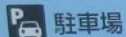




農産物直売所

# 愛彩ランド

JAいずみの



駐車場



身障者用駐車場



駐輪場



大型車駐車場



バス停



地域応援館(鮮魚市場)



農産物直売所



泉州やさいのビュッフェ&カフェ



こだわり手作り工房



楽しい学びの体験交流館



お手洗



至 和歌山 大和

国道170号

至 和歌山 歌佐山







セミセルフ  
セミセルフ

JAいずみの

9  
レジ

10  
レジ

11  
レジ

カレーパン じゃこ天 串から揚げ フライドチキン じゃこ天 定休日 水曜日 悪天候私用・臨時休業!! 10:00 OPEN

Red Shrimp Tempura (紅しょうが天) ¥250  
 Seafood Tempura (海苔巻き串) ¥400  
 Fried Chicken (串からあげ) ¥400  
 Potato Tempura (ポテト天) ¥400  
 Cheese Fried Chicken (チーズ入りソーセージ) ¥250  
 Curry Bread (カレーパン) ¥300  
 Tempura (棒天) ¥250  
 Beef Koro-koro (牛肉コロッコ) ¥120  
 Minion mascot

Tempura (本日の天) ¥350  
 Corn Tempura (コーン天)  
 Vegetable Tempura (野菜天)  
 Soybean Tempura (枝豆天)  
 Business Hours: 10時~16時

地元野菜たっぷりスターキーマカレー  
～いろいろ夏野菜を添えて～

相模原市立東沢小学校 | 4年 | 出版 紀夏ま、歩崎ま



材料(4人分)

カレー粉	10g
油	10g
玉ねぎ	100g
じゃがいも	100g
人参	100g
夏野菜(きゅうり、トマト、ピーマン、なす)	100g
鶏肉	100g
豆蔻粉	10g
カレーペースト	100g
水	100g
塩	10g
しょうゆ	10g
白米	100g

作り方

1. 鶏肉を一口大に切る。
2. 玉ねぎ、じゃがいも、人参を一口大に切る。
3. 夏野菜を一口大に切る。
4. 油を熱し、鶏肉を炒める。
5. 玉ねぎ、じゃがいも、人参を加えて炒める。
6. カレー粉、豆蔻粉、カレーペーストを加えて炒める。
7. 水を加えて煮込む。
8. しょうゆを加えて味を調える。
9. 白米を炊く。
10. 煮込んだカレーを白米の上に乗せる。
11. 夏野菜を添える。

新発見! しやしりトマトと夏野菜の  
タココスそうめん

高山市立西郷小学校 | 3年 | 松田 優希、前崎ま



材料(4人分)

そうめん	100g
トマト	100g
きゅうり	100g
ピーマン	100g
なす	100g
しょうゆ	10g
ごま油	10g
ごま	10g
白ごま	10g
黒ごま	10g
水	100g

作り方

1. そうめんをゆでる。
2. トマト、きゅうり、ピーマン、なすを一口大に切る。
3. しょうゆ、ごま油、ごま、白ごま、黒ごまを加えて混ぜる。
4. ゆでたそうめんを汁で洗う。
5. 汁を切り、調味料を加えて混ぜる。
6. 野菜を加えて混ぜる。

苦手を克服いろいろホーム

高山市立西郷小学校 | 3年 | 高橋 真由、藤原ま



材料(4人分)

鶏肉	100g
油	10g
玉ねぎ	100g
じゃがいも	100g
人参	100g
水	100g
しょうゆ	10g
ごま油	10g
ごま	10g
白ごま	10g
黒ごま	10g

作り方

1. 鶏肉を一口大に切る。
2. 玉ねぎ、じゃがいも、人参を一口大に切る。
3. 油を熱し、鶏肉を炒める。
4. 玉ねぎ、じゃがいも、人参を加えて炒める。
5. 水を加えて煮込む。
6. しょうゆ、ごま油、ごま、白ごま、黒ごまを加えて味を調える。

夏野菜たっぷり肉巻

高山市立西郷小学校 | 3年 | 高橋 真由、藤原ま



材料(4人分)

