

うすきの 地もの

USUKI'S
LOCAL PRODUCE

ののの・・・
未来につながるお買い物

大分県 臼杵市

USUKI



100年後につなぐ商品

うすきの地もの基本理念

うすきの
地もの
USUKI'S
LOCAL PRODUCE

- 自然に向き合い、臼杵産の旬の食材にこだわります。
- 臼杵の食文化や発酵食品を大切に考えます。
- 素材の味を活かし、添加物は出来る限り使いません。
- 農山漁村の感性を大切にしたものづくりをします。
- 美味しく、臼杵の味としてのイメージを大切にします。

USUKI's LOCAL PRODUCE : Basic Ideas

- ・ We face nature and are committed to seasonal ingredients locally produced from Usuki.
- ・ We value Usuki's food culture and fermented foods.
- ・ We bring out the best in the ingredients and minimize artificial additives.
- ・ We support the Japanese tradition called monodzukuri, which values the sensitivity of the rural producers.
- ・ We value the image of deliciousness and Usuki's local taste.



山 川



循環



伝統



海

Usuki is endowed with nature and recognized as well-preserved traditional town. The people here appreciate nature and inherit traditions.

白杵は自然の恩恵を受け、
伝統が残るまち。
自然に感謝し、
伝統をつなぐ人たちがいます。

うすきの
地もの
USUKI'S
LOCAL PRODUCE

手のひらに「の」を書き続けてください。
ずっとループします。
すなわち「循環」を表します。
山のミネラルが川に流れ海が育つ自然の環境により
豊富な食が生まれ、独自の文化が発展したまち、
それが白杵。
この度は、自然に配慮した安心な暮らしを
子々孫々と循環させる商品のみを認証します。
「うすきの地もの」は大量生産、効率化を優先させた
消費型ではありません。
あえて、人の手を介するから自然にやさしい。
どんな時代になっても、大切にしたいことがあるのです。
私たちの幸せのものさし。
うすきの地もの。

今を生きる それが伝統になる

約 250 年前の古文書に残る和菓子を復活させた
今を生きる それが伝統を次世代につなぐ心構え



約 250 年前の古文書の和菓子を復活

引き継ぐのは形ではありません
「心」です

「赤穂屋は創業三六五年、家訓が言葉として残っている訳ではありませんが、一貫して大切にしてきた心構えは引き継がれています」
と語るのは中村充さん。白杵の八町大路商店街にある呉服専門店「赤穂屋」の十六代目若旦那だ。

約二五〇年前の古文書に記されている「和菓子」を復活させた。

きっかけは市報の裏面に古文書が載っていたこと。「昔はどんな和菓子を楽しんでいたのか？」と思うようになった。なによりも原動力になったの

は『楽しむ』ことだ。

「単純におもしろいかなと感じたことは行動します。小さい頃からチャレンジをしたがるタイプなんです。やらずに後悔するのは嫌なんですよ」と実直に語る。

伝統とは守るイメージがあるが、チャレンジ精神こそが伝統を守ることにつながるという。

楽しくないところに人は来ない

「今の私も先祖のおかげ。しっかりと今を楽しんで次世代に引き継ごうと考えています」

全国の事業者が後継者不足に悩んでいる中、赤穂屋の『心』はヒントになるかもしれない。

「厳しく苦しんでいることを次世代が引き継ごうと思うのか？自分自身が楽しいと思えるから次世代もやってみたいと思うのではないか？」と語る。

小さい頃から身近にあった着物を着て、お抹茶をたしなみ、和菓子をいただく。茶室の空間が大好きだとSNSで伝えると、私もやってみたいと人が集まる。



全国の呉服屋さんが店を閉めている時代だが、充さんは自分の好きなことが道を拓くという信念で希望を見出している。

次世代につなぐために今を生きる

中学生の終わりから親元を離れ寮に入り、大学生まで駅伝に没頭してきた。そこから得た学びは仲間の大切さや親への感謝。最も大事にしたことは、「自分の役割を全うすること」

