

yamabiko  
やまびこ

京都南山城村の  
おたより 4号  
—2019 春—



巻頭企画

巡りの環を回す

ひと・ことに会いに

茶畑と人が目に浮かぶ

「村茶」で一服

村の仕事図鑑

ようこそ、

山のおもてなし。

思い出写真館



倒す方向を見定めチェーンソーを操る。伐った木は、薪や原木しいたけ用の楢木(ほだぎ)に。

古くから人は、衣食住を土から与えられたものでまかなってきた。「土から離れては生きられない」。今も昔も変わらないそんなことに、町から村に來ると気づかされる。「落葉樹には伐りどきがあって、晩秋から冬にかけての休眠中がいい」。そう教えてくれたのは田山地区に住む78歳の川西邦夫さん。春夏は茶農家として働き、秋冬は先祖から受け継いだ雑木林で木を伐る生活を送っている。春が近づくと木も目覚めて大地から水を吸い上げ始めるから、水分が多く薪には向かないこと。薪には樹齢50年以上の年老いた木が、原木しいたけを育てる楢木(ほだぎ)には20〜30年の壮年の木が適していること。川西さんが木の生態を語る表情はやさしい。川西さんのきびきびしたチェーンソーさばきで、空気を揺るがしながら倒れた木のからだをそつと撫でたくなった。

こうして村で伐られたナラが、原木しいたけの栽培に使わ

木を伐る、木を活かす。  
森がくれた恵みのリレー。

れているところを見たくて、同じく田山地区の山田一貴さんのもとへ。ビニールハウスには菌を打ち込まれた楢木がずらり。春に森の雑木についた菌が、一年以上かけて菌糸を伸ばして木の内部に充満し、秋の長雨にさらされた後にしいたけとなって自然発生する、というかつての自然の営みを、人為的に再現するのが山田さんの仕事。まるで畑の土壌を耕すように、水分・温度を管理しながら一本一本の楢木をじっくり熟成させる。「菌が楢木にうまく根づいてくれ



ほどよい長さにカットした丸太は、割ったら40〜50日雨ざらしに。その後約1年寝かせてやっと薪になるとか。

大学で菌や微生物を学んだ山田さん。しいたけ栽培を志し、2013年に村に移住。



水分と温度管理のため毎日約800本の楢木を移動させる。



# 巡りの環を回す

暮らしに必要なものをいかに手に入れ、その役目をどう全うさせるのか。その始まりと終わりをきちんと見届けることを、かつて日本人は「始末」と呼んで大切にしました。そこにあった、消費一辺倒ではない美しい循環と再生のかたちを求めて、私たちは村に息づく木と農の文化を訪ねました。 写真|奥山晴日 文|松本幸[QUILL]

# ひと・ことに会いに



るかどうかが、いつも一番の気がかりです」と山田さん。ふと見ると、ハウスを温める巨大な薪ストーブの中で燃えているのは、8〜10回使われて養分を使い切った樽木たちだ。灰となって土に還っていくすがすがしが胸に響いた。



役目を終えた樽木が燃える。毎年5000本の樽木を確保するため山田さんも木こり仕事をするがこれが重労働。

## 火と食を分かち合うこと。 その懐かしさに包まれる。

辺りが日暮れ色に染まる頃、山を登って童仙房へ。2012年に新規就農を志して移住してきた坂内さん一家を訪ねた。煙突から昇る白い煙や、室内に灯る温かいあかりに吸い寄せられるように室内に入ると、薪ストーブに乗せられた鍋の中で、ロールキャベツや猪肉がとろけるように煮えている。ストーブに残った灰は、夫の謙太郎さんが畑に撒いて肥料にするし、台所で出る野菜くずなどは鶏やヤギの餌になる。「生ごみ」という発想はそもそも都会のものだな、と思う。妻の里恵さんの手料理を囲む夕食のひととき、移住当時

の思い出話を聞く。「引越してきた時はものすごく寒くて、入居した家がかび臭いし、大変なことしちゃったなと思います。でもお互いそれを口にしてしまったらすべてが崩れちゃいそうで言えなくて。子どもたちが楽しそうにしている姿に救われました」と里恵さん。

有機農業も簡単には軌道には乗らず、鹿に作物を食べられたり、畑が雑草だらけになったりするたび、自分の無力さを目の当たりにするようで、現実には背を向けたくなることも多々あった。でも地域とのつながりが深まっていく中で、たくさんの人の助けに支えられて今がある。