豚肉	100g
油	10g
玉ねぎ	100g
じゃがいも	100g
人参	100g
夏野菜(きゅうり、トマト、ピーマン、なす)	100g
しょうゆ	10g
ごま油	10g
ごま	10g
白ごま	10g
黒ごま	10g

作り方

1. 豚肉を一口大に切る。
2. 玉ねぎ、じゃがいも、人参を一口大に切る。
3. 夏野菜を一口大に切る。
4. 油を熱し、豚肉を炒める。
5. 玉ねぎ、じゃがいも、人参を加えて炒める。
6. 夏野菜を加えて炒める。
7. しょうゆ、ごま油、ごま、白ごま、黒ごまを加えて味を調える。
8. 肉巻を作る。

彩りラーメン

相模原市立青雲はつが野小学校 | 6年 | 平田 心羽



材料(4人分)

ラーメン	100g
油	10g
玉ねぎ	100g
じゃがいも	100g
人参	100g
夏野菜(きゅうり、トマト、ピーマン、なす)	100g
しょうゆ	10g
ごま油	10g
ごま	10g
白ごま	10g
黒ごま	10g

作り方

1. ラーメンをゆでる。
2. 玉ねぎ、じゃがいも、人参を一口大に切る。
3. 夏野菜を一口大に切る。
4. 油を熱し、玉ねぎ、じゃがいも、人参を炒める。
5. 夏野菜を加えて炒める。
6. しょうゆ、ごま油、ごま、白ごま、黒ごまを加えて味を調える。
7. ラーメンに汁、野菜、調味料を加える。

栄養満点! 鉄分・ミネラル・カルシウム  
たっぷり苺米キッシュ

高山市立西郷小学校 | 3年 | 山本 芽生、前崎ま



材料(4人分)

米	100g
油	10g
玉ねぎ	100g
じゃがいも	100g
人参	100g
苺	100g
しょうゆ	10g
ごま油	10g
ごま	10g
白ごま	10g
黒ごま	10g

作り方

1. 米をゆでる。
2. 玉ねぎ、じゃがいも、人参を一口大に切る。
3. 苺を一口大に切る。
4. 油を熱し、玉ねぎ、じゃがいも、人参を炒める。
5. 苺を加えて炒める。
6. しょうゆ、ごま油、ごま、白ごま、黒ごまを加えて味を調える。
7. 米、野菜、調味料を加えて混ぜる。
8. キッシュを作る。

キャベツの芯入りピーマンバーグ

高山市立西郷小学校 | 3年 | 高橋 真由、藤原ま



材料(4人分)

キャベツ	100g
油	10g
玉ねぎ	100g
じゃがいも	100g
人参	100g
ピーマン	100g
しょうゆ	10g
ごま油	10g
ごま	10g
白ごま	10g
黒ごま	10g

作り方

1. キャベツの芯を一口大に切る。
2. 玉ねぎ、じゃがいも、人参を一口大に切る。
3. ピーマンを一口大に切る。
4. 油を熱し、キャベツの芯、玉ねぎ、じゃがいも、人参を炒める。
5. ピーマンを加えて炒める。
6. しょうゆ、ごま油、ごま、白ごま、黒ごまを加えて味を調える。
7. ベーキングシートに野菜をのせ、ピーマンをのせる。
8. オーブンで焼く。

野菜たっぷりおひたし

高山市立西郷小学校 | 3年 | 高橋 真由、藤原ま



材料(4人分)

油	10g
玉ねぎ	100g
じゃがいも	100g
人参	100g
夏野菜(きゅうり、トマト、ピーマン、なす)	100g
しょうゆ	10g
ごま油	10g
ごま	10g
白ごま	10g
黒ごま	10g

作り方

1. 油を熱し、玉ねぎ、じゃがいも、人参を炒める。
2. 夏野菜を加えて炒める。
3. しょうゆ、ごま油、ごま、白ごま、黒ごまを加えて味を調える。

野菜たっぷりおひたし

高山市立西郷小学校 | 3年 | 高橋 真由、藤原ま



材料(4人分)

