

yamabiko

# やまびこ

京都南山城村の  
おたより 3号  
— 2018 夏 —

出会うところ、交わしあう食  
フードコーディネーター  
冷水希三子さん

高尾の家庭料理をたずねて

大切な時間を切り取る  
切り紙あそび

村の仕事図鑑

山のテーブルのお弁当

香り高い茶粥はいかが？

思い出写真館





## 初めまして、の南山城村で 豊かな食の光景を訪ねて

初めて訪れた場所、南山城村。

実家が奈良なので、そんなには遠くに感じていなかった場所だけれど、最寄駅から車で向かうとそこは山、山、山。そんな山間の見晴らしのよい斜面に、森廣志さんの畑がありました。

森さんは奈良・生駒のご自宅と南山城村にある畑つきの古民家を行き来しながら、自然農で野菜を育てています。自給自足の暮らしを志し、会社を辞めてこの土地にたどり着いた森さん。そんな森さんの目はキラキラしていました。野菜の話をし始めるとますますキラキラして、本当に野菜を育てるのが好きなんだな〜と私まで嬉しくなります。そんな森さんの畑を見せていただき、少しばかり旬の野菜をいただきます。

そのあとみんな、森さんちの囲炉裏端をお借りして、〈山のテンプル〉のタイナカさん手作りのお弁当でランチタイム。森さんが育てた野菜のほか、村のお米や野菜やお肉でできた、とても気持ちのよ



山の斜面を切り拓いて作った森さんの畑。ここに立って見渡す景色は最高です。

いお弁当は、私をイメージして作ってくださいとのこと。じぶんをイメージしてもらったお弁当を食べるのは初めてでドキドキしましたが、とても丁寧で愛情がこもっていて、まるでタイナカさんに話しかけられているよう。優しいお弁当に、美味しいを通り越して感動をいただきました。作り手の思いが詰まったお弁当は、知らない土地に降り立った私の不安な心を吹き飛ばしてくれたのです。

あの人が村を旅した日 1 第3回

# 出会うところ、 交わしあう食

フードコーディネーター 冷水希三子さん

素材の持ち味を生かしたレシピと、

佇まいの美しい料理で人気を集める冷水希三子さん。

そんな冷水さんを南山城村にお招きし、

食材のつくり手や郷土料理を語り継ぐ人を訪ねて。

それは、言葉を超えて心を交わし合える、

「食」の力を感じた2日間でもありました。

写真 奥山晴日 文 冷水希三子



農薬も肥料も使わない自然農で、野菜の生命力を引き出します。

40代からの夢を叶え、農に生きる森廣志さん。「作ったことない品種に挑戦してみたく」と好奇心旺盛。



〈今回の旅人〉冷水希三子さん

奈良県生まれ。飲食店や旅館での勤務を経て、フードコーディネーターとして独立。料理にまつわるコーディネート、スタイリング、レシピ制作を中心に、書籍、雑誌、広告などで多彩に活躍中。

## 土地に根ざした暮らしの中で 受け継がれてきた味

昼下がり、また少しお茶畑の間をぬうように車を走らせ、南山城村の高尾地区に伝わる郷土料理を教わりに仲西幸子さんのお宅へ。

代々受け継いできた広大な田畑を持つ仲西家では、お茶も野菜もお米も自給自足。昔のように、お茶を農協に出荷することはしていませんが、ご家族が家で飲む分は、すべて自前の畑で作った無農薬の茶葉を使っているのだとか。



日々の畑仕事が元気の素。「農薬使わんから、虫とるのが大変で」と幸子さん。



松竹梅をかたどった花寿司用の木型は、かつてどここの家にもあったそう。

この地区は勾配の急な山や谷が多く、仲西さんの畑も傾斜地になっています。日差しがふんだんに注ぐ畑で、85歳になられる幸子さんが、毎日畑仕事をされていると聞いてびっくり。私だったら一時間もしたら疲れてしまいそうなのに！美味しい空気を吸い、美味しい野菜を食べて、元気に体を動かしている幸子さんを見ると、自分の体力のなさが情けなく、見習わなくては！という気持ちになります。畑を案内していただいたあとは、香り高い水出し煎茶と手づくりのおかきで一服。その後、この土地に伝わる花寿司や雷ごはん、大豆南蛮などを教えていただきました。

