

奈良市の東部にある
直売所の魅力を伝えるガイドブック
「ちよくばい」

発行
奈良市 総合政策部 奈良ブランド推進課
〒630-8580 奈良市二条大路南一丁目1番1号
TEL 0742-34-5172
<http://www.city.nara.lg.jp/>

発行月/2016年3月

奈良市の東部にある
直売所の魅力を伝えるガイドブック

ちよくばい



いらっしゃい



豊かな自然、澄んだ空気と水が育んだ

高原の「おいしい」と、 やさしい笑顔に出会いに。

冷涼な気候で、昼と夜の気温の差が大きい
大和高原とよばれる標高の高いエリアに位置する
奈良市の東部地域。

この一帯で栽培されている野菜や果物は
澄んだ空気と栄養分が多く含まれた山の水、
作物をみずみずしく包みこむ朝霧、霜のおかげで
甘みやうまみが濃く、やわらかいのが特徴です。

そんな旬の農産物や梅干しなどの加工品はもちろん、
農家のおとうさんやおかあさんたちの笑顔、
奈良市の東部の村々の、のどかないとなみに出会えるのも
地域の素顔にふれる旅の入口、直売所の大きな魅力。

さあ、採れたて、つくりたての
その限界で一番おいしいものが集まる直売所めぐりを
あなたもぜひ、楽しんでみてください。



奈良市東部の、20のおいしい ——— P.03

01 【田原】田原やま里市場 ——— P.05

02 【大柳生】阪原直売所コスモス ——— P.07

03 【月ヶ瀬】月ヶ瀬温泉ふれあい市場 — P.09

04 【月ヶ瀬】湖畔の里つきがせ ——— P.11

05 【都 祁】大野橋直売所 未広屋 ——— P.13

06 【都 祁】つげの畑高原屋 ——— P.15

奈良市東部の直売所アクセスマップ — P.17

奈良市東部の、20の美味しい。/

地元で親しまれ、関西近郊のレストランのシェフが週末ごとに通うなど、根強いファンが多い奈良市東部の直売所。春夏秋冬、いつ訪れても美味しいものに出会えます。

いつでもおいしい

卵



この卵でないと作れないお菓子があるとパティシエに言わしめたプレミアム卵。餅や飼い方にこだわりが。

- 01 田原やま里市場
- 02 阪原直売所 コスモス
- 03 月ヶ瀬温泉ふれあい市場
- 04 湖畔の里つきがせ
- 05 大野橋直売所 末広屋
- 06 つげの畑高原屋

春

山菜



独特の香りと苦みが味わえるワラビ、フキノトウ、タラの芽など。ぜひ天ぷらに。

- 01 田原やま里市場
- 02 阪原直売所 コスモス
- 03 月ヶ瀬温泉ふれあい市場
- 06 つげの畑高原屋

たけのこ

掘りたての新鮮なたけのこは、特に美味。朝一番に直売所へ、がおすすすめです。

- 01 田原やま里市場
- 02 阪原直売所 コスモス
- 03 月ヶ瀬温泉ふれあい市場
- 06 つげの畑高原屋



レタス

まちが近い立地をいかして、朝採り出荷が行われています。サラダでどうぞ。

- 01 田原やま里市場
- 02 阪原直売所 コスモス
- 03 月ヶ瀬温泉ふれあい市場
- 04 湖畔の里つきがせ
- 06 つげの畑高原屋



新茶

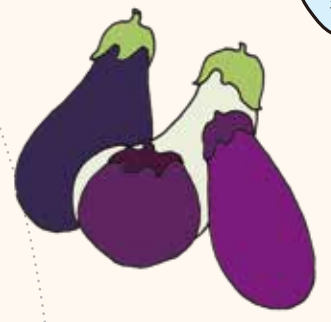
淹れた時の鮮やかな水色と口いっぱいに広がるまろやかな甘みが特徴の、特上の大和茶。

