



M^マMarche

2005.3.31 Vol 37

発行 (財)但馬地域地場産業振興センター
〒668-0041 兵庫県豊岡市大磯町 1-79 ☎0796-24-5551(代)

●山 東 町●

よふど温泉 極楽湯

農村の原風景に溶け込む温泉……

『よふど温泉 極楽湯』は、平成12年12月山東町にオープン以来、今年2月末で約60万6千人の入浴客を迎えたほど人気のある立ち寄り温泉です。

周辺は、懐かしい農村の風景が広がり、のどかな景色を見下ろす高台に『よふど温泉』があります。運営は地元の人たちが出資した「よふど温泉運営管理組合」の地元パワーで行われています。

温泉は、ラドンの含有量が多く、入浴後は血液の流れや新陳代謝が良くなり、カラダがホカホカと良く暖まるそうです。そのため、杖をつけて温泉に来たお年寄りが、入浴後は腰がシャンとして、杖を忘れて帰ってしまうこともたびたびだとか……。

施設は、ゆったりとした内風呂（主浴槽）のほか、眺めの良い露天風呂やサウナ、ジェットバスが設けられ、入浴後にゆっくりと寛げるよう2カ所の畳敷きの休憩室があります。また、食のメニューも充実していて、特に「肉じゃが定食」はおすすめです。そして、ご飯は、地元産こしひかり。しかも、施設内の水車でコトコトと搗いた、こだわりのお米です。



また、この場所は、温泉だけでなく、地域の交流や活性化を進める施設『もやいの里』が併設されているところが特長です。『もやいの里』には、集会や会合の施設の他、地元の農産物の販売所や食品加工工房などが併設され、地元の農業グループや加工グループの活動拠点にもなっています。

今年も108本ものハスが植えられた温泉前の蓮園を舞台にした「ハス祭り」が、7月17日（日）にぎやかに開催される計画です。地域の住民の夢とパワー、そして創意工夫に支えられた『よふど温泉・極楽湯』で心も体も癒しましょう。その名のとおりに極楽ですよ。



▲ ゆったりと温泉情緒が満喫できる温泉施設。ラドンのチカラでカラダがホカホカに。

▼名物「肉じゃが定食」



▲松本支配人はじめ、スタッフの皆さん

お問い合わせは…TEL(079)670-7070

- 料金／大人600円(中学生以上)
小人300円(3歳以上)
- 営業時間／午前10時～午後9時30分
(受付終了 午後9時)

緑豊かな美しい町に、手作り

兵庫県の中北部に位置する山東町は、町面積の約73%を山林が占め、約13%を農地が占める、自然豊かな“緑風の郷”です。そして、そんな町の豊かな農産物を生かして、町内ではいくつかの食品加工グループが活発に活動しています。その中から、今回は代表的な4つの加工グループ取材しました。

梁瀬生活研究グループ



(代表：衣川まさ子さん)

約15年前から約20人で食の特産品づくりをはじめ、現在は10人で極細の干し大根『雪干し大根』を中心に独自の特産品づくりをされています。そのモノの良さは、プロの板前が「こんなに白くて美しい干し大根は見たことがない。ぜひ料理に使いたい。」と絶賛したほど。

使う大根は、会員の自家製。4月の畑の準備から仕事は始まり、種まきは9月頃から。11月の終りから大根の収穫をはじめ、遅蒔きは正月を過ぎてから収穫します。

雪干し大根を調理した『ハリハリ漬』は、甘酢っぱさの後に、ピリッと唐辛子が…。ご飯のお供に、お酒のつまみに。『玉ねぎ漬』も、自分達で育てた玉ねぎ使用です。どの特産品も、とにかく自然で、手作りのおいしさが自慢です。

兵庫県が食べておいしい、見ても良い、地域特産品だけに認める“いいもの「Eマーク」ふるさと認証食品”も取得しています。



▲『雪干し大根』

栗鹿生活研究グループ



(代表：岩谷初子さん)

約20年程前、野菜や盆菊の販売から活動がはじまりました。人気の『いちごジャム』は、もともと素材のイチゴを栽培するイチゴ農家だった人が多く、家でジャムを作ったり、和田山のジャム工場に出荷したりしていたことから、特産品づくりを決めたそ

うです。

イチゴの品種は、ジャムに向けた「宝交」と「アメリカ」を使用。会員が地元の畑で栽培したイチゴです。

イチゴのツブをつぶさないようにたき上げたブレンダータイプのジャムは、砂糖とレモン汁を加えただけで、防腐剤は入っていません。

この他、『栗の渋皮煮』や『栗餅』『かまやき』など、多彩な特産品を約10人ほどの会員で手作りしておられます。



▼『いちごジャム』



の「味の逸品」を訪ねて……

与布土生活研究グループ



(代表：足立礼子さん)

約17年程前から、15名でミソ作りをはじめ、現在は「よふど温泉」横の「もやいの里」加工所で、山東特産『緑風みそ』を手作りされています。土地でとれた大豆とコシヒカリを使った、防腐剤などが入っていない、香りの高いほんものの味噌の味をぜ

