



## 伝説が今を築くまち 川西町

奈良盆地の中心部いわゆる「へそ」に位置する川西町。人口8800人程（平成28年現在）の小さな町ながら、歴史的由緒ある「島の山古墳」「糸井神社」など、1500年以上も前から守られ息づいており、また室町時代の伝説が、現在地域を盛り上げる一助となるなど歴史ある地域です。

その伝説に登場する、川西町の特産品の一つである『結崎ネブカ』は、戦前から川西町結崎地区を中心に広く栽培されていました。しかし、葉がやわらかく傷みやすいゆえに、栽培が困難で日持ちせず、市場流通には適さないという理由から、いつの間にかほとんど作られなくなってしまいました。

その後、平成14年に町おこし事業として「幻のネギ」を復活させるべくプロジェクトが立ち上がり、当時盃一杯ほどしか残されていた種を希望の種として栽培が始まりました。今ではメディアにも多く取り上げられるほど知名度も上がり、甘みが深く柔らかいことから、子どもも食べやすいと人気となっています。

もうひとつ伝説に登場する「能面」。ここ川西は「能楽発祥の地」といわれ、室町時代、観阿弥によって猿楽を一般大衆でもわかりやすい芸能に変化させ、のちの世阿弥によって能楽が完成したといわれています。町内を流れる寺川のほとりにある公園には、「面塚」と「観世発祥の地」の碑があり、能楽発祥の地にちなんで、能楽学習や観賞会が開催されています。

川西町のもう一つの特産品として、生産高が全国でトップシェアを誇る「貝ボタン」があります。明治時代、海のないこの川西町に、川を利用した舟運によって情報交換がなされ、「貝ボタン」産業が普及していったといわれています。貝独特の奥深く美しい光沢や色彩が、高級衣料品の素材として欠かせない存在で、近年は天然の貝殻を使用しているところとあって、エコロジーやオンリーワン商品として希少価値が高まっています。

そんな歴史深く趣のある川西町。現在も町内では古くから伝わる伝統行事がいくつも行われています。これからもこれらを守り、さらに未来に繋げていくためにも、みなさまからの応援、ご協力をお願いします。



■「面塚」(左)と「観世発祥の地」の碑(右)

### 室町時代より川西町に伝わる伝説

室町時代の  
ある日のこと、  
一天にわかにかき曇り、  
空中から異様な怪音とともに寺川のほとりに落下物があつた。  
一個の  
箭の能面と、  
一束の葱で、  
村人は能面をその場で  
ねんごろに葬り、  
葱はその地に植えたところ、  
見事に生育し、『結崎ネブカ』  
として  
名物になった。

### ふるさと納税（応援寄付金）とは？

「ふるさと納税」は、自治体に寄付をすることで、税の控除が受けられる制度です。川西町では、以下の「4つの活力プラン」の実現に応援いただける方々より寄付を募る取り組みです。

- 人・企業にとって魅力あるまちづくり
- 子どもや子育てをされている人にとってやさしいまちづくり
- 安心して暮らせるまちづくり
- 住民参加で開かれたまちづくり

■4月1日から翌年3月31日までの1年度の間に、川西町へ5千円以上のご寄付をいただいた町外在住の方（町内在住の方及び全ての団体の方を除きます。）に対し、1回1種類に限り記念品として川西町の特産品などをお贈りさせていただきます。また、寄付状況や使途報告を町広報紙及び町ホームページを通して行います。

### 使い道は？

みなさまからの寄付金は、以下の事業に活用させていただきます。

- 教育施設の整備に関する事業
- 福祉・保健事業の充実に関する事業
- 文化の保全・スポーツの振興に関する事業
- 生活環境の整備に関する事業

### お問い合わせ

川西町 総務部 総合政策課 〒636-0202 奈良県磯城群川西町大字結崎 28 番地の 1

Tel : 0745-44-2213 (直通) Fax : 0745-44-4734

E-mail : seisaku@town.nara-kawanishi.lg.jp

# ふるさと納税 川西

～応援寄付金・記念品のご案内～



### 申込方法は？

- 本パンフレット内「川西町ふるさと応援寄付金申込書」にご記入の上、下記のいずれかの方法でお申込みください。
- ①川西町役場へ直接持参。
- ②「川西町総務部総合政策課」へ郵送またはFAX。
- ふるさと納税サイト「ふるさとチョイス」からもお申込みが可能です。