過去の思いを今の仕事に置き換えれば、次世代へのタスキを渡すためにも楽しむ心を忘れず「今を生きる」。これが赤穂屋の心である。



contact

赤穂屋呉服店

〒 875-0041 白杵市大字白杵 242
☎ 0972-62-2324
🌐 <http://www.akouya.com/>

価値あるものはトゲがある

添加物の味しか知らない子供たちが増えているという
カボスの木はトゲがあり収穫もキツイがホンモノを伝えたい



最高峰の脇役をつくる

それがカボス屋の信条です

「お天道様に文句を言ってもしかたねえ。俺たちは自然の中で生きてんだ」

雨が続いた翌日の晴れ間、カボスをより分けながら語るのは板井直樹社長。白杵市江無田でカボスを生産し、ボン酢に加工。さらには和食・白杵ふぐどころ「ちさと」のオーナーでもある敏腕経営者だ。カボスの生産だけではなく、フグ料理屋まで経営している理由を聞いてみた。

「美味しいカボスの食べ方を知ってもらいたい。ボン酢をつくって終わりじゃない。全て自社でやる理由は最高峰の脇役をつくるため。主役が美味しいと言われるのが一番。料理屋で、たくさんさんの声を聞いているから本物のボン酢をつくれるんだよ」

板井社長がこだわるのは『信頼』。カボスをつくるだけでなく、日々使う人たちのために研究し製造してきた。では、どのようなボン酢なのか。



瞬間を逃すと出ない味がある

「カボスが最も香りと酸味が引き立つ旬の時期がある。その時期のカボス果汁の量は熟した物よりも少ない。生産量を考えると熟した時に絞る方がお金になるが、それでは香りと酸味が落ちる。だから、最も主役を引き立てる時期にとったカボスしか使わない」

カボス果汁と厳選した本醸造しょうゆ。天然昆布と鰹節を10日間ゆつくりと馴染ませたものが『知左都酢』。なぜ、そこまでこだわるのか？

本物は体験からしか学べない

「俺はホンモノの味を子供たちに伝えたいんだ。最近、無添加の味が分からない子供が増えている。添加物の味しか知らない。自然の中で育つホンモノの味を伝えるためには俺たちが汗を流して手間暇かけてつくるしかないだろ。自然の恩恵で生きる本物の価値が伝わる社会になるのか、それとも価値が分からない人たちが増えていくのか・・・俺たちがふんばる時だよ」

生産者は先人たちがふんばった分、子供たちのためにふんばっている。私たち消費者も子供たちにホンモノの味

を体験させる意識が必要かもしれない。



カボスの収穫はトゲとの戦いでもある



contact

(有) 板井カボス園

〒 875-0023 白杵市大字江無田 810
☎ 0972-62-3975

背中で見せる男の美学

臼杵煎餅の生地、生姜、形、塗り方まで徹底してこだわった
利益よりもホンモノを守りたいという強い想いを言行一致で貫いた



手づくりを突き通す

「利益追求じゃねえけん ホンモノ一本で勝負できる」
と臼杵市せんべい加工協同組合の矢野純治代表理事。一貫して昔ながらの手作りを突き通してきた。生姜にこだわり、生地にもこだわる。
「古生姜じゃないと生姜の辛さがでない。また、臼杵煎餅を割ればわかるけど生地が詰まっているのが伝統の味です」

形にもこだわる

「臼杵煎餅を曲げた形は『白』をイメージしている。生地を焼き、熱い内に手で曲げないとこの形にはならない。この形も臼杵煎餅の伝統なんだよ」
一つ一つ、人の手によって作られている。ここまでこだわるのも先代から受け継がれてきた煎餅を変えたくないから。
よく神は細部に宿る
というが、徹底した
伝統へのこだわりで
多くのリピーターを生み
出している。



伝統を守るため自ら動く

臼杵煎餅を焼く機械は40年前のもの。この機械を修繕できる業者も少なくなつたという。そこで矢野さんは自ら機械のメンテナンスを始めた。
「朝3時から焼く準備を始めるんだよ。機械の調子を見ながら整備もしないとね。うちの臼杵煎餅を食いたい人があるから」
ファンの想いが原動力となり、とこ



とこだわってきた。趣味のバイクの経験があるからこそ機械にも強い。言ってみれば人生の様々な経験を臼杵煎餅の伝統につぎ込んでいる。
「味がわかる人だけが買えばいいです。もういつ辞めてもいいんだけど、この味が好きなお客様がいる限りは焼き続けます」