ひ味わってほしいそうです。

年間で約2トンも作る人気の手作り味噌だけに、1月の終りから2月いっぱいまで続く仕込みの時期は、大忙し。今年もおいしい味噌が仕込めたそうです。

『緑風みそ』の他、『ふき煮』『さんしょ入ふき煮』『さんしょ煮』『ねぎみそ』『自家製梅干し』『ゆずジャム』など、とにかく多彩な特産品を加工されています。どれも、素材から自家製・地元製です。



▲『緑風みそ』、その他加工品

もやいグループ

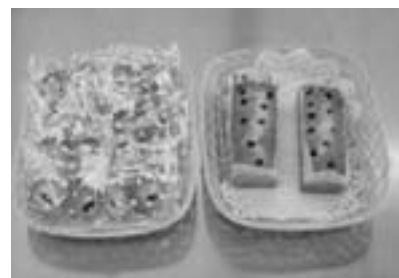


(代表：衣川久代さん)

素朴な味、家庭のママさんの味が人気のケーキ作りの特産品加工グループです。平成12年に活動をはじめ、1年間はアーモンドやチョコチップなどを使った試作作りを経て、現在の黒豆を飾りつけたミニケーキとパウンドケーキを完成させたそうです。サクサク感のある生地とまろやかな黒豆の甘さが囁

み合って、紅茶やコーヒーによく合う甘さをおさえた素朴なケーキです。2～3日経っても、味に深みが出て、後味がおいしいそうです。

昨年は「グリーンツーリズム」のイベントに「ハス料理」を調理して参加されました。



▲『ミニケーキ』と『パウンドケーキ』



たじまやき 城崎温泉
さ さ うら がま
但馬焼 楽々浦窯

●城崎郡城崎町楽々浦442 ☎(0796) 32-4079

土と炎の出会いの美……

但馬を代表する名湯・城崎温泉から、円山川を挟んだ対岸に、『但馬焼』のある楽々浦があります。もともと小学校の教員や書道の先生をしていた山根毅氏が自宅で陶芸を始めたのは1970年のこと。75年に日高町に穴窯を築いて『但馬焼』と命名し、76年に現在の城崎町楽々浦に穴窯や作業場、展示場を作り、今日に至る焼き物の工房です。

作品は、日本六古窯のひとつ信楽焼系統の土モノで、信楽土の味わいと炎が創る窯変が、特に美しく魅力的です。迫力のある大壺、花映りの美しい花活けや小壺をはじめ、御茶碗やコーヒーカップ、お皿や鉢など幅広い作品が展示場に並び、お気に入り



▲展示場・入り口

探す旅人が、多く訪れているのも『但馬焼』の魅力です。

また工房では、「創作体験」教室も実施。まったくの初心者でも、マグカップ（2個）や鉢、皿などが、しかも日常に使えるちゃんとした器が作れるように指導してもらえます。ぜひ、旅の思い出づくりに挑戦してみてください。おすすめです。（当日電話申し込みOK）



銘菓 だんじり太鼓 かもがわ 加茂川製菓

●城崎郡城崎町湯島937 ☎(0796) 32-2805



▲粒餡が甘くて香ばしい『だんじり太鼓』。

香ばしい甘味に、つい手がでるおいしさ……

城崎温泉の名物といえば、外湯めぐりに、カニ料理でしょうか。もちろん、おみやげやお菓子もたくさんありますが、この『だんじり太鼓』は、城崎を代表する銘菓のひとつです。旅館を訪れ、まず一服のお茶菓子に出たり、お土産屋さんの店頭で並んでいたりと、ご近所への手土産に持参したり…。城崎温泉の旅人と暮らしに、よくなじんだ普段着のお菓子なのです。

そもそもは“田舎まんじゅう”の名前で、城崎名物になっていたお菓子で、温泉人気と共に他の地域から粗悪な田舎まんじゅうが多く入ってくることになり、昭和43年、危機感を感じた城崎町内の5・6軒の和菓子店で、『だんじり太鼓』の商標を取得したことから、好評を得てきた焼き菓子です。

加茂川製菓では、朝6時半頃から、その日の仕事が始まります。皮になるはんがえしを仕込み、粒餡をたいて、普段で1,600個ほどを焼き上げます。

「やはり餡炊きが大切だねえ。アズキから炊くから、炊き過ぎるとドロドロになるし、炊きがアマいと固くなるし」とご主人。『だんじり太鼓』以外にも、町内の旅館の注文に応じて各種の茶菓子を製造しておられます。



◀ご主人の坂田仁市さん。



▶粒餡の皮になる
“はんがえし”
の生地を作る機械。

▼作品の数々。購入できます。▼



▲左から 小田垣 かすみさん、
代表：山根 田鶴さん、
寺林 恵津子さん。



◀創作体験中の生徒さん。
この日は大阪から城崎温泉へ来た
OLの3人。とっても楽しそうでした。
体験料金 3,150 円 (送料別)



