

あたりまえが、ビューティフル

NANTURN

なんたん We found lots of excitement in Nantan City
by CHIIKIOKOSHI-KYORYOKUTAI



Vol. 01
2017 Fall / Winter

特集

実は米どころ南丹市。

「未来の田園風景をつくる」八木町 堀悦雄さん

「薪で米を炊く暮らし」美山町 中野良雄さん、初子さん

南丹市の稲作と祭り

南丹市工場見学 有限会社 朝日製粉所

ナンタンレシピ 米粉のほろほろクッキー

協力隊ラボ！ 納豆餅



未来の田園風景をつくる

堀悦雄さん(65歳)

丹波ハッピー農園



「有機の米づくりで雇用を生む農家さんがいる」と聞き、八木町で丹波ハッピー農園を営む堀悦雄さんを訪ねた。

二十二年前、八木町に移住し、四十三歳で就農したという堀さん。主に米と大豆を生産している。以前、北海道で手伝っていたキャベツ畑の仕事で農薬中毒になった経験から、「自分のために」と自然農を貫いている。独自の手法については諸先輩から心配の声をもらったというが、今では先輩たちの田を借り受けて生産に励んでいる。

堀さんの田を見てその色に驚いた。黒・赤・黄・茶・緑・ピンクとカラフルな稲穂が、ひとつの田に植えられているのだ。十五種類の品種の種籾を混ぜて育てているのだという。堀さん曰く、種類の異なる稲同士でその弱点を補うのだとか。堀さんはこれを「虹い

る米」として販売しており、健康志向の購買層を開拓している。

白米も生産しているが、こちらもコシヒカリの他に十種類の白米と一緒に植えている。コシヒカリというブランドで売ることができないが、無農薬で元気に育つ米をつくるためにこの「混色栽培」にこだわっている。

売り先は、個人、飲食店などへの直売が多い。毎月、京都・大阪の個人宅にまで自らトラックで運び、消費者とのコミュニケーションを欠かさないと驚きだ。

慣行農法の半分しか収穫できない有機農法で、倍の値段でも買い手のつく品質の良い米を生産する。今では、若者を雇用して育成指導ができるほどになったという。

そんな堀さんも、「最初の十年はどん底だった」と語る。色米に賭けて勝負に出たところ、高く評価してくれる買い手がついて、軌道に乗ったようだ。「色米」は白米と同じ乾燥機が使えないため取り組む人は少ないが、堀さんは使われなくなった乾燥機を譲り受けるなどして何色もの色米を生産している。こうしたノウハウを新規就農の若者にも伝えているという。

「農家は引退していく人が多い。毎年何人かに田んぼを預けたいと頼まれるが、すでに十件以上の農家から任せられているので、頼まれたもの全てはやりきれない。もっと若い人たちに任せたい」と堀さんは言う。

孤立し挫折する新規就農者を何人も見てきた堀さんは、四年前から地元農家や新規就農者らを集め、「マイペース百姓交流会」を開催し、農業についてざっくばらんに話のできる場をつくっている。

「新規就農者が頑張っているが、米づくりが儲からなければ担い手がいなくなり農地が荒れてしまう。良い米を適正な価格で買ってもらえるように、消費者に理解してもらえ発信を続けていきたい」。堀さんの熱がこめられた言葉が胸に残った。(松田)

■マイペース百姓交流会

安全でおいしい食の生産者が日頃の生活を仲間にも聞いたり、農に関するヒントをもらったりできる場です。新規就農者や女性農業者はもちろん、食や健康に興味があり生産者を応援したい人たちも参加いただけます。

- [開催日] 奇数月は第3土曜日
偶数月は第3木曜日
13時から2時間程度
- [場所] 八木町木原上西(吉富駅から徒歩7分)
- [参加費] 300円
- [主催者] 堀悦雄(丹波ハッピー農園)
- [連絡先] 090-3895-0837

