

山 井 牛 舎

西和賀デザインプロジェクト *Minogaya Design Project*

今年、牛たちは
暑かったね！

西和賀の四季と暮らす。

冬、真っ白い雪に覆われる西和賀町ですが、

春夏秋の季節もまた、特別な美しさ。

どこまでも広がる青い空、

輝く緑の草木、

色鮮やかな紅葉。

そんな四季とともに暮らす人たちの

それぞれのストーリー。



西和賀町は、岩手県の西側、秋田県との県境山間部に位置する町。四方を囲む山々、清らかな水をたたえる川・湖などの豊かな自然や、町内各地に湧き出す源泉による豊富な温泉に恵まれています。

一方でこの町は、県内一の積雪量で知られる豪雪地帯。雪は日々の活動を妨げる反面、おいしい食材や湧き水などの恩恵をもたらします。そこで町では2015年から、この雪を地域ブランド「ユキノチカラ」として掲げ、商品開発や販促活動、ツアーなどを通して西和賀町の魅力を全国へ発信する「西和賀デザインプロジェクト」に取り組んでいます。

今年度のプロジェクト広報紙「ユキノチカラ新聞」では、西和賀町で暮らす農業者や工芸作家などの日々のなりわいと、そこから生まれるモノに着目。一年間のほぼ3分の1が雪で覆われるという厳しい気候のなかで、たくましく、そして楽しく暮らす人々に密着しています。

大好きな酪農を一人でもやれるように。

菅原牧場・藤田春恵さん

町を縦断する県道1号から西側の左草地区を目指し、上へ上へと車を走らせること7、8分。到着したのは、標高約360メートルの地点にある菅原牧場です。6月中旬のこの日、約35ヘクタールの牧草地には、愛らしい顔つきの黒褐色の牛、ブラウンスイスが放牧されていました。

スイス原産のブラウンスイスは、乳牛として働いたあと肉牛として命をまっとうする「乳肉兼用種」。乳量はホルスタインに比べて少ないもののタンパク質含有量が多いことから、チーズなどの加工に向くといわれています。一方、肉は赤身主体で脂が少なく、ヘルシー。日本では希少な品種で、同牧場でも、約50頭の飼育頭数のうちブラウンスイスは約10頭です。

「私が子どもの頃は1頭だけで、肉は自家消費でした。嗜めば嗜むほど味わい深くて、おいしかったんですよ」と話すのは、牧場主の娘である藤田春恵さん。東京農業大学で畜産を学び、アメリカでの農業研修を経て、2004年から同牧場で働いています。

子どもの頃から両親が牛の世話をしている様子を見て育ち、自身もよ

く手伝っていたという藤田さんは、酪農の道に進むことに迷いはありませんでした。実際、一日2回の搾乳、エサやり、牛舎の掃除、牧草地のたい肥づくりなどと、毎日楽しく働いています。それだけに、「家族経営の牧場で将来両親が働けなくなったら、どうしたら良いのか」と考え、一人で少しでも長く大好きな酪農ができる方策として思い付いたのが、ブラウンスイスの肉の加工・販売でした。赤身主体のブラウンスイスはシャルキュトリなどの加工向きなので、「付加価値と収入を高められる」と、少しずつ頭数を増やしていったのです。

また、牛たちを春から秋にかけて放牧し、たっぷりの牧草を食べさせるようにしたのも藤田さんのアイデア。運動量の増加によって、締まりが良い健康的な赤身肉になっているそう。さらに、藤田さんたちの作業の省力化にもつながっています。

