

# 日本最古のブランド

# 出雲

Nipponを  
知って  
いますか?

自然や歴史、特産物、伝統の技など、  
日本の地域資源を活用し、特産品・観光開発と  
その販路開拓に取り組む地域の事業者、商工会議所、  
商工会をバックアップしている支援事業  
“地域資源∞全国展開プロジェクト”。  
数々の山脈がそびえ、四方は海に囲まれた日本。  
南北に長いせいもあり、同じ国内とは思えないほど  
地域の特色が強く、名産物にも幅がある。  
まずは、そんな個性的な名産物に会うために、  
紀元前より栄えていたと伝えられる出雲に向かった

写真=TAKAMURADAI SUKE  
編集・文=山葉のふゆき(エフェクト)

創業二〇〇〇年以上、  
日本最古のブランド  
出雲の地へ

全国各地で地域の魅力を活かし、  
新商品や観光資源の開発を行うべく、  
平成18年に立ち上がった「地域資源  
∞全国展開プロジェクト」。全国の  
商工会議所・商工会が、地域の事業  
者と一丸となって知恵をしぼり、  
様々な商品やブランドが生み出され  
ている。そんな中で今回は、豊かな  
自然と重みある歴史を活かした商品  
開発で注目を集める「出雲」にスポ  
ットをあて町を散策してみた。

日本神話において、この国の土地  
を形作る多くの神々を生んだとされ  
る女神イザナミ。彼女は稜威母（イ  
ズモ）という名前でも呼ばれること  
もあり、この地名はそこから付けられ  
たという説がある。そんな、地名にま  
つわる話だけでもすでに神と深く関  
わる土地だけに、街全体を見渡して  
みると確かにどこか神々しい。

例えば雄大な山々にかかる白い  
霧。深い緑をぼやかすように立ち上  
るこの水蒸気の凝結を見ていると、  
空と大地の境目が曖昧になり、まる  
て天界の農村に降り立つたような不  
思議な気分がさせられる。また、日  
本海沿いに並ぶ多くの展望台からは、  
雲の切れ間から太陽の光が差し込む  
「天使の梯子」を見ることができ、  
その天然のスポットライトが照らす  
海面には何か重大なメッセージが隠  
されているのではないかと、そ  
んな妄想が膨らんでくる。

きめ細かい川砂が水の流れを変化  
させ、毎日別の表情を美しく描きだ  
す斐伊川。明治36年より人々を事故  
から守り、今では岬のシンボルとし  
て街を温かく見守っている日御碕灯  
台……そういつた各スポットに、  
少々大げさではあるが「神の存在」  
が感じられるのだ。

そして忘れてはいけない出雲大社。  
旧暦10月が神無月と呼ばれるのは、  
ここに日本中の神々がいつせいに集  
まるため、全国に神がいなくなるか  
らと伝えられており、逆に出雲では  
この期間を神在月（かみありづき）  
と呼ぶ。大社内は神の集いに相応し  
い荘厳たる雰囲気を持っており、周  
囲に生えてる草木でさえも神秘的に  
映るほど。紀元前4年から始まる歴  
史の重みがお社を越え、この土地の  
隅々にまで染み渡っているのかも知  
れない。

さて、ここまでが出雲ブランドを  
求めて街を巡ったひとまずの感想だ。  
「地域資源∞全国展開プロジェクト」  
に関わる商品どころか、しみみやそ  
ばなど、まだこの地の名産物と出会  
っていない……。しかし、このプロ  
ジェクトの主旨はあくまで、資源を  
活かした特産品・観光開発。そう考  
えると、まず自然や文化を実際に体  
感し、この地特有の空気を肌で感じ  
ることが重要だと思った。

代々受け継がれてきた歴史、美し  
くそびえる山々、土壌を豊かにする  
川、そしてこの地に宿る神話性……  
それこそが真の出雲ブランドであり、  
このプロジェクトの核となる部分な  
のだから。



# 出雲そば

「いずもそば」  
出雲人に圧倒的人气を誇る割子そば  
割子とは、小さい器に紅葉あろしなどの薬味とつゆをあえて食べる、出雲発祥の食べ方。甘皮も一緒に石臼で引き、香ばしさを高めた出雲そばとの相性が抜群だ。

羽根屋 本店  
⑨鳥根県出雲市今市町本町549  
☎0853-21-0058  
🕒11:00~20:00

「よく食べるのはやっぱり出雲そば。特に好きなのは割子かな」  
ショップ店員◎村松理香さん

出雲のそば屋では定番メニューとなっている割子そば。ひと皿ずつ薬味を調節できる魅力も



梅の風味が清々しい、こちらも人気の梅としそば。まったりとしたそば湯が体を温めてくれる



# 食

「宍道湖産も有名だけど、神西湖のしじみもかなりのもの。お酒を飲んだ翌日の必需品です」  
出雲観光大使◎福岡泰正さん



味噌汁やすまし汁の具としてはもちろん、焼けばお酒のつまみにもなる大振りが人気

地元ならではの食材をいただくことは、旅の大きな楽しみの一つ。自然が育んだ新鮮食材と、職人の技が凝縮した、出雲ならではの料理をご堪能あれ

# 神西湖しじみ

「じんざいこしじみ」

地元漁師が育てて捕る出雲のメジャー特産物



小玉でも17mm以上ある大きさが神西湖産しじみの特徴。高い塩分の湖水で育ったため、こくや旨味が強く、いい出汁もでる。湖周辺に生えている植物の浄化作用により、泥の臭みも感じない。子供しじみを放流し、大きくなってから採るのだとか。

