

自然首都・只見
伝承産品

ブナと生きる
雪と暮らす

「自然首都・只見」
伝承産品

自然首都・只見
伝承産品



発行：只見町役場交流推進課ユネスコエコパーク推進係
〒968-0421 福島県南会津郡只見町大字只見字町下2590
TEL.0241-82-5963 FAX.0241-72-8356

2023.10

福島県只見町

ブナと生きる雪と暮らす 「自然首都・只見」伝承産品



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

只見町には、多雪環境のもと、ブナ林をはじめとする四季の彩りに満ちた豊かで貴重な自然があります。わたしたち住民はそれらの恵みを受けて伝統的な生活文化を育み、生きてきました。それは地域の自然資源を持続可能な形で利用してきた生活文化であり、自然と人の共生が世界的に求められる中であっては継承・発展させていくべきモデルでもあります。

「自然首都・只見」伝承産品は、そうした只見町の自然と人の良好な関係が体現された地域ブランド産品です。只見町の天然資源や農産物を原料に、昔ながらの知恵・技術を活用した産品が只見町の厳正な審査を経て認定されています。

「自然首都・只見」伝承産品の一つ一つには、只見の豊かな自然や人の営みが詰まっています。これら産品を通して、豊かさとは何か、これからの人間が自然と歩むべき姿は何かを考えるきっかけとなれば幸いです。



「自然首都・只見」伝承産品は、このマークが目印です。

福島県只見町——ブナと生きる雪と暮らすまち

豪雪地帯として有名な只見町は、福島県西部、奥会津と呼ばれる地域の最奥の新潟県境に位置し、縄文期より人が住んでいます。四方を深山に囲まれた山間地域で、尾瀬地域を源流とする只見川・伊南川流域沿いに集落が点在します。総面積は東京23区の1.2倍と広大で、そこに3,800人余りの住民が、雪に育まれた豊かな自然と共に暮らしています。

遅い雪解けとともにブナが鮮やかに芽吹く春、山で採集したゼンマイなどの山菜が食卓を彩り、畑や田んぼ仕事の始まりです。山にヒメサユリが咲き誇り、宵闇には蛍が舞う初夏、ミツバチ達が森の木々の蜜を集めて飛び回り、養蜂箱は甘い蜜で満たされます。奥山の雪渓がとけきる盛夏、昼夜の寒暖差は稲や野菜を美味しく育てます。ブナの黄橙色やヤマモミジの赤色が山々を鮮やかに染め上げる秋、刈り取った稲を天日で乾燥する「ハゼかけ」が作られ、大根などの保存野菜が収穫されます。山ではキノコや編み組細工用のアケビ・マタタビつるなどの材料が採集されます。どっと降った雪が景色を水墨画の世界にかえる冬、軒先には大根や餅がさげられ、厳しい寒さを利用した保存食作りが行われます。各家では、女性たちが手作りのあめを持ちよる「あめよばれ」が賑やかに行われ、編み組細工など自然の恵みを活かした暮らしの道具作りが伝承されます。音もなく降る雪の中、人々は春を想いながら穏やかな時間を過ごします。

*「自然首都・只見」伝承産品についてのお問い合わせは、只見町役場交流推進課ユネスコエコパーク推進係 TEL.0241-82-5963 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。

「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

【伝統的な食の産品】

- 泉太のどぶろく [民宿やまかのうや] 5
- とうすけじいのはちみつ [三瓶藤助] 6
- オオウラジロノキ、オオバボダイジュ、ハリギリのはちみつ [小林長美] 6
- あめ・こくわジャム・まるごと山なしジャム [会津産業] 7
- あめ [とちぼっこ] 7
- 凍み大根 [菊地リツ] 8
- みんなてつくったはげかけ米 [RISESAPEUR] ... 8
- 秘伝 青豆みそ [目黒麴店] 9
- じゅうねん油・じゅうねん巻 [げんき村] 9

