

マルシェ大原野
お買い物券 
¥100
2025年
9月末
まで有効



京都・西山(大原野)ブランドロゴマーク

京都らくさい

マルシェ大原野

大原野の野菜・加工品の販売『マルシェ大原野』は、地域住民が中心となって運営されています

主催/大原野農産物等直売所運営協議会
マルシェ大原野フェイスブックはこちら▶ 

営業時間 売り切れしだい終了
毎週火曜:9時〜11時半/第1・3土曜:9時〜12時



NATURAL LIFE

大原野のくらしを考える

四季の歩みに合わせながらのんびり暮らし
この土地で共に生きる人々とのかかわりを伝える
私たちは地域情報誌を「ナチュラルライフ」と名付けました

2025 8 月号

ナチュラルライフ
vol.236
2005年1月創刊

名産ナスと夏野菜いっぱいの マルシェ大原野にお越しください

8月のマルシェは、名産のナスに加え、朝採れの
キュウリや完熟トマトなど、夏ならではの新鮮な
野菜が勢ぞろいします。暑い季節にぴったりの旬
の味覚を、ぜひ手に取ってみてください。

旬を味わう 材料2人分

- ・スパゲッティ(細め):160g
- ・ナス:1本 / ・トマト:1個
- ・にんにく:1片(みじん切り)・オリーブオイル:大さじ2
- ・塩:適量 / ・こしょう:少々
- ・バジル(生がおすすめ乾燥でもOK):適量
- ・レモン汁(あれば):少々

ナスとトマトの冷製パスタ

1. ナス1cm角に切り、トマトは湯むきして角切りに
2. フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れ香りが立ったらナスを入れて中火で炒める しんなりしたら取り出して冷ます
3. たっぶりの湯に塩を入れてパスタを表示時間より1分ほど長めにゆで、冷水でしっかり冷やし水気を切る。
4. 大きめのボウルにパスタ・ナス・トマトをオリーブオイルで和え塩こしょうとレモン汁で味を調える

夏の今が一番おトク！ 給湯器交換フェア

壊れる前の交換で、安心・快適。
新しいモデルだから省エネで家計にやさしく、
毎日のお湯がもっと心地よく。

フルオート	お湯はりからたし湯まで全自動でコントロール	今まで捨てられていた排気ガスの熱を再利用
ウルトラ高压	給湯圧力の大幅アップでシャワーの快適性向上	非常用電源に対応し、停電時も給湯が可能
ソーラーチャージ	太陽光発電の余剰電力を有効活用	湯温変化のないシャワーを実現
AIエコナビ	入浴していないときのふろ自動保温によるエネルギー消費を抑えます	



エコキュート Sシリーズ ウルトラ高压フルオート(S) Panasonic

59.8万円〜(材工費・税込)

※電気温水器・エコキュート交換の場合の金額です。他製品からの切替は水道配管工事等が発生するため別途必要となります。



エコジョーズ RC-B001シリーズ セミオート NORITZ

20.8万円〜(材工費・税込)

※エコジョーズ交換の場合の金額です。他製品からの切替は水道配管工事等が発生するため別途必要となります。

広告有効期間2025年10月31日まで※上記価格は特別価格での提供のため他の割引制度との併用はできません。当社指定の商品となります。※現場の状況により別途工事費が必要となる場合がありますので、事前に必ず現地調査をさせていただいております。※各種リフォームローンを取り扱っております。※掲載の写真は一部イメージ、オプションを含みます。※現地調査・見積は無料でさせていただきます。

土地探し・建替・リフォーム・空き家活用などお気軽にご相談下さい

株式会社小野建築設計

TEL. 075-335-2254

〒610-1123 京都市西京区大原野上里南ノ町10番地 定休日:水曜日・祝日

@nonbiri_gurashi



インスタグラムで木の家の暮らしやイベントを更新中

小野建築設計

「のんびりぐらしの家」



公式サイト



ono-k.com

弊社の家づくりへの想いを
つづけた本ができました！
詳しくはスタッフまで





2025 年 8 月 1 日 発行 株式会社小野建築設計 編集:井上 桃子

建設業許可: 京都府知事(特-2)第33008号 宅地建物取引業者: 京都府知事(4)第12179号 建築士事務所登録番号: 二級建築士事務所 京都府知事登録 (04B) 第01678号



