

京都府中丹パートナーシップセンター & NPO法人 京都丹波・丹後ネットワーク

ハイライト:

- イベント “中丹の秋を歩こう! 京都中丹秋ハイキング”
- 交流会・マネジメント講座同時開催
- 特集!! 過疎地・福祉有償運送と行政との協働 3市比較第三弾(舞鶴)
- 美味しいお米の食べ比べ ~中丹の山間の里から味自慢・こだわり自慢



嵯峨の雪 (白の嵯峨菊の呼び名)

セミナー情報1 詳細は別添のご案内・申込書を見て下さいね!

これらのセミナーは同時開催です

11月20日(土) マネジメント講座&交流会(NPO法人等のための団体運営)

マネジメント講座: 13:00~15:00(舞鶴市西市民プラザ 活動室)

- ◇ (NPO法人運営のポイント 資金調達法などを、京都NPOセンターの藤野正弘様を講師に迎え、教えていただきます。)

交流会: 15:00~17:00(舞鶴市西市民プラザ 活動室)

- ◇ 引き続き団体運営等における課題などを、藤野様にアドバイザーになっていただき、意見交換を行います。なお、両セミナーは休憩をはさんで続けて行いますが、どちらかのみでの参加でもかまいません。

セミナー情報2 詳細は別添のご案内・申込書を見て下さいね!

12月4日(土) 情報発信講座(ブログを利用した情報発信の方法)

10:00~16:00(京都丹波・丹後ネットワーク事務所)

- ◇ “ブログを使ったホームページ”で情報発信する方法を、実際にブログを作成しながら学んでいきます(キーボードが使えるばどなたでも参加できますよ!)

※ 今回の情報発信講座は前回(10月20日開催)とほぼ同内容ですが、休日に参加したいというご意見が多かったため開催することにしたものです。

ミニイベント情報

きょうと府民だより “中丹の秋を歩こう! 京都ちゅうたんハイキング” より

11月23日(祝) 弥仙山「改心の道」遊歩(綾部) …こだわりのお米 “みせん米のふるさと” (P3)をぜひ探索してみてください!!

空気の美味しさやゆったりとした時間の流れにきっと癒されると思います。

目次

セミナー情報	1
ミニイベント情報	1
アンケート分析 (広報活動・情報発信)	2
福祉・過疎地有償運送3 市比較 第三弾 (舞鶴市)	2
おいしいお米の食べ比べ 中丹の山間の里から 味自慢・こだわり自慢	3
京都丹波・丹後ネット ワークよりお知らせ	4
中丹パートナーシップセ ンターよりお知らせ	4
とっておきご紹介	4

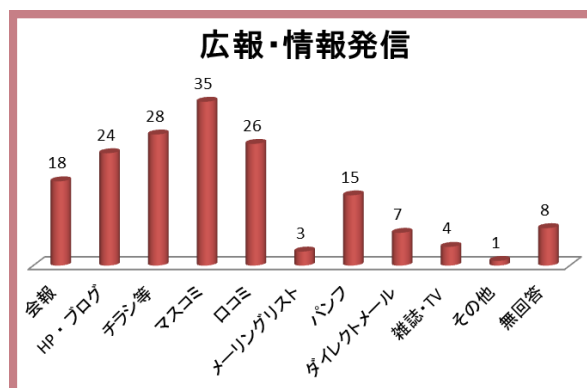
夜久野合戦(福知山)
応仁の乱 丹州
室町時代中期: 応仁二年、足利8代將軍義政の時に起こった応仁の乱の戦火は京の都から地方にも及び、丹波守護: 細川勝元と但馬守護: 山名持豊の間にも国境の夜久野ヶ原で合戦となり、細川方は内藤孫四郎貞徳を大将に丹波側の夜久野から但馬に侵入しますが、山名方の太田垣新兵衛は細川軍の規模や戦力を見抜き夜久野ヶ原の合戦で勝利を収めます。

アンケート分析（広報活動・情報発信について）

広報活動や情報発信の方法としては、マスコミの利用が最も多く、中丹で活動する団体がマスコミの興味を引くものであり、中丹地域の今後の可能性をも示しているように思われました。

また、広報活動や情報発信にHPやブログを利用しているところは回答のあった団体のうち40%弱であったことから、中丹でも情報発信等にITを利用する団体はかなり増えてきているものと思われます。

今後はHP等へのアクセスのしやすさやデザイン、（興味を引く）内容などに工夫を加え、定期的に更新を行うようにするとともに、中丹地域の団体の活動内容がカテゴリーごとに整理され、市や府のHPから簡単にアクセスできるようになれば、他の地域からもさらに興味を持ってもらえるようになるのではないのでしょうか。



水車米(雲原砂防)

毎週日曜日には北陵うまいもん市が開催され、おくどさんで炊いたご飯と地元野菜の定食が週替わりで味わえます。

水車によって時間をかけて精米することで、米本来の美味しさを味わうことができ、ミネラルなどの栄養も豊富なままに保たれます。

住所： 福知山市雲原130-3



手作りの水車小屋

福祉・過疎地有償運送と行政との協働の在り方 3市比較

第三弾(舞鶴市)

