



八色にぎわい市場・支配人
杉本千枝さん

今月のASA探検隊は、岡田国神社北の
ならびにある国道24号線沿いの「八色に
ぎわい市場」と「屋台餃子こがね」さん
におうかがいしました。

野菜、花をはじめ身体に優しく安心できる
特産品にこだわり、今年12月に3年を迎
える「八色にぎわい市場」は、いつもたく
さんの人で賑わっています。

ベジタブル&フルーツマイスターである
支配人の杉本千枝さん、「おかげさまで
たくさんのお馴染みさんもでき、毎日、会
話が弾んでいます」とゆったりとした口調に
日々繰り広げられる楽しそうな暮らしのシ
ーンがよみがえります。

また、食物の栄養価、栽培方法、食べこ
ろから食べ方まで、お客様の立場に則して
アドバイス。最近では、リタイア後に農産物
づくりを楽しまれる人も多く、栽培につ
いてのアドバイスが実って、年々収穫ア
ップにつながるうれしい結果に仕事の
楽しさも感じている杉本さん。



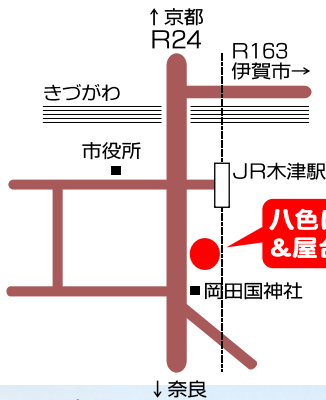
お茶・お米など地場の特産品がいっぱい!!

早速、店長の杉本孝則さんに「こだわ
りは安心の地場特産品ですね」と季節
の野菜が色とりどりに並ぶ店内をご案内
頂きました。

「お米やお茶はもちろん、沖縄らつき
よや白いゴーヤも人気です。旬の新鮮
野菜を安心して求め頂けると嬉しい
です」。

好奇心旺盛なスタッフがめぐる!

KIZU WALKER ASA探検隊



それぞれのコーナーは、生産者の写真と
コメント表記、食品表示もわかりやすく、
手塩にかけられた生産者自慢の安心野菜
がうれしそうに並んでいます。「賞味期
間が短く、少し値段の高いものもあり
ますが、ひとえに地場の安心で安全な
ものにこだわった商品を皆様にお届
けできればと思っています」。

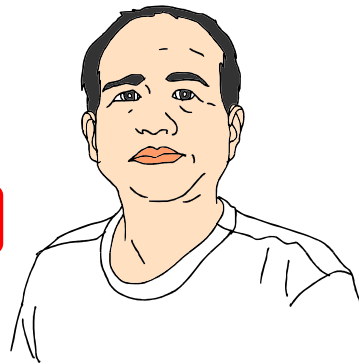
あざやかなオレンジ色の「おもちゃ
かぼちゃ」が目についた。食用でなく、
造形や絵を楽しむアートかぼちゃ。「
こんなものも時折折お店に並びます
ので、楽しみにお店に来てくださ
いね」と結んでいただきました。

暮らしの根底になくはならない食
物。曲がったきゅうりや形のゆがんだ
野菜などが嫌われたかつての大量生
産時代。ようやく、地域風土に根ざ
した地場産の安心で新鮮な野菜が
活躍する時代になってきたように
取材を通じて感じました。店内には
カフェ(コーヒー250円等)もあり、
八色にぎわい市場は、元氣もいた
だける楽しいバザールでした♪

