

We are proud of Kizugawa-city.

KYOTO KIZUGAWA CITY

# 科人 Kizuna-Bito

VOL.02

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

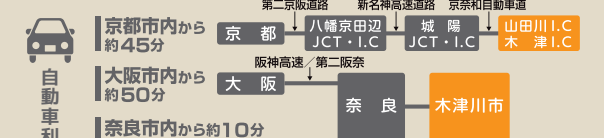
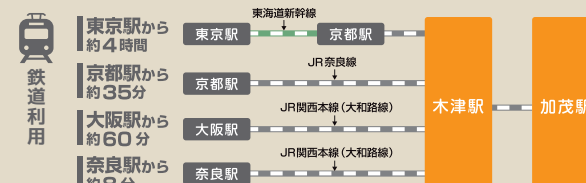
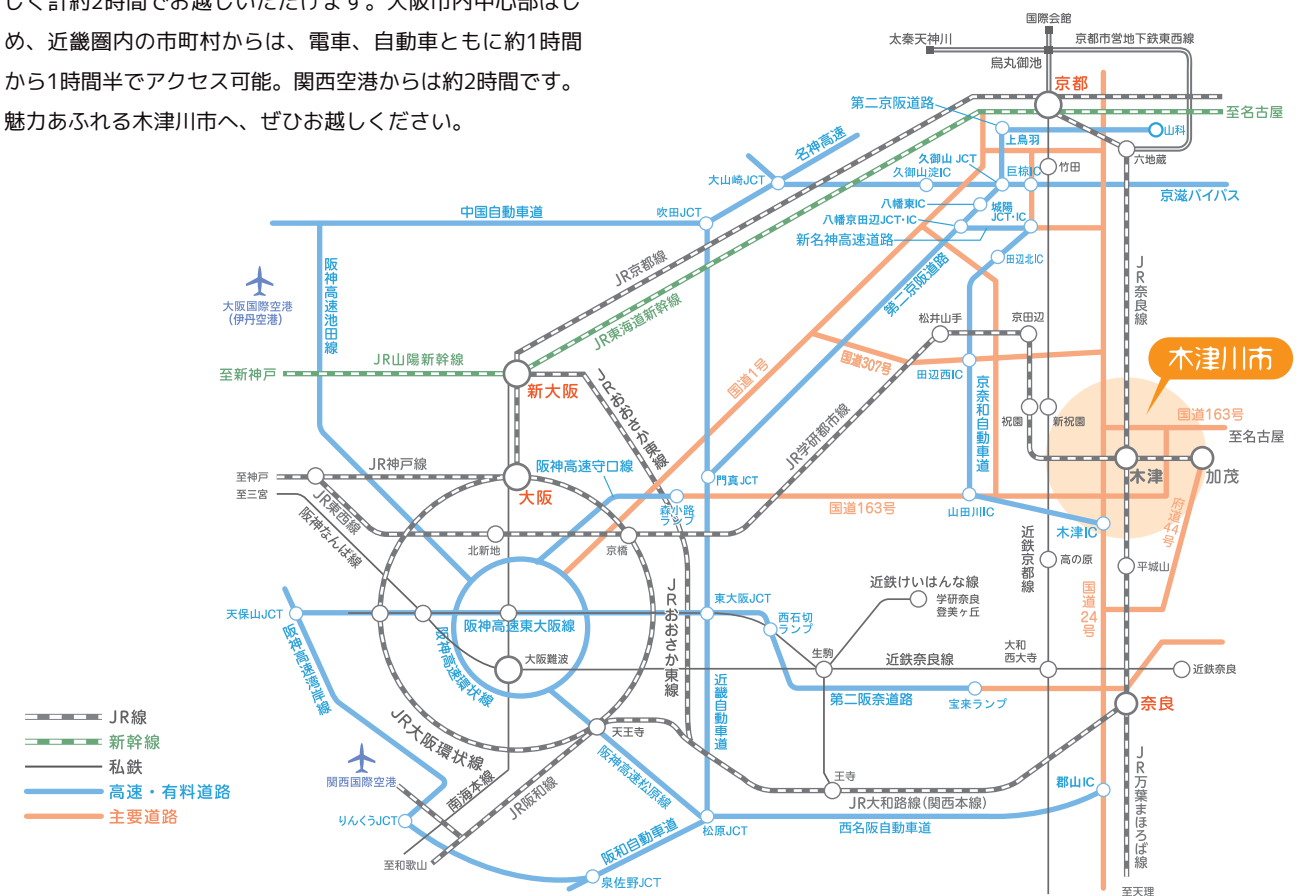
## 木津川市はどこにある？

近畿のほぼ中央に位置し、京都・大阪の中心部から約30キロメートル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4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。大阪市内中心部ははじめ、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。