地域おこし協力隊 太田彩美の農業奮闘記

こんにちは。東京から移住しました地域おこし協力隊・太田彩美です。元ホテルマンの私は二〇一七年三月から緑を頂いた日吉町中世木に畑と田んぼを計一二〇〇坪お借りし、健康な体づくりと憧れの田舎暮らしを実現すべく、無農薬無化学肥料で米と野菜作りに奮闘しています。

人生初めての米作りは感謝と懺悔、大反省の一年に終わりました。自分の頭で考えながら米作りと真っ向勝負がしたいと考えた私は、六〇〇坪の面積に手植えで苗を植え、押し車と手作業で草取りをし、手作業で稲刈りを行い、最後は稲置干しをしたと考えて、作業に挑みました。

最も大変だったのが草取りの作業。雑草魂、などと言われますが、雑草恐るべし。ヒエこそ生えなかったものの、い草他、様々な雑草が、抜いても抜いても生えてきて、あまりの量に両手が腱鞘炎になったり、腰痛で動けなくなったり、熱中症になったり、涙を流した日もありました。

幸い、本当に有難いことに、地元の方々その他たくさんの方がお力を貸してくださり、差し入れをしてくださったおばあちゃんや頑張り過ぎるなど怒ってくださったおじいちゃん、田植えや草引きはイベントを行い、大勢でワイワイと作業を進めることができました。

一袋に詰められた米粒一粒一粒は、作り手の愛情と努力の結晶であり、一年に一度の、作品、なのです。

どうぞ皆さんも、この冊子を通して様々な米のストーリーを知り、今年の新米を楽しんでみてください！また機会がありましたら、来年もリベンジしますので、私の田んぼに遊びに来てください！



薪で米を炊く暮らし

中野良雄さん(87歳)、初子さん(74歳)



中野さんの暮らし

中野良雄さんは、美山町の一番奥の集落、芦生に住んでいる。農家らしいつくりの古民家は、築百五十年ほどという。

良雄さんは、奥様の初子さんとの二人暮らし。毎日薪を割ったり、畑仕事をしたりして暮らしている。家の横には、冬のあいだ煮炊きと暖房に使う分の薪が、すでにきれいに積み上げられていた。

家には犬二匹と猫一匹、そして鶏が三十羽近く。犬は猟犬で、畑を守るのに役立っている。ただし雷など大きな音には怯えるそう、良雄さんは「わしに似た」と笑う。白猫のシロはどこからかやってきて、いつの間にか家に居ついた。良雄さんのことが大好きで、いつも後をついて歩いている。初子さんいわく、「だからシロは、よく運動して太らない」。

鶏は卵をとるためと食肉用として、もう四十年も飼っている。鶏はかつて田んぼだった広場で放し飼いにされていて、幸せそう。小屋にたまった鶏の糞を集められ、家の横の畑の肥料に使っているという。肥料には鶏糞のほかに、鶏が飲んで汚れた水や、米のとぎ汁なども入れる。無駄がなく、美しい。



ご飯を炊く

良雄さんはご飯が大好きだ。ご飯を炊くのは初子さんの仕事。「朝は普通の人以上早く起きて炊いている」と良雄さんが言うのは、かまどでご飯を炊いているから。

「炊飯器もあるけど、においが好きじゃない。かまどがいい」と良雄さん。初子さんは、「せっかく燃やす木があるから」と手間を惜しまない。実際にかまどでご飯を炊くのを見せていただいた。

夏の暑い中、家の中のおくどさんで火を焚くのは大変だ。そんな風に思っていたら、「うちでは小さなかまどで外で炊く」と教えてもらった。冬は家の中の薪ストーブの上で炊くそう。炊飯に使う薪は、杉の枯葉少しと薄い端材の板が軽く一山、と意外に少ない。

「はじめちよるちよる……とかいろいろ言われるけど、うちは一気に入くべて、泡がふいてきて、おさまってきたら火を落とします」

火を落とすときによけた薪は、横の七輪に入れる。まだ燃えているそのおき火で、お味噌汁を温めることもあるという。「からけし」と呼ばれる炭化した燃え残りは、一斗缶に集めておく。次に火をつけるとき、



