



大原野 もぐもぐ ライフ

西京区の三分の一を占める広大な大原野地域。たくさんいいところがあるこの地域で私たちが魅力的と感じたのは、住んでいる人たちのあたたかさやゆったりとしたライフスタイル、そして豊かな自然です。今回は「食」をテーマに自然が与えてくれるおいしい食材や、意外な場所にある隠れた名店などを取材し、「食」に関わっている人たちの思いやゆっくりと過ぎていく時間の魅力を伝えるMAPを作りました。知っているところ、知らないところ。広すぎて中々見つけられない大原野の魅力をお存分にお楽しみ下さい。

京の農林秋まつり

十一月初頭、光華女子学園大原野グラウンドにて行われる「京の農林秋まつり」。野菜販売コーナーや屋台、野菜収穫体験、貸し農園の相談、その他に子牛やヤギに会えるふれあいコーナーも。大原野のブリスでは、野菜はもちろんだら、大原野の大豆で作られた味噌や搾れたてのよもぎを使ったよもぎ餅が販売されています。当日は洛西バスターミナルからグラウンドへのシャトルバスも運行。大原野の恵みを楽しんでみては？



春日乃茶屋

こばやし

営業時間
午前九時～午後五時
定休日
一月・二月・六月・七月・八月

営業時間
午前七時半～午後八時
定休日
木曜日

営業時間
午前九時～午後四時
営業日
全曜日・土曜日

707-ジュウ

この街道の両端は柿街道と呼ばれ、柿販売の店があります。



大原野神社へは阪急バス南春日町で下車。一時間コバスは1～2本ほど。

京の農林秋まつり

営業時間
午前九時～午後五時
定休日
水曜日(シーズン中は無休)

営業時間
午前七時半～午後八時
定休日
木曜日

営業時間
午前九時～午後四時
営業日
全曜日・土曜日

かぐやひめ市のマドンナ
みどりさんのハンバーグ
ハンバーグのネタを作り、みじん切りにした丸ねぎ、水気を切った豆腐、つなぎにすりおろした山芋を加えて混ぜます。形を整えてしっかり焼きましょう！

大きな池があり休日はお弁当を持ってピクニックに来る人も。

大原野池公園

2つのペットボトルが買える自販機がある。

営業時間
午前七時～午後七時
定休日
月曜日

営業時間
午前九時～午後八時
定休日
水曜日

かぐやひめ市



境谷公園

竹の里小学校

大原野中学校

上里小学校

竹の里公園

大原野池公園

大原野小学校

大原野幼稚園

大原野幼稚園

大原野幼稚園

大原野幼稚園

大原野幼稚園

大原野幼稚園

大原野幼稚園

大原野幼稚園

大原野幼稚園

大原野幼稚園

大原野幼稚園

大原野幼稚園

大原野幼稚園

大原野幼稚園

大原野幼稚園

大原野幼稚園

大原野幼稚園

大原野幼稚園

大原野幼稚園

大原野かぐやひめ市

洛西バスターミナル横の広場で毎週木曜日と日曜日の午前九時から「かぐやひめ市」が行われています。農家の方々が集まって開かれる野菜市には安くて新鮮な野菜がずらり。大原野の野菜は西山の清流で育つからおいしいと農家のみなさんが仰るとおり、野菜は甘味たっぷり！農家の方たちとお喋りしながらの買い物ではほかにはない、あたたかな雰囲気も味わえます。

昔は染物工場の染料や家庭の汚水が流れ込んでしまっていたけど、今は綺麗な水が流れています。

大原野もぐもぐMAP

- 幼稚園、学校エリア
- 畑エリア
- 緑地、竹林エリア



大原野幼稚園

大原野幼稚園

大原野幼稚園

大原野幼稚園

人と食が織りなす大原野のゆったりライフ

大原野のおかあちゃん！
春日乃茶屋
大原野神社境内にある「春日乃茶屋」。「おすすめやたらこれ！」と店長の久井二三重さんにすすめられたのは、きれいな種々の型が押されたよもぎ団子。昔、京都の田舎の農家では、それぞれの家で型押しをしたよもぎ団子を交換する習慣があったそうです。お団子のほかにはお弁当などが、手ごろなお値段でお食事も楽しめます。

