好奇心旺盛なスタッフがめぐります！

ASA探検隊

鹿背山城跡は陽だまりでポカポカ気持いい・・・
冬枯れの鹿背山を歩く

昨年の晩秋、鹿背山にある西念寺さんの見事な紅葉に目を奪われたことが記憶に新しい。木津中央区の住宅開発で、それまでのきれいな緑の竹薮が少なくなり、地肌がむき出しとなって、里山の風景が変わりつつあるのをみなさんもご存知かと思いますが、今月はそんな冬枯れの鹿背山を歩きます。

スタート地点は、梅谷公民館から。

懐かしさいっぱいの梅谷公民館

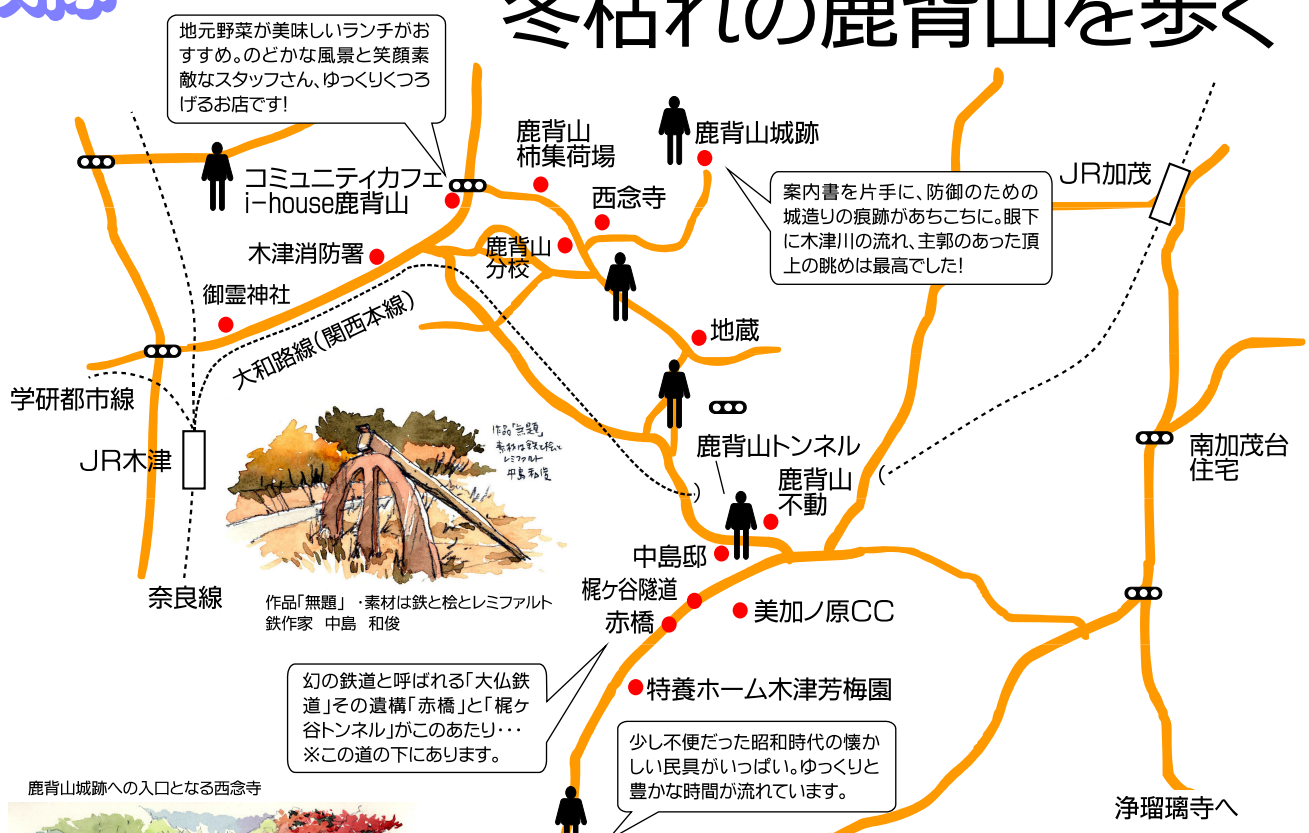
一枚目のスケッチを済ませ、ちょっと気になったお店に入りました。

古道具の「燕(えん)」さん。昭和の懐かしい香りが店内に充満するかのように、傘を被った照明器具やガラス瓶の数々。少し奥には大きな機織機でしょうか、見れば見るほど魅力を放つ品々が並んでいます。

このまま、じっと眺めていたら、あっと言う間に時間がたってしまいそう♪　ちょっぴり残念な思いで店をあとにしました。

古道具&雑貨 燕 en
木津川市梅谷西ノ谷58
TEL:0774-71-3808
営業/10:30～18:00　定休/第1,第3火曜・木曜

懐かしい雑貨など、見ているだけでタイムスリップ♪



作品「無題」・素材は鉄と桧とレミファルト
鉄作家　中島　和俊

鹿背山城跡への入口となる西念寺

木津芳梅園あたりでは、住宅開発の波が押し寄せ、造成工事の真っ只中といった様子。かつてスケッチしたことのある大仏鉄道の遺構である「赤橋」や「梶ケ谷隧道」もすぐこの近くにあります。過日の朝日新聞記事では、無事、保存されるとのこと、歴史を紡ぐ文化遺産がいつまでも残っていてほしいものですね。

