

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.





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。

ユネスコ創造都市ネットワーク 食文化分野で加盟認定



ユネスコが実施するユネスコ創造都市ネットワークは「国際的な連携によって地域の創造産業の発展を図り、都市の持続可能な開発を目指すもの」として創設されました。

白杵市は2021年に食文化分野で加盟を果たし、日本では2都市目となります。発酵・醸造文化や質素儉約の郷土料理、有機農業や水源涵養の森づくりなどの取組が世界的に評価されたものと考えます。うすきの地ものは、白杵の食文化や質素儉約の精神を体現した商品となります。

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」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ども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ホンモノ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？

ホンモノは体験からしか学べない

「俺はホンモノの味を子どもたちに伝えたいんだ。最近、無添加の味が分からない子どもが増えている。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ホンモノ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、子どもたちのためにふんばっている。私たち消費者も子どもたちにホンモノ

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かったという。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いるから」
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ども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会社の地域経済の循環に役買えると嬉しいんです」

昨今、もったいないという言葉が世界から注目された。しかし、白杵では、約200年前から質素儉約の文化が大事にされてきた。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。



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、子ども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。



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。調べ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ブルな暮らし方、楚々としての美しさを感じた。
「なにもないじゃない、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伝え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/>

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ます。少し草が残ることによって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」と苦労を語る。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」

いっしょに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年後の子どもたち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環境で体験する。

「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。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る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思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社長。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。

子どもたちの体験も

「地域の伝統を守ること仕事の一つだと考えています。子ども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。



毎日が雑草との勝負

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」

高橋製茶は大阪府で最初の有機JAS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。

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

る。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どもたち

「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どもたちが増えていきます。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

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恵二さん。

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つていったのだ。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、この味がイイって、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、子ども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



想いは未来への可能性

想いがあれば人がつながり、何かが生まれる
生まれたものを楽しめば、また新しい可能性を生み出せる



想いを持って飛び込んだ

白杵市野津町に百四十年余つづく酒蔵がある。一子相伝の酒造りは親から子へ、子から孫へと引き継がれてきた。向井政勝さんは赤嶺酒造にしか作れないお酒を守り続けるために、知らない世界へ飛び込んだ。

「私はデザインで物の価値を伝えることをしていました。原料からものをつくり、製品化させ、お客様に届けるまで一連の仕事に魅力を感じました。赤嶺の伝統を守っていきいたいと思ったんです」

強みが見えてくる

「2年間みっちり酒造りの現場に入りました。そのおかげでどんどん強みが見えてきたんです。例えば、蔵に住んでいる菌の存在。古い蔵には長年の酒造りにより菌が住み着きます。この菌のおかげでココだけの味をつくれるんです。また、現場で気づいたことは水の豊かさです。白杵は自然が豊かで水も美味しい。酒造りを通して、自然の素晴らしさにも気づかれました」

向井さんの視点だからこそ気づく強み。そして、赤嶺酒造のデザインがイノベーションされていく。

まずは、全てを楽しむ

「リキュールにつかう梅をとりにいきました。作業は時間がかかるし大変だけど、おもしろかった。梅にもストーリーがあるんです。どんな梅で、どんな人が植えたのか。ただただ収穫作業をしていれば苦労しているように見えるかもしれない。でも視点を変えればアイデアも膨らみ楽しむことができます。それがデザインにつながり、お客様が手に取ってくれるようになります」

楽しもうという前向きな姿勢から生まれるデザインがお客様の心に届くようになった。

これからの白杵のために

「僕は人とのつながりを残していきたいと思っています。人が集まれば何か生まれる。何か生まれれば楽しみが増える。つながりとする想いが未来の

可能性になる」

人口減少に直面し、危機感が地域に蔓延しているが、想いをつなげていくことで社会も持続可能になるというのだ。確かに、向井さんの想いにより赤嶺酒造は道を切り拓いた。そこには確かな説得力があった。



contact

合資会社 赤嶺酒造場

〒 875-0201 白杵市野津町大字野津市 164-1
☎ 0974-32-2001
🌐 <http://akamineshuzou.co.jp/>

思いやりが未来へのかけはし

古くから臼杵にあるものを大切にしようとする心
思いやりのある臼杵を守り次世代につなげていく



あきらめない

「黄カボスを絞った後には皮が残ります。この皮を何かに生かせないかと考えました」

やさしい眼差しで話しかけてくれたのはかぼす工房代表の後藤陽子さん。黄カボスの皮を破棄するのはもったいないと考えていた。そこで、後藤さんは市内のうすき製菓に相談し、お菓子の共同開発に励んだ。しかし、初めての挑戦のため、うまくいかなかった。「何とかしたいと思いました。次は、市外のお菓子業者さんに皮を利用した