最近、謙太郎さんは地域の先輩方が農閑期の冬仕事として行ってきた森林の間伐を手伝い始めた。里恵さんは、謙太郎さんの野菜を多くの人においしく食べてもらおうべく「ハト畑」印の加工品づくりにいそしむ。「ハト畑」のマークは里恵さんの版画によるものだ。そんな二人の間で、子どもたちは大きくなっていく。少しずつゆつくりと、家族でこの地に下ろし広げてきた根は、強くてあたたかい。



茶畑を見晴らす眺めが気に入って手に入れた土地で、家族5人と犬のモモ、ヤギのメイメイ、そして鶏5羽がともに暮らす。



畑の作物や鶏が産んだ卵、近隣の猟師さんが仕留めた猪などを使ったごちそうがずらり。「その日手に入る食材をおいしくいただく」という工夫が、坂内家の台所をつかさどる。



地元の杉を使った家。大工さんと一緒に里恵さんも工事に携わった。



薪ストーブはお湯を沸かしたり、煮炊きものをするのにも便利。アルミホイールにくるんだサツマイモを入れておけば、ねっとり甘い極上焼き芋に。



「菌がしっかり活着した完熟樽木は、木の形をした“菌の塊”だと思ってください」と山田さん。木の養分を糧に成長したいだけじゃなく、香り・風味ともにはばつくん。

小さな古い木造校舎で、語り継がれるもの。

翌朝は旧田山小学校へ。2003年に廃校になった築80年の木造校舎に、作家のアトリエやカフェが入っている村の名所だ。現在アトリエの代表になっている永尾博司さんは、木工作家としての拠点を探していて、この廃校を知った。そして見学に訪れた際に出会ったのが地元の茶農家である北本為治さん。北本さんは、愛着ある母校が荒廃していくのを見かねて、地域の長老たちと「田山伝承クラブ」を立ち上げ、旧校舎の保全活動を始めていた。

「北本さんの第一印象はほんまにパワフルだね。そこから僕も一緒に片付けを始めたんです」。かつて長く工業デザイナーを務めた永尾さん。試作品づくりの過程で大量の素材が

廃棄されていくのを見て感じた後ろめたさが、小さな木切れや癖のある木も丁寧に生かす「捨てないものづくり」につながっている。村で古民家が解体されると聞いて、古材を引き取りに行ったことも何度か。ものが朽ち果てるまで使っていることが人としての礼儀だ、という考えがそこにある。

一度なくしてしまつたら取り戻せないもの。それを守りたい気持ちは北本さんも同じ。「地域を守ろうと思つたら、食べればいいだけではのうて、そこに伝統や文化がないと」。北本さんは自宅に眠る古い民具をこの場に寄付し、昔の暮らしぶりを語り伝える活動も始めた。その後しばらくして、永尾さんの妻・寿子さんが「カフェねごばん」を開き、人の輪はさらに広がっていく。北本さんから永尾さんへ、パトンのように託された思いは、この場所が残る限り、また次の誰かが受け取ってつないでいくのだろう。巡りの環を回すひとやここに出会った2日間。また村が好きになった。



永尾さんが手がけた茶杓。地元の茶の木を使った珍しいもの。



工業デザインの仕事を退職後、60代なかばで木工を学び始めた。



カフェを切り盛りするのは、永尾さんの妻・寿子さんと娘の夏来さん。



昔取った杵柄とはこのこと。わらじを編む動きは流れるように見事。



2003年に発刊された閉校記念誌「かけはし」。地域の人から永尾さんに託された。

くわしいレポートは、  
 山のテーブルウェアサイトにて4月公開予定。  
 ▼ <https://www.yamanorable.com>



「この場所はわしにとって第2の家のようなもの。こうやって話しかけて永尾さんには感謝しています」と話す北本さん。



建物だけでなく、学校で使われていた道具や生徒たちの制作物も大切に残されて、ここに立つと昔の情景が見えるよう。



011

井上博文さん 41歳

童仙房地区生まれ

職業

ブルーベリー園・  
宿泊施設オーナー

【同居家族】妻と子ども2人。

【今朝の朝食】トーストとコーヒー。でも今朝は子どもに付き合っておにぎりも食べました。

【もし100万円あったら】新しいドローンを買いたい。赤外線カメラのついたやつか、農薬散布できるタイプ。あっ、でも宿のリフォームにも使いたいな(笑)。

【行ってみたい国】フィンランド。嫁さんが昔から行きたがって、本当は新婚旅行で行くはずだったのが事情で取りやめになったまま、いまだに約束が果たせていないので。

【しあわせを感じる時】子どもが笑ってる時。自分でも驚くほど今は子どもが生きがいです。

【村で好きなところ】やっぱり山の上。坂道を上って童仙房に帰ってくるとほっとします。



012

岡田良太さん 34歳

奈良市生まれ [2012年移住]