現代の文化に適した、使えるアイテムを意識して作られた数々の作品



# 出西窯

「しゅっさいがま」

全国にファンを持つ民藝の代表的窯

昭和23年に開かれた、民藝の心を大切にす窯。全国から多くの人が集い、作品制作に取り組んでいる。邪魔をしなれば見学自由。器やコップなど作品を販売している無自性館が隣接する。

⑨鳥根県簸川郡斐川町出西3368  
☎0853-72-0239



「温かさを感じるすてきな窯です。コーヒーが飲めるテラスも最高」  
建築設計士◎山根悠さん

1番から6番まで、それぞれの窯で表情が変わる、いまでは珍しい登り窯



地元の人に聞きました

# 出雲ブランド Myベスト 教えてください。

出雲で実際に生活を送っている人が注目している、出雲ブランドとは？街の人に声をかけて、この街一番のお気に入り聞いてみた



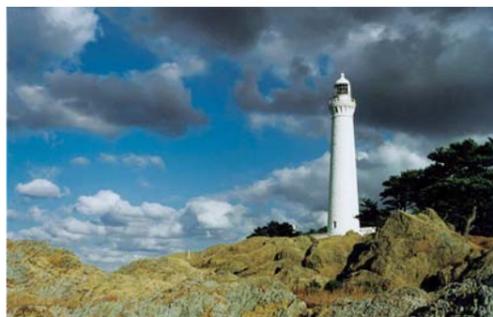
Nipponを知っていますか？

「見晴らしが最高でデートにピッタリ。近くに釣りのスポットもあるので友達とよく行きます」  
そば職人◎石原健太郎さん



さざえなど海の幸をいただけるお土産屋さん立ち並ぶ。お店によっては海鮮定食なども

日本海を見渡せる展望デッキがあり、周囲にはサスペンドドラマで登場しそうな絶壁が



# 出雲日御碕灯台

「いずもひのみさきとらだい」

明治からそびえる石造りの灯台

海面からの高さが63mで、石造りの灯台では日本一の高さ。世界灯台100選にも選ばれており、歴史的文化財的価値も高い。展望デッキからの見晴らしも抜群。



同じ徳川幕府により建てられたこともあり、日光東照宮と雰囲気が似ている。ちなみに着工は東照宮建立の翌年



# 日御碕神社

「ひのみさきじんじゃ」

江戸時代より人々を見守る鮮やかな朱色の神社

素盞鳴尊(すさのおのみこと)、天照大御神(あまてらすおほみかみ)を祀る別名みさきさん。徳川三代目家光の命で建てられた。広い境内と立体的な作りが印象的。

⑨鳥根県出雲市大社町日御碕  
☎0853-54-5261



「回廊の柱などが赤く塗られていて、そのカラフルさが好きです」  
会社員◎安達昭人さん

# 古代出雲歴史博物館

「こだいいずもれきしはくぶつかん」

古代の出雲を肌で感じる宝刀、模型、ミニチュアも巨大神殿であったとされる出雲大社の謎に迫るほか、神話伝承を分かりやすく伝えるなど、楽しみながら歴史に触れることが可能。広大な敷地の美しさも魅力。

⑨鳥根県出雲市大社町杵築東99-4  
☎0853-53-8600  
🕒9:00~18:00  
(11月~2月は9:00~17:00)



当時の暮らしを可愛らしいミニチュアで再現。古代人の仕事ぶりが伝わる



「歴史を知るならここだね。掘り起こされた宝刀は迫力あるよ」  
猟師◎田中正人さん



発見された柱に基づいて作られた、想像の出雲大社の模型。1/10サイズなので博物館の天井に届くほど巨大

column

出雲商工会議所

# 出雲大社挙式

縁結びの神社で迎える新しい人生の門出

大国主大神を祀っていることから、縁結びの神社としても有名な出雲大社。このご利益にあやかる婚礼ツアーが開催された。3日間の行程となっており、出雲大社教神楽殿もしくは、出雲教北島国造館で挙式が行われたあと、そば打ち体験や観光スポットでの写真撮影が行われる。また現地に住むコンシェルジュが常に付き添ってくれるので、人生の新しい門出を出雲ブランド尽くして祝える絶好の機会となりそう。



出雲商工会議所  
⑨鳥根県出雲市大津町1131-1  
☎0853-25-3708

1\_たっぷり葱と鴨肉の和風辛味ソース ¥950。2\_ナスと椎茸・小柱のペペロンチーノ アン  
 チョビ風味 ¥800。3\_牛すじ肉とパプリカの味噌クリームソース ¥900。このほか、山芋と  
 オクラ・半熟卵の冷蔵パスタなど他のテストを前面に出したメニューも人気を集めている