ふるさとチョイス 奈良県川西町 検索



【ふるさとチョイス 奈良県川西町】【奈良県川西町ホームページ】



# 大和の肉



## 豚ローススライス(しゃぶしゃぶ用)

■ 550g 5,000円

奈良の大地で手塩にかけて育てられた豚をスライスしてお届けします。良質なタンパク質と豊富な必須アミノ酸、ビタミンB1を含み、健康志向の方におすすめです。



## 大和肉鶏もも・むね詰め合わせ

■ 880g 10,000円

もも肉・むね肉をセットでお届け、さまざまな料理にお使いいただけます。良質のタンパク質やビタミンAが豊富、ビタミンB群も含まれています。

全国に誇る大和の地鶏「大和肉鶏」。脂肪が適度にのり、しまった肉質が特長。甘みがあり、しっかりとした味の深みが鶏肉本来の味と評価されています。

鎌倉時代からの銘牛「大和牛」。歴史に培われてきた環境と恵まれた気候風土に育てられた黒毛和牛です。※ブランド認証シール、個体識別番号表示をつけてお届けします。



## 大和牛ローススライス(すき焼き・鉄板焼き用)

■ 650g 20,000円

煮てもよし、焼いてもよし、食べ方いろいろのスライスをたっぷり650gご用意。柔らかな食感と上質な味わいをご堪能ください。



## 大和牛ロースステーキ

■ 840g (280g×3枚) 30,000円

お肉の酸味を存分にお楽しみいただけるようステーキ肉を900gご用意。柔らかな食感と上質な味わいをご堪能ください。



# 結崎ネブカ



## 季節の地元野菜詰め合わせセット

■ 季節野菜(年1回) 5,000円

■ 季節野菜(年2回) 10,000円

大和の肥よくな大地で育った季節野菜の詰め合わせをお届けします。

※大和野菜『結崎ネブカ』をご希望の場合は、出荷シーズン9月初旬から3月上旬の間にお申込みください。

『結崎ネブカが大和肉鶏をしゃぶっている様』

※1回食良かったかもんグランプリにて「最優秀グランプリ」を受賞。

「幻のネギ」

川西町の特産品で大和伝統野菜の一つである「結崎ネブカ」。緑葉部が柔らかく、とろっとしたぬめりがあり濃厚。煮炊き・焼き料理に最適で、独特の甘みとうま味が料理を引き立てます。繊細さゆえに栽培が難しく「幻のネギ」とも云われています。

「ネッピー」とは、「結崎ネブカ」イメージキャラクター。その「ネッピー」のオリジナルTシャツとタオルをセットでお届けします。

※お申し込み時にカラーとTシャツの希望サイズをお選びください。

【ネッピーオリジナルグッズセット】

■ Tシャツ・マフラータオル 各1枚 5,000円

【Tシャツ】

サイズ: M/L/LL  
カラー: ブラック・グリーン・ホットピンク・イエロー・ワインレッド (ロゴカラーは白または黒)

【マフラータオル】

カラー: ライトグリーン・ブルー

大和伝統野菜の「結崎ネブカ」を使用したネギ焼です。冷凍状態でお届けしますので、いつでも「川西の味」をご賞味いただけます。

■ 200g×5枚 5,000円

結崎ネブカ焼き(冷凍)



# 貝



## 貝ボタン 10mm (オリジナルネム入り)

■ 高瀬貝・黒蝶貝 各15個程度ずつ 10,000円

川西町の特産品である「貝ボタン」にお好みの文字等をレーザー彫刻した特別なボタン。自家用に、または大切な方へのプレゼントにも。

和菓子

算額最中

■ 15袋入り 7,000円

■ 30袋入り 12,000円

甘さ控えめ、丹波産大納言のこくと香りが絶品。種皮と餡子の絶妙なバランスをご堪能ください。



# 奈良のお米



## ひのひかり(奈良県産/無洗米)

■ 無洗米 5kg 5,000円

■ 無洗米 10kg 10,000円

味・品質ともに優れたお米を、手軽においしく炊ける無洗米にてお届けします。



## ひのひかり(奈良県川西町産)

■ 10kg (5kg×2袋) 12,000円

奈良県の奨励品種である「ひのひかり」を川西町の農家から直接仕入れ、単一原粒米として精米したお米です。川西の味をご賞味ください。



## ひのひかり

(奈良県川西町産/有機肥料・特別栽培/白米)

■ 有機肥料・特別栽培 白米10kg 5,000円

■ 有機肥料・特別栽培 白米10kg (5kg×2袋) 10,000円

各12,000円

奈良県川西町で、エコファーマーの資格を有する農家さんが生産した、有機肥料・特別栽培による「ひのひかり」。こだわりを追求し、丹精込めて育てられた良質のお米を、この機会にご賞味ください。「ご縁を大切に…」という想いを込めた5円つきでお届けします。