舞鶴の公共交通機関としてはJRのほか京都交通株がバス事業者として市内一円を運行していますが、路線バスの利用状況は大変厳しく、平成17年4月には廃止路線を含む再編が実施されました。バス路線等が廃止された地域においては、地域住民自らがバス運行を行う自主運行バスが7地域で運行されています。

福祉有償運送については現在、社会福祉協議会が舞鶴市のほぼ全体で運行している状態ですが、必ずしも網羅されているとは言えず、コスト面からも今後NPO等の参入が期待されるところです。

その中で、今年度から過疎地有償運送等事業を実施されますNPO法人様をご紹介します。

NPO法人 花の懸け橋

過疎地有償運送については現在申請中のため、理事長の上山様に申請にあたっての思いを語っていただきました。

「過疎地有償運送をただ単に買い物や病院など生活手段として考えるのではなく、高齢者の方たちの“楽しみ”を実現する手段としたい、紅葉の季節にはもみじ狩り、藤の花の季節には花めぐり、そんな有償運送の形ができないか…。あわせて“花の名所の創生”と訪問理容・美容の事業“を実施することで、高齢者の方々が笑って過ごせるまちにしたい” 一言一言に上山様の熱い思いが伝わってきました。

舞鶴市における公共交通と過疎地・福祉有償運送の特徴と今後の課題

舞鶴においては綾部や福知山とは違い、これまで社会福祉協議会が福祉有償運送事業を行ってきました。しかし、障害者や高齢者等の移動支援については、タクシー事業者による福祉車両台数も多いとはいえ、今後は社会福祉協議会だけではなくNPO等にも頼らざるを得ない状況にあります。

一方、過疎地域の移送サービスは、利用者が圧倒的に少ないという問題を抱えており、その中で移送サービスを構築するためには、地域内の資源（車両や人材など）の効率的活用や、コストパフォーマンスの向上を常に考えておく必要があります。そのためには、用途を限定せずに、通院・通学・買い物など複数の用途を複合化し効率的に活用するとともに、健常者も要介護高齢者も対象者に含めるユニバーサルデザインの視点（福祉・過疎地有償運送の統合）が必要となってくるのではないのでしょうか。また、花の懸け橋さまのような高齢者の方たちに“楽しみ”を持っていただくための移送サービスという発想も、今後考えていかなければならない課題だと感じました。11月には交通会議（協議会）が開催されるとのことですが、行政、公共交通の実施事業者、そして市民自身が過疎地有償運送の新しい取組をされようとしている“花の懸け橋”をどう見守り、育て、舞鶴の有償運送の担い手にしていくか、私たちも注目していきたいと思っています。そして、この中丹で、過疎地・福祉有償運送の新しい形をぜひ作っていただきたいと願っています。

おいしいお米の食べ比べ 中丹の山間の里から味自慢・こだわり自慢

ここ京都中丹の地にも、おいしいお米の採れるところがたくさんあります。

その中でも朝夕の気温の差が激しい山間の里では、新潟の米どころにも負けられないお米が生産されていますが、収穫量が少ないなどのためにブランド米としての出荷は難しいのが現状です。

今回はそんな山間のこだわりのお米を生産・販売されている方々をご紹介します。

わずかしこ取れないからこそ価値がある ～こだわりのお米～

(綾部編) …美しいふるさとを何としても守りたい…そんな思いが伝わってきます。

みせん米 (ふれあい弥仙の里)

丹波富士と称される弥仙山から湧き出る水が育んだ減農薬のお米です。品種はコシヒカリで甘みと粘りが特徴です。また、住民の方々の「**農地を守る**」という思いが弥仙の里をより美しいものにし、お米にプラスαを与えているような気がします。

取材の時にいただいた新米のおにぎりは、お米の甘さとともに作ってくださった方の温もりを感じさせてくれました。
TEL 0773-44-1226



きらり上林米 (きらり上林)

上林は**水源の里**とも呼ばれ、自然豊かな昔ながらの原風景が今もなお残っています。なかでも奥上林の冬は豪雪で、この雪解けの水が川となり、上林のお米を育むのです。この“**命の水**”と大地と空、そして太陽の恵みをいっぱい享けて、**超低農薬**で育てたお米(きらり上林米)は、一口食べると、自然のほのかな甘みがいっぱいに広がります。(真空パックで販売)
mail: kirarikanbayashi@livedoor.com



(福知山編) …この地区ならではののお米を作り、届ける—雲原の水車米も有名です (P2に掲載)

自然水米 (田辺あんしん農園)

古生層の赤土粘質土で、山からの湧水溜池の水だけを利用し、減農薬で生産した大変美味で安心なお米です。大門の土地にあった栽培をすることで、この土地の力を十分に、引き出し、おいしいお米が生まれます。

ごくわずかですが、個人向けに販売もされています。

TEL 0773-22-8218

田辺あんしん農園は、桃の生産・販売で有名です!