「牛は、人間が食べられない草を乳や肉に変え、人間に提供してくれる」と藤田さん。牛たちへの感謝の気持ちと愛情が日々の仕事の原動力になっているようです。

牛舎ではブラウンスイスとホルスタインが「同居」。ブラウンスイスの生乳はホルスタインの生乳と一緒に、町内の湯田牛乳公社に出荷されています。

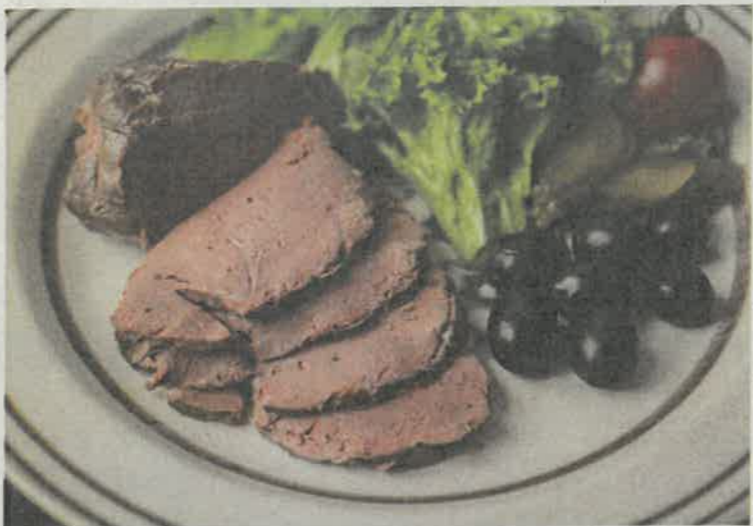


おいしそうに草を食む牛たち。西和賀の自然が、私たちの食卓を支えています。



藤田春恵さん

「一所懸命育てた牛がと畜されても、美味しいお肉になって私たちの身体の一部になると考えているので、悲しいと感じることはないんです」との言葉に、畜産農家としての覚悟と矜持がうかがえます。



ミルクリーな甘みなどを活かし無添加でつくるシャルキュトリ

藤田さんはブラウンスイスの肉のおいしさを広く伝えたいと、2020年に食肉加工品ブランド「左草ブラウンスイス牧場」を立ち上げました。春と秋にそれぞれ1頭を使ってシャルキュトリや飲食店向けのブロック肉、小売り向けのカット肉に加工し、販売しています。

シャルキュトリづくりは、町内で食肉加工品を製造する合同会社33（トントロフ）の佐々剛さんから教わったそう。ブラウンスイスの特長であるミルクリーな甘みと余韻のある旨みを活かすため、添

加物を最小限とし、スパイスの使い方や熟成時間を工夫しながらおいしさをアップさせています。

シャルキュトリの中でもっともブラウンスイスの風味が凝縮されているのが、「コンビーフ」わりくら。味や香りはもちろん、なめらかな舌触りも魅力です。また、牛肉100%の「ストラスブルグソーセージ『うし』」は、肉の挽き方や混ぜ方を独自に研究してジュシーな仕上がりに。レバー特有のクセを感じさせない「レバースモーク」は、ウイスキーや辛口の白ワインと相性抜群で、ねちっとした食感も大きなポイントです。

他にも、青森市のイタリア料理店のシェフの監修による「ブレザオラ（生ハム）」、牛乳を使ったソーセージ「ブーダン・ブラン」などがあり、どれも同ブランドならではの味わい。時期によって種類や数量が限られるそうなので、まずはSNSをチェックするのをおすすめします。



肉と脂を丁寧に混ぜ込むことでなめらかな舌触りを実現した「コンビーフ『わりくら』」(右); これと「レバースモーク」「ストラスブルグソーセージ『うし』」と町内でつくられるベーグルのセットは、町のふるさと納税の返礼品になっています。

※商品情報はSNS「左草ブラウンスイス牧場」で検索



マリネにもスモークにも時間をかけてつくられる「レバースモーク」(写真上・右)、「ストラスブルグソーセージ『うし』」(写真下)は、牛肉100%の珍しいソーセージ。





真っ赤に熟した「赤い妖精」。かつて、西和賀町は露地栽培イチゴの一大産地だったそう。現在のイチゴ専業農家は菊池さんのみですが、ハウス3棟を効率よく使い、通年栽培をめざします。

テロワールを感じる、土地のイチゴを育てたい。

めだま企画
菊池伸也さん



菊池伸也さん
北上市出身。高校卒業後に県外のデザイン系専門学校に進学。レストランサービスの仕事に携わる中、震災を機に祖父母が暮らす西和賀町にて就農。春秋イチゴの栽培に着手し、加工品開発にも取り組む。



