

朝市のこれまで

1999 年、大原の製材所跡で始まった朝市。開設の目的は地域の農業振興に伴う販売の機会を確保することでした。当時の大原は人口減少により農地が荒廃し、手入れされていない竹藪が広がるなど、景観の危機に直面していました。こうした状況に対応するため「大原農業クラブ」が設立され、道路や水路の整備、耕作放棄地の再生、そして朝市の開催に取り組みました。朝市は大きな成功を収め、行政の補助を得て土地改良が本格化し景観修復も進展。さらに 2006 年以降は新規就農者が移住し、第一世代から現在の若い世代へと担い手が広がったことで、景観維持や後継者不足の課題が改善され、大原は再生への道を歩み始めました。

写真：朝市開設当初

はじめに

京都・大原は、古くから農業と観光が調和する街として知られています。その美しい景観の背景には、農業を営む人々の暮らしと、長い歴史に根ざした想いがあります。



中でも朝市は、地元の方々からの支持が厚く、大きな賑わいを見せています。朝市を利用する方々に、朝市がはじまった理由や、ここで働く人々の声を知ってもらうことを目的としたリーフレットを制作しました。朝市の歴史と、いつも朝市に出品されている 4 名の方々からのメッセージを紹介しています。ぜひこのリーフレットを通して、大原朝市の奥深い魅力に触れてみてください。



制作：京都女子大学生活造形学科前崎ゼミ
協力：大原朝市推進協議会
発行：2026 年 1 月

大原ふれあい朝市

大原朝市推進協議会会長
中辻孝行

寒い日も暑い日も、遠方から足を運んでくださる皆様の温かいご支援に、心より感謝申し上げます。地域の特色ある野菜や紫蘇といった恵みに加え、お客様との出会い、そして人と人とのつながりこそが、この朝市の大きな力となってまいりました。これからも大原の食と文化を次の世代へ繋げ、朝市が皆様にとって温かい交流の場であり続けられるよう努力致します。今後ともご愛顧のほどよろしくお願い申し上げます。

大原ふれあい朝市 営業案内

開催日 毎週日曜日（年始は休み）
時間 6:00～9:00
場所 京都市左京区大原野村町 1012
「里の駅 大原」構内
アクセス 京都バス「野村別れ」
バス停から徒歩約 5 分
駐車場 里の駅駐車場・第二駐車場あり



野菜の藤さん 藤井 康裕 さん
朝市販売歴 17 年 / 有機野菜



山本小農園 山本 克也 さん
朝市販売歴 16 年 / 有機野菜



横江 拓郎 さん
朝市販売歴 8 か月 / 湖魚 (琵琶湖産)



音吹畠 高田 潤一郎 さん
朝市販売歴 16 年 / 野菜・ハーブティー

朝市出店までの経緯
自身の体質改善のために約 28 年前に友人と農業を始め、14 年前に独立。朝市への出品は友人に誘われたことをきっかけに、現在まで続いている。

Q. 育てている野菜のアピールポイントはありますか?
A. 2015 年以降、有機 JAS 認証をずっと取っています。
朝市でこの認証を受けているところは 4 人ぐらいかな。お金もかかるし肥料の種類や量、苗の育て方といった記録が大変だけど、お客様に安心を届けたいからね。

Q. 農業を通して大原にどう貢献していきたいですか?
A. この風景を守っていきたいです。
自然が多くて身近な田舎だというのが大原のいいところ。畠を借りて農地として使うことで、耕作放棄地を少なくしていくとなって個人的には思いますね。

朝市出店までの経緯
会社員として 10 年働いたあと農家に転身。
朝市には大原の先輩農家に誘われ、就農 3 年目頃から出店している。

Q. 農業の魅力を教えて下さい
A. 全部自分のやりたい通りにできるところです。
畠はデザインなんですよ。どういうふうに作付けしてどう育てていくのか、頭の中で考えたことを畠の中に反映させていくのが自由で面白いです。

Q. 野菜の販売先にこだわりはありますか?
A. 地元中心に販売するのが自分のポリシーです。
農業を通じて大原に貢献したいという思いがあり、販売先もできるだけ地元にお金が落ちるようになると考えて選んでいます。

朝市出店までの経緯
父の漁を手伝う中で経験を積み、20 歳で独立。
素材そのものを届けたいという思いから朝市への出店を始める。

Q. どんな層に向けて湖魚を卸しているんですか?
A. 直接店舗に卸しています。
料理人の「琵琶湖のニッチな食材を扱ってみたい」という声に応え、京都・滋賀・東京・横浜などのいろんな地域の飲食店に湖魚を届けています。

Q. 大原ふれあい朝市の魅力は何ですか?
A. お客様の「ありがとう」が聞けるところです。
魚屋さんに卸すと実際に食べる人の声は聞けません。
お客様から直接アドバイス頂けるので、それを聞いたら「頑張ろう」「レベルアップしよう」と思えます。

朝市出店までの経緯
会社員のような働き方に疑念を持ったことから農業の道へ。九州での修業を経て大原に移住し朝市への出品を決める。

Q. 一年を通して何種類の野菜を作っていますか?
A. 大体 50~100 種類ほどです。
風変わりな食材を育ててみたいという気持ちがあって、料理人や農業仲間との交流を通じてユニークな品種の情報収集を行っています。

Q. 挑戦したいことは何ですか?
A. 買い物だけではない新しい農業体験を届けたいです。
そのための企画を考えていますが中々手が回らず…
学生さんとイベントを行うのも素敵だなと思っていて、実現できたら嬉しいです。