- 01 田原やま里市場
- 03 月ヶ瀬温泉ふれあい市場
- 04 湖畔の里つきがせ
- 06 つげの畑高原屋



夏

なす



つややかでみずみずしい、夏のなす。丸なす、白なす、水なす、米なすなど。

- 01 田原やま里市場
- 02 阪原直売所 コスモス
- 03 月ヶ瀬温泉ふれあい市場
- 04 湖畔の里つきがせ
- 05 大野橋直売所 末広屋
- 06 つげの畑高原屋

ブルーベリー

果肉がやわらかで甘酸っぱく、粒ぞろい。果肉たっぷりのジャムやソースを。

- 01 田原やま里市場
- 02 阪原直売所 コスモス
- 04 湖畔の里つきがせ



すいか



梅と溪谷のまち、月ヶ瀬で生産。甘み抜群、シャリとした食感で昔なつかしい味わい。

- 03 月ヶ瀬温泉ふれあい市場
- 04 湖畔の里つきがせ

秋

マコモタケ



ほのかに甘く、やわらかい食感の高級中華食材。炒めたり、味噌汁の具にも。

- 01 田原やま里市場

原木しいたけ

肉厚で歯ごたえがあり、とてもジューシー。原木で栽培された生しいたけ。

- 01 田原やま里市場
- 02 阪原直売所 コスモス
- 03 月ヶ瀬温泉ふれあい市場
- 04 湖畔の里つきがせ
- 05 大野橋直売所 末広屋
- 06 つげの畑高原屋



りんご



果肉がかためて果汁の多いフジをはじめ、さまざまな品種が登場します。

- 01 田原やま里市場

新米

肥沃な土壌ときれいな水が育む高稈米。一度食べれば、他の米が食べられなくなると評判。

- 01 田原やま里市場
- 02 阪原直売所 コスモス
- 03 月ヶ瀬温泉ふれあい市場
- 04 湖畔の里つきがせ
- 06 つげの畑高原屋



黒豆

ビールのお供の枝豆やおせち料理の煮豆は、実は同じ豆。栄養豊富で、直売所でも人気。

- 01 田原やま里市場
- 02 阪原直売所 コスモス

梅干し、漬物

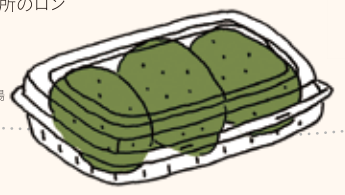
月ヶ瀬の特産、梅干しをはじめ、白菜、大根、きゅうりなど農家のお母さんの味が。

- 01 田原やま里市場
- 02 阪原直売所 コスモス
- 03 月ヶ瀬温泉ふれあい市場
- 04 湖畔の里つきがせ
- 05 大野橋直売所 末広屋
- 06 つげの畑高原屋

よもぎもち

おすすめは、摘みだてのよもぎを使う春。各直売所のロングセラー商品です。

- 01 田原やま里市場
- 02 阪原直売所 コスモス
- 03 月ヶ瀬温泉ふれあい市場
- 04 湖畔の里つきがせ
- 05 大野橋直売所 末広屋
- 06 つげの畑高原屋



かきもち



直売所ごとに塩加減や甘みが違うので、いくつも食べ比べてみる楽しみも。

- 01 田原やま里市場
- 02 阪原直売所 コスモス
- 03 月ヶ瀬温泉ふれあい市場
- 04 湖畔の里つきがせ
- 05 大野橋直売所 末広屋
- 06 つげの畑高原屋

