

マルシェ大原野
お買い物券 Ono
¥100
2025年
11月末
まで有効



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



秋が深まり旬の野菜が
ぐっと美味しくなる時期です

夏の名残は減り、かわって根菜や葉物、柿などが
始まります。田んぼの稲刈りもおわり、中旬には新米
も登場します。収穫の喜びとともに、食卓にも秋の
あたたかな風景が広がります。

純米吟醸「藤袴」は
第1・第3土曜日に
販売中です！



土曜日販売所
火曜日販売所



大原野の暮らしを考える NATURAL LIFE 2025 10月号

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

ナチュラルライフ
vol.238
2005年1月創刊



今年の稲も順調に育ち、二度目の収穫がそろそろ始
まろうとしていました。

マルシェ大原野には、季節ごとの野菜が並びます。近年は気候変動や
天候不順といった環境の問題が、育ち方や収穫量にも大きく影響し
ています。野菜の値段が上がる中でも、できるだけ安定し、さまざま
な種類を提供できるよう自然と向き合いながら作物を育てている農
家さんたちがいます。
大原野灰方町の武甕(たけみか)さんもそのひとり。複数ある畑に毎
日足を運び、季節の変化を受け止めながら野菜を育て続けています。
農家さんたちのこうした営みは、地域の食を支える大切な力となっ
ています。

たけみか
農家 武甕 太一郎さん

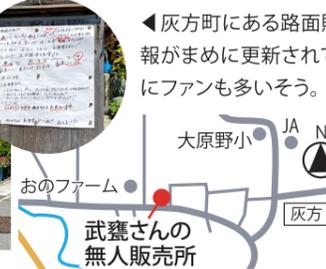
黄金色に輝く稲穂の間をぬけると、畑には伏見甘長とうがらし・九条ネギ・す
いか・まくわうり・プリンスメロン.....と、連作障害に気を付けながら季節ごと
に入れ替え育てられた、多様な野菜が並びます。一方で、この夏の暑さにキャベ
ツの苗が枯れてしまいました。それでも淡々と畑に立ち続ける武甕さんの姿は
自然に寄り添い暮らしを紡ぐ営みそのものです。何気なく食卓に並ぶ野菜の
一皿には、こうした時間と風景が静かに息づいています。



日差しをさえぎる工夫は欠かせないが、苗のスト
ックで植え替えるなど地道な調整を重ねている。

「お百姓の仕事は大変や」と口にしながらも「この野
菜は美味しい」と聞くとやりがいを感じると言います。
82歳の今も畑に立ち、週末には一人カラオケを楽しみ
畑で採れたすいかを煮詰めて作る『すいか糖』は栄養

価も高く自身の健康に寄与しているのだとか。
最後に、「いつもお買い求めありがとうございます。
除草剤を使わず美味しい野菜ができるように、一生懸
命頑張っています。」と話してくださいました。



◀灰方町にある路面販売では武甕さんの野菜情
報がまめに更新されています。率直な作り手の声
にファンも多いそう。
▶晩秋の収穫に向けて里芋
も順調に育つ。夏の日差
しを受けたくさんの水を
もらって成長している。



イベント報告

竹やぶ整備 9月7日(日) のんびり舎・石作町 ランプの館からの眺望を考慮しながら整備隊で話し合っ
て古い竹を間引きしました。



次回の実施予定 どなたでも参加できます。お気軽にご予約ください
竹やぶ整備 11月9日(日) 9:00~14:00 集合:のんびり舎 持ち物:お茶・帽子・軍手



大原野の暮らしを歩いてめぐる のんびりツアー・秋

11月30日(日) 9:00~14:00 集合:大原野事務所

紅葉の美しい大原野を歩き、これまで建築したのんびりぐ
らしの家や物件を見て回るツアーです。
秋の風情を味わいながら、移住するとどんな暮らしが広
がるのか、自分たちの大原野暮らしをぜひ見つけてください。

ツアー・見学会・勉強会は
すべて予約制です
電話: 075-335-2254
または、
webサイトお問合せフォーム
より、お申込みください

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

youtube「京都大原野のんびりぐらし」
サブチャンネル
で、大原野暮らし
を動画発信してい
ます!

小野建築設計
「のんびりぐらしの家」
ono-k.com

