

京都の奥座敷 丹後与謝野町の

美味しい「秘密」

機織る町のこしひかり 「京の豆っこ米」とは

京都に海があることを、知っていますか？

京都駅から特急で約二時間半。

京都府の北部、日本海に面した丹後半島。

日本三景「天橋立」で知られる

宮津市から、さらに車で三十分。

与謝野町加悦地区。

丹後ちりめん栄えた京の奥座敷を舞台に、

生産者と町が一体となって盛り上げる、

丹後のこしひかり「京の豆っこ米」です。



京都与謝野町

香山喜典



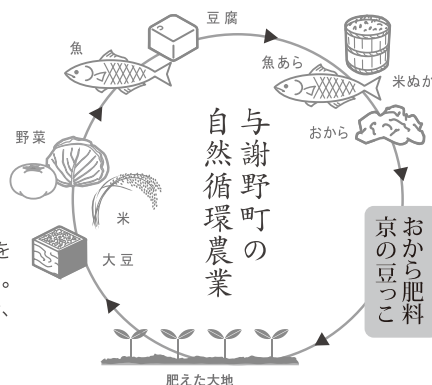
写真：ちりめん街道 旧尾藤家住宅にて撮影

京都府の海と山のそばにある小さな町の大きな取り組み

丹後与謝野町では自然の力を生かす為、「自然循環農業」に取り組んでいます。大地の恵みは形を変えて、大地に還す。それは作物にやさしい有機質肥料「京の豆っこ」として土づくりに生かされています。

自然循環型こそ最善の農業

京都の食文化の台所を支えてきた奥座敷・丹後より、おから肥料を使用した「自然環境循環米」。
食の安全はもちろん、消費者の「おいしいものを食べたい」という純粋な気持ちに応えた『京の豆っこ米』。
与謝野町には京豆腐工場があり、そこから取り寄せた「おから」をはじめ、有効成分の高い「米ぬか」、ミネラル豊富な日本海の「魚のあら」を独自の技術で発酵させた「天然素材」の「有機質肥料」を使用しております。これは稲が栄養を吸収する土壌、肥料から見直した自然循環農業によるので、農業をできる限り使わず、本来は処分される食材部門を肥料にし、人にも地球にもやさしいお米を育てます。



食とは、人を良くする、 そんな食が与謝野にあります

丹後半島の付け根にある与謝野町。加悦地区は、江戸中期から昭和初期にかけて「丹後ちりめん」の物流拠点として栄えた町。
丹後地方でちりめん織りが広がったのは江戸時代。京都西陣から伝えられた技術をもとに、よりのない縦糸と、強いよりをかけた横糸が生む細かい「シボ」が特徴の丹後ちりめんは、ちりめんの代表的な存在と言われている。かつて、ちりめんを都に運ぶために、丹後半島各地から町に人が集まり、当時の賑わいの面影は、土壁に半格子のちりめん問屋や、白壁に虫籠の町屋、酒蔵、銀行、鉄道駅舎などが残っています。



京都 丹後こしひかり 与謝野町産『京の豆っこ米』をお届けします。

お問い合わせ・ご注文は

《京都祐喜》 京都府与謝郡与謝野町三河内914-3
TEL & FAX 0772-42-6152
午前9時～午後6時 休日/日曜・祝日・年末年始

■ホームページURL <http://kyoto-yuki.net/>

京都祐喜

検索

