

NPO法人 京都丹波・丹後ネットワーク

ハイライト:

- 助成金:「まちづくり人」応援助成金
- イベント:夜久野高原 手づくり市
- とくどきの風景
- 水車米の美味しい炊き方



初桜折しも今日はよき日なり

助成金情報

財団法人まちづくり市民財団/平成23年度「まちづくり人」応援助成金

(1)環境活動と景観保全

- 環境活動を通じてまちづくり活動を行なう人(環境保全や緑化推進などが中心)

(2)地域活性化及び産業育成

- 活性化活動を通じて、まちづくり活動を行なう人(中心市街地の活性化や地域特性の創出の提案)

(3)文化活動と芸術関連の育成・継承

- 文化活動を通じて、まちづくり活動を行なう人(地域文化の保全や再発見などが中心)

◇ 本年度の助成金総額は500万円。

助成額: 1件50万円を限度して、内容等選考の上で10件程度を選出。

期限: 2011年3月31日(木) <http://machi-f.or.jp/entry/> 参照

イベント情報 詳細は別添のご案内を見て下さいね!

夜久野高原 手づくり市

日時: 3月27日(日) 10:00~16:00

場所: 道の駅 農匠の郷やくの(入場・駐車場 無料)

出店者: 数えきれないほどのお店が出展されます!!

- ◇ (飲食関係) あじくら(蔵かつサンド)、レモングラス(ころっけ)、達脇ベーカリー(パン)、星の粉家(炊き込みご飯)、お母ら工房(おからケーキ)、やくの花あずき館(和菓子)、CHAPPI(ふわとろオムレツ)などなど
- ◇ (手作り小物など) 木と漆の館(漆小物)、ゆき(手作りバッグ)、パン粘土の花(粘土の花)、ナチュラルバックヤード(木のおもちゃ)、舞楽庵(キャップ)、和 NAGOMI(漆小物)などなど

私市円山古墳(綾部)
私市円山古墳は、舞鶴自動車道建設に伴い、事前に実施された発掘調査によって、昭和63年新たに発見された古墳である。
古墳は眼下に由良川を眺める丘の上に作られ、形は円形で、直径が約70m、全長80mに達する京都府下最大の円墳である。埋葬施設は2基あり、古墳時代の中頃(およそ一五〇〇年前)由良川の中流域を治めていた王であると考えられている。副葬品としては、鎧・兜・刀などの武器のほか、鏡・玉類など、たくさんのお品々が見つかっている。また、外側の埋葬施設からは、金ばくを張った胡ろく(矢袋)が出土しており、葬られた王の権力を象徴している。

目次

助成金情報	1
「まちづくり人」応援助成金	
イベント情報	1
夜久野高原 手づくり市	
とくどきの風景	2
取材先編	
水車米の美味しい炊き方って?	2
とくどきの風景	3
イベント・講座編	
京都丹波・丹後ネットワークよりお知らせ	4
とっておきご紹介	4
メリッサ(福知山市石原)	

とぎどきの風景（取材先・これまでの取り組みとその後）

私たちは、この京都たんたんだよりの取材を通して、京都丹波の地で頑張っている素敵な人々と風景に出会うことができました。

区切りとなるこの号では、その中でも特に印象に残った取材先などを、今後の取り組みなどに焦点を当てて、再度取り上げたいと思います。

福知山市の福祉有償運送

以前福祉有償運送を行うNPOを取材させていただきましたが、その中のいくつかの団体に社会福祉法人などが加わり、1月14日、福知山市と意見交換が行われました。昨年12月に要望事項9項目を提出、今回はその内容に対するものです。中でも税の減免措置や助成券の関係、地域性や運行回数など運行状況に応じた財政措置などについて、活発な議論が展開されたようです。

今回の意見交換を第一歩として、福祉・過疎地有償運送が真に高齢者や過疎地に暮らす人たちの手助けになっていければという思いと同時に、私たちNPOができることを見つけ、確実に実行していきたいと思っています。

夜久野（夜久野999イルミネーションで取材）

夜久野では、取材させていただいたイルミネーションを始め、春には枝垂桜、時々には手づくり市など様々な取り組みをされています。

そんな夜久野の自然、星空、枝垂桜などにミニSLや銀河鉄道などをプラスアルファすることで、地元の人々も楽しめて収益にもつながる、そんなまちづくりができるように、私たちも微力ながらお手伝いできたらと思っています。



畑にちりばめられた花びら

於与岐弥山

ここは、私たちにとって最も印象に残ったところであり、自然の美しさや人の温かさを感じさせていただいたところでもあります。

過疎地有償運送の取材から始まり、次には里山のお米の取材にもご協力いただきましたが、その良く手入れされた美しい棚田から採れるお米とその時いただいたおにぎりの美味しさに惹かれて、お米の食べ比べ交流会にも参加させていただきました。

そのお米の取材と交流会がきっかけとなり、弥山地区でもお米の直接販売を組織的にやろうという話も持ち上がっているやに聞いています。当NPOとしても今後も弥山の美しい風景が何時までも続くように応援していきたいと思っています。



弥山山に咲く山芍薬

水車米の美味しい炊き方って？（雲原砂防から）

2月5日に実施しました「お米の食べ比べ交流会」にもご参加いただいた雲原砂防さんの水車米ですが、同じ条件では少し柔らかいとの評価が多かったため、「北陵うまいもん市 雲原店」におじゃまして、おいしく炊き上げる秘訣を教わってきました。また、ネットでも水車米の炊き方を検索して、実際炊いて試してみました。

