

We are proud of Kizugawa-city.

KYOTO KIZUGAWA CITY

# 新 Kizuna-Bito

VOL.10



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  
未来をきざずく

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？

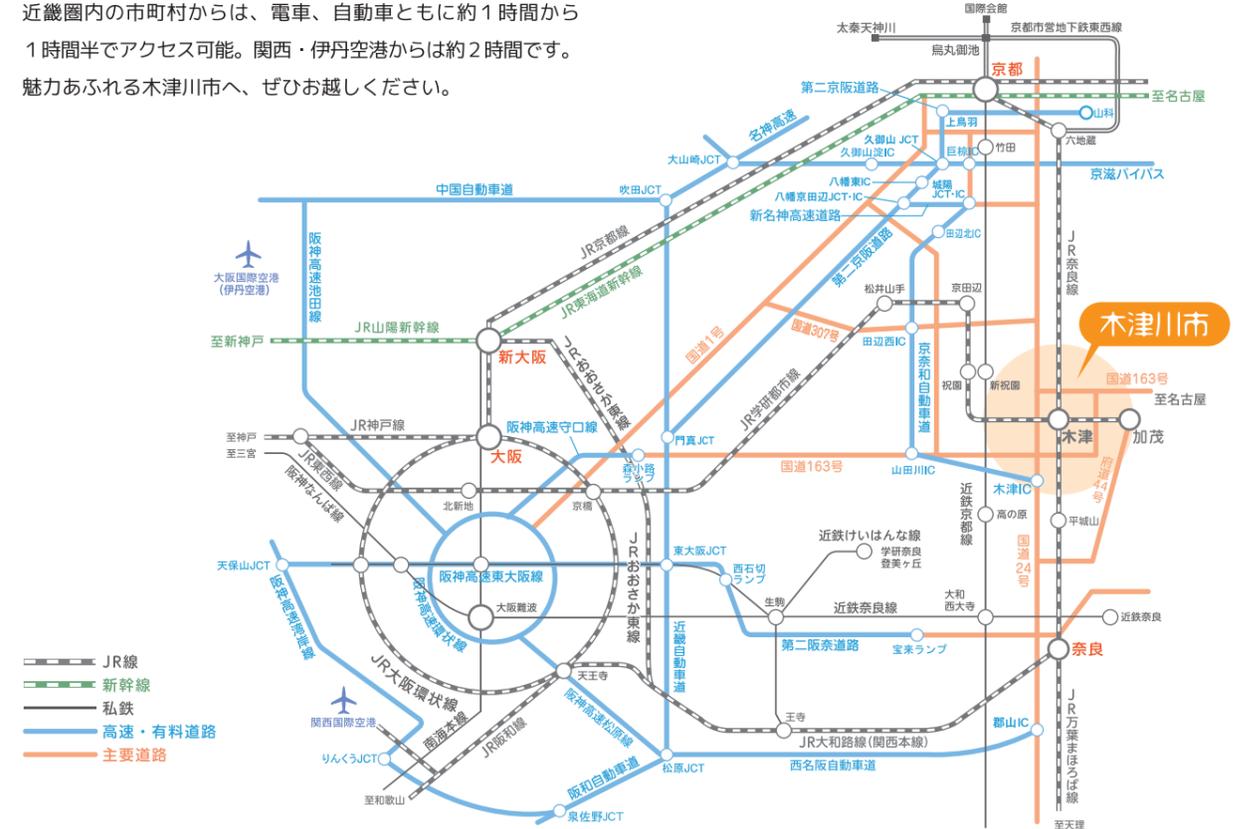
近畿のほぼ中央に位置し、京都・大阪の中心部から約30km圏内にある木津川市。京都府内では京都市に次ぐ数の国指定有形文化財を有し、豊かな自然・里山が広がっています。また、先人から受け継がれてきた歴史遺産とのどかな景観が楽しめる一方、近年では国家プロジェクトである「関西文化学術研究都市」の一翼を担う都市としての建設が進められています。