かわい米 (農事組合法人かわい)

ここ川合地区では高齢化が進む中、農事組合法人の設立という形をとることで農地を守り、ここに暮らす人々の暮らしを守ろうとされています。川合川沿いの山間で収穫されるかわい米は、自然の水や減農薬にこだわることはもちろん、遠赤外線による最新の乾燥機や色彩選別機などを導入することにより、米に負担をかけず、質の良いものだけが販売されます。(三和荘で販売中)



(舞鶴編) …加佐地区でこだわりのお米作りをされている若い生産者の方をご紹介します

加佐地区

他の地区においては比較的高齢の方が今後の農業の担い手と荒れていく農地を心配して、何とかしなければ…という思いでこだわりのコメ作りをされているところが多かった中で、ここ加佐地区においては上野家さんを中心に多くの若い人たちが減農薬や無農薬の栽培に取り組み、より安全で美味しい米を追及されていました。

霜尾さん(32歳)は10町ほどの田んぼを減農薬(2回のみ)で栽培し、半分をJAに、残りを直売などで販売されています。また、ご実家では二ワトリを平飼いにし、採れた有精卵(まんがんたまご)を販売されています。

また、**定方さん(46歳)**は12年ほど前に西宮から、家族でこの地に移り住み、試行錯誤しながら無農薬の米作りと野菜作りに取り組み、地元のスーパーや個人に販売されています。

ところで、11月7日(11:30~)には大庄屋上野家さんでこだわりのお米を使用した“新米おにぎり品評会”があるそうです。ぜひご参加ください!!(参加料は600円 先着40名 事前申込可) 問合せ:0773-83-1300

私たちは今回の取材を通して、皆さんの「**農地を守りたいという思い**」「**故郷を大切に思う心**」を強く感じる事ができました。今回は紙面の関係と私たちの力不足でこれだけしかご紹介できませんでしたが、まだまだこだわりのお米を作られているところはたくさんあるのだと思います。今後もここ中丹のこだわりのお米と生産者の方々の思いを一つずつ見つけてつないでいく。そして、お米を京都丹波ブランドの核として、中丹全体の活性化につなげていかなければ…そんな思いを強く持った取材でした。

NPO法人 京都丹波・丹後ネットワーク

NPO法人 京都丹波・丹後ネットワークからひと言。

私たちはNPO法人だからこそ出来る新たなネットワーク作りを京都府の協力を得ながら実現していきたいと思っています。

北部ではなかなか情報が得にくい助成金のご案内や申請のための相談会なども実施しますので、ぜひご利用ください。

なお、助成金申請の相談会やIT講座（HP・ブログの作成・更新など）は何人かが集まれば実施致しますので、お気軽にご相談ください。（出張相談もOK、料金は無料です）

〒620-0052

福知山市昭和町77番地

電話・FAX 0773-45-3507

Email: tantan@kyoto-tantan.net

ホームページもご覧ください

記事以外にも様々な情報を掲載しています。

<http://www.kyoto-tantan.net/>

皆さんの力を結集して、京都丹波・丹後ブランドを作りませんか？

編集後記

今回は、シリーズの最終回として、舞鶴における福祉・過疎地有償運送の実態と課題を取り上げました。

また、中丹の美味しいお米にも注目し、それぞれのこだわりの農法と生産者の方々の声をお届けします。

京都ちゅうたん元気だよりでは、NPO等団体様のご紹介、素敵なお店、素敵な風景などを募集しておりますので、当NPOまで是非ご連絡ください。

京都府中丹パートナーシップセンターは中丹地区の元気づくりを支援・発信します！！

自分のふるさとをもっともっと元気に！地域と行政の思いを一つにし、中丹を元気にしていきましょう！

会員申込・要望等は 京都府中丹パートナーシップセンター事務局まで

TEL 0773-62-2500 FAX 0773-63-8495 e-mail chushin-ki-somu@pref.kyoto.lg.jp

HP <http://www.yuragawa.net/>

京都丹波・丹後 とっておきのご紹介

素敵なお店と出会う場所

今回は福知山市と綾部市から、素敵な空間でおそばをいただける、とっておきのお店を2つご紹介します。

鬼ヶそば（福知山市大江町尾藤ひろん谷）

標識はあるものの一方向に見当たらないな…
と思っていたら、山際にたつ一軒の民家。
もしかしてこれ？

でも、中に入ると何とも素敵な空間が…。



香り豊かな10割そば、
炭火でいただく地鶏の松葉、由良川で取れる手長エビ、地どり野菜などなど…。そして時間がなんとゆっくり過ぎていくとか…。



そばの花（綾部市上八田）

ともすれば見逃してしまいそうな古い民家、しかしそこには懐かしい縁側と暖かい暖炉が…。そして楽しいご主人が私たちを出迎えてくれます。

丁度今は新そばの季節。私たちがお邪魔した時には北海道旭川の新そばをいただくことができました。

メニューの上林地鶏のハムや手作りの豆腐も気になりますが…。今度のおたのしみにとっておくことにしましょう！！

かもそばも最高です！！

