

# 琥珀い風

きらめきの地域デザイン

あおいかぜ

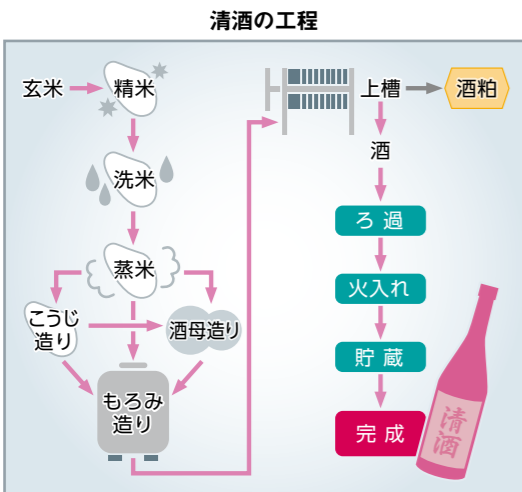
特集

まちに息づく  
伝統的  
酒造り

114

2025 November





独立行政法人酒類総合研究所情報誌「お酒のはなし1」の図を基に作成

こうじ造り



4 こうじ造りは2日間に分けて行われる。1日目は、蒸し上がった米を適度に冷まして麹室(こうじむろ)に入れ、床(とこ)と呼ばれる台の上に広げて種こうじ(こうじ菌の胞子)をまく。蒸米は保温・保湿のため布に包まれて床の上で1日目を過ごし、その間にこうじ菌の胞子が発芽する  
5 2日目になると、製麹(せいぎく)中のこうじは麹箱などの木箱に移される。こうじ菌の菌糸が成長し、熱を発生するので温度が上がり過ぎないようにコントロールする。こうじの温度が40~43℃になり、蒸米を麹室に入れてから43~45時間ほどたったらこうじが完成する

文豪・三島由紀夫氏は著書『文化防衛論』で、「日本文化の国民的特色として、生きた文化とは、単なる(もの)ではなく、『行動及び行動様式』をも包含した『一つの形(フォルム)』であり、『国民精神が透かし見られる一種透明な結晶体』である。」と述べている。ユネスコへの提案書の「伝統的酒造り」の日本の文化と『文化防衛論』の日本文化は、正確には定義を同じくするものではないであろうが、世界の人々に日本酒や焼酎などの嗜みの中に「行動及び行動様式」をも包含した「一つの形(フォルム)」―「国民精神が透かし見られる一種透明な結晶体」を感じ取っていただきたいと願う。

母を増殖できる山卸廃止酒母や速醸酒母の開発や、優れた発酵力を有し良質な日本酒を醸す優良酵母の単離と頒布が始まった。また、各地でも日本酒醸造の近代化に取り組み、灘と並んで伏見が台頭したほか、秋田、広島、熊本なども名醸地と称されるようになっていった。

「伝統的酒造り」の文化性  
日本の気候風土を鳥瞰的に見ると、温帯モンスーンに属し、水稲の栽培に適応している。日本の稲作文化と豊かな自然を象徴して、古来より瑞穂の国とも表現されてきた。人々に崇められてきた八百万の神々も本来は水稲耕作に密着し、社会での信仰を広げ、酒の神もこの範疇に含まれていた。神社の祭り(祭礼)は神を祀り、感謝を捧げるための儀式だが、酒造りは神事の一環としても行われてきた。宮中祭祀の中でも重要な儀式の一つである新嘗祭では、神前に特別な神酒を供える。また、結婚式の三々九度は、人と人と

このように、「伝統的酒造り」の有する文化の背景には、酒を造る側の精神世界と造られた酒を介して形成される精神世界が、表裏一体となって存在していると考えられる。このたびの登録が、酒の商品としての魅力のみならず、その文化性を多くの方々に再認識していただく良い機会となるとともに、世界へ広まり、精神性にも理解が深まることを期待している。

進んだ。醸造試験所(現在の独立行政法人酒類総合研究所)は1904(明治37)年に設立され、日本酒醸造の科学的解明と製造工程の合理化・安定化に取り組んだ。その結果、安定して酵



1 兵庫県西宮市にある宮水発祥の地の石井。宮水は西宮神社近くの一帯で湧出する井戸水で、酒造りに最適な水として、古くから灘の酒の仕込み水に使用されてきた  
2 こうじ造りでは、蒸米に胞子が均一につくようによく混ぜて、山のような形にお米を集めて、保温・保湿のために包む  
3 日本の国菌であるこうじ。蒸米にまかれた胞子は発芽して菌糸を伸ばし成長する。菌糸の先端から、物質を分解する機能性たんぱく質である酵素を出す

母を増殖できる山卸廃止酒母や速醸酒母の開発や、優れた発酵力を有し良質な日本酒を醸す優良酵母の単離と頒布が始まった。また、各地でも日本酒醸造の近代化に取り組み、灘と並んで伏見が台頭したほか、秋田、広島、熊本なども名醸地と称されるようになっていった。

「こうじ」は米・麦などの穀類の周りがカビの仲間のかうじ菌の菌糸で覆われた外観を有している。「こうじ」はカビの菌糸を単に増殖させれば良いというのではなく、菌糸が穀類の内部に伸長することが大切で、菌糸の生

によりアイデンティティの一つとして意識できるようになった。このたびの「伝統的酒造り」のユネスコ無形文化遺産への登録は、その意識が表象化した一つの形と考えている。

杜氏・蔵人の誕生  
酒造り技術の担い手の杜氏・蔵人は、寒造りへの集中化が進んだ江戸時代に誕生したと考えられている。冬の農閑期に杜氏の役割を担う者が蔵人となる若者等を束ねて、出稼ぎで農村から酒どころへ移動した。それにより酒屋は労働力を確保することができ、やがて冬期に、このような酒造りを担う職人集団の短期雇用が繰り返されたことが杜氏制度につながった。  
17世紀後半の記録によると、池田・伊丹など本場の造り酒屋で、酒造り専門の職人(杜氏・蔵人)が雇われていたという記述がある。そして、彼らが地方の造り酒屋に招かれることで、上方流の酒造法が広がり、「杜氏集団」が各地で形成され、次第にそれぞれの気候風土に合った酒造りの流儀を持つようになっていった。

「伝統的酒造り」のわがや  
酒造りの技術のうち、「伝統的酒造り」のわがやとしては、原料処理をするわざ、こうじを造るわざ、発酵を管理するわざの三つのわざがあるが、ユネスコへの提案要旨では主に「こうじ」に言及している。日本酒造りでは昔から「一麹、二酛、三造り」と言われ、一番重要なのがこうじ造り、次が酛(酒母)、それから造り(酛の仕込み・発酵)、とされてきた。  
「こうじ」は米・麦などの穀類の周りがカビの仲間のかうじ菌の菌糸で覆われた外観を有している。「こうじ」はカビの菌糸を単に増殖させれば良いというのではなく、菌糸が穀類の内部に伸長することが大切で、菌糸の生

