

京都ふるさとの集い

連合会ニュース

第123号

発行所

「京都ふるさとの集い連合会」事務局
〒604-8567
京都市中京区烏丸通夷川上ル
京都新聞COM事業局内
電話 075(255)9759
FAX 075(255)9763

特別企画 ふるさとの味自慢

コロナ禍の夏、いかがお過ごしですか。

京都の夏の風物詩・鴨川納涼も中止され、例年にない寂しさを感じている

会員の方もいらっしゃるのではないのでしょうか。

今回の「ふるさと連ニュース」では特別企画として、各県が誇るふるさとの味覚について、

それぞれの県人会からいただいた寄稿をご紹介します。

おうちで再現できる本場の味のレシピやお取り寄せ情報、

郷土の味にまつわる思い出話など多種多様な内容をお届け。

各地の生産者支援にもお役立てください！

会長あいさつ

ふるさと連加盟県人会員の皆さまにおかれましては、ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。

さて、このコロナ禍の影響で、多くの県人会が活動の縮小を余儀なくされていることかと思います。ふるさとの集い連合会におきましても、先日の理事会で恒例の行事の多くを中止することになりました。何卒、ご理解をお願いいたします。

その一方で、私たち県人会は京都とふるさとをつなぐ役割も担っています。今回の連合会ニュース特別企画「ふるさとの味自慢」も、その活動の一環として実施しました。感染症の拡大で商機を失いつつある地元の生産者や、郷土料理のお店のことに触れてくださっている会もあります。ぜひお読みいただき、さまざまな「ふるさとの味」をご堪能ください。また寄稿にご協力いただいた各会の皆さま、ありがとうございました。

かつてない状況が続く大変な中ではありますが、乗り越えられる日を信じて、京都と故郷の発展のために、できることを進めていきましょう。皆さまのご多幸を祈念いたしまして、ごあいさつとさせていただきます。

京都ふるさとの集い連合会 会長 山田 則夫

京都青森県人会

青森県の汁物料理



せんべい汁

料理でした。

八戸近隣の南部地方を代表する汁物料理は「せんべい汁」で、地鶏でダシをとり、旬の野菜や茸を入れて醤油味で煮て、鍋専用の南部煎餅を割り入れるものです。

もう一つ青森の汁物として「じゃっば汁」があります。典型的な料理法は、鰯を丸ごとさばいて、あら（ジャッパ）を肝や白子（タツ）と一緒に煮込んでいちょう切りの大根と人参、葱と豆腐を入れ、味噌で味付けします。青森県の地酒を横に置いてどうぞ。

かなり以前、
連合会ニュース
で紹介した「け
の汁」は、津軽
地方で小正月に
食べられた、山
菜と野菜を刻ん
で煮込んだ精進

特別企画

ふるさとの味自慢

2面	北海道
	青森 岩手
3面	秋田 山形
	千葉 長野
4面	石川 福井
	静岡 愛知
5面	岐阜 三重
	滋賀 奈良
6面	広島 鳥取
	島根 香川
7面	徳島 愛媛
	高知 福岡
8面	熊本 宮崎

京都岩手県人会

京の夏に三陸の香りをのせて

鴨川を歩いて
いるとどこから
か食欲を誘う海
の香りがするイ
カ焼きの匂い。
匂いだけではあ
りません。一口
かむと思ったよ



三陸産イカ焼き

り肉厚で柔らかく、とろける感触で海の香りがします。鴨川納涼では、すっかりおなじみ、リピーター客も多くいます。一匹まるごとのイカを炭火で焼きあげて、たれをかけて提供します。イカは「奇跡の一本松」と千昌夫で有名な岩手県の陸前高田から仕入れています。ボイルして急速冷凍したイカを当日に解凍してから焼きますから新鮮で安全です。不漁続きで原価も高騰していますが、鴨川納涼ではより安く提供しています。縁日の屋台に欠かせない匂いと味の三陸産イカ。来年は是非、味わってください。

京都北海道クラブ

北海道クラブおすすめグルメ

今回京都北海道クラブは、QRコードを読み取っていただき、北海道のおすすめグルメや、京都の美味しいお店へ直接皆さまとお店をおつなぎする企画をお届けいたします。携帯、スマホ、タブレットでQRコードを読み取ってください。



