

山登り

西和賀デザインプロジェクト Ashioga Design Project



西和賀の雪は、すべてを深く覆いつくす。
「かんじき」を履いた彼らが歩くのは、
1メートルをはるかに超えて積もった雪のうえだ。

「はい、右足を出したら、次、左足ね〜」
ほっ、ほっ、と一歩ずつ、

「ユキノチカラ探検隊」は森のなかへ

このうえなく白い絨毯を進んでいく。

西和賀にもたらされる

恵みのはじまりを、確かめるために。

おこしは探検隊へ



岩手県西和賀町
西和賀デザインプロジェクト PR 紙
「ユキノチカラ新聞」vol.2



岩手県の西側、秋田県との県境山間部にある西和賀町は県内一の積雪量で知られています。

冬場の雪かきは重労働。雪は住民にとって厄介な存在でもありました。しかし、その雪こそがおいしい食材や湧き水を生み、西和賀らしい景観を形づくりまします。そして厳しい寒さ



のなかでたくましく暮らす人々の生きる力が、西和賀ならではの魅力を生み出しています。

そこで、雪を新たなブランド「ユキノチカラ」として掲げ、その価値を伝えていく試みとして始まったのが「西和賀デザインプロジェクト」。「ユキノチカラ」をコンセプトに西和賀の魅力あるコンテンツを全国へ発信すべく、2016年度は町内5事業者が商品開発に取り組みました。



完成した商品は町内外、そして首都圏のイベントでも販売。西和賀を知ってもらおうきっかけとして、皆さんの手元に届けるしくみづくりを進めています。

そして、今年度は西和賀町の冬を体感してもらう「ユキノチカラツアー」も初開催。今号ではツアーの様子をはじめ、第2弾として開発されたユキノチカラ商品についても、ご紹介します。

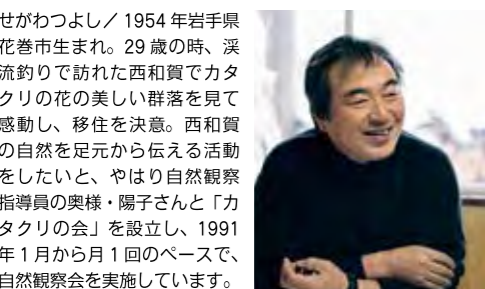


瀬川強さん・陽子さん夫妻（写真右）。上の写真は、ブナの森を散策する陽子さん。

自然観察のプロに聞く 西和賀の「冬の魅力」

2月中旬、1泊2日の行程で組まれた「ユキノチカラツアー2017」。東京や仙台など遠方からも多くの人が参加しました。1日目は、貸切りバスで盛岡駅を出発！皆、トンネルを抜けた先に広がる真っ白な雪の世界に圧倒されました。まずは、沢内地区のあけび製菓工業や茅葺古民家「川舟の家」などを見学後、雪あかりづくり体験や雪あかり巡り、冬の西和賀郷土料理を堪能！地元の人々と楽しいひと時を過ごしました。2日目はいよいよメインプログラムのスノートレッキング！雪のすばらしさを体感したあとは、西和賀名物温泉「砂ゆっこ」体験も！ギョギョッと濃厚な西和賀らしい冬を満喫しました。

今回、スノートレッキングの案内人を務めた瀬川強さんは、自然観察指導員で写真家。西和賀の自然を知り尽くす瀬川さんが特に好きな季節が、冬です。「冬が終わると、花が一気に咲いて冬眠していた動物が目覚めます。そういう意味で冬は『準備の期間』で、いろいろなイマメーションをふくらませることができまからね」。そして「氷瀑」や「氷紋」といった、冬ならではの雪や水によって生まれる自然の造形美も魅力的。また、広葉樹の葉が落ちて森が明るく観察しやすいことや、積雪により高い場所のほたたり林の奥まで入ることができる点も、自然観察をいっそう楽しいものにしてくれるそうです。そんな西和賀の冬の魅力が、ぜひスノートレッキングで体感してみませんか。



せがわつよし/1954年岩手県花巻市生まれ。29歳の時、溪流釣りで訪れた西和賀でカタクリの美しい群生を見て感動し、移住を決意。西和賀の自然を足元から伝える活動をしたかった、やはり自然観察指導員の奥様・陽子さんと「カタクリの会」を設立し、1991年1月から1回のペースで、自然観察会を実施しています。