杉葉の上に乗せると火が早くつくそう。灰になったら、トチの実のあく抜きや、種イモの切り口につけるのに使う。昔は茶碗洗いにも使った。木材を最後まできれいに使う知恵に驚いてしまう。

「少なすぎると炊きにくいから、お米を炊くのは一度に一升。それでほしい五食分かな。パンは買わなくて、ご飯をたくさん食べるので、二日はもちません。なくなったらまた炊くの」と初子さん。お米は美山産のものを買っている。水は雨などでにぎらない限り、家に引いている谷水を使っているそう。

二十分ほど炊きあがり、十分ほど蒸らす。思っていたよりもずいぶん早く、炊き始めてから約三十分で、真っ白でつややかなご飯が炊きあがった。

ご飯を食べる

羽釜のご飯は、食べる前におひつに移される。一般的な木のおひつではなく、この日のおひつは竹かご。「かごびつ」と言い、夏用に風通しがよいおひつだそう。

「これを使うと、ご飯の外側が最後にパリパリになって残るから、それを集めておいて、おかきのようにして食べるとおいしいのよ。」と初子さん。パリパリのおかきが食べたい。かごびつがほしくなったが、もうつくる人も少ないだろう。



中野さんの食卓

良雄さんは余計な調味料は使わない。「味噌としょうゆ。あと一味唐辛子ぐらい。お店で売っているような味は好きじゃない」

食卓に並んだのは、かまど炊きご飯、自家製生卵、卵焼き、味付け卵、焼き魚、トマト、糠漬け、良雄さん好物の「ころいり」。調味料はシンプルなのに、なんともいえずおいしい。おなかだけでなく心も満たされる食卓で、とっても贅沢な気分になる。

ご飯と味噌汁と漬物だけでよいから、こんな献立が毎日食卓にあれば幸せだろう。それはお膳にあがる食材が、来る日も来る日も手間暇と愛情をかけてつくられたものばかりだから。そうにちがいない。(前田)

初子さんの
芋のころいり



【つくり方】

- ・小さ目のじゃがいもを皮ごとゆがく。
- ・箸がささるくらいに柔らかくなったら煮汁を捨て、油大さじ2〜3杯、砂糖、しょうゆを入れ、味がからむまで炒める。

※砂糖としょうゆの分量はお好みで



日吉

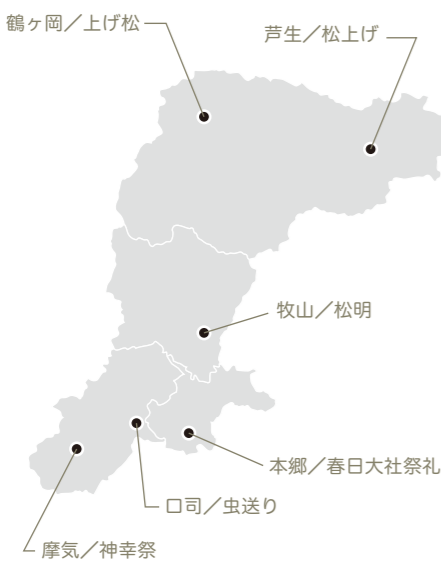
牧山の松明

中世木牧山地区の普門院で、毎年8月24日の夜に行われる愛宕信仰の松明行事。祭りの準備はひと月前、地元の人たちで山から松を切り出すことから始まる。松を薪の大きさにして1ヶ月乾燥させ、柴(薪の束)づくりの技術で結んで束にする。それを長い杉の先に取り付け、3つの大松明を作る。別の青竹を曲げて3本の松明を挟み込み、扇型に固定して大きな松明の完成だ。80代の人、山仕事の技術の見事さに圧倒される。松明が良く燃えた年は豊作であるという。(前田)



摩気・神幸祭

毎年10月に摩気神社の主神が地区内を神輿渡御される例祭。特徴的なものとして深夜2時に行われる「角力(すもう)式」という相撲神事と、どじょうすくい(の所作)を演じる「練り」があり、これらは五穀豊穡を祈願した摩気地区独自の神事となっている。「角力式」は神様と相撲をとることであり、神様の前では勝ちも負けもないという。土地・食への感謝、すなわち生きていくことへの感謝が、神様と向き合う形で引き継がれて、土地に根付いていることに感動した。(佐田)
[写真提供/小林康夫(里の公共員)]