1



## 玄丹そばパスタ

●松江商工会議所

ブランドそばが平打ち麺に。  
 松江で生まれた新感覚メニュー

島根県松江のブランドそば、玄丹そばと洋麺屋ビエ  
 トロ・松江店が協力し、新感覚イタリアンを開発。  
 独特の平打ち麺とソースが見事にマッチしている。  
 メニューはイタリアンをベースにしたものから和の  
 冷製パスタまで様々。今後はさらにソースの開発に  
 力を入れお土産としても全国に発信したいとのこと。  
 洋麺屋ビエトロ・松江店  
 ④島根県松江市学園2-33-6 ☎0852-27-1516

## 神西湖産しじみ すせり姫汁

●出雲商工会議所

漁師町ならではの“すまし汁”

出雲で最もメジャーな食材の一つ、しじみ。地元の漁師さんは、  
 昔から椀にしじみをたっぷり盛り、すまし汁で豪快に食してい  
 た。この食材の良さを引き出す地元ならではの食べ方を“すせり  
 姫汁”と命名、商品化を図っている。

神西湖観光 ④島根県出雲市神西沖町1687-11 ☎0853-23-2364



1kg ¥1000、3kg ¥3000で発送  
 ※冬場は収穫時期から外れるので少し価値が  
 上がり、1kgあたり ¥1300になります  
 神西湖漁業協同組合 ☎0853-43-2644

- 1\_出雲茶きんとき 夏場でなくても冷  
 やして食べると清々しい。¥210。
- 2\_抹茶もなか 緑色の抹茶入りアング  
 が香ばしい。¥105。
- 3\_出雲茶ようかん 甘みと苦みが新鮮。  
 ¥105。
- 4\_抹茶ろおる カステラとクリームに  
 出雲茶が練り込まれている。¥525。



## 出雲茶菓子

●平田商工会議所

出雲茶がスイーツに!?  
 自由な発想でまだまだ企画開発中!

島根県を代表する出雲茶を使ったさまざまな商品が登場。きん  
 ときやもなかなどの和菓子、ロールケーキなどの洋菓子も人気  
 を呼んでいる。また焼酎を割るための粉末も地元でも話題に。  
 その開発は多岐に渡り、出雲茶の香りを閉じ込めたまくらやク  
 ッションなど、豊富なアイデアによる新商品への期待も高い。  
 風月堂 ④島根県出雲市平田町宮西485 ☎0853-62-2076



Nipponを  
 知って  
 いますか?

”慎み深く  
 純朴“な地が  
 生み出した  
 出雲ブランド

出雲の大自然が育んだ  
 様々な特産品。  
 それを使った新商品の魅力は、  
 新しさや味わいだけでなく、  
 この地に受け継がれた心。  
 そんな気持ちで育んだのが  
 ”出雲ブランド“なのだ

美 しいスポットや旨いものでいっぱい  
 の出雲の地。にも関わらずその素晴  
 らしさは、他のメジャーな観光地に比べて  
 あまり外に向けられておらず、この地方近辺  
 に留められているように感じる。海がある、  
 山もある、食べ物も旨いし神様もいる……  
 もっとメジャーになってほしい場所のはず  
 なのだ。

その答は、出雲のタクシー運転手さんに、  
 オススメの場所を訪ねた時の返答の中にあ  
 った。

「この辺は、なんにもないよ。海と山と湖  
 あと神社と温泉くらいだからね……」  
 ……全てがあるじゃないか。

そう、その理由はこの地に住む人々の県  
 民性にあったのだ。島根県人の県民性は  
 ”慎み深く純朴”。思い返せば何かで読ん  
 だ気がする。

しかし同時に、あることも分かった。言  
 葉では「何も何も」と言うが、心の底では  
 この場所に誇りを持っているのだ。ただそ  
 の誇りをむやみにアピールしないだけで、  
 確かに発信源としてのエネルギーは強く  
 いかもしれないが、その分、脈々と受け継  
 がれた歴史や普遍的なものを大切にしてい  
 るように思えた。

そんな出雲の人々の精神と知恵、そして  
 この地ならではの素材が凝縮されたのが、  
 「地域資源の全国展開プロジェクト」によ  
 って発見・誕生した商品の数々。和菓子か  
 らイタリアンまで種類は様々だが、その全  
 てに出雲人の心が染み渡っている。ここで  
 しか食べられない、ここだけの味覚……  
 旅の喜びをさらに高めてくれる、そんな敵  
 選商品を堪能してほしい。一度その土地で  
 しか味わえない魅力に触れれば、全国に眠  
 る“Nipponのいい物”をさらに見つ  
 けていさいたいと思うはずだ。

## 豆乳スイーツ

●安来商工会議所

地元の技術を凝縮した  
 かわいいパッケージのスイーツ

島根県安来の豊かな土壌が育てた大豆がスイ  
 ーツに。豆乳をたっぷり使ったこの商品  
 は、地元大豆農家、豆腐職人、牧場の方  
 がコラボレートした、まさに安来ならでは  
 の逸品。すっきりした甘みとマイルドな舌  
 触りが特徴だ。ドジョウ掬いのほおかむり  
 をイメージしたパッケージにも注目。

わたなべ牧場  
 ④島根県安来市伯太町日次463  
 ☎0854-37-1581

ほおかむりしたパッケージが印象的。(左から) まめすぼりプ  
 リン ¥200 / まめすぼりヨーグルト ¥180 / まめすぼりアイ  
 ス ¥250 / まめすぼりシャーベット ¥250 (すべて希少小売価格)。



