

京田辺市

さんさん山城
コミュニティカフェ

厨房で働くスタッフら



地域の人たちの憩いの場にも

京田辺特産のナスや
エビイモをはじめ、ト
マトや万願寺トウガラ
シなど、採れたて野菜
を使った日替わりラン
チが500円で食べら
れるカフェが人気です。
作っているのは聴覚や
精神などに障がいのお
ける20代から80代まで
の31人。スタッフと共に
畑で苗作りから収穫、

加工、調理まで行っ
ています。
京田辺市興戸にある
障害者就労支援事業所
「さんさん山城」(社会
福祉法人京都聴覚言語
障害者福祉協会)内に
ある「コミュニティカ
フェ」。ランチは一品だ
け。この日は夏野菜が
ふんだんに入ったサン
サンカレーとサラダ。

皮が薄くジューシーな
京都田辺ナス、ニンジ
ンやジャガイモも自分
たちで作った野菜です。
米も京田辺産。大盛り、
おかわり無料。毎日40
〜50食を完売します。
人気メニューのトッ
プは、京都田辺ナス丼。
採れたてのナスを焼い
てオリジナルのたれを
かけたもの。次いで京



京都田辺ナスを収穫する仲間たち



採れたて野菜「ワンコイン」で
農業と福祉連携 居心地良い場所に

野菜がワンコインで楽
しめるなんてね〜と
笑顔。子連れのお母さ
んたちは別室の和室で
くつろいでランチ。打
ち合わせもできるし、
絵本や遊具もあり、子
どもを遊ばせておける
ので、助かります。
同事業所は2011
年4月開設。農家の後
継者が減り、特産野菜
が衰退していく中で、
新たな担い手として農
業に取り組みうと始め
たもの。休耕地を利用
し、農家や農協などが
栽培法や農業技術な
どを教わり、交流が深
まる中で、畑は70マ
で増え、30種の野菜や
お茶を作るまでになり
ました。長年、障害者
運動にかかわり、事業
所管理者でもある藤永
実さんは「近所の農家
が規格外のエビイモを
コロッケ用にと持って
きてくれる。地域との
信頼が深まっている」
と話します。
収穫した野菜はJA
を通じて出荷したり、
イベントにも出店。自
分たちの作った野菜を
使った店をやりたいと
いう声が出され、17年
4月に事業所内にカ
フェをオープン。お茶
を使ったクッキーや七
味唐辛子などの加工品
も依頼が急増中です。
施設長の新免修さん
は「農業と福祉の連携
が注目され、全国から
視察に見えます。障害

みそ・麴・重ね煮得意
体が喜ぶ野菜



(左から)村上さん、山崎さん、かじさん



料理教室が月1回だ
け、食卓とマーケット
に変わる月いち食堂。
女性3人が、みそや麴
(こうじ)、野菜の重ね
煮と、それぞれの得意
教室で教え
ているのは
山崎雅子さ
ん。ランチ
では、重ね
煮をベース
に油揚げや
豆、季節の

者にとっても地域の人
にとっても居心地の良
い場所になってくれた
らうれい」と話して
います。
京田辺市興戸小毛詰
18-1。ランチは1種
類。営業時間は午前11
時〜午後3時、土日曜
日(ランチは午前11時
半〜午後2時。完売次
第終了)。さんさん山城
コミュニティカフェ
0774-39-711
3、☎0774-65-4
102。

分野を持ち寄って作る
ランチセットが評判で
す。
タマネギとニンジン
などの野菜を少量の塩
で煮る重ね煮を料理
教室で教え
ているのは
山崎雅子さ
ん。ランチ
では、重ね
煮をベース
に油揚げや
豆、季節の

3人
プ(ト)上
り合い
年7月
食堂に
た。素



おばんざいや汁物が並ぶ定食メニュー

ら献立を考えます。
ランチはおばんざい
の品数や量によって9
00円から1300円
まであり、夜にはお酒
も楽しめます。おす
めはメン(魚料理な
ど)、おばんざい、サラ
ダ、汁物などがついた
1300円のセットで
す。
取材に訪れた日の献
立は、新鮮なサラダ菜
を使ったサラダ、さっ
ぱりと甘酢で煮込んだ
切り干し大根、庭で採
れたナスビの
みそ汁などが

綾部市
綾部つむぎ

滋野さんは、「健康に
良い料理を皆さんにお
伝えたいので、作り
方が気になれば気軽に
声をかけて下さい」と
話していました。
綾部市神宮寺町筋違
畑15-2(JR綾部駅
から徒歩10分)。午前10
時〜午後8時。土日祝
日のみ営業(来店する
際は、予約をおすすめ
します)。問い合わせ
090-916-136
90。



とにかく体にいいも
おばんざいランチ

綾部市神宮寺町筋違
畑15-2(JR綾部駅
から徒歩10分)。午前10
時〜午後8時。土日祝
日のみ営業(来店する
際は、予約をおすすめ
します)。問い合わせ
090-916-136
90。



平線が見えています。
店を切り盛りする山本
ユミさんと平井宏明さ
んは、「晴れていけば越
前の山並みも見え、眺
めは最高ですよ」と太
鼓判を押します。
同店は2017年4
月にオープン。もとも
と、地域の女性グルー
プが食堂を開いていま
したが閉店が決まり、
食堂で働いていた山本
さんが「せっかくなら
私がやってみよう」と
店舗をリフォームして
新たに開店しました。

丹後松
丹後ばら寿



夏の青い空と海の景色
を楽しんでほしいと
(左と平井さん

さん「せっかくなら
私がやってみよう」と
店舗をリフォームして
新たに開店しました。

土地
さんが
海産物
れる。こ
がそのの
ことも
ラーの
円です。各
グ定食を
曜日にも
もあり

夏に楽しむ味・店