

マルシェ大原野  
お買い物券  
有効期限  
令和2年12月31日  
切りはなし無効  
¥100  
ナチュラルライフを持ってマルシェにお越しください！

**毎週火曜日と、第1・第3土曜日は、マルシェ大原野の日**  
大原野の野菜・加工品の販売『マルシェ大原野』は、地域住民が中心となって運営されています。  
主催/大原野農産物等直売所運営協議会  
売り切れ次第終了

大原野農産物等直売所  
大原野農産物等直売所運営協議会

**開催日カレンダー** ●火曜日/9時~11時半 ●土曜日/9時~正午 会場 京都市西京区大原野灰方町179 (JA京都中央大原野支店前)

11月 3火 7土 10火 17火 21土 24火 28土 12月 1火 5土 8火 15火 19土 22火 29火

**庇軒の出について**  
日本家屋では昔から、大工さんの決まりとして軒の出は外壁から2尺3寸「70cm」出すといった暗黙のルールがありました。その理由として、真夏の日差しを遮る。雨から外壁を守るといった意図があったと考えられます。

**おのぼなし** 近年、モダンなデザインを優先し軒のない家が多くみられます。弊社では可能な限り軒の出を80cm出すと決めています。理由は前述のとおり、真夏の直下の日差しを避けることにより、光熱費を削減する。秋冬の高度の低い日差しのみを家にとりこむ。外壁に極力雨があたらないようにして、将来の外壁吹き付け等のメンテナンス不要等。玄関の入口の庇も、大きく出すことにより雨の日の玄関の出入が快適になり、外観の雰囲気向上にも繋がると考えております。

**さかき建築工務、榊原大工社長が建てられた「安心できる木の家」必見です!!**  
来春、入学を控えたお子様をお持ちのご家族様  
大原野小学校区で新生活を始めてみませんか？

**大原野上羽町 はるひの新築戸建て 販売価格 2,880万円**  
 ✓敷地約146.44㎡ ✓延床面積約87.19㎡ ✓家族に嬉しい3LDK  
 ✓普通車1台/軽自動車1台・駐車可能 ✓リビング土間とペレットストーブ

1F 2F

詳しくはwebサイトをチェック!  
検索 | さかき建築工務

●所在地:京都市西京区大原野上羽町147番1号地 ●交通:阪急バス「宇ノ山」バス停徒歩7分 ●地目:宅地 ●都市計画:市街化調整区域 ●建ぺい率:60% ●容積率:200% ●土地権利:所有権 ●土地面積:146.44㎡ ●延床面積:87.19㎡ ●設備:関西電力・プロパンガス・公営上水・公共下水 ●引き渡し時期:即引き渡し可 ●取引形態:仲介 ●H30年7月築 ●小学校:大原野小学校 ●備考:敷地面積146.44㎡内共有部分54.56㎡含む、共有部分管理費1,000円/月

**ナチュラルライフ 株式会社小野建築設計**  
建設業許可:京都府知事(特-2)第33008号 宅地建物取引業者票:京都府知事(3)第012179号  
建築士事務所登録番号:二級建築士事務所 京都府知事登録(24B)第01678号  
〒610-1123 京都市西京区大原野上里南ノ町10番地  
土地・お住まいの事ならお気軽にご相談下さい  
**TEL 075-335-2254**

12月より毎週水曜日は  
定休日とさせていただきます  
http://www.ono-k.com

小野建築設計 検索

ホームページ  
QRコード  
便利です!

ナチュラルライフ vol.179 2020年11月1日発行 発行/株式会社小野建築設計



# NATURAL LIFE

小野建築設計の地域情報レター  
ナチュラルライフ

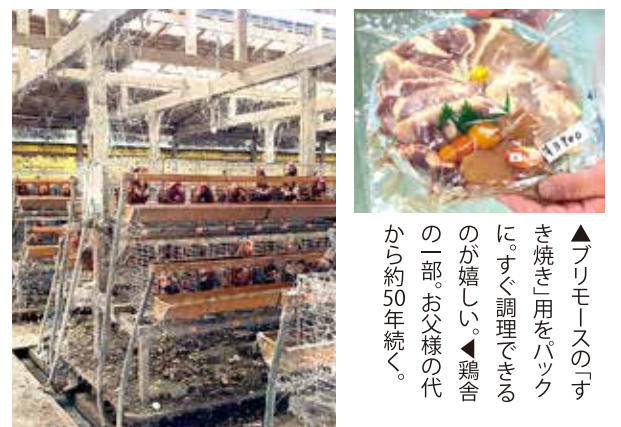
2020年 11 月号



## 佐藤養鶏場

マルシェ大原野の会場から南に750mほど。竹林や田園風景を眺めながら進むと賑やかな鶏の音が聞こえてきます。直売所兼喫茶店「花・SATO」に何うと、看板犬のさくらこちゃんが出迎えてくれました。お話を伺ったのは、佐藤豪三さん。獣医師の免許を持ち、ご両親の経営される養鶏場や柴犬の世話を手伝いながら鶏や卵を使った商品化への研究を続けられています。今月は佐藤養鶏場さんをご紹介します。

**お店で商品を味わってみてください**  
洋風の外観が特徴的なお店「花・SATO」に入ると、直売所があり新鮮な卵やこだわりの鶏肉を販売しています。奥にはサンルームのような明るい光が差し込む喫茶室。「商品の味を知ってもらおうコンセプトで、卵や鶏肉を使った料理を用意しています」。自分達で育てた鶏肉を使って調理しているので、気に入れば直売所で買うことができます。お勧めはプリモースを使った親子丼(お味噌汁とセットで税込み1000円)。新鮮な卵を使ったオムライス(税込み750円)も人気です。



**よそにいない鶏を飼っています**  
基石と呼ばれる「プリモース」や軍鶏(シャモ)と掛け合わせた「プリ軍鶏」を育てています。脂がのった味の良い鶏肉として、塩焼きや煮る炊くなどの日本料理と相性が良いのが特徴。気性が荒く飼育は余裕のある敷地と育てる技術が必要であり流通していません。そのためか、お父様の代からのお客さんや地域の方などファンは多く、遠方へ越された人には注文を受けて配送しています。指定があれば料亭に卸すことも。豪三さんは、これからの時代に合わせ商品化への開発も進めています。卵を使ったアイスクリームや、かしの酒かす漬けなど、データを取るほど研究熱心。「おいしく作るの簡単ですが商品化となると人手や設備が必要」と、課題解決に向けて取り組んでいました。

**お店情報**  
**佐藤養鶏場 花・SATO**  
京都府京都市西京区大原野灰方町387-1  
営業時間 9:00~18:00 (木曜定休日)  
お問合せ先 075-331-0087

鶏肉や卵をはじめ、かしのみそ漬けやプリンなどの加工品もあります。多めにご注文される際には予約をおすすめしています。