どれもお肉やお魚を使わず、ここで採れる野菜や乾物を生かしたお料理の数々。花寿司はお祝いの席のものらしく華やかで気持ちが上がります。

この土地ならではの風土や物語を宿した料理がずらりと並んだ食卓を囲み、幸子さんの昔話に耳を傾けていると、昔の人々のたくましさを感じると同時に、何でも豊富にある今の時代のありがたさを実感します。こうやって人生の先輩たちに直接お話が聞けることの貴重さを、しみじみ噛みしめながら、美味しく晩ごはんをいただきました。



初めての台所にもすとなじむ冷水さん。食材に触れると水を得た魚のよう。



仲西家三世代のお話を伺いながら、わいわい夕食をいただきました。



仲西家じまんの煎茶と、手づくりのおかきで一服。幸子さんは、高尾地区に伝わる食の歳時記の語り部としても貴重な存在。土地に根ざして生きてきた人々の知恵が伝わってきます。



古い染付の器なども総動員し、心づくしの料理が彩り豊かに並んで。季節行事で親戚が寄り集まる日の食卓もこうだったのだろうな、とその様子がしのばれます。

## お返事をしたためるように、 手料理で綴る「ありがとう」

翌日は、私がこの土地のお野菜や鹿肉を使ってお昼を作り、昨夜のお礼に仲西さんをお招きすることに。

前日に森さんにいただいた野菜に加えて、朝からブルーベリーを摘みに出かけたり、〈山のテーブル〉のご近所に生えている山椒の実をいただいたり。食材を見ながら、味を感じながら、何を作るかイメージをふくらませていきます。余計な味付けがいらぬいぐらい味のしっかりした野菜からは、森さんの顔が浮かんできて楽しいですし、鹿肉もこの土地で採れた生の美味しいお肉。触っていてうきうきしなはずがありません。そうやってお料理できる幸せはやはり気持ちが良いものです。

そして、何とかごはんの形になり、みんなでテーブルを囲んで「いただきます」。しばらくすると、鹿を仕留めてくれた猟師さんも立ち寄ってください、またまた興味深いお話を伺い、ごはんと生活という関係を肌で感じながら、山の気持ち良い風に吹かれて時が過ぎていきます。

自然の大変さ豊かさがぐっと身近に感じられた、私にとって有意義な2日間。これも移住してきた若い方々が、村の方々とちゃんと心と心で密にお付き合いしているという営みがあつてこそだなと、なんだか胸の奥が暖かくなりました。

そして、またいつか訪れたい場所になりました。



調理のいろんな作業を手を使っておこなう冷水さん。小気味よく動く細い手が、まるで食材の声を感じ取っているよう。



素材の持ち味を生かした、冷水さんらしい料理が並んだテーブル。シンプルだけれど繊細な気遣いが伝わってきます。



その昔、保育園として使われていた頃の名残を残す〈山のテーブル〉。



野殿の「うえだブルーベリー畑」で、色づきはじめての実を摘んで。



「誰かを思いつくる料理は楽しい」と話す冷水希三子さん。



幸子さんと、娘夫婦の賢治さん・千賀代さんも山の上を訪ねてきてくれました。

田畑と食卓が直結！  
高尾の家庭料理をたずねて

冷水希三子さんがたずねた仲西さんのお宅は、山と谷が連なる高尾地区にあります。鶏やうさぎを飼い、たまのたんぱく源にしたほかは、野菜や米や麦や豆やお茶、すべて畑から採れるもので日々の食卓をまかなってきた日々のこと。85歳の幸子さんが語る食卓むかしばなしには、日本古来の食の知恵が詰まっていた。

あめつちの恵みと暮らした、村の味覚あれこれ



お祝いごとには【花寿司】  
木型を使って寿司飯を松竹梅にかたどり、卵や紅ショウガ、きゅうりなどで彩りよく飾って。大皿に三段に盛れば、お祝いの食卓の主役に。



法事やお彼岸、お盆には 【精進刺身】  
干びょうや花麩、湯葉などの乾物を炊いたものや卵焼き、季節の野菜を美しく盛り付け、辛子醤油を添えて。常備の食材で作る精進料理です。