自然の恵みと生産者に感謝を込めて味わおう。

「いただきます」と、

こうした習慣は年々失われつつあるが、その気持ちはいつまでも大切にしたい。

何世代にも渡り繰り返されている。

地域によって違いはあるが、春に豊作を祈り、夏には雨乞いをし、秋には収穫に感謝し、冬には翌年の作況を占うといったサイクルが、

実にさまざまだ。

稲作に関する祭りの起源は、人知を超え自然の恩恵を直接神仏に祈った雨乞い、稲につく害虫を駆逐した虫送りを起源とする火祭り、田植え歌が発展したと言われる御田植祭り、あるいは山岳信仰などと合わさったものなど、

稲作に関する祭りの起源は、

稲作文化のDNAが人々の体に染み着いているのだなど、

移住者の私は新鮮な思いで耳を傾ける。

「いつそやの年は大雨で稲刈りができず大変だった」

などと話に花が咲く。

台風が来れば

日ごろの会話でも、雨が少ないと決まって

雨乞いに関する逸話が飛び出し、

この地の祖先が田を耕し、水害や病虫害、

日照りと闘ってきた歴史を垣間見ることができ

稲作が盛んなせいか、今でも五穀豊穡や

雨乞いに関する行事や風習が市内各地に残されていて、

この地の祖先が田を耕し、水害や病虫害、

日照りと闘ってきた歴史を垣間見ることができ

米の収穫量では10%を占めている。

調べてみると、南丹市の耕作地のうち畑は

8%だけで、あとの九十二%は水田。

人口は京都府の1%にすぎないけれど、

はるか昔から稲作が盛んな地だったらしい。

波打つ様だと言われているそうなので、

いつごろからこの地域で米作りが始まったのだろう。

「丹波」の語源は古代の丹色(赤)の稲穂が



稲作と祭り

文・松田 章宏

栗山

鶴ヶ岡・上げ松 芦生・松上げ

火の用心と五穀豊穡を願い、毎年8月24日に行われる「上げ松・松上げ」。高さ20mを超える1本の松柱の先には籠が付いており、そこをめがけて火種を天高く投げ込み一番点火を競う。闇夜に高く舞上がる幾つもの光。その祭りの美しさを一目見ようと、地元だけでなく市外の人でも毎年足を運ぶ。行事を見守る地域の消防団は、消火のために待機しながら、祭りにも参加し「今年こそが一番を狙うぞ!」と、わいわい意気込んでいた。300年もの昔から地元民に愛され、今なお続く夏の終わりの風物詩である。(相川)



八木 本郷・春日大社祭礼

春と秋に祭礼が行われる神社は多い。八木町の春日神社では、どちらの季節も神輿が出る。しかし担ぎ手は、春は子ども、秋は大人と変わる。これは、春はこれからのを願う祈念祭、秋は実りを祝う感謝祭だから。人間と作物の成長をかけているのだ。ちなみに担ぎ手は、希望すれば誰でも参加できる。(藤村)
[画像提供/南丹市情報センター]



園部 口司・虫送り

園部町口司地区で毎年7月18日の夕刻より、稲の豊作を祈願する神事。火のついた松明を持ち各々の田を順にまわる。稲の害虫を払い、豊作を祈願して行われている。周辺の集落でもかつては行われていたが、現在も行われているのは口司地区のみ。2017年の虫送りは、口司に住む海外出身の移住者を訪ねてきた来訪客達が参加し、外国人の参加者が多かったとのこと。旅先でこのような機会に触れたのは、どんな観光地よりも心に刻まれたのではないだろうか。(佐田)
[画像提供/南丹市情報センター]

