

工券 か ネ う家 る家 ル ギ 1

/27(±)・28(g)・29(g)



----【会 場】 -----Aity 2階中央広場

- 【時 間】 -

10時~20時 🛷 \*最終日は18時まで



兵庫県豊岡市三坂町6-57 0120-8-54108

http://toyooka-e.co.jp/

豊岡エネルギー 検索

エネファームなら ガスのチカうで、電気もお寓もつくりだす。 家じゅうの電力量の 家庭用燃料電池 コージェネレーションシステム 約<mark>7()</mark> %<sup>\*</sup> を まかなえます さらに発電する時の 熱で、給湯や暖房も。 エネルギーをフルに しかもしますの 安心フルメンテナンスサポートも! 活用できます。 ※年間総発電量にして約3,880kWh相当。従来システムとの比較。

公立香住病院他約0.3km。大型商業ゾーン約1.9km。JR香住駅約1.8km。





自社田んぼのある福田地区は、元々絶滅前のコウ ノトリが餌場としていた場所。昔から肥沃な土地 ア、美味しいお米がとれることで知られていた。 で、美味しいお米がとれることで知られていた。

にこだわり、

職人による手焼き。噛みしめた

うに仕上げられている。手間ひまをかけた

ふんわりとした米の甘みが感じられるよ

至極の逸品を味わってみてはいかがだろう。

## 但馬の隠れた逸品

vol.6 げんぶ堂"米命祖菓"(豊岡市)

みよいまちづくり」に共感し、 となる小魚や昆虫類を増や を取り入れ、コウノトリの餌 薬や化学肥料を抑えた農法 で商品を造ることに決めた。 自社田んぼで栽培したもち米 同市福田の田んぼでは、農

盛り上げたい」と、コウノトリ市民研究所の まちになれるよう本物を育て、一丸となって す。地域が名実ともにコウノトリと共生する 産業を足して、「九次産業」と呼ぶ人もいま み、近隣施設も紹介しています。観光の三次 にこだわりました。さらに観光バスを呼び込 のおかきを届けたいという思いから、一貫体制 主任研究員も務める岩本社長は話す。

て上げることができたそうだ。 豊富にある環境があったからこそ、ヒナを育 のコウノトリが巣立った。コウノトリの餌が 製法も素材を生かした「本物の素焼き 自社田んぼの人工巣塔からは野生第1号

岡市のげんぶ堂。市が掲げる「コ ウノトリと共生できる健康で住 かきの専門店として知られる豊 い降りる田んぼのお米で造られた 産業=「六次産業」といわれます。安全安心 す水田造りを行っている。 おかき」である。手がけるのはお |当社は|次×||次×三次

き』ー、米命祖菓、コウノトリも舞 一命の恵みがいっぱい詰まったおか 桐箱入りの贈答用商品。風呂敷は丹後 ちりめん。地元の職人によるコウノト リの刺繍があしらわれている。

安全安心のこだわり,おかき そこは命が詰まった場所 コウノトリ舞い降りる田んぼ

## 至城崎 至京丹後 178 豊岡●北中に 豊岡市役所 大開通 312 至312号 至豊岡病院 至養父

## 手造りおかき げんぶ堂

[所] 豊岡本店: 兵庫県豊岡市中陰376-3(卸団地内) [時] 平日:8~18時/土·日·祝:9時30分~18時 [休] 元日のみ休業 [問] フリーダイヤル: 0120-0-5555-8 / TEL.0796-23-5555 ※インターネットからも購入可能 http://www.genbudo.co.jp/ ※米命祖菓20枚入:1万円/家庭用小袋入り:800円



「仕事のための仕事はするな」という職人の言葉が伝わ る。米の声を聞きながら、米の都合に合わせて「延ばし」や「乾燥」などの作業を行う。手作業の工程を機械化す ると、てきめんに味の善し悪しに影響する。