

ブナと生きる雪と暮らす 「自然首都・只見」伝承産品

福島県只見町——四季の彩りあざやかなまち

只見町は、福島県のもっとも西に位置し、町の北西部を新潟県と接しています。広大な山々からの水を集めた只見川・伊南川が町を貫き、その流れに沿い集落が点在します。人口はおよそ4,300人弱、豊かな自然とともにある暮らしです。

日本有数の多雪地帯として知られる只見町では、平地の雪が融ける4月下旬に本格的な春が訪れます。雪融けとともに、町のいたるところにフクジュソウ・キクザキイチゲ・カタクリなどの花々が咲き乱れ、ブナの芽吹きに始まり、野山は緑に埋め尽くされていきます。

山にトチノキの花が咲きはじめると初夏です。ヒメサユリが咲き、田んぼではカエルがにぎやかに鳴き、宵闇にホタルが飛び交います。ヤマユリが大きな白い花をつけるころ、盛夏を迎えます。

8月のお盆を過ぎると朝夕はめっきり涼しくなり、9月はじめに町内いっせいの秋まつり、下旬に稲の収穫が終わると本格的な秋となります。10月に入ると山々は色づきはじめます。ブナやミズナラの黄褐色にアカイタヤやタカノツメのあざやかな黄色、ヤマモミジなどの赤が混じります。雪の到来を前に、人々は冬の間に食べる秋野菜の収穫に追われます。

只見町を特徴づけるものは、なんといっても雪です。12月に入りどっと降った雪は融けずに根雪になります。野山は雪におおわれ白黒の墨絵の世界に包まれます。1月になると雪の日が続き積雪を増してゆきます。この雪に閉ざされる冬に、人々は習い事などで教養を高め、また、つる細工をはじめとする屋内の手仕事で数々の道具をつくってきたのです。



只見町 福島県



只見町は、2014年6月に人と自然の共生を謳う「ユネスコエコパーク」に認定されました。

『自然首都・只見』伝承産品とは

そのような四季の彩りに満ちた、豊かで貴重な自然環境の恵みを受け「自然首都・只見」伝承産品は生まれました。このパンフレットに掲載の産品は、只見町の伝統的な生活・文化が育んできたものです。

原料となるのは、雪深い大自然の恵みを受けた天然資源や農産物。それらを伝統的な技術、手仕事で一つひとついねいに仕上げ、只見町の厳正な審査をへて認定されたものです。



「自然首都・只見」伝承産品は、このマークが目印です。



*「自然首都・只見」伝承産品についてのお問い合わせは、只見町役場地域創生課 TEL.0241-82-5220 までご連絡ください。

*パンフレットに掲載の価格は変動する場合があります。税抜表示のないものは、すべて税込価格です。

「自然首都・只見」伝承産品ブランド化支援事業

「自然首都・只見」伝承産品

とうすけじいのはちみつ [三瓶藤助] …… 4	かじご焼き炭の消臭剤 [蒲生ネイチャーガイドクラブ] …… 10
泉太のどぶろく [民宿やまかのうや] …… 5	くろもじの楊枝と箸 [目黒吉助] …… 11
あめ・こくわジャム・まるごと山なしジャム [会津産業] …… 5	ぜんまい綿毛のコースター [つむぎや ikuko] …… 11
トキあねの干しわらび [佐藤恒雄] …… 6	またたびのアクセサリー [またたび屋] …… 12
凍み餅・凍み大根 [菊地リツ] …… 6	クルミ皮細工・ヒロロ細工など [明和民芸品保存会] …… 12
あめ [とちぼっこ] …… 7	手紡ぎぜんまい綿毛糸のコースター・名刺入れ・瀬畑雄三手巻きぜんまい綿胴巻き毛鉤 [风光舎] …… 13
凍み餅・打ち豆 [じねえんと] …… 7	アケビつる細工・クルミ皮細工など [只見民芸品保存会] …… 13
みんなで作ったはずかけ米 [RISESAPEUR] 8	只見の木工製品 [矢沢工芸] …… 14
秘伝 青豆みそ [目黒麴店] …… 8	ククサカップ [Zukku Design Wood Working] 14
じゅうねん油 [げんき村] …… 9	
手染 ぶなの葉染め てぬぐい・きんちゃく袋 [ぶないろくらぶ] …… 9	
只見の純木小盆 [深沢木工] …… 10	



