

# 山形県西和賀町

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

## 雪国の発酵をめぐる旅

山々も田んぼも、家々の屋根もすべて

雪にすっぽりと包まれる西和賀町の冬は、

昔も今も、冬暮らしの知恵がたいせつだ。

貴重な食材を、長くおいしく

頂くために生まれた

「見えない魔法の力、「発酵」。

そのふしぎを訪ねて、岩手の西和賀町へ。

今昔おもしろい  
発酵のまち。



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」

岩手県の西側、秋  
田県と岩手県の県  
境山間部にある西  
和賀町。人口わず  
か6000人弱、県内

一の豪雪地帯で進む「西和賀デザインプロジェクト」をご存知ですか。

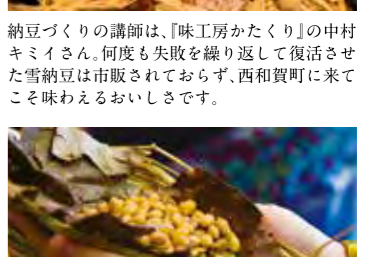
降雪量が10メートルを超える年もある同町では、2015年からユキノチカラをコンセプトにした商品づくりに取り組んできました。町内の事業者と県内デザイナーとがタッグを組んで開発したユキノチカラブランドの商品は、町内や県内外のイベントなどで販売しています。

今号で紹介するのは、2018年2月中旬に行われた第2回ユキノチカラツアー。テーマは「雪国の発酵をめぐる旅」です。

日本酒やビールなどの酒類、味噌・しょうゆ、チーズやヨーグルト、パン、納豆、漬け物……

ざっとあげても沢山の発酵食品がありますが、西和賀町でも「大根の一本漬け」など様々な発酵食品が作られています。発酵デザイナーの小倉ヒラクさんを案内人に迎え、西和賀に秘められた発酵パワーをめぐる旅をしてみました。

中面では、今年度のユキノチカラ新商品も紹介しています！



納豆づくりの講師は、「味工房かたくり」の中村キミイさん。何度も失敗を繰り返して復活させた雪納豆は市販されておらず、西和賀町に来てこそ味わえるおいしさです。

伊藤祐希さん  
学生の頃に発酵に携わっていたので、雪納豆のことを知りたくてツアーに参加しました。雪に納豆を埋めるって不思議な面白いですね。

田中信明さん、  
節子さん  
二戸市から夫婦で参加しました。西和賀の食が素晴らしい。雪納豆の食が素晴らしい。雪納豆の食が素晴らしい。雪納豆の食が素晴らしい。

### くるくる、ミラクル！ 発酵をめぐる旅

第2回目となるユキノチカラツアー1参加者は県内外から21名。遠くは九州や新潟、そして韓国からの参加者も交えて、きらめく雪の世界に向かいました。

まずは、昔、西和賀町で食わっていたと伝わる「幻の雪納豆」づくりに挑戦！ 皆でせっせと仕込み作業をし、1.5メートルも穴を掘った雪室に埋め込みます。ほっと一息ついたところで、西和賀名

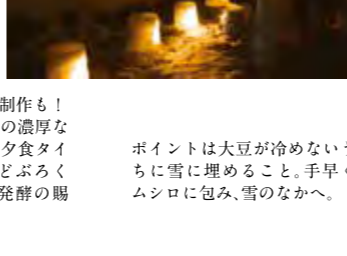
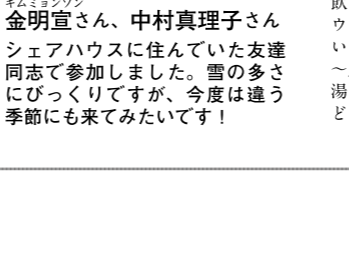
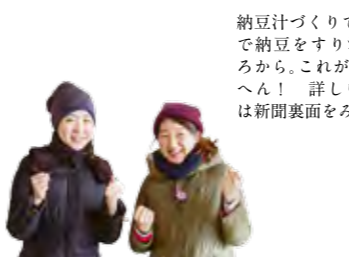
### 発酵パワーこそ ユキノチカラだ！