育具合を観察しながら、穀類表面の水分や生育温度を調節する必要がある。こうじ造りの前半では外観に大きな変化はないが、後半を過ぎるとカビの菌糸の指数関数的な生育により穀類の外観は顕著に変わり始める。この後半部分を制御するためには、菌糸の生育が目立たない前半での穀類表面の水分や生育温度の調節が重要であり、難しいところである。このようなこうじ造りの難しさを、技術の担い手の杜氏・蔵人たちは、伝統的に培われた手作業を、五感も用いた判断に基づきながら駆使することで乗り越えてきたのだ。  
こうじを造るわざを含む酒造りについて、酒造りの担い手へのヒアリングによる実態調査では、「いまだに技術を体得したとは、とても言えない」と述べる杜氏が大半であり、「経験から体得するもので、長い時間がかかる」との意見が多数あった。「酒造りは毎年毎年が一年生」という言葉があるが、この言葉からも杜氏・蔵人の酒造りに対する真摯で謙虚な姿勢を感じることが出来る。このような姿勢の背景には多分に職人氣質が関わっており、「伝統的酒造り」のみならず日本の伝統的な食文化を支える精神世界の一つの風景と考えている。



白壁にレンガ造りの煙突が立ち並ぶ西条酒蔵通りの町並み

写真提供／一般社団法人ディスカバー東広島



1 「酒まつり」の開始に合わせ、御建神社を出発し、神輿で会場へと運ばれる「大酒林」

2 約20万人が訪れる「酒まつり」。西条駅近くの酒蔵にも行列がたくさん見られる

3 西条小学校6年生によるオペラ「白壁の街」

写真提供／公益社団法人東広島市観光協会

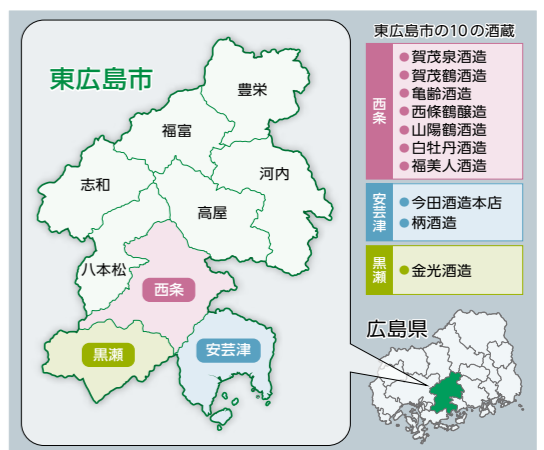
## 日本三大酒どころ・西条で紡がれる酒造りの歴史と文化

### 広島県東広島市

酒蔵が集積し、約20万人が訪れる秋の「酒まつり」で有名な東広島市。米や水、気候に恵まれ、上質な酒を醸し続けているこのまちには、酒造りを軸とした歴史や文化が、今もお色濃く残っている。

文／城市 奈那

### 10の酒蔵が存在する東広島市



京都・伏見、兵庫・灘と並び日本三大酒どころに数えられる広島・西条。JR西条駅近くには七つもの酒蔵が集まり、黒瀬や安芸津まで含めると、東広島市全体で10の酒蔵が存在している。

江戸時代後期、西条は四日市宿と呼ばれ、京都から下関、九州へと至る西国街道の宿場町であった。1675(延宝3)年には、「嘉登屋」(のちの白牡丹酒造株式会社)が酒造りを始め、1873(明治6)年には代々醸造業を営んでいた木村家が「木村酒造」(のちの賀茂鶴酒造株式会社)として酒造りを開始した。1894(明治27)年に山陽鉄道が開通し、西条駅が設けられると、大量輸送が可能となった西条の酒造産業は大きく発展していく。駅周辺に酒蔵が次々と生ま

広島芸術文化ホールくららなどにも設けられ、西条のまちなかを移動しながら楽しめるイベントとなっているのが特徴の一つだ。

ももとの「西条酒まつり」は五穀豊穡に感謝する秋祭りとして始まり、現在も神事が受け継がれている。西条駅の近くに位置する御建神社の境内にある松尾神社は、京都の松尾大社から分霊を受けて建立された神社で、この松尾神社で神事を執り行い、神様の魂が入った「大酒林」と呼ばれる杉玉を神輿で担いでまちを練り歩き、メイン会場に据えてから開会式が始まる。

最大の目玉は、全国800以上の酒蔵の日本酒が集まり、時間内であれば自由に試飲ができるチケット制の「酒ひろば」だ。「地元の日本酒だけでなく、全国の日本酒を楽しめるのが酒まつりの特徴です。今、国内で稼働している酒蔵は1200ほどといわれており、そのうちの7割近くの酒蔵の日本酒が試飲できる機会になっています」と東広島市観光協会の専務理事、上向隆さんは話す。

東広島芸術文化ホールくららに設けられた文化交流会場では、地元西条小学校6年生によるオペラ「白壁の街」が上演される。「白壁の街」は、1981(昭和56)年に当時の西条小学校教員

酒蔵の集積に加え、西条の酒造りを技術面から支えてきた偉人がいたからこそ、酒造産業が大きく花開いたといえるだろう。さらに、サタケのほか、酒類に関する国の唯一の研究機関である独立行政法人酒類総合研究所や、食品卸大手の食協株式会社の日本最大の精米工場など、酒や米に関係する研究機関や企業が立地していることも、酒どころ・西条の大きな特色となっている。

### 西条の顔となる行事「酒まつり」

酒造りは産業だけでなく、行事や文化としても地域になじんでいる。

その代表格が、毎年10月の「スポーツの日」前の土曜・日曜に催される「酒まつり」だ。西条酒造組合が主催していた「西条酒まつり」と、市制50周年記念事業として始まった「みんなのまつり」を統合し、1990(平成2)年から始まった行事で、2日間で20万人以上が訪れる全国屈指の酒のイベントだ。現在は公益社団法人東広島市観光協会が主催し、西条酒造協会、青年会議所、商工会議所青年部、観光協会からなる酒まつり実行委員会が主管を務めている。

会場は酒蔵が集まる西条酒蔵通りだけでなく、西条駅と広島大学を南北に結ぶ主要道路・ブルーパール沿いや東

れるとともに、酒造施設が拡大され、街道沿いに立ち並んでいた酒蔵の敷地は、街道裏手にまで広がりをみせていった。白壁の酒蔵に赤レンガの煙突といった景観は現在の西条酒蔵通りにも残っており、20世紀に継続発展した伝統産業景観の代表として、2017(平成29)年には一般社団法人日本イコモス国内委員会により「日本の20世紀遺産20選」に選定されている。

### 吟醸地の発展を支えた偉人たち

西条が吟醸地として発展する上で、大きな影響を与えた人物が3人いる。

1人目は、「吟醸酒の父」と呼ばれる三浦仙三郎である。三津(現・安芸津町三津)で生まれた三浦は、良質な酒を造ることが難しいといわれていた三津の軟水に合わせた醸造法を開発し、広