【伝統の技を活かした工芸品】

- 只見の純木小盆・小皿 [深沢木工] 10
- 只見の木工製品 [矢沢工芸] 11
- くろもじの楊枝と箸 [目黒吉助] 11
- ククサカップ [Zukku Design Wood Working] ... 12
- またたびのアクセサリー・ざる [またたび屋] ... 12
- かじご焼き炭の消臭剤 13
- ブドウ細工・クルミ皮細工・ヒロロ細工・またたび細工 [明和民芸品保存会] 13
- アケビつる細工・クルミ皮細工など [只見民芸品保存会] 14
- 赤石のアクセサリー [pi pirka] 14
- 只見の仕事着〈型紙〉
- ホソユッコギ・ダフユッコギ [メーデルリーフ] 15
- 経木 (4寸・5寸・5寸ハーフ) [奥会津経木製作所] 15
- 手染 ぶなの葉染めてぬぐい・きんちゃく袋など [ぶないろくらぶ] 16
- ぜんまい縮毛のコースター [つむぎや ikuko] ... 16
- 手紡ぎぜんまい縮毛糸のコースター・名刺入れ・マフラーなど [風光舎] 17
- 只見の手毬 (くまり) [ちよの会] 17



伝統的な 食の産品

只見の食文化は、農を基本とする営みのなかで豊かな山野の恵みを活かして育まれてきました。今もなお、気候・風土に根ざした食材から、長い冬を乗り切るための保存食やさまざまな加工品がつけられています。



9月下旬、秋の穂やかな陽射しを受けて輝くはげ掛けの稲



「安心安全な米づくりから始まります」と泉太さん

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・ぶなの雫・ぶなの煌



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を原料に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パック入り（冷凍）があります。

民宿やまかのうや
只見町津字入津
TEL.0241-82-3400

ビン入 (火入れ)			
ぶなの泉 辛口	720ml	1,980円/300ml	1,040円/180ml 620円
ぶなの雫 甘口	720ml	1,980円/300ml	1,040円/180ml 620円
ぶなの煌 旨辛口	720ml	2,250円/300ml	1,210円/180ml 760円
冷凍パック (生どぶろく)			
ぶなの泉 辛口	720ml	1,980円/360ml	1,090円
ぶなの雫 甘口	720ml	1,980円/360ml	1,090円
どぶカップ呑みくらべ (ぶなの泉・雫・煌3種セット専用袋入)			180ml×3本 2,000円

※上記以外の3本セットの場合、別途有料で専用袋をつけられます。
※300mlは常時販売しておりませんので、ご要望の方はご相談ください。

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



「ミツバチはかわいいぞ」と藤助さん

只見に初夏を告げるトチノキの花は東北を代表する蜜源です。そのトチノキの花からミツバチたちが一生懸命あつめたハチミツは、香り高くやわらかな甘味です。少し遅れて花をつけるクリのハチミツは、独特な渋みと濃厚な甘味が特徴で、とても希少なものです。もちろんどちらも、しぼっただけの純粋なハチミツです。



とうすけじいのはちみつ〈トチ〉 100g 600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

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



山菜などの食品加工会社を営む金子さん

昔から只見で伝統的につくられてきたあめは、麦芽と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ー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。



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

会津産業株式会社
只見町浦生字小八木沢 TEL.0241-82-2193



布沢で養蜂を営む長美さん

布沢の森のはちみつ
オオウラジロノキ・オオバボダイ
イジュ・ハリギリのはちみつ

布沢の山に自生する木の花からミツバチたちが集めたのはちみつです。布沢は只見町東部、山々に囲まれる静かな山里です。只見ではヤマナシと呼ぶオオウラジロノキと春に咲く木の花のはちみつは、華やかな香りとさわやかな甘みがあります。夏になると辺りに甘い香りを漂わせて咲くオオバボダイイジュのはちみつは豊かな香りと甘さが特徴です。ハリギリは、風味豊かで希少なはちみつです。



布沢の森のはちみつ
オオウラジロノキと春に咲く木の花 100g 650円
オオバボダイイジュ 100g 650円
ハリギリ 100g 700円

小林長美
只見町只見 TEL.090-4317-5200



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。

農家手づくりのふるさとの味
あめ

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を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。



あめ 110g 540円

とちぼっこ
只見町塩ノ岐 TEL.0241-86-2028 (目黒)

寒中に干し上げる伝統食 凍み大根



凍み大根 100g 600円



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大根は、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大根は、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