#ワラ #暮らし #稲穂 #ナンスタグラム



わらで作った宝船の細部



わらで作った宝船



蓬菜

◀ 美山町東部の知井地区田歌では、七福神を乗せる「宝船」や神棚のお飾りである「蓬菜」を、すべて稲わらの状態から1つ1つ編んでいく。



籾がらで作る薫炭



青空に稲穂が黄金色に輝く



わらで作ったしめ縄



細工には、長くて柔らかいもち米のわらが向く



わら納豆を作るためのわらづと



茅葺屋根の最下層はわらで作られる



古民家から出てきた。俵？



卵が高級だったころの贈答用パッケージ「卵つと」



わら灰の釉薬を施された陶器



しめ縄作りの様子



唐辛子を乾燥・保管する



朴葉飯は最後にわらで結ぶ

Event Information

園部 吊るし柿づくり

[日 時] 11月18日(土)
10:00 - 15:00

[参加費] 3,500円 (昼食、お土産付き)

[会 場] 園部町大河内区公民館

[問合わせ] るり溪森のガイドの会
090-1440-1980
rurikei.morigaido@gmail.com

教えてもらいながら蔓をない、柿を収穫して吊るし柿を作るつるし柿一連(10個)を持ち帰り

[主 催] 100年後の大河内に種をまこう会

美山 SATOYAMA CULTURE EXPERIENCE TOUR

[日 時] 11月25日(土)、26日(日)
10:00 - 15:00(一泊二日)

[参加費] 25,000円 (お子様1名20,000円)

[会 場] 美山町各所

[問合わせ] 詳細はHPよりご確認ください。
www.cans.zaq.ne.jp/m-kajika/

佛教大学生が地域振興のために企画した、一泊二日のモニターツアー。おにぎり作り、藁細工、お餅つきなど日本の農村文化体験。外国人向けだが、誰でも参加できます。

[主 催] 美山町自然文化村 河鹿荘

日吉 nanturn協力隊カフェ in 森の学舎五ヶ荘オープンデー

[日 時] 12月10日(日)
10:00 - 16:00

[参加費] 入場無料

[会 場] 旧五ヶ荘小学校

[問合わせ] 詳細はFBよりご確認ください。
www.facebook.com/nantandoor/

森の学舎五ヶ荘オープンデーで、八木町堀さんのお米が食べられるスペシャル企画!

[出 店] 南丹市地域おこし協力隊

八木 しめなわ作り

[日 時] 12月22日(金)
時間未定

[参加費] 2,500円

[会 場] わざどころPON

[問合わせ] 詳細はHPよりご確認ください。
http://wazappon.link/

地域おこし協力隊太田隊員の田んぼの稲わらで、しめなわづくり。南丹市の千代紙工場、丸山染工さんの千代紙でデコレーションします。

[主 催] わざどころPON

有限会社 朝日製粉所



八木
YAGI

団子や大福など、和菓子には欠かせない「米粉」。南丹市八木町に、七十年も
の間、地元米を使って米粉を作り続けてきた工場があります。なんと「米粉製
粉所」でのグルグル検索最上位！（二〇一七年十月現在）米の風味を損なわな
い胴付き製粉法を採用。季節によって異なる米の水分量を、ていねいに見極め
微調整し、お客様の要望に細かく応えています。米儀福寿堂や、森彦菓舗など、
八木町でおなじみの和菓子店はもちろん、鼓月など京都市内の和菓子店にも評
価されています。南丹市内の小学校給食で使う米粉も作っておられ、中学生の
職業体験先にもなっているそう。天ぷらやクッキーなどにも使え、気軽に使っ
てほしい、とのことでした。八木町の男前豆腐店の豆腐と、日吉町のグリーン
日吉の黒豆きなこあわせてお団子を作ったら絶品でしたよ！（藤村）



「米粉のほろほろクッキー」

ほろほろ、サクサク香ばしいお米のお菓子



【材料】（直径約3cm 7個分）

- ・米粉 50g
- ・アーモンドプードル 20g
- ・ゴマプードル 10g
- ・砂糖 20g
- ・ココナッツオイル 40g

- ①ココナッツオイル以外の材料を混ぜる。
 - ②溶かしたココナッツオイルを混ぜる。
 - ③7等分して丸める。
 - ④160℃に予熱したオーブンで15分焼く
- ※ゴマプードルはなければアーモンドプードルで代用
※ココナッツオイルはなければほかの油で代用可