地域の風土が生み出した

# Nipponの食

海のものから山のものまで、日本各地には豊かな食文化が点在している。その歴史を見直しながら、新たに開発された商品たち。現地で舌鼓を打ちながら、お土産に、贈答用に、広く勧めたい逸品が揃った

## 豊かな城下町が育んだ銘菓を現代風にアレンジした人気商品



素材には、石川県能登町を中心に県内で生産された大豆を使用している。また、復刻版では大豆を直火焙煎し、あえて石臼挽きするなど、当時の製法に限りなく近い作業で製造されている



大豆餠と書いて「まめあめ」と読むこのお菓子の歴史は古く、七尾ゆかりの戦国大名・前田利家公へ献上した記録も残っている。その時代にお菓子製造が行われていたことは、城下町として、また七尾湾（能登半島）による海上交通の要所として、文化的にも経済的にも栄えていたことを示すものである。七尾商工会議所は、「和菓子ルネッサンス」大豆餠「復興とまちなか観光とのコラボレーション事業」と題し、この銘菓を復刻させ、進化させた。

原料は、大豆から作るきなこ、もち米から作る麦芽糖水餠。そこに、大納言入り抹茶や、ゆず、シナモン、ドライフルーツといった現代風のトッピングを加えた「ニュー大豆餠」は、日本茶はもちろんコーヒーや紅茶にもよく合う上品な味わい。その風味が、大豆餠ならではのしっとりとした食感と相

まって、ついつい手が出てしまう新たな銘菓となっている。大豆には主にタンパク質、炭水化物、脂質、水分、灰分が含まれる。また、骨粗しょう症の予防や、細胞の癌化を抑制する効果がある大豆イソフラボンも含まれており、いまや健康食としても人気。能登観光の際には、お土産として是非買いたい、美味しくて身体にも優しい名品なのである。



### 「復刻版大豆餠」

前田公が太閤秀吉に献上したといわれる安土桃山時代に焦点をあて、当時の原料、製造方法で作られた「復刻版大豆餠」。当時の道具でも簡単に作れたと考え、棒状の形になっている。贈答用(18本入り)。¥1500。

## 石川県 七尾商工会議所 「ニュー大豆餠」



大豆餠を現代風にアレンジした「ニュー大豆餠」。大納言入り抹茶、ゆず、シナモン(ドライフルーツ入り)の3種類。各¥500。  
◎花月  
☎0767-52-5285

写真=吉澤広哉  
取材・文=富山英三郎

## ●熊本県 熊本商工会議所 「肥後すうぶ」

「最高の隠し味」と評される、豊かな地下水を使用したスープ

「水の都」とも呼ばれる熊本の豊富な地下水を生かし、新しい名物料理を開発しようと生まれた「熊本の名物料理普及プロジェクト」に注目。

肉、魚、野菜、調味料など、熊本で生産または加工された素材を5品目以上使用した汁物やスープ料理を「肥後すうぶ」として各店舗で提供しているのだ。今では熊本市内を中心に、その数なんと42店。和食、中華、イタリアン、アジアなど、種類も豊富。ガイドマップも用意されているので、熊本に立ち寄った際にはご当地すうぶ巡りをしてみてはいかがだろうか。



「川鯉カレー物語」  
和風バー川鯉の裏メニューとして、常連客から絶大な人気を誇るカレーがレトルトになって登場。一袋¥630。  
◎川鯉 ☎096-355-9029

「肥後すうぶ ふわふわ鍋」  
馬つくね、鰯のはんぺん、出汁、南関あげ、すりゴマがセットになっており、家庭でも気軽に本格的な鍋が楽しめるセット。¥5000 (送料込み)。  
◎和食 島崎 ☎096-351-0321



## ●静岡県 焼津商工会議所

# 「鯉ちゃ」「鯉魚醬ペースト」

鯉のうま味を堪能できる、注目の新商品！

かつおやまぐろの水揚げで知られる静岡県の焼津漁港。焼津商工会議所では、そんな地域の特産品である「かつお」及び「まぐろ」を使った新商品開発事業を実施。さまざまな商品が試作されるなか、「鯉ちゃ」と「鯉魚醬ペースト」が早くも商品化。どちらも鯉の風味が生かされた、素晴らしい出来栄だ。



ティーバックを入れたカップにお湯を注げば、即席の和風スープが完成。価格未定。  
◎ちきり清水商店 ☎0120-629-355



かつおを塩漬にして醗酵させた魚醬をペースト状に仕上げた調味料。価格未定。  
◎カネオト石橋商店  
☎054-628-2920



Nipponを知っていますか？

上品な味わいと独自の食感が魅力の「塩竈きくらら」。¥525。  
◎塩竈料理 翠松亭  
☎022-362-1777



## ●宮城県 塩釜商工会議所 「塩竈きくらら」

伝統的な製法で生まれた天然塩とサメ軟骨のコラボ

宮城県のほぼ中央に位置し、まぐろの水揚げ高全国一を誇る塩竈市。塩釜商工会議所では、「元氣・新鮮・おいしい食」をコンセプトに、魚介類や無農薬野菜などを使用した漁師好みの食事、酒、お菓子、民芸品を開発している。この「塩竈きくらら」は、地元で伝わる伝統的製法を再現して作った天然塩と、選り抜かれたサメの軟骨を使用した酢の物、コラーゲンとコンドロイチンが豊富に含まれ、美容や健康にも最適な一品となっている。