鮮やかなピンク色が美しいイチゴバターは、「赤い妖精」ならではの酸味とバターのコクが程よいバランス。「ほっとゆだ駅」や「結ハウス」でも販売しています。

県内でも珍しい夏秋イチゴ、「赤い妖精」をハウス栽培する菊池伸也さん。もともとは県外で飲食業に従事していましたが、食材を自ら育てて加工する仕事に携わりたいと考え、父母の実家がある西和賀町で就農しました。幼少期から、父母に連れられて祖父の牛の世話や稲のハセがけを手伝うことも多く、農業が身近にあったと話します。そんな中、イチゴ栽培を選んだ理由を伺いました。

「イチゴは思いのほか初期投資も少なく、収量も多い作物。西和賀は北上や盛岡より3度ほど気温が低く、夏から秋にかけて昼夜の寒暖差が10度以上あるので、イチゴが旨みを蓄えるのに適した環境なんです。」
イチゴハウスは、高設栽培ではなく土耕栽培。収穫も手間がかかり労力も必要ですが、そこには菊池さんの考えがあります。
「ワイン同様、作物も土壌で変わります。やはりテロワールを感じるイチゴづくりをしたいんですよね。それでこそ西和賀町のイチゴになると思っています。」
『赤い妖精』は、カリフォルニア系の品種。甘みよりも酸味が強く、真っ赤な断面が美しいので、ケーキのトッピングなどによく使われます。夏場はイチゴ出荷量が少ないため、県内パティスリーか

らの引き合いが多いのですが、菊池さんは生食用出荷だけでなく、冷凍保存したイチゴを自ら「イチゴバター」に加工販売。「ぜひ、バゲットや食パンのトーストなどに塗って召し上がってほしいです」と胸を張ります。
実は、夏秋栽培に留まらず、西和賀の雪を活用した栽培をはじめた菊池さん。冬に苗を刈った後でビニールを剥がして雪の下で越冬させると、春先に苗がとても元気になり収量が増すのだそう。
「これは西和賀の雪に満ちた環境が成せることで、他にはできない栽培方法。夏秋イチゴと合わせて、越冬イチゴにも取り組んでいきたいですね。」
自身の取り組みを機に、イチゴ栽培農家が増えれば、一緒に西和賀を盛り上げていけるのではと期待を寄せています。



里山に羊がいる 牧歌的風景をめざして。

ラウムファーム
貝沢牧場
西崎太郎さん



西崎太郎さん
盛岡市出身。盛岡農業高校・東京農業大学にて畜産及び羊に関わり、北海道の羊牧場に2年勤務し、繁殖から肥育まで携わる。その後、友人の誘いで西和賀町へ移住し、貝沢地区にて本格的に羊飼育をスタートした。



平石方面から西和賀町へ続く県道1号沿い。トンネルを抜けた先の開けた平地に、西崎太郎さんが営む「ラウムファーム/貝沢牧場」が見えてきます。西崎さんが飼うのは、食肉用の羊たち。大小さまざまな羊がゆったりと草を噛む風景は、実にのどかです。

物と関わりたくて農業高校に進んだのですが、休耕地の草刈りに羊を活用するプロジェクトで羊に出会いました。除草、食用はもちろん羊毛も革も脂も生かせる。衣食住全て、人の暮らしに益をもたらす羊の可能性に着かれたのかなあ」と振り返ります。
大学進学後は家畜育種学を専攻し、北海道の羊牧場に就職。そんな矢先、高校時代の同級生から「岩手に戻って羊を飼わないか」と誘われたのが、西和賀町移住のきっかけ。

「もともと、犬や猫など愛玩動

西崎さんは、移住と同時に貝沢地区に現在の牧草地と家を購入。およそ15ヘクタールの土地に肉用種として知られるサフォーク、マックスロフトン、コリデル、ジャコブ系の雑種など約40頭を放牧。西和賀の草原に羊が佇む景色は、心とみます。