島の酒造りの礎を築いた。これにより、1907(明治40)年に開かれた第1回全国清酒品評会で、広島酒は上位を占め、名声を高めたという。

2人目は、東広島市に本社を構える世界的な精米機メーカー・株式会社サタケの創業者、佐竹利市である。数々の動力式精米機を開発し、高精白の酒米で仕込む吟醸酒の技術発展に大きく寄与した。

3人目は、広島県醸造試験場(現・広島県立総合技術研究所食品工業技術センター)の初代場長である橋爪陽である。1928(昭和3)年に設立された同試験場の西条清酒醸造場での試験醸造から多くの研究成果を上げ、三浦仙三郎の意志を受け継ぎ、品評会や講習会等を通じて杜氏の育成にも努めた。また、酒造用原料米の品種改良にも力を入れ、広島を酒米産地へと育て上げた。



「萩酒米みがき協同組合」に所属する萩・阿武地域6蔵の蔵元。交流イベントで参加者が田植え・収穫した酒米を使い、限定酒「みがき6」を2019年から毎年持ち回りで醸造するなど、連携して盛り上げている  
写真提供 / 萩酒米みがき協同組合

## 14の米農家と6酒蔵がタッグを組み「オール萩・阿武」の日本酒でブランド力と収益力をアップ

### 萩酒米みがき協同組合《山口県萩市》

山口県北部の酒どころ、萩・阿武地域で2017(平成29)年に設立された「萩酒米みがき協同組合」は、地域の酒造会社と集落営農法人による全国初の協同組合だ。稲作から磨き、醸造までの全てを域内で行う「オール萩・阿武」の日本酒を誇りに、販売はもちろん、イベントなどによるファンとの交流も日々行いながら、ブランド力の強化を図っている。文 / 村尾 悦郎

山口県北部に位置する萩市と阿武町は県内でも酒造りが盛んな地域だ。これには二つの理由がある。一つは約1億年前の火山活動による花崗岩質の大地が生み出すやわらかな水と、対馬暖流の影響を受けた中山間地の寒暖差により、良質な酒米が育つことだ。もう一つは、長州藩都であったため、その城下町に酒の一大消費地として酒文化が醸成されたことである。

こうした萩・阿武地域の酒文化とブランド力促進の担い手が「萩酒米みがき協同組合(以下、組合)」だ。萩・阿武産の日本酒は、2021(令和3)年に国税庁が指定する地域ブランド保護制度「GI(Geographical Indication=地理的表示)」に酒類として中国地域で初となる「GI萩」の指定を受けるなど、日々その存在感を高めている。

### 米農家と酒蔵がタッグを組む

同組合は2017年に設立され、現在は萩・阿武地域内の14の集落営農法人と6酒蔵が組合員となっている。主な活動は、酒米を磨く、とう精工場の運営と萩・阿武産の日本酒のPRやイベントの開催だ。

設立の動きが生まれたのは2014

酒まつりだけでなく、酒蔵との交流により、上質な酒が造られる背景を深く知る機会も生まれている。

2023(令和5)年に始まった「東広島蔵開き」は、市内の10の酒蔵が連携して、4月の土曜日に各蔵で新酒を振る舞うイベントだ。酒蔵の見学をはじめ、搾りたての酒を嗜んだり、杜氏や蔵人から直接酒造りの話を聞いたりと、貴重な体験ができる機会となっている。

### 酒造りを通じ日本の文化を再認識する

「酒まつりは来場者が多く、蔵人とお客さんがゆっくり話をすることはなかなか難しいため、蔵開きは来訪者と対話をし、酒蔵のファンをつくることに重きを置いています」と共催する一般社団法人ディスカバー東広島のプロジェクトマネージャー、緒方智子さんは説明する。

ディスカバー東広島は、2023年より賀茂鶴酒造が運営を開始した「酒蔵体験ツアー」の造成にも携わってきた。春・秋・冬の季節ごとに酒造りの工程に関わる人たちの元を訪れ、酒造り体験するツアーで、春は水、秋は米、冬は匠をテーマにプログラムが企画されている。

春のツアーでは田植えのほか、龍王山で仕込み水の源泉を飲み、仕込み水を使った料理も味わえる。龍王山の源



賀茂鶴酒造株式会社が主催する「酒蔵体験ツアー」。春は水、秋は米、冬は匠をテーマにプログラムが企画されている。参加後にはツアーで醸した日本酒が贈られる



市内10の酒蔵が連携して開催される「東広島蔵開き」。蔵人とじっくり話をしながら新酒を味わえる機会となっている(写真は安芸津の株式会社今田酒造本店)

写真提供 / 一般社団法人ディスカバー東広島

公益社団法人東広島市観光協会  
広島県東広島市西条中央7-23-35 東広島市商工会議所会館2F  
一般社団法人ディスカバー東広島  
広島県東広島市西条西本町28-6 サンスクエア3階  
ヒガシル <https://higashiroshima-kanko.jp/>  
日本酒10 <https://e-sake.jp/>

「酒まつりは来場者が多く、蔵人とお客さんがゆっくり話をすることはなかなか難しいため、蔵開きは来訪者と対話をし、酒蔵のファンをつくることに重きを置いています」と共催する一般社団法人ディスカバー東広島のプロジェクトマネージャー、緒方智子さんは説明する。

ディスカバー東広島は、2023年より賀茂鶴酒造が運営を開始した「酒蔵体験ツアー」の造成にも携わってきた。春・秋・冬の季節ごとに酒造りの工程に関わる人たちの元を訪れ、酒造り体験するツアーで、春は水、秋は米、冬は匠をテーマにプログラムが企画されている。

春のツアーでは田植えのほか、龍王山で仕込み水の源泉を飲み、仕込み水を使った料理も味わえる。龍王山の源

泉は超軟水だが、15年かけて、西条酒蔵通りの井戸水となって湧き出るころには中硬水へと変化する。参加者はそれぞれ試飲し、その変化を実際に感じる体験ができるという。秋には、米の収穫のほか、サタケで精米を学び、酒類総合研究所で酒の香りを比較。冬には賀茂鶴酒造で、酒母やもろみの仕込みを蔵人と共に行うというように、酒造りを多角的に体験できるプログラムで構成されている。

また、インバウンド客の増加を背景に、外国人向けの酒蔵見学ツアーも増えている。西條鶴醸造株式会社では、地域通訳案内士の資格を持つ社長自らも英語で酒蔵などをガイドしている。

「外国人客に向けた説明は、当然日本人客向けの説明とは異なります。味噌や醬

油といった発酵食品を日本人はよく食べていること、神棚に米や酒などをお供える意味、乾杯やお酒を注ぎ合う慣習など、インバウンド向けのツアーを考える過程で、改めて日本の文化を学び直す機会になりました」と緒方さんは語る。