職業

イタリア料理店  
オーナーシェフ

【同居家族】妻と子ども2人。

【今朝の朝食】食べてないです。夜型人間なので、翌日の仕込みとかなんやかんやしていると、気づいたら寝るのが朝4時ということが多くて、朝は1分でも長く寝ていたい。

【もし100万円あったら】使うべきのために置いておく。

【行ってみたい国】行ったことない国は全部。知らないことは全部知りたい欲求があるので。

【しあわせを感じる時】うーん、何がしあわせなのかよくわからないけど、八百万と一緒で、<sup>やおよろず</sup>常にそこにあるのかなとは思っています。

【村で好きなところ】“好き”とは違うかもしれないけど、思い入れや愛着があるのはこの店。

大学卒業後に就職した証券会社を7か月で退職、しばらくWWOOFってプログラムで有機農家を回ったり、国内外をフラフラ旅してました。旅していると必ずお世話になるのが宿屋と料理屋で、料理って素敵な仕事やな、と思ったのがこの道に入るきっかけ。村に移住した頃は「社会なんてくそくらえ」と思ってたけど、今では179度ぐらい考えが変わりました。子どもが学校に通えたり、水道や電気が使えるのもすべて社会のおかげ、社会に生かされているんだなど。だったら「わかる人にだけ伝わればいい」という半径の狭い仕事をしてても、社会の役に立てないし説得力もない。自分も店のあり方も変わるべき時だなどと思ってます。料理人としての自負は人一倍あるつもりだけど、シェフという立場に固執するつもりもなくて。嘘のない説得力ある仕事で、もっと多くの人に喜んでもらえるようになりたいんです。

この民宿は母が始めたんです。僕は高校進学で村を出て、20代は建築関係の仕事をしたり、スノボのインストラクターしたり、IT関係の会社でマネージャーやったりと、住むところもいろいろ変わりましたが、「いつかは村に帰るんだろうな」と思ってました。父が亡くなったのを機に、Uターンしたのが30歳の時です。うちの名物は冬の天然猪鍋と、夏の自家農園でのブルーベリー摘み。最近は「地域再生・防災ドローン利活用推進協議会」のメンバーとしても活動を始めました。いつかドローンを農作業に活用して、村の農家さんを手助けできるようになりたいくて。宿の仕事と、ドローン普及活動と、畑の世話と。時間をやりくりしながらの毎日ですが、僕は現代版の百姓になりたいんです。若い頃に、百姓とは「百の仕事をする人」とって意味なんだと知ってから、ずっとそう思ってます。

## 山野草のブレンド茶

春夏秋冬、母の生ける季節の花々が幼い頃からいつも私のそばにありました。今、山の上で暮らし、以前にも増して山野草を愛おしく思うように。そして京都・美山の「美し山の草木舎」、渡部先生の勉強会に参加したことをきっかけに、自分でも色々野草を収集し、ブレンドしては野草茶として楽しむようになりました。草刈りで億劫に思っていた雑草が体を整えてくれるお茶になるなんて……しかも美味しい……。野草茶パワーに驚くばかりです。

今回は對中氏のお弁当に合わせて、冬の終わりから春に向かう、今の季節にぴったりな4種の野草を同量でブレンドしました。しっかり乾燥させ、焙じておいた野草を急須に5gほど入れ、熱いお湯を注ぐだけ。意外と簡単な野草茶、ぜひお試しください。[柳本奈都子]