「ミツバチはかわいいぞ」と藤助さん

只見の初夏の花、トチとクリから ミツバチたちがあつめた とうすけじいのはちみつ



とうすけじいのはちみつ〈トチ〉 100g 550円
とうすけじいのはちみつ〈クリ〉 100g 700円

三瓶 藤助
只見町大倉 TEL.0241-71-8933

米づくりからはじまる手づくりの本格派 泉太のどぶろく ぶなの泉



ビン入 (火入れ)	〈税抜価格〉
ぶなの泉 淡麗/辛口 16°	720ml 1,600円/300ml 850円
ぶなの雫 濃醇/甘口 13°	720ml 1,600円/300ml 850円
冷凍パック (生どぶろく)	〈税抜価格〉
ぶなの泉 淡麗/辛口 16°	720ml 1,500円/360ml 800円
ぶなの雫 濃醇/甘口 13°	720ml 1,500円/360ml 800円



「安心安全な米づくりから始まります」と泉太さん

どぶろく特区に認定された只見で、唯一つくられているどぶろくです。自家製の只見町津産の米と雪国の風土によって醸し出されたどぶろくは、すっきりとした味わいです。火入れしてあるビン入りと生酒タイプのバック入り(冷凍)があります。

民宿やまかのうや 佐藤泉太
只見町叶津字入叶津
TEL.0241-82-3400



山菜などの食品加工会社を営む金子さん

只見の伝統食あめと山のジャム あめ・こくわジャム・ まるごと山なしジャム



昔から只見で伝統的につくられてきたあめは、麦芽もち米だけでつくるやさしい甘さが特徴です。こくわジャムは、只見町産の甘酸っぱいこくわ(サルナシ)の実でつくられます。まるごと山なしジャムは、山なし(オオウラジロノキ)の実のさっぱりとした味がクロワッサンやヨーグルトによく合います。いずれも無添加、無着色の自然の味わいです。

会津産業株式会社 須佐金子
只見町浦生字小八木沢 TEL.0241-82-2193

あめ 100g 540円
こくわジャム 100g 420円
まるごと山なしジャム 100g 500円

手間ひまかけた極上わらび トキあねの干しわらび



トキあねの干しわらび 100g 700円



「手間がかかるけどうまいんだ」
とトキイさん

わらびは、太くてやわらかいと定評のある只見町入叶津産。恒雄さん、トキイさん夫婦が、近くの山から折ってきた天然のわらびをいったん塩漬けにし、トキイさんが庭先で、天日の下で3、4日かけ手揉みを繰り返し干し上げた極上の一品です。戻し方、料理法などのレシピ付です。

佐藤恒雄・トキイ
只見町入叶津字入叶津 TEL.0241-82-3398



なんでも手づくりして暮らしを楽しむリツさん

春から秋まで、毎日畑に出ることがリツさんの元気のみなもと。只見の長い冬に備えて、秋野菜の収穫や貯蔵もたいせつな仕事のひとつです。そんな生活のサイクルから毎年つくられてきた凍み餅と凍み大根は、どちらも只見町の伝統的な保存食です。雪に閉ざされる寒中に軒先でゆっくりと干し上げられる凍み餅と凍み大根。素朴でありながら旨みがぎゅっとつまった深い味わいです。

菊地リツ
只見町梁取 TEL.0241-86-2537

寒中に干し上げる伝統食 凍み餅・凍み大根



凍み餅(じゅうねん・かぼちゃ) 150g 各500円
凍み大根 60g 650円

農家手づくりのふるさとの味 あめ



あめ 110g 540円

とちぼっこ 目黒美樹
只見町塩ノ岐 TEL.0241-86-2028



花農家でもある美樹さんのお宅。忙しい農作業の合間にも手づくりの食を楽しんでいます。

只見町では、長い冬の間、各家庭であめをつくり「あめよばれ」を楽しむ習わしがあります。あめは、ふかしたもち米とお湯でもみだした麦芽を合わせて保温することによりデンプンを糖化させ、その甘い汁を木綿で漉してからさらに長時間コトコト煮つめてできあがります。只見町では、かつて、隣近所の人とおしゃべりしながらあめを飲む「あめよばれ」は、女性だけの楽しみだったそうです。



切ったお餅を干す前にひとつずつ紙にくるむ「じねえんと」利用者のみなさん

凍み餅は只見の厳しい冬の寒さをうまく利用した伝統的な保存食品です。只見では「しんもち」と呼んでいます。プレーンのほかに、じゅうねん・かぼちゃを練り込んだものがあります。