ディスカバー東広島で現在注力していることのひとつが、日本酒に合う食の発掘だ。飲食店を対象にした酒蔵試飲会を定期的に開催している。

「時間はかかると思いますが、酒とセットで食を盛り上げることで、西条を訪れた人が建物を巡ったり、酒や食を味わったりと、まち全体でさらに楽しめるようになると思います」と緒方さん。

西条で連続と続いてきた酒造りが、地域の資源やその価値に気づきを与え、まちづくりの深化につながっている。



3 たまち商店街で毎年秋に開催される「やっば萩の地酒でNight!」  
 4 オープニングセレモニーの写真中央は萩市の田中文夫市長、左は萩酒米がき協同組合の山田和男代表理事、右は同組合の岩崎喜一郎副理事長  
 5 6 7 6歳のプレミアム限定酒セットを購入すると、「Thanks Buddy」会員として酒蔵見学や酒米の田植え・稲刈りなど交流イベントに参加できる  
 8 ガイド付きツアー「FURUSATOサイクリング」で酒蔵を巡る外国人旅行者

写真提供/  
 1~4・7・8 萩酒米がき協同組合  
 5・6 株式会社ヨシダキカク



萩酒米がき協同組合 事務局長 大田直志さん

萩酒米がき協同組合  
 山口県萩市大字吉部下12226-1  
 ☎08388-6-0570  
<https://hagi-migaki.com/>

「何より、地域の農家と酒蔵間のコミュニケーションが大事です。これからも『みんなでブランド力を高め、みんなが儲けていく』という意識でブレることなく続けていきます」と、大田さんは力強く語った。

放題で、参加商店が出すメニューと一緒に楽しめる。過去7回、毎年秋に開催されており、地元はもちろん、県内外からも多くの人が訪れる人気のイベントとなっている。

また、先述の「萩阿武酒米応援団」を発展させた企画が2019（令和元）年から始まった「みがき6」だ。イベントで田植え・稲刈りした酒米で実際に日本酒を造るもので、6歳から毎年1歳が持ち回りで担当して醸造した限定品が販売される。地域とファンが一体となる酒造りは好評だ。

さらに2024（令和6）年、「みがき6」の持ち回りが一周したところで、

そのコンセプトを継承して「Thanks Buddy」をスタートさせた。これは萩・阿武産の日本酒ファンを深掘りするための、いわゆるファンクラブで、バディ（会員）だけの特典として「毎年6歳のプレミアム限定酒プレゼント」、「定期的な会員向けのお便り」などが用意されている。参加者は若い層を中心に増えているという。

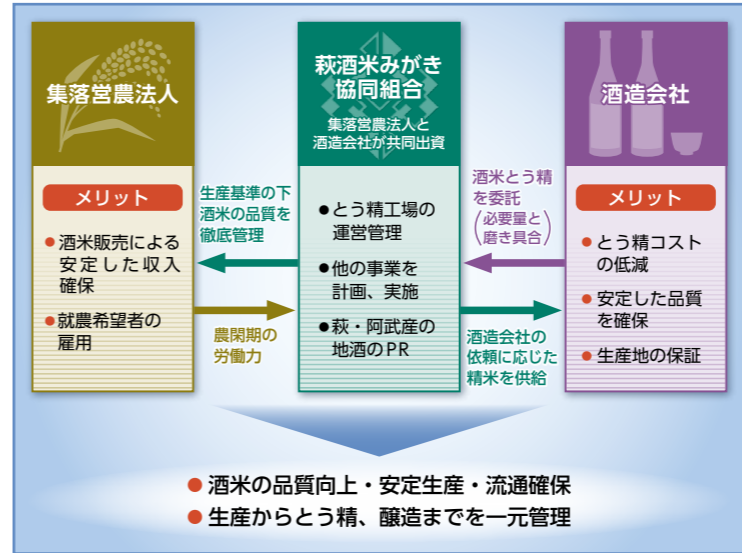
他にも、萩市で体験ツアーを提供する「はぎまき698合同会社」の協力で、ガイド付きのツアー「E-bikeで巡るFURUSATOサイクリング（日本酒コース）」を行っている。電動自

「生産・品質の安定化とPRによるブランド力アップ」というシンプルかつ骨太なコンセプトで突き進む組合の活動が実を結び、萩・阿武産の日本酒は2021年に「GI萩」の指定を受けた。「意識していたわけではないが、『オール萩・阿武』の日本酒として目指す姿はまさにGI制度の基準と一致していました」と、大田さんは振り返

る。「GI萩」は追い風となり、知名度アップはもちろん、イベントや店頭での紹介で分かりやすいブランド力としても威力を発揮している。

そうした組合の今後の課題は、とう精工場の生産量の拡大だ。需要がピークに達する毎年11〜12月はとう精が追いつかないことが多く、地元産山田錦のとう精実績を上げていくための新たな方法を模索している。また、近年の米不足により再び食用米の価格が上がっている状況もあるが、市場のニーズを注視しながら生産バランスを保ち、組合で掲げる方針として「域内70ヘクタールの作付面積」を維持していくという。

萩・阿武産の日本酒のブランド力を強化する 萩酒米がき協同組合による事業の仕組み



萩酒米がき協同組合の組合員



組合で運営管理を行う、とう精工場。酒米を磨いて精米することから、組合名の由来にもなっている

したんです」と語る大田さんは、現在の組合の事務局長を務める。組織を「協同組合」としたのは、組織自体の利益追求は行わず、組合員の発言権や収益が平等となることで「全員で収益を上げる」目的を共有するためだという。

2015（平成27）年に山田錦の栽培が本格化すると、現在組合の代表理事を務める山田和男さん（農事組合法人むつみ代表理事）や大田さんは米農家や酒蔵に組合への参加を呼びかけて回った。基本的にそれぞれの収益アップとなる内容だったため大きな反発はなく、両者協力の下、設立に向けた本格的な協議が始まった。「思い立ったからすぐ動く」がモットーの大田さんは協議と並行し、とう精工場の建設を具体化する「産地パワーアップ事業<sup>※2</sup>」を山口県の協力を得て立ち上げた。

2017年、組合を創立したその年に田植え・稲刈り交流イベント「萩阿武酒米応援団」の開催などPR活動も行いながら、翌年には工場の操業もスタートさせた。さらにユーザーと酒蔵、地元との交流イベント「やっば萩の地酒でNight!」の第1回を、組合のイベント担当・片山和彦さんや、副理事長の岩崎喜一郎さん（岩崎酒造株式会社代表取締役社長）を筆頭とする6酒

蔵の全面協力で開催し、盛況を収めた。

**生産・品質の安定化とPRでブランド力向上を目指す**

組合の設立以降、域内での酒米生産においては、毎年70ヘクタールの作付面積を目標とし、品質が安定するように各集落営農法人への指導も継続的に行われている。その結果、現在の萩・阿武地域の山田錦生産量は県内トップを誇る。安定供給される高品質の地元酒米を地元の酒造会社が購入し、組合のとう精工場ですり、醸造する。