かけでした。そして、地域おこし協力隊として活動しながら羊の飼育環境を整えてきました。

「まずは、羊たちが無事に生まれて育つ環境づくりが第一です。そのためには土台となるエサが重要ですし、土壌の整備も大切。暑さが苦手な羊にとって、涼やかな風が吹く貝沢地区は悪くない環境ですね」。

地域おこし協力隊の活動は2023年春に終了し、これからが本番。飼育環境は整いつつあり、今後は、肉の出荷先を開拓していきたいと話します。

「これまで提供したラム肉については、赤身肉が淡白だという声もあれば程よいという声もあり、さまざま。感想を受け止めながらも、その理由は地道に確かめていきたい」と西崎さん。

町にとって、北の玄関口にある同牧場。西和賀の土地にあった羊を育て、白い羊や黒い羊さまざまが、訪れる人をのんびり出迎える牧歌的風景をつくりあげていきたいと、西崎さんは羊にやさしい眼差しを向けました。



里山の恵み、あけびつるをくらしの道具に。

西和賀町の特産品「あけびつる細工」。日常の道具に使うべく丈夫に仕上げた一品は一つひとつの表情が味わい深く、町のふるさと納税返礼品としても人気です。制作者は、「若畑創作グループ」のお母さんたち。かごづくりに使われるあけびつるは、11月ごろに山に入って採取しますが、地面を這う強靱なものを使うため、採取も大変な労力が必要なのです。最近では熊に出会う可能性も高いので、「私も命がけで山に入っているのよ」と皆、口を揃えます。それでも、かごづくりに取り組むのは、つくる時間そのものを楽しんでいくからでしょう。

土の下から掘り起こしたつるを洗って乾燥させ、お湯に漬け込んで柔らかくし、その後さらに乾燥させて、やっと材料が準備できます。仕事場である「若畑高齢者創作館」でお互いの話をしながら、お母さんたちはあけびつるを丁寧に組み上げていきます。

昭和期、農閑期を生かした地場産業育成のためスタートしたあけびつる細工。透かし編みを生かしたスタンダードな手提げカゴは、作り手それぞれの手加減で出来上がるので、同じカゴでも個性が表れるのが楽しさの一つです。

日常づかいにぴったりの大きなザルやコースターなど、できあがった作品を見せあったり、新しいデザインに挑戦したり。創作意欲あふれるお母さんたちの発想は留まるどころを知りません。



西和賀の手工芸として地域に受け継がれるあけびつるの編み組み細工。使うほどに艶が生まれ、味わい深くなっていきます。他、クルミやヤマブドウを使ったカゴ、稲藁を使った猫ちぐらなど、幅広いアイテムがあります。



若畑創作グループ

昭和52年、沢内における農閑期の地場産業づくりの一環ではじまったあけびつる細工。現在も若畑高齢者創作館を活動場所に、地域のお母さんら8人で、あけびつる細工に取り組んでいます。

西和賀に住む5人の工芸作家のグループ「N*Crafts」。年代もつくる作品も異なりますが、和気藹々とした雰囲気です。活動のきっかけや内容、西和賀町でモノづくりをする魅力などをお話していただきます。

――最初に、皆さんの経歴や作品について教えてください。

田中：西和賀育ちで、鍛冶屋さんに憧れて埼玉県川越市の金属加工の専門学校に通ったあと、秩父市の鍛冶工房で修業しました。結婚して子どもが生まれたタイミングでUターンし、鉄や真鍮で小物や家具などをつくっています。

菊池：私も西和賀町出身です。栃木県益子で陶芸の修業をしています。

したが、独立するにあたり、益子よりも静かな環境の西和賀のほうがモノづくりに適していると思いい、35年前に帰ってきました。自分で調合した釉薬を使い、器をつくっています。

竹澤：私は秋田生まれで、両親が西和賀出身です。高知県で木工をしていましたが、妻が病気で亡くなって。子どもが3人いましたし、西和賀に住んでいた両親が年老いてきた頃で、兄から「一緒に住んでくれないか」と頼まれたので、子どもたちを連れて24年前に移住してきました。広葉樹を使ったカトラリーや家具などを制作しています。