お菓子を作れないかと相談しました。しかし、カボスは無理だと断られたのです。柚子の皮はお菓子にできて黄カボスではできないはずがないとあきらめませんでした。それから何年も試行錯誤の日々が続きました。黄カボスの皮はそのまま食べると苦みが強いのです。何度もゆでこぼす作業をした結果、はじめて苦みをとることができました。長い月日がかかりましたが本当においしいお菓子が完成しました」

最高の素材だからこそ
最高の味を引き出す

「野津町でおいしい芋がつけられていました。ぜひ、分けてくださいとお願いをしました」

後藤さんは臼杵産の最高品質の芋を『焼き芋』にしようと考えたのだ。「はじめはガスで焼いていたのですが、どうしても焦げてしまいます。最高の素材の味を引き出すために焼き芋を焼く機械を特注しました」

こだわりの特注品は、遠赤外線2時間かけてじっくりと焼くことができ、焦げ目もつかないという。驚くことに糖度はおよそ50度を超え、素材の味を十分に引き出すことができた。

「北海道からも注文が来るようになりました。冷たくてもおいしい、冷凍してもおいしいと、わざわざ遠くから臼杵まで足を運んでくれる方も増えてました」

こうして、かぼす工房の焼き芋は、最高品質の芋と最高級の機械によってつくられる「ここにしかない」ブランドになったのだ。

思いやりが人をつなぐ

「お店にいると色々な方がいらっしやいます。お年寄りが来てお茶を飲んでお菓子を買ってくださったり、学生さんが自分のお小遣いを出して焼き芋を買いに来てくれたりします。みなさん、白杵が詰まった白杵らしいお菓子を求めています。私は、古い昔のものを大事にするような文化、思いやりのある白杵が続いて欲しいと思っています」



思いやりの心で接すること。かぼす工房は、その白杵らしさを次世代につなげる拠点になっている。

contact

(有) かぼす工房

〒 875-0041 臼杵市大字臼杵 627
☎ 0972-63-5487

すべてのものに役割がある

使い古したどんなものでも大切にしようと思えば何か生み出せる
誰でも生きがいや働きがいを持てる場も生み出せる



誰でも生きがいを持てるように

窯からモクモクと煙が立ち上り、周
辺からは楽しそうな話し声が聞こえ
る。

ここはスタンダップカンパニー（就
労継続支援A型事業所）。障がいや難
病のある方たちが働きがいを持って竹
炭を焼いていた。



代表取締役の陶山誠司さんは言う。

「白杵には障がい者の方たちが雇用契
約を結べる事業所がなかった。誰でも
生きがいを持ってソーシャルビジネス
で地域の課題を解決できる場をつくり
たかったのです」

うすき竹宵の後は・・・

白杵では竹林が増えすぎて里山保全
が問題になっていた。困りごとを楽し
みに変えようと、2万本の竹ぼんぼり
を城下町に設置し観光につなげてい
る。しかし、竹宵で使用した竹の多く
は破棄されており、何か活用できない
かと陶山さんは竹炭の加工品に取り組
んだ。
「すべてのもの、すべての人に役割が
あると思うんです。大事にしようとい
う心があれば、何か生み出せるはず」
と雇用の場づくりや商品開発に動いた
のだ。

外を見たから気づいた

「僕は白杵で育ち、県外に出てイギリ
スに行ったり、バックパッカーとして

ヨーロッパを周ったりしました。オー
ロラが見えるアラスカで仕事をして認
められ、25歳でスーパーバイザー
という管理職も経験しました。海外で
は年齢ではなく実力でチャンスもら
えるんです。僕は色んな方たちと出会
え、色んな経験のおかげで今がありま
す。白杵の子どもたちにも、広い視野
を持って世界へ行ってほしい。その時
に、日本の良さや白杵の良さもわかる
と思います。そして外から学んだこと
を地元で活かせば、きっとまちが循環
していくでしょう」