油	10g
玉ねぎ	100g
じゃがいも	100g
人参	100g
夏野菜(きゅうり、トマト、ピーマン、なす)	100g
しょうゆ	10g
ごま油	10g
ごま	10g
白ごま	10g
黒ごま	10g

作り方

1. 油を熱し、玉ねぎ、じゃがいも、人参を炒める。
2. 夏野菜を加えて炒める。
3. しょうゆ、ごま油、ごま、白ごま、黒ごまを加えて味を調える。







定番弁当

700(税込)円

弁当(炊き込み御飯)

750(税込)円

色彩弁当

800(税込)円

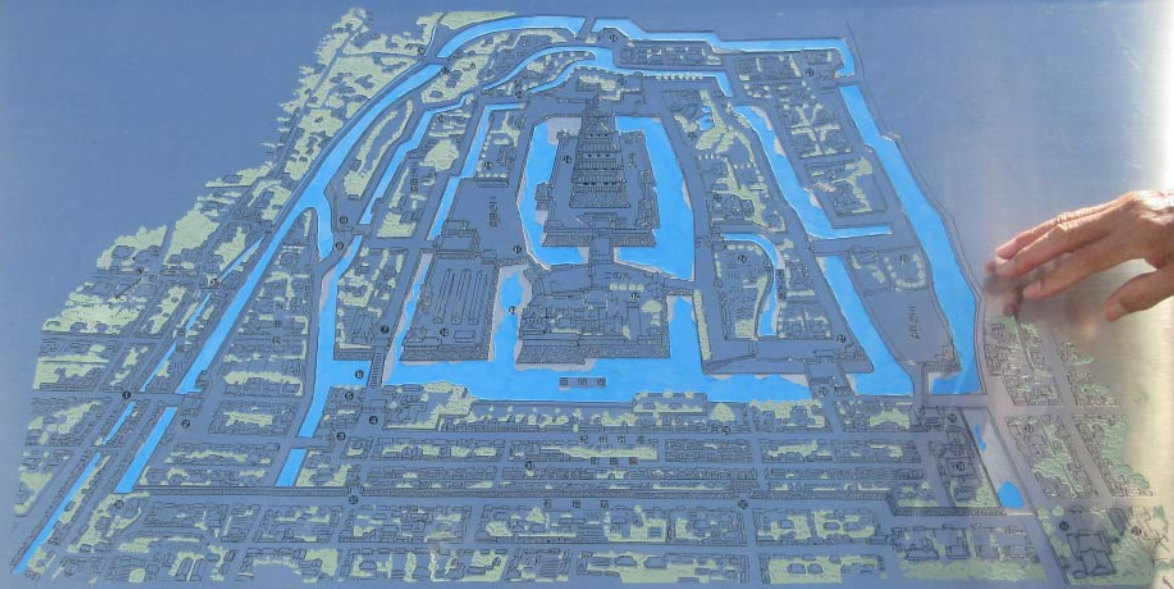
おかずセット

700(税込)円





# 岸和田城 絵図



1.旗千徳 2.本丸御門 3.本丸御門 4.北天守門 5.本丸南庭 6.本丸北庭 7.北口門 8.南口門 9.かむろ堀 10.本丸御殿・庫裏 11.本丸御殿 12.二の丸の御殿 13.本丸御殿 14.本丸御殿 15.本丸御殿 16.本丸御殿 17.本丸御殿 18.本丸御殿 19.本丸御殿 20.本丸御殿 21.本丸御殿 22.本丸御殿 23.本丸御殿 24.本丸御殿 25.本丸御殿 26.本丸御殿 27.本丸御殿 28.本丸御殿 29.本丸御殿 30.本丸御殿 31.本丸御殿 32.本丸御殿 33.本丸御殿 34.本丸御殿 35.本丸御殿 36.本丸御殿 37.本丸御殿 38.本丸御殿 39.本丸御殿 40.本丸御殿 41.本丸御殿 42.本丸御殿 43.本丸御殿 44.本丸御殿 45.本丸御殿 46.本丸御殿 47.本丸御殿 48.本丸御殿 49.本丸御殿 50.本丸御殿 51.本丸御殿 52.本丸御殿 53.本丸御殿 54.本丸御殿 55.本丸御殿 56.本丸御殿 57.本丸御殿 58.本丸御殿 59.本丸御殿 60.本丸御殿 61.本丸御殿 62.本丸御殿 63.本丸御殿 64.本丸御殿 65.本丸御殿 66.本丸御殿 67.本丸御殿 68.本丸御殿 69.本丸御殿 70.本丸御殿 71.本丸御殿 72.本丸御殿 73.本丸御殿 74.本丸御殿 75.本丸御殿 76.本丸御殿 77.本丸御殿 78.本丸御殿 79.本丸御殿 80.本丸御殿 81.本丸御殿 82.本丸御殿 83.本丸御殿 84.本丸御殿 85.本丸御殿 86.本丸御殿 87.本丸御殿 88.本丸御殿 89.本丸御殿 90.本丸御殿 91.本丸御殿 92.本丸御殿 93.本丸御殿 94.本丸御殿 95.本丸御殿 96.本丸御殿 97.本丸御殿 98.本丸御殿 99.本丸御殿 100.本丸御殿

## 岸和田城の変遷

建武元年(1334年)楠正成(なりまさ)の一族和田氏が、当時「岸」と呼ばれていたこの地に城を築き、根拠地としたことから「岸の和田氏」と呼ばれ、「岸和田」の地名の起こりになったといわれています。その後、信濃氏、細川氏、三好氏、松浦氏、中村氏、小出氏、松平氏とかわり、寛永17年(1640年)岡部宣勝が入城、以来13代続き明治を迎えました。岸和田城の別称は「猪伏山膝城」。膝とは、機(はた)のたて糸をまく器具で、本丸と二の丸を連ねた形が「膝」に似ているところから由来するといわれています。また、城は「千亀利城」「壱亀利城」とも書かれます。文政10年(1827年)、雷火により五層の天守閣が焼失し、昭和29年(1954年)、その後に三層の天守閣が復興されました。城跡は、昭和18年(1943年)に、大阪府の史跡として指定されました。

## KISHIWADA CASTLE

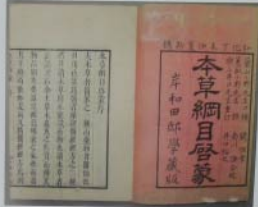