## ●北海道 札幌商工会議所 「黒大豆」

独自の栽培基準を設けた大豆の新ブランドが登場

国産大豆の生産量において、15～20%を占める北海道。なかでも札幌大豆は、独自の栽培基準、生産履歴があり、また生産者の顔が見えるオリジナルブランドとして注目を集めている。

そんななか、札幌大豆を使用した新しい商品開発を札幌商工会議所が実施中。現在、ケーキやクッキー、ブラウニーなど、数多くの試作品が生まれている。新しい地域の特産品が生まれる日は、すぐ間近に迫っている。



札幌大豆のおいしさを最大限に引き出した、黒豆シリーズ。価格未定。  
◎池田食品  
☎0120-417-082



写真上／十勝平野のほば中央、東北海道西端に位置する帯広市。肥沃な土地が広がる。写真下／公営競技としての地方競馬は、帯広競馬場でのばんえい競馬のみ。年間を通してレースは毎週末開催される。



Nipponを知っていますか？

## ●群馬県 桐生商工会議所 「ノコギリ屋根工場から歴史を学ぶ」

ノコギリ屋根工場の造形美と、若き才能に触れられる

江戸時代から絹織物で栄える桐生市には、明治に染織物工場として建てられたノコギリ屋根工場が残存し、その数は日本一を誇る。ノコギリの刃のような屋根は染織物工場としての機能美に優れ、近代化遺産としても名高い。さらに今では、アーティストの工房にも使われ、新たな芸術が生まれる場に。昨年、桐生商工会議所では、伝統工芸と現代アートを集めた物産市「ノコギリ屋根博覧会」を開催。現代と伝統が融合する町は、一日中いても飽きることはない。



丸帯、七五三帯、袋帯といった帯を生産している後藤織物のノコギリ屋根工場。桐生市の工場は、ひとつひとつが個性的で魅力的だといわれ、約230棟のノコギリ屋根工場が残存する

## 懐かしい昭和の街並みを歩き 昭和検定を受検しよう！

●大分県 豊後高田商工会議所

昭和30年代のノスタルジックな街並みが残る豊後高田市。商工会議所では、この街並みを活かしたユニークな地域おこしをおこなっている。今年、開催された「タイムスリップ検定」は、昭和世代の大人だけでなく、平成生まれの子供の心も掴み、好評を博した。筆記と実技があり、筆記では「当時のサラリーマンの月収は？」など世相問題を出題。実技は、フラフープなどの懐かしいおもちゃで遊ぶといったもの。少年時代の心を取り戻す、そんなひと時が過ごせそうだ。



大正7年に創業したウエガキ薬局など、建造物の佇まいが昭和の原風景を思わせる。昭和の玩具を売っている店も

●秋田県 横手商工会議所 「親子で参加する自然塾」  
昔ながらの自然や文化に触れ 体験もできる自然塾が人気  
秋田県南部に位置する横手市は、奥羽山脈の裾野に広がる街並みを横手川が貫き、美しい城下町として知られる。冬の伝統行事「かまくら」祭りが有名なこの横手で、緑豊かな土地柄を活かし、「サマースクールinよこて」という自然塾を、横手商工会議所が08年7月に開催した。カヌー体験、ナイトハイキング、伝承文化の勉強会などに、親子で参加できるといった内容だ。近郊からだけではなく、関東に住む親子の参加も目立ち、反響も上々。都市と農村の交流ができる夏の観光ツアーとして、注目されている。



体験プログラムの一例、蛇の崎河原での水遊び。宿泊は、保呂羽山を背景に、出羽丘陵に建てられた秋田県立保呂羽山少年自然の家

## ●秋田県 横手商工会議所 「親子で参加する自然塾」



写真左／宮津と由良を結ぶ通称、安寿ロマン海道。北近畿タンゴ鉄道が走る絶景スポット  
写真右／宮津湾の海の幸、丹後米など、滋味豊かな食の特産物が溢れている



●身も心もゆるりとほぐせる 宮津・ロケ地巡りの旅路へ  
映画の中の主人公のように、物語の舞台を旅してみたい。きっと誰もが一度は、こんな願望を抱いたことがあるはず。地域を活性化させ、全国各地から観光客を呼び寄せるために、映画とコラボレーションして、愛する町の魅力を広くアピール。日本三景のひとつ、天橋立を有する京都府・宮津商工会議所の「魅て食べて癒しの観光プロジェクト」は、その代表例といえる。  
昨年の秋に公開され、ロングランヒット中の映画「天国はまだ遠く」の舞台となった宮津では、公開と並行して「宮津・天橋立ロケ地マップ」を作成。天橋立から、世屋高原の棚田地帯、市街にある歴史的建造物まで、宮津の名所・史跡を網羅する充実ぶりに、映画のファンのみならず、一般の観光客の関心も一挙に集まっている。もちろん絶景を愛でること以外にも楽しみは満載。

## 宮津の旅の心強い味方 ロケ地マップ片手に旅しよう

映画「天国はまだ遠く」の撮影で実際に使ったロケ地を、撮影風景とともに紹介する、ロケ地マップ。市内の観光施設で手に入る。観光名所、体験・見学施設、特産品などの情報が盛り沢山。4～5時間で回れるモデルコースも紹介されているので参考にしてみよう。