①【雷ごはん】炒めた豆腐を炊き込んだご飯。豆腐を炒める時の音から、その名がついたとか。炊ける2分前に青ネギを入れるのがコツ。  
②【ぜんまいの煮物】春に摘んだぜんまいは湯がいて干して常備してあります。  
③【そら豆の甘煮】乾燥豆を水で戻し、中までほっくり甘く炊き上げて。  
④【大豆南蛮】水で戻して素揚げした大豆と野菜を甘酢漬けに。食生活改善推進員の活動の中で編み出した、栄養バランスのいい常備菜。  
⑤【鶯沢煮】たくあん漬けを水にさらして塩出しし、じっくり煮含めます。  
⑥【おかき】エビやゴマ、卵、大豆などを入れたお餅で作るヘルシーおやつ。



知に素なら  
シマムネ  
Soyuzumi  
教えてくれた人  
仲西幸子さん  
家と畑を守るかたわら、得意の料理の腕を生かし、長年、食生活改善推進員としても活躍してきた幸子さん。「畑に入ったらおばあちゃんには叶わない」と娘さん夫婦やお孫さんが口をそろえるほどお元気。



山のテーブル工芸室③  
大切な時間を切り取る  
切り紙あそび

村で出会う、暮らしの知恵や古い記憶を、クリエーションに活かしてみたら。



写真・文 柳本奈都子

山のテーブルで今年6月から始まった「学びのテーブル」。保育園だったこの場所をもう一度人々の集いの場・学び舎に。オープン前からの想いがやつと形になり、あゆみ始めました。そんな「学びのテーブル」、第二回目の講師に南山城村にデザイン事務所を構える、奥西しろさんをお迎えして、切り紙教室を開催しました。山のテーブルや周辺を散策し、その後切り紙をポストカードに。普段、何気なく過ごしている山のテーブルを、改めて見つめ直すきっかけになりました。

ワクワク冷めやらぬまま、後日再び切り紙を。野草茶にするために乾燥させている赤しそやタラの葉、ジャムにするホオズキ。まだ小さな山梨の実。フランスから届いた古道具……周囲を見渡せば切り取りたいものがいっぱい!! 何を切り取り残したいか、こうして形にすることで、自分が何を大事にしたいかが、はっきりと見えてきます。何気ない日常にひそむ愛おしい瞬間と向き合う方法をしろさんから教えていただきました。さて、次は何を切り取るのかな♡

- 山で自生するタラの葉や農家さんに買ったフルーツホオズキ。身近にある愛すべきものを題材に。
- 選んだモチーフを写真に撮ったりスケッチしたりして、大まかなレイアウトを決めます。
- 形を切り抜き貼り重ねます。新聞や雑誌、チラシなどの廃紙をうまく使うと、味のある色や質感に。
- 色鉛筆やペンで仕上げ。日付も忘れず書き込んで、今の時の記憶を大切に閉じ込めます。

お世話になりました!

奥西しろさん

南山城村にデザイン事務所たまごトラベルを構える、デザイナー&イラストレーター。イラスト、切り絵、版画、消しゴムハンコなどなど、どんな手法を用いてもしろさんのカラーに。ママになってパワーアップしたしろさん、村の至る所でしろさんのお仕事を発見してはキュンとしています。



007

里ロビンさん 34歳  
ロンドン生まれ [2010年移住]

職業

ミュージシャン

【同居家族】ひとり暮らし。

【今朝の朝食】自家製スムージーとコーヒー。朝はたいてい5時起きで、朝食後30分ほど瞑想をすることも。午前6時から11時までの間が制作のピークタイム。

【もし100万円あったら】今はとくに欲しいものもないから、必要な時まで置いておこな。

【行ってみたい国】アフリカに行ったことがなかったから、新しく始めたNPOのプロジェクトで、秋にケニアに行けるのがすげえ楽しみ。

【しあわせを感じる時】誰かと一緒にものを作り上げて、その完成品をみんなで見る瞬間。

【村で好きなところ】人のつながりが心地いい。だから旅から帰ってくるとホッとする。

ロンドンで生まれて高校まで大阪で育ちました。リバプールの音大を出てから、5年間ベルリンを拠点に活動して日本に戻ってきたんだけど、東京の音楽業界で同世代の働き方を見てたら「これ僕には無理やわ」って(笑)。今住んでいるこの土地は、両親が30年前に手に入れて、畑をしたり絵を描いたりして時々大阪から通って。だったらここをみんなの制作拠点にしてしまおうと、友だちや家族と一緒に自力で家を建て始めたのが2009年。スタジオもあって必要な機材が揃って、今は断然ここが自分の居場所です。村の人たちとも仲良くなったしね。仕事はCMや映画の音楽制作がメインだけど、今年からは新しく立ち上げたNPOで、いろんな国の子どもたちと、今の時代だからこそできる実験的なコンテンツ発信を始めるんです。お金の縛られずにやりたいことができるのも、ここに拠点があるおかげだよ。



