



(そばの花)

Ichioishi

京都・舞鶴
女性のイチオシカフェ通信

2009.9.1 発行 11

女性のイチオシカフェ通信は、京都府内で地域を元気にしたい！そんな思いで明るく元気に活躍されている方々の、こだわりのもの・活動・イベントなど、女性のイチオシ情報を紹介しています。ホッと一息、カフェタイムにほっこりと読んでいただけたら嬉しいな

今回のイチオシ！

おかだの里 in 舞鶴

～昔ながらの味を届ける～あけぼのフェニックス

京都府中部から北部へと、ゆるやかに流れる由良川は、昔から「暴れ川」という異名も持っています。その下流の豊かな土壌のもとに広がる岡田(おかだ)の里が、私たち食品製造加工グループ「あけぼのフェニックス」の活動の拠点です。舞鶴市の南西部に位置する岡田の里は、5つの地域を合わせて、加佐(かさ)地域とも呼ばれています。



「あけぼのフェニックス」は、地元産の農産物を有効利用し、「昔ながらの味を届ける」という趣旨のもと、2000年5月に設立しました。減塩みそ・減塩梅干し作りから始まり、今は、イチオシ商品の「おはぎ」「山菜おこわ」「焼きさばおにぎり」「寿司」などのご飯ものや「万願寺とうがらし醤油漬」「漬物」「ジャム」などを中心に、地元の食材を使って、幅広く製造・加工をしています。

ジャム類では、「甘夏柑」「いちご」「梅」などが好評で季節の定番になっています。今年から、「桑の実ジャム」も始めました。また、野菜系の「万願寺甘とうジャム」「にんじんジャム」「トマトジャム」のファンも増えてきました。

このイチオシ内容に関するお問い合わせ

あけぼのフェニックス 代表 森下 房江
〒624-0122 京都府舞鶴市字地頭1137
自宅(兼事務所) (Fax) 0773-83-0286
e-mail : akebono@dance.ne.jp (水曜定休日)

私も、メンバーとして、ジャム作りを担当しています。



イチオシ・ライター
松嶋 良子



「とびっきりやね。これ！」

ふるさと舞鶴あぐりブランド推奨品に
2商品が認定されました。

「万願寺とうがらし醤油漬」

舞鶴特産の万願寺とうがらしが赤く熟したものを細かく刻んで乾燥させて醤油漬にしたもの。とうがらしのピリ辛さが好評です。(要冷蔵 10 以下なら1

年は保存可) 100g 350円



「万願寺甘とうジャム」



万願寺甘とう特有のスパイシーな風味とさわやかな甘みが絶妙のバランスに仕上がっています

140g 500円

これからも頑張ります！

活動を始めて、今年で10年目に入りました。昨年11月には、「平成20年度京都府農林水産業功労者」に選ばれ、光栄にも表彰を受けました。現在、メンバーの多くは60代以上ですが、今回の表彰を励みに、これからも「あけぼのフェニックス」の名のごとく、常に明るく希望を持って前向きに息の長い活動をしていきたいと思っています。女性の高齢パワーで、ますます頑張ります。若い人で、興味のある人、「おはぎ」や「ジャム」を作ってみませんか。大歓迎します。



以下の場所で販売しています！

「道の駅」舞鶴港とれとれセンター

「大庄屋 上野家」

産直マート(東舞鶴八島商店街)

地方発送もうけたまわっております。

JA彩菜館(舞鶴店)

農業法人「ふるるファーム」

スーパー「にしがき」(舞鶴上福井店・福来店)

プラスワンのイチオシ情報！

そばうち体験・万願寺とう料理！

平成20年に舞鶴市の「加佐の匠・食と職の伝承講座」が開催されました。第1回の「そば打ち」(講師、森下力雄)、第4回「万願寺とう料理」(講師、森下房江)には多くの受講生が参加して大盛況でした。森下力雄さんは、10年前に「そば打ち」を始め、独自で研究を積み重ねて熟練の技を習得しました。依頼があれば、そば打ちの指導もします。そば粉(挽きたて)の販売もしています。(1kg 1300円)



「田舎料理」が味わえる！

イチオシの「おはぎ」や「万願寺とうがらし醤油漬」「手打ちそば」は、森下房江さんが、田舎料理もてなし部のチーフをつとめる「大庄屋上野家」(舞鶴市西方寺)で味わえます。茅葺民家のゆったりとした空間の中で、ご賞味ください。そば打ち体験は、4名以上のグループで申込みを受けつけています。自分で打ったそばを、その場で食べるのは、まさに絶品です。 田舎料理(¥2100) そば打ち体験(ともに、要予約)



大庄屋上野家 (おおしょうや うえのけ) (水曜定休)

AM10:00 ~ PM4:00 (NPO 法人 KYO・ふるさと加佐)

0773-83-1300