おうちで応援！
かって北海道



旭川いろいろスイーツ
壺屋



どさんこプラザ
楽天ショップ



お菓子の宝庫
北菓楼



朝もぎトマトジュース
あかずきんちゃん



十勝の名品通販
TON×TON Market



旭川グルメ通販
asatan



函館グルメ通販
はこなび



京都の北海道料理店
なまら屋 京都下鴨店

関西千葉県人会

アジのなめろう

海産物も豊富な千葉県。千葉の漁師料理アジのなめろうを紹介いたします。

アジを3枚におろします。そのアジの身とみじん切りにした



ショウガ、長ネギ、大葉、ミョウガを入れ包丁でたたきながら混ぜます。味噌を加え、さらにたたいて混ぜます。これで出来上がりです。

これは、南房総を中心に各地で食べられる郷土料理。あまりのおいしさに皿までなめてしまうことが名前の由来と言われています。

なめろうは、お好みで酢やしょうゆをかけてもいいです。さあ、刺身用のアジを使ってお試しください。

京都秋田県人会

秋田名物 きりたんぼ鍋

【材料(2人前)】市販のきりたんぼ(2本)、鶏もも肉(200g) ①ごぼう(ささがき)、結びこんにゃく(4個) ②白ネギ(1本)、舞茸(1袋)、細タケノコ(少々)、せり(少々)



③鶏ガラで取っただし(500cc)、酒(100cc)、秋田のだし醤油(大さじ5)、みりん(好みで)

【レシピ】③に鶏肉を入れてアクを取りながら①の材料を入れて、そして②の材料も入れてぐつぐつ煮込む。仕上げにきりたんぼを入れて、出来上がり。食べる直前にせりをいれると美味しい!!!

だしを取るのが大変なら、市販されているきりたんぼのだしも有ります。

京都長野県人会

安曇野のわさび



北アルプスの麓に広がる信州安曇野。清々しい空気、色鮮やかな草花。安曇野にもたらす自然の恵みは、私

たちに爽やかな四季を感じさせてくれます。

中でも、北アルプスの湧水で栽培される「わさび」は、私たちの食卓にも欠かせません。お刺身やステーキ、お茶漬けなどのおともに本わさび、またわさびの粕漬けなども、信州の味を満喫させてくれます。新しい食べ方では、チーズクラッカーにわさび漬けを乗せてもワインなどにぴったりです。

安曇野のわさびは、評判も高く、京のミシュラン店などでも利用されています。

京都山形県人会

自由にアレンジできる夏の家庭料理



冷奴にのせた「だし」

山形の夏の風物詩といえは「だし」。ヘルシーでさっぱりと食べやすく、他府県の方からもご好評いただいております。

家庭によって入れる野菜は様々で、我が家のレギュラーは胡瓜と茄子、大葉、ミョウガ、オクラ。ひたすら細かく刻んだら、めんつゆを回し入れ混ぜ合わせて完成。茄子は水に晒してアクを抜くと丁寧で、粘りを出すモロヘイヤや昆布の追加もおすすめ。冷蔵庫で1日寝かせると味が馴染み粘りも増します。納豆に混ぜるもよし、素麺や冷奴にかけるとよし。ビールはもちろん、キンと冷やした日本酒に合わせたらもうたまりません。飽きが来ない野菜の滋味は暑さを和らげてくれます。

京都静岡県人会

富士宮やきそば



鴨川納涼での出店風景

京都静岡県人会では、毎年鴨川納涼で「富士宮やきそば」をふるさとの味として提供しています。この「富士宮やきそば」はB-1グランプリ

りで2年連続グランプリを獲得した静岡県富士宮市のローカルフードです。「麺のコシ」「肉かす」「イワシの削り粉」が特徴です。一度食べたらクセになる美味しさです。是非、ご家庭でもお試しください。作り方は富士宮やきそば学会ホームページをご覧ください。



富士宮やきそば学会

この他にも静岡県には美味しいスイーツなど、数多くの県産品があり、「パイ・シズオカ」のホームページでお取り寄せができます。



パイ・シズオカ

京都石川県人会

いしる



いしる(いしり)とは、能登半島に伝わる魚醬のことで、いかやいわしを原料にして長時間発酵させて製造します。

醤油とは一味違った風味で、煮込み料理などの隠し味で使うと、料理の味が一層引き立ちます。

今回は、いしるを使った「鯛のカルパッチョ」を紹介합니다。1口大にスライスした鯛にいしる(45cc)、オリーブオイル(60cc)とみじん切りにした玉ねぎなどを混ぜ合わせたドレッシングをかけて作ります。暑い季節にはピッタリではないでしょうか。

いしるは「ほっと石川なにわ館」(大阪市北区西天満 Tel.06-6363-3077)で販売しております。

京都愛知県人会

愛知のグルメと言えば…

こんにちは、京都愛知県人会です。皆さんは、愛知の料理と言えば何を連想されますか？

八丁味噌を使った味噌カツ、どて煮、味噌おでん、味噌煮込みうどん、せっかちな名古屋人好みの



ひつまぶし

きしめん、うなぎの生産量日本一の一色町があるのでひつまぶし、名古屋コーチン、世界の山ちゃんで有名な手羽先、あんかけパスタ、名古屋発祥の台湾ラーメンなど、数えたらキリがないほどたくさんあります。ちなみにカレーハウスCoCo壱番屋やコメダ珈琲店も愛知県発祥のお店です。京都にも出店されているので、行って愛知を感じてみてはいかがでしょうか？