洛西高校の西側、北春日町「北茶屋」交差点の一角に、丁寧に手入れされた築150年の古民家があります。暖簾をくぐると黒光りする柱や格子窓が出迎え、長い年月を感じさせる和の空間に息をのみます。そんな歴史ある佇まいの中で美味しいコーヒーをゆっくりと楽しめるお店が生まれました。店主の牧野さんご夫妻は、準備を重ね、2025年の春に久米島から大原野へ戻って来られたばかり。古民家と共に、新しい時間がここから紡がれていきます。

今月は、こだわりの味わいが光る「牧野珈琲」をご紹介します。

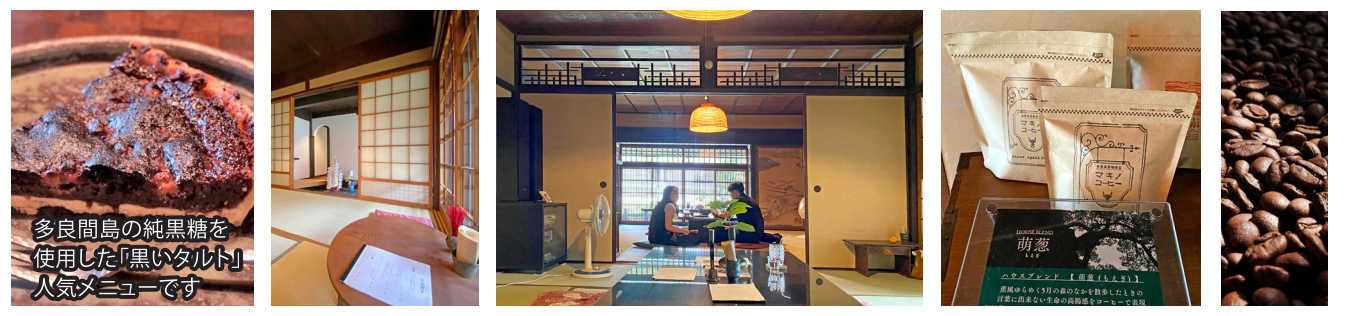
牧野珈琲 牧野 秀樹さん 夏さん

焙煎にこだわり、美味しいコーヒーを淹れ続けてきた牧野さん。「原料となる豆からつくりたい」という想いから、ルーツである久米島へ移住し、農家さんの協力を得ながら栽培を始めました。試行錯誤と発信を重ねるうちに仲間も増え、栽培された豆はスペシャルティコーヒーの中でも特に高品質とされるQ認証を受けるまでに成長。11年の実績を積み重ねたのち、「生産は農業のプロに任せるのがいちばん」と、生産を託します。自身も海外の生産者に直接会い、現地のコミュニティに溶け込むなど横の繋がりがや縁をさらに広げ、歩みを重ねてきました。

今年、新たな挑戦として、夏さんの実家がある大原野へ戻り、新しいお店の立ち上げを決意。準備に追われる中ですが、コーヒーの味を引き立てる焼き菓子づくりとメニューは時間をかけて厳選しています。たとえば「豆乳のチーズケーキ」には上田豆腐の豆乳を使うなど地域の縁や味わいの探求はとどまることがありません。



カップも陶芸家に依頼した特別なもの。香りが器の中で循環し、飲み口から鼻へと届くよう広めに作られています。手にじっくり馴染む厚みや大きさにもこだわり、日本文化の美しさが息づいています。



夏さんも「店構えから敷居が高いと感じられるかもしれませんが、和の雰囲気を楽しんでいただき親しみのある場所にしていきたい。自身の生まれ育った場所でお店を開くことになり、地域の方や同級生が集まれる場所になると嬉しい。」と話してくださいました。

お店情報 **牧野珈琲** 不定休／12:00〜17:00
営業日はInstagramでご確認ください▶
<https://www.makinocoffee.com/>
〒610-1152 京都府京都市西京区大原野北春日町255
駐車場あり ※詳しくはInstagramにて