物「大根の一本漬け」や「ゴスケット」の「てんぷら」でおやつタイム。思いがけない協同作業で参加者の連帯感も一気に増しました。

2日目は、かんじきを履いた雪上散歩からスタート。その後、地元のお母さんたちの手ほどきで、西和賀住民のテッパンメニュー「納豆汁」をつくりました。西和賀産米のおにぎり、凍み大根やワラビなど旨みたっぷり煮し

め、大根の一本漬けなど、手づくりの郷土料理と一緒に味わう納豆汁は感動のおいしさ！ ミラクルな発酵パワーを感じた2日間でした。ぜひ、次は皆さんも「ユキノチカラ」がいっぱいの西和賀町の魅力にふれてみませんか！

加地咲絵さん  
参加から発酵も好きです。雪納豆は雪が中心に生活が営まれていて、実感！



夜は雪あかり制作も！西和賀住民との濃厚な交流を深めた夕食タイム。美味しいどぶろくも、もちろん発酵の賜物です！

ポイントは大根が冷めないうちに雪に埋めること。手早くムシロに包み、雪のなかへ。

かんじき体験では降り積もった雪の上、地上3メートルを歩きます。みんな大はしゃぎ！

納豆汁づくりでは、大根で納豆をすり潰すところから、これが結構たいへん！ 詳しい作り方は新聞裏面をみてね。

「砂ゆっこ」で汗を流したツアー一行は、湯田牛乳の試飲をすべく「結ハウス」へ。「美味しい」「濃厚ですわー」と、プレミアムな湯田ヨーグルトなどに感激しました。

おまじな  
金明宣さん、中村真理子さん  
シェアハウスに住んでいた友達と参加しました。雪の多さにびっくりですが、今度は違う季節にも来てみたいです！

### 発酵ツアー いかがでしたか？

今回の旅の解説者  
発酵デザイナー・  
小倉ヒラクさんに聞く

—西和賀町の印象は？—

西和賀町は初めて来ました。北国の冬は長いので発酵は保存食づくりに必要なことですが、食材が限られても発酵もおいしいとは限らない。食材の栄養素を引き出した豊かな食文化がありますね。雪納豆、大根の一本漬け、湯田ヨーグルトもおもしろかった。2日間で出会った地域の人たちがそれを応援している！ 感が半端なく伝わってきて。全国各地見回してもこんなに言葉がポジティブな人たち、そういないですよ(笑)。



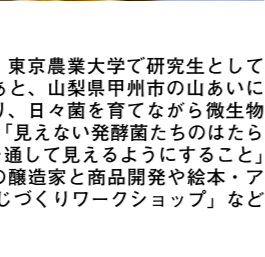
—雪納豆づくりの感想は？—

みんなで一緒に汗かかっている感じがいいですね。発酵ってそもそも手間がかかるもの。でも、あえて集まって作業する「コミュニティ」が生まれて絆を深められる。昔の人も、きっとそうしてたんじゃあないのかな。その「手間」に意味があるのだと思います。

—西和賀町の発酵文化について—

西和賀はすごく豊かな生活があって、その価値を地元の人たちは意識せずに続けてきたのかも。しれないけど、意識することで変な

小倉さんの著書「発酵文化人類学」(発行/木楽舎、好評発売中！)



### おまじな 小倉ヒラク

発酵デザイナー。東京農業大学で研究生として発酵学を学んだあと、山梨県甲州市の山あい発酵ラボをつくり、日々菌を育てながら微生物の世界を研究中。「見えない発酵菌たちの活躍を、デザインを通して見えるようにすること」をめざし、全国の醸造家と商品開発や絵本・アニメ制作、「こうじづくりワークショップ」などを開催している。



