

We are proud of Kizugawa-city.

KYOTO KIZUGAWA CITY

科人 Kizuna-Bito

VOL.09



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

木津川市はどこにある？

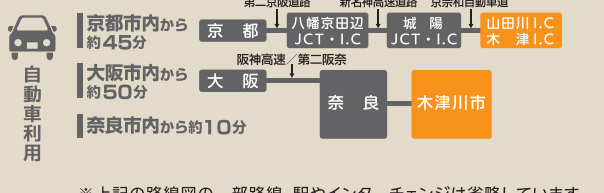
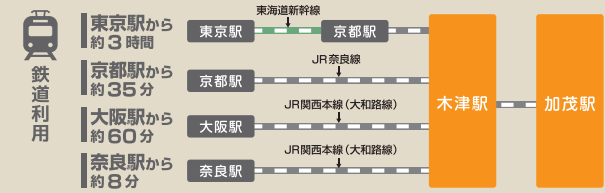
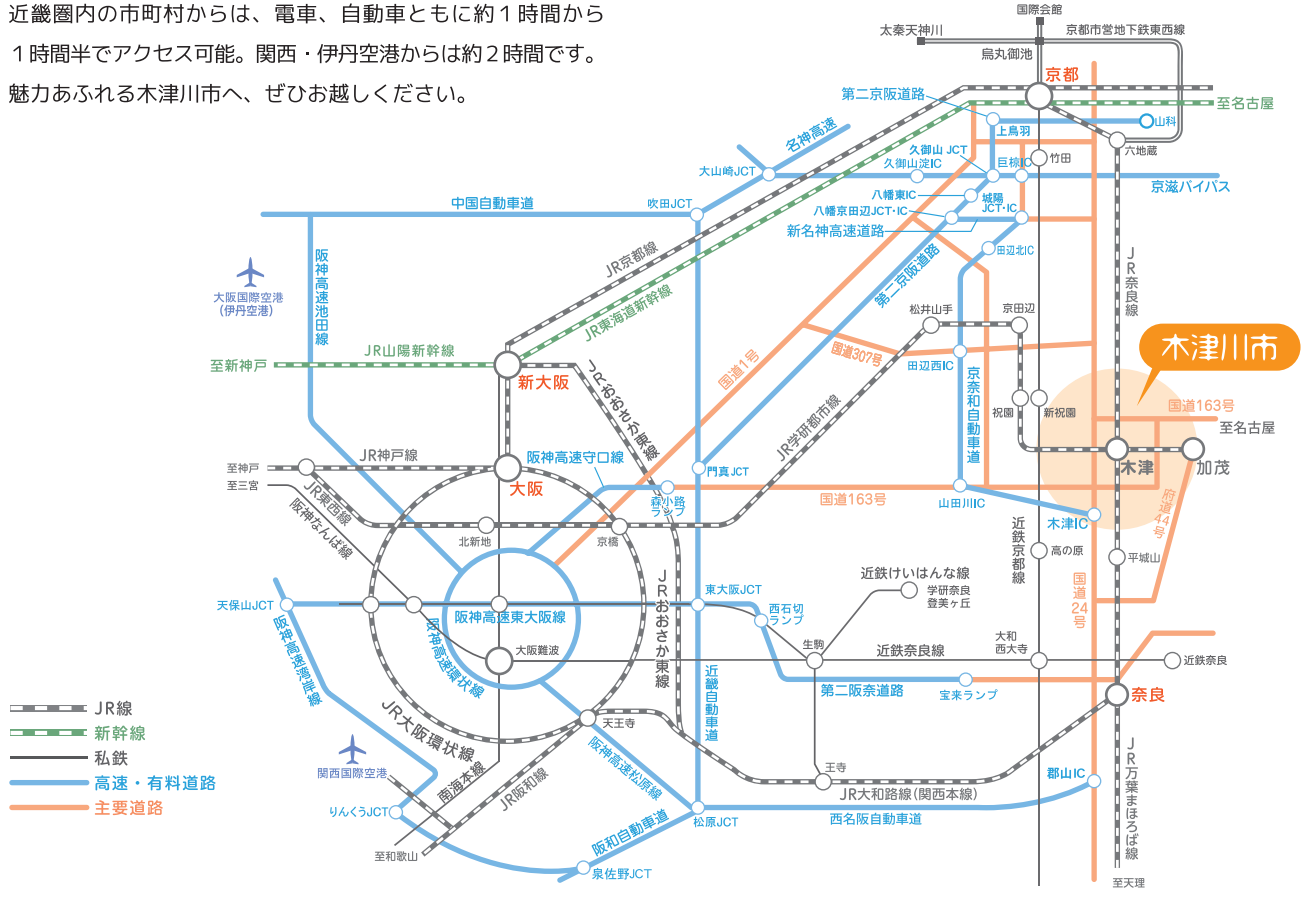
近畿のほぼ中央に位置し、京都・大阪の中心部から約30km圏内にある木津川市。京都府内では京都市に次ぐ数の国指定有形文化財を有し、豊かな自然・里山が広がっています。また、先人から受け継がれてきた歴史遺産とのどかな景観が楽しめる一方、近年では国家プロジェクトである「関西文化学術研究都市」の一翼を担う都市としての建設が進められています。