打ち豆も長い冬の間の手仕事で1粒ずつ木槌で打ってつくります。煮え上がりが早く、みそ汁の具や煮物などに手軽にお使いいただけます。濃厚な味わいの青豆を使用しています。(レシピ付)

只見の伝統的な保存食 凍み餅・打ち豆



凍み餅(プレーン・じゅうねん・かぼちゃ) 150g 各500円
打ち豆 100g 400円

社会福祉法人南陽会
只見地域活動支援センター じねえんと
只見町長浜 TEL.0241-72-8338

減農薬、天日干しのお米 みんなでつくった はぜかけ米



みんなでつくったはぜかけ米 300g(2合) 380円



農業を通じて地域と人のつながりをたいせつに心豊かに生きたいと大輔さん、美樹さん夫妻

「100人手植え」「1000人手刈り」と名付けて県内外からたくさんの方が集まり、田植えと稲刈りを行った減農薬、天日干しのお米です。品種は、福島県で開発された「里山のつぶ」。炊きあがりの香りよく、光沢があり、粒ぞろいのよいおいしいお米です。

RISESAPEUR ライズサプール 目黒大輔
只見町福井 TEL.0241-72-8741
「まーけっと三日町」店舗でも販売しています。

栽培から搾油まで手がけるげんき村の じゅうねん油



じゅうねん油 95g 2,360円
じゅうねん油 145g 2,990円



毎日食べて健康になったと言う力さん

只見では、「えごま」のことを「じゅうねん」と呼びます。どの家でも畑の一隅に植えられ、欠かせない食材でした。近年、健康食品として注目を浴びるえごま油だけに、げんき村ではえごまを1町歩以上作付け、確かな原料の確保と品質にこだわっています。大根おろし、冷や奴、卵かけご飯などにかけるのが力さんのおすすめです。

げんき村(只見農産加工企業組合) 藤田 力
只見町楡戸 TEL.0241-82-2387
げんき村店舗でも販売しています。

只見産青大豆で仕込んだ本物の味噌 秘伝 青豆みそ



秘伝 青豆みそ 300g帯カップ 690円
秘伝 青豆みそ 800gカップ 1,120円
秘伝 青豆みそ 1kg袋入 1,120円

目黒麴店 目黒繁夫
只見町只見 TEL.0241-82-2050
目黒麴店店舗でも販売しています。



さまざまな商品の開発にチャレンジしている目黒麴店7代目の大地さん

目黒麴店は、奥会津只見の地で120年余り、地域の食を支えてきました。只見産の豆と米、塩のほかに余分なものは一切使わない本物の味噌をつくっています。この「秘伝 青豆」もまた、只見の契約農家がつくった青大豆「秘伝」、只見産のコシヒカリ、天日塩のみで仕込まれています。青豆独自のうま味とコク深く、上品な味わいのやや甘口の味噌です。

只見の森からの贈りもの 手染 ぶなの葉染め てぬぐい・きんちやく袋



和気あいあいとぶなの葉染めに取り組む左からサナエさん、勝子さん、一恵さん

只見町に広がるブナの森からの恵みを活かし、そのすばらしさを伝えたいと集まった女性3人のグループ「ぶないろくらぶ」。ブナの落葉を染料に使い、絞り染めのてぬぐいなどを試行錯誤の末につくりあげました。媒染によって違った色合いが出る「ぶなの葉染め」は、やさしく落ち着いた風合いに仕上がっています。

ぶないろくらぶ 代表 本多一恵
只見町只見 TEL.0241-82-2335



てぬぐい 1,250円/きんちやく袋 1,550円～
ほかにバンダナ 1,250円、トートバッグ 2,550円など

伝統的なロクロ引きで削り出された木工品 只見の純木小盆



只見の純木小盆〈トチ〉 直径約18cm 1,500円
 只見の純木小盆〈ケヤキ〉 直径約18cm 1,800円
 只見の純木小盆〈エンジュ〉 直径約18cm 2,000円



自らつくった工具が並ぶ工房で
職人魂旺盛な庄介さん

豊かな森に恵まれた只見では、かつて伝統的なロクロ引きの木工技術により木製品が盛んにつくられてきました。その技術を引き継ぐ数少ない木工職人のひとり、庄介さんによる小型のお盆です。長期間乾燥し厳選した広葉樹を素材に、ていねいにつくられた貴重な製品です。つややかな表面は塗装によるものではなく、ロクロで磨き込まれた自然の光沢です。