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。





こどもの成長に合わせて焼くパンも変わった。今は、こどものリクエストにこたえてフランスパンも焼く。

# こどもとパン屋が私の世界を拓いてくれた



店をオープンした後、約4年間、大手ベーカリーでパートとして働き、パン屋の心構えや接客を学んだ。

## 糸人

[ Close Up 19 ]

パン工房 Haru-Kanade

なかじま ゆかり  
中嶋 由香里さん

### 育児をしながらパン屋を開業

「週に二日は仕込み。お店を開ける日は朝4時からパンを焼きます。発酵の間にこどもを送迎して、家事もやって、必死に走り回っていると、なぜか出合いがやってくるんです」

有志が集まる交流会や講演会に参加するなかで、食と健康の関連性を強く実感。現在、パンに使う小麦粉はすべて国産で、野菜もできるだけ無農薬のものをを選び、惣菜パンのミートソースや鶏の照り焼きなどの具材もすべて手作りしている。

また、不登校の親子が集うコミュニティ「トーキョーコーヒー」の活動に賛同し、定期的にイベントなども企画する。

「パン屋があるから、いろんな人と出会うことができます。こどもと店が、私を成長させてくれました」

中嶋由香里さんが「私の原点」と呼ぶ「にんじんパン」。すりおろした無農薬栽培のにんじんを生地に混ぜ、にんじん形に成形して焼いた愛らしいパンだ。

にんじんパンを作ったのは、現在、17歳になる次女のため。乳児の頃、歯の生えるのが遅く、離乳食で栄養を摂らせたいと考えたのがきっかけだった。

「当時は会社員で、パン作りはあくまで趣味。こどもたちのために、いろんなパンを作るようになりました」

とは言え、仕事と家事に追われる慌ただしい日々。もっここどもにも向き合いたいという気持ちが高まるとともに、自宅でパン屋をひらく夢もめばえた。

パン工房ハル・カナデをオープンさせた。「生活のために仕事は必須。でも私の第一はこどものこと。そう考えて、週1日の営業からはじめました」

自宅のある城山台は新興住宅地なので、ファミリーが多い。こどもや、お昼ごはんをゆつくり食べられないお母さんのことを考えると、並べるパンの種類は自然と増えた。食パンだけでも、プレーン、チョコマーブル、メープル、あん入りなど数種類。チョココルネ、メロンパンなどに加え、惣菜パン、冷蔵ケースにはサンド類も豊富に並ぶ。なかでも目を引くのが「肉まん」だ。

「肉まんのパンズはパンとほぼ同じ。館に市の特産品であるタケノコを入れれば、主婦の私をはじめたパン屋の特長になるのではと考えました」

館には、豚バラの塊肉を丁寧に手刻みして使っており、食べごたえがある。その一方、味付けはマイルドで、パンズと一緒にするとお腹におさまる。ファストフード的な肉まんとは違う、あたたかい味だ。



刻んだ豚バラにタマネギや竹の子を入れて作った館をたっぷり包む。シンプルなパンズと存在感のある館の組み合わせが絶妙。

自家培養した酒種天然酵母でパン生地を発酵させる。食材の安全性にはこだわるが、「敷居の高いパン屋にはなりたくない。こどもがお小遣いで買えて、家族に食べさせたいと思うパンを作りたい」