### 野草の効能

ヨモギ: 冷え、整腸、安眠に

カラスノエンドウ: 消化促進、便秘、精神安定に

ビワの葉: 美肌、冷え、アトピーに

エビスグサの実(ケツメイシ): 整腸、便秘、疲れ目に

参考文献: 美山野草茶新聞

※妊娠中や授乳中の方、服薬中の方などは医師にご相談ください。



身近にある恵みを  
摘んで集めて乾かして。

左の写真は摘んだばかりのビワの葉とヨモギ。季節ごとにコツコツ集めてきた野草茶ストックも随分増えました。



写真: 奥山晴日

ようこそ、  
山のおもてなし。  
標高500mの山の上にある〈山のテーブル〉。  
厳しい冬が過ぎ、春に向かう喜びはまた格別です。  
これは、そんな喜びを親しい人と分かち合う日のメニュー。  
身近な野のもの山のものを集めた、  
心づくしの味わいをどうぞ。

## 春の息吹のお弁当

厳しい冬が終わろうとしている  
陽が徐々に長くなり  
鶯の唄が日々上手になる  
梅の開花の高揚感 生きものたちの目覚め

お弁当箱という箱庭の中に村の恵みを集めてみたら、うらかな春の土手の景色のようになりました。洋の食材も和のアレンジを加えて、ごはんに合うおかず。古きよき伝統に、新しい風を取り入れて進化を続ける、現代の村の暮らしのようなそんなお弁当です。[對中剛大]

- A: 猪肉と奈良漬の新じゃがコロッケ
- B: 鹿肉のカツレツ
- C: 卵焼き
- D: 原木椎茸のロースト
- E: 春キャベツと胡麻と味噌、粒マスタードのコールスロー
- F: 白ネギのグリル・味噌とヨーグルトのソース
- G: 紅心大根の浅漬け
- H: 春菊のグリル・梅肉和え
- I: 白いごはんとゆかりごはん

春の土手のような景色に、梅一輪。



# お茶の手帖

宇治茶の一大産地として知られる南山城村。産地ならではの味わい、楽しみをやまびこが訪ねて歩きます。

## 第4回 茶畑と人が目に浮かぶ「村茶」で一服。



お茶にも作り手の「人」が出るんですね。

近頃、日本茶でも「シングルオリジン」、つまり単一品種・単一農園の茶葉の個性を楽しもうという動きが盛んですが、実は村にもシングルオリジンの宇治茶があるんです。

お茶も生きた農作物ですから、畑や生産者ごとに、あるいはその年の気候によって味わいが微妙に異なるのはごく自然なこと。そこで2017年にオープンした「道の駅 お茶の京都みなみやましろ村」は、4人の腕利き茶農家に光を当てた「村茶」で、「人を味わう」楽しさを提案中です。

今日はそんな「村茶」を味わう会を開催。ゲストの川西さんは中国茶教室に通って15年というお茶好きで、これまでにオリジナルブレンド茶の開発や、お茶イベントの企画など、お茶にまつわる活動多数。「煎茶ももっと詳しく知りたいと思ってから今日はとても楽しみ！」と嬉しそうです。それでは畑と直結した「村茶」の世界へ、ごぞ。



### 「村茶」をはぐくむ2大テロワール



丘陵に多くの谷筋が走る、水はけのよい土壌

昔ながらの集落の間を縫ってモザイク状に小さな茶畑が広がる打越地区と、昭和40年代以降に山地を開墾した広大な「集茶園」が特長のツルギ地区とがある。



標高500mの高原は昼夜の寒暖差が風味のカギ

明治時代に開墾が始まった開拓村。昼夜の寒暖差が大きい高原特有の気候が茶葉のうまみを凝縮させるため、宇治茶産地の中でも古くから高い評価を得ている。

ゲスト 川西まりさん



大阪のクリエイティブユニットgraf創立より19年にわたり、カフェや食にまつわる企画を務めたのち独立。現在[TE-tea & eating]として、様々な企画を行う。

教えてくれた人 田邊祐介さん



滋賀県出身。地域おこし協力隊として来村し、「道の駅開設準備室」へ。協力隊の任期終了後も、引き続き道の駅にて番頭兼駅長として活躍中。

# 4つの村茶、味わい比べ

同じ「やぶきた」品種でも、作り手が違えばこんなにも個性豊か。あなた好みの味はどれ？



畑に覆いをかけるのもなかなかの重労働。

産地: 田山 蒸しの深さ: ★★★★★  
中窪さんは数々の受賞歴を誇り、和紅づくりや手もみ茶保存活動にも熱心。

**中窪さんの「玉雫」**  
玉露のような余韻に浸る  
田邊 「玉雫」は、収穫前の約2週間、日光を遮る黒い覆いを畑にかけて茶葉にうま味を凝縮させる「かぶせ茶」です。一煎目は、60℃ぐらいに冷ましたお湯を茶葉にひたひたに行きわたる程度に注いで、約1分じつくり抽出した雫を味わってみてください。  
川西 わあ、本当に贅沢な雫。まったく、とろりとして、だしのようならま味もあって甘い余韻が残ります。  
田邊 甘みの強い茎部分をあえて入れているからでしょうね。二煎目、三煎目と進むにつれ、湯温は高く量もたつぷり、抽出時間は短めです。  
川西 少し青っぽさが立って、さらりとした飲み口に。一煎目とはまた違う味わいで、甘いものも合いそう。