深沢木工 三瓶庄介
只見町深沢 TEL.0241-84-2620



かじご焼きの火入れ。穴に生木を詰め火をつけ、最後に土をかぶせて蒸し焼きにする

只見の山仕事「かじご焼き」を復活 かじご焼き炭の消臭剤



かじご焼き炭の消臭剤 1ボトル 350円

「かじご焼き」とは、地面に掘った穴に伐採した細木を入れ蒸し焼きにする簡便な製炭法です。かつて只見では盛んに行われ、山々にいく筋も立ちのぼるかじご焼きの煙は晩秋の風物詩でした。当時は掘りごたつの炭などに重宝されたといえます。蒲生ネイチャーガイドクラブでは「かじご焼き」を復活させ、その炭を消臭剤として蘇らせました。

蒲生ネイチャーガイドクラブ
只見町蒲生 TEL.0241-82-2445

お茶の席に木肌を活かした楊枝と箸 くろもじの楊枝と箸



くろもじの楊枝と箸
箸1膳、結いの楊枝1本、楊枝3本 1,020円



こつこつと作業をされる吉助さん

只見でトリッキと呼ばれるオオバクロモジは、楊枝、箸、かんじき、ザルの縁の材料などとして使われてきました。この楊枝と箸は、晩秋に近くの山で枝を採取し、屋内で1年ほど乾燥させるところから作業が始まります。長い冬の間に一つひとついねいに手づくりされる楊枝と箸は、クロモジ特有の木肌の美しさが特徴です。

目黒吉助
只見町只見 TEL.0241-82-2416

会津和綿とぜんまい綿毛のコラボレーション ぜんまい綿毛のコースター



ぜんまい綿毛のコースター 約13.5×9cm 880円



会津和綿の栽培も手がける郁子さん

山に雪の残る春5月、只見で採れるゼンマイは太くやわらかで、「ゼンマイの値段は只見で決まる」と言われたほど。ゼンマイの新芽を包むふかふかな綿毛と、雪深い只見町叶津で育てた会津和綿を糸に紡ぎ、一つひとついねいに織り上げたコースターです。

つむぎや ikuko
只見町叶津 TEL.090-6685-1927

雪国の伝統工芸「またたび細工」 またたびのアクセサリー



またたびのストラップ 600円
またたびのブローチ 800円～
またたびの髪留め 1,000円～など



またたびのアクセサリーを手にする
またたび屋代表の勝子さん

只見は多雪環境のため竹が生育できず、ザルやカゴなどはマタタビのつるからつくられてきました。この雪国であるがゆえに培われてきた技術の継承を目的に結成されたのが「またたび屋」です。身近なアクセサリーとして、マタタビを使った一点もののストラップや髪留めなど、またたび屋のメンバーが意匠をこらしてつくっています。

またたび屋 代表 酒井勝子
只見町只見 TEL.090-4882-5538



冬の間、明和振興センターで熱心
にカゴなどの製作に取り組む

明和地区のつる細工グループの作品です。自然とともに暮らしてきた只見の生活から生まれた伝統の技を伝えます。野山から採集するところから始まるクルミ・ヒロロ・マタタビなどからつくられる製品はすべて一点ものです。毎年冬期間、明和振興センターで講習会を開き、仲間同士で研鑽を重ね、製作に取り組んでいます。

明和地区のつる細工グループ クルミ皮細工・ヒロロ細工など



クルミのカゴ・ヒロロのカゴ 7,000円～
マタタビザル 3,000円～など

明和民芸品保存会
只見町小林 TEL.0241-86-2111
(明和振興センター内)

只見のぜんまい綿毛を使った 手紡ぎぜんまい綿毛糸のコースター・名刺入れ 瀬畑雄三手巻きぜんまい綿胴巻き毛鉤



麻をたて糸に、会津地綿とぜんまい綿毛の手紡ぎ糸と会津地綿をヤマザクラで染めた手紡ぎ糸をよこ糸に織ったコースターです。ぜんまいの綿毛はふかふかで、やさしい色合いです。ほかにぜんまいの綿毛の手紡ぎ糸をつかった名刺入れと一点もののマフラー等があります。毛鉤はテンカラ釣りの第一人者、瀬畑雄三が手巻きしたテンカラ毛鉤です。胴に只見のぜんまい綿毛を使い、蓑毛に雌雉子、グリズリー鷄の羽を巻いた2本入です。

手紡ぎぜんまい綿毛糸のコースター 約14×11cm 1,000円
名刺入れ 3,500円～ マフラー 3,800円～
瀬畑雄三手巻きぜんまい綿胴巻き毛鉤 2本入 1,000円

