ユキノチカラ

西和賀デザインプロジェクト Yukinotikara Design Project

今年は牛たちも暑かったね！

西和賀の四季と暮らす。

冬、真っ白い雪に覆われる西和賀町ですが、
春夏秋の季節もまた、特別な美しさ。
どこまでも広がる青い空、
輝く緑の草木、
色鮮やかな紅葉。
そんな四季とともに暮らす人たちの
それぞれのストーリー。

西和賀町は、岩手県の西側、秋田県との県境山間部に位置する町。四方を囲む山々、清らかな水をたたえる川・湖などの豊かな自然や、町内各地に湧き出す源泉による豊富な温泉に恵まれています。

一方でこの町は、県内一の積雪量で知られる豪雪地帯。雪は日々の活動を妨げる反面、おいしい食材や湧き水などの恩恵をもたらします。そこで町では2015年から、この雪を地域ブランド『ユキノチカラ』として掲げ、商品開発や販促活動、ツアーなどを通して西和賀町の魅力を全国へ発信する「西和賀デザインプロジェクト」に取り組んでいます。

今年度のプロジェクト広報紙『ユキノチカラ新聞』では、西和賀町で暮らす農業者や工芸作家などの日々のなりわいと、そこから生まれるモノに着目。一年間のほぼ3分の1が雪で覆われるという厳しい気候のなかで、たくましく、そして楽しく暮らす人々に密着しています。

マリネにもスモークにも時間をかけてつくられる『レバースモーク』(写真上・右)と『トラスブルグソーセージ「うし」』(写真下)は、牛肉100%の珍しいソーセージ。

ミルキーな甘みなどを活かし無添加でつくるシャルキュトリー

藤田さんはブラウンスイスの肉のおいしさを広く伝えたいと、2020年に食肉加工品ブランド「左草ブラウンスイス牧場」を立ち上げました。春と秋にそれぞれ1頭を使ってシャルキュトリーや飲食店向けのブロック肉、小売り向けのカット肉に加工し、販売しています。

シャルキュトリーづくりは、町内で食肉加工品を製造する合同会社33（トントロワ）の佐々卿さんから教わったそう。ブラウンスイスの特長であるミルキーな甘みと余韻のある旨みを活かすため、添加物を最小限とし、スパイスの使い方や熟成時間を工夫しながらおいしさのアップをはかっています。

シャルキュトリーの中でもっともブラウンスイスの風味が凝縮されているのが、「コンビーフ『わらくら』」。味や香りはもちろん、なめらかな舌触りも魅力です。また、牛肉100%の「ストラスブルグソーセージ『うし』」は、肉の挽き方や混ぜ方を独自に研究してジューシーな仕上がりに。レバー特有のクセを感じさせない「レバースモーク」は、ウイスキーや辛口の白ワインと相性抜群で、ねちっとした食感も大きなポイントです。

他にも、青森市の「イタリア料理店のシェフの監修による『ラビオラ（生ハム）』、生乳を使った『ソーセージ『ユーダン』プラン』などがあり、どれも個性豊かなブランドならではの味わい。時期によって種類や数量が限られるようなので、まずはSNSをチェックするのをおすすめします。

※商品情報はSNS「左草ブラウンスイス牧場」で検索

肉と脂を丁寧に混ぜ込むことでなめらかな食触りを実現した『コンビーフ『わらくら』』(右)。これと『レバースモーク』『ストラスブルグソーセージ『うし』』と町内でつくられるベーグルのセットは、町のふるさと納税の返礼品になっています。

大好きな酪農を一人でもやれるように。

音原牧場・藤田春恵さん

町を縦断する県道1号から酒田の左草地区を目指し、上へ上へと車を走らせること7、8分。到着したのは、標高約360メートルの地点にある音原牧場です。6月中旬のこの日、約35ヘクタールの牧草地には、愛らしい顔つきの黒褐色の牛、ブラウンスイスが放牧されていました。

