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

発行：只見町役場地域創生課
〒968-0421　福島県南会津郡只見町大字只見字町下2591番地の30
TEL.0241-82-5220　FAX.0241-82-2117
2020.4

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4,100人余り、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暮らしの道具をつくってきたのです。

*「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。

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

只見町は、多雪という環境のもと、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環境があります。そして地域住民もその恵みを受けて伝統的な生活文化を育んできました。それは地域資源を持続可能な形で利用してきた生活文化であり、自然環境と人間活動の調和が世界的に求められる現代において継承・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との良好な関係性が体現された地域ブランド産品です。

これらは只見町の天然資源や農産物を原料に、昔ながらの知恵・技術を活用したものとして只見町の厳正な審査を経て認証されています。例えば、またたび細工などの伝統工芸品、凍み餅・凍み大根などの伝統的な保存食、樹木の花からとれたハチミツ、ブナなどの植物から得られる染料を使った染物、その他にも多岐にわたる産品があります。

「自然首都・只見」伝承産品をぜひ手に取り、味わい、楽しんでください。そこには只見の豊かな自然や人の営みが感じられるはずです。また、産品を通して今後の自然と人とが歩むべき姿を学び、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

自然首都・只見 伝承産品

「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
とうすけじぃのはちみつ［三瓶藤助］…… 6
オオバボダイジュとオオウラジロノキの
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
トキあねの干しわらび［佐藤恒雄］…… 8
凍ん餅・打ち豆［じねぇんと］…… 8
凍み餅・凍み大根［菊地リツ］…… 9
みんなでつくったはぜかけ米［RISESAPEUR］… 9
秘伝 青豆みそ［目黒麹店］…… 10
じゅうねん油［げんき村］…… 10

［伝統の技を活かした工芸品］

只見の純木小盆［深沢木工］…… 11
只見の木工製品［矢沢工芸］…… 12
くろもじの楊枝と箸［目黒吉助］…… 12
ククサカップ［Zukku Design Wood Working］… 13
またたびのアクセサリー［またたび屋］…… 13
かじご焼き炭の消臭剤 …… 14
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］…… 14
アケビつる細工・クルミ皮細工など
［只見民芸品保存会］…… 15
赤石のアクセサリー［pi pirka］…… 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
ぜんまい綿毛のコースター［つむぎや ikuko］… 16
手紡ぎぜんまい綿毛糸のコースター・
名刺入れ・マフラーなど［風光舎］…… 17
只見の手毬〈てんまり〉［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くられています。そんな只見らしさを集めた食の産品です。

雪の降りしきる冬期に軒下に吊るされつくられる凍み餅（凍ん餅）

「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。自家製の只見町叶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　佐藤泉太
只見町叶津字入叶津
TEL.0241-82-3400

ビン入（火入れ）
ぶなの泉 淡麗/辛口 720㎖ 1,760円/300㎖ 940円/180㎖ 560円
ぶなの雫 濃醇/甘口 720㎖ 1,600円/300㎖ 850円/180㎖ 560円
ぶなの煌 旨辛口 720㎖ 2,040円/300㎖ 1,100円/180㎖ 690円
冷凍パック（生どぶろく）
ぶなの泉 淡麗/辛口 720㎖ 1,760円/360㎖ 990円
ぶなの雫 濃醇/甘口 720㎖ 1,760円/360㎖ 990円
ぶなの煌 旨辛口 720㎖ 2,040円/360㎖ 1,100円
どぶカップ呑みくらべ（3種入） 180㎖×3本 1,950円

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

とうすけじぃのはちみつ

「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。

とうすけじぃのはちみつ〈トチ〉　100g　600円
とうすけじぃのはちみつ〈クリ〉　100g　700円

三瓶藤助
只見町大倉　TEL.0241-71-8933

布沢で養蜂を営む長美さん

布沢の森のはちみつ

オオバボダイジュと
オオウラジロノキのはちみつ

このはちみつは布沢の山に自生する木の花からミツバチたちが集めたものです。布沢は只見町の東部、ゆったりとした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シナノキ（オオバボダイジュ）の花のはちみつは、豊かな香りと甘さが特徴です。

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

小林長美
只見町只見　TEL.090-4317-5200

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。

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　須佐金子
只見町浦生字小八木沢　TEL.0241-82-2193

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　目黒美樹
只見町塩ノ岐　TEL.0241-86-2028

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
只見町叶津字入叶津　TEL.0241-82-3398

切ったお餅を干す前にひとつずつ紙にくるむ「じねぇんと」利用者のみなさん

只見の伝統的な保存食

凍ん餅・打ち豆

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〉

凍ん餅（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 じねぇんと
只見町長浜　TEL.0241-72-8338

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

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

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

減農薬、天日干しのお米

みんなでつくった はぜかけ米

「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人が集まり、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。

みんなでつくったはぜかけ米　300g（2合）380円

只見産青大豆で仕込んだ本物の味噌

秘伝 青豆みそ

さまざまな商品の開発にチャレンジしている
目黒麹店7代目の大地さん

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

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

目黒麹店は、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。

毎日食べて健康になったと言う力さん

栽培から搾油まで手がけるげんき村の

じゅうねん油

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
只見町楢戸　TEL.0241-82-2387
げんき村店舗でも販売しています。

じゅうねん油　95g　2,380円
じゅうねん油　145g　3,000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るおいを与えています。

アケビつるのカゴを編む

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

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。

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

深沢木工　三瓶庄介
只見町深沢　TEL.0241-84-2620

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

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。長い冬の間に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。

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

目 黒 吉 助
只見町只見　TEL.0241-82-2416

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
原田秀司
只見町叶津　TEL.070-1057-3155

またたびのざるとアクセサリーを手にする、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ー
またたびのざる

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アクセサリー、さまざまなまたたびのざるがあります。

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

またたび屋　代表 酒井勝子
只見町只見　TEL.090-4882-5538

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います。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。

只見町地域創生課
TEL.0241-82-5220

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・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。

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

ブドウのかご・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

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
（只見振興センター内）

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

只見町で赤石と呼ばれる赤碧玉（せきへきぎょく）（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、お気に入りを探してみてください。

pi pirka ピ・ピリカ
只見町叶津　TEL.0241-72-8080

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

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。

てぬぐい　1,250円　きんちゃく袋　1,550円～
ストール　4,000円～　トートバッグ　2,550円 など

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

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・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。

手紡ぎぜんまい綿毛糸のコースター　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

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

ぜんまい綿毛のコースター　約13.5×9cm　880円

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。

つむぎや ikuko
只見町叶津　TEL.090-6685-1927

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

只見のぜんまい綿を芯にして作る

只見の手毬〈てんまり〉

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ーなどに仕上げられています。

手毬のストラップ　1,300円
手毬のイヤリング・ピアス　1,500円～

ちよの会　代表 渡部ヨリ子
只見町福井　TEL.0241-84-2141

只見町内の「自然首都・只見」伝承産品 販売店

＊各施設の位置は右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

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

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

⑤季の郷（とき） 湯ら里（ゆら） 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

只見町マップ「自然首都・只見」伝承産品販売施設

只見駅周辺拡大図