らそうと「筍おやき」や「筍グラッセ」を考案したり。「筍おやき」は2010年に「山城地区ふるさと加工食品コンクール」で最優秀賞をいただいた看板商品です。同じ年にNPO法人となり、2014年には事務所を構えて、筍を使ったランチの提供やカフェもはじめました。

写真上／竹の繊維と綿を50%ずつ使用した布のマスク用フィルター。3枚入り 500円（税別）　左下／災害用トイレにも利用できる竹チップ。　右下／竹製ティーカップ。

順調そうに聞こえるかもしれませんが、時間とともに参加者の年齢や生活スタイルは変わります。不測の事故やトラブルもあるし、拠点を構えればランニングコストもかさむ。補助金をいくつも申請して、活動の資金に当てているのはずっと変わりません。きれい事だけでは回らないのです。それでも続けてこられたのは、その時々の仲間や同志の存在と、「続ける」という意志があったから。「続けたい」と思う人がいるから続くのです。理不尽に思える雑用や苦労も全部ひっくるめて、「続ける」覚悟を持つことが大切じゃないでしょうか。

私は、竹は木津川市の資産だと思っています。成長が早い竹は、循環可能なすばらしい自然素材。柿渋やワサビなどと同様に、抗菌作用があるので、昔から日本人の生活用品に多用されてきました。きちんと手入れされた竹林は風情があって、景観としても優れています。竹炭の粉末を養鶏場に売って鶏の餌に混ぜてもらったり、竹チップを災害用トイレに使えないか試したり。コロナ禍では、竹の繊維を入れた布でマスクのフィルターも作りました。これから、竹が必要となる時代が来ると信じています。

写真上／筍の加工食品。たけのこ山椒 800円（税別）筍するめ プレーン 500円（税別）筍グラッセ 500円（税別）筍ジャム 500円（税別）など。

「ジワジワ」とは

食、暮らし、文化、自然。すべてを包み込む地（ジ）元の輪（ワ）を、ジワっと大きく、ジワっと豊かに。地域のつながりをゆっくり深めるフリーマガジンです。

お問い合わせ
木津川市農で頑張る協議会
事務局：木津川市マチオモイ部農政課
電話：0774-75-1220

2020年12月1日発行　第5号
発行：木津川クリエイター部
編集室：情報発信基地キチキチ内
編集デザイン：木津川クリエイター部
Editor：松田 祥宏
Designer：上西 由香・佐藤 穂高
Illustration：上西 由香
Writer：加藤 史江・山川 郁子
Photographer：岩井 由美・岡田 貴子

太くて、やわらかい。極上の味、当尾ごぼう。

木津川市加茂町の当尾地域で採れる「当尾ごぼう」をご存知ですか？市場に出回ることが少ないので、なかなか地元でも食卓に上がらない野菜です。今のような太くて長いごぼうの生産が始まったのは昭和50年代から。現在は10軒ほどの農家さんが「当尾ごぼう」を育てています。2代目の廣中孝教さんが本格的に生産をはじめたのは7年前。新幹線の車掌の仕事から「当尾ごぼう」農家への転身。「父が倒れてから、一からのスタートですから。その育て方なんかはちゃんと聞いてなかったんですよ。」と話す。

雲母の入ったきらきらした土。これが当尾ごぼうを育てるんですよ。

生産に適しているのは、日当たりの良い場所。そして、真砂土に雲母の入った水はけの良い土。このきらきらした土が太くて、すの入っていないやわらかいごぼうを育てます。4月、ごぼうが地中深くまで長く育つように土をやわらかく耕して植え付けをし、8ヶ月間丁寧に手をかけてゆっくりと育てます。

11月中旬から始まる収穫では、畝の間を細心の注意を払いながらショベルカーで掘りすすめ、長いごぼうを傷つけないように、最後に一本一本抜いていきます。

調理のコツは、皮を剥きすぎないこと。皮の部分に良い香りがありますからね。

たわしで、土を落とすくらいでいいですよ。

廣中さんおすすめの料理はごぼうの牛肉詰め。湯がいたごぼうの芯を抜いて甘辛く味付けした牛肉のしぐれ煮を詰めます。「大阪の道具屋筋で型抜きも買いに行きました笑」ひとつひとつこだわって丁寧に作り上げる。そんな廣中さんの姿勢は、美味しい「当尾ごぼう」を育てることにどこかでつながっているのかも知れません。

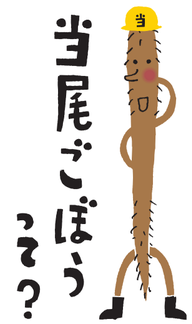
「当尾ごぼう」農家2代目
廣中 孝教さん

「当尾ごぼう」が買える場所

JA農業祭
12/12（土） 9:30～14:00
場　所：JA京都やましろ加茂支店
（加茂町里南古田81）
問合せ：JA京都やましろ加茂支店
0774-76-2063

花野果市（JA京都やましろ農産物直売所木津店）
12月初旬から 9:30～16:30

花野果市の年末フェア
12月25日（金）～29日（火） 9:30～16:30
しめ縄などの松飾り、お餅、おせちの材料、野菜、果物を取り揃えています。
問合せ：JA京都やましろ農産物直売所木津店
0774-72-0080（木津八色18-7）



KYOTO
KIZUGAWA
EXPANDING
CIRCLE OF LIFE
VOL.5/2020.12

じわじわ

jiwa jiwa

みのり
PROJECT

農（みのり）プロジェクトとは…

木津川市の“おいしい”をもっと身近に地産地消の推進を通して、地域の魅力を高める取り組みです。
【問合せ】木津川市農で頑張る協議会
事務局：木津川市マチオモイ部農政課
電話：0774-75-1220