



Marche

2009.3.26 Vol 40

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)

日本の美と文化を世界へ発信中。

写真左から事務局長・系谷瞳さん、豊岡市長・中貝宗治氏、着物デザイナー！富田伸明氏。



「Stork❖梅の実会」は、日本の美や、文化を通じて、地域の魅力や個性を、世界へ発信しようと設立された市民活動団体です。

多くのドラマや舞台で着物スタイリスト&着物デザイナーとして活躍する富田伸明さんを特別会員（トータルプロデューサー）に、現在、豊岡市では約10の団体や多くの個人会員が参加して活動を重ねています。

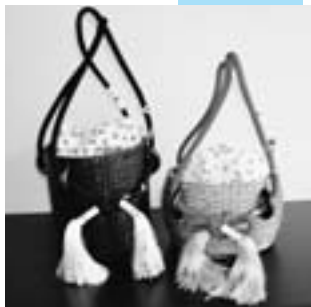
大きな活動では、2008年5月に、市内のコウノトリの郷公園（文化館）でコウノトリをテーマに着物や帯、豊岡杞柳細工バッグ、豊岡歌舞伎カバンなど約60点ものオリジナルデザイン発表会を開催。多くの来場者を集め、新聞など各メディアにも活動が取り上げられました。

さらに10月には、海を越えて米国パロアルト市主催の「着物と自然・着物着付ショー」(後援：サンフランシスコ日本国総領事館)に参加。美しくあでやかに、着物の魅力をショー形式で魅せるだけでなく、豊岡からコウノトリを春夏

▶但東町産綿シルク使用「4本の帯に描いた一羽のコウノトリ」。



▼持ち手に帯締めを、中布に帯揚げを使用した「豊岡杞柳細工バッグ」。着物文化と伝統工芸「杞柳細工」のコラボです。



今注目！
の但馬案内

Stork❖梅の実会

ストーク

うめ

み



4枚の留袖に「春夏秋冬」四季を表現。染色工程等にコウノトリ米の研ぎ汁を使用。

◀歌舞伎衣装に使われる生地を内貼りに使用した「豊岡歌舞伎カバン」。パソコンがピッタリ納まります。



秋冬と共にデザインした4枚の黒留袖やコウノトリ飛翔帯などを持参。観客の反響は、「たいへんなもので、終演後は「素晴らしい！ビューティフル！感動した！忘れられない！」といった賛辞の言葉でいっぱいだったそうです。

そして、さらに今年4月には、再びサンフランシスコやロサンゼルスを訪れ、着物を着て桜祭りやメジャーリーグ（ドジャーズ）を観戦、着物着付ショー（国際交流基金協力）などに参加される予定です。

会長の系谷多美子さんは「日本の着物を着て・見せることで、“着物って素晴らしいね”って、世界に伝えられたら……」と、会の魅力と喜びを語っておられます。興味をお持ちの方はぜひ、お問い合わせください。

▶デザイン発表会の会場風景。多くの鑑賞者で賑わいました。



●Stork❖梅の実会

〒668-0053 兵庫県豊岡市九日市中町232-3
MASTCOURT豊岡 A101

☎0796-24-6930

HP: <http://www.stork-umenomi.com>

E-mail: stork.umenomi@live.jp



身長約2.5m、体重約100kgの巨大なトリ。三村久代表の牧場では、現在約100羽が飼育されています。

今注目!
の但馬案内②

但馬オーストリッチ牧場

ヘルシー、おいしー、ダチョウに注目。

今、牛や豚、鳥に続く、第4の肉として、グルメや健康嗜好の人々から注目を集めているのが、「ダチョウ肉」です。その理由は、あっさりしていて、高タンパクで低カロリー。しかもアレルギーが少ない。つまりカラダにやさしくて、とってもヘルシーなお肉だからです。

ナマでも、焼いても、燻製にしてもおいしい。どんな味付けにも合うし、赤身で鉄分が多く、脂肪分が少ないため、現代人におすすめの健康食材です。また、成長も早いので、成長促進剤やホルモン剤などの投与の必要もありません。まさに安全で安心な注目のお肉です。

そのため、実は「但馬オーストリッチ牧場のダチョウ肉」は、但馬よりも都会で食べられています。例えば、東京や大阪、芦屋のこだわりのレストランやイタリアンで、シェフ注目の食材として、グルメな人の舌と胃袋をがっちりつかんでいます。都会の人は、先入観やこだわり