※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。

KYOTO KIZUGAWA CITY

科人 Kizuna-Bito

発行：木津川市役所 学研企画課  
〒619-0286 京都府木津川市木津南垣外110-9  
Tel：0774-75-1201  
E-mail：kikaku@city.kizugawa.lg.jp

取材・編集制作：木津川市クリエイター部  
editor：松田 祥宏 designer：佐藤 穂高  
writer：山川 都子 photographer：岡田 貴子  
E-mail：kizugawacreator@gmail.com





## ものづくりから広がる、ニッポンの心意気

1 広大な敷地を持つ木津高校。敷地内の茶園と製茶工場は、日本遺産の構成物に認定されている。2 20年以上、無農薬、無除草剤、無化学肥料で栽培しているお米。生徒たちは、裸足で田に入り、田植えや除草などを行う。3 茶葉をチェック中の生徒たち。1年生から手摘みによる茶摘みを行い、2年生から茶の製造や知識について学ぶ。4 木津高校で生産する荒茶は、農業生産工程管理の国際基準“グローバルGAP”を取得。食品安全や環境保全に配慮した方法で栽培している。5,8 渋みが少なく、甘みがある和紅茶も製造され、イベントや市内のスーパーなどで販売されている。6 茶葉へ圧力を加え、水分のむらを解消する揉捻機など、緑茶製造機材の使い方も習得する。7 オリジナルハーブティは、紅茶とハーブはもちろん、甘味をつけるステビアまで100%木津高校産。ミント系の“フレッシュ”は爽やかな味わい。レモン系の“リラックス”は清々しい香りで美味。



※写真撮影時以外は、マスクを着用しています。

絆人3  
Close Up

## 笑顔で作る、元気を運ぶ 高校生からのおくりもの

京都府立木津高等学校  
システム園芸科の生徒さん

教室の授業よりも  
農業実習が好き！

1 901年に設立された、相楽郡立農学校に端を発する木津高校。木津川市木津地区の高台に立地し、麓には学校水田が広がる。生徒たちが栽培する“みつひかり”は、米・食味鑑定士協会が主催する「お米甲子園」で通算6回入賞。適度な粘りと、米らしい甘みを感じる味は、地元でも評判が高い。

校門を入ると、広大な敷地には、温室や実習棟、茶畑のほか、高校としては京都府で唯一の茶工場もある。訪れたのは早春。水田は準備中だったが、システム園芸科・茶専攻の4人の高校2年生に話をきいた。

「難しいけど、手をかけるとちゃんと育つ。植物が育っていく途中が一番おもしろい」と話すのは上田光流くん。



お茶と関わることを  
仕事にしたい

### 収

穫したお茶は、茶工場で緑茶に加工するほか、紅茶は乾燥したハーブとブレンドして、オリジナルのハーブティも作る。できあがったお茶は、近隣の植物園やスーパーで行われるイベントなどに出品して販売。売上金を集計し、次のイベントに出品するための費用にあてると、経営の視点も学んでいく。

どうアピールすれば、買ってもらえるのか。商品の並べ方は。実際にお客さんと接する中で、言葉の選び方や話し方、マナーまでさまざまな事を学ぶ。西村和希さんは目を輝かせて話す。「イベントでお客さんが私の話を聞いて、お茶を買ってくれるとすごくうれしい。卒業したら、お茶を販売する仕事に就きたい。」

自分たちの手でお茶を育て、収穫し、加工して販売する。日本の食と農を支える、若い世代が育っている。

植物ファーストで  
自然を知る

### 歴

歴 史的に銘茶の産地である京都には、他にも茶畑を有する高校はあるが、約50アール(※)もの広さの茶畑を持つのは木津高校だけ。茶畑の隣にはハーブの畑。レモングラス、スペアミント、カモミールなどたくさん種類のハーブを育てるのは、2年生の役目だ。

「植物ファースト」で世話をしないとダメなんです。成長のサイクルやタイミングに人間が合わせる。天気が悪いとか、今日はやりたくないとか、そんなことは通用しない。自然の仕組みを実感します」(瀧下夢実さん)