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。



※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。

南山城で醸造される唯一のクラフトビール 食卓を豊かにする清らかな味わい



人科

[Close Up 17]

Brewing
Craft-Beer is
Interesting!

ことことビール株式会社

ばんどう ともや
板東 智也さん・みつ美さん

黒ビール「漆黒のスタウト」は、
Beer-1 Grandprixで
金賞を取りました！

お酒は人をつなぐツール

京都と奈良を結ぶＪＲ奈良線の棚倉駅。改札を出て南へ、大木が繁る涌出宮神社の門前を過ぎると、薄いサーモンピンクの建物が目に入る。看板には、かわいらしい書体で「ことことビール」。南山城と呼ばれる、京都府の南部地域で唯一のクラフトビール醸造所だ。板東智也さんは、奈良の酒蔵で働いた後、2021年5月、住まいのある木津川市内の山城町に、醸造所を開業した。

「お酒は、人と人をつなぎ、楽しい時間を演出するすばらしいツール。ある時、気が付いたのですが、木津川市と周辺の地域で、地ビールが造られていない。自分が造ったクラフトビールで、暮らす地域をアピー



ルできたら、こんなおもしろい仕事はないんじゃないかと開業を決意しました」

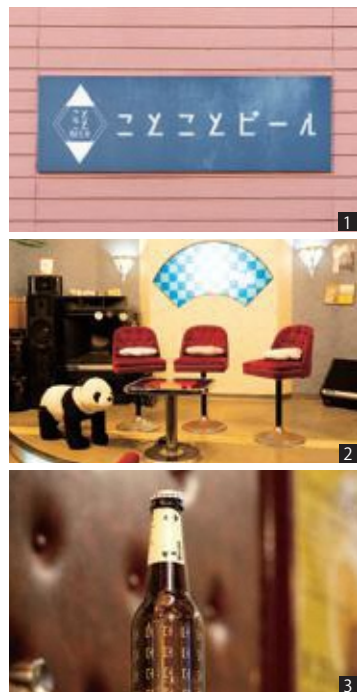
造るのではなく、育てる

目指したのは、食事に合うクラフトビール。

「酒蔵で働いていた経験が大きいですね。クラフトビールというと、个性的で強い味わいのものが多い。でも私は、気取りのない、いつもの食事になじむクラフトビールを造りたかった」

クラフトビールの原料と製法は、比較的シンプルだ。麦芽と水を混ぜながら温めて糖化させ、できた麦汁にホップを加えて煮沸。冷ましてタンクに入れたら、酵母を入れて発酵させる。

「基本的には日本酒と同じ工程です。でも、やってみると、クラフトビールならではの苦労や難しさがありました」



1.「ことことビール」の名は、奈良と京都というふたつの古都(こと)に由来する。

クラフトビール専門店だけでなく、東京のフレンチの有名店、『ミシュランガイド』にも載る京都市内の中華レストランなど、料理店からの引き合いも多い。

2.カラオケ店であった建物を改装。昭和レトロな雰囲気漂う販売スペースは、不定期でパブとしてもオープン(オープン日はインスタグラムで告知)。

3.コトコトのカタカナ文字をベースにデザインされたボトル。競馬の馬のゼッケンをモチーフしたラベルに遊び心が見える。



4~6.隅々まで清掃された醸造タンクが並ぶ作業場。ガス火で炊きながら、ヘラで麦汁を混ぜるなどの全ての作業をみつ美さんはひとりでこなす。

料理をさらにおいしく

おでんと刺身を並べて、「GO!GO!ヴァイツェン」をグラスにそそいだ。美しい琥珀色にきめ細かい泡。やさしくて透明感のある味わいが喉をさらりと通り過ぎていく。続いて口に運んだ温かい大根のおいしいこと。食後はミルクチョコレイトをつまみながら、「圧倒的ホップ IPA」の瓶を開けた。奥深い香ばしさとまろやかな苦みが身体に浸みる。普段着の食卓に似合う、等身大のクラフトビールがここにあった。

ことことビールの木津川市ふるさと納税の返礼品

提供:ことことビール株式会社 木津川市山城町平尾三所塚58番地
tel. 0774-39-7350 <https://kotokotobeer.com>



〔 寄附額 20,000円 〕

クラフトビール6本セット
330ml×6本

定番と限定のそれぞれに個性のあるクラフトビールです



〔 寄附額 10,000円 〕

クラフトビール3本セット
330ml×3本

ことことビールを代表するオリジナルクラフトビールセット3本

木津川市ふるさと納税
WEBサイトはこちら▶



「山城のねぎ」と歩んだ18年 自分らしい農業ビジネスに挑む



秋田農園

あき た よしひで

秋田佳英さん・まいさん

[Close Up 18]

Growing Yamashiro-no-Negi is my life!