今や営業をしなくても売れる人気商品。口コミのみで勝負ができる。社会の発展により工業化、効率化、マーケティングという大量生産、大量消費の時代。そんな中、一つの商品にこだわり、徹底した手づくりを実践してきた。

職人が残してきた「こだわり抜く」という姿勢も残していきたい大切な伝統の要素である。

contact

臼杵市せんべい加工協同組合

〒 875-0041 臼杵市大字洲崎 72-128
☎ 0972-63-3741

ないならつくればいい

一昔前、黄色に熟したカボスは捨てられていた
成熟の黄カボスだから楽しめる商品を開発し価値を変えた



グリーンのカボスも良いです
成熟の黄カボスも良いですよ

「カボスの元祖木が白杵にあったんです。今は孫木ですが元々は風邪薬に使われていたんですよ」

と語るのは、うすき製薬株式会社の経営企画室長、植田芳崇さん。

「カボスの旬はグリーン色の時期だけと考えられていました。熟した黄カボスは流通せず破棄されることも多かったんです」



江戸時代の白杵藩は桶葉

観通藩主（第一四代）から質素儉約を奨励された。今でもその文化が根付いている。そこで、黄カボスを捨てるのではなく価値を高めよう」と成分を調べた。

「グリーンのカボスと黄カボスの成分はほぼ同じ

だったんです。グリーンは酸味と香りを楽しめるのですが、黄カボスはまろやかで子供たちにも飲みやすく、カボスの旬は二度あることがわかったんです」



「日常でカボスを食していれば白杵の人たちの健康につながります。身土不二の考えで、その土地に根付いた食を食べると健康になるということ。人々が健康であれば地場産業も活性化し、働く場もできます。私たちのような地元の方が地域経済の循環に役買えると嬉しいんです」



地元の方の健康に寄り添いたい

うすき製薬は「人々の健康に関わる“不”の打開」を理念に掲げている。カボスはクエン酸も豊富で疲労回復の効果も期待される。

「白杵の人たちの健康に寄り添っていききたい、子供のいる家庭でもカボスを楽しめるように」

と黄カボスの果汁を使った商品を開発した。もちろん添加物や香料着色料を使用しない。



健康につながる黄カボスのジュース

「昨今、もったいないという言葉が世から注目された。しかし、白杵では、約200年前から質素儉約の文化が大いにさげられてきた。古くから大切にされたその心がうすき製薬の取組みにより、今よみがえった。」

contact

うすき製薬（株）

〒 875-0052 白杵市大字市浜 997-1
☎ 0972-63-5103
🌐 <http://www.gotosan.co.jp/>

迷ったら足元を見ればいい

「白杵にはなににもない」という人たちもいるという
足元を見ると代わり得るものがない豊かさがあった



「実は白杵焼の伝統は一度途切れているんです。どんな土を使っていたのかもわかりませんでした」

こう語るのは白杵焼きを復活させた宇佐美裕之さん。白杵焼は江戸時代後期にわずか数年で廃窯となった。いつてみれば伝統とも言いがたい。しかし宇佐美さんはそんな白杵焼きに目を付けた。

「白杵はなににもないと言う人もいますが、なにかあるんです。なければつくればいい。それが未来への道となり、伝統になる」

白杵のお寺で保管している約2000年前の焼き物を見て、白杵の質素儉約の資質やシンフルな暮らし方、楚々としての美しさを感じた。
「なににもないじゃない、豊かな暮らしがある」
白杵焼を再現するだけではなく、暮らしに潤いを与えるデザインを取り入れた。

焼き物は食と人をつなげる

「焼き物は地元の食と人をつなげる役割があり、白杵の自然が変わらない限

り、食材や循環を大事にする精神は引き継がれていくでしょう」
宇佐美さんは焼き物を通して白杵の自然や家族だんらんの風景を次世代につなげていこうとも考えている。

想いを世界へ伝えたい

「私たちは一つずつ手作業で焼き物をつくっています。これだけ窯業技術も発展していますが、大量生産をしようとは思いません。理由は人の手を介する方が想いを伝えやすいからです」

白杵焼きはあえて面倒で大変な作業を選び取っている。機械で作れば生産コストも抑えられるのでビジネスとして成功させやすいだろう。しかし、目的は人の手で一生懸命に生きる姿勢を見せることでもある。