006

西村秀俊さん 65歳  
童仙房地区生まれ

職業

茶農家

【同居家族】妻と母。

【今朝の朝食】ごはんのみそ汁ときゅうりの辛子漬。ほかにもおかずあったけど、パツと食べてすぐ仕事に行ったから、よう覚えてへんな。

【もし100万円あったら】しばらく寝かしてとくわ。こないだも友だちが買ってくれた馬券、100万円当たりかけて惜しかったんやけど、当たったら何に使おうとか考えてなかったなあ。

【行ってみたい国】どこがええかな。やっぱりお茶の産地があるところかなあ。

【しあわせを感じる時】新茶の時期に、茶畑でいい新芽が出てのを見る時。

【村で好きなところ】童仙房の、新しいものに対してオープンなところ。

うちのひいじいさんが明治時代に童仙房に開拓に来てから、今で4代目。ひいじいさんが土地を開墾して、茶畑と田んぼを作ってな。童仙房のお茶は味も香りもええですよ。高冷地で寒暖の差があって肥料ののりがええんやろね。今日は朝6時に起きてすぐ茶畑に。朝のうちに茶葉を刈って、その日のうちに蒸すのと揉むのと加工してしまわなあかんから、仕事は夜までかかるわ。お茶は待ってくれへんもんな。1日遅れたら葉が大きくなって値が下がってしまう。自然相手やから人間にはどうにもならんこともあるし、何年かに1回はあかん年も巡ってくるけど、それでもみんなに「また飲みたい」と言ってもらえるお茶を作りたいと思って続けてきて、周りがみんな辞めていくのに取り残されて(笑)。大変やけど、春にいい新芽が出ての見たら、やっぱりうれしいですよ。毎年のことやのにわくわくするな。



左|お弁当に使った無農薬野菜の多くは、冷水さんも共に訪ねた田山地区の森さんの畑で採れたもの。味が濃くしっかりしています。右|村の猟師さんが仕留めてくれた鹿肉。鹿はエサが豊富な夏に脂がのっておいしくなります。最近では鹿をさばくのにもすっかり慣れてきました。

## それは村の食材で彩られたラブレター

今回のお弁当のイメージは、巻頭企画に登場するフードコーディネーターの冷水希三子さん。素材の味を生かした料理を得意とする冷水さんを思い浮かべながら、つくり手の顔が見える食材を使い、塩味や甘味、酸味、うま味をバランスよく取り合わせ、隣り合う品々の味が混じり合ってもおいしいようにと考えて。それはまるでラブレターを綴るようでもあり、なんだか景観をデザインするのにも似た仕事なのです。

【鹿肉のカツレツ ブルーベリーソース添え】  
しつかり血抜きし冷蔵庫で2〜3日熟成させたヒレ肉は、肉質のきめが細かく柔らかい。ブルーベリーに赤ワインと味噌を加えて煮詰めたソースを添えれば、ごはんとの相性抜群。

【お豆さん】  
大粒の大豆は、原木椎茸と昆布のだしで菌ごたえを残して煮上げ、豊かな滋味をゆっくり染み込ませて。この煮汁はほかの料理にも生かします。

【田山の手づくりこんにゃく】  
田山地区のお母さんたちが作る昔ながらのこんにゃく。大豆を炊いたあとの、豆の甘味がしみ出ただしで炊くのがコツ。

【村の野菜あれこれ】  
童仙房の万願寺唐辛子はさっと炒め、大豆を煮ただしと醤油、生姜で味付け。おひたしにしたインゲンとスイスチャードも、ソースに使った白黒のごまも田山地区の森さんの畑から。