のびのび育った茶葉特有の香りをどうぞ。

産地: 童仙房 蒸しの深さ: ★★★★★  
約25年前から農業を使わない栽培に踏み切り、わが道を行く作り手です。

**東尾さんの「香煎」**  
野性味ある香りに「おっ」  
田邊 「香煎」は農薬を使わずに育てた茶葉で、複雑な香りが特長。茶の樹って虫がつくと、我が身を守ろうと独自の成分を作り出さるらしいですね。  
川西 台湾の「東方美人」という香り高い烏龍茶も、虫が葉を噛むことにより、その唾液が香りや味を作り出すそうです。  
田邊 伝統的な宇治茶の世界では、このケセが雑味ととられてしまっているんです。これも個性ですよ。東尾さんのお茶は東京の高級茶専門店でも扱われているんですよ。ちなみに「香煎」を熱湯で淹れたものを、うちのスタッフは「稲妻が走る」と表現します。  
川西 確かにやや渋みもあってワイルドですよ。朝の目覚めの一杯に、いいかもしれません。



水出しはおいしく美しく、夏にぴったり。

産地: 田山 蒸しの深さ: ★★★★★  
辻本さんは宇治では異端ともいえる深蒸し茶を約30年前に始めたパイオニア。

**辻本さんの「深冠」**  
宇治では希少な深蒸し茶  
田邊 「深冠」は「かぶせ茶」を深蒸しにしたお茶。深蒸し茶は静岡や九州で多く作られていて、今や日本茶の主流になっていますが、宇治で本気の深蒸しをやっているところはレアなんです。「かぶせ」だと葉が柔らかくなって、本来は深蒸しにしづらいんですが、そこが辻本さんの技術力です。  
川西 お茶がすくく鮮やかな緑色！私の知ってる九州のある産地でも、深蒸し茶の粉茶を開発しようとしたけど、色が濁ってしまってたんだって。簡単ではないんですね。  
田邊 水出しでも90℃の熱湯でもうま味がしっかり味わえて、気を遣わずに淹れられるお茶だと思います。  
川西 爽やかなコクが、こびすね。



ピンピンの茶葉は艶もあってほれぼれ。

産地: 童仙房 蒸しの深さ: ★★★★★  
床が木貼りの工場はまるで剣道場のよう。好奇心の塊のような作り手です。

**柚木さんの「純煎」**  
宇治茶の王道を行く味  
田邊 見てください、この針のようなピンピンの茶葉。水分を徐々に飛ばしながらしっかりと揉みこんでいるので、茶葉がお湯の中でゆっくり開いて、二煎目三煎目も楽しめるんです。こういうのを、「煎がきいてる」と言うらしいですね。「純煎」は80℃ぐらいのお湯ですと淹れるといいですよ。  
川西 水色が金色で、味わいもバランスが取れていますね。ほっとする感じ。  
田邊 これぞ「ザ・宇治茶！」という感じで、和菓子にぴったりですね。昔ながらのかぶせない露地栽培のお茶ですが、今はこういうオーソドックス派が逆に減っている気がしますね。  
川西 個性を前面に出すタイプではないけど、この王道感も捨てがたい！



# 思い出写真館

— vol.4 —

## 「人里離れた村に、アートの方が根づくまで」

人がいて、出会いがあって、この村の物語は豊かに紡がれていきます。  
語り手の記憶を宿す思い出写真とともに、知られざる物語を旅してみませんか。



～ 2009年、改修前の家 ～

修復前の空き家は、廃屋同然に見えたが、しっかりした梁や柱を見て「大丈夫」と確信。



©Tadashi Hayashi

～ 2018年夏、ギャラリーにて ～

地元の大工さん左官屋さんの協力のもと完成した、太い梁が印象的な展示空間。

### 「人間の原点」へ

「主人からその話を聞いたとき、私は絶対にいや！と答えたのよ」。田舎暮らしを提案された時のことをそう話す美智子さん。それは、ご主人である光司さんが「都会の菌車では居続けたくない。人間の原点に戻って生活したい」と望んだことから始まった。当時、美智子さんは大反対したという。「でも、古い家が変わっていくのを見て面白くて。こっちでギャラリーをやるといふ条件で、私も移住すると決めたの」。