「その時やっと、覚醒したんですよ」
大学卒業後、父親の後を継ぐべく、ねぎ栽培を手伝うようになって8年。東京で若手の農業者が集まる勉強会に参加した時のことだった。

北海道の農業者は、冬は作物が育たないので出稼ぎに行く。九州や東北から大都市に生産物を届けるのは、コストが膨大。京都というネームバリューを持ち、大都市近郊で農業を営む自分は、なんて恵まれているのだろうか。秋田佳英さんが、ねぎ栽培をビジネスとして捉え直した瞬間だった。

木津川市山城町上粕。秋田家は、豊かな水量を誇る木津川沿いの畑で代々農業を営んできた。約25年前、近くの青果卸

ねぎ栽培は ビジネスなんだ！



キャッチフレーズは「ねぎに恋する農家」。「秋」のロゴは、炎とハートをモチーフにしている。妻のまいさんは野菜ソムリエの資格を持ち、ねぎ料理を提案するチラシなどを作成。イベントではブースに立て、ねぎコロッケを販売することも。

からの依頼を受け、年間を通して、山城のねぎの商品名でねぎを栽培、出荷するようになった。

秋田さんにとって、幼い頃から見ていたねぎ栽培は、苦勞の多い家業。淡々と仕事をこなしていたが、「ねぎ栽培を経営目線で見るとなったら、働くのが楽しくなつて。よし、これから山城のねぎをどんどん広めるぞ、と。」

栽培日誌のデジタル化。食の見本市やイベントへの出展にSNSでの発信。様々な仕事に取り組み中で、秋田さんが常に拘ったのは、「山城のねぎの魅力とは何か」だった。

特長がある。

ひとつは、木津川沿いの良質な砂地の土壌。保水性や保肥力の低さは、ねぎ栽培に最適な肥料や水分の調整を可能にする。二つめは、木津川由来の豊富な伏流水。そして三つめは、山城町発祥の茶舗・福寿園の工場で廃棄される茶葉を、堆肥として畑にすきこんでいること。化学肥料を減量できる上、地域内の資源循環にも貢献している。

種をまいてから4か月。季節によっては半年かけて育てられるねぎは、みずみずしく、香りが良い。山城町ならではの自然環境と条件が、秋田さんのねぎのベースにある。

生産物ロスを減らしたい

近年の気候の変動は、秋田さんにとっても大きな悩みである。収量の変動幅が大きく、採れすぎてしまつたり、長雨でねぎ



1.ねぎはすべて根つきで出荷される。根元はすき焼き、中央部は炒め物、先は薬味にと使い分けると良い。

2～3. ねぎを収穫したら傷んでいる部分を取って洗浄、一定量ごとに束ねて袋詰め。繁忙期には一日3500～4000袋、業務用もあわせると月平均約15トン、年間150トンのねぎを出荷する。



が倒れてしまつたり。食べられるねぎを廃棄するのは忍びないと、6年ほど前から加工品を作りはじめた。

ぴりっとした辛みとねぎの風味が溶け合う「ねぎ味噌」。まろやかな「ねぎジャム」は、パンにつけるだけでなく、煮物の隠し味にもなる。

イベントで人気の「ねぎコロッケ」をいただいた。口に広がるのは、とがった香りではなく、滋味深い甘み。山城のねぎでビジネスを決心してから10年。秋田さんの思いのこもった、やさしい味だった。



「ねぎペース」は、マヨネーズとまぜてたこ焼きにつけると絶品！



ねぎは、ビタミンCやベータカロテンが豊富で、強い殺菌作用があるとされる。SDGsにも関心を寄せる秋田さんは、廃棄茶葉の利用や加工品の製造を通して、「ねぎSDGs」を実践している。