そうすることで堂々と「オール萩・阿武」の日本酒として売り出すことができ、また製造過程でのコスト削減もあり、目標通り組合員の収益アップが実現した。さらに、米作が落ち着く冬季には農家が酒造りを手伝うなど、組合員同士の交流や労働力の循環も生まれている。

PR活動は、組合員と消費者の交流機会を増やすことを基本路線とし、ここでも農家と酒蔵が手を組んでブランド力アップを進めた。具体的な企画の一つが、先述の「やっば萩の地酒でNight!」だ。萩市街地のたまち商店街の振興会と市の協力で開催しており、商店街を会場に組合6歳のお酒が飲み

（平成26）年のことだ。当時、食用米の価格が下落傾向にあったため、地域の米農家では農家の収入減対策として萩市も関わりながら取引額が高めな酒米（山田錦）への生産転換の試みがなされていた。一方、域内の酒蔵も問題を抱えていた。毎年酒米を仕入れる全農のシステムでは山口県産であることしか分らない。また、とう精は県外の工場へ委託しており、輸送コストがかかる上、その過程で他地域の米が混ざる可能性があり、完全な「萩・阿武産の

日本酒」とはいえない状態にあった。これらを解決すべく、組合設立のプロジェクトを始動させたのが、当時山田錦の栽培指導を行っていた、県の普及員・中村明子さんと萩市の農林水産部長だった大田直志さんだ。

「とう精工場を核として、それまで関わりの少なかった農家と酒蔵を結びつけ、地元の米を仕入れてとう精・醸造する、完全な『オール萩・阿武』の日本酒を目指しました。ブランド力を上げ、両者が儲かる仕組みをつくらうと

したんです」と語る大田さんは、現在の組合の事務局長を務める。組織を「協同組合」としたのは、組織自体の利益追求は行わず、組合員の発言権や収益が平等となることで「全員で収益を上げる」目的を共有するためだという。

2015（平成27）年に山田錦の栽培が本格化すると、現在組合の代表理事を務める山田和男さん（農事組合法人むつみ代表理事）や大田さんは米農家や酒蔵に組合への参加を呼びかけて回った。基本的にそれぞれの収益アップとなる内容だったため大きな反発はなく、両者協力の下、設立に向けた本格的な協議が始まった。「思い立ったからすぐ動く」がモットーの大田さんは協議と並行し、とう精工場の建設を具体化する「産地パワーアップ事業<sup>※2</sup>」を山口県の協力を得て立ち上げた。

2017年、組合を創立したその年に田植え・稲刈り交流イベント「萩阿武酒米応援団」の開催などPR活動も行いながら、翌年には工場の操業もスタートさせた。さらにユーザーと酒蔵、地元との交流イベント「やっば萩の地酒でNight!」の第1回を、組合のイベント担当・片山和彦さんや、副理事長の岩崎喜一郎さん（岩崎酒造株式会社代表取締役社長）を筆頭とする6酒

蔵の全面協力で開催し、盛況を収めた。

**生産・品質の安定化とPRでブランド力向上を目指す**

組合の設立以降、域内での酒米生産においては、毎年70ヘクタールの作付面積を目標とし、品質が安定するように各集落営農法人への指導も継続的に行われている。その結果、現在の萩・阿武地域の山田錦生産量は県内トップを誇る。安定供給される高品質の地元酒米を地元の酒造会社が購入し、組合のとう精工場ですり、醸造する。

そうすることで堂々と「オール萩・阿武」の日本酒として売り出すことができ、また製造過程でのコスト削減もあり、目標通り組合員の収益アップが実現した。さらに、米作が落ち着く冬季には農家が酒造りを手伝うなど、組合員同士の交流や労働力の循環も生まれている。

PR活動は、組合員と消費者の交流機会を増やすことを基本路線とし、ここでも農家と酒蔵が手を組んでブランド力アップを進めた。具体的な企画の一つが、先述の「やっば萩の地酒でNight!」だ。萩市街地のたまち商店街の振興会と市の協力で開催しており、商店街を会場に組合6歳のお酒が飲み

※2 産地パワーアップ事業…平成27年度に農業の国際競争力の強化を図る目的で国が創設した、地域農業の高収益化に向けた取り組みを支援する事業。令和2年度に「産地生産基盤パワーアップ事業」と再編された



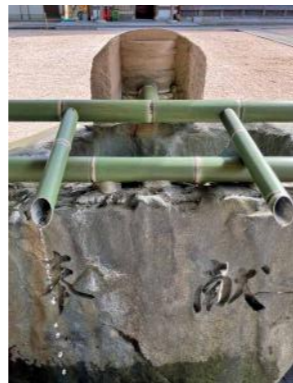
御神酒として振る舞われた濁酒はもろみが濾過されていないため米粒がそのまま残っている



境内で神楽を観覧しながら持ち寄った肴で御神酒を楽しむ人々(中央が筆者)



10月13日の大祭では、醸造安全祈願祭に続き氏子祭が執り行われ、夕刻からは伊野神楽保存会による神楽の奉納が始まる。写真は、日本酒を使って八岐大蛇を退治する演目「八戸(やと)」の一幕



佐香神社の手水舎の水口は酒樽の形をしている

# 神々が集まり酒を楽しんだ「佐香」の地を訪ねて——



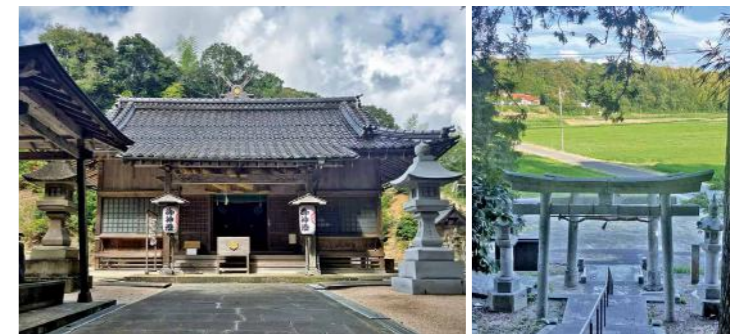
写真・文

フリーアナウンサー 石原 美和 (いしはら・みわ)

山陰中央テレビジョン放送アナウンサーを経てフリーに。地酒応援で地域に貢献したいという思いから日本酒サービス研究会(SSI)認定「酎酒(きざけ)師」を取得し『しまね酒楽探訪』『とっとり酒楽探訪』(共に今井出版)を出版。ライターとしても活動中。



酒造りの神様である久斯神が祀られた佐香神社。無垢の杉材でできた本殿(左)は、日本最古の神社本殿様式といわれる大社造り。本殿の前には拝殿(右)が立つ



目の前に水田が広がる中、「松尾神社」「佐香神社」と書かれた二つの鳥居をくぐって階段を上りきると目の前に拝殿が現れる

「佐香の河内に百八十神等集い坐して、御厨立て給いて、酒を醸させ給いき。即ち百八十日喜譚きて解散坐しき」

1300年以上前の奈良時代に編纂された『出雲国風土記』の一文である。これによれば、佐香の川沿いにたくさん神様が集まって建物を建ててお酒を醸造し、何日も酒宴を続けた後に解散された、とされる。