店頭販売は週一日。近所のスーパーや店前の自動販売機でもパンや肉まんを販売している。

### パン工房 ハル-カナデの木津川市ふるさと納税の返礼品



**【 寄附額 11,000円 】**  
立命館宇治高校と共同開発した「宇治ちゃーみんぐ」シリーズ  
パン・菓子セット  
常連さんのお孫さんに依頼され、卒業プロジェクトに協力。宇治抹茶を使ったパンのシリーズです。



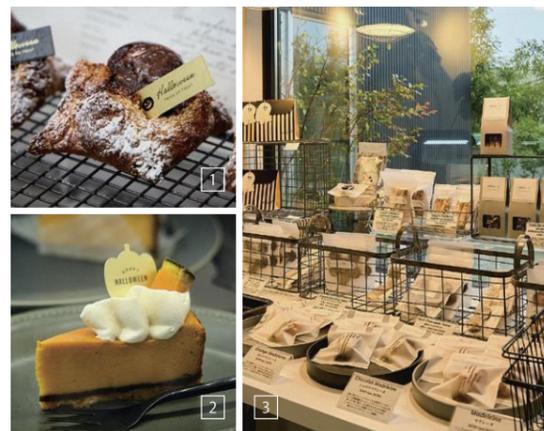
**【 寄附額 11,000円 】**  
国産小麦の手作り肉まん・あんまんセット6個入  
肉まんのあんは、京都山城産たけのこ入り。国産小麦を使った手作り「肉まん」と「あんまん」各3個ずつのセット。





マロンショコラ、ラズベリーとクランブルのカスタードなど、お店のオープン日にはバイクドタルトが数種類並ぶ。

①秋の栗、春のいちごなど季節のパイも好評。夏には、桃やハンドドリップコーヒーのジュレドリンクなども登場する。②季節限定のメープルパンキンチーズケーキ。ふるさと納税の返礼品であるバイクドチーズケーキやスコーンサンドにもファンが多い。③サブレやマドレーヌ、メレンゲなどの焼菓子はギフトにぴったり。



お菓子をすりあわせ、ふたりで次に作るお菓子を考える。レシピや仕上げのデザインを考えるのは里美さんだが、材料の計量や焼き上げまでの作業は真吾さんも手伝う。ラインナップには、焼菓子と生菓자에マフィンやスコーン、タルト、パイも加わった。看板商品のプレンスコーンは、表面はさっくり、中はほろほろと口の中でほどける。極上バター風味と優しい甘さ、食感のバランスが抜群で、ケーキに負けない充足感で満たされる。気品ある香りと爽やかな酸味に驚かされたのは、林檎とアールグレイのタルト。どのお菓子も、素材の味わいがダイレクトに伝わってくる。

素材の味を最大限に生かす  
パティシエ歴20年を超える里美さんが、高校生までは将来、理系の研究をしたいと考えていた。ところが、校外学習に自作のクッキーを持っていくと、味は良いのに固すぎて食べてもらえず、悔しくて製菓学校に。「負けず嫌いなんです。私にとって、お菓子作りも一種の研究でした」と笑う。北海道から取り寄せる生クリームと小麦粉。一流ホテルでも使用されている九州のブランド卵、フランス産の塩と高級チョコレート。抹茶もフルーツも、材料にはとことんこだわる。「もしも品切れで手に入らないなら、その材料が必要なお菓子は作らない」

実は真吾さんも里美さんも、甘いものは得意ではないと言う。「でも、おいしいものは好き。そんな私たちがだからこそ、作れるスイーツがあると考えています」  
ATELIER S(アトリエエス)のお菓子は、過剰な装飾はほどこさず、シンプルかつスタイリッシュな仕上げが特徴。口に入れた瞬間、素材の個性が感じられるのも、「甘いものが苦手」なふたりが作っているからこそだ。  
木津川市の本店が軌道にのり、2025年8月には、京都市内の寺町四条にも2号店を構えた。「おいしいければ、どこにいても見つけてもらえると信じています」



④Sは、ふたりの名前のイニシャルとSweetsをかけている。「おいしいだけでも、見た目だけでもため。研究して、考えて制作するから『アトリエ(ATELIER)』なんです」と里美さん。⑤内装、外観ともに白・黒・グレーが基調。洗練された雰囲気、常緑樹の緑が映える。