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
650g カップ 1,180円
900g 袋入 1,180円

目黒麴店
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130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。



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。

株式会社 RISESAPEUR ライズサブール
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。

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



毎日食べて健康になったと言うカさん

只見では、「えごま」のことを「じゅうねん」と呼び、畑の一隅に植えられる大切な食材です。げんき村では、健康食品として注目を集めるえごまの原料の確保と品質にこだわり、1町歩以上作付けています。じゅうねん油は納豆や冷奴にかけるなど熱を通さずに食べるのがオススメで、じゅうねん巻はえごまのおから・実等を混ぜた味噌をえごまの葉っぱでくるんだ只見の伝統的なおかずです。

株式会社げんき村
只見町只見 (JR只見駅前) TEL.0241-82-2387
げんき村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・じゅうねん巻 (甘口・辛口)



じゅうねん油 95g 2,420円 / 145g 3,250円
じゅうねん巻 (甘口・辛口) 各8本入 550円

伝統の技を 活かした工芸品

雪に閉ざされて暮らす冬は、さまざまな暮らしの道具、衣服や身の回りの品が手づくりされる季節でした。現在でも山野の豊かな天然資源を巧みに活かしたつる細工、木工などの工芸品が日々の暮らしにうらおいを与えています。



アケビつるのカゴを編む

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
只見町塩ノ岐 TEL.0241-86-2415



自らつくった工具が並ぶ工房で
職人魂旺盛な庄介さん

伝統的なロクロ引きで削り出された 只見の純木小盆・小皿



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

深 沢 木 工
只見町深沢 TEL.0241-84-2620 (三瓶)

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。



こつこつと作業をされる吉助さん

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

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。長い冬の間の一つひとつて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

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

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



自宅の工房で秀司さん

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
只見町叶津
TEL.070-1057-3155 (原田)

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ポトル 350円



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

「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。この製品は、「かじご焼き」でできた炭を消臭剤として新たに商品化したものです。

只見町交流推進課
TEL.0241-82-5963



またたびのざるとアクセサリを手にする、またたび屋代表の勝子さん

雪国の伝統工芸「またたび細工」 またたびのアクセサリ またたびのざる



またたびのストラップ 600円
またたびのアクセサリ 1,000円～
またたびのざる 3,500円～

またたび屋
只見町只見 TEL.090-4882-5538 (酒井)



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 ブドウ細工・クルミ皮細工・ ヒロロ細工・またたび細工

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・またたび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。



ブドウのかご・クルミのかご・ヒロロのかご 7,000円～
またたびザル 3,000円～ など

明和民芸品保存会
只見町小林 TEL.0241-86-2111
(明和公民館内)

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

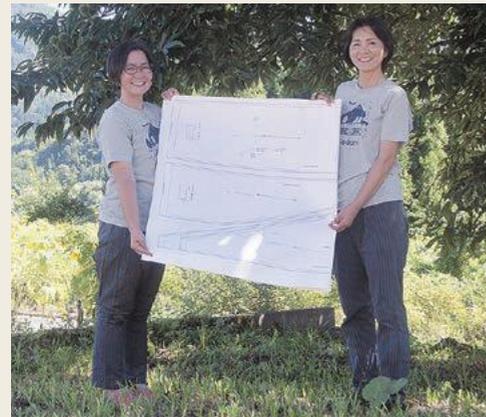


只見振興センターで開かれる講習会

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
(只見公民館内)

伝統的な仕事着をふだんの暮らしに 只見の仕事着〈型紙〉 ホソユッコギ・ダフユッコギ



型紙の一部を手にユッコギ姿の治子さんと郁子さん
只見の仕事着〈型紙〉ホソユッコギ・ダフユッコギ 各1,650円



型紙はホソユッコギとダフユッコギの2種類があります

ユッコギとは一般的には「もんぺ」と呼ばれる仕事着です。ホソユッコギは、野良仕事に着られ、ふくらはぎから下が細くなっています。ダフユッコギは、冬の厚い上着の中に入れられるよう腰回りがゆったりと大きめに作られています。型紙は、M・Lサイズです。好みの生地を選び、自分だけのユッコギを作ってみてください。