藤原：僕は紫波町で木の器をつくっていたのですが、8年前から、祖父が営んでいた町内の納豆工房の建物を制作拠点にし、その後移住しました。生木を使って、ポウルやプレート、ランプシェードな

雪国の手のしごと

N*Crafts (エヌクラフツ)

どをつくっています。

工藤：青森県出身で、仙台市でオーダー家具や木製雑貨をつくっていましたが、以前から四季がはっきりしている場所に身を置きたいと思っていて。妻の実家がある西和賀町で現在の物件を見つけ、4年前に家族で引っ越してきました。

――グループ設立のきっかけは？

工藤：昨年11月、「道の駅錦秋湖」の営業再開時に、運営する産業公社からそれぞれの作家に「道の駅で作品を販売しませんか」と声がかかったんです。(藤原) 単くんが「売り場の雰囲気大事」と言ったので、「それなら納得できる売り場を一緒につくろう」とみんなが集まって作業して。グループ名は、「西和賀に根ざした作家・作品」という意味を込めて付けました。

菊池：私は集団で行動するのがあ



nokkaの工房兼ショップにてインタビュー。これまでそれぞれ1対1のつきあいはあったものの、5人一緒に活動するのは初めて。「約1ヶ月間一緒に道の駅の売り場づくりをしたことで打ち解けて、今の雰囲気になったかも」と工藤さん。



nokka / 工藤博さん
1974年青森県生まれ。クロスカントリースキー競技選手、会社員を経て、独学で木工技術を身に付ける。仙台で木工職人として起業後、2019年に西和賀町に移住し、木製家具・雑貨の工房兼ショップ「nokka」を開く。



Wood 工房ブナの森 / 竹澤直樹さん
1953年秋田県生まれ。高知県で木工品の制作・販売を行なう。1999年、両親の故郷である西和賀町に移住。県産・国産の広葉樹を使った無塗装の積み木や、漆またはくみオイルで塗装した箸、カトラリー、家具などを制作。





山のうえアイアン / 田中正博さん

1991年千葉県生まれ、西和賀町育ち。埼玉県川越市の専門学校で金属加工を学んだあと、秩父市の鍛冶工房で修業。2021年にUターンし、鉄や真鍮を使ったロートアイアン(手工芸鍛造)の小物、家具、フライパンなどを制作。



湯田 菊池窯 / 菊池啓二さん

1955年西和賀町生まれ。栃木県立窯業指導所で陶芸を学んだあと、益子の成井恒雄氏に師事。1988年、Uターンして独立・築窯し、皿やカップ、花器などを制作。工房には展示販売スペースを併設。予約制で陶芸教室も実施。



waranoue / 藤原隼さん

1982年西和賀町生まれ。父親の転勤により定住した紫波町で、独学で木の器を制作。6年前から西和賀町に住み、町内産の樺・胡桃・桜・栗の生木を使ったボウルやプレート、ランプシェード、花器、カトラリーなどを制作。



■道の駅錦秋湖
2021年5月、国道107号の通行止めにより休業していたが、2022年11月に再開。西和賀町の特産品・土産品を扱う売店や、特産品を使った料理を提供するレストランがあり、採れたての山菜やキノコが並ぶ時期は特に賑わう。

5人でDIYでつくったという道の駅の販売スペースは、木と白い壁、間接照明が印象的なお洒落な空間。田中さんが5人それぞれの生活・制作の様子を撮影した動画も流れており、必見。

まり好きではないので、「やるならリーダーは無しで」と提案したんですよ。ふだんは個々で活動し、年4回のグループの企画展のときに集まる、という感じですよ。

だと思っているんです。その中で、自然や景色が美しい西和賀町にいたら、それらが作品に表れてくるのではないかなと。

工藤：企画展は、町内の古民家ギャラリー「ツキザワの家」を会場に行なっています。「道の駅」の売り場よりも広いので、作品づくりや展示を工夫できて楽しいんです。

田中：人や車が多くない、夏が涼しい、という点が自分に合っていて、住みやすいですね。あと、子育てしながら共働きしています。それができるのはふるさとだからかな。

菊池：いつもの自分のお客さまとは違う人が来てくれる、という点も良いよね。

工藤：(子どもを負っている田中さんを見て)正博くんは今一番子育てに手がかかる時期だもんね。

竹澤：去年はそこで、田中くんと私の二人展をやりました。田中くんの鉄と私の木を組み合わせたベンチや椅子をつくらしたりして。今後、「N*Clafits」でも同じようなことができるんじゃないかな。