スイス原産のブラウンスイスは、乳牛として働いたあと肉牛として命をまっとうする「乳肉兼用種」。乳量はホルスタインに比べて少ないもののタンパク質含有量が多いことから、チーズなどの加工に向くといわれています。一方、肉は赤身主体で脂が少なく、ヘルシー。日本では希少な品種でも、同牧場でも、約50頭の飼育頭数のうち7頭ブラウンスイスは約10頭です。

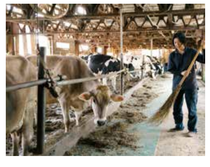
「私が子どもの頃は1頭だけで、肉は自家消費でした。噛めば噛むほど味わい深くて、おいしかったんですよ」と話すのは、牧場主の娘である藤田春恵さん。東京農業大学で畜産学を経て、アメリカでの農業研修を経て、2004年から同牧場で働いています。

子どもの頃から両親が牛の世話をする様子を見て育ち、自身もよく手伝っていたという藤田さんの左草地区を目指し、上へ上へと車を走らせること7、8分。到着したのは、標高約360メートルの地点にある音原牧場です。6月中旬のこの日、約35ヘクタールの牧草地には、愛らしい顔つきの黒褐色の牛、ブラウンスイスが放牧されていました。

スイス原産のブラウンスイスは、乳牛として働いたあと肉牛として命をまっとうする「乳肉兼用種」。乳量はホルスタインに比べて少ないもののタンパク質含有量が多いことから、チーズなどの加工に向くといわれています。一方、肉は赤身主体で脂が少なく、ヘルシー。日本では希少な品種でも、同牧場でも、約50頭の飼育頭数のうち7頭ブラウンスイスは約10頭です。

「私が子どもの頃は1頭だけで、肉は自家消費でした。噛めば噛むほど味わい深くて、おいしかったんですよ」と話すのは、牧場主の娘である藤田春恵さん。東京農業大学で畜産学を経て、アメリカでの農業研修を経て、2004年から同牧場で働いています。

子どもの頃から両親が牛の世話をする様子を見て育ち、自身もよく手伝っていたという藤田さんの原動力になっているようです。



牛舎ではブラウンスイスとホルスタインが『国産』ブラウンスイスの生乳はホルスタインの生乳と一緒に、町内の湯田牛乳公社に出荷されています。

おいしそうに草を食む牛たち。西和賀の自然が、私たちの食卓を支えています。

藤田春恵さん

「一頭一頭命育てた牛がと畜されても、美味しいお肉になって私たちの身体の一部になると考えているので、悲しいと感じることはないんです。との言葉に、畜産農家としての覚悟と矜持がうかがえます。

豪雪の恵みと特別な気候・風土により育まれてきた西和賀の食。地域の生産者、事業者の皆さんの力で、美味しい商品に仕上がりました。現在、ネット販売やふるさと納税の返礼品として全国へお届けしています。西和賀の数ある魅力的な商品のなかから、ユキノチカラのおすすめをご紹介します。

湯田牛乳公社

プレミアム湯田ヨーグルト

西和賀町を代表する牛乳製品製造会社、湯田牛乳公社。低温殺菌製法を導入した生乳をふんんんに使ったヨーグルトは、町自慢の特産品です。なかでも『プレミアム湯田ヨーグルト』は、もっちり濃厚でなめらかな食感が特徴の加糖タイプと、濃厚ながらさっぱりした後味が特徴のプレーンタイプがあり、どちらも味に定評があります。

岩手県産生乳に新鮮な生クリームを加え、アルミバウチ内でじっくり発酵。おもちのような独特の食感はたいおいしさです。

ギリシャヨーグルト＆巣鴨養蜂園のはちみつ

湯田牛乳のイチオシ、ギリシャ本場のヨーグルトを再現した『ga・ra ギリシャヨーグルト』は、もっちり濃厚でなめらかな質感が人気の逸品。上質な甘味とコクの『巣鴨養蜂園はちみつ』をかければ、贅沢スイーツになります。

ユキノチカラをお届けします！

やまに農産／ジャム各種

山里の恵みがズラリ揃った、やまに農産のジャム。イチゴ、カシス、マルメロ、ハックルベリー、サルナシ、ブルーベリー、イチジク、キイチゴの8種。いずれも自家栽培や県内産の果実を使った手づくりの味わいです。

