

We are proud of Kizugawa-city.

KYOTO KIZUGAWA CITY

絆人 Kizuna-Bito

VOL.04



あなたのサポートが
このまちの明日をつくる



風にきづいて未来をきずく

京都府木津川市



日常の中で
非日常を楽しむ器を

絆人

Close Up



陶工房モノマル

くぼた じゅん
久保田 純さん

使い込むうちに
馴染む黒い土肌



1



2

1.「モノマル」では、陶芸だけでなくステンドグラスや七宝焼きなど、大人が楽しめるワークショップも随時開催している。2. ギャラリーには様々な作品が並ぶ。例えばフリーカップには苔玉をいれてみる。自由な発想で楽しんでほしい。

白壁に木を配した空間「モノマル」ギャラリー。お皿やカップ、小さな家のオブジェなど、陶芸家・久保田純さんの作品が棚に並ぶ。敷地内には、制作を行う工房も併設されている。30年ほど前、縁があった木津川市旧市街の築80年の古民家を買取り、移住。陶芸やガラスなどクラフト体験もできる「モノマル」を立ち上げた。

日本画家で教師だった父の影響を受け、子どもの頃からものづくりに親しんできた。「絵画、彫刻、工芸、ひと通り学びましたが、結局、父とは違う陶芸を選びました。ろくろを回すのが楽しくて」と話す。大学院卒業後は教師の道へ。生徒に陶芸を教えながら、創作活動を続けてきた。

久保田さんの作品は、マットで黒い土と白い釉薬の対比が美しい。黒い部分は土の鉄分を焼すことによつて黒くする「炭化焼成」という技法。使い込むほどに黒く変化していく。

「信楽の中でも特に細かい土を使っています。成形後、石の粒が表面に出ないようにスプーンで磨く。ガスで焼くことでさらに深い黒色を出しています」

丁寧に焼き上げられた土肌は、手に優しくしつくりと馴染む。ビールを注げば、きめの細かい泡立ちに仕上がり、柔らかな口当たりを楽しめる。繊細な工程を経た器だが、電子レンジや食洗機の使用も可能だ。

作家活動を始めた頃は、オブジェ作品を制作したり、ガラス工芸を学ぶために北陸の工房で技術を取得したり、表現を模索する時期もあった。しだいに、普段から多くの人に使ってもらう、食器の制作を手がけるようになったと言う。

「普段使うには、ちょっと用途を限定するような器。使う人にもアイデアを考えていただく、それが楽しいと思っていただけなら」と語る。日常の中の非日常を

楽しむ。とっておきの器を自由自在に使ってみたい。

ものづくりを通じて人を育て、つながること

精力的に作家活動を続ける一方で、2008年に立ち上げたのが、NPO法人「きづがわネット」。情報誌Amble（アンプル）の編集・出版も行い、木津川市でものづくりに関わる作家や地域活動をする人を取り上げ、紹介してきた。また、子どもを対象にしたワークショップや教室を主宰し、ものづくりの楽しさを広める活動も続けている。

「木津川市に、ものづくりが好き、アートが好きという子どもたちを育てたいんです。その裾野を広げることで、やがて、アート&クラフトに携わる人が増えてくれれば」



3. 2019年から始まった「キノソクラフト展」。木津川市情報発信基地キチキチで毎年12月に開催される。
4. 9回目を迎えた「きづがわクリエイティブ学校」。ものづくりの楽しさに、子どもたちは目を輝かせる。
5. 土の塊に花びらのような文様が浮かび上がる。陶芸では基本の作業「菊練り」。土の中の空気を抜き、ひび割れを防ぐ。

ローカルから生まれた逸品



2010年に木津川市で開催された地域芸術祭「木津川アート」では、作家として作品を出展。料亭の庭に立体作品を展示した。様々な活動を通じてつながった人とアート&クラフト。3年前からは、そのネットワークを活かして「キノソクラフト展」を開催している。市在住のアート&クラフト作家やグラフィックデザイナーが集い、作品を出展。市民にまちの魅力を知ってもらい、作家同士のつながりを深めることもめざす。まちの良さを見直し、まちを想う人を育てること。やがて、その流れは、「まちづくり」にも広がっていくだろう。

ギャラリーに展示されたオブジェの「小さな家」作品。ひとつとして同じかたちはない。無数に並ぶその様は、久保田さんがめざすまちのように思えた。

寄附額 10,000円



モノマルカップS
(2個組)