京都福井県人会

羽二重くるみ

福井といえば越前がにや鯖料理、越前そばなどが有名ですが、地元では有名なスイーツもあります。この商品、福井でも



売っている場所が二カ所(本店と福井駅)しかないというところが魅力です。

我が故郷、福井県勝山市にある金花堂はや川さんの銘菓「羽二重くるみ」をご紹介します。帰省した際にはお土産にこれを買って帰れば間違いなし。子どもからおばあちゃんまで、女性なら誰でも間違いなく喜んでくれます。ネット通販で購入できますので、ぜひご賞味あれ！

●金花堂はや川 Tel.0779-88-4744



京都滋賀県人会

近江牛

滋賀県が誇るふるさとの味といえば、やはり「近江牛」でしょう。

所説ありますが、日本で一番歴史が古く、日本三大

和牛にもあげられる「近江牛」は、世界にも通用する食材の一つだと思います。

鴨川納涼でも販売していますが、毎年、大好評をいただき瞬く間に完売する人気の逸品です。

【近江牛の販売】

●近江牛専門店 苗村屋精肉店

※お取り寄せが可能です。電話にて要確認

〒520-2531 滋賀県蒲生郡竜王町大字山之上3479

Tel.0748-57-0065



京都岐阜県人会

鶏ちゃん

鶏ちゃん^{けいちゃん}は岐阜県の飛騨南部から東濃エリアで主に食べられている郷土料理で、にんにく味噌などに漬け込



んだ鶏肉をキャベツやネギなどと一緒に炒めるだけのシンプルな料理です。地域によって味付けは様々で、地元スーパーなどではタレに漬け込んでパックされたものが多く売られていますので、岐阜にお立ち寄りの際はぜひお試しください。自宅でも簡単に再現できます。

【レシピ】味噌、醤油、みりん、酒を同量、すりおろしたニンニクとショウガを入れたタレを作ります。そこに細かく切った鶏モモ肉を漬けておきます。刻んだキャベツと漬けた鶏肉をフライパンで炒めて出来上がりです！

京都奈良県友会

柿の白和え



奈良県では、おもてなしや行事などのごちそうの膳に「白和え」が登場します。特にフルーツサラダのような「柿の白和え」は人気があります。作り方は、

すりごまと豆腐、醤油、砂糖、塩を混ぜて作った和え衣で、醤油で煮たぜんまいや椎茸と、皮をむいて拍子切りした柿を和えます。

奈良県の柿は7月～12月上旬頃まで出荷されており、アンテナショップ「奈良のうまいものプラザ」でもお買い求めいただけます。なお、お取り寄せご希望の場合、通常は個別対応されておりませんので、この誌面をご覧になったことをお伝えください。

●奈良のうまいものプラザ

奈良県奈良市三条本町1-1 Tel.0742-26-0088

営業時間／7:00～21:00 定休日／なし

京都三重県人会

てこね寿司



京都三重県人会

夏にぴったりの三重の志摩地方南部の郷土料理、「てこね寿司」をご紹介します！作り方はとても簡単。漬

けだれ(しょうゆ、酒、みりん)をひと煮立ちさせ、冷ましてから薄く切った鰹の刺身を30分程度漬けて、たれごと酢飯に豪快に混ぜるだけ！トッピングは大葉としょうが、刻み海苔をお好みでどうぞ。

三重にお越しの際は、本場の味をぜひお召し上がりください。海山の幸に恵まれた三重の自慢の品は他にもたくさんあります。

ぜひ、オール三重！全力応援サイト「三重のお宝マーケット」をご覧ください！



京都島根県人会

神楽めし



島根県では、豊穡を願ひ舞う石見神楽を冠した「神楽めし」を神楽と一緒にいただきます。

「えびす井」は、浜田市の「どんちっちアジ」や江津市の「真和アジ」が知られるマアジ、トロにも匹敵する脂の乗った甘い身の高級魚ノ

ドグロ、平たい体からは想像もつかない上品な旨みが特徴のウチワエビなど、石見の魚をふんだんに使用しています。

「オロチ井」は、きめの細かい脂の旨味がたっぷりの「江津まる姫ポーク」、邑南町で育てられ、やわらかくコクのある「石見ポーク」、年間限定200頭の希少な和牛「石見和牛」と、良質な地元産の肉を楽しめます。

京都広島県人会

お好み焼き



「鴨川納涼2019」にて

広島のお好み焼きを自慢します。熱い鉄板の上に小麦粉の生地を薄く円盤状に広げて、その

上にキャベツ、もやしをどっさり乗せるのが基本形。イカ天、エビ、豚肉などを好みに合わせて盛り重ね、ひっくり返して焼きます。そば、うどんを加えてもいいでしょう。出来上がれば専用のソースをかけて。野菜の甘み、トッピングの旨味が嬉しくなります。また、そばやうどんは胃袋を満たしてくれます。広島のお好み焼きといえば、ソースはとろりとした甘みの「オタフクソース」が王様ですが、近年ではスパイシーな「カープソース」も存在感を増しています。京都市内には「叶夢」という本格店があります。