営業時間
午前七時半～午後八時
定休日
木曜日

パンにこだわるイケメン店長
ハヤシベーカリー
上里勝山町バス停から少し歩くと京都で人気のパン屋さん「ハヤシベーカリー本店」があります。この年代のお客様にも満足していただけるよう、二百種類のパンをつくっています。店長の林幹二さん、オススメは、特に仕込みの時間をかけているというフランスパンと毎日食べても飽きないおいしさのハード食パン。シリアルだからこそこだわりの感じられる逸品です。

営業時間
午前七時～午後七時
定休日
月曜日

変わらないおいしさを
モンペリエ
上里勝山町バス停のすぐのフランス菓子店「モンペリエ」。現在二代目パティシエの谷村知裕さんが「出来る限り安く、おいしいものを提供したい」と思っています。と仰っていた通り、ケーキはボリュウムがあっておいしいのにはほとんどが三百円台！月に二、三個新作が出るそうです。これからは変わらないうまく続けたいとのこと。「ずっと変わらない」という大原野のよさが色濃く出ているお店です。

営業時間
午前九時～午後五時
定休日
水曜日

海鮮×喫茶!?
か寿が
大原野小学校の近くにある喫茶「か寿が」。大原野育ちの店長、丹保吉正さんのお母様が約三十年前に始められたこのお店。喫茶×ニューの他に海鮮丼やボリュウムたっぷり、ぶりの定食がたくさん！コーヒーもオリジナルブレンドでこだわりの飲み物です。

営業時間
午前十一時半～午後三時半
定休日
月曜日・日曜日・夜日

めがせ、オーガニックライフ
Qui Qui
普通の平屋の一室に店を構えるレストラン「Qui Qui」。控えめな外観に反して、店内は平屋とは思えないほど洒落な別空間。オーガニック料理ばかりのメニューは店長の高田知佳さんの「宗教も年齢も関係なく、たくさんの人に料理を食べてほしい」というこだわりから、この地域に若い人が来て野菜を作ったり、その情報を共有できるオーガニックコミュニティを作っていくのが夢だそうです。

営業時間
午前十一時半～午後三時半
定休日
月曜日・日曜日・夜日

やっぱり大原野が一番
フロマージュ
柿街道にあるケーキ・パンのお店「フロマージュ」。店長の片岡広司さんとお子さんのご夫婦で経営。柿や着など大原野の食材を使ったオリジナルのお菓子やパンがあります。

営業時間
午前七時半～午後八時
定休日
木曜日

つきたて草餅
やきたておやき
こばやし
大原野神社駐車場前の「おやき」「草餅」のばりが目印の「こばやし」。小塚山の山すそで焼いたよもぎがたっぷり入った草餅とおやきが名物です。春は桜には紅葉を愛でながら店横の床机で食べるのができます。

営業時間
午前九時～午後五時
定休日
一月・二月・六月・七月・八月

ロンドン帰りの
ママさん陶芸家
Nest
素朴な看板を掲げる陶磁器教室「Nest」。白を基調にした室内には作家の仲上雅子さんが焼いた作品がずらり。シリアルな作品はひとつひとつにゆとりが感じられ愛着がわくものばかり。仲上さんのお母様が育てている無農薬農園で育った野菜を使った料理付きの教室も開催。「これからはまた自分の作品づくりを通して個性を開きたい」とのこと。昔からここにあったようになりラックスでできる場所です。

営業時間
午前九時～午後四時
営業日
全曜日・土曜日

大原野の稲刈り!