冬

白菜

ビタミンやカルウムなど、栄養素をたっぷり含む冬の顔。鍋ものやおでんに。

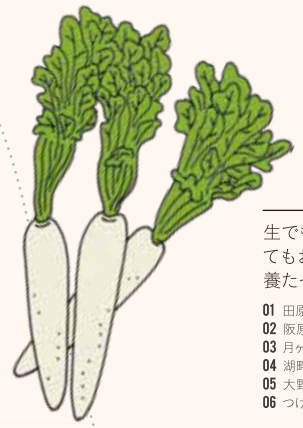
- 01 田原やま里市場
- 02 阪原直売所 コスモス
- 03 月ヶ瀬温泉ふれあい市場
- 04 湖畔の里つきがせ
- 05 大野橋直売所 末広屋
- 06 つげの畑高原屋



大根

生でも加熱しても、漬物にしてもおいしい万能野菜。栄養たっぷりの葉も食して。

- 01 田原やま里市場
- 02 阪原直売所 コスモス
- 03 月ヶ瀬温泉ふれあい市場
- 04 湖畔の里つきがせ
- 05 大野橋直売所 末広屋
- 06 つげの畑高原屋



ねぎ

本当は冬野菜。やわらかで甘みがあり、体をあたためるといわれています。

- 01 田原やま里市場
- 02 阪原直売所 コスモス
- 03 月ヶ瀬温泉ふれあい市場
- 04 湖畔の里つきがせ
- 05 大野橋直売所 末広屋
- 06 つげの畑高原屋



ここにしかない味わいと、 季節のイベントが盛りだくさん。



いつも元気なお母さんたち。手作り
の大きな看板、お店の目印。

とれたての農産物から雑貨まで、幅広く

新鮮な野菜はもちろん、りんご、卵、こんにゃく、赤飯、ブルーベリージャム、はちみつや趣味のPATCHワークを活かしたアクリルたわしまで、多様な商品が並ぶ店内。開店したのは、2009年。農家のお母さんたちによると「食べきれないほど野菜が採れることもあり、直売所がオープンしてからは大勢の人に買ってもらえてうれしい」とのこと。季節の野菜の販売に加え、お母さんたちは自身の得意技を活かした商品づくりに取り組んでいます。

オープン前から行列ができる盛況ぶり。

「田原やま里市場」で生産者のまとめ役を務める窪田弘子さんは「私たちは、農家さんがどんなに手間ひまかけて育てているかを知っています。この野菜は、量がたっぷりです。質がよく、なのに安

い！」のだそう。「わざわざ足を運んでくださる方々に、できるだけ安く提供したい」という、どこまでも謙虚なお母さんたち。そんなお母さんたちの姿勢に惹かれて、毎週土曜日には開店前からお客様が並び、段ボールを抱えて大量に購入していく姿も。「ご近所の方に配ってられるそうなんです。そういう生の声をお聞きするたびに、がんばろうって思えるんですね」と、こんにゃくづくりをしている中尾キミエさんは微笑みます。

ここだけの味、体験に出会える。

最近では月に1度、初夏には新茶の試飲、夏はそうめん流し、新米の季節には食べ比べ大会、冬はしし汁のふるまいや餅つき大会など季節のイベントを開催。食物繊維やビタミン、ミネラルなどを多く含むヘルシーな食材として知られるマコモタケ

も大人気で、シーズンである秋になると予約の電話が集中し、お正月前には黒豆の予約注文が入るなど、お母さんたちは息つく暇もないそうです。

次々に、新たなチャレンジを。

それでも現状に満足することなく、直売所の創意工夫は続きます。窪田さんのご主人が営む、かつては茶畑だった土地を活用したりんご畑では、りんご狩りの受け入れをスタート。地元の人たちに愛着を抱いてもらい、気軽に足を運んでもらえる場にしようと、地域のお父さんたちは山から木を切り出して、プロも顔負けの大きな木製看板や休憩スペースを制作しました。「商品の説明ができるし、お客様からレシピを教わることも。店番は本当に楽しいんです」と微笑むお母さんたちはいつもあたたかく、明るく迎えてくれるはずですよ。



上：旬の野菜は「甘みがあって最高!」とお客様に評判。下：地元の養鶏場で丁寧に生産されるブランド有精卵「びよたま」は、売れ筋ナンバーワン。

おすすめ!