あなたにとって「ユキノチカラ」とは？
春から始まる一年を支えるもの。



写真撮影は20代の頃に始めたという瀬川さん。写真集など著書も数多くあります。

ツアー参加のみなさんに聞きました！ ユキノチカラツアー、 西和賀ってどうでした？

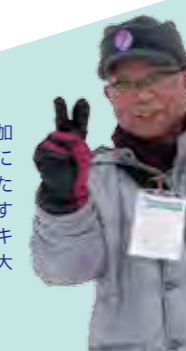
松本直樹さんご一家
鎌倉在住ですが、私（直樹さん）の仕事の関係で、数年前から冬の西和賀に来ています。でも、「かんじき」は初体験。子どもたちも後半は慣れて、ガンガン歩いていました。



前口紘毅さん&美乃里さん
東京から参加しました。新婚1年目の旅行先、他を検討中でしたがこのツアーを見つけて変更！正解でした。スキーで山に行っても森に入る機会はないので、楽しかったです！



山火弘敬さん
盛岡市から夫婦で参加しました。西和賀町には何度も来ていたのですが、やはり冬の雪はすごい。スノートレッキングは歩くのが結構大変でした。



橋本さんとお友達3人
震災ボランティアで知り合った3人で参加。初めての西和賀です！印象に残ったのは、「真っ白」な雪。日常の時間を離れてリフレッシュしました。



氷柱も見てみたい！
サイコー〜

ユキノチカラツアー開催

雪国の暮らしと自然の恵みを体感！



硬式テニス部の仲間たち
盛岡出身の同級生3人。偶然立ち寄った「お菓子たかほし」でツアーを知って参加。雪を踏んだ時のきゅってという感じが懐かしい感触でした。



ツアー2日目の「西和賀冬の自然体験」。地元ベテランガイドと一緒に冬の森へ、かんじきも初体験！



「雪のおかげで地上1mくらいを歩ける。いわば空中散歩ですよ」とガイドの瀬川さん。ふだんは目の届かない位置にある木の芽、動物の足跡などを観察しました。



ワイルドに川原まで下りていくと、そこには自然が創り出した氷柱が！その美しさに感動。



西和賀自慢の「湯田牛乳」。コクがあり、さらさらとした喉ごしです。お疲れさま！



参加者全員、シャワーキヤップで「砂ゆっこ」。レアな光景も旅の思い出。



昼食後は西和賀の特産物「西わらび餅」づくりを間近で見学。もっちり食感に舌鼓。



おいし物もいっぱいあった〜

YUKINO-CHIKARA All Stars 2017

奥羽山脈の恵みたっぷり、
西和賀の美味しさが揃いました。



（株）西和賀産業公社
ユキノチカラ
生ドレ（雪下ばっけ・山ぐるみ・雪下人参・雪下野菜）
西わらびピクルス
寒ざらしそば
西わらび水煮

「西和賀の自然や豪雪が育んだ山里の幸を使って、付加価値が高まる加工品をつくりたい」と、商品開発に取り組み西和賀産業公社。今年度開発した「生ドレ」は、約1ヶ月間雪の下で保存して糖度を高めた野菜や山ケルミをふんだんに使ったもので、素材本来の風味を活かすように仕上げました。そのうち、数種類の野菜を使った「雪下野菜」は、野菜のゴロゴロとした食感が楽しめる「食べるドレッシング」です。

ユキノチカラ 今年のラインナップ

（株）銀河高原ビール
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。銀河高原ビールが仕込み水として使う水も和賀岳の伏流水で、味わいまろやかで飲みやすいとされる軟水です。同社社長の小笠原義さんは、「ビールの原料はほぼ水なので、西和賀町の水の良さ・おいしさを活かせることができるビールをつくりたかったんです」と力を込めます。

完成した「ユキノチカラ白ビール」は、大麦麦芽と小麦麦芽をブレンドしたホワイトビール。一般的なホワイトビールでは、香り付けのためにスパイスなどの副原料を加えるのですが、同社のビールはすべて麦芽100%。さらに、水の良さを消さないよう穏やかな苦みが特徴のザートホップを使い、さわやかな酸味とほのかな甘みが楽しめます。しかも、白濁した「無ろ過」タイプでありながら、

えます。一方、西わらびの昔ながらの味を楽しむなら、「西わらび水煮」がおすすです。さらに、冬の寒さを利用してつくっているのが「寒ざらしそば」。ソバの実を冷水に浸したあと寒風にさらすことで、アクや雑味が抜け、甘みと風味が強くなります。しかも喉ごしがなめらかです。