京都香川県人会

まんばのけんちゃん

「まんばのけんちゃん」と聞くと、昔流行ったテレビ番組を連想される方が多いと思いますが、香川県の郷土料理です。



調理例(画像提供:香川県農政水産部農業経営課)

「まんば」とは、高菜の一種で、香川県のほぼ全域で栽培されています。県内の地域により、呼び方は異なり、東讃地区では「まんば」、西讃では「ひやか」と呼ばれています。

高菜というと、お漬物で味わうのが一般的ですが、香川では、「まんば」は、茹でた後、水であく抜きし、豆腐や油揚げなどと一緒に、いりこ出汁に調味料を加えて調理し煮物として味わいます。学校給食でも人気の地産地消メニューの一つとして親しまれています。

京都鳥取県友会

二十世紀梨

鳥取県の秋の味覚といえは「梨」です。特に二十世紀梨は、栽培開始から100年以上の歴史を



持ち、出荷量は国内で1位と、鳥取県を代表する農産物です。梨は夏バテ気味の体の疲労回復にも役立ちます。また、昔からのどに良いとされていることもあり、梨飴や梨シロップ・梨ジュースなどが家庭でも作られています。梨を使った料理も沢山ありますが、まずはそのまま食べてみて、みずみずしさや甘さをご堪能ください。梨の栽培は多くを手作業で行い収穫するまで手間暇かけていますので1つ1つに愛情がこもっていますよ。

シロップや梨を使った料理はインターネットでぜひ検索をしてみてください。

京都高知県人会

カツオのたたき

高知といえばやっぱりこれ！というところで鰹のタタキをご紹介します。



高知県民には欠かせない存在、そんな鰹のタタキ。丁寧に薫で焼かれた鰹のにおいが実に香ばしく、そして、鰹が焼かれる様子を直接目の前で見るのが出来ます。立ち上る炎は迫力満点。分厚くて香ばしい「カツオのたたき」。ポン酢で食べるのもおいしいけど、塩で食べるのもまたいい！そこに高知の地酒をキュ〜と一杯。とまらないおいしさです！家庭でも本格的な味わいを楽しんでもらえるよう「まるごと高知OnlineShop」では種類も豊富に揃えております。ぜひ自分のお気に入りを見つけてください！鰹以外にもおいしいものたくさんありますよ！



京都徳島県人会

すだち焼酎・すだちスカッシュ

徳島と言えば酢橘。最近は全国的にも知られ、カボスと言われることも少なくなりました。毎年、鴨川納涼では「すだち酎ハイ」と「すだちスカッシュ」の2種を販売しますが、毎年早い時間帯で予定



すだちスカッシュ

の550杯を完売します。レシピは自分たちで作った秘伝の味ですが、とても美味しいので皆さんに紹介しましょう。【すだち酎ハイ】すだち天然果汁(15ml=すだち3個分)、麦焼酎(60ml)、炭酸水(90ml)、かち割り氷、すだちスライス 【すだちスカッシュ】すだち天然果汁(20ml=すだち4個分)、炭酸水(150ml)、ガムシロップ(ノンカロリー)、かち割り氷、すだちスライス

市販の物とは比べ物にならないくらい多くの果汁を使い、一口飲むと「旨い！」と思わず言葉が漏れます。来年は皆さんに是非味わって頂きたい！

京都福岡県人会

福岡のローカル食品



左/天狗鹿カレー 右/ゆずこしょう

福岡県の食卓に欠かせない「ゆずこしょう」は福岡県添田町発祥と言われており、多くの家庭で作られています。鍋料理、餃子、パスタ

など何にでも合います。

低カロリー、高タンパク、高鉄分な鹿肉を柔らかく煮込んだ「天狗鹿カレー」もまた、獣害に苦しむ添田町ならではの一品で、トマトの深みある味わいが魅力です。どちらも道の駅歓遊舎ひこさん(Tel. 0947-47-7039)から全国へ発送します。

長尾製麺の「ラーメン仮面」は下町の食堂の味に仕立てた、ユーモラスなパッケージとは裏腹な本格派インスタントラーメン。麺はU字の形に干し上げたストレートの細麺。スープは「タソガレトンコツ味」と「チキトン味」の2種類で、コクと旨味、後味抜群の逸品です。