ブルーベリー
(7月~9月)



マコモタケ
(10月~12月)



できるだけ安く提供したいという
心遣いがうれしい野菜は、早々に売り切れに。

田原やま里市場

住 所 奈良市茗荷町764
電 話 090-7553-3251
営 業 日 水曜、土曜、日曜(1月~3月は水曜休)
営 業 時 間 8:30~16:00
W e b <http://tawarayamasato.jimdo.com/>



昔ながらのおいしさに、ほっこり。
新鮮野菜はシェフにも定評が。

よもぎもち、いなかこんにやくはぜひ。

土曜日の朝、まだ暗いうちからお母さんたちの準備は始まります。つきたてのお餅をくるくるっと手際よく丸めるお母さんたちの手元を見つめているうちに次々にできあがっていったのは、あつあつのよもぎ餅。中でも、摘みたての香り豊かなよもぎを使う春のよもぎ餅は「昔ながらのおいしさ」と評判です。また、添加物を一切使わないいなかこんにやくは、大きくて歯ごたえのある食感。9代のお母さん直伝のレシピを元に、試行錯誤を重ねて完成したという自慢の一品です。

野菜も人も、生き生きと。

朝8時のオープンと同時に、お客様が続々と。当番のお母さんたちとあれこれ話をしながら買い物が進み、店内には笑い声が絶えません。わざわざ来

てくださる方々によるこんでもらえるようにと「阪原直売所コスモス」では、できるだけ多くの品種を販売できるように心がけ、価格をかなり控えめに設定。7年前から、1時間半かけて大阪から毎週通っているというレストランのシェフは「この野菜は生き生きしていて、うまみがたっぷり。新鮮だから、丈夫で日持ちもいいんですよ」とっこり。シェフの他、ゴルフに出かける方が朝ごはんを調達したりとさまざまな目的に応える品ぞろえにもお母さんたちのセンスが光ります。

秋はコスモス祭り、丹波黒豆。

阪原町では、毎年10月の第3日曜に「コスモス祭り」を開催。使わなくなった田んぼの有効活用策として誕生したコスモス畑には、大人の背丈ほどのコスモスが咲き誇ります。このお祭りで大人気



よもぎ餅作りは、朝早くから。
さわやかなよもぎとつきたての
餅が香り立つ。

なのが、たくさんの房になる丹波黒の枝豆。まちなかの販売価格の半分ほどで手に入り、「安くておいしい!」と評判に。山のように盛られていた丹波黒の枝豆が、あっという間に売り切れてしまうのだとか。

おおらかであたたかい、お母さんたち。

「加工品の種類をもっと増やしていきたい!」と意気込むお母さんたち。けれど高齢化が進み、担い手が少なくなっているという厳しい現実もあります。「ずっと来てくださっているお客様のためにもお店を続けていきたい。だから、継続していくことが一番の目標なんです」とのこと。どんなに早起きでも、笑顔を絶やさないお母さんたち。いつでも、家族のように迎えてくれるお母さんたちにぜひ会いに行ってみてください。

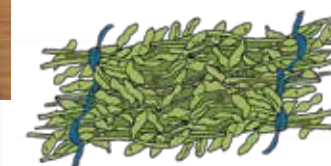


上: レストランのシェフをはじめ、野菜を一度にたくさん購入するお客様が多数。下: あんこがたっぷり入ったよもぎもち。食べ応えのある大きさがうれしい。(夏期は販売なし)

おすすめ!



いなかこんにやく
(1年中)



丹波黒の枝豆
(9月~10月)



おおらかで気さく、あたたかい人柄と対応が胸に染みる。

阪原直売所コスモス

住 所 奈良市阪原町
電 話 0742-93-0174
営 業 日 土曜、日曜 営業時間 8:00~14:00

温泉帰りに気軽に立ち寄り、 活気ある市場の空気を味わって。



「市場ができたおかげで、人々が働く場も生まれました。直売所は地域を元気にしているなあと思います」と微笑む、スタッフの上嶋はるかさん。

おすすめ!