陶山さんは世界を周った経験から
『すべてのものに役割がある』と気づ
き、白杵に必要な事業を立ち上げた。
次世代が白杵の良さや課題を見つけ、
持続可能なまちをつくるためには、一
度、外に出て外を知ること必要なの
だろう。それを体現している陶山さん
の言葉は重みがあった。



contact

(株) スタンダップカンパニー

〒 875-0043 白杵市大字二王座 551
☎ 0972-83-5182

おてんとうさまは全ての源

臼杵産のごぼうを3日間かけて天日干しする
全ての生命の源である太陽のチカラを身体に取り入れる



困っている人がいれば助けたい

「今は地域のためのお仕事で多くの役があるんです。困っている人がいたら何とかしてあげたい」と語るのは、ひまわり工房代表の加茂千恵子さん。地域の役を受けながらも、ごぼう茶を作っている。

なぜ、ごぼう茶なのか？

「農家さんたちが安全で美味しいごぼうを作っています。でも、曲がっていたり、サイズが違くと商品としての価値が下がり、破棄されるものもありました。そのごぼうを買い取り、お茶にすることで、農家さんたちの助けにもなるし、消費者の皆さんの健康にもつながると考えました」

世界でも、形や大きさが違うだけで破棄されている食品ロス問題がある。加茂さんは、食材を加工することで解決しようと考えたのだ。

自然のパワーを取り入れたい

「ボイラーで乾かすと化石燃料を使う



でしょ、できれば自然に負荷をかけたくないんです。おてんとうさまのチカラでじっくりと3日間かけて乾かすと美味しさも違ったの。やさしい味になるんです」

す。手間暇かける手仕事ってコミュニケーションの元だったのだと思います」

自然と共生する暮らしにより、人が集まり情報共有されていた。地域の絆も強かったという。

私たちの幸せとは？

「ただ干すだけではありません。必ず太陽の光がすべてのごぼうに当たるように何度もひっくり返します」

手仕事人が人をつないでいた

「一昔前、臼杵のどこでも畑の隅に茶があつて、みんな釜で炒っていた。そういう手仕事の風景があつたんです。ご近所にお茶の香りが漂い、その香りに人が集まり井戸端会議を始めるんで

「臼杵にずっと住んできて思うようになったのは、『今日は何もなかった。ありがとう』という考えです。何もないことが一番の幸せだと思います」

私たちは自然の中で生きている。自然災害も増加している現代においては『何もない日常』こそが幸せなのだ。加茂さんの生き様から、あらためて私たちの生き方を考えさせられた。

contact

ひまわり工房

〒 875-0083 臼杵市井村 1494-7
☎ 090-5946-2810

自分で決める覚悟を持つ

人口減少や少子高齢化など地方の衰退は止められない
不安ばかりを考えるのではなく、覚悟を決めれば道が切り拓かれる



自分たちで考えて決める

人口減少や少子高齢化の影響により地域の農業が衰退していく中、特産品開発を通じて活力ある地域が生まれている。それが、白杵市野津町にある都松地区だ。都松地区振興協議会会長の染矢勲雄さんに特産品開発のきっかけを聞いてみた。

「親しい方から『なんでも補助金にたよるのではなく、自分たちで、できることはやらなければならない』と言われた」

と当時のことを教えてくれた。

なんのための地域か？

会長や事務局長たちは何度も話合いの場をつくってきた。地域の方たちと交流し意見を聞いていく中で一つのビジョンが生まれた。

『地域の人が健康で長生きすること』
自分たちが生まれ育った地域で幸せに生きていくためには「健康」が欠かせない。このビジョンを達成させるために生み出した作戦が食べて元気になる特産品開発だった。

手さぐり、手間暇、手づくり・・・

商品開発には地域の風土に合う農産物が必要である。また、作っても売れるかどうかわからない。手さぐりの状況は続いた。不安や心配がある中で染矢会長はどう考えていたのか？

「誰かが決めて、それを実行する方が楽。でも、そこには自分の意志がない。自分たちの手で道を切り拓く。そここそが幸せな地域でないのか。どんな手間暇をかけてでも、とことん品質にこだわりたいものをつくらう。それが希望になる」