モノマルカップは木津川市ふるさと納税の返礼品です



モノマル
カップ&ソーサー

木津川市
ふるさと納税
WEBサイトはこちら



提供：モノマル 木津川市木津町内垣外121 ☎ 0774-73-0286

※写真撮影時以外はマスクを着用しています。



1



2



3

1. 新しい焙煎機の導入で、浅煎りの豆の爽やかな香りとすっきりとした味を実現した。2. フルーティーで苦みが少ない中煎り、深いコクと苦みがある深煎りと、豆の個性が際立つ。3. 店内では、エアロプレスなど様々な道具を取り揃えている。こだわりの道具でコーヒーを淹れてみるのもいい。



中山珈琲焙煎所

なかやま しゅうや

中山 修也さん

豆を焼く
シンプルな作業に思いを込めて



糸人

Close Up

8

コーヒー好きを

ひとりでも増やしたい

モノトーンで統一された店内。ドイツ製と日本製の2台の焙煎機がどっしりと鎮座する。ガラス張りの大きな窓からはゆるやかに広がる田園風景を望むことができる。

木津川市加茂町の住宅地の一角にある中山珈琲焙煎所。2010年に店を構えてから、11年目になる昨年3月、リニューアルした。

「作業場での臨場感もお客さまに楽しんでいただきたい。一つの空間に焙煎機も納まるように設計を建築家にお願いました」
コーヒーが好きでカフェ巡りをしていた頃、友人に手回しミルとドリッパーをプレゼントされて、コーヒーを淹れることに夢中になった。

「豆の煎り方の違いで味がどう変わるのか。自分の求める味を探して、豆を買い、飲んで試し、研究を重ねる日々でした」
30歳を前に、ものづくりに関わる仕事を辞めて、移動販売から焙煎所をスタートする。当初は、マルシェなどのイベントに出店し、まずは豆の味を知ってもらうためにコーヒーの販売を行っていた。

「出店者の方から、商売の仕方知らないあーと言われて、販売のノウハウを教え

ていただいたこともありましたね」

11時の開店と同時にコーヒー豆を買い求めてお客様が次々と来店する。市内近隣の住宅地、奈良市からのリピーターが多いが、SNSなどを見て大阪や京都、三重からも足を運ぶ。市内のカフェやレストランでも、雑味の少ないすっきりとした味わいがファンを増やし、取り扱う店が増えてきた。じわじわとその味が地元根付き、関西へそして全国へと広がっている。

「ふだんから気軽に飲んでいただけのコーヒー豆を提供できれば。老若男女問わず、日本全国どんな方々にも楽しんでいただいて、コーヒー好きをひとりでも増やしたいですね」



1杯分の豆15gを計り、約85℃で200gのお湯をゆっくりと円を描くように注ぐ。挽き立てをていねいに淹れることでコーヒーの香りと旨みが引き出される。

ローカルから生まれた逸品



季節によって 味を微調整する

生豆の仕入れ先は、グアテマラやコロンビアなどの中南米、また、ケニアやインドネシアなど。生産現場を実際に訪ね、仕入れることもある。計量した豆は、焙煎機に入れて200℃で10〜15分ほど焼き、余熱が進まないよう冷却する。温度や時間の管理や豆の配合はデータ通りに行う。

「豆を焼く。やっていることは至ってシンプルなんです。但し、夏と冬では釜の温まり方が違いますし、釜は下から火を炊くのでまんべんなく焼けるようにドラムの回転率を変えます。例えば、ハウスブレンドなら、夏はさっぱりと、冬はどっしりとした味に仕上げたい。季節に応じた微調整が、ものづくりに携わる者としての醍醐味かな」と、職人としての思いを込める。

中山さんが特にこだわるのはコーヒー豆の鮮度だ。質の高い豆も古くなると香りや味は落ちる。

「コーヒー豆は生鮮食品。お客様にも、できる限り焙煎し立て、挽き立て、淹れ立てをおすすめしています」

焙煎された豆は、新鮮なうちにパックされ、お客様のもとへ発送される。

商品ラインナップは、仕入れや時期によって変わるが、店舗では10〜12種類を取りそろえている。一番人気はグアテマラ産のCHILL CHILL（チルチル）。酸味が少なく、甘い香りとココアのような苦みが広がる。お好みのコーヒー豆と出会う楽しみを見つけた。

コロナ禍で家での時間が増え、コーヒーの需要も増えている。ひと手間を惜しまず、ハンドドリップでコーヒーを淹れる。ささやかな愉しみを大切にしたい。



すっきりとミニマムにまとめられた店内。センスの良さが光る。

寄附額 10,000円



スペシャルティコーヒー豆
4種セット(各100g)