京都愛媛県人会

鯛めし



宇和島の「鯛めし」

養殖真鯛の生産量が全国1位の愛媛には、「鯛めし」のレシピが2つあります。

今治や松山などでは、鯛を丸ごと一匹、お米

と一緒に塩・昆布・醤油と水やだし汁を加えて炊き込みます。炊き上がった鯛の身をほぐし、ご飯と混ぜ合わせてどうぞ。一方、宇和島の「鯛めし」は、鯛の刺身を醤油・みりん・たまご・ゴマ・だし汁を合わせた特製のタレに漬け込んでからご飯の上にかけます(ネギ・大葉・ワサビは好みで)。愛媛の真鯛は、京都の百貨店やスーパーでも手に入ります。愛媛の味をぜひご自宅でお楽しみください。

●ふるさとチョイス 愛媛県のページはこちら→



京都熊本県人会

馬刺しと辛子レンコン



馬刺し

京都熊本県人会では、ふるさと屋台村で豚骨味の「熊本ラーメン」と「馬肉コロッケ」、鴨川納涼には400年の

歴史のある米で醸造された「球磨焼酎」と「辛子レンコン」、長岡京ガラシャ祭の楽市楽座では「だご汁」など郷土料理を提供して好評を得ています。

熊本県を代表する旨いものと言えば「馬刺し」と「辛子レンコン」です。スッキリした球磨焼酎によく合います。7月の球磨川大水害で球磨焼酎醸造蔵元が被害に遭われていないか心配なところですよ。

京都でも気軽にこれらの馬刺し・辛子レンコンをはじめ熊本物産が味わえて入手できます。

●ひごつ堂 京都市右京区西院異町26番地

Tel.075-323-0109 Fax.075-323-0108

京都宮崎県人会

地鶏の炭火焼き



宮崎県の郷土料理として真っ先にあがるのが「地鶏の炭火焼き」。

九州は鶏の生産が盛んで、様々な形で食べられていますが、宮崎の炭火焼きは、炭

の上で真っ黒に燻したように、少しレアな状態に焼き上げる独特のスタイルです。

鴨川納涼では、京都宮崎県人会が煙を上げながら焼きたてを提供し、大行列の人気。地元の芋焼酎との相性も抜群です。

また、宮崎を代表するブランド地鶏「みやざき地頭鶏」は、溢れ出る旨味と弾力で、炭火焼きも格別の美味しさです。

みやざき地頭鶏炭火焼きは、「宮崎県物産貿易振興センター」のサイトで、お取り寄せも可能です。

事務局から

「ふるさと連ニュース」のバックナンバーが全号分、連合会のホームページでお読みいただけるのを存じでしょうか。「鴨川納涼」が初めて登場するのは1986年の第5号で、当時は踊りのステージにのみ、有志県人会が参加していました。のちに屋台出店のご協力をいただき、近年では酷暑の中でも20万人が押し寄せる夏の風物詩として定着しています。今年は大勢の人でぎゅうぎゅうの会場風景が見られないので事務局としても寂しい限りです。

さて、「ふるさとの味自慢」、いかがでしたか。鴨川納涼でおなじみのグルメ以外のものを紹介してくださいとあったところもあり、新しい発見があったと思います。書かれているレシピもすごくシンプルなものばかりで、気軽に家庭でトライできそうです。

今回は25の県人会から、寄稿のご協力をいただきました。事務局のメールボックスには毎日のようにおいしそうな画像が届き、空腹に耐えながら作業をする日々でした。



「鴨川納涼2019」の風景

スペースの都合で残念ながらご紹介しきれなかった項目もあります。改めてご寄稿いただいた皆さまに感謝申し上げます。そして、にぎやかな行事が再びできるようになることを祈っています。



**新事務局と
連絡先(敬称略)**

●連合会ニュース122号9・11面に掲載した京都宮崎県人会事務局の電話番号に誤りがありました。正しくは「075・761・4236」です。訂正してお詫び申し上げます。

【京都長野県人会】〒606・0942 京都市左京区松ヶ崎樋ノ上町18-1 本木喜幸方
TEL 075・791・1460

【京都広島県人会】〒604・0872 京都市中京区東洞院竹屋町下ル三本木5丁目470
坂口俊幸法律事務所内 TEL 075・256・0525



福井県京都事務所の辻所長(右)と福井県人会・越後会長(左)

井県人会の越後修身会長らが事務所を訪問し、辻俊之所長から業務内容などを聞きました。6月時点では新型コロナウイルスの影響で電話対応のみ行っていますが、収束後は市内の大学などを訪れ、同県出身学生のUターンを後押しする予定です。また、京都を訪れる外国人観光客に対しても、温泉やスキーなどに足を延ばしてもらえようPRしていくということです。辻所長は京都新聞の取材に対し、「福井と京都は歴史的につながりが深く、開設を機により一層交流を深めたい」と語り、越後会長は「今は難しいが訪日客の誘致に期待している。同郷の学生への働きかけも心強い」と話しました。

