

NATURAL LIFE

四季の歩みに合わせながら大枝・大原野でのんびり暮らし。
この土地で共に生きる人々とのかかわりを伝える。
私たちは地域情報誌を「ナチュラルライフ」と名付けました。

2022年 4月号



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。

売り切れ次第終了

毎週火曜日
第1・第3土曜日
開催

京都らくさい

マルシェ大原野

主催/大原野農産物等直売所運営協議会



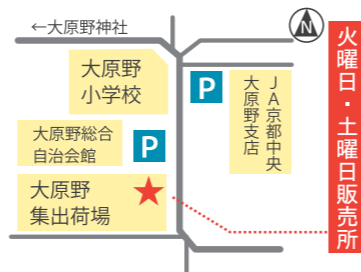
大原野産祝米
100%純米吟醸酒「藤袴」
土曜に出品中です

4月16日(土)・19日(火)はたけのこの特売日!!
今が旬の大原野のたけのこが沢山並びます!!

若竹煮がメジャーですが「たけのこの姿寿司」や「おかずマフィンの具」に使ったりと色々な調理法があります。いつもの味からちょっと冒険してみたいかが。

最新情報は
マルシェ大原野facebook
でもご覧になれます。

@marcheoharano



火曜日・土曜日販売所

マルシェ大原野
お買い物券
有効期限
令和4年5月31日

切りはなし無効
ナチュラルライフを持ってマルシェにお越しください!

¥100

Ono

やわらか
えぐみの少ない
大原野のたけのこ



おのぼなし

大枝大原野には旬シーズンが訪れましたね。今年こそしようと思っているのはこの5つです。

- ①のびのびと子育てできる暮らしの設計をしていきたい
- ②石作町に作ったのんびり舎を皆様に使ってもらえるようにしたい
- ③どろんこ遊び場を作りたい
- ④放置されてる竹藪の遊び場を作りたい
- ⑤空き家になってる家を新たな遊び場にしたい

大好きな大原野を自然を感じられる発信の場、魅力を感じて住みたいと思ってもらえる場所づくりを実現できる様に頑張ります。

特集 | しっくいのお手入れについて

こすれによる汚れ

消しゴムで消えるか少し試してみてください。これで落ちることがあります。



液体(コーヒーや、ワインなど)によるシミや消しゴムで消えなかった汚れ

サンドペーパーで表面を削ります。240番くらいのペーパーを表面にサッと当てます。強く削りすぎると下地の石こうボードが出ますので、優しく表面に当て、汚れが取れたら終了です。

人気の素材・漆喰ですが、白いので汚れがつくと気になりますね。お手入れ方法を知ってこまめにメンテナンスをするのがおすすめです。

消しゴムやサンドペーパーでも落ちない・汚れが広範囲

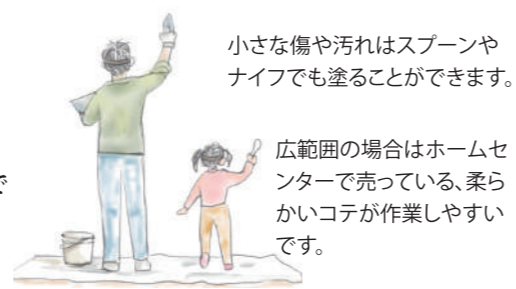
上から塗りなおすことも可能です。塗るときは、服装に気を付けて、周りの養生を入念に。弊社でも対応させていただきます。

ご自身で塗る際の注意点

ゴーグルをつける
目に入ると危険です

汚れてもよい長袖
長ズボンがおすすめ

ビニールシートなどで
床の保護養生をする
漆喰が飛ぶと、木目が
変色します



土地探し・建替・リフォーム・空き家活用などお気軽にご相談下さい

株式会社小野建築設計

〒610-1123 京都市西京区大原野上里南ノ町10番地 TEL. 075-335-2254

定休日:水曜日・祝日 「のんびりぐらしの家」 <http://www.ono-k.com>

小野建築設計
のんびり暮らしを発信中。フォローしてください!

ナチュラルライフ vol.196 2022年4月1日発行 発行/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 (4) 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



和旬「いさりび」 中尾智嗣さん

秋には富有柿が並ぶ大枝の柿街道。その一角に、海からは遠い立地でありながら、「いさりび」という和食のお店があります。今回は、親子2代で営む、和旬いさりびをご紹介します。

お寿司・仕出しの修行をされたお父様が、生まれ育った大枝の地でお店をオープンされたのは昭和48年のこと。智嗣さんも二十歳から京都市内で和食の修行を積み、現在、両親とともにお店を盛り上げています。

朝早く京都の中央市場に向かい、自分で目利きした鮮度の高い魚を選んでいきます。海の幸がふんだんに載った海鮮丼定食は看板メニューです。その他、ランチタイムには約10種類の定食があり、国産うなぎを使ったうなぎ丼定食や、天ぷら定食など気軽に楽しめます。夜は、お酒に合う一品メニューを中心に、季節の素材を使ったものから定番のものまでいただけるとのこと。



魚型の壁面の装飾が可愛い
カウンター席・お座敷とも
広々としています



店内は法事やお祝い事で過ごせる団体用の広間も用意しています。また、いさりびの味をご家庭でも楽しめるよう、仕出し弁当もあります。※配達範囲: 大原野・洛西ニュータウンエリア

春は3世代ご家族で集う季節。4月には地元名産のたけのこを使った料理も登場します。ご両親が長年されてきたお店を絶やさぬよう頑張っていきたいという智嗣さん。ぜひ新鮮なネタを味わいにお越しください。

お店情報

和旬 いさりび
お問合せ先 075-331-3891
営業時間 11:30~14:00
17:00~21:30
定休日 水・木曜
京都府京都市西京区大枝西長町3-50



※表示された価格は2022年3月のものです。



上: 海鮮丼定食(1,650円(税込)・汁物・小鉢・果物付き)
約10種類の新鮮なネタが乗っています
左: 一品料理(一例)美しく盛られ目も楽しませてくれます
右: 仕出し弁当 3,000円~5,000円(写真は5,000円)