西和賀産業公社

西和賀のどぶろく「ユキノチカラ」

初心者でも気軽に楽しめるどぶろく『ユキノチカラ』。地元資源を生かした加工品を手掛ける西和賀産業公社が開発した西和賀産のお米を原料に低温でゆっくりと発酵。糖度は15度を超えるものの、すっきりとした酸味があって飲みやすいのが特徴です。週好みの辛口黒ラベル、そして飲みきりサイズのミニボトルも登場しました。※冬季限定です。

サンタランド／西和賀のほっせん

西和賀のお米を主原料に、玄米や小魚などを使って香ばしく焼き上げたおやつ。添加物や保存料等を一切使わない安心なお菓子は、赤ちゃんから高齢者の方まで家族みんなで楽しめます。ビールにぴったりな「おとなのほっせん」も人気です。

お菓子処たかはし

プランデーケーキ・金＆銀のフィナンシェ

フィナンシェがん人気のお菓子処たかはしですが、密かなファンが多い『プランデーケーキ』もおすすめです。プランデーがたっぷり染みこんだじっとり食感のスイーツ。ふるさと納税の返礼品にも登録され、ギフト品としても好評です。

ヘリオス酒造沢内醸造所

ユキノチカラ白ビール

奥羽山系の豪雪地帯である西和賀町は、天然水が豊富で良質。雪解けの春に湧き出す硬度9の軟水が、ビールに適した材料となります。この水のおいしさを生かしたのが『ユキノチカラ白ビール』です。さわやかな酸味と、麦芽100%のほのかな甘み、バランスが程よく、無ろ過ながらすっきりした味わいが愛されているビールが苦手な人でもスッと飲めてしまう白ビールです。

自然豊かな銀河地区にある沢内醸造所の冬の風景が描かれたパッケージデザイン。クマや野ウサギも登場しています。

西和賀の商品はこちらでお求めいただけます！

>>>>>>>>>>

西和賀産業公社のオンラインショップ「にしわかのみせっこ」

西和賀町 ふるさと納税 返礼品 ふるさとチョイス

楽天 ふるさと納税

ほか、一休.com ふるさと納税にも掲載しています。

NISHIWAGA

にんげん図鑑

瀬川然さん・瑛子さん（ネビラキカフェ店主）

湖の光や風を、身体も心で感じられるカフェで待っています。

ほっとひと息ついた駅からほど近く、錦秋湖を見渡す場所に「ネビラキカフェ」がある。ネイチャーガイドを務める店主の瀬川然さんと瑛子さんが、2020年に住居の一角を改装して始めたカフェだ。

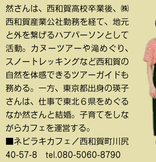
ネビラキという名前は、春の日差しで木の周辺の雪が解けていく現象『根開き』と、外に向かって広がりながらいくことを掛け合わせてつけたそう。それは、西暦出身の然さんと東京から移住した瑛子さんそれぞれの感性が溶け合って生まれた視点かもしれない。

「この絶景があるから、カフェをやりたいと思った」と二人。

店舗裏手には窓を面近に眺めるデッキが広がり、山の木々や風など大地の気配を身体で感じる絶好の場所になっている。

どちらのお店も冬季休業です。お出かけの際には開店日を確認してからうかがって。

然さんは、西和賀高校卒業後、隣の西和賀産業公社勤務を経て、地元とみを繋げるハンドパーソンとして活動。カヌーツアーや遡めぐり、スノートレッキングなど西和賀の自然を体感できるツアーガイドも務める。一方、東京都出身の瑛子さんは、仕事で東北6県をめぐるなかで然さんと邂逅する。子育てしながらカフェを運営する。