「日用として使うには、大量生産の器も機能的に良いと思います。未来ではもっとあらゆる物が機械化されていくでしょう。しかし、人が想いを込めたストーリーを感じられる器があっても良いのではないか。そういうモノづくりこそ、日本の白杵から世界へ伝えたい感性です」



グローバルや科学の発達を受け入れ、『ローカルスタンダード』という文化を世界発信しようという考え。
足元の暮らしを見つめ直せば、世界に誇るタカラモノがあった。

contact

白杵焼 [(有) 石仏観光センター]

〒 875-0064 白杵市大字深田 833-5

☎ 0972-65-3333

🌐 <https://www.usukiyaki.com/>

木の風合いを暮らしの中に

山が元気になると人も自然も豊かになる
暮らしの中で使える木材を 100 年かけてつくる



本来の山に戻す

有限会社うすき林業の後藤裕輔代表取締役社長は静かに語り始めた。「約 50 年前にスギ、ヒノキがたくさん植えられました。でも、無造作に伐つてはいけません。伐るなら次につながるように伐る。それが山をあずかる者としての責任です、本来の山の姿に戻していかないといけないと思っています」

山が水を貯える

「管理されていない山は木が密集し日光が入りません。暗く、草も生えないのです。そのため、土壌は弱くなり木はやせ細ります。木の根は雨を蓄積する役割を担いますが、木がのびのびと育っていないため山全体の保水力が落ちていきます。逆に、管理された元気な山には保水力があります。雨の水を山が貯蓄しみんなが使う水を濾過しているんです」

木は成長させるもの

手入れすれば山が答える

「豊かな山は長い時間をかけてつくらないといけない。スギやヒノキを間伐するだけではなく、自然で成熟した森林にしていくな必要があります。山には多様な生態系が重要です。現在、日本の山は困難な時代を迎えています。手を入れ続けられれば山は応えてくれます」

木を育てるには数十年の時間がかかる。しかし、私たちが木や山に関心を持ち行動することで自然の循環は守られ、生態系も豊かになるという。

「木の手触り、香り、自然の風合い。木と共に生きる感性を持つてほしい。白杵の山々にはいい木材がある。その魅力を多くの人に知ってほしい」と後藤社長。

そこで開発されたのが、『100 年の森のきのこスツール』家庭の中で手軽に扱える商品だからこそ木を身近に感じられる。高価な逸品として販売するのではなく、木の豊かさを日常で感じられることを目的としている。



り。うすき林業が管理する山の中には爽やかな風が通り、明るい日光が差し込む。本来の山の姿がここにある。

contact

(有)うすき林業

〒 875-0062 白杵市大字野田 53-12

☎ 0972-83-5310

🌐 <https://www.facebook.com/usuki.ringyou/>

雑草は必要だから生える

雑草が微生物などの生き物を育て土を元気にする
地球で必要ないものはない すべての生き物に価値がある



雑草は土を元気にする

「最も大変なことは草刈りです。なぜなら、高さを調整して切るからです。雑草の本当の価値を知っていますか？

実は、雑草は土を元気にするために生きてきます。足りない栄養素を賄うように必要な場所に必要な草が生えるのです。その土地の雑草を肥料にするのが最も良いのです」

私たちはつい雑草は邪魔者として扱ってきたが、その地を元気にする役割を担っている

と語る。また、続けて「仮に、地面が見えるまで切ると土壌が乾燥し生き物が住めなくなり、少し草が残ることで夜露を集め土が保水できます。水分がある土で微生物が活性化し、カボスの木も強くなります。



だからあえて雑草を高切りにしているんです。何度も切る作業があるので大変ですよ」と苦勞を語る。雑草を切る際に高さまでも配慮している。

有機のカボスはミイラになる

「有機のカボスを放っておくと枯れるようにミイラ化します。しかし有機ではないカボスにはカビが生え、腐って溶けていきます。外見は一緒だけれども生命力が違うのです」

いっしょか食物を見た目で選んでいた現代の私たち。しかし、生産のプロセスを見ると、価値そのものがよく見えてくる。



50年後、100年後の子供たちが
がどうなっているのか？

「自然の流れを人間の都合に合わせることは不自然だと思います」

と語るのは大分有機かぼす農園、國枝剛代表取締役。

「すべての生き物には役割があり、共存してバランスをとってきました。農薬を使うと生き物を殺してしまうのです。人間の身体に影響が出ないというデータがあるが、50年、100年後に調査した結果ではありません。そもそも農薬の歴史がないのです。私は有機JASを取得しました。誰もが安心と思えるカボスを作りたいんです」



