

We are proud of Kizugawa-city.

KYOTO KIZUGAWA CITY

絆人 Kizuna-Bito

VOL.03

風にきづいて
未来をきずく

京都府木津川市

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？

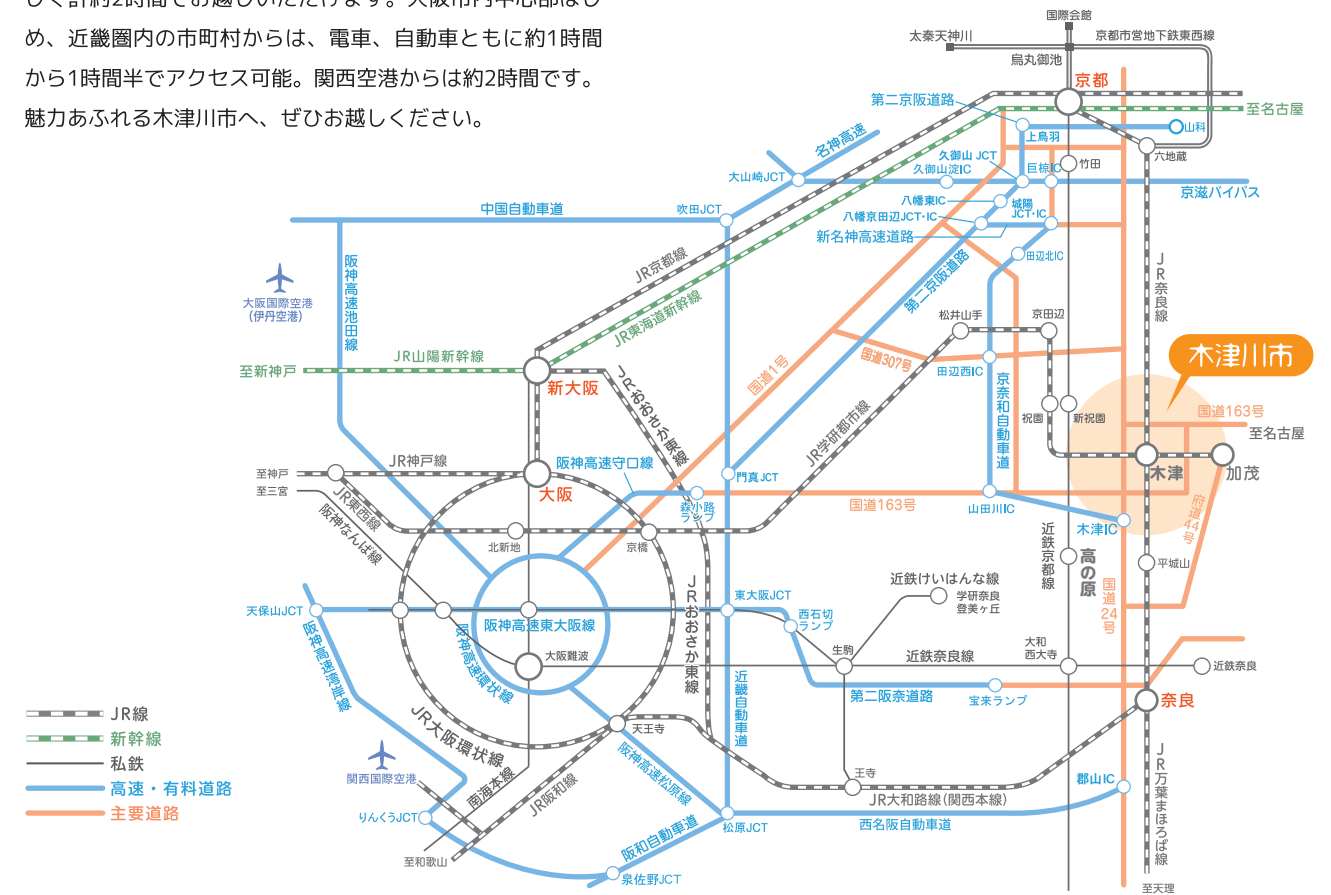
近畿のほぼ中央に位置し、京都・大阪の中心部から約30キロメートル圏内にある木津川市。京都府内では京都市に次ぐ数の国指定有形文化財を有し、豊かな自然・里山が広がっています。また、先人から受け継がれてきた歴史遺産とのかような景観が楽しめる一方、近年では国家プロジェクトである「関西文化学術研究都市」の一翼を担う都市としての建設が進められています。