原木しいたけ
(10月~3月)

左:あたたかく迎えてくれる店長の今中隆幸さん(左)と、スタッフのみなさん。右:商品がずらりと並ぶ店内は、選ぶ楽しみが満載。



梅製品やかきもちの品ぞろえに、ご注目。

一面に梅が咲くことで有名な月ヶ瀬梅溪から、車で約5分。「月ヶ瀬温泉ふれあい市場」は「梅の郷 月ヶ瀬温泉」のすぐ隣にあります。店内にはバラエティ豊かな食品が所狭しと陳列されており、中でも月ヶ瀬名物の梅製品やかきもちのバリエーションは必見。たとえば、梅干しは作り手によって味もさまざまなので「〇〇さんの梅干しが好き」と、個人の農家さんにファンがつくのさそう。とにかくたくさんの中からの梅干しの中から、お気に入りを見つけ出す楽しみがあるのは「月ヶ瀬温泉ふれあい市場」だからこそその魅力です。

原木しいたけと自然卵は、ぜひ味わって。

月ヶ瀬エリアでは、原木しいたけも豊富に採れます。肉厚のしいたけを片手に「さっと焼いて、ポン酢を垂らすだけでおいしいよ!」というのが店長の今中隆幸さんからのアドバイス。養鶏場を営む西原無我さんによる「月ヶ瀬の自然卵」も大人気で、50円で販売されている試食用のゆで卵は午前中に完売するほど。「昔ながらの平飼いという手法に加え、エサの原料に国産のお米を使っているから鶏がとっても元気に育つんです」とのこと。「この卵は買ったほうがいいよ!」と、常連さんからも太鼓判を押す声が自然と上がります。

地域の人たちの暮らしを支える。

オープンには1999年。代表の杉野文隆さんによると「この辺りにはスーパーがなく、この市場がないと生活できないという方が多いんです」とのこと。高校時代からアルバイトをしているベテランスタッフの上嶋はるかさんは、おじいさんの畑を

継いで果物を作って卸す仕事を選び、現在は農業に従事。商品知識はもちろん、地域の情報や農家の事情にも精通しているので、とても頼りになる存在です。

いつ訪れても、色とりどりの野菜が選べる。

出品している農家さんの8割は、ご高齢。この市場での販売を生きがいに行っている方が多く、「やりがいがあるから生活に張りが出る、という声をよくお聞きします」と杉野さん。年齢を問わず、新たな野菜づくりにどんどん挑戦していく農家さんが大勢おられるそうです。目にも楽しい多品種の野菜がずらりと並び、常に活気があふれているのは、集う人たちの前向きなエネルギーが満ちているからなのかも。これからも訪れるたびにどんな食材に出会えるのだろうと、ますます期待がふくらみます。



これおいしそう、あれもおいしそうと会話がはずむ、野菜の豊富なラインナップ。

月ヶ瀬温泉 ふれあい市場

住 所 奈良市月ヶ瀬尾山2681
電 話 0743-92-0801
営 業 日 第1・第3火曜を除く全日(3月は無休)
営 業 時 間 9:00~17:30(11月~2月は~17:00、ただし祝祭日は~17:30)
W e b <http://www.tukigase-fureaiichiba.com/>

四季の移ろいを 堪能できる ロケーションと、 梅とお茶。

左から、代表の上本多雄さんと「甘紅梅」生産者の徳田美知子さん、お茶農家の中奥はつさん。窓の外には湖畔の景色が広がる。

梅の名所の、湖畔にたたく直売所。

春先には梅が咲き乱れ、約20万人の観光客が訪れるという月ヶ瀬。以前は、みやげものや特産品を販売するテントが湖に沿ってずらりと並び、観光客をもてなしていたといいます。その後、農産物や加工品を扱うお店を1つの場所に集めようと、2002年にオープンしたのが「湖畔の里つきがせ」。梅と湖水の調和が美しい月ヶ瀬湖のほとりにあるため、ツーリングを楽しむバイカーや車好きの人々が立ち寄る人気スポットになっている他、農家さんからは「野菜を常に販売するところできた」と大変よろこばれているのだそうです。