藤原：僕は以前から自然の中で子育てしたいと思っていたので、この町に住んでいなかったら二人の子どもを持っていなかったかも。

——西和賀町でモノづくりをする魅力はどんなところにありますか？

工藤：そうだな。僕は、毎日子どもとお風呂に入って夕食を食べるけど、これがやりたくて移住したところもあるんだよね。

菊池：静かな環境なので、集中して仕事ができる点ですね。

田中：モノづくりをしている人や子育て中の人にとっては特に、暮らしやすい町だと思います。

竹澤：私の場合は、材料の広葉樹の種類が多くて手に入りやすい点が魅力かな。

藤原：僕も同じです。町内で山を持っていて友人や知人がいるので、自分で山に入って切らせてもらっています。春先だと山に雪が残っているので、ソリを引いて運び出すこともでき、助かっています。

工藤：僕は、モノづくりにおいて「ふだん何を観ているか」が大事

新しい作家仲間、募集中です〜！西和賀と一緒にモノづくりしませんか。



豪雪の恵みと特別な気候・風土により育まれてきた西和賀の食。地域の生産者、事業者の皆さんの力で、美味しい商品に仕上がりました。現在、ネット販売やふるさと納税の返礼品として全国へお届けしています。西和賀の数ある魅力的な商品のなかから、ユキノチカラのおすすめをご紹介します。

湯田牛乳公社 プレミアム 湯田ヨーグルト



西和賀町を代表する牛乳製品製造会社、湯田牛乳公社。低温殺菌製法を導入した生乳をふんだんに使ったヨーグルトは、町自慢の特産品です。なかでも『プレミアム湯田ヨーグルト』は、もっちり濃厚でなめらかな食感が特徴の加糖タイプと、濃厚ながらさらさらとした後味が特徴のプレーンタイプがあり、どちらも味に定評があります。

岩手県産生乳に新鮮な生クリームを加え、アルミパウチ内でじっくり発酵。おもちゃのような独特の食感ほ他にないおいしさです。



ギリシャヨーグルト& 巣鴨養蜂園のはちみつ
湯田牛乳のイチオシ、ギリシャ本場のヨーグルトを再現した『GARA GARAギリシャヨーグルト』は、もっちり濃厚でなめらかな食感が人気の逸品。上質な甘味とココの『巣鴨養蜂園はちみつ』をかければ、贅沢スイーツになります。

雪国のだんご屋 団平

おはぎ

大杵地区にある、餅やだんごの製造販売業・団平。西和賀町のもち米をたっぷり使った『おはぎ』は、ほぐよい甘さと大きさが毎日のおやつにぴったりな人気商品です。味は4種、粒あん・きなこ・ごま・ずんだ、どれも懐かしさを感じる味わい。きなことごまの生地の中にもつづあんを詰めているのも、店主夫妻のこだわりポイントです。



色とりどりのおはぎが並んだ箱詰めは、ご家族へのギフトにもおすすめです。

団平は団子や大福、わらび餅など、種類豊富な和菓子が評判の地元菓子店。わらび粉をはじめ、できる限り西和賀の素材を使い、作られたのおいしさを多くの人に提供できるよう、独自の冷凍技術開発に取り組んできました。『おはぎ』も個包装でお届けとなりますので、お好きなペースで解凍して食べられます。