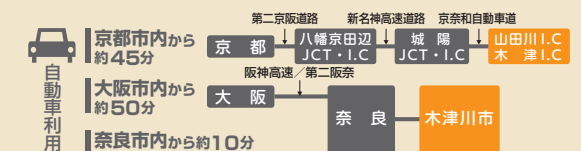
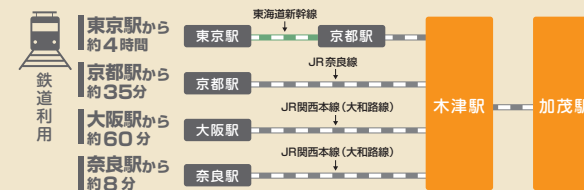
木津川市を訪ねてみませんか

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。



あなたのサポートが
このまちの明日をつくる



※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 絆人 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：すみかずき writer：山川 郁子
photographer：岩井 由美
E-mail：kizugawacreator@gmail.com

皆様からの寄付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



元の位置に戻っていただく作業風景

浄瑠璃寺の国宝九体阿弥陀仏像の修理に活用しました。

境内の中央に池、その西に本堂、東に三重塔が位置する極楽浄土の世界を再現した浄土庭園が現存する寺院で、その多くが国宝・重要文化財に指定されています。平安時代に、九体阿弥陀像の造立が盛んとなりましたが、当時の堂と九体揃った阿弥陀仏像が現存するのは、ここ浄瑠璃寺だけです。

先人たちが守り続けてこられた国宝・阿弥陀仏像を後世に残すため、みなさんからの寄付を活用し、修繕に活用させていただきました。

同じ阿弥陀様でも、それぞれ作られた工房や仏師が違ふとみられ、目の開き具合をはじめとする表情や衣のひだの流れ方などにも作風の違いはあります。ぜひ、ご自身の目や感性で、今に続く浄土の世界観を感じていただければ幸いです。

浄瑠璃寺 佐伯住職


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



編集後記

とことん自分の信念を追求する人、妥協なく目指す品質にこだわる人。「絆人」の取材を通して、ふるさとにこんな素敵な人たちがいるのだと知ることができます。そんな彼らの生み出すモノが輝いていないはずがない！木津川市の魅力をもっと発掘したいです。（山川）

ケーキと金属という全く違うものを扱うお二人。どちらも一見無骨な雰囲気ですが、とても繊細な仕事をされているということがよくわかりました。木津川市に、こういうモノづくりができる職人がいらつしゃるのを誇りに思います。さらに発掘・発信していきたいです。（岩井）

ものづくりに取り組む人の姿は美しくてかっこいい。木津川市にはそんなかっこいい大人がたくさんいます。今回の取材先のお二人は特にかっこよかったので、取材ページでも作業風景を存分に使わせていただきました。この冊子を通して木津川市のモノづくりの景色を少しでも体感していただきたいと思います。（すみ）



＜京都府木津川市＞
ナチュラルフレンチ ペア券（ディナー）

寄附額 **40,000円**

本場フランスでも修行を積んだオーナーシェフ。自家菜園で収穫した、野菜を取り入れた本格フレンチです。



加茂自然農園とCHAセット

寄附額 **10,000円**

夏の間、旺盛に茂った草は、秋には枯れて土に還り、土壌が豊かになっていきます。そんな自然の力を借りて育ったお茶です。



食パン3種と自家製ウィンナーのチーズ
ドッグ2本（食品添加物不使用）

寄附額 **15,000円**

店主が素材や製法にこだわりぬいて焼き上げました。バターを贅沢に使用した風味豊かな食パンです。



あなただけの相楽木綿

寄附額 **100,000円**

相楽木綿伝承館でお好みの柄と色系の組み合わせを選んでいただき、あなただけの相楽木綿を織り上げます。



モノマルカップS（2個組）

寄附額 **10,000円**

陶工房モノマルの定番カップ。黒い部分は炭と一緒に焼く炭化焼成で、使い込むと味わいが出てきます。



coyotEnoaのサコッシュ
〔本体カラーグレイブラウン色〕

寄附額 **100,000円**

パイオッシュ加工8号帆布のサコッシュです。柔らかく丈夫な生地で、馴染みやすいのが魅力です。



うまっちゃ
美抹茶どら焼き10個入り

寄附額 **10,000円**

2017年度同志社ローム記念館プロジェクトに参加した学生たちと共同開発。生地も餡も抹茶づくしの一品です。



お宮参り衣裳と写真撮影

寄附額 **30,000円**

誕生後の初めての通過儀礼となるお宮詣り。晴れ着レンタルと記念撮影(1プリント)のセットです。



頭の良くなる積み木
想像力を育てる木のおもちゃ

寄附額 **80,000円**

積み木とパズルあそびを合体させました。赤ちゃんから大人まであそべる知育玩具です。



＜京都山城産＞とれたてヒノヒカリ(10kg)
15回送ります!!!