## patisserie ATELIER S の木津川市ふるさと納税の返礼品



全粒粉スコーン [ 寄附額 9,000円 ]

全粒粉スコーン プレーン6個入り  
外さっくり、中はしっとりな、店頭でも完売することの多い人気のスコーン♪



全粒粉スコーン [ 寄附額 14,000円 ]

全粒粉スコーン 8個(全8種)  
人気のプレーンスコーンと、ミックスベリー、瀬戸内レモン、京都宇治抹茶、ショコラなど8種類のセットです。

提供 patisserie ATELIER S 木津川市山城町綺田南河原45-5 TEL 0774-26-7374  
WEB <https://p-atelier-s.com/> ※寄附金額は、令和7年12月時点の額となります。

木津川市ふるさと納税 WEBサイトはこちら▶



接客は主に真吾さんが担当。ウェブからの取り置き予約も多く、オープンと同時に完売になることも。



パティシエ 里美さん

「おいしいものが好き」  
だから素材にこだわる



プレンスコーンのほか、ほうじ茶マロン、ブルーベリーとカシス、きなこ黒胡麻など季節に合わせて品揃えは変わる。

絆人 [ Close Up 20 ]

Patissierie ATELIER S  
ひらやま しんご さとみ  
平山 真吾さん・里美さん

緑豊かな土地で菓子店を  
店の前に広がるのは広々とした田んぼ。遠くに見える山裾を、電車が走っていく。平山真吾さん、里美さんが営む洋菓子店 patisserie ATELIER S(パティスリーアトリエエス)は、木津川市山城町のどかな田園地域にある。「自然が豊かな場所に住みたい。この景色が気に入って、2015年に京都市内の中心部から引っ越してきました」  
真吾さんは、アパレル業界の出身。出会った頃、里美さんは、故郷である広島のカフェがメインのカフェで働いていた。「おいしいものが好きというのが共通点で、結婚したんです」  
ゆくゆくは、ふたりで里美さんが作るお菓子を販売するお店をやりたいという希望を携えての転居だった。  
焼菓子からスコーン、タルトへ  
引越当初、真吾さんは営業担当として企業に勤めていた。里美さんはひとりでもできることをと、焼菓子のネット販売からはじめた。すると、すぐにファンが付き、オーダーケーキの注文が入るようになった。「それなら、対面販売もしよう。思ったより早く、2年後に会社を退職しました」  
お客様の要望と、里美さんが作りたい



ローカルの魅力発見

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

### 市民の自助、共助意識を高めるため、市民を対象に 防災士養成講座を開催し、新たに47人の防災士を養成しました。

(令和6年度末までに養成した防災士：239人)

防災士の資格を有し、ご協力いただける方には、木津川市地域防災リーダーとして、各地域の自主防災組織等の中核として地域防災力の向上のけん引役を担っていただきます。

寄附活用額：150万円

安心・安全なまちづくりに活用させていただきます。一人でも多く、木津川市を守る地域防災リーダーの育成につなげていきます。



©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、木津川市に興味を沸いたら、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** **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



木津川市公式 Instagram

### 編集後記

パンとスイーツ。こう書くとハードがキラキラ舞いますが、生みの親である方々は飾らず、実直で、強い志をお持ちでした。そして、核である『おいしさ』はとて深かった。しみこむ、ハツとする、後からくる、重なり合う、思いが感じられる…いろんな『おいしさ』と出会うことができました。(山川)

木津川市にあつたらいいなと子供の頃に夢みたお店に出会えて大興奮。全部食べてみたい！ワクワクするパンがずらりのハルカナデ様。購入前から素敵なテイタムを想像せずにはいられないATELLERS様。お店の方の飽くなき追求と志の賜が食という絆を通して『美味しい♡幸せ』を運んでくださいました。ふるさと自慢としてお薦めしたいお店がまた増えました!(須藤)