その「佐香」の地は、現在の島根県出雲市小境町にあたる。「佐香」が「古佐香井・古酒井・濃酒井」と転訛して「小

お茶もお酒も、特別なものとして大切に扱われていたはずである。小さな平盃で少しずつゆつくりと……。そんな姿を想像する。

とりわけ、日本酒は特別な存在だったのではないだろうか。今でも日本酒は神聖なものとして神前にお供える。その御神酒の御下がり頂くことで、神様とつながることができる。とされてきた。祭事が終わってから御神酒を頂く宴会を「直会」というが、出雲地方の人々は普段の宴会のことも「直会」と呼ぶ。

## 日本酒発祥の地といわれる島根県

歴史書『日本書紀』『古事記』の出雲神話には、素盞鳴尊が八岐大蛇の退治に使った酒、「八塩折之酒」が登場

境」になったといわれている。その小境町には、酒造りの神様である久斯神が祀られた佐香神社が鎮座し、多くの醸造関係者の信仰を集めている。

## 古くから大切にされてきた日本酒の存在

松江しんじ湖温泉駅へ出雲大社前駅間を結ぶ一畑電車の一畑口駅に降り立つ。レトロな雰囲気漂う無人駅だ。そこから徒歩約10分。佐香神社には鳥居が二つある。最初の鳥居に

する。醸造を8回繰り返して造った、アルコール度数の高い強い酒である。

解明されていないこともあるが、先述の『出雲国風土記』の記載も併せて考えると、少なくとも1300年以上前からこの地域で米を原料にした酒造りが行われていたことがうかがえる。それ故に、島根県は「日本酒発祥の地」といわれている。

神社の向かいには水田が広がり、南には汽水湖である宍道湖、北には日本海が広がる。おいしい濁酒と、肴となる豊富な魚介類に恵まれた地に、神々のみならず、多くの人が集い宴会をしたことだろう。

## 新酒醸造の安全を祈願する「どぶろく祭」

神々が佐香の地で楽しまれたお酒を彷彿とさせる濁酒を頂ける日が、今年に一度、10月13日にある。佐香神社の大祭、通称「どぶろく祭」である。佐香神社周辺の水と新米で醸された濁酒が奉納され、その年の酒造りの安全を祈願する醸造安全祈願祭が執り行われる。

日本酒のほか、味噌、醤油など多くの醸造関係者が県内外から参列する。醸造安全祈願祭に続き、氏子祭が執り行われ、一般参拝者にも御神酒として

は「松尾神社」と記され、その奥の鳥居には「佐香神社」と記されている。927(延長5)年に編纂された『延喜式』の神名帳には「佐香神社」とあり、1668(寛文8)年に奉納された棟札には「松尾大明神」と記されている。酒造りの神様といえは、京都の松尾大社が知られており、「松尾」を社名にした神社は全国各地にある。佐香神社の歴史の中で、松尾神社という別名が加わったと伝わる。

二つの鳥居をくぐり、少し急な石段を上りきると、すぐ目の前に拝殿がある。その手前の手水舎の水口は、酒樽の形をしている。本殿は風格のある大社造りだ。永き歴史が受け継がれてきたことがうかがえる。

主祭神の久斯神は、酒造の神であるとともに薬師の神でもある。「酒は百薬の長」といわれるが、古来、お酒は薬のような存在だったのかもしれない。

古代の神々、人々ほとんど酒器でお酒を飲んでいたので、調べたことがある。古墳時代から弥生時代後期の出雲地方の古墳からは、平盃のような形の土器が多数出土している。専門家によると「当時は薬草のお茶もつくられていたので、必ずしも酒器とは断定できない」とのことだったが、薬草の濁酒が振る舞われる。シートが敷かれた境内で、皆それぞれに酒の肴を持ち寄り出雲神楽の上演を観覧しながら御神酒を楽しむ。白濁した御神酒は辛口でしっかりとした味わいだ。年によつてお米の溶け具合で若干味わいが異なるが、それもまた、その年ごとの楽しみである。お米の溶け具合を、これから始まる新酒の仕込みの参考にす

る酒造関係者もいる。

お米の収穫を神様に感謝し、その新米で醸した濁酒を捧げる佐香神社の大祭。境内を月が照らす頃、出雲神話をもとにした八岐大蛇伝説の奉納神楽の演目が始まると、集まった人々からは大きな拍手と歓声が湧き、よりにぎやかさを増す。

※1 延喜式神名帳…平安時代の法制書「延喜式」の巻九と巻十に紹介されている、当時の全国の神社一覧  
※2 汽水湖…淡水と海水の混じり合った湖沼



廃棄物を扱う静脈産業に  
新たな視点でイノベーションを生み、  
ユニークな新事業を創出、  
地域活性化をリードする

株式会社中特ホールディングス 代表取締役  
橋本 ふくみ

(山口県周南市)

profile

橋本 ふくみ (はしもと・ふくみ)

1965年生まれ。山口県徳山市(現・周南市)出身。徳山北高等学校から神戸学院女子短期大学文芸科に進学。卒業後21歳で損害保険代理店を開業した後、父親が経営する中国特殊株式会社に入社。父親の没後、2007年に同社代表取締役就任。2012年に株式会社中特ホールディングスを設立、代表取締役となる。2015年に株式会社リライフ代表取締役就任。2016年山口県女性活躍推進知事表彰「女性のチャレンジ賞」受賞、2024年に内閣府男女共同参画局より「女性のチャレンジ賞特別部門賞」(気候変動問題等の環境問題におけるチャレンジ)を受賞。2016年から一般社団法人山口県産業廃棄物協会副会長を務めている。

文/村上 郁子 写真撮影/渡辺 久徳

家業を事業に発展させた  
両親の奮闘を見て育つ

周南コンビナートで知られる山口県周南市。工業地帯にも程近い久米の地に、トラックの出入りが絶えない一画がある。廃棄物収集運搬業の中国特殊株式会社、株式会社吉本興業などが並ぶ道の先に立つモダンな白い建物があり、それら中特グループ各社を統括する株式会社中特ホールディングスの本社屋だ。植栽に囲まれたアプローチを進むと開放的な空間に迎えられる。

同社の社長、6社からなるグループ

のCEOを務める橋本ふくみさんは、三人兄妹の長女として徳山市(現・周南市)に生まれ、父・吉本文男氏(1965(昭和40)年に汲み取り業から始めた家業の発展を目の当たりにして育った。父の下で働く人々と日々の食事も共にしていたという。1966(昭和41)年に父は一般廃棄物、汚水、浄化槽などを扱う徳山清掃株式会社(現・中国特殊)を、母は家庭ゴミを扱う徳山清掃センター(現・吉本興業)を設立し、それぞれ代表に