野菜・花・特産品 八色にぎわい市場

〒619-0214 木津川市木津八色82-1
TEL.0774-71-8518
無休(正月のみ休み) 営業 9:30~17:30

元気な笑い声が響きます♪ 八色にぎわい市場 & 屋台餃子こがねさん



屋台餃子こがね(持ち帰り専門)オーナー
蔵元隆士さん

持ち帰り専門店 こがね餃子

八色にぎわい市場・駐車場内
TEL.090-3052-7174
定休/月曜 営業 17:00~23:00

八色にぎわい市場の駐車場のひと隅で
8月より開店した「屋台餃子こがね」
さん。それまで、泉大橋のたもとで
屋台餃子としてトラックで営業を
されていた。

「縁あって、この場所で引き続き開
店させていただいています」と文化財
修復の経歴を持つ異色の餃子職人の
蔵元さん。

午後5時、少し大きめのトラックの
荷台が開く。「ぎょうざ」と書か
れた赤ちょうちんがふらふら下がり、
いよいよ開店です。

「いろいろ苦勞もありましたけど、
その都度、人のあったかな情けに
助けられ、どうにかカタチになっ
てきて…」と、腹藏のないお話を
ポンポンと小気味よく、なんだか
辛い話も笑ってしまうように、ぐ
ーっと引きこまれるような勢いで
した。

「一対一の勝負のようなこの仕事、
いつも精一杯お客様と接するのが
モットーなん



特製マヨネーズでいただくちび辛餃子は格別♪



注文から8分、香りにノックダウンです♪

ですよ」とこやかな笑顔が印象的。
餃子の注文で手を動かしながらも、
若いお客様の「悩み」を親身に聞く。

「悩み多かりし青春、気さくに恋の
悩みなどを打ち明けられると、つ
いつい本気でアドバイス。はよ
う別れたほうがええのと違う?
なんてね」。

豊かな人生経験を生かしたアド
バイスは、屋台餃子・蔵元さんの
秘伝の隠し味かもしれないです
ね。

さて、注文から8分、すっかり
きつね色に焼きあがった餃子の
香りがたまりません。ノーマル
餃子(6コ400円)、しそ餃子(6
コ430円)、手羽先餃子(1本180
円)、ちび辛餃子(10コ400円)、
にら餃子(10コ400円)の5種類。
醤油ベースのつけだれで頂く
ちび辛は私のおすすめ。すりおろ
しニンニクとコチジャン、マヨネ
ーズも付いてくるので、色んな
バリエーションの味が楽しめます。
この他、春巻きや手羽先唐揚げ
も人気商品! 「餃子を作っている
とお客さんの顔が浮かんできま
す。美味しい餃子喜んで食べて
いただきたくて、花に水をあげ
るように「ほっとけない」気持
ちでいっぱいなんですよ」と温
かな気持ちを伝えて下さいまし
た。★八色にぎわい市場さん、
こがねさんよりプレゼントも頂
戴しました! オモテ面よりふる
ってご応募下さいね。

present

<A>八色にぎわい市場様より
セイアグリー・マヨネーズ1本を5名様

屋台餃子こがね様より
ノーマル餃子1人前を5名様

<ご応募はオモテ面より>

<当選の場合>クーポン券お届け。お手数ですが
直接、屋台餃子こがね又は八色にぎわい市場にて
プレゼント商品とお引換ください。

ASA木津のまかない料理♪

ASAスタッフ 杉原



疲れたカラダに秋の味覚

旬を彩るサンマで元気にいきましょ♪

“サンマの香味煮”

材料 ・サンマ 2尾 ・長ネギ 1/2本 ・にんにく(みじん切)
・しょうが(みじん切) ・酒、みりん、醤油、豆板醤などの調味料適宜

作り方

- ①サンマは頭を落とし、わたも取り除いて5等分くらいに筒切りにする。
- ②鍋に酒、みりん、しょうゆ、水を各25cc、砂糖大さじ1/2、酢、みそ豆板醤を各小さじ1/2を合わせよく混ぜてから煮立てる。
①を入れ、しょうが、にんにく、半量の長ネギのみじん切を加え、クッキングペーパーで落しふたをして煮る。
- ③煮汁が半量になるまで煮ふくめ、残りの長ネギを加え、サッと煮て火をとめそのままおいて味をなじませて出来上がり♪

今年も熱闘甲子園名ドラマ再現!!

週刊朝日増刊 2009甲子園

ヒーローズ Heroes

8月26日発売予定 ■定価1,400円(税込)



横井

お散歩で会いたいです!



ラッキー (雑種・8ヶ月)



木本

子供と別居しているため、今年初めに
もらった犬です。
まだ8ヶ月ですが大きな身体で家族
の一員として元氣よく育っています。
いつも愛想よくお客様をお迎えして
います。

加茂町岩船 / 吉本さま