【特製野菜コロッケ】  
「キタアカリ」のじゃが芋をベースに、別々に味付けした原木椎茸やたけのこ、小松菜を加え、食感と味に変化を与えて。

【ズッキーニ入りオムレツ】  
緑と黄色のズッキーニは、卵とのハーモニーばっちり。

左|「ひとつひとつ丁寧に作られてることが伝わって、時間かかったらうなって。私の好きな味付けです!」と、今回のお客様・冷水希三子さん。右|野殿地区の「うえだブルーベリー畑」さんで育てられているブルーベリー。7月から9月にかけて、最盛期を迎えます。



いい景色を食べよう

# 山のテーブルのお弁当



つくる人 對中剛大  
ビクニックコーディネーター  
ランドスケープデザイナー

お弁当って、ただおなかを満たすだけじゃない。小さなお弁当箱は、言葉にならないメッセージを運ぶメディアでもある、と思いませんか？  
《山のテーブル》が村の食材を使って、大切なゲストを思いながらつくるお弁当。その箱の中に広がる景色をのぞいてみました。

写真|奥山晴日 文|松本幸 [Omni]

【鹿肉のカツレツ ブルーベリーソース添え】

【田山の手づくりこんにゃく】

【お豆さん】

【村の野菜あれこれ】

【童仙房のコシヒカリ】

【ズッキーニ入りオムレツ】

【特製野菜コロッケ】

# 思い出写真館

vol.3

## 「主婦たちの絆が語り継ぐ、手作りこんにゃくの味」

一枚の写真が映し出す、かつての村の情景。そこにはどんな物語が隠されているのでしょうか。  
語り手の記憶をたどって、あの日あの時へ思いを馳せてみませんか。



平成4年の朝市の様子。仲間と力を合わせ、販売に知恵を絞った経験は、主婦業や畑仕事とはまた違う充実感に満ちて。

語り手 深みどりグループのみなさん  
現在は6名で活動中。平均年齢77.5歳。「深みどり」は、村特産のお茶の色から。いつ集まっても笑いの絶えない仲良しグループ。

「勉強さしてもうたさけ、今こうしていられるんちゃうか。」田山地区を拠点とする「深みどりグループ」の歴史は昭和45年から始まっている。立ち上げ当初のメンバーは30数名。茶農家に嫁いだ女性を対象とした、農業改良普及センターの講習がきっかけとなった。年に数回、農繁期に備えた保存食の作り方から家計簿のつけ方まで、主婦の基礎を学んだ。ある時、「小さい頃は親が作るこんにゃく、手伝ったなあ」と誰かが言った。「あの味を、再現してみいひん？」試しに皆で作った。さらにこれを売ってみようと、休耕田でこんにゃく芋の栽培を始めた。毎週金曜の夜に畑の野菜や漬物を持ち寄り、こんにゃくを作る。「無我夢中やったな、しんどいと思わん、楽しくて。」畑仕事や主婦業、出産、子育てに追われる日々の中、順番に休みながら続けてきた活動は、彼女達の人生の一部となった。「深みどりがなかったら、今の自分はなかった」とは、初期メンバーで今は引退されたお一人の言葉。

平成に入ると、深みどりの看板を掲げた木造の売店を建て、毎土曜に朝市を開くように。彼女達が売る野菜やこんにゃく、椎茸の佃煮などを求め、隣町からも人が訪れた。その後、売店は移築され、現在の直売所に生まれ変わった。毎週のこんにゃく作りは今もなお続く。その味は、道の駅や直売所で村の名物として親しまれている。



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」。



## 覚えておきたい、やさしい味。

かつては主食や間食として日常的に食べられていたという茶粥。香り高く、さらりとして、温かくても冷たくてもおいしくて。厳しい暑さに食欲がない時でも不思議と箸が進んでしまいそう。白粥とはひと味違うおいしさを、村の愛子おばあちゃんに教わりました。