寄附額 **200,000円**

木津川市の気候の特徴である寒暖差を利用し、できるだけ化学肥料に頼らずに栽培したお米です。



＜京都産京織物壁紙＞
京都いづみHanamikoujiー花見小路ー

寄附額 **200,000円**

細長く立ち並ぶ祇園の京町屋をコンセプトにデザインされた壁紙。ラグジュアリー感の漂うモダンな雰囲気演出します。



抹茶体験では、福寿園の専門のスタッフから作法やお茶の話を聞きながら、抹茶とお菓子がいただける。

緑が繋がったのだと言う。
「茶農家で育った僕にとつて、お茶は特別な素材ではありません。ケーキに使うのもごく自然なこと。京オペラはお茶屋が作るケーキなので、抹茶本来の味をたっぷり味わっていただきたいですね。」

「お茶」の入り口を広げる

荒木さんが店長を務める宇治茶カフェ・花茶人は、木津川市の福寿園「CHA遊学パーク」内にある。パークには約100品種の茶を栽培する茶園をはじめ、茶の製造方法、世界の茶、茶室などを紹介する展示施設があり、見学と合わせて抹茶をいただく「抹茶一服体験」や、「抹茶の石臼挽き体験」などの体験メニューを用意している。福寿園CHA遊学パークの山本真司さんは話す。

「以前に比べると、急須でお茶を飲む人が減っています。福寿園は茶業者として、お茶の新しい用途を拓くとともに、伝統的な茶文化も守り育んでいきたい。京オペラ抹茶九重や遊学パークでの茶体験で、お茶の美味しさに触れ、一人でも多くの方に茶葉でお茶を飲んでいただけるようになれば。」

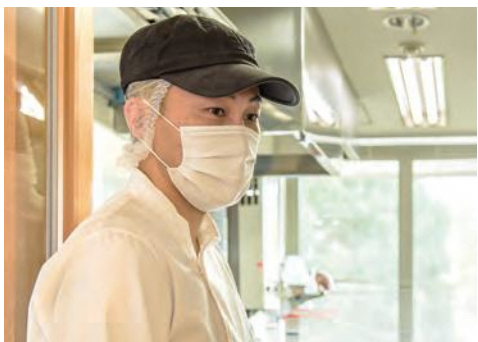


生地と抹茶シロップ、抹茶ガナッシュクリーム、バタークリームが層になっている。カフェ「花茶人」でもメニューとして提供している。



茶の歴史や種類、製造工程などが学べるプロモーション室。チベット等のお茶の飲み方を紹介する「世界の茶研究室」も見学可能。

木津川市で創業し、現在も市内に工場を構える福寿園。茶の味を知るパティシエが作るフランス菓子と多彩な茶体験が、茶の文化を支えている。



高校生の頃から、ケーキに興味を持っていた荒木さん。製菓学校を卒業後、奈良の老舗洋菓子店で修行を積んだ。



抹茶を豊富に使用した濃厚ガナッシュが豊かに香る。



質の高い抹茶は色が美しい。表面をツルリと滑らかに仕上げ、濃い緑色が映えるよう細心の注意を払う。



絆人 Close Up 5
Discovering Local Charms

ローカルから生まれた逸品

抹茶ガナッシュが豊かに香る本物のフランス菓子

あらき あきお

福寿園 宇治茶カフェ 花茶人 荒木章夫さん

層になったクリームと生地の一モニ

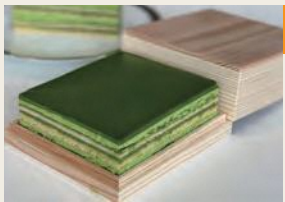
ひとくち食べると、上品なお茶の香りが口中に広がった。抹茶入りのガナッシュクリームと薄い生地の層が溶け合い、甘みの奥から爽やかな苦みが立ちのぼってくる。洋菓子に抹茶が入ると、途端に和の雰囲気醸成することが多いが、これは違う。抹茶が主役でありながら、正統派のフランス菓子として完成されている。

福寿園の京オペラ抹茶九重ケーキ。ビスキュイコンドと呼ばれるアーモンドパウダーの生地とバタークリーム、抹茶ガナッシュを9層に重ねたケーキを作ったのは、福寿園のパティシエ、荒木章夫さんだ。

「社内の打ち合わせで、層になったケーキが良いのでは？」とヒントをもらい、作り始めました。こだわったのはガナッシュに入れる抹茶の比率。多ければお茶の味は濃くなりますが、抹茶が水分を吸って口当たりが悪くなり、渋みも増す。色、食感、味のすべてを満たすバランスを探りました。」