もう少し行くと分岐点。真っ直ぐ進めば加茂の町。ここでR24、R163方面に向きを変えて、すぐのところ。木津川アートでみなさんもおなじみの鉄作家の中島和俊さんのお宅があります。風土と人をテーマにしたこれまでの作品。昨年、木津川市役所に出品された作品「無題」は、大地を耕す大きな鍬で、故郷に帰ったように、中島邸の入口に展示されていました。

一路、鹿背山城跡へ

大和路線の鹿背山トンネルを走る列車を上から眺め、やがて小さな地蔵に出会いながら、そのまま西念寺方面へ。さすがに冬、人に出会うことは少ないのですが、冬枯れの落ち着いた山里の道が実に魅力的に映ります。そんな風景を楽しみながら鹿背山分校にたどり着きました。ここは西念寺さんへの経路でもあり、鹿背山城跡の登り口となっていて、初めての城跡を目指します。

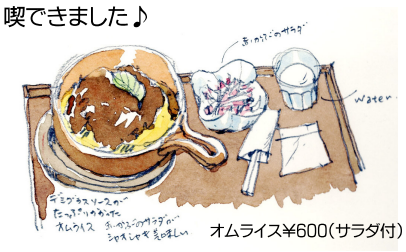
お寺の前の鹿背山城跡の案内板にうなずきながら、資料を頂いて脇道を登ります。

戦国末期の山城で、南都興福寺の北方防御の拠点だったという鹿背山城。カサカサと乾いたクヌギやコナラの葉っぱに時折足をすべらせながら、案内板に沿って主郭(標高135m)をゆっくり10分。

主郭のあった頂上は、櫓台も含め600坪くらいの広さでしょうか、木津川にかかるJR奈良線の鉄橋からは、列車の走る音が耳に届いてきました。西に目をやれば遠くに生駒山、少し手前は西大寺あたり?

芭蕉の「夏草や・・・・」ではありませんが、冬枯れに澄み切った空と木津川の流れ、しばし歴史ロマンに浸ったひとときでした♪

鹿背山城跡をあとにして、ぺこぺこのお腹を満たしていただいたのは、コミュニティ　カフェ　アイ・ハウス　鹿背山さん。地元野菜を活かしたランチと美味しいコーヒー、おまけにのどかな田園風景までも満喫できました♪



オムライス¥600(サラダ付)

コミュニティ　カフェ　i-house 鹿背山
木津川市鹿背山当田68
TEL&FAX:0774-73-1414(駐車場20台)
営業/11:00～17:00　定休/毎週木曜(第1,3金曜)

ASA スタッフ日記

ASA木津事務スタッフ　杉本

からだポカポカ、その秘密!?

今、雑誌やテレビでも、「血行を良くし、身体を温める効能がある“生姜パワー”」は、話題となっていますよね♪

冷え性の私も、今年から積極的に生活の中に「生姜」を取り入れるようにしています。ホントに身体がポカポカあったまりますのでおすすめです＾＾

そこで、私のお気に入り簡単「生姜」メニューを紹介します!

＊朝食のお味噌汁に生姜の摩り下ろしを少し入れる♪
＊「生姜ごはん」・・・・・
　いつもの炊き込みごはんの要領に、生姜の千切りをプラスして炊飯!(具は生姜のみでもシンプルで美味しいです)
＊「生姜風呂」・・・・・
　食事で余った薬味の残りをお茶袋に入れてお風呂に入れる。
(刺激を感じることもありますので、量は調節して下さい)

★ダイエット・美容効果も期待して、これからも工夫して続けていきたいです☆
また、オモテ面の今月のプレゼントにも「飲む生姜の力・・・」をご用意致しましたので、ぜひ、ぜひ、ご応募下さいね♪

ASA木津のまかない料理♪

ASA木津集金スタッフ　乾

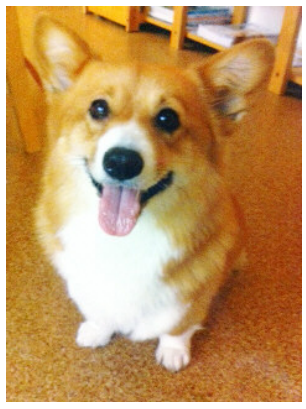
シャキシャキ・この感じがたまらない♪

ひき肉ともやしのピリ辛炒め

<材料>2人分
・もやし　1袋　・豚ひき肉　100g
・赤唐辛子　1本　・レタス　2～3枚
(A)
・塩　小さじ1/3　・しょうゆ　小さじ2
・ごま油　小さじ2

<作り方>
(1)赤唐辛子を輪切りにする。
(2)フライパンにごま油と赤唐辛子の輪切りを入れ、香りが出たらひき肉を炒める　(3)さらにもやしを入れ、サッと炒め合わせたら、(A)で調味し、レタスを敷いた器に盛れば、ハ～イ、出来上がり♪

お散歩で会いましょう



チョコちゃん (ウエルシュ・コーギー6歳)

<特技>伏せ・ゴロンなど、と正確過ぎる腹時計♪

お散歩中、たくさんの方から「チョコちゃん!」と声をかけて頂きます。シッポのないお尻を振りながらすり寄っていきます。そして撫でてもらっている時の幸せそうなチョコの顔・・・

チョコが我が家に来てから、家族みんな癒されっぱなしです!!

■木津川市南加茂台　　坂口さま