家具工房 ショップ
アウゲ ギャラリー・ダダ

●城崎郡城崎町湯島220 ☎&FAX (0796) 32-3904 (ギャラリー・ダダ)



写真嫌いの草分
代表の代わりに、
看板犬…タツく
ん。木片で遊ぶの
は、家具作家の愛
犬だから？

デザインも工法も、木の美しさを生かしたい……

「実はこの前の台風23号の水害で、ボクが作った家具が、たくさん水に浸かったんです。でも無垢の木の家具って、2日ぐらい泥水に浸かってもきれいに直るんです。合板だとダメ、たいがい直らないです。修理代？お金は取ってませんよ。」と仕事しながら、楽しそうに話をしてくれるのは、代表の草分みのるさん。後2つ程で全ての修理が終わるそうです。

作品は城崎温泉駅前の『ギャラリー・ダダ』にあります。それは極一部です。注文製作後、お客様の家に納めてしまうため、在庫があまりなく、見てもらえないのが課題だそうです。「これも水害後

日談だけど、修理の終わった家具をギャラリーに仮置きしていると、いい具合に新品のカタさが取れてなじんでいるのか、展示の家具には気を使って腰掛けない人も、気軽に座ってくれましたね。」とうれしそうな草分さん。

カエデやトチ、クリ、ケヤキなど、さまざまな天然木を使った家具は、やはり木目の美しさがうっとりするほど。驚くほど様々なデザインのテーブルやイス、キャビネットなどが、お客さんとの打ち合わせから生まれます。これからも、自分の思う家具らしい家具を作っていきたいと、力強く語ってくれました。

▼城崎温泉駅前の通りにある『ギャラリー・ダダ』。

『家具工房アウゲ』の作品の他、焼き物やガラス、アクセサリー、絵画などのアートが並ぶ。▼▶



(財)但馬地域地場産業振興センター観光物産展示即売場

「じばさんSHOP」

平成 17 年 3 月 21 日(月・振休)リニューアルオープン

平成16年10月20日、近畿地方に最接近した超大型の台風23号は豊岡市をはじめ但馬地域に大きな被害をもたらしました。当センターにおいても例外ではなく、1階の観光物産展示即売場、機械室などは浸水によって大きな被害を受けることとなりました。

平成元年4月に開館して以来経験したことの無い災害によって、展示即売場の休業を余儀なくされ、但馬地域の地場産品・特産品の情報発信に支障をきたす結果となりました。

しかしながら、関係機関・団体、また、従来より展示即売場の運営に対しご協力をいただいております各出展企業・団体をはじめとする多くの皆様の更なるご協力のおかげでこのたびリニューアルオープンを迎えることとなりました。

水害を乗り越え、力強く歩いていく但馬地域の地場産品・特産品の情報発信の拠点として多くの方々に喜んでいただける「じばさんSHOP」となるよう、関係者一同鋭意努力して参ります。

どうぞ、お近くにお越しの際は、是非「じばさんSHOP」にご来店いただきますようご案内いたします。



▲「じばさんSHOP」



▲リニューアルオープンを祝してのテープカット

左より

財団法人中小企業総合研究機構理事長 立石幾久治 様
財団法人但馬地域地場産業振興センター理事長・
豊岡市長 中貝 宗治
全国地場産業振興センター協議会会長・
財団法人西播地域地場産業振興センター専務理事
大井 義雄 様



かばんコーナー



焼き物コーナー



醤油コーナー



食品コーナー



製菓コーナー



地酒コーナー



木工品コーナー



杞柳製品コーナー

台風23号被害からの復興PRと ご支援に対する感謝の気持ちを伝えるため 東京及び京阪神地区で地場産業PR・観光誘致 キャンペーンを実施しました。

実施場所	日程
J R 東京 駅八重洲中央口	平成16年11月17日(水)～18日(木)
京都 中央郵便局	平成16年12月6日(月)～7日(火)
大阪 中央郵便局	平成16年12月8日(水)～10日(金)
J R 大阪 駅中央改札前	平成16年12月9日(木)～10日(金)
J R 三ノ宮 駅	平成16年12月15日(水)～16日(木)
阪神・淡路大震災10周年大規模災害対策シンポジウム (神戸国際展示場)	平成17年1月15日(土)
J R 大阪 駅砂時計前広場	平成17年1月17日(月)～18日(火)

*その他、神戸市役所・兵庫県庁・神戸ルミナリエ会場にてPRを実施



▲平家水軍太鼓披露 (JR三ノ宮駅)



▲大阪中央郵便局長 山本隆治氏(左)と
中貝宗治豊岡市長(右)(大阪中央郵便局)

豊岡かばん復活宣言展示会の開催

神戸ハーバーランドセンタービル地下1階スペースシアターにて、災害から復興した豊岡かばんの展示会を実施しました。

《平成17年2月19日(土)
～20日(日)》



▲終日多くの来場者が訪れました



▲ミニチュアカバン製作体験