

今年も只見の自然の恵みを活かした商品ができました 平成26年度「自然首都・只見」推奨品紹介!



▲成果発表会には残念ながら全員に参加していただく事はできませんでしたが、参加することができなかつた方も商品への強い思いをお持ちのことでしょう

只見ユネスコエコパークの関連事業として募集をしました「自然首都・只見」伝承産品ブランド化支援補助金事業を活用し、平成26年度は10品の「自然首都・只見」推奨品を町民の皆さんが完成させました。この推奨品は季の郷湯ら里や、観光まちづくり協会などで販売されるほか、「自然首都・只見」応援基金のお礼の品にも利用させていただきます。

6月30日に只見町役場で推奨品の成果発表会が行われ、製作者の方から商品についての説明などが行われました。どうしてこの商品を作ろうと思ったのか、どのような点が苦労するのか、今後どうしていきたいのかなど商品への思いが発表され、どの商品も自信を持って販売することができる「自然首都・只見」推奨品だと感じました。完成した只見町自慢の商品を皆さんにご紹介します。

栃餅

制作 とちぼっこ 目黒 ナツさん

大自然の恵であるトチの木の実。その保存性の高さから、かつては飢饉への備えとして重宝されてきました。実は強い苦みがありますが、手間ひまをかけてアクを抜くことで、風味豊かな栃餅が出来上がります。只見の豊かな自然と人々の知恵から生まれた栃餅をぜひ一度ご賞味ください。



奥会津「明和」の手作り民芸品

制作 明和民芸品保存会



雪深い只見の自然風土の中で受け継がれた伝統的な製作技術が用いられています。ヒロロ・アケビ・クルミ皮・ヤマブドウ皮細工などを使い一つひとつ真心をこめて作られた民芸品です。素朴な民芸品から、繊細な技術により作り上げられた作品まで、自然とともに暮らしてきた只見の生活を感じていただけたらと思います。製作は冬期間の1月～2月に行われ、只見ふるさとの雪まつりなどで販売されています。

とうすけじいのはちみつ

制作 三瓶 藤助さん

1年のうち半年近くも雪に閉ざされる只見町。遅い雪解けとともに木々は一斉に芽吹きを始め、ミツバチ達も活動を始めます。このはちみつは、とうすけじいのミツバチ達がトチノキの花から一生懸命あつめた蜜です。採蜜は5月から行われ数量限定で販売されます。



ぜんまい綿毛のコースター

制作 つむぎやikuko



ゼンマイの新芽はふかふかの綿毛で包まれることで、寒さから身を守ります。そんなゼンマイの綿毛と只見で育った綿花を糸に紡いで、コースターに織り上げました。糸紡ぎはとても時間がかかる作業で、大量生産はできませんが、只見の魅力を感じていただける商品です。

マタタビ細工・ヒロロ細工

制作 またたび屋

「マタタビ細工」は、雪が多く竹が育たない只見で継承されてきた貴重な伝統工芸です。また新たに、「ヒロロ」(ミヤマカンスゲ)を縄状によってバッグなどを作る「ヒロロ細工」も町内の熟練の講師達から現在習得中です。1～3月の冬期間に製作しています。



凍み大根

制作 菊地 リツさん

只見町は国内有数の多雪地帯で、冬季の積雪は2～3mにも及びます。そんな只見町の厳しい冬の寒さを上手く利用し、凍結と乾燥を繰り返して作られた凍み大根です。只見の自然の恵みがギュッと凝縮された凍み大根をぜひご賞味ください。商品に付いているレシピを見れば、美味しい凍み大根の煮物が作れます！

泉太のどぶろく

「ぶなの泉(辛口)」 「ぶなの栗(甘口)」

制作 佐藤 泉太さん

自家製米のひとめぼれと麴を昔ながらの製法で発酵、熟成させ、只見町が誇るブナの原生林に抱かれた水を融合させたどぶろくです。フルーティで芳醇な味わいとスッキリとした飲み口が評判で、酒好きには辛口女性には甘口がおすすめです。火入れし発酵を止めたビン詰めどぶろくと、冷凍で販売される生どぶろくがありますのでぜひ飲み比べてみてください。



打ち豆

制作 社会福祉法人南陽会
只見町地域活動支援センターじねんと



只見の長い長い冬の間には作られる「打ち豆」。熟練の技を持った家々のおばあちゃんたちが、秋に収穫した大豆を、平たい豆づち石の上で、1粒ずつ木づちで打って作ります。静かな冬の間、家の中には豆を打つ音が響きます。冬場の栄養源としても重宝される只見の食卓の常備食材です。

かじご焼き炭の消臭剤

制作 蒲生ネイチャーガイドクラブ

只見町は昔から山とともに暮らしてきました。「かじご焼き」とは炭焼き釜を作らない原始的な炭焼きの製法です。かつてはどの家庭でも伝統的に行われていた「かじご焼き」の炭を使って消臭剤を作りました。トイレや冷蔵庫、押し入れの中など色々な場所で使える消臭剤です。



トキあねの干しわらび

制作 佐藤 恒雄さん



只見町でももっとも雪深い入叶津のわらびは太くてやわらか。塩漬けた只見のわらびを、お日様の下で丁寧にもみ干しました。極太で美味しいトキあねの干しわらびです。食べ方が分からない人も干しわらびの戻しかたと、わらびの含め煮のレシピがについていますので安心です。