① 水加減は通常の1割程度少なめにすること…（水車で精米することにより摩擦熱の発生を抑え、米に水分が多く残るため）⇒水加減を多くした方が良いという意見もあるので、みなさんもぜひご意見をお寄せください。

② 洗米と水加減をする際は、水を先にお米を後に…（ぬか臭さをなくするため）

水車米は12時間かけて水車でゆっくり精米するため、精米機ではそぎ落とされる胚芽や糠がたっぷり残ります。胚芽にはビタミンB群、E1、ナイアシン、カルシウム、ミネラル、酵素などが、糠には食物繊維やレシチンなどが多く含まれています。美容と健康のためにもぜひ一度購入してみてください。また、刺身でも食べられる「雲原こんにゃく」が7年ぶりに復活し話題を呼んでおり、予約しなければ手に入らないほどの売れ行きだそうで、こちらも試してみたいはいかがでしょうか？



とぎどぎの風景（イベントと講座・これまでの取り組みとその後）

2010年

10月 交流市

「協働」をテーマに同志社大学の谷口知弘先生にご講演いただきました。今後の課題としては、NPO、企業、行政などなどが本当の意味で協働できる体制がまだまだ整っておらず、それぞれの意識にも差があるのではないかと考えられ、今後どのように体制を作っていくかではないでしょうか。

10月～翌年1月 情報発信講座

ブログやツイッターを使って情報発信する方法などの講座を3回にわたって開催しました。

特に1月の渡辺康一さまの講座では、NPOのほか様々な分野で活躍されている方々にもご出席いただき、ご好評いただきました。

次年度は時代を先取りした情報発信講座（たとえばフェイスブックなど）をレベルに応じたクラス分けを行い、企業などと共同で行っていかれたと思っています。（3月にフェイスブックの実験的な講座を企画しています）

NPO活動講座（マネジメント講座）

きょうとNPOセンターから講師をお迎えし、NPOとは何か？ 資金の集め方 事業報告の書き方などを講義していただきました。

特に、2月に実施した情報発信に使える事業報告の書き方には皆様からの関心も高く、多くの方々にご参加いただくことができました。



交流市（協働をテーマに）



ツイッター講座

2011年

2月 お米の食べ比べ交流会

お米作りを通して里山の今後を考えるという趣旨で開催したこの交流会でしたが、たくさんの方々のご協力の下、60名もの方にご参加いただき、無事終了することができました。（アンケート結果等詳細についてはHPで）

前半はかかりつけ農家の井上吉夫様に「農家が自立するということ」をテーマにご講演いただき、後半は10種類の里山米を食べ比べ、評価表をもとに食べ比べを行いました。

今後は、皆様からのアンケートなども参考に、①「里山グルメ大会」（仮称）などを開催し、里山ごとにチームを作ってお米などの農産品の販売会場とする、②農業談義の部屋、農産品研究の部屋などに分かれて分科会を設置する などと考えておりますが、皆様のご意見を伺いながら時期も合わせて決めていきたいと思っています。ぜひご意見等お寄せください。



10種類のお米食べ比べ

京都たんたんだよりの今後

京都府からの受託事業としてのNPO便りは今回が最終号とさせていただきますが、4月以降も内容を一新して発行していきたいと思っています。

引き続き、イベントや講座などの案内はさせていただくつもりでおりますが、コスト等の問題もあり、直接NPO法人にお送りすることは難しいため、HPなどをご利用いただけたらと考えております。今後もよろしくお願いいたします。

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目指していきます。

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。

〒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・丹後のよさを全国に発信しませんか？

編集後記 中丹地域の様々なネットワーク作りを目的に、これまでたくさんの方の団体様取材させていただきました。本当にありがとうございました。

その中で解決すべき課題も増えてまいりましたので、来年度以降はこれらの課題を解決すべく行動するとともに、新たな課題を見つけ出し、解決するために新たなネットワーク作りを進めていきたいと思っております。

なお、今回が京都府からの受託事業としてのNPOだよりは最終号となりますが、来月以後も新しい形で情報誌を発行していこうと思っています。直接お手元にお送りできるのはこれが最後となりますが、様々な情報を発信すべく、リニューアルした情報誌をホームページ上やパートナーシップセンターの活動展示コーナー、三和荘などにはこれからも置かせていただくつもりです。

これからもどうぞよろしくお願いいたします。

とっておきのご紹介 番外編

素敵なお店と出会える場所

今回は最近できたお店の中から、デミグラスソースで評判の高いメリッサをとりあげました。

Melissa(メリッサ)～茹で上げパスタと手づくりデミグラスソースの店～

福知山石原駅の近くに位置するこのお店。中はちょっと狭いですが、とっても素敵なお店です。

こだわりのデミグラスソースは、具材を2カ月以上煮込んで完成させるというだけあって、タンシチューやハンバーグとの相性は抜群。甘さを抑えた大人の味のデミグラスソースです。

茹で上げパスタも自慢の一品で、他にもピザ、ドリア、グラタンなどなどメニューは豊富です。

日替わりランチは、メイン料理にサラダ、パスタ、ライス、スープ、ドリンクなどがついて750円とリーズナブル。

夜にはお酒とアラカルトのメニューがたくさんあります。ワイン、ビールなんでも合いそう！！でも、車じゃちょっと無理かな？

いつもいっぱいなので、出来れば予約して、一度訪れてみてはいかがでしょうか。

