



好奇心旺盛なスタッフがめぐります!

# もうすぐ加茂船屋雛まつり

～ようこそ～ お迎えの笑顔がいっぱい♪

灯りをつけましょ、ぼんぼりに…♪  
と心なごむメロディーでおなじみの「雛祭り」。

今月2月26日(土)～3月3日(木)に開催される「加茂船屋雛まつり」を直前探検してきました。

古くから木津川の水運の利便を生かして町が拓かれ、賑わいを見せていました船屋地区。昭和初期には、製造販売業を中心に100を超える商店が建ち並ぶ一大商業集積地だったようです。

地元商工会で頂いた「懐かしい船屋マップ(昭和初期から戦前)」(ふるさと案内・かも製作)には、当時の商店街の様子とともに歴史が記され、傘屋、炭屋、人力車、製麺、旅館、指物屋、鍛冶屋、呉服屋、醸造店など、時代を彷彿とさせる懐かしい業種のお店がいっぱいです。

伊賀街道の宿場町として活気のあった商店街。あたたかな人情があふれる姿は今も変わらず、楽しみな雛祭りが始まります。



通り越しに見える加茂の山々(里中森)

2007年を皮切りに今年で5回目を迎える「船屋雛まつり」イベント。町に暮らすみなさんが主役となって、少しでも活気を取り戻そうと続けられてきた熱い思いが実って、最近では、奈良市内や生駒方面からもリピーターのみなさんが訪れるなど、加茂船屋雛まつりはますます定着してきているようです。

通り沿いに面する間口の広いかつての商店の店構え。今ではそんな商店もすっかり少なくなりましたが、店構えの特性を生かして飾られた個性あふれる雛人形を歩きながらにして眺められるのも醍醐味です。

では、「ようこそ♪」の気持ちがいっぱいあふれるイベントをご案内いたします。

## 学生ボランティアMOCA

オレンジ色のあざやかなスタジアムジャンパーを着て、元気あふれるみなさんは、同町出身の学生ボランティアグループの「MOCA」の若者たちです。

昨年の雛まつりで出会ったときも、ふるまいイベントをはじめ、案内に笑顔がいっぱい活動されていたのを思い出します。

いつもは、町内の清掃や各種イベントに参加し、持ち前の郷土愛を武器に今年もこの雛まつりにも参加されますので、「加茂のおすすめワンポイント」など、とてつきの情報も聞けそうです♪

## 雛飾りコレクション

さて、雛飾りコレクション。商店街を中心、周辺の一般家庭も輪となって取り組まれており、メイン通りから路地歩きも楽しいところ。

通りを歩いていると、ここかしこの住宅の一角落にかわいい雛飾りが私たちを迎えてくれます。

雛人形は江戸後期から昭和中期に作られたもの。時代によって雛人形も姿を変え豪華な飾りから素朴なものまで、時の気風を知ることもでき、懐かしさもこみ上げてくるかもしれません。

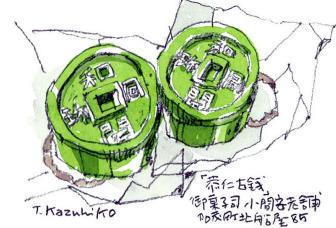
今年も壇飾りなどの雛飾りは35軒以上で、船屋地区は文字通りお雛様一色の華やいだ雰囲気に包まれます。

## 御菓子司 小間安老舗

船屋の通りが直角に交わる北船屋町に、創業100年近くになる「御菓子司・小間安老舗」があります。一番のおすすめはこれ。「恭仁古銭」という、寒梅粉を用いて餡を包んだ抹茶風味の和菓子(イラスト)。

雛まつり期間中は、「ひなまつり」や「ぼんぼり」などと名づけられた可愛い生菓子も販売されるので、目も舌も大いに楽しんで下さいね。

木津川市加茂町北船屋85  
TEL(0774)76-3121  
営業/8:30～20:00(火曜定休)  
(12月は無休)



## ふれあい船屋ウォーク♪

今なお、往時をしのばせる旧家と商店に代々受け継がれる雛飾りの数々。

年に一度のお披露目を通じ、町のみなさんとふれあうひとときは、もうひとつのお楽しみ。問わず語りに聞けるいろんなお話を、ちょっと懐かしい昭和風景を思い出し

## 加茂船屋雛まつりマップ

### 加茂船屋雛まつり

2月26日(土)～3月3日(木)

10:00～16:00

会場/船屋商店街を中心とした周辺

主催: 加茂船屋ひなまつり実行委員会

(問)TEL0774-76-2970 木津川市加茂商工会

2/26(土)27(日)はTEL.0774-76-6900

ふるさと案内・かも

#### ご了承下さい

期間中、一般家庭の都合により公開されていない場合があります。

会場付近は駐車場はありません。(加茂駅前東西に有料駐車場あり)

トイレは、2/28～3/1の間は使用不可です。

臨時案内所には、加茂船屋がひと目でわかるような資料がいっぱいいます。よここでおすすめスポット情報をゲット♪

ふるさと案内・かも

临时案内所

カフェ・リュン

SL(C57)保存

貴婦人の愛称をもつSL・C57がいまも大切に保存されています。

至 木津

加茂町里中森  
2010年2月スケッチ

#### 恭仁大橋

#### きづかわ

#### WC



お料理を  
もっと  
たのしく!  
おいしく!!

## ASA木津のまかない料理♪

ASA集金スタッフ 精華支店 西尾

メタボよ、グッドバイ♪

## 豆腐ステーキのあろし煮

<材料> 4人分(一人分177カロリー)

・もめん豆腐 2丁(600g) ・大根 300g  
・サラダ油 小麦粉 しょうゆ 砂糖  
・大根の葉 少々 だし汁 1カップ

### 作り方

①大根はすりおろし、ザルにあげて水を切る。大根の葉は柔らかくゆでて、2～3cmの長さに切る。

②豆腐は横4等分に切り、ペーパータオルではさんで水をふく。

③フライパンに油大さじ1を熱し、②の豆腐に小麦粉を薄くまぶして、焼きつける。

両面に焼き色がついたら、だし汁、しょうゆ大さじ1、砂糖小さじ2を加え、強火で2～3分煮る。煮汁をよくからめて、①の大根おろしを広げてのせた後は、器に盛り付け、ゆでておいた大根葉を添えて出来上がり♪

## ASAスタッフ日記

### バレンタインデー

大野善夫

今月は節分、豆巻きでしたね。

皆さんのお家では、どなたが鬼役でしたか?

わが家には「鬼嫁!」がいるので、逆に毎日僕が退治されています。(笑)

豆撒きの次のイベントはバレンタインですよね♪ 僕は甘いものが大好物なので、もちろんチョコレートは大好きです!

でもわが家の嫁は鬼嫁!?(笑)ですから、僕にバレンタインチョコレートというよりも、自分にチョコレートを買って来て、一人で食べてしまいそうです。(汗) 僕にもちゃんとありますかねえ~!?

## お散歩で会いましょう!

## 上橋

### クッキー(オス・8才)



んなつっこくて、とってもやさしく  
かわいいです♪

■木津川原田 岩本さま