中山珈琲焙煎所の珈琲は木津川市ふるさと納税の返礼品です



コーヒーエッセンス
(加糖+無糖セット)

木津川市
ふるさと納税
WEBサイトはこちら



提供：中山珈琲焙煎所 木津川市南加茂台9丁目15-2 ☎ 090-5169-4420

※写真撮影時以外はマスクを着用しています。

NEW



<京都福寿園>
茶道マナー教室ペアチケット

寄附額 15,000円

茶室の入り方、道具の拝見、お菓子の食べ方、抹茶の飲み方など丁寧にお教えいたします。
※コース時間約30分

NEW



京都の紅茶専門店より
世界の美味しい紅茶4点セット

寄附額 10,000円

オレンジアールグレイ(2g×8個)、ハニージンジャーレモン(2g×8個)、ダーズリンブレンド(2g×8個)、季節の紅茶(2g×8個)

NEW



油絵—ひかりのえだ—artist 伊吹 拓

寄附額 300,000円

一度紙に描いたものをカットし、新たな画面に張り付けそのうえから色をのせています。葉がつき、芽が出て、花開く目に見える美しさと同じほどの、目には見えない幹や枝の内側を充たすエネルギーをイメージしました。



kichikichiカフェ
ペアお食事券

寄附額 10,000円

地元のお野菜をいっぱい使った日替わりランチセット
(コーヒー or 紅茶付き)×2

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。



<京都産>スウェーデントーチ ミドルサイズ

寄附額 15,000円

ロケットストーブの原理を応用した熱源です。湯などを早く沸かすことができ、鍋ややかなどを上にのせて調理などをすることができます。



フルーツドレッシングと
山城のねぎ○むらさき(しょうゆ)

寄附額 10,000円

人気の人と木フルーツドレッシングと○むらさき(山城産ねぎ+だし醤油)のセットです。



<京都山城産>
いづみの茶処ラスク

寄附額 10,000円

「せん茶」「ほうじ茶」「まっ茶」3種類のキャラメルラスクの詰め合わせをご用意しました。



京都山城産たけのこ入り
国産小麦の手作り肉まん6個セット

寄附額 10,000円

京都山城産のたけのこと玉ねぎをじっくりと甘辛く炒め、豚バラブロック肉を丁寧にきざんだものと合わせて包み蒸しています。



特選和牛コースペアお食事券

寄附額 50,000円

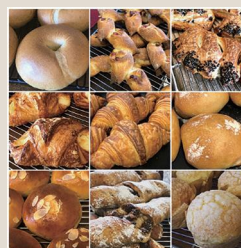
厳選された黒毛和牛を落ち着いた雰囲気のお店で堪能していただけます。



特別牛乳配合
こだわりの贅沢ミルクアイス

寄附額 10,000円

クローバー牧場の特別牛乳を80%配合したこだわりのミルクアイスです。



パン好きにオススメの
店主厳選アラカルトパン

寄附額 10,000円

国産の小麦粉を職人が厳選し、そのパンに合わせて使い分けた多種類のパンは、それぞれに食感や風味が違い、いろいろなパンの美味しさをお楽しみいただけます。

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



地域連携保全活動応援団への活動支援に活用しました。

学研木津北地区エリアの里山の再生や生態系の保護などに取り組むために、地域連携保全活動応援団への補助金に活用させていただきました。

応援団活動(生物多様性木津川市地域連携保全活動計画(※愛称:みもろつく鹿背山再生プラン))は、産官学や地域の人々が連携し、実現に向けて、取組みを続けています。

活用金額:「生物多様性保全事業」より24万円

万葉集にも歌われ、中世の城跡もある鹿背山には絶滅危惧種ヤマトサンショウウオも生息しています。いただいたご寄附を活用し、この里山自然の恵みを継承する活動に汗を流しています。

公益財団法人 京都市都市緑化協会



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



編集後記

アートと食。ジャンルが違っても、取材で同様に感じたのは、経験の中で培ってきた信念を大切に、ものづくりに誠実に向き合う姿勢。そして、器を使う人、コーヒーを淹れる人…相手を想う温かな眼差しでした。この冊子を手にとって、こんな素敵な方がいる「まち」に足を運んでみようかなと、思っていたただいたら幸いです。(加藤)

ひとつの事に真摯に向き合っている人がモノをつみだす姿には何か特別な時間が流れている様な感がある。珈琲も陶も想いが詰まった宝物の様に生みだされているのが印象的でした。木津川市で紡がれる人とモノの豊かな時間を少しでも感じていただけたら嬉しいです。(須藤)

