

03 毛原の棚田



「この場所」だからこそ、集まる人たちがいる。

時は平安時代、酒吞童子で有名な「大江山」を超えるために多くの人が往来した元普甲道、文化庁が選定する、「歴史の道百選」にも選ばれているこの街道にある毛原峠（大江町毛原）は、豊臣家家臣で安土桃山時代の剣豪として名高い岩見重太郎の仇討ちの場所。歴史ロマンあふれるその先に「毛原の棚田」があります。

京都の中心から、少し離れた場所にあるこの集落に向かえば秋冬には道中に「丹波霧」、その異世界のような濃霧を抜けて見えてくるおよそ600枚の水田と「日本」らしい美しい風景。戸数13戸、人口33人のこの集落は「限界集落」と呼ばれますが、見る人にそんなことはみじんも感じさせず、「都会の喧騒」とまるで真逆の、隠れ里のようにひっそり、それでいてやさしい佇まいに目を奪われることかと思えます。また、ここは平成21年「酒吞童子の里大江どぶろく特区」となり、棚田の米を使ったどぶろくが製造され、ブルーベリー摘み取り園も生まれるなど移住されてきた住民の方による新たな努力も実を結んでいます。

そんなこの場所に恋をして、農業だけではない方法で、新たに生きていくと決めた人たちの物語が始まっています。



新たな人生、新たな目標。ここは、夢を叶える場所。



実は「毛原の棚田」の案内パンフレットには住民の氏名と「美しい自然と笑い声が絶えない、1000年つづく里を目指しています！」と書かれています。集落が丸丸となってこの場所を盛り上げていくという強い意志が垣間見えます。”居相大輝”さんはその中の一人。2015年頃、「毛原の棚田」に移住されてきたそうです。現在は奥様とお子さんと暮らされています。福知山市出身の居相さんは東京で消防士をされていたそうなのですが、地元へ帰り今まで取り組んだことのない「服飾の仕事」がしたいと奮起、活動の拠点を探しているとき、偶然知人の紹介で「毛原の棚田」を訪れた際「ここで生きていきたい」と思われたそうです。ただ実家とも違う、仕事は一から始める、そんな場所での生活に不安がないと言ってしまったらうそになるでしょう。しかし、毛原にはそんな不安を払しょくする環境がありました。「家族で暮らせるためにお金は稼がないといけませんが、実際に暮らしてみても、たとえばある程度食べ物や畑で育てられますし、周りの皆さんが気にかけてくださるのでおすそ分けや地元のおばあちゃんたちに刺しゅうの“刺し子”もお手伝いしていただいています。」一見ゆるい感じかもしれませんが、その努力たるや居相さんの「iai花衣店」の商品はSNSなどのインターネットを通じて大好評。年間400着以上作る商品はイベントなどの即売会であって言う間に完売するそうです。居相さんいわく「毛原の人たちは”受け入れる”気持ちが強く、それでいて距離感が心地よい」とのこと。住民で支えあう姿勢は古き良き日本の社会の縮図なのかもしれません。

03 毛原の棚田



夫婦の門出を、この豊穡の地で。

毛原の集落を見渡せる位置のある「イタリアンレストラン&ウエディング オズ」、本場イタリアで修業した現オーナー兼料理長の中川善敬さんがこのお店を経営しているのですが、こちらにも物語が。こちら、以前のお名前が「ウェディングレストラン オズ」といい、その頃中川さんは料理長として従事していました。その時にイタリア料理の面白さ・奥の深さにのめり込み、そのまま単身イタリアへ修行に。その後日本に帰り各地で腕を振るっている際、オズの閉店を知ったそうです。店への思い入れから「何とかしないと！」という想いに駆られお店を引き継ぎ今に至るそうです。現在リニューアルされた「イタリアンレストラン&ウエディング オズ」は大盛況。

地元の食材、特に自分でも育てている野菜の本来の美味しさを追求した料理の美味しさは折り紙付きで、レストランのランチも大好評。ウエディングもプロのウエディングプランナーがその抜群のロケーションを最大限の活用した提案内容で、SNSで式の模様が休日は貸し切りで埋まっています。近隣の住民の方々の寛容な姿勢もあって、会場はいつも大盛り上がりようです。夏は新緑の青田と木々に囲まれ、秋は赤に色づく山々と黄金色の大地、でもそれだけじゃない、「毛原」の全てを活用した地域の取り組みで集落は賑わいを見せています。来たらわかるその魅力、ぜひ足を運んでみてください。



"お腹"が恋するグルメ情報



大江のどぶろく「棚田の里」

みなさん、「どぶろく」って飲んだことありますか？どぶろくとは日本酒と同じく米と米麹が原料で漉す工程がないため白濁した「にごり酒」の一種です。このどぶろく、実は製造できる場所が限られているんです。

神事などのためなど伝統的に作られ用いられてきた場所は「どぶろく特区」として認められ製造が可能となります。しかしその製造は小規模も多く、その場所でしか味わえないような希少性もあります。毛原で作られている「大江のどぶろく「棚田の里」」は棚田で作られた米から出来ていて、フルーティな甘さが特徴です。しかもどぶろくは「コウジ酸」「アミノ酸」「酵母」など今話題の美容に良い成分がたくさん含まれています。ちょっと苦手かも、という方にはソーダ割りもおすすめですごく飲みやすくなりますよ！

近隣のおすすめスポット



棚田の里
〒620-0322
京都府福知山市大江町毛原346-2
0773-56-2105

イタリアンレストラン&
ウエディング オズ
〒620-0322
京都府福知山市大江町毛原114
0773-56-5001