第3回 手早く炊ける、香り高い茶粥はいかが？

# お茶の手帖

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



### 愛子おばあちゃんのワンポイントアドバイス

手早くさらっと炊き上げる

白粥とちごうて、茶粥は粘りを出さんのがコツ。米を洗って火にかけて、15分もあつたら炊けるわ。

味付け不要！おいしさは茶葉しだい

ええ茶葉があつたら、味付けは何にもいらんのやで。食べる時に、ちよつと漬物を添えたらええな。

温かくても冷たくても

できたての熱いのもええけど、夏は冷やしてもおいしいから、昔は1年中季節問わず食べたな。

### 茶粥の作り方(米0.5合でお茶碗2~3杯分)



#### チャン袋(茶袋)に焙じ茶の茶葉を入れる

手ぬぐいをほどよい大きさに切って手縫いした愛子さんのチャン袋。飲むお茶を淹れる時にも使うそうで、いい色に染まっています。茶葉の量は、米0.5合に対しひとつかみ程度。



#### 米をさっと洗い水を加える

米はさっと洗い流す程度で、研ぐ必要はありません。サッと分量で鍋に水を注ぐ愛子さん。米0.5合に対し、600mlぐらいでしょうか。この水加減にも、各家庭の好みが出ます。



#### チャン袋も鍋に入れ、火にかける

弱火で気長に炊く白粥と違って、茶粥は中火でスピーディに。沸騰の勢いが強まったら火を弱め、米の芯がなくなるまで炊いて。お茶のいい香りが台所いっぱい立ち込めます。



#### できあがり

米の芯までお茶の色に染まった茶粥は、香ばしくさっぱりとして食が進みます。付け合わせは、きゅうりの味噌漬けと、にんにくのはちみつ酢漬け。どちらも愛子さんのお手製です。

#### 茶粥こぼれ話

- ◆昔は、食事の締めくくりにお茶碗にごはんをひと口残しておき、そこに茶粥をかけて食べたりもしたとか。
- ◆茶粥を畑仕事のお供に持っていくお宅もありました。暑い時期は、茶粥を器ごと沢の水に浸して冷やしておき、空腹と喉の渇きをやすめるとして食したとか。ボリュームを増すために小豆を入れて炊く家もあったそうです。



生まれも育ちも童仙房。〈山のテーブル〉のご近所で、野菜や米を育てながら、犬の花ちゃん和暮らす81歳。



# 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

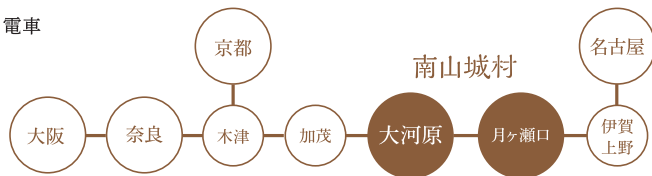
村内で売却・賃貸を希望する空き家が閲覧できます。村の住宅事情や地域事情に精通した宅地建物取引士「空き家バンク契約アドバイザー」が交渉・契約をサポートしてくれるから安心。

☞ 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

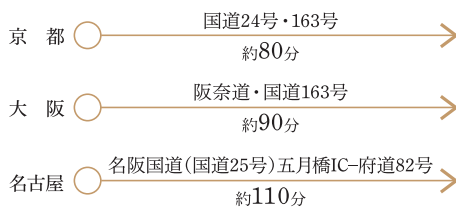


【京都】JRみやこ路線「木津」—JR大和路線「加茂」—関西本線「大河原」

【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

ここ南山城村で2回目の夏を迎えているやまびこ編集室よりお届けした第3号、いかがでしたか。編集室のある〈山のテーブル〉では、たくさんのお出合いに彩られて過ごした日々感謝を込めて、8月11日「山の日」に、魅力的な4組のゲストをお招きし、イベント「山のお出合い 南山城村・童仙房」を開催します。ここにしかない景色の中で、素敵な出合いが見つかりますように。また秋には下記のとおり阪急うめだ本店でのイベントも決定しました。イベント詳細は、〈山の日〉ウェブサイトやfacebookでご確認ください。

9/25(火)~10/2(火)

「山のお出合い 京都南山城村」(仮称)

@阪急うめだ本店 umeda SOUQ 中央街区

「つくる、まなぶ、あじわう」をテーマに、やまびこや村の空気を都会にお届けする1週間。ぜひ足を運ぶください。



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仙房三郷田47旧野殿童仙房保育園  
☞ <http://yamannotable.com/> | [@yama.no.table](https://www.facebook.com/yama.no.table) | [info@yamannotable.com](mailto:info@yamannotable.com)

### やまびこ

京都 南山城村のおたより13号  
2018年8月1日発行

やまびこ編集室

制作・発行  
對中剛大・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