Built in 1334 by Wada, one of the Masashige Kusunoki's clan, the castle served as Wada's base. It became known as "Kishi-no-Wada" or "Kishiwada". After Wada came such leaders as Shinano, Hosokawa, Miyoshi, Matsurata, Nakamura, and in 1640 Nobukatsu Okabe came to power. His regime lasted for 13 generations. Kishiwada Castle is also called "Ibuseyama-Chikiri-Castle". Chikiri is a tool used to weave. It is said that the shape formed by linking Honmaru (the keep) and Ninomaru (the second bailey) resembles the shape of chikiri. In 1827, the five-layered-castle-tower was burnt down by lightning and in 1954, there was built in place of it. Kishiwada Castle site was designated as a historical site of Osaka Prefecture in 1943.



市指定史跡

# 岸和田藩薬園跡

この場所は岸和田岡部家第9代藩主岡部長愼が命じて作らせた薬園跡である。幼い頃、病弱だったとされる藩主のために、あぶみ郭(馬出郭)であるこの場所に、様々な薬用植物が栽培されていたようである。こういった背景から、長愼は本草学(今でいう薬学、動植物学、鉱物学)に理解があった。隠居後、本草学における第一人者であった小野蘭山が行った研究内容を出版する費用について、藩費で負担している。こうして出版された『重訂本草綱目啓蒙』と『図譜』は本草学書としてはじめて日本で広く普及し、本草学の発展に大きく寄与した。さらに長愼は隠居後、藩校の講習館を建てるなど教育政策にも力を注いだ人物であった。



重訂本草綱目啓蒙(岸和田医学蔵版)

Remains of Kishiwada Domain Herbal Garden  
[City designated historical site]

This is the remains of a herbal garden that the 9th domain lord Nagachika Okabe ordered to be established. Various herbal plants were cultivated in the garden for the lord who was poor in health early in his life. He understood the benefits of herbal remedies (now known as pharmacology, the study of plants, animals and mineralogy). He also supported publishing books on herbal plants and remedies and drastically contributed to the growth of using herbs in Japan.