雑草を高切りし生き物を活性化



contact

大分有機かぼす農園（株）

〒 875-0078 白杵市大字高山 995

☎ 097-578-1600

🌐 <http://www.organic-kabosu.net/>



自分の感性を信じよ

自然の流れを感じ手作業で地酒をつくる
創業から 160 年間続いてきた手づくりの技とは心のあり方



酒造りに適した水

「お酒は自然の贈り物。自然を守るから得られます」と語るのは創業万延元年（1860）から続く株式会社久家本店の総務課長足立理恵さん。白杵の地酒を約160年に渡り造り続けている酒蔵だ。

「白杵は山・川・海の自然循環がありミネラルが豊富な水が湧き出ます」

白杵は川が多く県下でも一、二を誇る品質の地下水も豊富だ。水道水はこの地下水にほんの少し手を加えるだけで使用出来る。この水を分析するとミネラル分が豊富で鉄分が少なく、お酒づくりに適していることが判明した。

「豊かな自然環境のおかげで最高の水が生まれ、大地を潤し作物がとれます。その恵みを杜氏^{とうじ}がお酒にします。豊かな自然がなければホンモノの地酒は造れないのです」

久家本店では農作物づくりも仕事の一環で体験する。

「お米や麦づくりも体験するから原料のありがたみもわかります。白杵の大地と生産者への感謝の心も生まれます」



杜氏の五感こそ酒の命

久家本店のこだわりは手づくり。白杵に住む者だからこそのわかる感覚があるという。

「お酒づくりは気温や湿度で味が変化します。わずかな変化を察し調整するのも杜氏の仕事。時には夜通し調整することも。自然と人間の調和でお酒が造られるんです」

地元の料理に合うお酒こそ地酒

「地元の食材にこだわり酒をつくと自ずと地元の料理に合うんです。言ってみれば同じ風土で育ったもの。素材が調和して食とお酒を楽しめます」



地元に根付き白杵の文化をつくってきた久家本店。伝統の根源にあるのは自然への感謝と地元への貢献だ。

「白杵の地酒を地元の方が楽しむのはもちろん、世界の方にも白杵を知ってもらいたいと考えています」

循環のまち白杵の価値を世界に広げる役割も担っている。



十六代目 久家里三 代表取締役

contact

（株）久家本店

〒 875-0023 白杵市江無田 382
☎ 0972-63-8000
🌐 <https://www.ichinoide.co.jp/>

チャレンジの後に道ができる

時代の変化を察しチャレンジしてきた
地域を守っていききたい想いが次世代への道となる

創業100年を超す製菓

「こだわりは白杵産で有機の生姜です。白杵煎餅に生姜を使うことで生姜農家さんの仕事が残ります。白杵煎餅づくりを通して、白杵の文化を守り、仕事を守り、環境を守る役割を担っていると考えています。有機というのは安心安全で土に負担もかけません。より良くて次世代へ引き継いでいきたいんです」

と語る後藤製菓の後藤亮馬専務。白杵の若手経営者。（右ページ写真右）



守るとは変わる

「私たちはお客様の声を聞きながら商品を生み出しています。うちは煎餅の加工所と小売店が併設しており、直にお客様の声が聞けるんです。しかし、ただ変えれば良いと思っていません。時代によって変化はさせるが本質は変わらない。不易流行の考えです」

これまで、昔から伝わる白杵煎餅を守り続けると同時に生さんどやサブレなど白杵煎餅をアレンジした新商品を開発してきた。このような考えも地域



を守っていききたいからだ。時代の流れを読みつつ、地域を守るために自らが変化を恐れない姿勢を見せている。

子供たちの体験も

「地域の伝統を守ることも仕事のひとつだと考えています。子供たちに煎餅作りの体験も行っているんですよ。お金を生む事業ではありませんが、この地域に続く伝統のすばらしさを学べる機会をつくってあげたいと思っています。体験すると価値がわかることで、先人への感謝につながれば、白杵をもっと好きになると思うんです」

