

## 「自然首都・只見」伝承産品

# ブランド化支援事業 産品紹介

## 「自然首都・只見」

### 伝承産品ブランド化支援事業

只見町の天然資源、農産物資源などを利用し、町の伝承産物の技術伝承、開発、販売を行う町内事業者などに対して補助をおこなう事で、「自然首都・只見」をブランド化することを目的とする事業です。

今年度も募集をおこなっており、平成26年度事業の募集期間は8月29日(金)まで、補助額は1件につき30万円以内となっています。

詳しい内容は総合政策課 地域振興係(82-5220)までお問合せください。

只見ユネスコエコパーク関連事業として、平成25年度に募集しました「自然首都・只見」伝承産品ブランド化支援事業補助金事業に町内7件の事業者や団体が申し込まれ、只見ならではの素材や技術を使った産品作りに取り組み、このたび商品として完成させました。どの商品も只見の自然の恵みを感じることができ、今後順次販売をおこなってまいります。ここでは完成した産品を製作者の方とともにご紹介させていただきます。

**只見の四季折々の  
自然の恵みを活かした  
商品ができました**



またたび屋  
代表 **三瓶 こそえ** さん

### 雪国只見の手仕事

## またたび細工



只見の冬の手仕事として行われてきたつる細工。アケビやヒロロ、木の皮等を使って、ザルなどの生活用品をすべて自分たちで作ってきました。またたび細工もその一つで、豪雪地帯の只見ではザルの材料となる竹が生育できないため、その代わりとしてまたたびが使われてきました。またたびは材料の採取から、加工、編み込みにいたるまで大変な手間と技術を必要とします。このまたたび細工は町内の名人が作った作品を「自然首都・只見推奨品」として販売しています。

**お問合せ**

**またたび屋**

**☎0241-82-2407**





村のcafé' 風光舎  
熊倉 恵子 さん

## 村のcafé'・風光舎の ぜんまい綿毛コースター



古くから自然の資源を  
利活用し、絶やすことな  
く自然と共生してきた只  
見の伝統的な文化がゼン  
メイ折り(ゼンマイ折り)で  
す。

このコースターは、春先  
に只見で採れたゼンマイの  
綿毛を綿花と混ぜて糸に  
紡ぎ、織り込んでいます。  
ぜんまいの渦巻き様の新  
芽を包む綿毛はふかふか  
で、微妙な色合いです。

製作には手間と時間か  
かり大量生産は出来ま  
せんが、只見の深い雪と、  
春の眩い陽光を感じて  
いただける一品です。

**お問合せ**

只見町 総合政策課  
地域振興係

☎0241-82-5220



ヤマサ商店  
代表 佐藤 弘 さん

## 奥会津ただみ 天然乾燥わらび 山採り乾燥ぜんまい 山採り乾燥うるい



只見では、かつて盛んにゼン  
メイ折り(ゼンマイ折り)が行わ  
れ、貴重な現金収入として人々  
の暮らしを支えてきました。雪  
深い只見のゼンマイは特に質が  
高く、「ゼンマイの値は只見で  
決まる」と言われたほどです。  
年ごとに天然のゼンマイを折る  
人も少なくなり、山採りゼンマ  
イは貴重なものとなりました。  
そんな貴重なゼンマイを「山採  
り乾燥ぜんまい」として食べ切  
りサイズにパッケージジしまし  
た。その他にも貴重な「わらび  
」と「うるい」もあります。3商品  
とも説明書きが入っているので  
調理の仕方がわからないという  
心配もありません。只見の伝統  
的な味だけでなく、文化も感じ  
ていただける商品です。

**お問合せ**

ヤマサ商店

☎0241-82-3401





会津産業株式会社  
 菅家 美佐子さん  
 須佐 金子さん  
 五十嵐 津さん

自然首都只見

## あめ

奥会津ただみ

## コクワジャム



只見の長い冬の楽しみが「あめ」です。きれいな琥珀色をした只見のあめは、まっしろなもち米と麦モヤシだけで作られます。只見のあめは「手繰り飴」とは異なり、ゆるいのが特徴で飲んでいただけます。特に冷え込みが厳しくなる寒中の水で作られるあめは「風邪をひかない」「丈夫になる」と言われ、昔から多くの家庭で作られてきました。寒い冬を甘く楽しむ雪国只見のほっこりする風習を感じていただける商品です。

また、「こくわ」とよばれるサルナシの実を無添加のジャムにした商品は、小さなキウイのような実で味も似ています。甘酸っぱい「森の味」を楽しめます。

お問合せ

会津産業株式会社

☎0241-82-2193



社会福祉法人南陽会  
 只見地域活動支援センター  
 じねえんとの皆さん

奥会津ただみ

## 凍ん餅(白、かぼちゃ、じゅうねん)



凍ん餅は只見の冬の寒さをうまく利用した加工保存食品です。適当な厚さに切った餅を1〜2月のよく冷え込んだ晩に軒先につるし、数週間屋外にさらして凍結乾燥させます。保存性が高い元祖フリーズドライ食品で、昔は凍ん餅を水で餅に戻して焼き、弁当に入れて山仕事に持って行ったり、農繁期の間食として食べてきました。現在もお茶受けやおやつとして親しまれていきます。厳しい自然を上手く利用した只見の伝統的な食文化を味わえます。

お問合せ

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

☎0241-72-8338





只見百花蜜の会  
代表 目黒 淳一 さん

自然首都只見

## 山蜂があつめた 天然はちみつ



冬のあいだ数メートルにも降り積もる雪が融け、5月には只見にも遅い春がやってきました。只見では日本ミツバチのことを山蜂と呼び、養蜂を行ってきました。山蜂は、西洋ミツバチより小型で性格も穏やかです。山蜂たちは森の木々から、カタクリやスミレ等の小さな野草にいたるまで、さまざまな花の蜜を集めます。それらは多くの花々の蜜が混じりあっているため「百花蜜」と呼ばれ、薬として珍重されてきました。奥会津・只見の天然はちみつは、山蜂達が一生懸命集めた大自然の恵みです。

お問合せ

只見百花蜜の会

☎0241-82-3330



酒井建設合資会社  
代表社員 酒井 正吉郎 さん

奥会津ただみの

## ククサカップ



只見の奥山では江戸時代より木地師(木工品を加工、製造する職人)集団が入り、ブナなどを伐採しておわんや盆などの木地をつくっていました。そうした木地師の技術を引き継ぐ職人によって二つ二つ丁寧につくりあげられたのがククサカップです。ククサカップは北欧フィンランドに古くから伝わる木製のカップで、贈られた人は幸せになるといわれています。カップの材料は町内で採れた木目が美しいミズメの木を使用しています。

お問合せ

只見町 総合政策課  
地域振興係

☎0241-82-5220