不安の中でも、決してぶれなかったのは、共に前を向く仲間がいたからだ。

支え合いが生まれる

都松地区振興協議会は黒ニンニク、エゴマ、甘茶の3つの健康食品を生み出した。とことんこだわってきた品質が評価され評判となり、口コミだけで売れる商品になった。それだけではなく、地域みんなに誇りが生まれ、地域の支え合い文化も戻ってきたのだ。

「男性陣は細かいところに目がいけない。私たちがトイレの掃除をするよ」と地域の女性の有志が振興協議会があるセンターの掃除をしていてくれると言う。また、染矢さんは気づいた。

「地域の大人が元気になると子どもたちも元気になる」ということを。

最近では「僕の出身は都松」と自己紹介する子どもたちが増えた。田舎に住んでいることに引け目を感じているのではなく、堂々と胸を張って自慢しているのだ。

人口減少問題が叫ばれる日本社会で、都松地区がこれからの地域のあり方を教えてくれているのかもしれない。



contact

(企) 都松地区特産品振興会

〒 875-0211 白杵市野津町大字都原 1014
☎ 0974-32-3196



答えがないから楽しい

一生をかけて探求してわかったことがある
答えは見つからないこと。そして、仲間と共鳴し合えば幸せにつながる



味という無形文化を残す

「醸造のまちには先がない」と経営コンサルタントの講演を聞いた。
「醸造の魅力だけではなく他の魅力も作っていく必要がある」という意味であったが、三色すみれ代表の田口さんは城下町の醸造文化は残していくべきだと考えていた。
「お漬物は個々の家庭で作られていたけど、まちの伝統にはなっていない



三色すみれ 田口代表

白杵の味という無形文化こそ次の世代に伝えていくべきではないか・・・」
田口さんには強い想いがあった。それは、約60年前に口にした生け花の先生が出してくれた粕漬を再現すること。残っている情報は自分の「舌」のみ。自分を信じて、何度も試行してきた。
「お漬物はすぐに結果が出ません。じつと我慢して、一年経って結果が出たら、また漬ける。寝かしすぎると酸化して味が落ちます。本当に適した時間はどのくらいなのか、どんな素材を使っていたのかと探求してきました」
と語る田口さんは人生をお漬物に捧げてきた。そして、ついに先生の味を再現できた。

命の共鳴

田口さんにおいしいお漬物の条件を聞いてみた。

「菌、有機野菜、人の命を共鳴させることです。ありのままの自然で育った命が共鳴し合うことで、おいしいお漬物になります。ここに、保存料や添加物が入ると、本当に美味しく身体に良いお漬物にはなりません」
田口さんは言う。

「お漬物は人に漬く」
いくら同じ材料でも人によって味が変わる。命に感謝して、共鳴し合う喜びを感じたときに、心と身体に染み渡る本物のお漬物になるのだ。

答えがないことを楽しむ

「私はずっと探求してきましたが、いくらやっても答えは見つかりません。しかし、一つだけ正解がありました。目標に向けて楽しんでいると仲間ができるのです。私の人生を振り返ると、いつも必要な時に、必要な人と出会ってきました」

今は老人クラブの仲間たちと社会貢

献することが生きがいになっているという。菌や野菜だけではなく、人も命の共鳴により、最高の幸せにつながっていくことを田口さんの生きざまから教わった。

contact

三色すみれ企業組合

〒 875-0011 白杵市大字諏訪 1714-3
☎ 090-4985-6326



もてなしの心で伝統を残す

天然の食材を使い、手間暇をかける料理こそ、もてなしの心
料亭のもてなしを体験すれば、次世代に郷土料理が残っていく



臼杵の郷土料理 鯛味噌

「臼杵の結婚式では折詰を一人に一つずつお配りしていました。その中に、焼いた鯛やきんとん、錦玉などが入っているんです。その鯛をご家庭で保存食にしていたのが鯛味噌なんです」と創業明治十一年、喜楽庵の女将・山本千代さん。喜楽庵は大正元年に建てられた建造物（移転・改修工事済）で、敷地1000坪の庭がある老舗料亭だ。四季を感じ、歴史を感じ、地元食材の料理を楽しめる。