## ひのひかり

(奈良県川西町産/有機肥料・特別栽培/玄米)

■ 玄米 30kg 25,000円

エコファーマーの資格を有する農家さんが生産、丹精込めた良質のお米を、栄養価そのままの玄米でお届け。 ※玄米は精米後1割程度減量します。



## 「全国の川西」のお米食べくらべセット

全国の川西(奈良県川西町・新潟県十日町市川西・山形県川西町)の地元ブランド米がセットになったコラボ品。3つのブランド米の味が、あなたのご家庭で味わえます。日本が認めるその味をぜひご賞味ください。

■ お米食べくらべセットA

【奈良県川西町産】ひのひかり10kg (5kg×2袋)

【新潟県魚沼産】こしひかり5kg

【山形県産】つや姫5kg 26,000円

■ お米食べくらべセットB

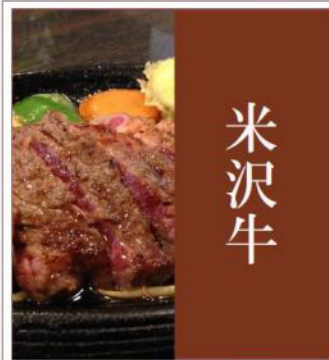
【奈良県川西町産】ひのひかり10kg (5kg×2袋)

【新潟県魚沼産】こしひかり10kg (5kg×2袋)

【山形県産】つや姫10kg (5kg×2袋) 40,000円

◎最新の記念品情報につきましては、「ふるさとチョイス」または「奈良県川西町」ホームページにてご覧いただけます。(QRコードを裏面に記載)

◎お申込み方法・お問合せは、裏面をご覧ください。



# 米沢牛



米沢牛 (A-5等級) しゃぶしゃぶ用  
■ 600g 30,000円

A-5等級の血統の良い長期飼育された米沢牛を、旨味・脂質にこだわり厳選しました。最上級の米沢牛を、しゃぶしゃぶでお楽しみいただけます。



米沢牛 (A-5等級) 霜降りステーキ用  
■ 320g (80g×4枚) 30,000円

A-5等級の血統の良い長期飼育された米沢牛を旨味・脂質にこだわり厳選しました。最上級の米沢牛を霜降りステーキでご堪能ください。



山形県 米沢牛  
「川西」の名をもつ自治体が連携し、豊かなまちづくりを目指すことを目的に設立した「全国川西会議」を通して提携している、山形県川西町の特産品・米沢牛。上質な食感を楽しんでいただけるような様々な種類をご用意しました。ぜひご堪能ください。



米沢牛 (A-5等級) 赤身ステーキ用  
■ 400g (100g×4枚) 30,000円

血統の良い長期飼育された米沢牛を、旨味・脂質にこだわり厳選しました。最上級の米沢牛を赤身ステーキでお楽しみいただけます。



米沢牛 (A-5等級)  
霜降りステーキ用・赤身ステーキ用セット  
■ 霜降り160g (80g×2枚) 赤身200g (100g×2枚)  
30,000円

最上級の米沢牛を赤身と霜降りのステーキでお楽しみいただけるセットをご用意しました。ぜひご賞味ください。



米沢牛 (A-5等級) 焼き肉用  
■ 600g 30,000円

A-5等級の米沢牛を、旨味・脂質にこだわり厳選しました。最上級の米沢牛を、焼き肉でお楽しみいただけます。



米沢牛 (A-5等級) すき焼き用  
■ 350g 20,000円

ブランド牛「米沢牛」最高ランク(A-5)のとろける霜降りのうま味と肉質。米沢牛の美味しさを堪能ください。



米沢牛  
(A-5等級)  
サーロインステーキ用  
■ 540g  
(180g×3枚)  
44,000円

サー(伯爵)の称号を与えられたといわれる最高級部位。ブランド牛「米沢牛」最高ランク(A-5)の細かい霜降りの美味しさはまさに芸術です。

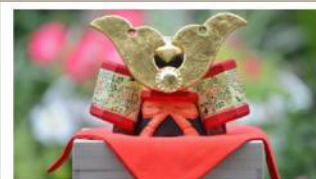


# 奈良一刀彫



奈良一刀彫(戌)  
■ 1体 9,000円

平成30年の干支である戌(いぬ)を、1片の木材から形取っています。木がもつ本来の木目や香りを残しつつ、色彩や戌の表情などを奈良一刀彫の技術で表現しています。



奈良一刀彫(兜)  
■ 1体 200,000円

5月5日の端午の節句のために、お孫さんやお子様がお生まれになった時に贈られたりします。彩色は水干絵具、岩絵具、金箔などを使い、豪華絢爛に仕上げられています。