※50アール＝5000㎡



■木津高校の紅茶・ハーブティとお米は木津川市ふるさと納税の返礼品です。

寄附額 10,000円

「木津高校の紅茶ギフトセット」  
「木津高生が作ったお米」

私たちが  
愛情を込めて  
栽培しました！

提供：京都府立木津高等学校（京都府木津川市木津内田山34）  
☎0774-72-0031

木津川市  
ふるさと納税  
WEBサイト





# Circle of Japanese Mind

1 「品格のある駒を作りたい」と語る熊澤さん。2 基本的に国産のツゲを使う。成長の遅いツゲは木目が緻密で割れにくい。3 細い筆を使い分け、駒に文字を書く。奈良時代や平安時代の經典の文字も学び、さまざまな書体を書きこす。4 良尊作の駒は、2009年の竜王戦（渡辺明竜王 対 森内俊之九段）、2015年の棋聖戦（羽生善治棋聖 対 豊島将之七段）など、数々のタイトル戦で使用されている。5 漆を扱うときには、ホコリが大敵。つややかな黒色の文字をしあげるために、細心の注意を払う。6 工房には、作品のほか、蒐集した駒や盤なども保管されている。見字は事前予約が必要。7 将棋駒生産のシェア90%を誇る山形県天童市では、駒制作は分業で行われることがほとんど。すべての工程をひとりでこなす熊澤さんのような駒工人は、数えるほどしかない。8 ふるさと納税では、錦旗（きんき）、巻菱湖（まきのりょうこ）、古水無瀬（こみなせ）、源兵衛清安（げんべえきやす）などから好きな書体を選べる。



楽しいから、苦勞なんて感じない

幼

い頃から将棋に親しみ、就職後、社内で将棋サークルを結成した熊澤さん。ある日、年長の仲間が持つて来た駒は、それまで使っていた駒とは、全く違っていた。それが熊澤さんの言う、「宝石のような」駒。「こんな美しい駒がほしい。」熊澤さんは、出張の際に、駒の産地である山形県天童市に足を伸ばしてひと組の駒木地を手に入れ、自己流で駒作りをはじめた。

手先は器用だったと言うが、最初は木地に漆の文字がにじんで見事に失敗。どうすればいいか。目止め剤を塗ってから、文字を書こう。硬いツゲの木地の形を整えるには、どんな道具を使えばいいか。小さな駒を、作業しやすいように固定する方法は。磨きに使うサンドペーパーは何番が適当か。

ひとつひとつの課題を克服する過程を、熊澤さんは「苦勞だなんて思わなかった。好きでやっていたこと。作るのが楽しいんだから」と言い切る。初めて完成させた駒を、師であった南口繁一先生に見せると、できばえの良さから、中原誠名人と加藤一二三九段の記念対局で使われることになった。

糸人 4  
Close Up

## 木、文字、漆と信念が生む美しい駒

駒工人

くまざわ りょうそん  
熊澤 良尊 さん



「宝石のような」  
将棋駒と出会って

木

津川市加茂町にある熊澤さんの工房で、駒を手にとって驚いた。表面は硬く引き締まり、手触りはしつとりと滑らか。漆で描かれた字は、文字通り「漆黒」で一片の曇りもなく、うつすら膨らんでいるのがわかる。文字の形は、書体によって流麗であったり、力強かったり。これが、将棋駒の最上品、「盛上駒」か。作品をいくつか見せていただくと、熊澤さんの言葉がすくと納得できた。「宝石のようだと思つてね。」

熊澤さんが、将棋駒を作りはじめたのは約50年前。きっかけは、29歳の時のある駒との出会いだった。

理想の駒を追い求めて

そ

の後も熊澤さんは、会社勤めの傍ら、真摯に駒を作り続け、「良尊作」の駒は幾度も名人戦などで使われた。駒の歴史研究も重ね、38歳の時には「名駒大鑑」を出版。その中で転機となったのが、大阪府島本町の水無瀬神宮が所蔵する「水無瀬駒」との対面だった。「いい駒があると聞き、ツゲをたどって見せてもらいました。400年前に作られた駒ですが、字にくずれがなく、端整で品格がある。私の理想の駒ですね。」

駒は大別して、木地に直接文字を書いた「書き駒」から、彫り込んだ文字に漆を盛り上げた「盛上（もりあげ）駒」まで4種類ある。一般的には、工程の多い「盛上駒」が最上とされるが、実は水無瀬駒は肉筆だけの「書き駒」。技術がそぎ落とされているからこそ、作者の技量がシンプルに表れるのだと言う。

枯れることのない探究心と、理想を追い続ける気概。熊澤さんは今日も、工房で駒と向き合っている。

■熊澤良尊さん作の将棋駒と名入り駒形ストラップは木津川市ふるさと納税の返礼品です。

寄附額 350,000 円

「熊澤良尊作  
将棋駒一式」

寄附額 10,000 円

「名入り駒形  
ストラップ」

熊澤氏の  
肉筆でお好みの  
文字とお名前を  
入れられます！

提供：将棋駒工房（木津川市加茂町駅西1-4-7）  
☎ 0774-76-5911

木津川市  
ふるさと納税  
WEBサイト





皆様からの寄附金はこうに使われています

## 木津川市ふるさと応援基金の活用事例



岩船寺HP <http://gansenji.or.jp/>  
Instagram [https://www.instagram.com/gansenji\\_temple/](https://www.instagram.com/gansenji_temple/)