若者たちのチャレンジが次世代につながっている。



contact

後藤製菓

〒 875-0064 白杵市大字深田 118
☎ 0120-510-470
🌐 <http://www.usukisenbei.com/>

有機とは困難に挑む勇気

広大な有機の茶畑で雑草を一つずつ抜いていく
除草剤を使うと楽だが、それはやらないと決めた



お茶は人の薬

農薬を使ったお茶は絶対に出さない

「除草作業は毎日ですよ。そりゃ大変です。農薬をかければ必要のない仕事だけど、私たちは農薬を使わないことを決めたんです」

と語るのは高橋雄三社長。白杵市野津町で約6ヘクタールの茶畑を管理し、年々意欲的に作付面積を広げている。また、栽培した茶葉は自社工場で製造加工まで行っている。

どうして大変な作業をするのだろうか？

「30年ほど前、

先代が茶畑に農薬を撒いていた時に、突然、農薬の入ったタンクとノズルをつなぐホースが外れ全身に農薬をかぶってしまったんです。それから先代はめまいや気分の悪さをおぼえ、体調を崩しました。先代は『命がいくらあっても足らん、農薬はやめる。お客様に出すお茶にこんなもんをかけるもんじゃない』と有機栽培に切り替えたんです」



毎日が雑草との勝負

S認証を取得。自らの実体験をもとに、お客様の健康までも考えた決断だった。

高橋製茶は大部分で最初の有機JAS

過保護では育たない

有機栽培を始めた当初は苦難の連続。

「農薬で駆除していた虫が戻って来てやわらかい葉は食べられ、ぼろぼろになりました。出荷も少なくなり収入も激減。このままでは仕事がなくなり、

自分たちは食べていけなくなるかもしれないという状況でした。でも、お客様を裏切りたくないという想いを優先しました」

そのような時、変化が訪れた。

「農薬を使わないことで土の微生物が活発に働き、茶の樹も自ら根っこを伸ばし、たくましくなっていたのです。過保護では育たない、自然の中で生き抜こうとするから生命力が強く、安心安全なお茶になることを自然の循環が教えてくれたんです」

自然の味を楽しむ感性

「効率と利益を重視した大量生産は自然に負荷をかけています。人が自然の循環を止めてしまっているんです。人も自然の一部であり、自然の恵みを

食べて生きていく。安心安全で健康を求めるならば自然との付き合い方を見直していく必要があると思います」



自然のお茶とはどんな味だろうか？「ほんのりと甘みを感じます。その中で多少の苦みがあるのが自然の味です。自然の味を楽しめる感性があれば自然の循環に感謝できます」

自然の味を楽しむ循環に感謝する豊かな暮らしがここにある。



高橋雄三社長

contact

(株) 高橋製茶

〒 875-0213 白杵市野津町大字八里合 1407

☎ 0974-32-4219

🌐 <http://www.tkhs-cha.com/>

命の感謝こそ未来への第一歩

魚離れや漁獲量問題など魚文化が脅かされている時代
漁師が謙虚さを持ち、魚の命に感謝すれば価値が変わり始める



魚の味を知らない子供たち

「魚嫌いの人もいていいけど、『まあうめえけん、喰ってみらんし』と言う人がいないと、魚の食文化も漁師の仕事も衰退していくと思うんです」
こう語るのは、太刀魚屋の廣戸俊彦さん。白杵の漁師町である泊ケ内で太刀魚の加工品をつくっている。

なぜ加工品なのか？

「魚のホンモノの味を知らない子供たちが増えています。魚を加工すると食べやすくなり身近になる。素材の味を引き出し魚に興味を持ってもらう入り口をつくっているんです」
昨今、魚離れや漁獲量問題、また後継者不足など日本の魚文化が脅かされている。

「漁師が最も自然環境の変化に気づいています。温暖化により漁獲量が減りました。生活を守るために乱獲する漁師もいます。これではさらに漁獲量が減っていく不のスパイラルに陥っていきんです」

だからこそホンモノの味

では、ホンモノの味とはなにか？
「昔は釣れた太刀魚を無造作に扱っていました。魚にストレスがかかり、鮮度も落ちやすく味も低下するんです。美味しくない魚を食べると嫌いになると思います」
また、魚の味だけではなく、命の尊厳についても考えている。