「町外の方が西和賀っていい場所だねと思ってくれたら嬉しいです。西和賀町の人たちも町のよいところを見直すきっかけになったらいいですね」と然さん瑛子さんは微笑みる。

あなたにとってユキノチカラとは？

アイデンティティであり心身ともに成長させてくれる不思議なチカラ。

佐藤義人（よしと）さん（111COFFEE）

雄大な西和賀町に独自のコーヒー文化を育みたい。

キャンプ地を併設する標高台公園、心地よい芝生広場を囲む管理棟の中に、自家焙煎コーヒー店「111COFFEE」がある。店主の佐藤義人さん、友人の手を借りながらノンベーションした店は、ほどよく自然が入る落ち着いた空間だ。その訳を方は、「ワンワンワン、いちいちいち、ひゃくじゅういち、自由に捉えて構いません」と実に大らかである。「単身で渡ったカナダで自然の雄大さに魅せられました。でも、ふるさとで西和賀町の自然もすごいって、後から気づいたんですよね。全国の友達にカルチャーショックを与えられる町なんって。

2018年に地元へ戻った佐藤さんは、以前から興味があったコーヒー豆の焙煎をはじめ、2021年に店舗開業に至った。西和賀らしい独自のコーヒー文化を！という野望のもと、高齢者や子どもたちも飲みやすいコーヒーを探求。一粒ずつ厳選してローストした豆の評判は、徐々に広がりつつある。

あなたにとってユキノチカラとは？

もし豪雪を別のエネルギーへと変換できたら…大きな希望になります。

ユキノチカラ

［発行］
西和賀町

［企画］
ユキノチカラプロジェクト協議会

［取材・執筆］
赤坂 瑠、木野 ひろ子（まちの編集室）

［編集・デザイン］
木村 敦子（kids’ の編集室）

［撮影］
奥山 淳志

［事務局］
ユキノチカラプロジェクト協議会
info@yukino-chikara.com

［発行日］
2023年11月30日

雪国の手のしごと

N＊Crafts（エヌクラフツ）

西和賀に住む5人の工芸作家のグループ「N＊Crafts」。年代もつくる作品も異なりますが、和気藹々とした雰囲気です。活動のきっかけや内容、西和賀町でモノづくりをする魅力などをお話していただきました。

――最初に、皆さんの経歴や作品について教えてください。

田中：西和賀育ちで、鍛冶屋さんに憧れ埼玉県川越市の金属加工の専門学校に通ったあと、鉄父市の鍛冶工房で修業しました。結婚して子どもが生まれたタイミングでUターンし、鉄や真鍮で小物や家具などをつくっています。

菊池：私も西和賀町出身です。栃木県益子で陶芸の修業をしていましたが、独立するにあたり、益子よりも静かな環境の西和賀のうがモノづくりには適していると思い、35年前に帰ってきました。自分で調合した釉薬を使い、器をつくっています。

竹澤：私は秋田生まれで、両親が西和賀出身です。高知県で木工をしていましたが、妻が病気でUターンすることになって。子どもが3人いましたし、西和賀に住んでいた両親が年老いてきた頃で、「兄から「一緒に住んでくれないか」と頼まれたので、子どもたちを連れて24年前に移住しました。広葉樹を使った力トラリーや家具などを制作しています。

藤原：僕は築波町で木の器をつくっていたのですが、8年前から、祖父が営んでいた町内の納豆工房の建物を制作拠点にし、その後移住しました。生木を使って、ボウルやプレート、ランプシェードなどをつくっています。

工藤：青森県出身で、仙台市でオーダー家具や木製雑貨をつくっていましたが、以前から四季がはっきりしている場所に暮らしたいと思っていて、妻の実家がある西和賀町で現在の物件を見つけ、4年前に家族で引っ越してきました。

――グループ設立のきっかけは？

工藤：昨年11月、「道の駅錦秋湖」の営業再開時に、運営する産業公社からそれぞれの作家に「道の駅で作品を販売しませんか」と声がかかったんです。藤原）隼くんが二流りの雰囲気が大事」と言ったので、「それなら納得できる売り場を一緒につくろう」とみんなで集まって作業して。グループ名は、「西和賀に根ざした作家・作品」という意味を込めて名付けました。

菊池：私は集団で行動するのがあまり好きではないので、「やるならリーダーは無し」と提案しただんですが、だんん個々で活動して、年4回のグループの企画展のときに集まる、という感じです。