役員職員から紹介された空き家の中で、現・手島さん宅は梁や柱の骨組みがしっかりとしていて「ここなら補修して住める」と思ったそう。「床を水平にするためのジャッキアップで家がミシミシッと唸った時はドキドキしたよ」。笑いながらそう話す光司さん。約束通り本宅の一角をギャラリーにすべく、壁を塗り床を張り、階段も自作した。

### 若い作家たちの想定外の反応

そうして始まったギャラリー「Den mym」だが、実は美智子さん、村でギャラリーを運営するのは不安だったという。「なぜって、若い

作家さんたちは、きつとこんなところで展示をやりたいと思ってる」。ところが、美智子さんの予想を裏切り、ギャラリーを始めてから、声をかけた作家たちに断られたことは一度もなく、みな飛びついて来てくれた。「嬉しかった。そこで初めて気付かされた。若い作家たちも、自然のなかに自分の作品置いて眺めること、都会ではなく人間の原点といえる環境を求めているのね。まさに、主人公と同じように」。若い作家にとって、南山城村という環境での展示が大きな挑戦の機会となっている。

### 心の交流が生んだ広がり

移住後は、近所にある図書室の係を引き受けたことが、色んな人と知り合うきっかけとなった。村の人達も展示会に来るようになり、写真好きや村人が「Den mym」で個展を開くこともあった。さらに、「絵はもっと身近で日常のもの」と伝えたかった美智子さんは、住民に声をかけて絵画クラブ「いろいろの会」を発足。そこでも絵を楽しむメンバーが増えていく。「まあ気の長い話よ。本当に一人ずつ、少しずつ。でもこんなに深い心の交わりって、ここへ来て知ることができた」。

移住してしばらく経った頃、村人からの紹介で、ある空き家と出会った。青い瓦が印象的な一軒家。大きな改修は避け、瓦や水回りを整え、「青い家」と名前を付けた。

かつてギャラリーを移転する際の挨拶文の中で「地域の人々と交わり、(中略)自然の中でこそ見えてくる具体性を求めてみたいという夢を見続けてゆきたいのです」と書いた美智子さん。まさにそれを実現する場所が青い家であった。持ち主だった故・ひろみさんは作家たちが作業する様子を庭から眺め、ポロポロと喜びの涙を流された。美智子さんはその時のお顔が忘れられない。「あの家はみんなの共有財産として、大切にしていきたいと思うているの」。



「Gallery Den mym」に次いで2012年にオープンした「AIR 南山城村“青い家”」は、滞在制作ができる館。

語り手 手島美智子さん

1995年より大阪市内でギャラリーを運営。2010年南山城村に移住してからは、夫の光司さんと自家菜園で野菜を育てながら、暮らしとアートを楽しむ。



取材・文 楠瀬裕子さん

京都府木津川市出身。2016年より南山城村役場むらづくり推進課にて、移住定住推進員として活動中。拠点は田山地区にある「やまんなか」。





# 村暮らし情報をお探しの方へ

南山城村では、移住を望む人向けにさまざまな情報提供や、地域の暮らしがわかる体験交流会を行っています。

## 01 南山城村役場むらづくり推進課 (やまなみホール内)

移住にまつわる諸手続きや、村暮らしのあれこれについて調べるなら、本格的なコンサートホールも備えた「やまなみホール」内にあるむらづくり推進課へ。村では「田舎暮らし定住促進奨励金制度」を整備して、1ターン・Uターン者へのサポートを行っています。詳しくはぜひご相談ください。

受付時間/平日8:30~17:15  
所在地/京都府相楽郡南山城村大字北大河原小字久保8番地 [大河原駅から東へ徒歩5分]  
電話/0743-93-0560 Fax/0743-93-0596



## 02 南山城村移住交流スペース「やまんなか」

村に移住したい人向けの総合案内窓口として、2017年5月オープン。1階にはキッチンを備えたイベントスペース、2階には多目的に使える和室があり、移住したい人と地域をつなぐさまざまな体験交流会を企画・発信します。移住や求人に関する資料閲覧もできます。

