

こまどりケーブルからローカルな話題や
エリア情報などをお届けします



今月は大淀町の話です♪



風薫る
バラの香り



珍しいテーブル仕立てなど見せ方にこだわりが



大淀町に秘密のバラ園

バラの咲く頃になると、御所市と大淀町をつなぐ国道沿いの今木地区付近に、車窓からひと際華やかな一画が見える場所があります。なんと約200種500株のバラが咲き誇る私設のバラ園「今木 simple rose garden」です。大淀町に移り住まれた方が耕作放棄地を借り受け、5年前からたった一人で品種を増やしながらかつくりあげました。道路に看板などはありませんが、口コミやSNSなどで評判となり、遠方から毎年楽しみに訪れるバラ愛好家たちも、多くの方が開花を待ち望んでいます。



ハート形とバラのトンネル

こちらのバラ園の特徴は、バラの見せ方にあります。バラに囲まれて、幸せな気分を味わえる立体的な空間を演出。魅力あふれる庭をリーズナブルにつくるアイデアや工夫が、バラを育てている方たちから参考になると評判です。車椅子でも鑑賞できるようにとの配慮から、小さいながらもゆったりした間隔の植え込みがなされ、近隣の高齢者施設から訪れる人も笑顔で楽しんでます。葛城山や金剛山が望める景色のもと、今後の構想や夢はまだ膨らんでいるそうです。



バラは午後になると開いてしまうので午前中がおススメです。午前中はオーナーの中村さんがほぼ毎日在園していますので、バラに関する事をいろいろと教えてもらえます。バラ園には専用駐車場がありませんので、徒歩5分ほど離れた直売所の駐車場をご利用ください。春の見頃は5月中旬から6月いっぱいです。

今木 simple rose garden シンプルローズガーデン

連絡先 (オーナー中村さん)

☎ 090-1963-1228

ブログ「バラと野菜」

<https://ameblo.jp/roseyasai/>

アットホームな直売所でちょっとひと息♪



直売所 わかば

住 奈良県吉野郡大淀町今木826-1

電 0745-67-0805

営 9:00~17:00

休 水曜日

<https://wakabaoooyo.wixsite.com/ooyodowakaba>

無農薬にこだわったお米や野菜を中心に、旬のフルーツや、地元で生産された商品・手作りクラフト作品等を販売。ちょっとした加工品やお漬物は随時、吉野のお土産は常時いろいろ揃っています。土日限定の手づくりランチも好評。テイクアウトもできます。こだわりを持った商品をぜひお手に取ってご覧ください。**最新情報は** ⇒ <https://www.facebook.com/直売所-わかば>



新茶の香り



奈良県のお茶は、大和茶と呼ばれ良質なお茶として親しまれています。産地のひとつ大淀町では、天日干しなどによる伝統的な製法の「日干番茶」が有名ですが、この時期には煎茶の新茶も出始めます。大淀町の煎茶は甘みの多い濃厚なお茶。収穫したばかりの美味しい煎茶をぜひ味わってみてください！



大淀町のお茶の歴史は、江戸中期に転換期があったと伝えられており、当時番茶だけしか作られていなかった大淀町に、茶積み籠の行商人が宇治の製茶法である手揉みを伝え、その後も製茶期になると大淀に移り住んで指導を続けて製茶を広めたと言われています。かつては東京ドーム約13個分の茶畑があり何百軒もの生産者があった大淀町。特に茶畑が多かったのは、東部の三増地区と言われる中増・西増・増口で、ここで作られたお茶は増茶(ましちや)とも呼ばれています。生産者は現在5軒ほどになってしまいましたが、今でも中増地区では美しい茶畑の里山風景を見ることができます。

大淀町特産のお茶は道の駅で買えます 道の駅 吉野路大淀iセンター

<https://yoshinoji-oyodo.com/>



イベントなどの
最新情報発信中!



季節の花や野菜の売り場は
8:30~17:00
(土日祝は8:00~17:00)

住 奈良県吉野郡大淀町大字芦原536-1
電 0747-54-5361
営 9:00~17:30(土日祝 8:30~17:30)
休 火曜日(祭日の場合は翌日)
※季節による変更有り



初摘み煎茶ジェラート

大淀町の食材でつくった大淀ジェラート



番茶ソフト
クリーム

「ソフトクリーム」で
販売しています♪

番茶スイーツも
いろいろあり!

隣接するパン工房で作る
焼きたてのオリジナルパン
が人気! 売上げNo.1 はチーズ
ケーキです。バナナケーキもリピーター
多し。贅沢食パンは個数限定で販売中。

~ほっと、ひといき~

おいしい煎茶を淹れてみませんか?

ちょっといい和菓子がある時は、いつもの番茶や焙じ茶でなく、上手に煎茶を淹れてみませんか? お菓子が引き立ちますよ。ちょっとしたコツで簡単においしい煎茶を誰でも入れることができます。レッツチャレンジ♪

- ①茶葉の量 → 二人分でスプーン2杯程。新茶の場合は心持ち多めに。
- ②お湯の温度 → 熱湯は先に湯呑で70度前後まで冷ます。いいお茶ほど温度低めで。
- ③抽出時間 → 約1分ガマン!

人数分を少しずつ均等に注ぎ分け、必ず最後の一滴まで注ぐ。最後の一滴にこそ旨味がギュッと詰まっています。**ここポイント!**

※最後の一滴を絞り入れることにより、二煎目、三煎目がおいしくいただけます。
お湯が残っていると後のお茶は渋くなります。 μ

簡単失敗なし! 夏にオススメ 氷出し煎茶

- ①ポットに茶葉を多めに入れる
- ②氷を投入(出来るだけ水は入れない)
- ③一晩冷蔵庫でじっくり抽出
(急ぐ場合は常温でOK)

じっくり抽出することで旨味がたっぷり出ます。苦味・渋味は出ません。いい茶葉であればなんともいえない甘みが引き出されます。飲む際、濃い場合は氷で調節できるので、たっぷり茶葉を使ってください。ぜひお試しあれ!



「いもいも」で淹れてみる!