工藤：企画展は、町内の古民家ギャラリー「ツキヤワの家」を会場に行なっています。「道の駅」の売り場よりも広いので、作品づくりや展示を工夫できて楽しいんです。

菊池：いつもの自分のお客さまとは違う人が来てくれる、という点も良いよね。

竹澤：去年はそこで、田中くんと私の二人展をやりました。田中くんの鉄と私の木を組み合わせたバンチや椅子をつくったりして。今後、「N＊Crafts」で同じようなことができるんじゃないかな。

――西和賀町でモノづくりをする魅力はどんなところにありますか？

菊池：静かな環境なので、集中して仕事ができる点ですね。

竹澤：私の場合は、材料の広葉樹の種類が多くて手に入りやすい点が魅力かな。

藤原：僕も同じです。町内で山を持っている友人や知人がいるので、自分で山に入って切らせてもらっています。春先だと山に雪が残っているので、ソリを引いて運び出すことも出来、助かっています。

工藤：僕は、モノづくりにおいて「おたん何を観ているか」が大事だと思っているんです。その点で、自然や景色が美しい西和賀町にいたら、それらが作品に表れてくるのではないかなと。

――生活面ではどうですか？

田中：人や車が多くない、夏が涼しい、という点が自分に合っていて、住みやすいですね。あと、子育てしながら共働きしていますが、それができるのはふるさとだからかな。

工藤：（子どもを負ぶっている田中さんを見て）正博くんは今一番子育てに手がかかる時期だもんね。

藤原：僕は以前から自然の中で子育てしたいと思っていたので、この町に住んでいなかったら二人の子どもを持っていなかったかも。

工藤：そうだよね。僕は、毎日子どもと お風呂に入ってタ食を食べているけど、これがやわたくて移住したところもあるんだよね。

田中：モノづくりをしている人や子育て中の人にとっては特に、暮らしやすい町だと思います。

nokka の工房兼ショップにてインタビュー。これまでそれぞれ1対1の つきあいはあったものの、5人一緒に活動するのは初めて。「約1ヶ月間一緒に道の駅の売り場づくりをしたことで打ち解けて、今の雰囲気になったかな」と工藤さん。

nokka ／工藤博さん

1974 年青森県生まれ。クロスカントリースキー競技選手、会社員を経て、独学で木工技術を身に付ける。仙台で木工職人として起業後、2019 年に西和賀町に移住し、木製家具・雑貨の工房兼ショップ「nokka」を開く。

Wood 工房ブナの森／竹澤直樹さん

1953 年秋田県生まれ。高知県で木工品の制作・販売を行なう。1999 年、両親の故郷である西和賀町に移住。県産・国産の広葉樹を使った無塗装の積み木や、漆まはなくるみオイルで塗装した箸、カトラリー、家具などを制作。

湯田 菊池窯／菊池啓二さん

1955 年西和賀町生まれ。栃木県立窯業指導所で陶芸を学んだあと、益子の成井恒雄氏に師事。1988 年、Uターンして独立・築窯し、皿やカップ、花器などを制作。工房には展示販売スペースを併設。予約制で陶芸教室も実施。

山のうえアイアン／田中正博さん

1991 年千葉県生まれ、西和賀町育ち。埼玉県川越市の専門学校で金属加工を学んだあと、秩父市の鍛冶工房で修業。2021 年にUターンし、鉄や真鍮を使ったロートアイアン（手工芸鍛造）の小物、家具、フライパンなどを制作。

waranoue ／藤原隼さん

1982 年西和賀町生まれ。父親の転勤により定住した紫波町で、独学で木の器を制作。6 年前から西和賀町に住み、町内産の楢・胡桃・桜・栗の生木を使ったボウルやプレート、ランプシェード、花器、カトラリーなどを制作。

■道の駅錦秋湖
2021 年5月、国道 107 号の通行止めにより休業していたが、2022 年 11 月に再開。西和賀町の特産品・土産品を扱う売店や、特産品を使った料理を提供するレストランがあり、採れたての山菜やキノコが並ぶ時期は特に賑わう。

5 人でDIYでつくったという道の駅の販売スペースは、木と白い壁、間接照明が印象的なお洒落な空間。田中さんが5人それぞれの生活・制作の様子を撮影した動画も流れており、必見。