お茶好きにはたまらないラインナップ。

見事な梅林をはじめ、自然いっぱい月ヶ瀬では茶畑があちこちに見られます。大和高原を中心に

栽培される奈良のお茶「大和茶」の産地のひとつとして知られ、繁忙期には1日に2トンも収穫するのだとか。お茶好きにはたまらない、バリエーション豊かなラインナップの中でも、おすすめは煎茶と同じ茶葉を使用してつくられた和紅茶。約20年前から和紅茶を生産している中奥ハツさんによると「渋みや苦みが少なく、ストレートで飲むとおいしい」のだそう。「お茶の葉を発酵させたものが紅茶で、発酵させていないのが煎茶。それぞれの風味を楽しんでくださいね」と微笑みます。

梅以外にも、舌がよろこぶ特産品が。

月ヶ瀬名物のお菓子「甘紅梅」は、新鮮な青梅を砂糖漬けにして、しその葉で巻いたもの。戦時中からおじいさんの梅製品づくりを手伝っていたという徳田美知子さんが受け継ぎ、ひとつずつ手づくり

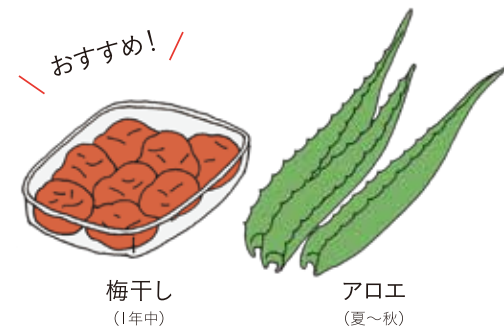
されています。甘味の向こうからほのかな酸味が現れ、お茶との相性もぴったり。見た目が鮮やかなので、月ヶ瀬みやげとしてもおすすめです。

料理と共に楽しめる、景色もごちそう。

梅のシーズンが過ぎると、次は桜、秋は紅葉で染まる月ヶ瀬。4月は桜まつり、9月はジャンボかぼちゃまつり、11月は紅葉まつり、12月はイルミネーション、観梅期には焼き餅や焼きしいたけの実演販売が行われるなど、訪れる人々に喜ばれる取り組みが1年を通して実施されています。また、400～500年前に月ヶ瀬桃香野の地に根付き、現在は「湖畔の里つきがせ」の正面に凛と立つ古木「白髭の梅」も見もの。四季の移ろいを愛でながら、併設されている食堂では地元産の新鮮な食材を使ったメニューが味わえます。



上: 特産品の「甘紅梅」は、レトロなパッケージが目玉。下: 和紅茶は、ストレートでいただくとなお美味。



梅の見ごろ(観梅期)は、2月中旬～3月末。同じころ、月ヶ瀬梅溪梅まつりも開催されている。

photo:s.e.kuraya

湖畔の里 つきがせ

住 所 奈良市月ヶ瀬桃香野4267-5
電 話 0743-92-0066
営 業 日 木曜を除く全日(木曜が祭日の場合は営業)
営 業 時 間 9:00～17:00(観梅期は～18:00)
W e b <http://kohannosato.com/>

平均年齢80歳、100円で味わせる 山間の里のお母さんの味。



建物の向かって右側はコミュニティスペースになっており、奥へ行くと加工場が。ここへやって来るのを楽しみにしているメンバーが勢ぞろい。

いつでも、ほとんど、1品100円。

山々と田畑に囲まれた、のどかな風景に心癒される「大野橋直売所 末広屋」。コンパクトな店内に陳列された商品は、そのほとんどがなんと100円(例外あり)。この土地ならではの旬の野菜や果物をはじめ、赤飯や山菜おこわ、ぬか漬けなど、そのまま食卓に並べるだけで夕食の支度が完成しそうなラインナップに心惹かれます。