今回のお二人は以前からよく知っている素敵な方々ですが、仕事を通じてさらに魅力を知ることができました。好きなことを仕事にしているという充実感から溢れる笑顔が印象的でした。木津川市にこんなお洒落な人たちが場所があることが嬉しいです。(上西)

木津川市をもっと知ってみませんか

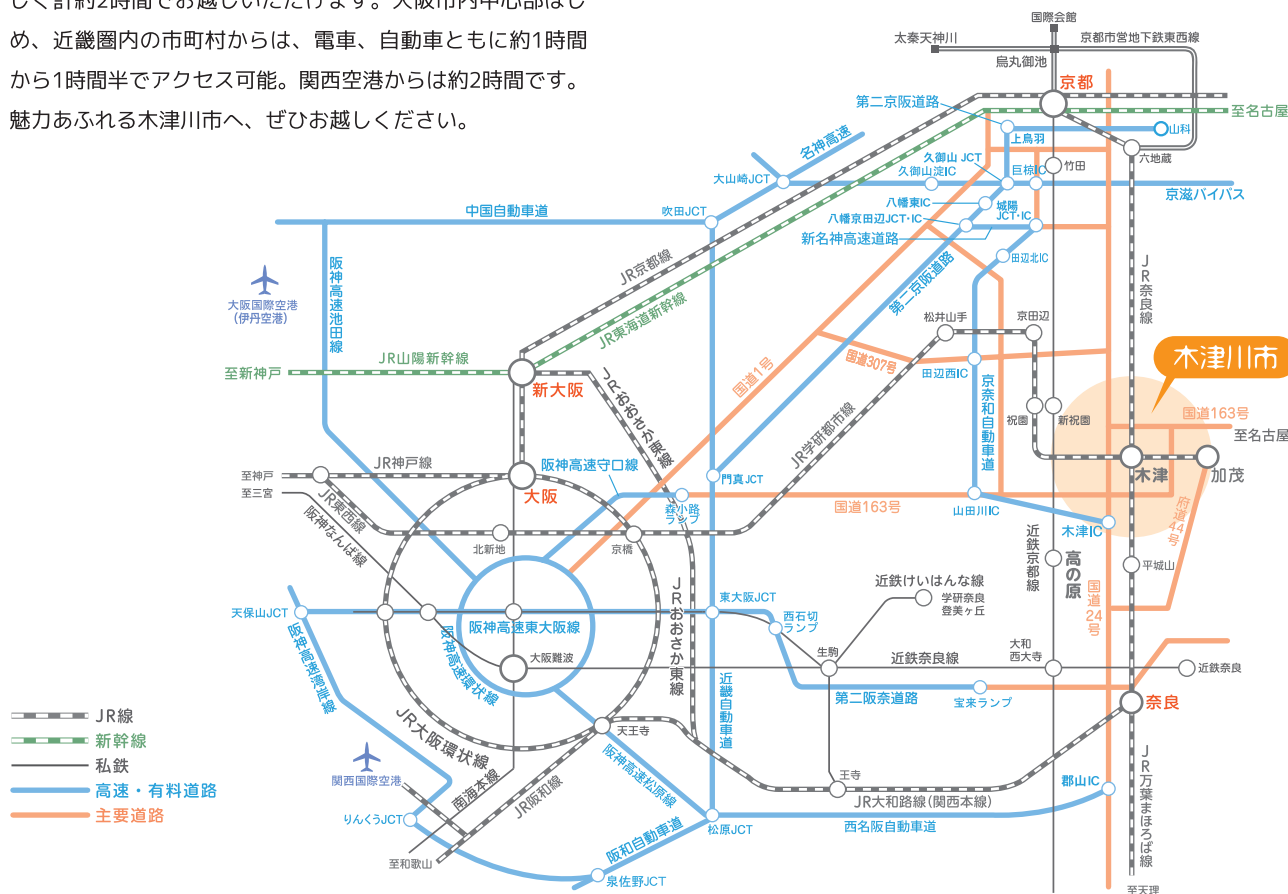
木津川市はどこにある？

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。



東京駅	東海道新幹線	京都駅	木津駅	加茂駅
京都駅	JR奈良線			
大阪駅	JR関西本線(大和路線)			
奈良駅	JR関西本線(大和路線)			



京都市内	第二京阪道路	八幡京田辺JCT・I.C	城陽JCT・I.C	山田川I.C
大阪市内	阪神高速	第二阪奈	木津I.C	
奈良市内				

※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。