就いた。

地元の高校から神戸の短期大学の文芸科に進学した橋本さんは、当時は事業に無関心で、卒業後はツアーコンダクターを目指し、旅行会社への就職も内定していた。ところが先方の都合で入社が果たせず、保険代理店の研修を受けて21歳の時に地元で保険代理店を開業した。やがて兼業で父の会社の経営を手伝い始めると、気になることが増えてきたため、保険代理店を畳み、1987(昭和62)年に中国特殊に入社した。

母から後継者に指名され  
半年悩んで経営者に

入社後、産業廃棄物のリサイクルを行う有限会社中特工事(現・株式会社リライフ)が設立され、またM&Aにより株式会社藤井興業がグループ会社に加わり、事業はますます拡大していった。橋本さんは、生後2カ月のわが子をかごに寝かせて子連れで出社した時期もあったという。そうした中で、1999(平成11)年に父・吉本文男社長が他界。数年後、橋本さんは母・吉本英子会長から「あなたがやりなさい」と後継者に指名された。

先輩経営者を師匠と仰ぎ  
意識改革で新しい社風を確立

就任後は、経営に関する本を読み漁る一方で、母の友人の先輩経営者に相談を重ねた。橋本さんの悩みは、経営の素人であることに加え「初代を超えて当然」という2代目のプレッシャーであった。

同様の経験を持つその先輩経営者からは多くの指針を与えられたといい、「間違はなく私の師匠という存在です」と言い切る。特に「秘訣を知りたい」と切望したのが、いわゆる3K仕事にも社員が生き生きと取り組む社風の築き方だった。「社員が誇りを持って働く企業」が橋本さんの理想だったからだ。

2012(平成24)年にグループ各社の経理や営業、広報、マーケティングを担う中特ホールディングスを設立し、代表取締役就任した。先輩経営者の指針を参考に、橋本さんはまず「私たちは、生活環境革命で人々を幸せにします」という企業理念を定めた。そこには、廃棄物の収集運搬のみならず、リサイクルや環境保全にも努め、地域に貢献するという思いが込められている。まだSDGs

の概念が社会に広まる前だったが、同社はSDGsと同様の目標を設立時から目指してきた。朝礼で企業理念を唱和して社員の意識改革を進め、橋本さんは新たな社風を確立していった。

また、経営者として常にアンテナを張り、気になる話題があったら掘り下げて事業化させていった。その代表例がダチョウの飼育による食品リサイクルだ。水分が多く焼却に多大なエネルギーを要する野菜くずを回収してダチョウのエサにすることで、CO<sub>2</sub>排出抑制に貢献するとともに、その卵から新製品を開発する。このユニークな事業は関心を集め、ダチョウを飼育するプラントへの見学者が激増した。メディアへの露出も相次ぎ、「廃棄物や弊社への関心を高めてくれています」と橋本さんは語る。



1 中特グループのロゴとスローガン「まちと未来をキレイにする仕事。」が掲示されたパッカー車(ゴミ収集車)。一般廃棄物収集運搬は、1966年に創業した時からの事業で、時代の流れとともに下水道の維持管理、産業廃棄物の収集運搬・中間処理業、建設業などへと多角化が進んだ

2 下松リサイクル工場で飼育するダチョウに細かく刻んだ野菜をあげる給餌体験は産業観光ツアーでも人気のプログラム。クイズ形式で食品ロス問題を考える学びの場にもなっている

3 遺品整理や各種片付けを事業とする株式会社ポータルハートサービス。現場責任者は遺品整理士や整理収納アドバイザー、終活カウンセラーなどの資格を持ち、遺品整理で悩み事を抱える依頼者に対し、細やかなサービスを提供する

4 英語でプログラミングを学ぶスクール「ROBBO」の国内3番目の教室を周南市で運営。日本、グアム、バンガラデシュ出身の先生が在籍している。プログラミングだけでなく、電子回路や3Dモデリング、独自のロボットを使用したレッスンも展開する

写真提供/株式会社中特ホールディングス

教育やアートにも着目し  
イノベーションを生み出す

英語でプログラミングを学ぶスクールの「ROBBO」も新しい事業の一つだ。「教育の選択肢が多いことが、地方で有能な人材が育ち、地域にとどまらせることにつながる」と考えていた時に、このフィンランド発祥の教育メソッドに出会ったという。周南校は渋谷、福岡に次ぎ、国内3番目の開校となった。事業化に当たり採用した外国人スタッフは、指示を受けるとただ従うのではなく、必ず理由を尋ねる。世界を見据えたビジネスを思い描く橋本さんは「外国人スタッフの採用により、多様な視点の重

要性を改めて痛感し、価値観が劇的に変わりました」と笑顔で語る。

現在、社員の国籍はさらに多様化し、フリーアドレスの本社屋ではさまざまなコミュニケーションが交わされ、刺激を与え合っている。橋本社長自身、「社長ではなく、橋本さんと呼んでね」と社員に告げ、柔軟な組織の醸成を促している。

「この本社屋は、環境と人の関わりを創造する『COIL』\*事業の本拠地、イノベーション基地です。協賛各社様から贈られた植樹も『Reの森』として大切に育てています」

さらに、廃棄物を使ったアート公募展を全国規模で展開してきた「ACTA+」



5 “本来捨てられるはずのもの”からアートを生み出す「ACTA+」の事業では、公募展「ACTA+ART AWARD」を実施している。受賞作品をはじめとしたアート作品が新社屋COILの中で展示されている  
6 2024年には大阪高島屋でACTA+のポップアップイベントを開催。壁掛けアートやオブジェ、サステナブルなインテリア用品などを販売した  
7 2021年のグランプリ受賞作品「Has an aura.」(金崎辰南さん作)は、不要になった電子基板や電子機器の部品で構成されたロボットのような作品  
8 捨てられるコーヒー豆の麻袋を素材としたドロイング作品「Trashetry」(Yoko Ichikawaさん作)

写真提供 / 5~7 株式会社中特ホールディングス

も事業の幅を広げている。企業や大学と連携し、2024(令和6)年からはECサイトで作品などを販売している。同年10月には経済産業省中国経済産業局の「Startup WEST」にも採択され「国からも支援をいただき、さらなるサステナブル強化に努めていきます」とますます意欲的だ。

多様性を歓迎し、誰もが柔軟に働ける企業でありたい

橋本さんは2016(平成28)年に山口県女性活躍推進知事表彰「女性のチャレンジ賞」を、2024年には内閣府男女共同参画局より「女性のチャレンジ賞特別部門賞」(気候変動問題等の環境問題におけるチャレンジ)を受賞した。女性活躍推進の機運が高まる中、女性が真に活躍するために必要なことを問うと、「女性という縛りにとらわれず、外国人や障がい者も含め、誰に対しても働くチャンスを提供することです」と明快な答え。「この人がいないと困る」という属人化から脱し、誰もが柔軟な働き方ができるよう、選択肢を増やした上で、仕事ぶりはきちんと評価する成果主義を目指している。