▲アッサリ味の「刺身」。牛肉と鶏肉の間の風味だとか。



▶「ステーキ」もおすすめ。低カロリーで中高年に人気です。



▲写真左から「ダチョウの燻製ソーセージ」、「だちょうスモーク」、手荒れによく効く「オーストリッチオイル」、「ダチョウオイル石けん」。

がなく、とにかくおいしさを追求するところが、ダチョウ肉人気につながっているそうです。

また、ダチョウは、肉だけでなく、幅広く活用できることも魅力です。よく知られた巨大な卵（なんとニワトリ卵の約30倍）は、食用だけでなく、観賞用として「エッグアート」作りの素材に。皮は、高級バッグやサイフの素材に。さらにオイル（ダチョウオイル）は、保湿効果が高く（シェフの利用者も多い）、虫さされや火傷にも効果的です。また、ダチョウオイルを100%使用した「手作り石けん」も製品化。但馬オーストリッチ牧場では、竹炭入りやハーブ入り石けんも製品化しておられます。

人懐っこい（しかし、かなり臆病で神経質な）巨大な鳥・ダチョウが、食材として、医療方面で、“人類の未来を救う”時代は、もうすぐそこに来ています。ますます目が離せませんね。

最新!! ダチョウ・ニュース

この冬も大流行のインフルエンザの感染を防御するため、ダチョウの卵黄から抗体を精製し、マスクに抗体を塗布した「ダチョウ抗体マスク」が製品化。ヒット商品として注目を集めました。

ご存知のように、ダチョウ卵は大きく、大量の抗体が生産できます。さらにその抗体は、ウイルスを無害化する能力が高く、熱に対する耐性も高い良質なものだそうです。将来的には、肺がんなどの診断薬や抗体医薬としても期待と注目を集め、いま精力的に研究が続けられています。



▼オーストリッチ皮革独特の模様が人気のオリジナルバッグ。

▲奥様・三村孝子さん作のエッグアート（ジュエリーボックス）。完成までに約10日間ほどかかるそうです。

●但馬オーストリッチ牧場
〒669-5115 兵庫県朝来市山東町金浦527-1
☎079-670-7725
HP: <http://www.tajima-dacho.com>
E-mail: mimura@tajima-dacho.com

究極のえびせんべいで、味のブランドを創造。

カリッパリッ、一口頬張ると、「えび」の風味が広がって、自然な甘みが、うま味が味わえる。それが「佳長」さんの“えびせんべい”です。しかも、油で揚げずに、時間をかけて、丁寧に二度熟成・二度焼きの独自工程を採用。出来上がりまで11日間もの「時」を重ねて生まれる、あっさりしていてヘルシーな、まさに“えびたっぷりのせんべい”なのです。つまり「佳長のえびせんべい」は、“米菓のえびせん”とは、まったく違うものなのです。

村田博昭社長によると「市販のえびせんの多くは、えびが入っていてもパウダーにしたえびを10%程度入れたもので、うち（佳長）のえびせんは、原材料の70%をえびが占める、こだわりのえびせんべいです」とのこと。さらに、軽く焼いた後、一定水分まで乾燥させた生地を、7日～10日間ほど安定庫でじっくりと熟成させてから、遠赤外線網焼き機でふっくらと焼き上げています。熟成したえびのうま味を引き出すこの二度熟成・二度焼きが完成し、佳長独自の風味、うま味のあるえびせんべいが誕生しました。



◀ 朝来市山東町の遠阪トンネルの近く北近畿豊岡自動車道「山東IC」より車で約3分に位置する本社工場・直売処。

▶ 直売処の売り場窓



◀ 「春の限定品・花えびせん」桜の若葉を生地に練り合わせて、桜餅のように風味豊かな逸品です。

今注目!
の但馬案内

えびせんべい処「佳長」



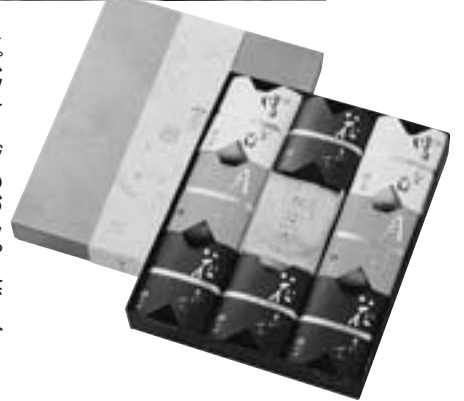
◀ 味わいのバリエーション豊かに現在13種類のえびせんべいを製造・販売。炭火感覚の遠赤外線網焼き機でふっくら焼き上げています。