**南がかしわ 銀雪**  
 「南がかしわ」とは、岩手の在来種「手地鶏」の血を引いた地鶏で、噛みごたえのある肉質、噛むほどに舌を刺す旨み、ほのかに甘みが特徴です。西和賀町内で温泉産「山人」を経営し、町の観光協会でも最高級鶏さんには、夏の冷涼な気候をかしこいで飼育し、町の名物として、2011年から飼育の研究に着手。2013年に、地元大野集落営農組合との生産者いわててしわ南がかしわプロジェクトを設立し、飼育を始めました。

■いわててしわが南部かしわプロジェクト(株)  
 温泉産「山人」を経営する高橋明成さんが、南がかしわを町の特産品として全国に広めたいと、その生産体制や生産環境の統一、品質や供給の安定を目指し、2013年に地元の生産者と設立。加工処理施設を整備した2017年、生産者から2000羽を仕入れ、CAS機能を利用した冷蔵保存で今後の需要に備えています。●和賀郡西和賀町湖川52地割71-10(山人) tel.0197-82-2222



**サントランドのぼんせん**  
 西和賀の人々に長く愛されている『サントランドのぼんせん』は、玄米やアナン粉などの生地を焼きあげた素朴なお菓子。同社は30年以上にわたってぼんせんをつむの精進を続けています。

創業30年から変わらぬサントラントは、厳選された国産原料を使い、添加物・合成着色料・化学調味料・保存料は一切使わずに、と。安心・安全なお菓子として全国各地の推薦も定評があるそうです。西和賀産玄米・乾燥雑穀などをベースにその味は約50種。2016年からは、サントラントブランドでも販売しています。

そしてこの春、少額パックで扱いを変えた8種が新登場です。

■サントランド(株)  
 他県に本社を構えるせんべい会社の製造工場としてスタートし、「ぼんせん」をつくり続けてきました。一時工場を閉じたものの、10年ほど前にサントラント(株)として独立創業。玄米や小魚、チーズ、生薬やジャム、エビやサツマイモなど厳選した原料で様々な「ぼんせん」を製造。その味は子どもからお年寄りまで親しまれています。●和賀郡西和賀町大倉36地割42-1 tel.0197-84-2560



**納豆汁の素**  
 西和賀町民にとって、元気の源ともいえる「納豆汁」。そのおいしさを、誰もが手軽に再現できるように開発されたのが(株)西和賀産業公社の納豆汁の素です。

8年ほど前、地元産の豆を生かした商品をつくりたいという思いから生まれた商品。納豆汁の作りかたに生かした納豆の旨味を、手作業でハンドリング。味調を合わせた納豆と細かくつぶした大豆をしっかりと混ぜ、お湯を加えて汁に溶かして使います。濃すぎず、味のきめこまやかな味も同組合の「おきこ味噌」を使用。西和賀産大豆を熟成させた納豆は、深い旨みがあります。

納豆の辛さに対し、味噌はたっぷり。口、重く味噌と粘りが、納豆を合わせることで、重労働ですが、サントランドの母さんががんばる味を継いでから

めいていきます。  
 昔から家で食べてきた納豆汁。しかし、商にすれば、試行錯誤あり手続も一機極は試を使うが、包装はとうとうの。他県に定産品で輸送もしたの。お母さんたちは返りです。

今、年間約7000個を売り上げる。気持話。従来のパッケージをリニューアルしたサントラントラパッケージ、お母さんらしくお祝い致します。

■和賀産業公社  
 1986年設立。「道の駅秋田湖」など、公共施設の経営や白濁り温泉施設を運営する店舗事業、産物・製粉加工や山菜類栽培を行う生産販売事業、農産物等の卸売りをする営業販売事業の3事業を展開しています。地域資源を活用した6次産業化推進にも力を入れています。●西和賀町川原40地割73-11 連絡プラザ2F tel.0197-82-2211