丹後とり貝や宮津ひものなど、この地ならではの美味に舌鼓を打つよし。釣り体験や定置網漁業体験で、旅の思い出を作るもまた一興。  
映画の主人公が、宮津で癒され再生していったように……。この風光明媚な自然の里へ、自分を取り戻す旅に出かけてみてはいかがだろうか。

## ●京都府 宮津商工会議所 「宮津・癒しのロケ地巡りの旅」

丹後半島の東南、標高約500mに位置する世屋。黄金の稲穂波打つ棚田では丹後米の生産が盛ん。古き良き里山の景観が色濃く残る地域だ



取材・文＝佐藤らほ、小竹あき

●静岡県 富士商工会議所

# 「cuiorA (キオラ)」



デザイナーに島村卓実氏を起用した富士の新ブランド「cuiorA」に注目

富士山の清らかな水を通じ、古くから紙作りの街として栄えてきた富士市。現在では、エコ素材としても注目されている紙を用い、「紙による、紙のための、紙のデザイン」として「cuiorA」ブランドを創出。デザイナーには、木製バッグの「monacca」などで知られるクルツ社のインダストリアルデザイナー島村卓実氏を起用した。

現在、さまざまな特性を持つ紙素材を使い分け、ユニークな製品が続々登場中。今年の4月から一部商品化も始まる予定。

☎ キオラ info@cuiora.com

原紙を巻き取る際に使う、紙管を使用したラック。通常では捨てられる素材を巧みに利用している

紙バンドを使用したバッグに、ラミネート紙を使用した一輪挿し。新しい紙の魅力を堪能したい



Nipponを知っていますか?



(写真上より)2WAYバッグ ¥8925、ハット ¥5775 (57.59cm)、¥6300 (61.63cm)、クッション ¥7350。  
☎ 弘前こぎん研究所 ☎ 0172-32-0595



津軽こぎん刺しは、基本的に縦糸の奇数目を数えながら刺すため、菱形のデザインが多いのが特徴



農民の知恵が詰まった伝統工芸を現代風にアレンジ  
かつて、津軽地方では綿の栽培が困難だったことから、衣服のほとんどは麻布でできていた。さらに、享保9年の「農家儉約分限令」により、農民は木綿の着用が許されなかったこともあり、寒い冬場は麻布の粗い布目に糸を細かく刺し、保温性と耐久性を高めた「津軽こぎん刺し」が誕生した。

現在、弘前商工会議所では、そんな用の美ともいえる伝統的製法を現代に蘇らせ、新たなブランド展開を目指している。



●石川県 珠洲商工会議所  
「珠洲焼」

珠洲焼は、12世紀後半から15世紀末にかけ、能登半島の先端に位置する珠洲市周辺で作られた焼物。当時、日本各地に広まり隆盛を極めたものの、戦国時代に忽然と姿を消し、以来「幻の古陶」と呼ばれていた。

それから約400年後の現在、わずかに残された断片をもとに発祥の地で復活。新しい歴史が再び刻まれようとしている。深い黒の上品な輝きは素材で力強く、今後も多くの人を魅惑していくだろう。



飾り気のないシンプルさの中に、上品な力強さが漂う珠洲焼の茶碗  
☎ 珠洲焼全国展開実行委員会 ☎ 0768-82-1115

●新潟県 燕市商工会議所

# 「リユースマイカップ」

ビールの美味しさにこだわった、磨き技術を堪能すべし

燕市は江戸時代に生まれた和釘などの和製金属生産に始まり、その後さまざまな金属加工で栄えてきた。燕商工会議所では、共同受注方式による「磨き屋シンジケート」を発足。その新たな試みとして生まれたのが、ステンレス製のリユースマイカップである。現在、野外フェスなどで何度でも使用できるエコなアイテムとして現在高い人気を誇っている。



すべての工程は燕市でおこなわれている。卸は最小100個から受注。オリジナルロゴをプリントすることも可



オープン価格。  
☎ 燕商工会議所 地域振興課 ☎ 0256-63-4119

●青森県 弘前商工会議所  
「津軽こぎん刺し」

蜜源植物としても知られる、槐(エンジュ)の木。細い木材のため、木工に使用されることは極めて少ない。しかし、削って曲面を出していくと美しい木目が生まれる



厳冬の地だからこそ生まれる優しい風合いの工芸品  
観光地として人気の旭山動物園があることで知られる、北海道第2の都市旭川。ここは、気温がマイナス20度を下回ることも多い厳冬の地であり、そのことから歴史的にもさまざまな工芸文化が栄えてきた。素材となるシナの木、栓の木、槐(エンジュ)の木といった木材が豊富にあったこともあり、木工技術は国内でも屈指のレベルに達している。また、粘土質の土壌をもつため陶芸も盛んにおこなわれている。現在、そんな旭川の工芸・クラフト文化を推進し、地域で生まれた製品をブランド化する事業が展開されている。なかでも注目なのが、木を極限まで薄く削り出し、素材の温かみとともに口当たりの良さを実現した高橋工芸のCarraシリーズとKAMIシリーズ。高度な技術から生まれる新感覚の木製食器類は、どんな食卓にもすっきりと