姉妹みたいに仲がいい、お母さんチーム。

「大野橋直売所 末広屋」は、運営メンバーの今西恵美子さんが「地域の活性化を!」と一念発起し、2000年にオープン。現在は、代表の南ソノさんを中心に11名でお店を切り盛りしています。平均年齢が80歳近くだというお母さんたちは姉妹のように仲良しで、お店を開く週末にはメン

バーのほとんどが集合。お客様をお迎えしたり、おしゃべりを楽しんだり。いそいそと立ち働く姿を眺めているだけで、自然と心が和みます。春はひしもちやよもぎもち、初夏には大きなおにぎりを朴(ほお)の葉で包んだ、ほがしわ弁当。冬は鏡餅、特に寒い季節にはぜんざい…など、それぞれが得意料理を持ち寄っているため、おばあちゃん家に来て来たような、なつかしい味を楽しめます。

ファンが、はるばるやって来る。

家庭的なぬくもりが求められている時代だからでしょうか。朝ごはんを買って、座り込んで食べていくお客さんがいるかと思えば「土曜・日曜は3食すべて、お世話になっています。おばあちゃんには元気でおってもらわんと!」と語る男性客も。奈

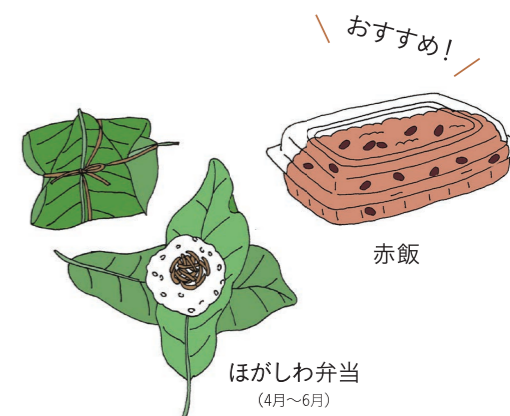
良市内だけでなく、県外からも数多くのお客様が訪れるそうで、味はもちろん、お母さんたちのキャラクターに魅了されて足しげく通うファンも多そうです。

異なる世代が交わり、若返っていく。

世話役を務めるのは、お母さんたちにとっては娘のような世代の異ひとみさん。「私もこの地で生まれ育ったので、みんながお母さんのような存在で。私にできることがあるならと、開店当時から一緒に活動しています」とのこと。また、お母さんたちに惚れ込んだ20代の若者が「僕もお手伝いしたい!」とお店のすぐ横の家へ移り住むことになっているなど、求心力は抜群。これからも多様な世代がニコニコ集うコミュニティスペースとして、新たな展開が生まれる予感に満ちています。



上:例外もあるけれど、ほとんど100円。ついあれもこれも買いこんでしまう。下:一部を除いて、季節の野菜もほとんど100円。近所にあつたらしいのに、と願ってしまう。



ほがしわ弁当
(4月~6月)

赤飯



また会いに行きたくなる、気さくでかわいいお母さんたち。

大野橋直売所 末広屋

住所 奈良市萩町1676

電話 0743-84-0915

営業日 土曜、日曜 営業時間 7:00~17:00

あれこれ迷う楽しみがいっぱい。 併設のカフェで、ほっとひと息。



左から、お米農家の中西哲也さんと「つげの畑 高原屋」店長の川副達也さん、加工場代表の山村理恵子さん。すっきり広々、明るい店内にて。

おすすめ!