夢は「山城のねぎ」で、G I 認証（地理的表示保護制度の認証マーク）を取ること。「長い時間が必要だけど、いつかは」と語る。

秋田農園の木津川市ふるさと納税の返礼品



【 寄附額 10,000円 】

山城のねぎ3兄弟セット

京都山城のねぎギフトセット
「ねぎペース」「ねぎジャム」「ねぎ味噌」



【 寄附額 10,000円 】

ねぎに恋するコロッケ

コロッケ 60g×20個入り
話題性をたっぷり詰め込んだハート型、山城のねぎをふんだんに使ったコロッケ

木津川市ふるさと納税
WEBサイトはこちら▶



提供：株式会社 秋田農園 木津川市山城町上粕乾町33
tel. 0774-86-5521 <https://akita-farm.co.jp/>

皆様からの寄附金はこのように使われています

木津川市ふるさと応援基金の活用事例

山城中学校楽器更新事業に活用しました。

山城中学校の楽器は長年使用したことで状態が悪く、買い替える必要があったため、
教材用備品としてティンパニ、ホルン、ユーフォニアム等の楽器を購入しました。

寄附活用額:150万円

子どもたちのより良い活動に
活用させていただきます。これからも
木津川市の子どもたちが豊かな感性を
育めるよう努めていきます。



©木津川市



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、木津川市に興味が沸いたら、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 etc...

木津川市
ふるさと納税
WEBサイト



編集後記

打合せ段階では想定していなかった、ご夫婦での誌面登場となりました。今号の「絆人」、とてもあたたかい雰囲気が漂っていませんか？ オリジナリティを大切に、地域で、パートナーと営む事業っていいな、と改めて感じました。ネギ料理とクラフトビールのマッチングも◎です(山川)

ネギとビール。取材中、印象的だったのはどちらのご夫婦もお互いの話に頷きながら微笑むお姿。信頼と尊重。共通するひたむきな商品づくりへの姿勢。心の絆が唯一無二の『美味しい！』を実現させていると感じました。心を込めてひとつずつ積み重ねていく。そんなご夫婦の絆から生まれた商品が誰かの食卓を豊かにするのだと想像し、心が温くなりました(須藤)

今年の夏は記録的な暑い日が続き、取材当日も朝から猛暑でした。ネギ農家さんもビール醸造所もこの暑い中作業されていて、本当に頭が下がる思いでした。夏だけじゃなく、冬も過酷なのだろうなあ……ご夫婦でお互いサポートしながらより良い商品を作るという直向きな姿に心を打たれ、紙面の構成を考えました(上西)



【ティーバッグ3袋】
玉露 玉龍ティーバッグ(小)

玉龍(ぎょくりゅう)はやさしい甘みと爽やかな
渋みを楽しめる玉露のティーバッグです

NEW

寄附額 3,000円



【山城森林公園】デイキャンプ
1日利用券+ 薪約3kg ×2束

自然を感じながら日頃の疲れを癒したり、家族・
友人との思い出作りにご利用ください

お申込み

寄附額 10,000円



花茶人「京オペラ抹茶九重ケーキ」
化粧箱寸法/高さ55mm×横130mm×奥行120mm

京都のお茶の老舗「福寿園」がお届けする、
お茶の風味をたっぷり楽しむケーキです

お申込み

寄附額 15,000円



【ビストロ・ヨシムラ】お食事券
(ナチュラルフレンチ ディナー ペア券)

オーナーシェフが味を探索。和が見え隠れをする
本格ナチュラルフレンチ

お申込み

寄附額 40,000円



【木津川市産】くろーばーみるくとよーぐるとセット②
生乳100%ミルク ヨーグルト

毎日丁寧に牛と向き合うからこそ生み出される
牛乳とヨーグルトをぜひご堪能ください

NEW

寄附額 15,000円



和牛スネ肉の赤ワイン煮
250g×8個2kg

京都の人気焼肉店「上田式焼肉 肉屋」店主が提案
湯煎するだけで本格煮込みが味わえます

NEW

寄附額 44,000円

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。



【無鉄砲総本店】
生とんこつラーメンセット4人前

厳選した良質な豚骨と水のみで作ったスープは
濃厚でコラーゲンたっぷりです

お申込み

寄附額 15,000円



愛犬用 鹿肉ジャーキー & クッキー
(セット 各2袋)

高品質なタンパク質・低脂肪・低カロリーで
愛犬の健康を維持します。

お申込み

寄附額 10,000円



当尾産乾燥野菜5Pと
手作りこんにやく3丁

当尾地域でとれた乾燥野菜と
手作りこんにやくをセットにしました

お申込み

寄附額 10,000円



鹿革 猪革 コインケース
(1個)

鹿や猪などジビエレザーで作られた
オリジナルコインケース

お申込み

寄附額 14,000円



トートバッグ
(1個)

しなやかで、軽く持ちやすいのが特徴の
壁紙で作ったトートバッグです

お申込み

寄附額 50,000円