기시와다 번(藩) 약초 정원 터 [시지정사적]

여기에는 9대 영주인 오카베 나가치카가 만든 약초 정원이 있었는데 어린 적 병약했던 나가치카를 위해 다양한 약용식물이 재배되고 있었다. 또한 나가치카는 본초학(지금의 의학, 동식물학, 광물학)에 대한 이해가 깊어 본초학 서적을 출판하고 일본의 본초학 발전에 크게 기여했다.

岸和田藩薬園遺迹〔市指定历史遗迹〕

这是第9代家康藩主冈部长愼建立的药园。为了年幼时体弱多病的家康，栽培了各种各样的药用植物。此外，长愼对本草学(包含的药理学、动植物学、矿物学)颇有见解，并出版了本草学书，对日本本草学的发展做出了很大的贡献。

岸和田市

凡例

岸和田城 Kishiwada-jo Castle 100m

蛸地蔵駅 Takojozo Sta. 400m

岸和田駅 Kishiwada Sta. 900m





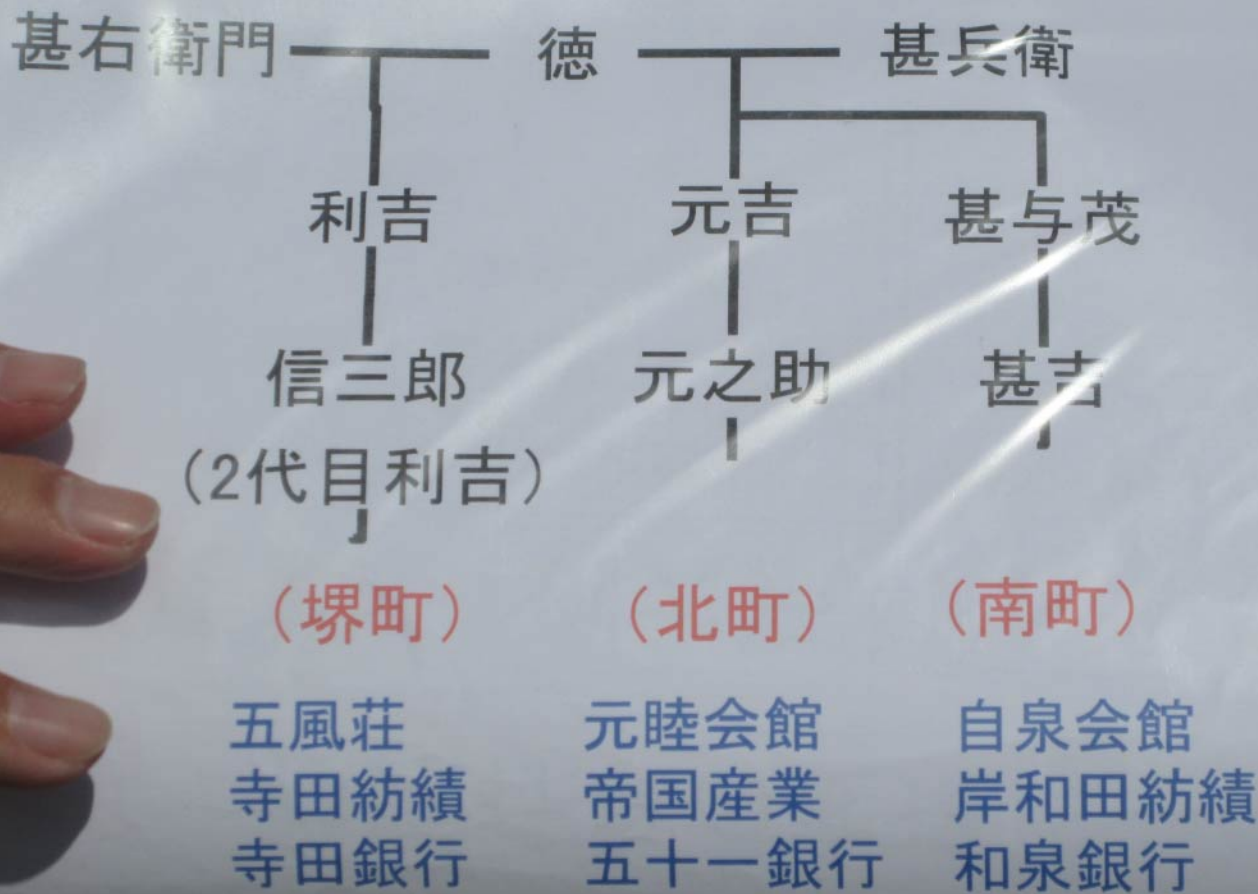




シャトゥホウ  
シャトゥホウ



# 寺田家









朝比奈亭  
à table

OPEN

朝比奈亭  
Menu  
12月1日  
12月2日  
12月3日  
12月4日  
12月5日  
12月6日  
12月7日  
12月8日  
12月9日  
12月10日  
12月11日  
12月12日  
12月13日  
12月14日  
12月15日  
12月16日  
12月17日  
12月18日  
12月19日  
12月20日  
12月21日  
12月22日  
12月23日  
12月24日  
12月25日  
12月26日  
12月27日  
12月28日  