**あわゆき**  
 湯沢浜原にある、とうふあわゆき。毎朝、家族で仕込み手へん豆の数を地元の人が持つてくる。観察者に人気です。

本納豆蔵を基本に、寄せ豆蔵や納豆などの商品には、西和賀産採れた大豆を使用。一口含む、まろやかな豆の風味が、しつかり感じられます。

店主の高橋勇一さんは、50歳で「金銭的に大豆蔵を創業。地元産の豆蔵を確保できる西和賀産の食品をつくりたい」との思いで、豆蔵をつくべくはじまりました。

「西和賀に降り積もった雪が、お母さんが昔の思い出。春先かきわりの溶けて川へ流れ、清らかな地下水になります。西一さん。川の清流で採れる西和賀の

**源助**  
 「救わったとわり、何もあえずにつくっています」と店主の第一さん。

■とうふや源助  
 2003年創業の手づくり豆腐店。店主の高橋勇一さんは役職を退職後、山形まで出向いてから豆腐づくりを学びました。もめん豆腐「まめでらが」、おぼろ豆腐「あわゆき」、ざる豆腐「豆一心よばさし、くみあげゆば、豆乳と寒天等」で固めた「湯川とうふ」(4~9月)等、出来たての豆腐商品を毎朝提供しています。●和賀郡西和賀町湖沢35地割78 tel.0197-82-2506



定番&人気の8種が新パッケージで登場!

エサや環境に配慮して長期飼育した土鶏スモーク

YUKINO-CHIKARA All Stars

今年も新作が登場です! パッケージデザインは、盛岡在住のデザイナーがそれぞれの事業者さんと相談して制作しました。ぜひご賞味くださいませ。

西和賀の母さんの味、手軽に自宅で召しあがれ

家庭の料理をプロの腕とアイデアでエ夫

お餅とヨーグルトムースの爽やかコラボ!

口の中でほろりと溶ける新雪のような、おぼろ豆腐



■いわててしわが南部かしわプロジェクト(株)  
 温泉産「山人」を経営する高橋明成さんが、南がかしわを町の特産品として全国に広めたいと、その生産体制や生産環境の統一、品質や供給の安定を目指し、2013年に地元の生産者と設立。加工処理施設を整備した2017年、生産者から2000羽を仕入れ、CAS機能を利用した冷蔵保存で今後の需要に備えています。●和賀郡西和賀町湖川52地割71-10(山人) tel.0197-82-2222

■いわててしわが南部かしわプロジェクト(株)  
 温泉産「山人」を経営する高橋明成さんが、南がかしわを町の特産品として全国に広めたいと、その生産体制や生産環境の統一、品質や供給の安定を目指し、2013年に地元の生産者と設立。加工処理施設を整備した2017年、生産者から2000羽を仕入れ、CAS機能を利用した冷蔵保存で今後の需要に備えています。●和賀郡西和賀町湖川52地割71-10(山人) tel.0197-82-2222

■いわててしわが南部かしわプロジェクト(株)  
 温泉産「山人」を経営する高橋明成さんが、南がかしわを町の特産品として全国に広めたいと、その生産体制や生産環境の統一、品質や供給の安定を目指し、2013年に地元の生産者と設立。加工処理施設を整備した2017年、生産者から2000羽を仕入れ、CAS機能を利用した冷蔵保存で今後の需要に備えています。●和賀郡西和賀町湖川52地割71-10(山人) tel.0197-82-2222

**いわなのバーニャ**  
 日々、地元産物を生かした創作料理を提供する鈴木製菓さん。店内の料理だけでなく、加工食品の開発も積極的に行っています。いわなのバーニャは、冷感デザートとして、いわなのバーニャと「いわなのバーニャ」の2種類を揃えています。