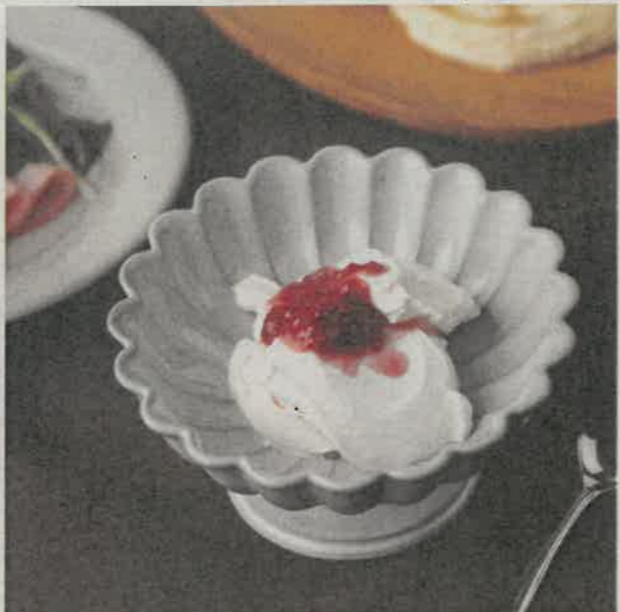
やまに農産/ジャム各種
山里の恵みがズラリ揃った、やまに農産のジャム。イチゴ、カシス、マルメロ、ハックルベリー、サルナシ、ブルーベリー、イチジク、キイチゴの8種、いずれも自家栽培や県内産の果実を使った手づくりの味わいです。

ユキノチカラを お届けします！

西和賀産業公社

西和賀のどぶろく 「ユキノチカラ」

初心者でも気軽に楽しめるどぶろく『ユキノチカラ』。地元資源を生かした加工品を手掛ける西和賀産業公社が開発した西和賀産どぶろくです。秋に収穫したお米を原料に低温でゆっくりと発酵。糖度は15度を超えるものの、すっきりとした酸味があって飲みやすいのが特徴です。通好みの辛口黒ラベル、そして飲みきりサイズのミニボトルも登場しました(※冬季限定です)。



工藤菓子店

レーズン バターサンド

湯本温泉商店街にある工藤菓子店は、昭和26年創業の老舗です。わらび餅はもちろん、数ある人気菓子の中、地元の方々に愛される味のひとつが、『レーズンバターサンド』。ココが深く豊かな香りのバタークリームは、ほのかな塩味がアクセント。ドライレーズンをたっぷり混ぜ、サクサクとしたクッキー生地でサンドしています。甘さと塩味のバランスが絶妙で、ついハマるおいしさです。

西和賀の雪玉 ほろりん
スノーボールクッキー『ほろりん』も、ユキノチカラプロジェクトの代表的商品です。西和賀産ソバ粉の生地にクルミとアーモンド粉を混ぜて焼き上げ、和三盆をコーティング。一口ほおばるときめ細かな和三盆がじんわり溶けて、上品な甘さが広がります。



へリオス酒造沢内醸造所
ユキノチカラ
白ビール

奥羽山系の豪雪地帯である西和賀町は、天然水が豊富で良質。雪溶けの春に湧き出す硬度9の軟水が、ビールに適した材料となります。この水のおいしさを生かしたのが『ユキノチカラ白ビール』です。さわやかな酸味と、麦芽100%のほのかな甘み、バランスが程よく、無ろ過ながらすっきりとした味わいが愛されています。ビールが苦手な人でもスツッと飲めてしまう白ビールです。



お菓子処たかはし
ブランデーケーキ・金&銀のフィナンシェ
フィナンシェが人気のお菓子処たかはしですが、密かなファンが多い『ブランデーケーキ』もおすすめです。ブランデーがたっぷり染みこんだしっとり食感のスイーツ。ふるさと納税の返礼品にも登録され、ギフト品としても好評です。



西和賀の商品は
こちらでお求め
いただけます！

西和賀産業公社の
オンラインショップ
「にしわがのみせっこ」



西和賀町
ふるさと納税 返礼品
ふるさとチョイス



楽天
ふるさと納税



自然豊かな貝沢地区にある
沢内醸造所の冬の風景が
描かれたパッケージデザイン。
クマや野ウサギも登場
しています。



サントランド/西和賀のぼんせん

西和賀のお米を主原料に、玄米や小魚など
を使って香ばしく焼き上げたおやつ。添加
物や保存料等を一切使わない安心なお菓子は、
赤ちゃんから高齢者の方まで家族みんな
で楽しめます。ビールにぴったりな「お
となのぼんせん」も人気です。

