

かおかみのオムカレー販売スタート!

米を、うるおす。
森屋 川上村

今全国で145種類以上もあると言われている、話題のオムカレー。ますます増えているのに、2つのコンクリートダムと緑のダムを持つ我が川上村にオムカレーがないなんて! そんな訳で作りました!! 「かおかみのオムカレー」は川上村ならではの3つのダムと、吉野川(紀の川)流域の森・里・川・海の商品を盛り込んで、村内の店舗 + 紀の川沿いの1店舗がそれぞれオリジナルで販売します。ご当地グルメとしてぜひ味わってください!
各店食べくらべも楽しいかも!

「オムカレーはオムカレーでいいよ、お店ごとに盛り付けや具材が違いますよ、どうぞお楽しみ吧!」



スライスクーラー、水一ダ、スライの資格を持ち、
カーエ「ムリ」/「サ」で水一ダとして活躍中の
立畑千賀子さんがオリジナル「ルー」を開発!

山上から水を流し続ける
「緑のダム」



水源地の森
「吉野川(紀の川)源流一水源地の森」は川上村が保全のために購入した森です。水源地の森は水の間、人の手が入らず自然の循環を保ったまま、森を構成しています。

「かおかみのオムカレー」認定基準

- 1 2つのコンクリートダムと緑のダムを店なりに表現すること。
- 2 吉野川(紀の川)流域にある森・里・川・海の商品を何か使用すること。

重カ式
コンクリートダム
大滝ダム

昭和34年に発生した伊勢湾台風(台風15号)の大きな被害をきっかけに求められた多目的ダム。水を軽減させる洪水調節をはじめ、グリーンエネルギーの水力発電や下流域への供水などを担っています。



アーチ式
コンクリートダム
大迫ダム

十津川・紀の川総合開発の一環として昭和48年に建設された多目的ダム。農業用水や県営水道への水道用水の供給のほか、発電を行っています。




販売店の案内


カフェ ユリーノ
 住 和歌山県紀の川市平野 927
 〒746-0201 紀ノ川105の丘
 営 9:00~17:00
 休 火曜(祝日の場合は振替)
 TEL 0736-75-9077



1 匠の聚 (たぐみのむら)
 住 奈良県吉野郡川上村東川 135
 営 10:00~17:00
 休 水曜(祝日の場合は翌日)、年末年始
 TEL 0746-53-2381




2 ヤレホールかわかみ
 住 奈良県吉野郡川上村西河 773
 営 10:30~17:00
 休 水曜




3 道の駅「杉の湯 川上」
 住 奈良県吉野郡川上村道 695
 営 9:00~18:00(冬季は~17:00)
 休 無休
 TEL 0746-52-0006



4 井氷鹿の里 (いひかのさと)
 住 奈良県吉野郡川上村井光
 営 8:00~17:00
 休 水曜 ※冬季休館あり
 TEL 0746-54-0223



5 喫茶 秀
 住 奈良県吉野郡川上村柏木 12-4
 営 8:00~16:00
 休 木曜・金曜
 TEL 0746-54-0640



6 喫茶 ホラ!あな
 住 奈良県吉野郡川上村柏木
 営 9:00~17:00
 休 不定休
 TEL 0746-54-0227




かわかみの芋カレール



※イラストはイメージです。

盛り付けや具材は店舗により異なります。各店がお皿の上でどんな芋を作っているのか! それぞれの工夫をどうぞお楽しみに!!

【材料】

- (ルー6人分)
 タマねぎ 3個、カレーパウダー 85g、バター 20g、チキンコンソメ または鰹がらすペースト 20g、ヨーグルト 230g、油大さじ2、水1L (トッピング1人分)
 ニジマスの子1尾2個、ニンジン・セリ・ジャガイモなど適量

【作り方】

- (1) ニジマス子1尾をヨーグルトに漬けておろす
- (2) 鍋に油とバターをひき、タマねぎをみじん切りにして炒める
- (3) (2)に水とチキンコンソメ、カレーパウダーを加えて強火で煮込む
- (4) 水分がほぼなくなるまで煮込んだら、弱火にして(1)とヨーグルトを少しずつ加え、中心で10分ほど煮込む
- (5) 野菜を揚げる
- (6) 2つのコンクリート芋と緑の芋を盛り付けで表現してできあがり

三情報

源流の恵みを守る 支村を超えた取り組み「紀の川じるし」。

川上村の源流の森に生まれ、和歌山県の紀伊水道へと流れ出る紀の川(奈良県では吉野川)。その流れは上流部の林業、中流部の農業、河口域では漁業といった質の高い第一次産業をつなぎ、水の恵みを届けています。これらの産業をいつまでも元気に続けたいことは、紀の川(吉野川)流域の水環境や景観、風土を守り育てていくことにもつながります。

「紀の川じるし」は、そんなこだわりの気質が詰まった流域の恵みたちです。紀の川じるしのマークを見つけたら、ぜひお手にとってください。