真っ赤に熟した「赤い妖精」。かつて、西和賀町は露地栽培イチゴの一大産地だったそう。現在のイチゴ専業農家は菊池さんのみですが、ハウス3棟を効率よく使い、通年栽培をめざします。

テロワールを感じる、土地のイチゴを育てたい。

めだま企画
菊池伸也さん

県内でも珍しい夏秋イチゴ『赤い妖精』をハウス栽培する菊池伸也さん。もともとは県外で飲食業に従事していましたが、食材を自ら育て加工する仕事に携りたいと考え、父母の実家がある西和賀町で就農しました。幼少期から、父母に連れられて祖父の仕事を手伝うことも多く、農業が身近にあったと話します。そんな中、イチゴ栽培を選んだ理由を伺いました。

「イチゴは思いのほか期投資もかなく、収量も多い作物。西和賀は北上や盛岡より3度ほど気温が低く、夏から秋にかけて最寒暑差が10度以上あるので、イチゴが旨みを蓄えるのに適した環境なんです。」

イチゴハウスは、高設栽培ではなく土耕栽培。収穫も手間がかかり労力も必要ですが、そこには菊池さんの考えがあります。

「ワイン同様、作物も土壌で変わります。やはりテロワールを感じるイチゴづくりをしたいんですよね。それでこそ西和賀町のイチゴになると思っています。

『赤い妖精』は、カリフォルニア系の品種。甘みよりも酸味が強く、真っ赤な断面が美しいので、ケーキのトッピングなどによく使われます。夏期はイチゴ出荷量が少ないため、県内パティスリーからの引き合いが多いのですが、菊池さんは生食用出荷だけでなく、冷凍保存したイチゴを自ら「イチゴバター」に加工販売。「ぜひ、バゲットや食パンのトーストなどに塗ってお召し上がって ほしいです」と笑顔を浮かべます。

実は、夏秋栽培に留まらず、西和賀の雪を活用した栽培をはじめた菊池さん。冬に苗を植えた後で ビニールを剥がして雪の下で越冬させると、春先に苗がとても元気になり収量が増すのだそう。

「これは西和賀の雪に満ちた環境が成せることで、他にはできない栽培方法。夏秋イチゴと合わせて、越冬イチゴにも取り組んでいきたいですね。

自身の取り組みを機に、イチゴ栽培農家が増えれば、一緒に西和賀を盛り上げていけるのではと期待を寄せています。

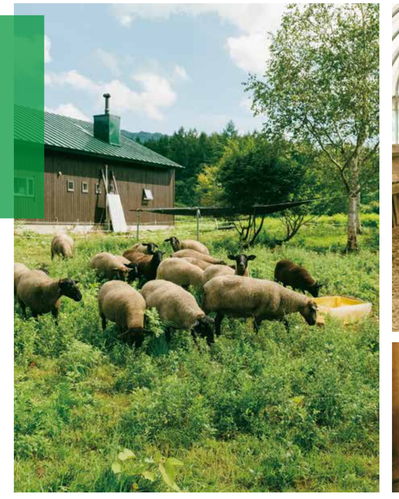
鮮やかなピンク色が美しいイチゴバターは、「赤い妖精」ならではの酸味とバターのコクが程よいバタ ンス。「はっとゆき駅」や「結ハウス」でも販売しています。

菊池伸也さん
北上市出身。高校卒業後に県外のデザイン系専門学校に進学。レストランサービスの仕事に携わる中、震災を機に祖父母が暮らす西和賀町にて就農。春秋イチゴの栽培に着手し、加工品開発にも取り組む。

里山に羊がいる牧歌的風景をめざして。

貝沢牧場
西崎太郎さん

西崎太郎さん
盛岡市出身。盛岡農業高校・東京農業大学に て畜産及び羊に関わり、北海道の羊牧場に2年勤務し、繁殖から肥育まで携わる。その後、友人の誘いで西和賀町へ移住し、貝沢地区にて本格的に羊飼育をスタートした。



西崎さんは、移住と同時に貝沢地区に現在の牧草地と家を購入、およそ15ヘクタールの土地に周囲様もして知られるサフォーク、マンクスロクタシ、コリデール、ジャコブ系の雑種など約40頭を放牧。西和賀の草原に羊が行む景色は、心和みます。