■山岳工場コルヴァ  
 オーナーの鈴木智之さんは西和賀町出身で、町内の温泉産「山人」で料長を務めたのち独立。2017年に地元産物を生かしたパン工房「Korva」を立ち上げ、同年12月に町内本郷地区に「蔵文の谷 キッチン」を開業しました。本郷地区一帯の自然を生かした宿泊施設やツアーハウス建設など将来的構想を持つ。レストランオープンはその第一歩です。●和賀郡西和賀町本郷48地割190-6 tel.080-8786-1990(鈴木)

■工藤菓子店 もちりん  
 「職人として質の高いパンを」  
 西和賀町の鈴木製菓に店を構える工藤菓子店。現在は、三代目となる工藤正道さんを中心とした、みなで店の職能を担っています。

「職人として質の高いパンを」  
 西和賀町の鈴木製菓に店を構える工藤菓子店。現在は、三代目となる工藤正道さんを中心とした、みなで店の職能を担っています。

「職人として質の高いパンを」  
 西和賀町の鈴木製菓に店を構える工藤菓子店。現在は、三代目となる工藤正道さんを中心とした、みなで店の職能を担っています。

■工藤菓子店  
 1953年創業の老舗菓子店。当時、湯本温泉は大勢の観光客でにぎわう一大観光地。醤油のお茶うけ用につくった「おやねまんじゅう」は湯本温泉を代表する銘菓の一つです。西わらび粉を100%使用した「わらび餅」や「山豆腐」など、西和賀の食材をつかったお菓子は和洋問わず人気です。●和賀郡西和賀町湯本30地割82-1 tel.0197-84-2606

# ユキノチカラツアー 納豆汁、みんなで つくってみました！

これは「工房」かぐりの  
発酵させます。



納豆の納豆汁  
作りかた



納豆汁は、  
「工房」かぐりの  
発酵させます。

「納豆汁」は、岩手はもちろ  
秋田や山形など東北で広く食べら  
れて冬のあったかメニュー。  
味噌・豆腐・油揚げ・納豆とい  
った大豆タンパクを一度に摂取でき  
るため、長く厳しい冬を健康に過  
ごすためにはぴったりです。  
西和賀流のつくりかたとして特  
徴的なのは、つぶ納豆を大根で、  
一からすり鉢で潰して使うこと。  
粒がなくなるまで、かなり細かく  
潰し、ぐるぐるかき混ぜる間にき  
め細やかな糸を引くことによっ  
て、納豆菌がより活性化するのだ  
とか。納豆のねばりが味噌に溶け  
こんで独特のコクを生み、風味豊  
かな味噌汁になります。大豆×発  
酵パワー満載の納豆汁は、冬に欠  
かせない西和賀の味です。



納豆汁と一緒につくってくれた、左草畑作生産  
組合のお母さんたち。西和賀名物「納豆汁の素」  
製造にも関わっています。

## 2

同時に鍋で出し汁を沸かし、小  
さめに切った油揚げ、ワラビ、  
ナラタケ（ホリ、サワモダシと  
も呼ぶ）を入れて煮ます。

## 3

ひと煮立ちしたところに味噌を  
加え、サイコロ状に切った豆腐  
を入れます。

## 4

出し汁で少しのぼした納豆を  
ゆっくり回し入れ、沸騰前に火  
を止めて完成。

## 5

荒めのみじん切りにした  
ネギを乗せていただきます。

1  
すり鉢で納豆をすり潰す。きめ細かく、白  
く泡立つくらいに混ぜ合わせるのがポイント。  
すりこぎ棒の代わりにダイコンを使う  
のは西和賀流！地元のお母さんいわく「ほ  
どよく大根の水分が加わり、納豆が逃げな  
いのでつぶしやすい」そうです。



## ギリシャの定番ソース 「ザジキ」

パンと一緒に食べたり、肉や野菜の  
付け合わせに使うなどギリシャでは  
ポピュラーなディップソースです。  
細切りにして塩を振り水気を切った  
キュウリ、ニンニクとギリシャヨー  
グルトを混ぜ合わせ、オリーブオイ  
ルをかければ完成。好みてレモン汁  
を加えたり、ハーブを散らしたりす  
れば、ワインにもぴったり。