体験取材へ

「大原野の風土と食との関わりを深く知るため、私たちは実際に稲を刈っている現場へと取材に向かいました。」



大原野では広い耕作地を活かしてお米作りが盛んに行われています。私たちは大原野の自治連合会長である富阪さんのお米作りを取材させて頂きました。稲刈りでは稲刈りを受託した受託組合の大型のコンバインが突っただけを刈り取って脱穀し、もみ(実の部分)と藁とに分けていました。会長は4アールほどの田んぼで自宅用の飯米のみを作っているそうです。今回取材した



田んぼで育っていたのは、ヒノヒカリという品種のお米。ちなみに大原野全体では、コシヒカリ10%、キヌヒカリ60%、ヒノヒカリ30%の割合でお米が生産されています。しかしどの土地でもおいしいお米作りが出来るとは限りません。おいしいお米作りに適した環境の条件というのは、まず天気がよく寒暖の差が激しいこと。それに加え、広く平らな土地であり水が豊かなことが挙げられます。その点で大原野は、寒暖差の激しい京都特有の気候や広大な土地、そして小畑川、善峰(よしみね)川という二つの川の豊富な水資源があり、お米作りには適した土地といえます。このように大原野はお米作りの環境が整っているため、田んぼが減る事がなく、またこの環境は大原野の食生活を支える大切な要素となっています。

取材を終えて

取材班に、稲刈りの感想をインタビュー

「稲刈りはどうでした?」
 豊かそうであんまり田んぼを見たことなかったけれど、稲刈りをする機械が予想以上にきれいだった。
 せやなーそれと、正面から見る大型コンバインはむっちゃ怖かったけど、便利なものやと思った。足腰少しだけきつらせてもらってんだけど、うまいこと刈れへんかったな。

にしても見違える稲刈り一面稲穂が大原野らしい豊かな風景だったよな。大きくなってゆったりとした感じだったね。稲刈りのことを知らなくて準備不足で行ってしまったって、えらい目におうた。そうそう、もみ散ね。かゆかった...



稲刈りの時の注意

稲刈りの時にはもみについた糠が周辺に飛びます。そのため、長袖・長ズボン・タオルが必要品です。また田んぼ周辺に住んでいる人は稲刈り中には窓を開ける事を勧めます。

人のあでつくる

大原野

大原野地域自治連合会

広い面積を持ち、たくさんの人たちが住む大原野で中心となっているのが『大原野地域自治連合会』です。昭和三十四年に大原野村が京都市に編入して廃止し、日々、行政や地域の方々と協力しながら大原野の発展に尽力しています。最近は大原野の観光シーズンの混雑緩和のため、交通整備に力をいれているそうです。

大原野の一番の魅力とは?

由緒あるお寺も多く、自然も豊かで魅力いっぱいの大原野の、一番の魅力はなんですか?と自治連合会長の富阪さんに尋ねると、「大原野は良いところだらけな地域だけど、やっぱりなんといっても人情があるところやな。あつたかみがあった、何かしたいと思ったときにはすぐに駆けつけてくれる、人情あふれる地域ですわ。」と笑顔で答えて下さいました。その言葉に取材班も納得の一言。今回の取材も多岐にわたりましたが、みなさん快く取材に協力して下さいました。また、この地域をとっても愛しておられるのがひしひしと伝わって来ました。たくさんの方が協力しあっている大原野、これからはもっとたくさんの『あ』で素敵な大原野をつくっていきましょう!



自治連合会長 富阪裕一さん

編集後記

この新聞を編集するにあたって、大原野地域には由緒ある神社やたけのこなどの名産品、豊かな自然など魅力的なものが多く、中々その全てを紹介しきれない...と悩みました。私たちが取材を始めるにあたって「食」というテーマを設定し進めたところ、大原野の一番の魅力は、有名な神社でも特産品でもなく、この地域に住んでいる方々のゆとりがあったりとした何にも形容しがたいライフスタイルと、強い地元愛でした。そこで私たちは、大原野独特の空気感を前することなく、普段新聞を読まない人にも手にとってもらえるようなデザインを目指して編集しました。この誌面を通じてあなたが大原野のよさを感じて頂けたら幸いです。最後に、ご協力して下さいましたお店の方々や自治会の方々にも深くお礼申し上げます。本当にありがとうございました。

京都市立芸術大学
 ビジュアルデザイン専攻
 大原野取材班 一同