ラウムルファーム

「雫石方面から西和賀町へ続く県道1号沿い。トンネルを抜けた先の開けた平地に、西崎太郎さんが営む「ラウムルファーム/貝沢牧場」が見えてきます。西崎さんが飼育の羊たち。大小さまざまな羊がゆったりと草を喰む風景は、実にのどかです。

牧場主の西崎さんは、29歳の若き羊飼い。盛岡で育った彼が羊に関心を持ったのは高校時代のことでした。

「もともと、犬や猫など愛玩動物と関わりたくて農業高校に進んだのですが、休耕地の草刈りに羊を活用するプロジェクトで羊に出合いました。除草、食用はもちろん羊毛も革も取り生かせる、衣食住全て、人の暮らしに 密着もたらす羊の可能性に惹かれたのかなあ」と振り返ります。

大学進学後は家畜育種学を専攻し、北海道の羊牧場に就職。そんな矢先、高校時代の同級生から「岩手に戻って羊を飼わないか」と誘われたのが、西和賀町移住のきっかけでした。そして、地域おこし協力隊として活動しながら羊の飼育環境を整えてきました。

「まずは、羊たちが無事に生まれて育つ環境づくりが第一です。そのためには土台となるエサが重要ですし、土壌の整備も欠け。暑さが苦手な羊にとって、涼やかな風が吹く貝沢地区は悪くない環境ですね。

地域おこし協力隊の活動は2023年春に終了し、これからが本番、飼育環境は整いつつあり、今後は、肉の出荷先を開拓していきたいと話します。

「これまで提供してきた羊肉については、赤身肉が敬臼だという声もあれば脂がよいという声もあり、さまざま。感想を受け止めながらも、その理由は地道に確かめていきたい」と西崎さん。

町にとって、北の玄関口にある屈牧場。西和賀の土地にあった羊を育て、白い羊や黒い羊さまざまが、訪れる人々をのんびり迎える牧歌的風景をつくりあげていきたいと、西崎さんは羊にやさしい眼差しを向けました。

里山の恵み、あけびつるをくらしの道具に。

西和賀町の特産品「あけびつる細工」。日常の道具に使うべく丈夫に仕上げた一品は一つひとつの表情が味わい深く、町のふるさと納税返礼品としても人気です。制作者は、「若畑創作グループ」のお母さんたち。かごづくりに使うあけびつるは、11月ごろに山に入って採取しますが、地面を這う強靭なものを使うため、採取も大変な労力が必要なのです。最近では熊に出会う可能性も高いので、「私らも命がけで山に入ってるのよ」と苦笑い口を揃えます。それでも、かごづくりに取り組むのは、つくる時間そのものを楽しんでいるからでしょう。

土の下から掘り起こしたつるを洗って乾燥させ、お湯に漬け込んで柔らかくし、その後さらに乾燥させて、やっと材料が準備できます。仕事場である「若畑高齢者創作館」でお互いの話をしながら、お母さんたちはあけびつるを丁寧に編み上げていきます。

昭和期、農閑期を生かした地場産業育成のためスタートしたあけびつる細工。透かし編みを生かしたスタンダードな手提げカゴは、作り手それぞれの手加減で出来上がるので、同じ カゴでも個性が表れるのが楽しさの一つです。

日常づかいにぴったりの大きなザルやコースターなど、できあがった作品を見せ合ったり、新しいデザインに挑戦したり、創作意欲のふれるお母さんたちの発想は留まるところを知りません。

若畑創作グループ
昭和 52 年、冗内における農閑期の地場産業づくりの一環ではじまったあけびつる細工。現在も若畑高齢者創作館を活動場所に、地域のお母さん5 8人で、あけびつる細工に取り組んでいます。

西和賀の手工芸として地域に受け継がれるあけびつるの編み組み細工。使うほどに艶が生まれ、味わい深くなっていきます。他、クルミやヤマブドウを使ったカゴ、稲藁を使った猫ちぐらなど、幅広いアイテムがあります。