湯田  
牛乳公社

「のむプレミアム湯田ヨー  
グルト」も、乳酸菌を美味し  
く手軽にとれる一品。



## ギリシャヨーグルト 「Ga・Ra」

湯田牛乳公社の新商品ギリシャ  
ヨーグルト「Ga・Ra」。ギリシャ  
ヨーグルトは、生乳のコクを感じ  
る濃厚さと滑らかさが特徴です。  
その美味しさを日本国内で再現し  
たいというギリシャ人の依頼を受  
け、同社は2年に渡って開発に  
チャレンジ、本場に負けない一品  
が誕生しました。ギリシャの食卓  
には朝昼晩とヨーグルトが並び、  
スイーツだけでなく幅広く料理に  
も使われるそう。サラダや和食に  
もおすすです。

ご飯と麺を混ぜてやはり一昼夜  
寝かせ、塩と砂糖を加えます。  
ホッケと一緒に漬けたカブや  
人参、カブの葉を切ります。カ  
ブは大きく厚く切るのがコツ。



節子さん流のすし漬けのつ  
くり方を紹介。まずは、ホッ  
クの皮と中骨を取り除き、大き  
めのそぎ切りにし、酢と塩で  
一昼夜下漬け。



漬け槽にカブ屑やホッケの中骨、笹の  
葉をしき、上からカブ、ホッケ、麺、  
人参、カブの葉、フノリの順で何層  
にも重ねます。笹の葉をかぶせ重石をの  
せたら終了。10～12日後、真冬だと  
20日後くらいが食べごろ。

高橋節子さん  
自宅の冷蔵庫には「塩麹」と「甘麹」の2種  
類を常備して料理に利用したり、もち米のお  
かゆに麹を加えて甘酒をつくったりと、発酵  
食の達人でもあります。



うちは年末に仕込  
んでおいて、お正月に  
食べたりします。



## 「食の匠」がつくる 冬の貴重な 動物性タンパク源 すし漬け

「すし漬け」は、魚をご飯や麺、  
塩などと一緒に漬けた発酵食。昔  
から西和賀の人々は、冬の貴重な  
動物性タンパク源として食べてい  
ました。発酵による旨みと酸味が  
複雑に入り交じった味わいは、特  
に同じ発酵食のどぶろくや相性拔  
群。この料理で岩手県から「食の  
匠」として認定された高橋節子さ  
んは、独自の工夫で、生臭みの少  
ない、見た目に美しい「すし漬け」  
をつくり、ご飯のおかずやお茶づ  
けとして楽しんでいます。

5年前。実家の旅館を継ぐ一方、  
地元の仲間と仕事の枠にとらわれ  
ずに動き回っている。  
ホームグラウンドの「鳳鳴館」  
は、ライブハウスとしても使われ  
るが、その意味は深い。「もちろ  
ん歌って踊っているんならライブを  
やるけど、俺が集まる人たちが皆が

高橋正利さん（集善養蜂園）  
業にしようとして、2014年に早期  
退職して帰郷した。  
「工賃のはちみつをつくりたい」  
と選んだのが「福玉板」を使った  
採蜜法で、蜜が貯まる巣箱にハチ  
の子など不純物が混ざらない。ま  
た、一切の加熱処理をしない非加  
熱のはちみつなので、花の香りや栄  
養価、ミツバチの酵素がそのまま  
含まれる。しかも糖度は80度を超  
え、しっかりと風味なのに喉ご  
しも後味もさらり。そんな上質の  
はちみつを故郷でつくり、東京で  
娘さんと二人三脚で販売する高橋  
さんの日々は、忙しいが、充実し  
ている。