12月29日  
12月30日  
12月31日

岸和田本町  
Kishiwadahonmachi

岸和田市役所  
Kishiwada City Office

岸和田市役所  
Kishiwada City Office





株式会社 丸之内 TEL. 422-8122

廻

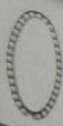
Yantai

Yantai



成協信用組合

成協信用組合  
豊和出支店







2023年度 日本観光研究学会関西支部 地区懇話会

【岸和田市観光シンポジウム】

2023年10月29日(日)14:00~16:30

岸和田市立浪切ホール 特別会議室

岸和田の魅力が広がる 観光の今と未来  
— 南大阪をリードする城下町・農・食の観光 —



主催：日本観光研究学会関西支部 共催：岸和田市



2023年度 日本観光研究学会総会 総会報告  
2023年度 日本観光研究学会総会 総会報告  
観光地の魅力再発見 観光の中心変革  
観光地と観光客の共生 観光の未来

# 岸和田市の魅力を活かし 未来の観光を考える

～ 南大阪の中心・城下町・農業・食～

岸和田市

# これから...

- ▶ 泉州地域は食材の宝庫  
新鮮な食材の魅力を活かしたレシピを開発し  
ブランディング。  
海鮮×野菜×イタリアン（パスタなど）  
たとえば 「泉州和タリアン」
- ▶ 豊富な歴史・文化的な資源の活用
- ▶ 大阪中心市街地や関西国際空港からの好立地の  
利便性を活かした観光戦略
- ▶ 2025大阪・関西万博開催に向け、泉州地域・  
南大阪地域での広域連携による機運醸成