合同会社メーデルリーフ
只見町楢戸 TEL.080-5731-5568
メーデルリーフ店舗でも販売。



加工前の赤石の原石を手にする彰治さん

只見産の赤碧玉を使った 赤石のアクセサリー



赤石のネックレス 1,800円～
赤石のキーホルダー 1,800円～

只見町で赤石と呼ばれる赤碧玉(レッドジャスパー)は、その色の鮮やかさから庭石や床の間の飾りとして親しまれてきました。その赤石で作ったアクセサリーです。天然素材のため一つひとつの形や模様、印象が異なります。ぜひ、お気に入りの探してみてください。

pi pirka ピ・ピリカ
只見町叶津 TEL.0241-72-8080 (三瓶)



「高級感がある上に環境に優しい。一度使ってみて良さを実感してほしい」と道人さん。

使い方はさまざま 経木(4寸・5寸・5寸ハーフ)

経木は木材を削った薄い紙状の包装材ですが、プラスチック素材に押され製造が激減し、今は見ることも稀です。そこで豊かな森林資源を活かして只見ならではの商品を作りたいと、奥会津経木製作所では赤松の経木の製造に取り組みました。おにぎりや食品を包むなどの従来の使用方法に限らず、さまざまな用途に使えます。



奥会津経木製作所
只見町楢戸 TEL.0241-82-2368 (セイワ電子内)
味付マトンケバブカフェ店舗(只見駅前)でも販売。

経木4寸 12×42cm 20枚 630円
経木5寸 15×51cm 20枚 710円
経木5寸ハーフ 15×24cm 20枚 520円

只見の森からの贈りもの 手染 ぶなの葉染め てぬぐい・きんちゃく袋など



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



てぬぐい 1,300円 きんちゃく袋 1,600円～
ストール 4,000円～ トートバッグ 3,600円など

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
只見町只見
TEL.0241-82-2335 (本多)

只見のぜんまい綿毛を使った 手紡ぎぜんまい綿糸の コースター・名刺入れ・マフラーなど

会津地綿と只見産ぜんまいの綿毛を混ぜて糸車で紡いだ糸を入れ織った製品です。マフラーのたて糸には藍染めや生葉染め、ヤマザクラ染めのオーガニックコットン等も使っています。ぜんまいの綿毛を混ぜた手紡ぎ糸は、自然のやさしい色合いです。



手紡ぎぜんまい綿糸のコースター 800円～
名刺入れ 3,500円～ マフラー 5,200円～ など



風光舎
只見町黒沢 TEL.0241-83-1774 (熊倉)



会津和綿の栽培も手がける郁子さん

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

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、一つひとつていねいに織り上げたコースターです。



ぜんまい綿毛のコースター 約13.5×9cm 880円

つむぎや ikuko
只見町叶津
TEL.090-6685-1927 (原田)



伝統技術の復活と小さな手毬をつくるために試行錯誤を重ねた「ちよの会」のみなさん

只見町の手毬はゼンマイの綿を芯に使い、模様には帯を入れないことが特徴です。近年、この手毬を作る伝統が途絶えていたところですが、「ちよの会」のメンバーが只見の手毬の魅力に惚れ込み、一念発起して復活させました。一針一針心を込めて作られた手毬は、現代でも日々の生活にさりげなく彩りを添えられるよう、ストラップやアクセサリなどに仕上げられています。

ちよの会
只見町福井 TEL.0241-84-2141 (渡部)

只見のぜんまい綿を芯にして作る 只見の手毬〈てんまり〉



手毬のストラップ 1,500円
手毬のイヤリング・ピアス 1,800円
手毬のネックレス・結ゴム 1,800円
手毬の置物 2,000円

只見町内の「自然首都・只見」伝承産品 販売施設

只見町マップ「自然首都・只見」伝承産品販売施設

*各施設の位置は右のマップをご覧ください。



①只見町インフォメーションセンター

open: 9:00~17:00 元旦以外無休
TEL.0241-82-5250 <https://www.tadami-net.com>
〒968-0421 南会津郡只見町只見字雨堤1018-1



②ふるさと館田子倉

[只見町プラ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



③ただみ・ブナと川のミュージアム

[只見町プラ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季の郷 湯ら里 売店ふきのとう

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