ほか、一休.com ふるさと納税にも掲載しています。



佐藤 義さん
(111COFFEE)

雄大な西和賀町に
独自のコーヒー文化を
育みたい。

西和賀町出身。北上翔南高校卒業後、東京都内でバンド活動を続けたのち、カナダへ渡りバンクーバーで2年間暮らし、帰郷。2021年5月に「111COFFEE」をオープンした。自家焙煎コーヒーはもちろん、ペーグルやジンジャーエールも人気。クラフト展なども催し、幅広い世代が寛げる場づくりに取り組む。

■ 111COFFEE / 西和賀町間木野 24-239-1 焼地台公園管理棟 2F

キャンプ地を併設する焼地台公園。心地よい芝生広場を見渡す管理棟の中に、自家焙煎コーヒー店「111COFFEE」がある。店主の佐藤義さんが、友人の手を借りながらリノベーションした店は、ほどよく自然光が入る落ち着いた空間だ。その読み方は、「ワンワンワン、いちいちいち、ひゃくじゅういち、自由に捉えて構いません」と実に大らかである。「単身で渡ったカナダで自然の

雄大な西和賀町に魅せられました。でも、ふるさと西和賀町の自然もすごいって、後から気づいたんですよ。全国の友達にカルチャーショックを与えられる町なんだって。2018年に地元へ戻った佐藤さんは、以前から興味があったコーヒー豆の焙煎をはじめ、2021年に店舗開業に至った。西和賀らしい独自のコーヒー文化を！という野望のもと、高齢者や子どもたちも飲みやすいコーヒーを追求。一粒ずつ厳選してローストした豆の評判は、徐々に広がっている。

あなたにとってユキノチカラとは？

もし豪雪を別のエネルギーへと変換できたら…大きな希望になります。



瀬川 然さん・瑛子さん(ネビラキカフェ店主)

NISHIWAGA にんげん国鑑

みんなが支える、ユキノチカラ！

湖の光や風を、
身体と心で感じられる
カフェで待っています。

ほっとゆだ駅からほど近く、錦秋湖を見渡す場所に「ネビラキカフェ」がある。ネイチャーガイドを務める店主の瀬川然さんと瑛子さんが、2020年に住居の一角を改装して始めたカフェだ。ネビラキという名前は、春の日差しで木の周辺の雪が解けていく現象「根開き」と、外に向かってまちが開かれていくことを掛け合わせてつけたそう。それは、西和賀出身の然さんと東京から移住した瑛子さんそれぞれの感性が溶け合って生まれた視点かもしれない。「この絶景があるから、カフェをやりたいと思った」と二人。店舗裏手には湖を間近に眺めるデッキが広がり、山の木々や風など大地の気配を身体で感じる絶好



「町外の方が西和賀っていい場所だなと思ってくれたら嬉しいですし、西和賀町の人たちも町のよいところを見直すきっかけになったらいいですね」と然さん瑛子さんは微笑む。

然さんは、西和賀高校卒業後、関西西和賀産業公社勤務を経て、地元と外を繋げるハブパーソンとして活動。カヌーツアーや滝めぐり、スノードレッキングなど西和賀の自然を体感できるツアーガイドも務める。一方、東京都出身の瑛子さんは、仕事で東北6県をめぐりながら然さんと結婚。子育てをしながらカフェを運営する。

■ネビラキカフェ/西和賀町川尻 40-57-8 tel.080-5060-8790



あなたにとってユキノチカラとは？

アイデンティティであり心身ともに成長させてくれる不思議なチカラ。



【発行】
西和賀町

【企画】
ユキノチカラプロジェクト協議会

【取材・執筆】
赤坂 環、水野 ひろ子 (まちの編集室)

【編集・デザイン】
木村 敦子 (kids/まちの編集室)

【撮影】
奥山 淳志

【事務局】
ユキノチカラプロジェクト協議会
info@yukino-chikara.com

【発行日】
2023年11月30日