いちご
(1月~3月)

左:常にいろんな種類のお米が並ぶ、人気のコーナー。右:店の奥にあるカフェ。コーヒーの他、季節のスムージーやスープを味わえる。



西日本最大級の道の駅にある、直売所。

フードショップ街、温泉ランド、道路や観光の情報館、観光いちご農園などに囲まれ、駐車場には500台収容できる「道の駅 針テラス」内にある「つげの畑 高原屋」。観光客やドライバー、地元の人々でにぎわう広々とした空間には、地元でとれた季節の野菜や果物をはじめ、お米、みそやジュースなど地域の特産品まで、思わず目移りしてしまうほどさまざまな商品が並んでいます。

いちおしは、自家製トマトジュース。

特におすすめなのが、同じ都祁地域の加工場で生産されている、フレッシュな果実そのままの味わいを楽しめる『とまとじゅーす』。加工場の代表、山村理恵子さんによると「特に、『プレミアム・とまとジュース』は生食用のトマトを使用しているから、新鮮なトマトそのもの。添加物も一切使っていません」とのこと。また、大豆と麴だけを使い、1年かけてじっくりと熟成させた自家製みそも好評で「春はふきのとうみそ、冬は柚子みそと、シーズン限定のみそも登場します。いちごや山菜、切り干し大根などの乾物、大和茶も味わってみてほしいですね」という、店長の川副達也さん。

山間部、だからおいしいコシヒカリ。

さらに、お米の産地としても知られる都祁は標高約460m。大和川と木津川の源流の水で育てられ、昼夜の寒暖差によってうまみがぎゅっと閉じ込められたお米は、年間を通してのヒット商品に。お米農家の中西哲也さんは、環境に合った苗を育てるところから米作りを実践しています。「手間はかかるけれど、こんなにいい環境でお米づくり

ができるのは、農家にとって非常に喜ばしいことなんです」と熱く語ります。

いつでも、地元産のいいものを。

「お越しくださる方に、この地域のいいモノをきちんと提供したいんです」という川副さんは「都祁では高齢化が進む一方で、若手農家も増えつつあります。今後は有機栽培や自然栽培など、農法にこだわった野菜が増えそうだと未来を見つめています。2015年には「いいものを提供する機会を増やしたい」とカフェコーナーをオープン。自然の恵みを余すことなく味わってもらうため、夏はスムージー、冬はポタージュスープなど地元産の食材を使ったメニューを次々に形にしています。今後は「若い人たちの視点を取り入れた商品企画や、外国の方に喜んでもらえる商品も生み出していきたい」と語る川副さん。どんな商品が増えていくのか、これからがさらに楽しみです。



奈良県産のトマトを使用した、特製『とまとじゅーす』。

つげの畑 高原屋

住 所 奈良市針町345針テラス内
電 話 0743-82-5633
営 業 日 年末年始(12月31日~1月4日)を除く全日
営 業 時 間 9:00~17:00
W e b <http://www.shopnarainfo.jp/>

奈良市東部の直売所アクセスマップ。

奈良市の東部地域には、のどかな田園風景や山あいの茶畑、春の梅や桜など見どころがたっぷり。
週末は直売所へドライブに、おいしいもの探しにお出かけください。

田原 田原やま里市場

周辺には陶芸や農業の体験スポット、家具工房などが。
「田原やま里博物館」でWeb検索してみてください。

月ヶ瀬 月ヶ瀬温泉ふれあい市場 湖畔の里つきがせ

湖畔の梅や桜は絶景。古来より多くの文人に愛され、月ヶ瀬をテーマにした芸術作品等が多数。「梅の郷月ヶ瀬温泉」もおすすめ。

大柳生 阪原直売所コスモス

夏はホタル、秋はコスモスと四季折々の風情を楽しむエリア。
毎年、10月第3日曜には「コスモス祭り」を開催。

都祁 大野橋直売所 末広屋 つげの畑高原屋

田園地帯や茶畑でのサイクリングやハイキング、寺社めぐりなど
多様な楽しみ方が。自然豊かな里山の空気を堪能できます。

