

「加茂女(かもめ)の筍お焼き」で環境保全

山城

特定非営利活動法人 加茂女



まちの特産

環境・持続

まちの居場所

応援ビジネス



「かもめの台所」木曜はかぐや姫ランチ



不法投棄につながる荒廃竹林を整備するため、木津川市南加茂台(ながもだい)で環境保全に取り組んできた女性たちが「竹(筍)を食べて竹を減らそう」と、新しい筍の食べ方を模索し、開発した筍のお焼きや筍スルメ等を地域のイベントやインターネットで販売。竹林整備をしなが、木津川市の名産づくりもしようと意気込んでいます。

また、地域の拠点としてコミュニティカフェ「かもめの台所」をオープンしました。月・水・金にカフェとモーニング、ランチは木曜ですが、山城産の筍を使った「かぐや姫ランチ」で好評です。いずれも竹の器で地元食材を中心に提供しています。ぜひお立ち寄りください。

つながりが宝物



みんなつながるのが楽しくて生き甲斐を感じて頑張っています。
(代表・久保田さん)



わたしたちが作っています!

おいしいと言って頂けるのがうれしくて楽しんで参加しています。
(水野さん)



一緒に間伐に参加しています。女性の頑張りに驚いています。
(西辻さん)

たのしい 仕事や雇用がうまれる

「お焼き」を作ったり、売りに行ったりして、儲けが出たら年度末に分配しています。年間に延べ 312 人の参加です。思わぬ収入で皆が楽しみにしています。活動の継続に運営陣は苦心していますがイベントでの出店販売を楽しみにしている方との出会いや活動に楽しんで参加しているみんなのために頑張っています。

あたりし コラボしよう!

高齢化で衰退する地域を盛り上げていきたい思いが1番です。店舗を持って女性が集まりながら活動費を稼げる場所にしていきたいのです。お店をシェアして下さる方歓迎です。コラボしていきませんか。貴女の手作り商品も一緒に売れますよ。

製品・サービス

【イチオシ！】



◇ 竹お焼き 各 300円(税込)

豚肉、きのこ、黒コショウ、あずき の4種類

竹の粉を生地に、竹(山城産)を具材に使っています。

豚肉は京都ポークを使用、他に宇治田原産の原木椎茸、井手町の手作り味噌など、府内で丹精込めて作られた具材を使い、丁寧に仕上げしております。

【オススメ！】



◇ 竹ジャム(500円)、竹スルメ(500円)竹スルメ山椒(700円)(税込)も販売しています！

* イベントの時には野点セット(傘や床几・毛氈・山城のお茶とお菓子)を持ってスタッフが出張します。ぜひお声を掛けて下さい。イベントが華やかになりますよ！(費用要相談)



◇ 竹惣菜詰め合わせ 2500円(税込)

〈竹オイル漬け・竹しなちく・竹山椒煮〉

* 竹の味や食感を最大限に活かし、風味良く仕上げた味わいある3品を一つにまとめた贅沢な詰め合わせです。

【ここで買えます】

名称	「かもめの台所」	住所	京都府木津川市南加茂台 4-15-6
電話	0774-66-1895	営業時間	9:00~17:00
MAIL	info@npo-kamome.com	HP	http://www.npo-kamome.com/

名称	「木の津」	住所	京都府木津川市相楽城西 15 番地(アルプラザ木津店内)
営業時間	10:00~21:00		

団体活動ギャラリー



モーニング 400 円 (9:00~11:00)
かもめカフェ (月・水・金/9:00~16:00)



ランチ 800 円 (デザートセット 1000 円)
かもめランチ (木曜日 11:30~14:00)



野外イベントでのおやき販売



出張もします！野点体験





「かもめの台所」
看板と“まちかど観光案内”ののぼりが目印です



放置竹林の整備

特定非営利活動法人 加茂女

住所	京都府木津川市南加茂台 4-15-6		
電話	0774-66-1895	FAX	0774-66-1895
Mail	info@npo-kamome.com		
代表	久保田 奈美江	担当	曾我 千代子
HP	 http://www.npo-kamome.com/		
	 https://www.facebook.com/takenokooyaki		

京都府地域カビジネス課(ソーシャル・ビジネスセンター)

京都市上京区下立売通新町西入藪ノ内町 旧本館 NPO パートナースhipセンター内
電話:075-414-4865 ファックス:075-414-4230 HP:<http://www.pref.kyoto.jp/social-biz/>