さて、この極上のえびせんべいをどう売るか。味には絶対の自信があるが、有名でないと売りにくい。そこで村田社長は、乗降客の多い空港や駅に着目。自ら出向き、調べ、考へに考へた結果。売店の土産品の販売元にアタックしてみると、まず2社から「すぐにでも扱いたい」と反応があり、現在も安定して続くOEM供給がスタートしたのです。村田社長は「自社販売にこだわって伸び悩むよりも圧倒的に量が出ます。まず佳長のえびせんべいの味を一人でも多くの人に知ってもらうことが大切」と話します。



◀ “おこわ”のイメージを一新。笹の葉で包んだ「佳長の季（とぎ）おこわ」。

▶ パッケージもおしゃれで人気。いま、東京では東急百貨店・渋谷本店、関西では阪急百貨店・梅田本店などでも販売中です。



◀ シンボルマークは、かわいい「雪うさぎ」です。

さらに直販品では、包装にも徹底的にデザインにこだわり、贈答品としての魅力や高級感を訴えるデザインを完成。選ぶ人にも先様にも、喜ばれる商品づくりで、着実にファンを増やしています。ぜひご賞味ください。

● 株式会社 佳長(よしなが)
〒669-5123 兵庫県朝来市山東町一品231-2
☎079-676-5001
HP: <http://www.e-yoshinaga.com>

ひとつの酒米の継承は、文化の継承。



▲豊岡市では平成17年9月、自然放鳥がはじまり、コウノトリの野性復帰の取り組みを進めています。

◀酒米「フクノハナ」だけの純米酒「コウノトリの贈り物」（福光屋醸造）。豊岡市の「じばさんSHOP」や福光屋さんのネット販売で購入できます。

「フクノハナ」は、酒米の一品種で、昭和40年代の後半は全国で栽培されていました。しかし、麴造りの水分調節が難しい点などから昭和60年代に全国的に栽培が急激に減少。出石でも他品種への転換を計画していたところ、金沢市の老舗酒蔵「福光屋」さんから、「うちの酒には酒米フクノハナが必要。ぜひ栽培を続けてほしい」という話が持ち込まれ、出石町で契約栽培がスタートしました。

現在、豊岡市出石町はフクノハナの全国唯一の産地で、“オンリーワン”をコンセプトに約120名の生産農家で約72haの面積を栽培しています。さらに、豊岡市で野生復帰を進めるコウノトリ（国の特別天然記念物）と共生する“環境創造型農業の推進”と、フクノハナの振興を組み合わせた「フクノハナ振興プロジェクト」を展開。生産から流通まで一体になって、未来を見据えた生産振興に取り組んでいます。

例えば、平成15年からは100%有機肥料栽培を目標に、メーカーとタイアップして有機培土や肥料の開発を開始。その他、さまざまな取り組みの結果、平成18年には、フクノハナ100%（全量）使用純米酒「コウノトリの贈り物」が完成。ぜひたっぷりとしたコク、そして旨みのある味わいをお楽しみください。

さらに平成19年には、100%有機培土・完全有機質肥料栽培を実現していますし、蔵元からの要望を受け有機JAS認証も取得。また、希少品種のためフクノハナの種子が販売されてい

今注目!
の但馬案内④

出石フクノハナ生産部会

ないことの対策として、専用の採種ほ場を設け、優良種子を独自に調達して、“フクノハナの系統”維持も続けています。

▶フクノハナ米粉を使う
た加工品のひとつ。地
元和菓子店の開発商品



現在では、さらなるフクノハナの活用・振興を目指して、米粉レシピ（料理）コンテストの開催、和菓子やケーキ、ソフトクリームなどの米粉食品開発、米発酵エキスによる化粧品開発（株福光屋）など、フクノハナと地域の食材・人材・技術などの資源を有機的に結びつける“フクノハナクラスター”をテーマに地域ブランド作りも進行中です。



◀人に、環境に、コウノトリに、やさしいお米づくりに努力しています。



▶豊岡市長・中貝宗治氏（写真右）も参加の「お田植え式」。

▶酒米「フクノハナ」は、仕込みで水を吸い過ぎ、蒸米がやわらかくなるので、麴になりにくいとされています。



新しいメニューに出会う
「フクノハナ米粉レシピコンテスト」も開催。

●たじま農業協同組合(JAたじま)
出石営農生活センター
〒668-0221 兵庫県豊岡市出石町町分386-1
☎0796-52-3387
HP: <http://www.ja-tajima.or.jp>
E-mail: jigome@ja-tajima.or.jp
(純米酒「コウノトリの贈り物」お問い合わせ先)