園部
SONOBE



レシピ協力：
コミュニティカフェ&ギャラリーCocoCan@
新屋。9月の企画「こども食堂/月見よりだん
ご」にて提供されたレシピを紹介させてい
だいてます。

[場 所] 南丹市園部町本町81
[連絡先] cococan2013@gmail.com
[開店日] 火・水・木・金(日替り店舗)
www.facebook.com/cococan123/



土鍋で炊いたキヌヒカリに喜ぶ学生たち。3回お替りした学生も。

「丹波キヌヒカリ」
初の特A獲得！

日本穀物検定協会による食味ラン
キングで、初めて丹波キヌヒカリ
が最上位である「特A」に輝いた。
キヌヒカリは京都丹波においては
生産量の約5割を占めるそうで、
京都府・京都丹波2市1町・JA
京都などが「京都丹波米良食味推
進協会」を発足させ、食味向上に
取り組んできた。

このキヌヒカリを、私が関わって
いる美山町で地域活性化に取り組
む京都Xキャンの学生らに食べ
てもらった。「おいしい」、そして、
「きれい」という反応が多かった。
「絹のように美しい」という名前
の由来の通り、たしかにツヤが
あって美しい。

「パラっとしていて丼物にも合い
そう」という声もあり、まだまだ
可能性を秘めているようなキヌヒカ
リの今後が楽しみだ。（松田）



Topic!

納豆餅は日吉町の一部と美山町で作られているお正月の伝統食。昔は雑煮の代わりに三が日に食べ、山仕事に行く人の携行食でもあったそうです。とてもおいしく、協力隊員も冬に地域の人からいただき、大ファンになりました。味や形は人や地域によって色々です。塩味、砂糖味、小判型、ロール型、納豆突き込み型…。今回は、南丹市で買える納豆餅を調べてみました。

3種類の形を発見!

■ 小判型



1. 納豆餅

製造者 | ひだまり (吉田陽子)

納豆を餅で挟んだ美山・日吉全域で見られる定番の形。たっぶりめのきな粉が嬉しい。餅は柔らかく、納豆の塩は控え目。飽きの来ない家庭的な味。

■ ロール型



2. ふるさと納豆餅 (冷凍)

製造者 | ひだまり (吉田陽子)

餅がロール状になっている日吉に多いタイプ。温めると外はしっかり、中はもちりと仕上がる。納豆の一粒一粒の存在感が際立ち、食べ応えがある。

■ 突き込み型



3. 京都北山名物納豆もち

製造者 | 山国さきがけセンター

京北で生産されている納豆餅。納豆をつぶして練り込み乾燥させ保存性を高めたタイプで、美山の家庭でよく見られる。濃厚な納豆の味が餅全体から伝わる。



もち米とわらを使った伝統食

Vol.1 納豆餅

壬生菜味も!

口の中で壬生菜の爽やかな香りが広がり、納豆の塩味を引き立たせてくれる。納豆餅の進化系。



総評

同じ納豆餅でも食べた印象が別の食べ物かと思うくらい違うのに驚きました。地元野菜とのコラボ商品もまた納豆餅の世界を広げてくれますね。これからも粘りよく商品開発に取り組んでいただきたいです!



美食レポート 松田隊員

ご存じのことがありましたら教えてください!

まだまだ調査は続く...

編集後記

前田 敦子 [創刊号編集長]

このたび協力隊で冊子を作ることになりました。移住者の目線でこれまで見てきた南丹市の、当たり前暮らしの中にある素晴らしさを市内外の方に伝えられたらと思います。まだまだ知らないことが多い私達ですが、市民のみならずには、今後も色々教えていただければ幸いです。



玉木 青 [創刊号副編集長]

「地域資源はだれも用意してくれない。自分で勝手に見つけた価値が、土地の個性と強みになる」。活動を通じた学びを表すように、隊員の視点や文体、言葉はバラバラでした。一粒一粒がう色に輝く。虹いろ米のような読み物を届けられたなら、とても嬉しく思います!