「西わらびピクルス」は黒胡椒が効いたスパイシーな美味しさ。ワインのおつまみにぴったりです。

「西わらびピクルス」は黒胡椒が効いたスパイシーな美味しさ。ワインのおつまみにぴったりです。

昭和61年設立。『道の駅錦秋湖』などの公共の店舗の経営や日帰り温泉施設を運営する店舗事業、『大根の一本漬け』など農産物・製粉加工や山菜類栽培を行う生産販売事業、農産物などを卸売りする営業販売事業の3つの事業を展開しています。そのうち店舗事業では、特産品の販売や観光客・町民の憩いの場を提供。また、生産販売事業を通して、地域資源を活用した6次産業化の推進による町の産業振興を目指しています。 <http://www.nishiwaga.biz>

やまに農産(株)
あまゆきちゃん
イチゴ、カシス、サルナシ

1、2年前からブームになっていく甘酒。西和賀では「あまゆき」と、なんとも可愛らしい名前が呼ばれています。やまに農産(株)代表取締役の高橋賢子さんによると、昔はおかゆと麹を電気釜に入れてつくり、米や麹本来のやさしい味わいだっただけ。そんな懐かしい、そして市販品とひと味違った「甘酒」をつくらうと開発したのが、甘酒アイス「あまゆきちゃん」です。

「食べる甘酒」のキャッチフレーズのとおり、麹の風味が口いっぱいに広がるうえ、うすまじ状のジャムと果実がアクセントに。またシャーベット状のやさしい口どけは、西和賀の春の雪のようです。

■やまに農産(株)
高橋農園として米やりんどう・ユリの切花を栽培しながら、平成19年5月、休耕地に西わらびを植えた観光ワラビ園「つきざわワラビ園」を開園。その後、平成22年に法人化しました。自家栽培の果物を使ったジャムのほか、山菜の水煮などの加工品もつくっており、できるだけ添加物を使わない点がこだわりです。平成26年にはワラビの根から取れるわらび粉の製造にも取組み販売するほか、それを使ったわらび餅も商品化しています。 <http://www.ab.uone-net.jp/~yamani/>

上品な苦みとまろやかですっきりとした味わい。小谷さんの言葉どおり、ゴクゴクと何杯でも飲めそうですね。

農事組合法人アースコネクト
ユキノチカラ米

は、平成28年1月、西和賀町沢内・太田地区の農業者により設立されました。メンバー7人のうち4人が30代。その一人、高橋潤さんは、「今は若手ですが、10年後には後継者問題に悩むことになる。そうなる前に、家族にとらわれずに組織化したほうが良いだろうと、太田地区の米農家4世帯が『合併』したんです」と経緯を説明します。

「身体にやさしい米」をつくるのが夢。今春からの試験栽培に向けて、若者たちの意欲がますます高まっています。

■農事組合法人アースコネクト
法人名は、「地球（土）とのつながり」の意。また、消費者や地域社会とのつながりも大切にしており、その姿勢は「地域の圃場を残していこう」「消費者に自信のあるものを提供しよう」という経営理念にも表れています。当初の目的どおり、法人化により作業効率アップとコストダウンを実現。ちなみに「ユキノチカラ米」は、西和賀町のふるさと納税の返礼品として出荷されています。ほかに豆、ソバ、レタス、りんどうも栽培。

アースコネクトの田んぼが広がる沢内・太田地区。「西和賀の冷涼な気候は害虫が付きにくく、農薬散布回数を減らすことができるんです」と微笑む潤さん。



■（株）銀河高原ビール
合併前の旧沢内村の村おこし事業として、平成8年創業。同年が宮澤賢治生誕100周年にあたる年だったこともあり、「銀河高原ビール」と名付けられました。約500年前に布告された「ドイツ純粋令」に基づき、原材料は麦芽、ホップ、水のみで、「麦芽100%」「無ろ過」「天然水仕込み」の本場ドイツビールを製造しています。フルーティーな香りが特徴の『ヴァイツェン』、麦の風味がまるやかな『小麦のビール』なども人気です。 <http://www.gingakogenbeer.com>

将来は、農薬の使用量を半分以下にした有機肥料を加えるなど

ユキノチカラ
公式サイト yukino-chikara.com
「西和賀ネット」 www.nishiwaga.jp

【発行】
西和賀デザインプロジェクト
「ユキノチカラ」製作委員会

【事務局】
西和賀町ふるさと振興課
岩手県西和賀郡西和賀町川尻 40 地割 40 番地 71
tel.0197-82-3285

【デザインチーム】
岩井澤大
小笠原一志
小笠原雄大
金谷克己
木村敦子
堀間匠

ロゴマークデザイン / 小笠原雄大
ユキノチカラ新聞 AD / 木村敦子
プロモーションムービー / 奥山淳志

【サポートメンバー】
（公財）日本デザイン振興会
（地独）岩手県工業技術センター
信金中央金庫
北上信用金庫

発行日 / 2017年3月24日