開館日/水・金・土10:00~16:00  
所在地/京都府相楽郡南山城村田山上フケ10-4



こちらをチェック! 村暮らしがわかるお役立ちサイト

### 南山城村情報プラットフォーム 【むらぶら】

「むらで出会う新しい暮らし方」をコンセプトに、村内のイベントや魅力的なスポットを紹介するほか、個性豊かな村人・移住者を訪ねてインタビュー。村暮らしがぐっと身近になります。

☞ <https://murapura.com/>



### 南山城村空き家バンク

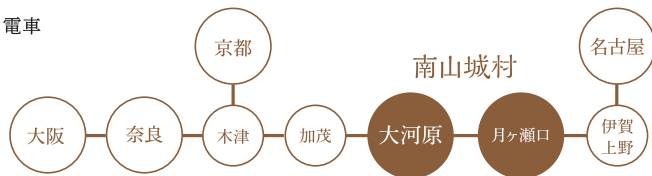
村内で売却・賃貸を希望する空き家が閲覧できます。村の住宅事情や地域事情に精通した宅地建物取引士「空き家バンク契約アドバイザー」が交渉・契約をサポートしてくれるから安心。

☞ 南山城村役場のウェブサイトから「空き家バンク」バナーをクリック



### 村へのアクセス

電車

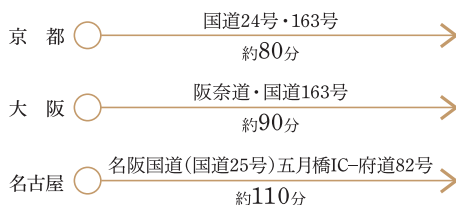


【京都】JRみやこ路線「木津」—JR大和路線「加茂」—関西本線「大河原」

【大阪】JR大和路線「加茂」—関西本線「大河原」 【奈良】JR大和路線「加茂」—関西本線「大河原」

【名古屋】JR関西本線「亀山」—「月ヶ瀬口」

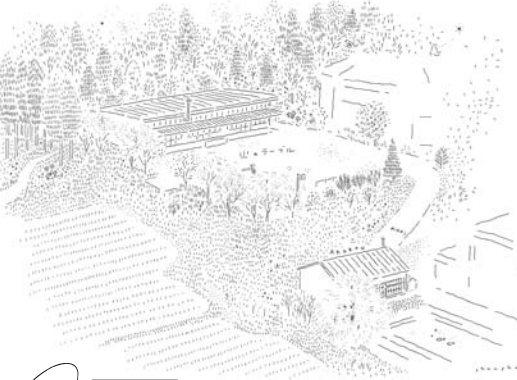
車



### やまびこ 編集室から

昨年よりもうんと暖かい冬。新芽が慌てて顔を出しはじめました。春を喜ぶ賑やかな小鳥たちの歌声を聴きながら完成した今回のやまびこ、いかがでしたか。3ヶ月の冬季休業をいただいていた「山のテーブル」は4月より営業を再開いたします。ここにしかない穏やかな時間の流れを、村の食材を使った料理、お茶とともに愉しんでいたいただければ幸いです。4月27日からは備前焼作家 安藤騎虎さんの作陶展を開催いたします。こちらもぜひご覧ください。

本年度の営業 **4/1(月) START**  
> 展覧会やワークショップなど開催予定!  
OPEN 日曜日・月曜日 11:00~17:00  
[LUNCH] 11:00/13:00 [要予約] [CAFE] 14:00~  
◎不定休のため、営業日をご確認の上お越しくださいませ。



開館日/日・月 開館時間は、プログラムによって変動します  
京都府相楽郡南山城村童山房三郷田47旧野殿童山房保育園  
☞ <http://yamano.table.com/> | [f](https://www.facebook.com/yama.no.table) | [i](https://www.instagram.com/yama.no.table) | [info@yamano.table.com](mailto:info@yamano.table.com)

### やまびこ

京都 南山城村のおたより14号  
2019年3月29日発行

やまびこ編集室

制作・発行  
対中剛大・柳本奈都子 [山のテーブル]  
アートディレクション・デザイン  
阪口玄信 [G\_GRAPHICS INC.]  
編集  
松本幸 [QUILL]

協力: 南山城村役場むらづくり推進課  
道の駅 お茶の京都 みなみやましろ村

表紙アートワーク制作: 柳本奈都子