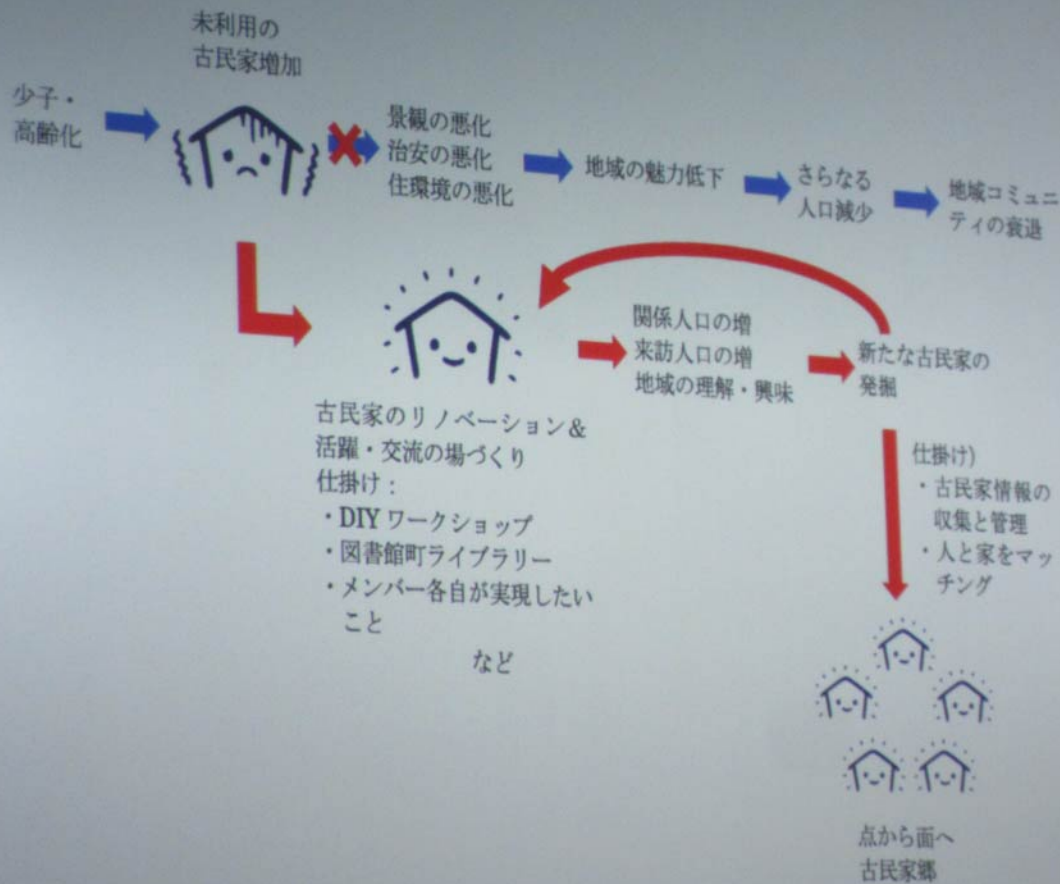
基調講演

岸和田市長

永野 耕平氏



# KKBの目標



# 愛彩ランドの実績(1年目)

目的	新鮮で安全・安心な農産物の提供 生産者と消費者の交流 多様な担い手の育成・耕作放棄地の解消
建築面積	直売所 1349.25㎡ レストラン 359.00㎡ 農産加工所 200.00㎡ 交流施設 230.08㎡
平成22年度	強い農業づくり交付金 市町村等産地競争力強化事業
実施主体	いずみの農業協同組合
平成23年4月5日	直売所オープン
4月8日	レストランオープン
10月16日	道の駅「愛彩ランド」開駅

## 課題

- ・地元農産物・加工物の増加
- ・実出荷者数の増加

## 活性化に向けての取組み

- ・ハウス導入に対する助成(定額)
- ・育苗センターの増設による安価な苗の供給
- ・新規作物の実証農場運営
- ・来場者アンケートなど和歌山大学 観光学部との連携
- ・JA出資型農業生産法人による農産物生産

## <農産物直売所>

出荷登録者数：970人(3月末現在)  
売上：10.7億円(平成23年度)  
目標：年間8億円  
来客数：547,382世帯(平成23年度レジ通過者数)

## <レストラン 泉州やさいのビュッフェ&カフェ>

地域の旬の食材を使った料理をビュッフェ形式で提供。  
売上：101,830千円(平成23年度)  
来客数：69,090人(平成23年度)

## <加工施設 こだわり手作り工房>

米粉パン(もち) 農業法人いずみの里  
水なす漬物 JA直営  
みそ 女性農家グループ あぐり酢房

## <交流施設 楽しい学びの体験交流館>

交流イベント、食農教育などで活用。