木を薄く削り出す、高橋工芸の高橋氏。しっかりと強度を保ちながらも、たわむほど薄く仕上げるには高い技術を要する。そこから磨きをかけ、手に馴染む美しい仕上げを施す  
溶け込むアイテムとなっている。その他にも、iPodケースや、すっきりとコードを巻き取ることができるラブラルなど、現代的でユニークな作品を展開するto・mo・no・niにも熱い視線が注がれている。  
豊かな資源を活用し、技術とアイデアを盛り込んだ旭川工芸の数々。ハンドメイドで生まれる、新しいモノ作りから目が離せない。

●北海道 旭川商工会議所

# 「旭川クラフト」

カップ(L-R) : Cara コップM ¥2940、KAMI グラスL-L ¥2730、KAMI マグM ¥3675。  
☎ 高橋工芸 ☎ 0166-22-6353  
iPod ケース(参考商品)、ラブラル64 ¥1260。  
☎ to・mo・ni ☎ 050-5523-8814



写真=吉澤広哉  
取材・文=富山英三郎

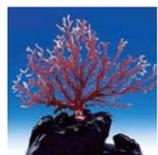


左より、dropホワイト ¥30000、dropピンク ¥35000、moon ¥10000、honuピンク ¥35000、honuホワイト ¥30000。

### ●高知県 「珊瑚ジュエリー」

加工してパーツ利用もできる！  
悠久のときが刻まれた宝石珊瑚

光の届かない深海で、数百年という歳月をかけて育つ宝石珊瑚。日本最大の珊瑚加工技術を持つ高知に、そんな貴重な宝石珊瑚の真の美しさを次世代に受け継ごうという想いから、「Sea Proof」は誕生した。デザイン性に優れながらも、価格は今までになくリーズナブル。悠久のときを越えて受け継がれる輝きを、颯爽と身にまといたい。



高知商工会議所  
高知県高知市本町1-6-24  
☎088-875-1177

Nipponを  
知って  
いますか？

### ご当地グルメは B級グルメ 「各務原キムチ」

●岐阜県・各務原商工会議所

B級グルメ人気ナンバー1を決める、「B-1グランプリ」にて昨年3位入賞を果たした各務原のキムチ鍋。各務原でキムチが生まれたのは、2004年に韓国の春川との姉妹都市提携1周年事業としておこなったイベントで、爆発的な人気を誇った手作りキムチがきっかけである。以来、各務原の特産であるニンジンと春川の特産である松の実を使ったキムチを「各務原キムチ」と定義し、各種料理やグッズで町おこしがおこなわれている。



昨年、久留米市でおこなわれた「B-1グランプリ」での受賞シーン。鍋の材料は、各務原キムチ、豚バラ肉、絹ごし豆腐、長ネギ、ニラなどの野菜と研究された秘伝のミンなど。程よい辛さと旨さで人気を博した

### ●長野県 「御牧ヶ原ニョッキ」

幻の“白土ばれいしょ”を食卓に  
歯応え楽しい絶品ニョッキ

御牧ヶ原台地の白土ばれいしょは、一般にはあまり出回ることのない幻の特産品。そんな白土ばれいしょをメジャーにと、ニョッキやスープなどさまざまな商品を開発。特にレトルトパックのニョッキはでんぷん質が多く、甘みと粘りが強い白土ばれいしょの魅力を存分に楽しめ、独特の歯応えもクセになると人気を集めている。



御牧ヶ原ニョッキ  
(140g) ¥470。  
小諸商工会議所  
長野県小諸市相生町3-3-3  
☎0267-22-3355



### ●愛媛県 「八幡浜ちゃんぽん」

あっさり味スープが新感覚  
八幡浜のちゃんぽんが今アツい！

鶏ガラ出汁の醤油味あっさりスープと弾力ある太麺。具材には海産物やかまぼこ、じゃこ天などの練り物をたっぷり。そんな八幡浜ちゃんぽんの魅力を全国に広めたいと始まったのが、「八幡浜ちゃんぽんプロジェクト」。人口約4万人の八幡浜に、ちゃんぽんを扱う飲食店が40以上。日本有数のちゃんぽん文化の真髄を体感して。



「清家食堂」八幡浜ちゃんぽん ¥480。  
八幡浜商工会議所 愛媛県八幡浜市北浜1-3-25  
☎0894-22-3411

### ●広島県 「宮島アントチーズ」

“あん”と“チーズ”の幸せな出会い  
和と洋の菓子職人の情熱を感じて

元祖・和洋折衷スイーツともいえる、ご当地自慢のもみじ饅頭。その誕生から100年を経て、地元和・洋菓子職人たちが新たな和洋折衷スイーツ、白餡入りチーズケーキを作り上げた。主役は最高級備中産白小豆のつぶ餡とオーストラリア産チーズ。アクセントに地元名産の無花果を。甘みと酸味が絶妙なハーモニーを奏でる逸品だ。

宮島アントチーズ(レギュラーセット/5個入り) ¥1600。  
廿日市商工会議所 広島県廿日市市本町5-1  
☎0829-20-0021



# 地方の名産

まだまだあるぞ！

地元の良質な資源を使って新たなブランドを生み出し、全国に愛する地域の魅力を伝えようと努力する各地の商工会議所。その思いがギュッと詰まった逸品がまだまだこんなにたくさん！