今回の絆人は、みんな大好きパンとスイーツ。ハルカナデさんでは豚まんを手早く包む器用な手先に見とれ、アトリエSさんではスタイリッシュで素敵な店内にうっとり。取材同行中はきちんとプロの仕事をするカメラマンとライターを横目に何を買っ帰ろうか：ばかり考えていました。幸せなお仕事ありがとうございました。(上西)

薄皮さくさく!羽付たい焼き  
**たい焼きさん** 7匹セット

薄皮さくさく羽付たい焼き【たい焼きさん 7匹セット】

焼き立ての美味しさそのまま!冷凍保存でいつでも好きなときに楽しめるたい焼きです

**NEW** 寄附額 **6,000円**

京都「九条ネギ醤油」のネギトロ・まぐろユッケ  
**ネギトロ まぐろユッケ** 食べ比べ 6セット

京都「九条ネギ醤油」のネギトロ・まぐろユッケ【食べ比べセット 各3パック】

九条ネギ香る特製ダレで味わう、本格まぐろユッケ&ネギトロの食べ比べセットです

**NEW** 寄附額 **13,000円**

もったいないを、おいしいに。  
京の小米から生まれた  
**コゴメン** 玄米麺 2.7kg

京の小米から生まれたコゴメン【玄米麺 2.7kg】

捨てられるはずだった規格外の玄米を加工。身体にも環境にも良いお米の麺です

**NEW** 寄附額 **41,000円**

わこうちゃ  
**和神茶** 2~3袋

選ぶ数量 和神茶(わこうちゃ)【ティーバッグ 2袋or3袋】

すっきりとした味わいの中に、茶葉の甘みも楽しめるハイクレードな和紅茶です

**おすすめ** 寄附額 **3,600円**

ふるさと応援基金  
お礼の品

**木津川市ふるさと納税 WEB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。

京都みるく  
**サンドクッキー** 6個入

京都ミルクマイスター(株式会社 寿香寿庵)【京都みるく サンドクッキー6個入】

ミルクのまろやかさとサクッとしたクッキーの食感をお楽しみいただけます!

**おすすめ** 寄附額 **5,000円**

中山珈琲焙煎所  
**スペシャルティコーヒー4種** 豆 50g×4袋

中山珈琲焙煎所のスペシャルティコーヒー【コーヒー豆各50g×4種セット】

焙煎士が厳選した4種類のコーヒーをお試用の小パックでお届けします

**おすすめ** 寄附額 **8,000円**

ドライフラワー  
スワッグ Sサイズ

ドライフลาวースワッグ【Sサイズギフト】

ひとつひとつハンドメイドで作られるスワッグ。インテリアとしても人気です

**おすすめ** 寄附額 **9,000円**

国産 摘みたて新鮮!  
**生ブルーベリー** 1kg

2026年発送 先行予約【木津川市産ブルーベリー1kg】

山城町神童子の自然豊かな土地で栽培されたブルーベリー1kgをお届けします

**おすすめ** 寄附額 **11,000円**

HITTITEオリジナル  
**オリジナル 真鍮照明** 1個

HITTITEのオリジナル真鍮照明

真鍮の質感が空間を艶やかに演出。装飾を兼ねたハイセンスな照明器具です

**おすすめ** 寄附額 **150,000円**

木津川の恵みを五感で楽しむ、至福の時間  
**ディナーペア券** 2名様

完全予約制のイタリアンレストラン『リストラテンカモト』のペアディナーチケット

10皿のコース。お料理ごとにワインまたはティーをペアリングして提供します

**おすすめ** 寄附額 **190,000円**

創業大正七年(1918年)  
とみやま米穀店は「お米」販売一筋。  
**ひのひかり** 60kg

定期便12か月【特別栽培米ひのひかり60kg(5kg×12回)】

木津川産の特別栽培米ひのひかり60kg(5kg×12回)を定期便でお届け

**おすすめ** 寄附額 **190,000円**

※寄附金額は、令和7年12月時点の額となります。