「魚の命をいただいていると感謝の気持ちを持ち、釣れた直後に針から丁寧に外し氷締めをして箱に詰めパウチを張ります。これで鮮度を保ち美味しく食べられるようになりました」
人の手を介する配慮がホンモノの味を伝える土台になっている。『面倒くさい』と言うのではなく、命への感謝を行動に表し消費者へつなぐ。それがホンモノの魚の味を伝えることである。

みんなで努力する時代

「太刀魚の加工品を入り口に魚文化を取り戻し、魚の価値を上げていきたい。そして、私たち海に関わる者が自然環境の変化も伝えていかないとダメです。漁師の生活だけを守るのではなく、未来につながる意識を持つこと。みんなが自然を循環させる努力をしていく時代なんです」
太刀魚屋は魚の価値を高めるだけでなく、次世代までも考え行動している。

[contact](#)

太刀魚屋

〒 875-0031 白杵市大字深江 2863-1
☎ 0972-66-5325

手間暇かけた子ほどかわいい

農薬、化学肥料を使わずに生姜を栽培する
食する人の健康を第一に考えた草拔きは愛情の証



かわいい我が子を雑草から守り
皆様のお役に立てるように育てる

「すべての雑草を抜き終わったと思っ
たら、はじめに抜いた場所ではすでに
生えていて・・・収穫するまで草ぬき
地獄は終わらないんです」

真夏の暑い日には涼しい朝を見計
らって生姜畑の草を抜く。草抜きが追
いつかない時は生姜が育っているか心
配になると西日本農業社の下津希世子
さん。

「我が子を育てると同じ気持ちにな
るんです。草が増えれば守ってあげな

きやと頑張れます」

西日本農業社は有機の生姜を栽培し
加工や販売まで一貫して行っている。
なぜ、農薬・化学肥料を使わずに育て
ているのか理由を聞いてみた。

日本文化の根幹である誇りある農

「食が命をつなぎます。だからこそ私
たちは食を育む農地を守っていきたい
と考えています」

人口減少や自然災害などで耕作放棄
地が増えている中、西日本農業社は次
世代の食を守るために農地保全に動い

ている。

「地方の風景は多くの人の心の拠り所
になっていますが、崩壊の危機に直面
しています。私たちは農を通じて日本
の風景を守り、食を守り、次世代へつ
ないでいきたいんです」

みなさんも地球を守る仲間

かつては生姜の産地だった白杵。西
日本農業社は昔の白杵の風景を守るた
め耕作放棄地を借り上げ、土にダメー
ジを与えないよう化学肥料を使わな
い。すべては次世代のためという。



「農は地球を守る小さな一歩です。私
たちは土を育て、命を育みます。微生
物や虫など多様な生き物が増えると、
ますます土は元気になり、安心な食を
提供できます。多くの方が自然の恵み
をご家庭で楽しんでいただけるだけで
地球を守ることにつながるんです」
消費者はただ消費をしているだけで
はない。志ある生産者の商品を選択す
れば同志となるのだ。

contact

(株) 西日本農業社

〒 875-0201 白杵市野津町大字野津市 2675-1

☎ 0974-24-3622

🌐 <https://nnns.jp/>

みんなのおかげ「ありがとう」

これまでたくさんの危機が訪れた
今でも続けられているのは支えてくれたみなさんのおかげ



手間がかかるし、仕事がついついから
生き残ってきた

煎餅の業界も大手があり、売れる煎餅はマネされて小さい工場は潰れていくという。そんな厳しい業界で臼杵煎餅が生き残ってきた理由がある。

「一枚ずつ手づくりで手をヤケドするくらい熱い。若い衆は30分もできないよ。こんな大変な作業をやる人もいないし、機械に頼ってもお金がかかる。こんな作り方は時代に合わない。大手も参入できないんだよ」と語る言葉の主は村上煎餅本舗の村上正さん。

住宅地に町工場があり、今まで住民の方たちが徒歩や自転車で働きにきていた。煎餅を焼きながら会話をしているの場になっていったのだ。大変な作業と言いつつも、村上さんの親しみやすい人柄で煎餅づくりは続いていた。しかし、時代は変化する。

「生姜がブームになって価格が上がったんだよ。昔は安くて地元の方がたくさん持ってきてくれたから良かった。今、生姜は連作ができず手間がかかるから生産者も減少した。だけど、昔からつながっている人たちが持ってきてくれるんだよ」