「日本料理とは和の心です。料理を食べるだけではなく、空間そのものを感じてほしいですね」

まさに、五感そのもので食の本質を感じられる場。どうして、鯛味噌を商品化したのかを聞いてみた。

「当初はお客様の手土産で差し上げていました。まったく売ろうと思っていませんでしたが、お客様が美味しいからと言って、拡げてくださったんです」お客様から愛され、口コミから産まれたホンモノの商品だ。

天然のものがホンモノの味

商品化する際に、保存料や添加物などを入れなかったのか理由を聞いてみた。すると、千代さんは不思議そうにこう答えた。

「え？普通は入れようと思いませんでしょ。うちはすべての料理で天然のものを使い、しっかりと作っていますから、そもそも考えたことがなかったです」

創業以来ずっと大切にしてきた和の心。手間暇を惜しまず、食材の命に感謝し、礼節を大事にする姿勢は、効率



や便利を優先した科学の力をも必要としない。さらに言えば、喜楽庵の鯛味噌は悪くならないし美味しい。生命力ある食材を、伝統の調理法でつくること、最も人にやさしいのだ。

郷土料理を次世代に

「若い人たちが子どもたちに郷土料理を伝えたいという想いが一番です。私たちのもてなしで、ホンモノの味とか、歴史を感じたりとか、自然の移ろいのすばらしさを感じてもらえれば、きっと次世代にも郷土料理が残っていくと思います」

今の時代、昔ながらの手間暇をかけて天然の食材を使う料理は食べられなくなってきた。私たち大人も、子どもたちにホンモノの食文化を体験させていこうとする意識を持たなければならぬ。

contact

有限会社 喜楽庵

〒 875-0041 臼杵市大字臼杵 2 の107 の92
☎ 0972-63-8855
🌐 <https://www.kirakuan.jp/>

見守るとたくましく育つ

農作物が自分のチカラで育つ環境をつくる
地球にとっても、人にとっても、最も効率的なアプローチ



手を入れれば余計なことになる

「最低限のことをやれば、あとは自分のチカラで育つんです。もちろん、手を入れれば入れるほどたくさん果実もとれるけど味が落ちたりします。肥料をやると病気になるたりもします。私たちの仕事は、なるべくなにもしないで育つ環境をつくることなんです」と語るのはヒヤクマスの増田一之さん。

化成肥料や除草剤を使って効率的に成果に結びつけることが常識だと考えている農家さんも多い中、増田さんは、一度も薬品の使用を考えたことがないという。

「私たちは、自然のチカラを生かした方が一石二鳥、一石三鳥だと考えています。日本は昔から周りにあるものを使った暮らしをしていました。自然にも人にも負荷をかけない循環型の暮らし



しです。人を中心とした効率化は、自然に負荷をかけます。土が弱くなり、作物も育ちににくくなります。土を元気にするには、多くの時間や労力が必要です。長い目で見た時に、本当に効率的なんでしょうか」

増田さんは、都会で生活をしていた。その時に、買い物をするほど出てくるゴミに疑問を持った。ゴミを買ってゴミを捨てるサイクルが豊かさ

なのだろうか。消費者として環境に負荷を与える側ではなく、環境を豊かにする生産者になりたい。その想いを実現させ、有機栽培農家になったのだ。

花粉を輸入し受粉させる時代

「効率的な大量生産が目的の場合、生育されるキウイの多くは、ニュージーランドから花粉を輸入し、受粉させるんです。多くの人にキウイを届けるには必要なことかもしれないけど、私たちが大切にしたいことは、一つずつ手作業で花粉から育てること。それが本来持っている自然の力で育つキウイになると思うんです」

SDGs が叫ばれる時代。フードマイレージという言葉があり、食べ物の輸送距離によるCO2排出量が問題になっている。社会が効率化を求める結果、地球環境に大きな影響を与えているのだ。増田さんのように最低限の見守りによる生産が、そもそも持っている力を活かし、地球にとっても人にとっても、最も効率的なアプローチであり、最もたくましい農産物なのかもしれない。



contact

ヒヤクマス

〒 875-0231 臼杵市野津町千塚 1598
☎ 080-5188-6700
🌐 <https://hyakmas.com/>

【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
産業観光課

TEL : 0972-63-1111 【代表】
URL : <https://www.city.usuki.oita.jp/>
〒 875-8501 大分県臼杵市大字臼杵 72 番 1