**福井県が京都事務所を開設
移住支援、観光誘客を推進**

福井県はこのほど、京都市中京区の福井銀行京都支店内に京都事務所を開設しました。都道府県が京都に出先機関を設けるケースは珍しく、県では今後、Uターンやインターンなどの移住・就業支援に加え、観光誘客や情報発信に取り組みとしています。

6月5日には、京都福

**今年度事業計画・予算案を承認
総会中止、異例の書面決議**

連合会では新型コロナウイルス感染症対策のため、例年4月に開催している総会を中止し、決議事項は書面で行いました。かつてない事態に異

**チャリティゴルフ、懇親忘年会中止へ
「バーチャルツアー」実施**

7月21日、連合会理事会が行われ、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、11月のチャリティゴルフ、12月の懇親忘年会の中止が決定しました。また、10月に予定していた日帰りツアーについては例年のような団体旅行とせず、「らくたび」の協力でコースを案内する動画を制作し、動画サ

イト「YouTube(ユ

ーチューブ)上で誰でも

閲覧できる「バーチャル

ツアー」として行うこと

としました。山田則夫会

長は「人と人との間隔を

とるなどして開催しても

親睦という本来の趣旨に

合わなくなります。今後

は個人で楽しんでもらう

企画を進めていきます」と話しました。

2020年度事業計画(予定)

- ◎ふるさと研修日帰りツアー
「バーチャルツアー」として
10月頃動画公開予定
- ◎皇后盃第39回全国女子駅伝応援
1月17日(日)予定 ※開催可否は調整中
- ◎第32回全国車いす駅伝応援
3月初旬予定
- ◎会報「ふるさと連ニュース」発行

【その他の活動】

ふるさと連新プロジェクト

加盟県人会員の高齢化や、新規入会者の減少といった課題の解決に向け、若い県人会員を中心に「県人会の未来をつなぐ次代継承者獲得、育成」のための取り組みを検討。

「明日の京都づくり府民会議」

※事業予定は今後、情勢の推移で変更する場合があります。ご了承ください。

2019年度収支計算書(2019年4月1日~2020年3月31日)

【収入の部】

区 分 / 項 目	金 額
前 年 度 繰 越 金	7,462
2 0 1 9 年 度 会 費	1,290,000
ホ ー ム ペ ー ジ 更 新 料	430,000
京 都 府 補 助 金	1,000,000
広 告 料 収 入	400,000
定 時 総 会 ・ 懇 親 会	1,480,000
バスツアー・ビアパーティー	743,000
鴨 川 納 涼 協 力 事 業	0
ふ る さ と 研 修 ツ ア ー	0
チャリティーゴルフ大会	265,000
講 演 会 ・ 忘 年 会	1,503,000
そ の 他 収 入	260,024
合 計	7,378,486

【支出の部】

(単位=円)

区 分 / 項 目	金 額
定 時 総 会 ・ 懇 親 会	1,755,133
バスツアー・ビアパーティー	760,912
鴨 川 納 涼 協 力 事 業	650,945
ふ る さ と 研 修 ツ ア ー	0
チャリティーゴルフ大会	139,064
講 演 会 ・ 忘 年 会	1,419,714
会報「ふるさと連ニュース」発行	660,000
ホ ー ム ペ ー ジ 更 新 料	441,784
諸 紙 印 刷 費 ・ 事 務 用 品	265,183
通 信 費	59,071
交 通 費	198,710
会 議 費	641,079
雑 費	372,303
事 業 予 備 費	14,588
合 計	7,378,486



京都は、平安京の誕生以来約1000年間、日本の首都として栄えてきましたが、明治2年の事実上の東京遷都により、人口が減少し、産業も衰退してしまいました。そこで、京都の復興策として計画されたのが琵琶湖疏水の建設です。琵琶湖から水を引き、その水の力で産業振興を図る計画は画期的でしたが、資金の確保や危険を伴う作業、資材調達等、非常に大きな困難を伴いました。しかし、北垣国道京都府知事、工事責任者の田邊朔郎、府市関係者、そして市民が、京都の将来を考え、いかなる困難をも克服する決意で一致団結し、疏水を完成させたのです。京都を再生と飛躍に導き、現在のまちの姿を形づくった琵琶湖疏水は、明治23年の竣工から現代まで、京都へ豊かな水を運び続けています。そして、竣工130周年を迎えた本年、日本遺産に認定されました。



～ 船に乗り、歩いて触れる明治のひととき～

琵琶湖疏水における舟運は、数十年にわたって旅客・貨物の輸送に利用されていましたが、自動車や鉄道の発達に伴い、昭和26年に廃止されました。その後、復活を望む声により、平成30年から「びわ湖疏水船」として本格的な運航を開始しています。琵琶湖疏水を舟で遊覧し、沿線や施設を歩くことで、時を超え今に息づく明治の偉業を感じてみませんか。