荒木さんは宇治茶の産地である和束町の茶農家に生まれ、幼いころから茶に親しんできた。体調を崩して勤務していた洋菓子店を辞め、次の道を探していた時に「福寿園がパティシエを探している」と聞き、

福寿園の京オペラ抹茶九重ケーキと抹茶一服体験は木津川市ふるさと納税の返礼品です



寄附額 15,000円

花茶人
京オペラ抹茶
九重ケーキ

提供：福寿園 CHA遊学パーク 木津川市相楽台3-1-1 ☎ 0774-73-1200



寄附額 10,000円

CHA 遊学パーク
抹茶一服
体験チケット

木津川市ふるさと納税WEBサイトはこちら





1. 中島さんと奥様の奈緒さん。制作や販売、デザイン担当の職人、スタッフたちと工房で制作活動に励む。
2. 部材や小物も作る。3. 木津川市の芸術祭に出品された作品。中島さんは、現代美術アーティストとしての顔も持つ。4. 用途に合わせ、さまざまな鋼材を加工してモノや作品に仕上げる。5. 鋼材の加工に使う道具。

絆人 Close Up 6

Discovering Local Charms



作るモノにあわせて、原材料となる鉄の棒や板を切り、溶接する。それから加工、刻印して塗装。すべて職人による手仕事だ。

ローカルから生まれた逸品

次代に残る、 “宝”モノを作りたい

ヒッタイト

HITTITE

なかじま かずとし

中島和俊さん

鉄の鍛造は

たんざう

モノ作りの原点

空気を切り裂くようなフォルムのハンギングベース。鉄のプレートから文字を切り出したスタイリッシュな表札があれば、ごくシンプルなガーデンフェンスもある。工房の外に置かれているのは、芸術祭に出品した巨大なスチール製のペン型オブジェだ。

木津川市・鹿背山にあるアイアン製品の工房HITTITE。工房を主宰し、職人たちとともに、多様なアイアン作品を制作しているのが同地出身の中島和俊さんだ。

中島さんは、アメリカの芸術大学で彫刻を学び、帰国後は建築業や鳶の仕事に従事。叔父である鉄の造形家・松岡信夫氏の活動に刺激を受け、自身でも外構用のフェンスなどを作りはじめた。建築現場で培った技術と経験をベースにした、デザイン性の高いアイアンのフェンスやスイッチプレートは、建築家や工務店からの評判が良く、次第に多くの注文を受けるようになった。

なぜ鉄だったのか。そう問うと、中島さんは「自然な流れだね。建築作業で溶接をやっていたし、扱いやすくて、身近な素材だったから」と笑うが、根底にはモノづくりへの熱い思いがある。

「かつて、クワの刃は鍛冶屋が手作りしてい



The Low シリーズのアイアンの脚部。力強さの中に繊細さを感じさせるデザインが女性にも好まれている。

ました。現在でもあらゆる組み立ての基礎になるネジはスチール製です。金属を扱うことは、モノづくりの原点だと思います。」

ずっと一緒に
いたいと思えるか

「僕は、職人とも芸術家とも違う、唯一無二のモノ作りがしたいんですよ。」

技術だけでも、発想だけでもない。技術＋アイデア、さらには人との縁と一緒に生きていける持続性が必要なのだと話す。人とのつながりを重視する中島さんにとって、職人仲間とともに制作するのは当然のこと。持続性を考えれば、鉄や木など時間の経過とともに味わいを増す素材に行きつき、とことんまでデザインを磨き込むことになる。

こうして生まれたモノのひとつが、
“The Low”シリーズ。

「無垢の木は、湿度によって縮んだり、広がったりしながら呼吸し、ヒビや割れができる。そんな木の命を感じingためには、十分な厚さが必要だと考えました。」

“The Low”の天板は厚さ12センチ。無塗装で仕上げられた存在感のある木



セルフビルドで建てた工房。すぐ側に林があり、木々や虫などの自然からデザインのヒントを得ることも多いそう。



ヨーロッパの見本市に出品され、好評を博したステンレスのハンギングベース。浮遊感のあるシャープなデザイン。

HITTITE の The Low シリーズは木津川市ふるさと納税の返礼品です

寄附額 100,000円

天板が分厚いシリーズ
“The Low 90”
ベンチチェア



提供：HITTITE(ヒッタイト) 木津川市鹿背山大木谷37 ☎ 0774-72-5104

寄附額 80,000円

天板が分厚いシリーズ
“The Low 36”
サイドテーブル



木津川市ふるさと納税WEBサイトはこちら