高橋秀樹さん  
（旅館「鳳鳴館」主人）  
西和賀で「ハイデック」さんに  
出会った時の  
合言葉は「ラブ&ピース」！  
西和賀を訪ねると、きっと遭  
遇する「西和賀の妖精・ハイデッ  
ク」さん。その正体は旅館「鳳鳴  
館」のご主人・高橋秀樹さんであ  
る。いつしか呼ばれるようになった  
ハイデックという愛称は、名前  
の「deck」から来ている。  
長く横浜で営業職に携わってき  
た秀樹さんが西和賀に戻ったのは

高野由美さん  
（ギンガク企画委員）  
ギンガクの刺激的な活動に  
魅了され、東京から移住  
東京出身の高野由美さんがギン  
ガク（福河ホール学生演劇台座）の  
企画委員になったきっかけは、日  
本大学芸術学部3年の時に参加し  
た美術合宿「湯田温泉 映風芸術  
大学」だ。その後、企画運営に  
関わって東京と行き来していた  
が、2017年7月からは町生  
学習課で働きながら企画委員とし  
て、また週2・3日は西和賀高

校美術部で外部講師として活動。  
2018年4月から地域おこし協  
力隊として本格的に移住した。  
高野さんをここまでかき立てた  
のは、ギンガクでの参加学生たち  
との交流が、自分の作品づくりの  
刺激になっていること。また、自  
分たちのアイデア次第で新しいこ  
とができる点も、ギンガクの活動  
の魅力だといふ。  
初めての「雪国の暮らし」は覚  
悟のうえ。むしろ、一面の雪景色  
も含む四季折々の風景が作品づく  
りのインスピレーションになる  
と喜ぶ。今後のギンガクにも、高  
野さんの作品にも、期待は高まる。

「生きていく様」のライブハウス  
なのよと秀樹さん。時に悩みを  
抱えてやってくる若者たちとも  
本気で笑い楽しめ時間共有する  
場なのだ。頭で考えすぎずにやっ  
てみたいという。俺を見てよ、完壁  
じゃなくて大丈夫。秀樹さんは  
お茶目な笑顔。



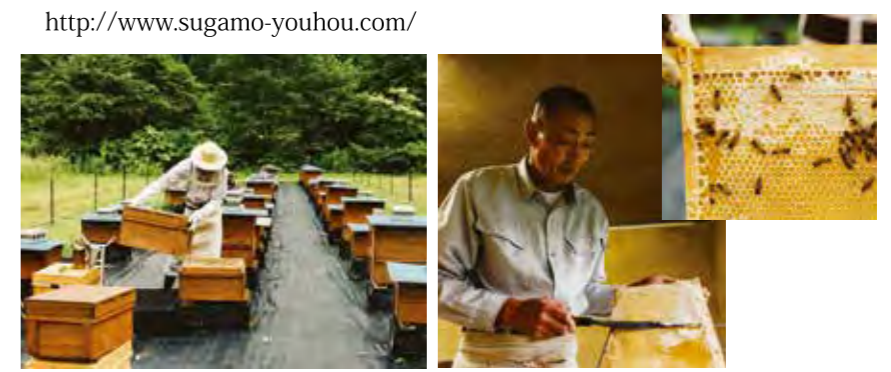
coLocal  
私以外の皆さんの記事  
は、WEBマガジン「コ  
ロカル」でもご覧いた  
だけます。  
<http://colocal.jp/fea-yukinochikara/>



あなたにとって  
ユキノチカラとは？  
「ユキはまさにライブだ！」



あなたにとって  
ユキノチカラとは？  
福島県の祖父母の家で雪遊びをした思い出  
へと、記憶をつなげてくれるもの。



あなたにとって  
ユキノチカラとは？  
新しい命をつなぐひととき。雪の季節は、春の産卵に備え  
るミツバチたちの、健やかな成長を待つ時期。また、私と  
家族、ふるさとと東京をつなぐ大切な時間でもある。

ユキノチカラ  
詳細は下記を参照ください  
<http://yukino-chikara.com>  
【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  
岩手県和歌郡西和賀町川田40番地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  
堀岡匠  
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  
（地協）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 / 2018年3月30日