煎餅づくりに欠かせない材料を確保するのも苦勞する時代。だが、村上さんのもとは近所の方と同じように材料もまた人柄で集まっている。

名指しで買われる煎餅

「昔、ゴルフもやってみたけど、煎餅を焼き過ぎて指が曲がってるからクラブをにぎれなかった。やっぱり、煎餅を焼くのが身に付いている。うちは生地的美味しさにこだわっているんだよ。温度や湿度が違っていると、キレイに焼けると味が薄くなる。感覚で調整するんだけど、この味がいいって、うちの煎餅を名指しで買ってくれるんだよ」

生地にこだわり、ひたむきに焼いてきたから出る絶妙な味わい。

「毎日、いきあたりばったりだよ」と語る柔らかい人柄から生み出されるホンモノの味で、今日もまた熱烈なファンから名指しで選ばれている。

contact

村上煎餅本舗

〒 875-0052 臼杵市大字市浜 631-3
☎ 0972-62-2816



自然の中に人間の存在を見る

人間は自然の一部である
自然の恵みを生かせば添加物は一切必要ない安心な食になる



美味しいものを一年中楽しみたい

茶道、華道、書道、剣道と日本古来のあらゆる『道』をたしなむのは、めぐみ工房代表の芦刈佳代さん。キュウリ、セロリ、ウリなど無添加の漬物をつくっている。これらの野菜のすべては白杵の特産品である「ほんまもん野菜」。さらに、漬物にするための酒粕は、地元の蔵元「久家本店」で調達している。

なぜ、地元の食にこだわり漬物をつくっているのだろうか？

「白杵は昔から味噌や醤油などが作られる醸造のまちです。美味しいものがたくさんとれ、余ったものは保存食にして自然の恵みを一年中楽しめるようにしてきました。これができるのも水が良いからです。また、子供たちにも発酵食品を食べてもらいたい。腸を元気にしてのびのびと育ってほしいです」



添加物を一切使わない漬物

「ほとんどの漬物は保存料や着色料など添加物がたくさん入っています。長持ちさせたり美味しく魅せるためですが、私は一切使いません。漬物とは自然のチカラを生かした保存食、そもそも添加物はいらないのです」

昨今、発酵食の価値が見直されている。腸は「第二の脳」と言われ、思考に影響を与えるというのだ。発酵食で腸内を整えるセロトニンなどの幸福ホルモンが分泌されるといわれている。無添加の発酵食ならば安心して食べられるだろう。



なぜ、そこまでこだわる？

「私は未生流の華道をしています。その教えは『自然の特徴を生かす』ということ。私たちは自然空間の中で生かされており、自然との共存が大切だと思うんです。だから、漬物も自然のものにこだわりたい。白杵の夢堆肥を使った「ほんまもん野菜」を使うのも安心で美味しいから。たくさんの人に白杵の自然の恵みで健康になってもらいたいんです」

日本の『道』とは自然の悟り。食に対しても道の精神が生かされている。

contact

めぐみ工房

〒 875-0041 白杵市大字白杵 56-1
☎ 0972-83-7753



【循環の取組み】
臼杵市土づくりセンター

土とは命 命とは土

Soil is life
Life is soil

写真：微生物の分解による発酵熱の様子



【臼杵市土づくりセンター 問い合わせ先】
臼杵市 農林振興課 有機農業推進室
TEL: 0972-63-1111【代表】

土は生き物の命や自然の風化によってつくられ、命を育む役割を担っています。土は植物を育み、川に流れ海の栄養となります。地球上の生き物が土の恩恵を受けているのです。

臼杵市では平成 22 年(2010 年)に、「臼杵市土づくりセンター」を開設し、原材料の約 8 割を草木類、約 2 割を豚糞とした完熟堆肥「うすき夢堆肥」を製造しています。

臼杵市では「うすき夢堆肥」などの完熟堆肥で土づくりを行い、化学肥料の使用を避け栽培した農産物を「ほんまもん農産物」として認証しています。



臼杵の先駆者たちのストーリー

大分県臼杵市

産業促進課 臼杵ブランド推進室

TEL : 0972-63-1111 【代表】

FAX : 0972-63-7713 【代表】

〒 875-8501 大分県臼杵市大字臼杵 72 番 1