地元の農産物で、
おいしい喜びを広げたい。



▶きゅうり、エリンギの「お漬物」。食べ出した瞬間、止まらないうい。



▲こだわりの味！「青大豆入みそ」と「そえ味噌」。但馬の農産物直売所や豊岡市「じばさんSHOP」で販売中です。



▲いま、どちらも大人気の「そば餅」と「よもぎ餅」。農産物直売所や県立コウノトリの郷公園の「コウノトリ本舗」でも販売中。

豊岡市但東町にある人気の立ち寄り温泉「シルク温泉」から、さらに5kmほど福知山向きにクルマで走ると「味蔵たんとう」の工場があります。代表の石坪武彦さんにうかがうと、「地元の農産物を加工して付加価値を付けて地元農家に還元すること」を軸に事業を考えたそうです。

平成14年、資金（出資者約20名）・人材・材料（農産物）を地元・高橋区で確保し、区長・町会議員・財産区の承認も得て、豊岡市の施設を活用する高橋食品加工組合（愛称：味蔵たんとう）の事業がスタートしました。

商品には、まず冬の時期の2月中旬～3月中旬に仕込みを迎える、手作り「青大豆入みそ」や「そえ味噌（もろみ味噌）」があります。青大豆みそは、但東産青大豆を2割ほど加えていて、普通のみそに比べて“コクがある”と好評です。また、若い世代を中心に、みそは色の薄いものが好まれる傾向（色が薄くても、塩辛くなります）があります。しかし、「青大豆入みそ」ではあえて2～3年寝かせたみそと新しいみそを合わせて手間を掛けて作っています。その結果、色は流行ではないけれど、まろやかさがあり、塩っからさを抑えたみそだと喜ばれています。

今注目！
の但馬案内⑤

味蔵たんとう

（正式名／高橋食品加工組合）

さらに近年は、各種のお餅が人気を集め、販売構成の6割を占めるほどです。「よもぎ餅」は地元のおばあちゃん達や子供たちがPTAと春に集めた地元のよもぎを冷凍保存して使用。「そば餅」のそば粉は、地元の但東そば組合から仕入れています。白餅、鏡餅、餅撒き用の餅など、いろんなお餅のご依頼は、お気軽にご相談ください。

また、味蔵たんとうでは、仕出し料理（お弁当、オードブル、おにぎり、ちらし寿司など）や漬物（きゅうり漬けなど）なども製造。とにかく地元但東のおいしい農産物に出会い、生かし、お客様に喜びを届けたいと、安全で素朴で真心こめた食品づくりが、きょうも続けられています。



▶但東町のお米から作られた「麴」。



▶青大豆や大豆、麴、塩などを良く混ぜていきま



▶さらにミキサーでよく練り上げて桶に詰め、蔵で寝かせます。



▲じっくり2～3年寝かせた味噌と新しい味噌を合わせてパック詰めします。

●味蔵たんとう（正式名：高橋食品加工組合）
〒668-0364 兵庫県豊岡市但東町佐田526
☎0796・55・0855

地域ブランド「豊岡鞆」にオリジナルブランド誕生!!

「マリオネット・ジョンソン」

地域ブランド「豊岡鞆」

2006年11月に地域ブランドの認定を受けた「豊岡鞆」。東京ビッグサイトで開催される「国際ファッションフェア」への出展参加を行い、鞆産地豊岡の優れた技術と商品の優秀さをアピールしてきました。従来、OEMでの生産が主となっていたため産地としての知名度は必ずしも高いものではありませんでしたが、地域ブランド「豊岡鞆」とともに、鞆の産地「豊岡」の知名度は徐々に上がってきています。

統一ブランドの検討

地域ブランド「豊岡鞆」の知名度が上がってくるとともに、各企業が独自にデザインして製作していたことによるブランドとしての統一感のなさが課題となってきました。

そこで、兵庫県鞆工業組合のブランド委員会では、地域ブランド「豊岡鞆」の新たな展開として統一したブランドイメージを持った「豊岡鞆」について検討。デザイナーとのコラボレーションによってブランド製作を行うこととなりました。



「豊岡鞆」オリジナルブランド 「マリオネット・ジョンソン」誕生

豊岡の鞆産業は、杞柳産業の伝統と技術を基盤とし、確かな技術力で国内でも有数の鞆産地となりました。豊岡の鞆製造メーカーは、それぞれが創意工夫を行い、鞆製造を行っており、蓄積されたノウハウと技術力はレベルの高いものです。その豊岡の鞆製造技術とデザイナーとのコラボレーションによって地域ブランド「豊岡鞆」に新しいブランドが誕生しました。

新しいブランドの名称は「マリオネット・ジョンソン」。サーカスをモチーフにしたブランドを展開。鞆の産地豊岡の職人集団をサーカス団ととらえ、職人を曲芸師と考える。それぞれ技術を持った職人(曲芸師)が生み出す「鞆」。それらが、「マリオネット・ジョンソン」シリーズとして展開していきます。