びわ湖疏水船の詳細は、ホームページでチェック！

令和2年秋季運航期間：10月1日(木)～11月30日(月)
【8月31日から予約販売開始！】

びわ湖疏水船 検索



「京都ふるさと」の集い連合会」参加県人会名簿

○県人会の正式な名称は、福島、千葉、京都を除いてそれぞれ頭に「京都」がつきます

会 名	会 長	県 人 会 へ の 連 絡 先 (事 務 局)	電 話 番 号
北海道クラブ	大 山 肇	〒600-8007 下京区四条通東洞院東入ル 京都証券ビル内 サッポロビール株式会社 児玉菊雄	(231)7177
青 森 県 人 会	山 口 義 久	〒606-0807 左京区下鴨泉川町 55 山口義久	(746)5633
岩 手 県 人 会	佐 藤 耕 吉	〒617-0824 長岡京市天神 3 丁目 9-17 高橋豊文	(955)5156
宮 城 県 人 会	伊 藤 紀 美 男	〒612-8122 伏見区向島庚申町 43-7	(621)1340
秋 田 県 人 会	豊 島 寅 三	〒520-3103 湖南省宝来坂 1-10-20	0748(77)3792
山 形 県 人 会	長 谷 川 静 江	〒617-0002 向日市寺戸二枚田 1-1 (榊香月庵内)	(933)4560
関西福島県人会	鈴 木 直	〒530-0001 大阪市北区梅田 1-3-1-900 号 大阪駅前第一ビル 9 階 福島県大阪事務所内	06(6343)1721
茨 城 県 人 会	井 上 馨	〒520-0248 大津市仰木の里東 1-10-21 笹沼一弘	090(7490)4399
関西千葉県人会	関 根 秀 夫	〒660-0801 兵庫県尼崎市長洲東通 2-9-18-1309 オフィス翔内 内藤強志	090(3156)3307
東 京 都 人 会	人 見 康 裕	〒612-0029 伏見区深草西浦町 8-133-1 株式会社ヒトミ内 人見康裕	(641)4121
神 奈 川 県 人 会	長 谷 川 哲 也	〒611-0025 宇治市神明石塚 54-37 イトーピア宇治グランヒルズ 613 号 長野恵津子	0774(25)6988
山 梨 県 人 会	清 水 卓 智	〒621-0823 亀岡市篠町馬堀広道 2-6 櫻林良夫	080(5308)9255
新 潟 県 人 会	山 岸 久 一	〒603-8316 北区衣笠北荒見町 9-1 イーグルコート北大路アネックス 403 号 白倉恵美子	080(1094)5672
長 野 県 人 会	有 賀 一 夫	〒606-0942 左京区松ヶ崎樋ノ上町 18-1 本木喜幸	(791)1460
富 山 県 人 会	置 田 文 夫	〒604-8152 中京区烏丸通錦小路上ル 北陸銀行京都支店内 事務局	(221)7011
石 川 県 人 会	坂 本 和 一	〒602-0852 上京区北ノ辺町 396-6 クラウンハウス気付	090(4769)3885
福 井 県 人 会	越 後 修 身	〒604-8306 中京区門前町 167 神泉苑平八内 松原治雄	(801)0886
静 岡 県 人 会	森 重 雅 彦	〒611-0028 宇治市南陵町 1 丁目 1-309	0774(22)7341
愛 知 県 人 会	澤 照 美	〒604-8804 中京区壬生坊城町 48-3-4-824 栗倉七重	(812)0231
三 重 県 人 会	岩 田 武 久	〒616-8144 右京区太秦百合ヶ本町 19-1 ワコー住建内 田尻 昇	(872)7739
岐 阜 県 人 会	桂 川 工	〒612-8154 伏見区向島津田町 157-20	(602)8746
滋 賀 県 人 会	石 倉 宏	〒605-0037 東山区三条通白川橋東 2 丁目 京都滋賀県人会館内	(761)6755
ふるさと京都会	中野代志男	〒606-0098 左京区上高野沢潤町 2-8 中野代志男	(722)7201
大 阪 人 会	並 松 信 久	〒614-8104 八幡市川口東頭 1-1 泉電熱株式会社内 城之園哲朗	(983)2111
兵 庫 県 人 会	西 畑 義 昭	〒601-8151 南区上鳥羽塔ノ森東向町 66 アースカーゴ内 西畑義昭	090(3168)5000
奈 良 県 友 会	松 本 紘	〒604-8211 中京区玉蔵町 121 美濃利ビル 314 中澤行政書士事務所内	090(6752)1985
和 歌 山 県 人 会	川 口 直 也	〒604-8181 中京区間之町通御池西南角 京ビル 2 号館 5 階	(251)7266
鳥 取 県 友 会	佐 伯 希 彦	〒604-8872 中京区四条千本東入ル 東邦電気産業(株)内 佐伯希彦	(811)7131
島 根 県 人 会	須 山 篤 志	〒524-0012 守山市播磨田町 705-132 奥井徳栄	090(6976)0238
岡 山 県 人 会	伊 藤 謙 介	〒601-8445 南区西九条菅田町 15 京都三菱自動車販売(株)内 京都岡山県人会事務局	(662)7600
広 島 県 人 会	向 井 博 一	〒604-0872 中京区東洞院竹屋町下ル三本木 5 丁目 470 坂口俊幸法律事務所内	(256)0525
山 口 県 人 会	山 田 則 夫	〒616-8037 右京区花園猪ノ毛町 3-15 山田晃	(462)6967
香 川 県 人 会	陸 奥 田 義 弘	〒607-8353 山科区西野野色町 15-88 香東園やましな内 事務局	(595)6511
徳 島 県 人 会	森 正 彦	〒603-8437 北区大宮開町 2 番地 2 森正彦	(493)0958
愛 媛 県 人 会	高 松 紀 美 子	〒616-8354 右京区嵯峨一本木町 35-7 高松紀美子	(872)1853
高 知 県 人 会	吉 本 幸 男	〒601-8001 南区東九条室町 23 エフビットコミュニケーションズ(株)内	(672)5500
福 岡 県 人 会	荒 巻 禎 一	〒610-0362 京田辺市東西神屋 28-1 牧草土地家屋調査士法人気付	0774(62)4611
佐 賀 県 人 会	木 寺 隆 幸	〒612-8401 伏見区深草下川原町 60 (株)木寺建設気付 京都佐賀県人会事務局	(642)0997
長 崎 県 人 会	長 谷 川 忠 義	〒600-8894 下京区西七条市部町 92-5 近藤高志	(313)6897
熊 本 県 人 会	内 田 憲 幸	〒617-0847 長岡京市高台 2 丁目 1-28 徳永吉廣	(954)4968
大 分 県 人 会	佐々木孝敏	〒520-0528 大津市和邇高城 192-90 佐々木孝敏	077(594)0054
宮 崎 県 人 会	井 福 正 憲	〒606-8422 左京区鹿ヶ谷御所ノ段町 1-1 宮元敏朗	(761)4236
鹿児島県人会	稲 盛 和 夫	〒604-8175 中京区円福寺町 342-1 VOICE 21ビル 403 号室 京都鹿児島県人会事務局	(256)6056
沖 縄 県 人 会	上 原 任	〒600-8491 下京区室町通綾小路上ル鶏鉦町 480 番地 オフィスワン四条烏丸 407	(365)8105



