

マルシェ大原野  
お買い物券 **Ono**  
¥100  
2023年  
9月末  
まで有効

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



営業時間

毎週火曜 9時～11時半  
第1・3土曜 9時～12時  
売り切れ次第終了



最新情報は、マルシェ大原野フェイスブックでご覧いただけます。



ナチュラルライフ

# 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。

2023年 8月号

8月のマルシェ  
名産のナスが勢ぞろいします  
マルシェ大原野も夏本番!朝採りのナスは甘く調理方法もバリエーション豊かです。トマトやキュウリ、オクラなど新鮮な野菜で賑わいます。



子どもも大好き!  
・お好み焼き風ナス  
・ナスのピザ

油と相性の良いナス。薄切りにしてそれぞれアレンジを。ナスのピザは、チーズとケチャップを乗せてトースターで。お好み焼き風ナスは、油をひいたフライパンで焼き、お好み焼きソースとマヨネーズをかけて。



第3回 相続よろず話 宅建士の藤田による隔月連載、今回は「11号条例ってどういう条例?」です



お困りごとは、ご相談ください。  
藤田 和彦  
二級建築士 / 宅地建物取引士 ※適用できるかどうかにはいくつかの条件が付されていますので注意が必要です

先回では、『市街化調整区域』に関して簡単にふれました。市街化調整区域では、敷地を思うように拡大したり、縮めたりできないということでした。それがどう変わってきたのでしょうか?現在京都市では、空き家問題を解決するために様々な方策を実施しつつあります。『空き家税』もそのひとつ。もうひとつに『都市計画法第34条第11号に基づく条例』があります。市街化調整区域において、この条例をあてはめることができれば、相続のために土地の規模を変更したり、場合によっては、店舗併用住宅と分譲住宅を計画することもできます。

? 大原野の土地・家  
お悩みなんでも座談会

8月19日(土) 一部:10~12時  
会場:のんびり舎 二部:13~15時

イベント報告



暮らし見学会 大原野 6月25日(日)  
家づくりを考えているご家族に、すでに住まわれているオーナー様邸にご来場いただきました。実際に悩まれている点などたくさん見られ、今後の参考になられたのではと思います。



スタッフ募集しています

設計パート 1週間4時間から20時間まで勤務可能な方  
・勤務時間...9時から17時 ・資格...二級建築士以上 ・内容...プラン聞き取り / 住宅の新築 / リフォーム プラン  
《詳細はお問い合わせください》  
・時給...1500円(平日) / 1600円(土日)

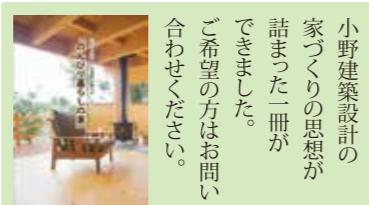
土地探し・建替・リフォーム・空き家活用などお気軽にご相談下さい

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  
定休日:水曜日・祝日「のんびりぐらしの家」

https://ono-k.com/  
フォローしてください! 小野建築設計 公式サイト

TEL. 075-335-2254



Farm 高木

たかぎ じゅん  
高木 淳さん

大原野地区は向日市・大阪方面を見渡せる広大な農地が広がります。  
風がよく通るこの土地で、ちょっと珍しい品種の野菜を育てられている、高木淳さんを今月にご紹介します。

第二の人生も好きな農業で

学生時代に地球規模の食糧危機問題に興味を持ったきっかけで、農業への道を歩みはじめた高木さん。仕事も農業関係の仕事に携わってこられました。縁あってここ大原野の農地で農家としてスタートを切ったのは早期退職された10年ほど前。ほぼ毎日、畑のお世話に通います。トマトやとうもろこし、ナスなどベーシックなものから、あまり見かけない新しい野菜栽培まで、持ち前の好奇心でチャレンジされています。



完熟してから収穫されたトマトは味も濃厚(左)強い産毛の葉を持つ京風鈴かぼちゃ、こんもりとしげっている(右上)葉にんにくの畑は現在、土を整えているところです。秋以降に収穫されるためナチュラルライフ11月号マルシェ大原野のコーナーでご紹介予定です(右下)

「これ何か分かる?」と見せて下さったのは、手のひらサイズのかわいい野菜。「京の風鈴かぼちゃ」は新京野菜として京都市と生産者・大学が協力し、新しく開発された野菜のひとつ。夏の今は旬まっさかり。包丁を入れるとスツと切れ、浅漬けやサラダとして皮ごと食べられます。もうひとつ近年力を入れているのは、「葉にんにく」。中華野菜として利用され栄養価も高く、ネギに比べて甘みがあるのが特徴。まだ京都で栽培農家は少ないため、供給を増やそうと季節に頼らない栽培の改良に取り組まれています。麻婆豆腐や、すき焼きの具材、卵と炒める"にら玉"ならぬ"にん玉"など、どんな風に調理するのも一緒に研究されています。

喜んでくださるお客さんの声を胸に

「農業が好き」という想いは、30代のころから。貸し農園を借りて作物を育てていたと話す高木さん。先の台風では、建てて間もないハウスが全壊という厳しい出来事もありましたが、農業への想いは揺らぎません。大原野地域以外でも野菜を卸されており、そこで「こんな料理に使ってみたよ」と、レシピの情報を得たりするそう。「おいしかったよと言ってもらうのが一番嬉しいね。」と励みとなっています。農業への想いと応援の声を原動力に、これからも高木さんの挑戦は続きます。



高木さんの野菜は、マルシェ大原野や畑に設置された無人販売に並ぶ。散策中に買われる方も多い。

京の風鈴かぼちゃをわさび醤油で(右)