### 当尾地域活性化協働モデル事業

「当尾地域力創造プラン」に基づき、地域の活動拠点を中心に、クリエイター等に制作の場を提供する「当尾の郷会館CREATION PROJECT」に取り組み、芸術等を通じた関係人口の創出を図りました。また、岩船寺、通い版地域おこし協力隊と地域住民などの共創により、岩船寺夜間特別拝観としてライトアップをおこない多くの方に当尾地域の魅力を発信しました。

活用金額：「地域力を活かした産業・事業の創造に関する事業」  
「豊かな心を育む教育・文化の創造に関する事業」より32万5千円

観光客の皆さんに寒い夜のおもてなしとして、  
当尾のOh!BaaaaaZの手作り蒟蒻や地元野菜をふんだんに使った「おでん」  
を提供しました。地域住民も一緒に盛り上げていきます。



当尾 Oh!BaaaaaZ

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!!

## 木津川市のファンを大募集!!

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。

木津川市へのふるさと応援基金に関するお申し込み、お問い合わせは



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

木津川市  
ふるさと納税  
WEBサイト



年齢差約60歳。人生経験の差こそあれ、積極的に取り組む姿勢や夢中になる姿は学生たちも熊澤さんも変わりませんでした。同じものづくりに携わる者として、新しい景色が見えた、そんな価値ある取材でした。自然災害やコロナの影響で景気が低迷する中、応援の輪がニッポン全体に広がっているのを感じます。この冊子も輪を広げる一役になれたら嬉しいですね。(佐)

今回も取材を通して、木津川市の魅力を知ることができました。高校生が心を込めて作るお茶やお米。未来に向かって力強さを学ばせていただきました。熊澤先生のお話からは、これからの人生をどんな風に歩めばいいか、たくさんのヒントをいただきました。ありがとうございます。(岡)

木津高校で生徒さんたちのまつさらな気持ちや可能性に触れて、久しぶりに明るい展望を持ちました。未来があるっていいですね！そして、熊澤さん。「私は〇〇が好き」をベースに生きていいんだ、と再認識させていただきました。取材先の皆さんに感謝します。(山)

### 編集後記



当尾産 乾燥野菜と手作りこんにゃく  
乾燥野菜/こんにゃく×3丁

寄附額 10,000 円

乾燥野菜はごぼうや大根、珍しいきゅうりやカボチャまで。保存が利き、いざという時に大変便利です。



さば寿司  
1本(2〜3人前)

寄附額 10,000 円

京都の寿司職人が目利きして仕入れた鯖を使用。ふるさとのお味をまるまる1本ご堪能ください。



食パン4種食べ比べセット  
ブロック型×4種

寄附額 10,000 円

『純国産!極撰食パン』『易種!バンドミー』『3種のチーズのオニオンブレッド』『ゆめちからのあずきブレッド』の4種セット。



山城ねぎギフトセット  
山城ねぎ150g3束/ねぎペース・ジャム・味噌 各1個

寄附額 10,000 円

山城のねぎは風味が濃く薬味としてはもちろん、メインの食材としてもお使いいただけます。

ふるさと応援基金  
お礼の品



木津川市ふるさと応援基金サイト

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。



京都の特別牛乳セット  
特別牛乳900ml×2本/特別牛乳ヨーグルト×1個

寄附額 10,000 円

国内で数少ない「特別牛乳」の製造許可を受けた市内の牧場生産。新鮮な牛乳をお届けします。



鹿背山焼 無双窯  
コーヒーセット×5客

寄附額 100,000 円

表情豊かな鹿背文様(鹿の背のような文様)が特徴のカップ&ソーサー 5客セット。



たけのこ焼酎  
山城プレミアムセットA

寄附額 30,000 円

山城の高級筍を、収穫したその日に漬け込んで醸造。スッキリとした呑み口の稀少なたけのこ焼酎です。



無鉄砲総本店生ラーメンセット  
濃厚豚骨ラーメン×4食分

寄附額 15,000 円

厳選した食材を使用し、じっくり煮込んだ濃厚スープ。人気店の味をご家庭でご賞味ください。



ステンレス製恐竜模型組立キット  
恐竜ステンレス製模型×1枚/ネームプレート付

寄附額 15,000 円

レーザー加工で造ったステンレス製の恐竜組立キット。ご希望の文字を刻印できるプレート付き。



竹林ジャム  
150g×3瓶

寄附額 10,000 円

筍とリンゴにブランデーやレモンを加えて炊いています。山城筍の風味と食感をお楽しみください。



正しい姿勢で眠れる息夢枕  
S/M/Lのいずれか1サイズ

寄附額 100,000 円

健康で快適に就寝できるよう研究し、生産された息夢枕。ハンドメイドの丁寧な作りが自慢です。