京都府 新型コロナウイルス緊急連絡サービス

スマートフォンアプリ 「こことろ」ご利用のお願い

府内の施設(店舗)・イベントを利用される際、アプリ上でチェックインいただくことで、同じ日に施設等を利用した方の感染が判明した場合やクラスターの発生が確認された場合などに、京都府から注意喚起の連絡を受けることができるサービスです。



ご利用方法

- 1 アプリ下部の「イベント」から「京都府新型コロナウイルス緊急連絡サービス」を選択
- 2 「緊急連絡サービスを利用する」を選択
- 3 「マップ」を選択し、右下の現在地マークをタップ
- 4 「このエリアで再検索」を選択すると現在地周辺の登録施設が表示されます
- 5 今いる施設を選択してチェックイン
(初回のみメールアドレスの登録が必要です)

チェックインした日と同じ日に同じ施設等を利用された方が感染者と判明した場合などに登録いただいたアドレスあてに注意喚起メールをお送りします。



注意事項

- (1) 京都府新型コロナウイルス緊急連絡サービスでは、ご登録いただいた利用日時とメールアドレス以外の情報(氏名、住所、位置情報等)は収集いたしません。
- (2) 新型コロナウイルス感染者と同じ日に同じ施設等を利用し、接触の疑いがあることが判明した場合、お知らせメールをお送りいたしますが、施設名は記載いたしません。また、個別にお問い合わせいただいてもお答えいたしません。ただし、クラスターが発生した際は、施設名を開示する場合があります。
- (3) 注意喚起メールが届いた場合には、メール文章に従い、ご対応をお願いします。発熱や咳などの症状が現れた際にはメール文章に記載の窓口までご相談ください。
- (4) ご登録いただいた情報については、京都府新型コロナウイルス緊急連絡サービス(こことろ)の事業目的のみに使用し、それ以外の目的には使用いたしません。
- (5) システムの利用に際して、京都府の責めに帰すべき事由によらない場合、利用者が被った損害について、一切賠償の責任を負いません。
- (6) 事前に受信拒否や指定受信等、迷惑メール対策の設定を確認してください。ドメイン指定受信される場合は「@kocotoro.jp」「@pref.kyoto.lg.jp」を受信できるように設定してください。