写真：志澤広哉  
取材：文・佐藤ちほ、富山英三郎  
イラスト：ホウワッディー荒井



「味の大王 室蘭本店」カレーラーメン ¥700。  
室蘭商工会議所 北海道室蘭市海岸町2-3-2  
☎0143-22-3196

### ●北海道 「室蘭カレーラーメン」

北の大地の新しい味  
カレーラーメン旋風巻き起こる！

ラーメン店の約6割がカレーラーメンを提供する室蘭。各店がしのぎを削って開発したカレースープは、スパイシーで北海道特有のちぢれ麺によく絡み、一度食べたらヤミツキになること請け合い。めざすは、札幌の「みそ」、函館の「塩」、旭川の「醤油」に続く第4の味。北の大地の新ラーメンはブレイク間違いなし！

### ●栃木県 「かんぴょううどん」

原料を粉末にするという発想  
小山かんぴょうの新たな可能性

日本有数の生産量を誇る小山のかんぴょう。この原料の夕顔の実を粉末にするという、かつてない発想から生まれたのがこちら。ミネラルや食物繊維などの栄養分はそのままに、かんぴょうを作る際には捨てる皮や中綿、種も利用できる一石二鳥の新名物だ。国産小麦粉と合わせた麺は舌触りなめらかながら、もちもちの食感が楽しめる。



かんぴょううどん 価格未定。  
小山商工会議所 栃木県小山市城東1-6-36  
☎0285-22-0253



### ●長野県 「黒曜石麦茶」

おいしさの秘密は黒曜石  
「信州黒曜石物語」ブランドの麦茶

下諏訪和田峠の黒曜石は世界的にも良質で、黒曜石岩層からの湧水は地元でも名水とされる。この自慢の天然素材の特色を活かそうと、麦茶を開発。麦茶パックに封入した黒曜石のクラスター効果やマイナスイオン効果で水を活性化させ、麦の成分を存分に引き出すと評判だ。寒い季節は、麦の風味と香りが際立つホット麦茶で温まりたい。



信州黒曜石物語 麦茶  
(15パック入り) ¥630。  
下諏訪商工会議所  
長野県諏訪郡下諏訪町4611  
☎0266-27-8533

## 地域資源∞ 全国展開プロジェクト おもしろ ネーミング を探せ！

「地域資源∞全国展開プロジェクト」の中には、グッとくるネーミングのものも多い。ここでは、思わず詳しい内容を知りたくなるプロジェクトを誤解とともに紹介します

#### ●富山県 魚津商工会議所 「魚津しんきろうライフ事業」

蟹気楼のように、私の人生すべてが幻だった。そんな漫画「奇面組」最終回のような夢落ちストーリーかと思いきや、魚津は本当に蟹気楼が見られる街であった。雄大な自然が残る魚津の豊かな生活を生かし、そこで暮らしているように遊ぶ「観光事業や、巻き蒲鉾の「魚津しんきろー」など、地域のブランド化を図っている。



#### ●長野県 飯山商工会議所 「うさぎ追いつ飯山・日本のふるさと体感の旅づくりプロジェクト」

飯山でうさぎを追っていたら、熊さんに出会い、逃げてるうちに、おむすびがころり。ん、何かが違う。最初から違った、飯山ではなく彼の山だ！しかし、調べてみると「故郷」の作詞家は長野県出身。実はこの事業、5年後に迫った新幹線飯山駅開業を視野に入れ、新たな観光資源開発を目指したプロジェクトなのである。

●愛知県 春日井商工会議所  
「春日井サボる化計画」プロジェクト  
テキーラにやっつて、寝たいときに寝て、食べたいときに食べる。そんな夢のような生活が許される、春日井市に移り住みたい！そう思った人は早とちり。このサボるは、春日井市が実生栽培で全国シェア1位を誇るサボテンのこと。現在、この事業から、食品からグッズまで、数多くのサボテンアイテムが生まれている。



#### ●愛知県 常滑商工会議所 「TOKONAME「フローライフ」プロジェクト」

「クールなフローでYOUを沸かし、ゴールドキメ、賞を総ナメ、SO俺らレベゼントKONAME」など、ラップのフロウ（歌いまわし）を極める事業だと思っただけ大間違い。これは、「お風呂で過ごす癒しの時間」をテーマに、常滑焼の浴槽や浴室回り製品の開発をおこなうプロジェクトなのである。



#### ●山口県 萩商工会議所 「萩発「平成ふぐ維新」」

顔を膨れ上がらせたフグが、倒幕を企んでいるかのような、パンチのあるプロジェクト名。しかし、維新という言葉が示すように、この事業には熱い思いが込められている。それは、これまでトラフグ神話のなかで、過小評価されてきた萩が誇る天然物のマフグを広めようという思い。その味の良さは、トラフグに負けないものなのだ。



#### ●徳島県 小松島商工会議所 「メタボに本気のコマツシマフィジカル・プロテクション事業」

メタボにはやはり阿波踊りダイエットしかない!? 実はこの事業、小松島の特産品である生鮮食品や加工食品でヘルシーメニューを開発し、観光エリアを巡ることができるオーキングマップを作成するというもの。それら意識の啓発・予防・改善につながるプランを「こまつしまブランド」と定める。観光のついでにメタボ解消だ！