風光舎
只見町黒沢 TEL.0241-83-1774



只見振興センターで開かれる講習会

只見地区のつる細工グループの作品です。雪深い只見の冬の手仕事として受け継がれてきました。アケビのつる細工を中心にすべて一点ものの個性あふれる製品です。毎年、冬期間に開く講習会ではベテランから初心者まで、和気あいあいと研鑽を積んでいます。

只見民芸品保存会
只見町只見 TEL.0241-82-2141
(只見振興センター内)

個性的な手仕事のカゴやザル アケビつる細工・ クルミ皮細工など



アケビのカゴ・クルミのカゴ 6,000円～など

無垢材から削り出した確かな品質
只見の木工製品



茶盆 2,800円～／菓子器 2,800円～
茶びつ(トチ) 12,000円 など



塩ノ岐の自宅横で製品を手にする
純也さんと宏江さん

伝統的な工法でつくられた茶盆、菓子器、茶びつなど、大きさも種類も豊富にあります。すべて木工職人が一点一点ろくろで削り出した製品です。やわらかな木のぬくもりが伝わる器を日々の暮らしに使ってみてはいかがでしょうか。

矢沢工芸 矢沢純也
只見町塩ノ岐 TEL.0241-86-2415



自宅の工房で秀司さん

只見の天然木から挽き出した
ククサカップ



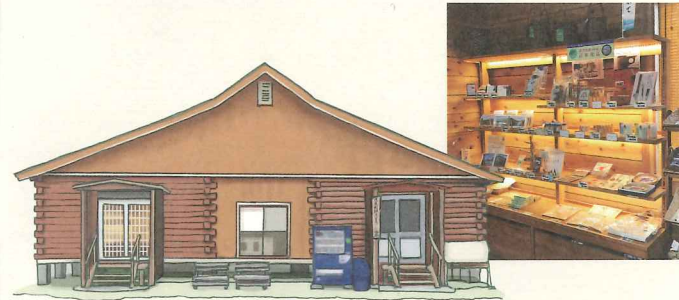
ククサカップ 外寸φ8cm 高さ7cm 容量160cc 5,500円

ククサカップは、本来、北欧スカンジナビア半島で作られている伝統的な木工品です。Zukkuでは、雪国只見の厳しい風土で育った原木を使い、ひとつひとつ手作業でつくっています。木目の表情がすべて異なる一点もので、使い込むほどに味わいが増します。

Zukku Design Wood Working
原田秀司
只見町叶津 TEL.070-1057-3155

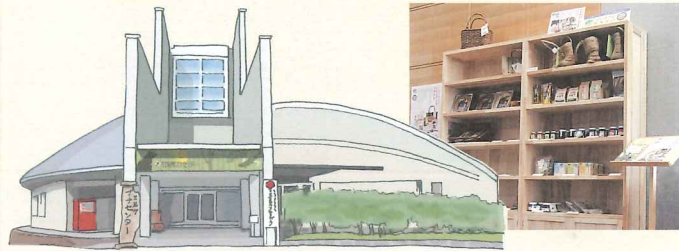
只見町内の「自然首都・只見」伝承産品 販売店

*各施設の位置は次ページのマップをご覧ください。



①只見町観光まちづくり協会

TEL.0241-82-5250 open: 9:00～17:00 元旦以外無休
<http://www.tadami-net.com/>
〒968-0421 南会津郡只見町只見字上の原1791-1



③ただみ・ブナと川のミュージアム

[只見町ブナセンター付属博物館]
open: 9:00～17:00 定休日: 火曜日
TEL.0241-72-8355
<http://www.tadami-buna.jp/>
〒968-0421 南会津郡只見町只見字町下2590



④歳時記会館

open: 10:00～16:00 定休日: 水曜日(冬期休業)
TEL.0241-82-2221
<http://tadamikousya.sakura.ne.jp/>
〒968-0421 南会津郡只見町只見字後山2476-96



②ふるさと館田子倉

[只見町ブナセンター付属民俗資料館]
open: 9:00～17:00 定休日: 火曜日
TEL.0241-72-8466
<http://www.tadami-buna.jp/>
〒968-0421 南会津郡只見町
只見字田中1299



⑤季の郷湯らり売店ふきのとう

open: 8:00～21:00 無休
TEL.0241-84-2888
<http://www.yurari.co.jp/>
〒968-0442 南会津郡只見町長浜字上平50