今回の新ブランドで製作された鞆は、6シリーズ(Ribelt・Key-Per・Tent・Erma・Mr. J・Wagon-F) 17アイテムで構成されており、どの商品も、細部にまでこだわりを持って作り込みがされている。



インターナショナル ファッションフェア出展

(財)但馬地域地場産業振興センターでは、「豊岡鞆」の販路開拓と鞆の産地「豊岡」のピーアールを目的として、2009年（平成21年）1月14日（水）～16日（金）の3日間、東京ビッグサイトで開催されたI F F（インターナショナルファッションフェア）へ出展しました。今回のI F F出展では、誕生したばかりの「マリオネット・ジョンソン」シリーズを中心に「豊岡鞆」の展示を行い、商談を実施。「マリオネット・ジョンソン」は、ブランド誕生後、最初の展示会であり、商品への評価を最初に受ける場でもあります。

力作揃いの「マリオネット・ジョンソン」シリーズへの評価は、概ね良好であり、販路開拓に期待の持てる展示会出展となりました。また、地域ブランド「豊岡鞆」のI F F出展を続けてきたことによって、鞆の産地「豊岡」の知名度も向上してきたことが実感できました。



お知らせ

2009年（平成21年）3月12日（木）に、神戸市シルバーカレッジ園芸コースの皆さんより、コウノトリの郷公園を模して制作された箱庭をいただきました。

園芸13期2班の12名の皆さんは、箱庭制作のテーマに「人とコウノトリとの共生できる環境を目ざして」を選択。環境問題が人々の関心を高めている中で、コウノトリが生息できる環境は私たち人間にとっても安全で安心な豊かな環境であると認識し、コウノトリの野生復帰の実現によって得られる人とコウノトリの共生できる環境は、真に人にとって「豊かな自然」であると考えられたからです。

制作にあたって、メンバーの皆さんは豊岡へも足を運び、山、川、草地、休耕田、湿地、水田からなる里山に、人工巣塔、コウノトリ、人、民家を配置した箱庭を完成させました。

当センターへは、メンバー9名と指導に当たった先生1名の計10名で箱庭を搬入して頂き、当センターの大橋副理事長と植村副理事長が箱庭を受け取り、1階ロビーに設置しました。



第2回ひょうごものづくり技術大賞受賞者の決定

兵庫県では最先端の技術分野において中核を担う人材を選定する、「ひょうごものづくり技術大賞」を実施しておりますが、この度受賞者を決定いたしました。

受賞者は次のとおりです。

○製造・生産プロセス分野

兵庫県知事賞：株式会社神戸製鋼所 鋳鍛鋼事業部 組立型クランク軸グループ

○製品・技術開発分野

兵庫県知事賞：平井工業株式会社 セラミックス加工技術開発グループ

(社)兵庫工業会会長賞：三菱重工業株式会社 神戸造船所 超伝導加速空洞開発チーム

(社)兵庫工業会奨励賞：サイエンティフィックテクノロジーズ株式会社
自動変速型ねじ駆動機構の開発グループ

○伝統技術の応用分野

兵庫県知事賞：有限会社新喜皮革 コードバン開発グループ

(社)兵庫工業会会長賞：株式会社神島組 クォーターセリ矢開発チーム

■問い合わせ先：(社)兵庫工業会 本部/078-361-5667 又は
兵庫県産業労働部産業政策局工業振興課/078-362-3334

「平成20年度グッドデザインひょうご選定商品」の決定

兵庫県では、使う人の視点を取り入れて開発された優れたデザインの商品を「グッドデザインひょうご選定商品」として選定しています。この度、今年度の選定商品（21点）及び受賞商品を決定いたしました。

(<http://www.hyogo-ia.or.jp/gdh/>)

受賞商品は次のとおりです。

○大賞

「Nav Net 3D」製造：古野電気(株)（西宮市）

○産業・ビジネス部門賞

「スムーズフローポンプBPLシリーズ」製造：(株)タクミナ（朝来市）

○日常生活部門賞

「METAPHYSシェルフシステム『proI』」製造：(株)キューブエッグ（尼崎市）

○ユニバーサルデザイン賞

「サイクルウェイ」製造：ナプテスコ(株)ナプコカンパニー（神戸市東灘区）

○特別賞/(社)兵庫工業会会長賞

「シルキー ヤマビコ」製造：(株)ユーエム工業（小野市）

■問い合わせ先：兵庫県産業労働部産業政策局工業振興課/078-362-3334 又は
(社)兵庫工業会 神戸事務所/078-360-3255