

マルシェ大原野
お買い物券 Ono
¥100
2023年
12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



11月のマルシェ

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になれます。

実りの秋のシーズン!大枝・大原野は柿の名産。街道のあちこちで大きく実った富有柿を見かけます。柿や新米などマルシェでもたくさんご用意してお待ちしております。キャベツや白菜、里芋をはじめとした冬野菜も登場します。

Farm 高木 高木淳さん
8月号でご紹介した「葉ニンニク」が収穫の時を迎えました。ニンニクをまろやかにした風味が香ばしく、麻婆豆腐やお鍋、炒め物などバリエーションも豊かに楽しめる野菜です。

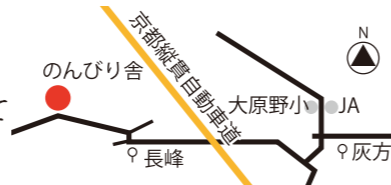


第5回 相続よろず話 宅建士の藤田による隔月連載、今月のテーマは、「空き家税とは②」です



今回は、先回に引き続き「空き家税」に関して触れていきたいと思います。まず、「空き家税(非居住住宅利活用促進税)」は誰に、またはどんな家にかかってくる税金でしょうか? 「誰に」は、「市街化区域内にある非居住住宅(空き家)の所有者」です。「どんな家に」は、「空き家のほか、別荘やセカンドハウスなど生活の本拠を置いている人がいない住宅」です。心当たりはあるでしょうか? 次回では、どれぐらいの額を徴収されるのかについて述べていきたいと思います。

大原野の土地・家
お悩みなんでも座談会
11月18日(土) 1部:10～12時
会場:のんびり舎 2部:13～15時



CSR 社会貢献活動のご報告

木工教室の参加費全額と、お請けしている工事1件につき500円を協賛金として積み立てています。頂いた参加費などはすべて地域で活動されている団体に寄付しました。今後とも小野建築設計の取り組みにご理解いただけますと幸いです。

2022年度 (2022.3~2023.2)	
収入の部	<ul style="list-style-type: none"> 木工教室 8月 開催 9,700円 大工塾 11,000円 しめ縄制作 3,300円 工事件数による寄付 工事件数 323件 x 500円 ※1件につき500円を協賛金として計上 161,500円
寄付先一覧	<ul style="list-style-type: none"> 大原野農産物等直売所 マルシェ大原野 明日の函谷鉾を作る会 洛西高校吹奏楽部
総額 185,500円	

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

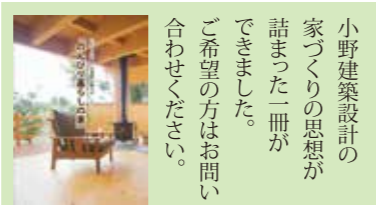
TEL. 075-335-2254

〒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



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11月号

ほうわしょくりょう 豊和食糧

井上 雅之さんご夫妻

大原野小学校の西となり、店舗の窓には『マクロビオティック 京都正食友の会推薦の店』の表記が見えます。今月は、食の安全に取り組まれた生産者と繋がり、お米を中心とした自然食を取り扱う豊和食糧さんをご紹介します。

太秦で今から5代前の明治10年に始められたお米屋さん。はじめはストックや精米所として大原野に倉庫を構えられましたが、集荷の都合が丁度良い立地のため店舗をこちらに移転されました。自然食を卸すお米屋としてどう取り組むべきかご夫婦で支えあいながらお店を続けておられます。現在は、息子さんも合流し「居てくれないとまわりません」と頼もしい存在に。棚にはお米をはじめ、お酒や調味料などこだわりの食材が並んでいます。



井上さん夫妻、五代目として「京の老舗」に選ばれたお店を守り続けています。

米屋としてより安全なお米を供給したい

当時、取引先の幼稚園から「できるだけ安全な自然食を」との要望に応えるべくマクロビオティックの環を広げていった井上さん。昭和50年代は、内閣に公害対策本部が設置された時代、人々の間でも食の安全に意識が向きはじめた頃でした。紹介を通して無農薬米の生産者と出会い、2001年からは、長野県東御市の循環型稲作米と繋がりました。「標高700mの高原と地理に恵まれ、無農薬に取り組んだ田んぼは、そのまま豊かな生態系を育むビオトープなんです。」と熱意を語ります。火力を使わず風で乾燥させるため、天日干しに近い甘みを帯びた風味に仕上がっています。



【左】看板商品の「尽力除草米」2kgはその名の通り尽力して人の手で

除草した無農薬米。農薬を使わない田んぼは今年で23年目。残留農薬や放射性物質の測定を行い安全にも尽力しています。

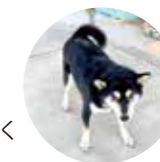
【右】奥さま愛用の「黒玄」1日かけて芯まで炒られたお茶は十二指腸の痛みから助けられたと話します。

品質を理解してもらえるお客様に向けて

「差別化して選んでいただけるような価値を生み設備投資は最小限にしています。それよりも美味しさの品質が保てる提供をしたい。」生産者からもみ処理されたばかりのお米が届き、すぐ工場ではエイレス加工するため、風味が守られているのが特徴です。「尽力除草米」は、お店で直接お買い求められるほか、オンラインショップでも取り扱っています。

お店情報

豊和食糧株式会社
京都府京都市西京区大原野南春日町284
075-331-2508
営業時間 9:00～18:00
定休日:日曜日
バス停「大原野小学校前」近く
駐車場:あり



店長のミカちゃんもお出迎へ



玄ちゃんショップ | 検索
オンラインショップ
「玄ちゃんショップ」はこちら