藤村 香菜子 [デザイン、イラスト、取材]

暮らしを自分たちで作れる尊さを感じました。ひとりひとりの暮らしが少しずつ素敵になっていけば、もっと素敵な南丹市になりそう!



村上 直代 [イラスト、写真]

土にさわり作物を育てることで食につながる大切さ。一粒の種から食卓に届けられる思い。信仰に祈りを込めて tonight は心静かにお米の一粒一粒をゆっくりと味わおう。



松田 章宏 [取材・文]

誰かに地域を伝えることを意識して歩くと、何気ない風景にも疑問が浮かんできます。稲の種類の見分け方、生き物がたくさんいる水路の場所、色々と地域の人に教えてもらえました。忘れないうちに僕も誰かに伝えたいです。



太田 彩美 [取材・文]

製作を通して自分が体験した米作りを様々な角度で見直すことができたように思います。来年はリベンジに燃えます。また稲わら細工の豊富さにはびっくり!一つでも身につけて伝承していきたいです。



相川 仁 [取材・文]

人に会い・話を聞き・参加する。調べる程、この土地の人達のエネルギーを感じ、沢山の笑顔に出会えました。少しでも多くの人元へ、この街の良さが届きますように。



佐田 祥毅 [デザイン、写真、取材]

伝えることを学び・考え・話し合い製作してきました。南丹市の文化や風土に触れて、自分の薄さを知る機会になりました。この土地からもっと学び実践したいです。



南丹市地域おこし協力隊 — 都市部から南丹市に移住してきた11人の隊員が、南丹市を盛り上げるために日々奮闘中。

新しい協力隊が増えました!

2017年
10月より
活動開始

小林 功士



日吉町上胡麻へ移住しました。アウトドア×教育×インターナショナルをベースに、子どもたちや大人たちが誇れる地域愛を醸成していく活動をしていきたいです。また人が集うゲストハウスを作っていきます。南丹市を盛り上げ、「The Nantan」を世界にアピールしていきます。

嶋田 翔伍



京都市出身26歳の嶋田です。大阪の出版社で培った編集の力を活かし、情報発信のお役に立ちたいです。今は園部に住みながら、取材・執筆・デザインをしています。みなさんのイベントやお仕事が、より盛り上がり、一過性でなく次につながるものになるよう、お手伝いさせていただきます。

大矢 伸治



美山町鶴ヶ岡を離れてから9年が経ち、地域おこし協力隊として帰ってくるのが出来ました。南丹市を出て思うことは、故郷のことを知っているようで知らないことが断然多いということです。故郷を知ることで、良さを知り、もっと知ってもらいたい掘り上げていきたいと思えます。協力隊として、南丹市が『故郷を想える』ような活動をしていきます。

南丹市の皆さま、よろしくお願ひします。

空き家バンクに登録しませんか? 南丹市に住みたい人が待っています。

家は誰も住まなくなると、徐々に朽ちていきます。風通し・草刈りなどの維持管理も一苦労です。どうしたらいいの?を一緒に考えてみませんか?



定住促進サポートセンター
日吉町四ツ谷柏木14 旧五ヶ荘小学校内

0771-68-1616

nancla

なんたん暮らしをもっと知る
http://nancla.jp

南丹市はシティプロモーションを実施しています。



- ・資源や充実した施策を市内外にアピール
- ・人々にとって魅力的なまち
- ・「選ばれるまち」となる

動画、ロゴマークを活用いただけます。

【京都府南丹市】シティプロモーション動画



NANTURN vol.1

2017年11月発行
発行元 | 南丹市地域おこし協力隊
南丹市定住・企画戦略課
企画・製作 | 南丹市地域おこし協力隊
編集長 | 前田敦子
副編集長 | 玉木青
イラスト | 村上直代、藤村香菜子
アドバイザー | 箕田理香(地域編集室)
画像提供 | 南丹市情報センター
写真提供 | 小林康夫(里の公共員)

[お問い合わせ]
南丹市定住・企画戦略課
京都府南丹市園部町小桜町47 / 0771-68-0003