2018(平成30)年に設立した株式会社ポータルハートサービスは、その先駆事業といえよう。同社の提供する遺品整理や各種片付け事業は家事をこな

す女性ならではの視点が生かせることから、スタッフには女性を多く採用し、家庭や子育てと両立しやすいパート勤務を主体にしている。同社設立の際、橋本さんは、もともとパート社員として入社したシングルマザーの女性を幹部に抜てきした。「人にも働き方にも多様性を認め、働きやすい職場にしなければ会社は発展しません。一番大事なのは、人です」地域との関係性もその延長線上にある。人口減少に伴う廃棄物減少の時代を市場の減少と捉えるのではなく、環境保全につなげ、地域の活性化をけん引する覚悟を抱く。「幅広く展開していますが、弊社が増収・増益を保っているのは、多彩なチャレンジが社員のモチベーションを高めているからだ」と信じています」と力強く語ってくれた。

writer  
村上 郁子(むらかみ いくこ)  
山口県生まれ。フリーライター。大学卒業後、大学研究室勤務を経て、各種雑誌や自治体・企業の広報・情報誌、記念出版物などの取材・執筆・編集に携わる。



株式会社中特ホールディングス  
山口県周南市久米3034-1  
☎0834-25-0606  
https://www.chutoku-g.co.jp/

\* COIL…Chutoku Open Innovation Lab

社員のやる気を引き出す工夫と制度で「脇役」としての製品価値を生み出す

三島食品株式会社(広島市)

一人の社員の熱意から看板商品「ゆかり」が誕生

日本の主食である米に、彩りや栄養を添える「ふりかけ」。1000種類以上あるといわれる中で、半世紀を超えて親しまれている定番商品の一つが、三島食品株式会社の「ゆかり」だ。同社の歴史は、故・三島哲男氏が1949(昭和24)年に創業した三島商店から始まった。当初は唐辛子のほか、四国の昆布を広島の佃煮店に販売する業務で利益を得たが、「良いものをつくって売りたい」と考えた哲男氏は、創業3年目からふりかけブランドの商標を持つ商店と共同でふりかけの製造を始める。その後、袂を分かち苦戦を強いられていた際にふりかけの量り売りを思いついた。缶売りが一般的

だった当時は、中身よりも缶の方が高価で、しかもふりかけ自体も湿りやすいというデメリットがあったが、使う分だけ少量を簡易袋で安く買える量り売りスタイルは、すぐに人気となった。事業が軌道に乗り、1953(昭和28)年に法人化、1961(昭和36)年に「三島食品株式会社」に社名変更し、ふりかけメーカーとして成長していく。

赤しそを原料とする看板商品の「ゆかり」誕生のきっかけは、名古屋営業所の一人の営業員の声だった。東海地方で梅干しを漬けた後の赤しそを細かく刻んだ漬物がよく売れていることに目をつけ、商品化を提案。哲男氏は「うちは漬物店ではない」と耳を貸さなかったが、その社員は諦めず、広島の本社にやって来た際

や日報のほか、社長宅に電話をかけて直談判するなど1年近く訴え続けた。根負けした哲男氏は「漬物はだめだが、乾かすことができれば」との条件付きでOKを出し、赤しそふりかけの商品開発が始まった。

葉の薄い赤しそは、乾燥させる際の温度が高いと塩分で焦げやすく、低いと乾きづらい。開発は難航しながらも、1年ほどの試行錯誤を経て1970(昭和45)年によくやく商品化にこぎつけた。しかし当時は、魚粉などの動物性タンパク質を使っていたふりかけが中心で、植物由来のものには消費者になじみがない時代であり、発売当初はあまり売れず、返品

の山だったという。そうした中、学校給食に採用されたことで状況が変わる。子どもたち



おなじみの三島食品のふりかけラインナップ。赤しそが原料の看板商品「ゆかり」は、紫色が由来日本で「人とのつながり・縁(ゆかり)を示す色」として用いられてきたことから、「人との縁を大切にしたい」との思いを込めて名付けられた

写真提供/三島食品株式会社

\*「ゆかり」「かおり」「あかり」「うめこ」「ひろし」「しげき」は、三島食品株式会社が製造販売するふりかけの登録商標です。

優れた品質を求め  
新品種の赤しそを開発

大量生産するようになると、社内



1 2 3 4 5 6  
 1 2 自社農園「紫の里」で栽培を行う赤しそ「豊香」。原料にこだわり、約20年かけて自社開発した  
 3 4 商品の安定供給のために建設した「走島海洋資源開発センター」。ここでは「すじ青のり」の陸上養殖を行う  
 5 ガラス越しではなく目の前で見学できる広島工場見学。通常は10人以上の団体予約のみの受付だが、春休みや夏休みには抽選により親子2人以上での参加も可能だ  
 6 パレットの上に箱を効率よく配置して積み上げるロボット「つみきりん」は社内の「B面活動」で生まれた

写真提供 / 1~5 三島食品株式会社

外から「赤しその匂いがおかしい」という声が出始めた。原因を探ると、露地栽培のため赤しそ以外のエゴマ等とどうしても自然交配してしまい、品質が落ちることが判明した。

「ゆかり」の人気の理由は、鮮やかな色と、食欲をそそる爽やかな香りである。売り上げが伸びるほど高品質な原料の確保が課題となり、品質管理には最大限の注意を払って栽培に取り組んだが、在来種では品質の維持に限界がみえた。

そこで「高品質な品種を自社でつくる」ことを決意。1988（昭和

63）年から開発に着手し、香りを測定する検査装置を導入、目的とする品質を備えた優良株を選んで交配させるといふ地道な作業を、目指す

香りの数値を達成するまで繰り返し続けた。そうして、約20年の苦労の末に1999（平成11）年に独自の品種「豊香」が完成し、翌年には農林水産省から新品種と認められ、商標登録もされた。現在は第3世代まで改良されている。2006（平成18）年には広島県北広島町に広さ8ヘクタールの自社農園「紫の里」を開設した。「良いものをつくるには良い原料がな

いとできません。愚直に追求する姿勢が文化として根づいています」と、広報兼直販事業マネジャーの佐伯俊彦さんは胸を張る。さらに、「新品種を開発するところまで品質にこだわらる」会社の姿勢は、インナーマーケティングとしてもプラスの効果をもたらしている。

### 安全・安心と安定供給を目指して

「ゆかり」の原料に使用される赤しそは年間約3千トン。広島をはじめ、宮崎や静岡など国内7県、中国2カ

わけではなかったが、2018（平成30）年に「ゆかり」「かおり」「あかり」が並んだ商品棚を、消費者がSNSで「まるで3姉妹」と投稿し話題を集めた。それをきっかけにその後は「うめこ」「ひろし」「かつお」「しげき」と、「お客さまとのコミュニケーション」を意識したネーミングを展開し、消費者が面白がって家系図をつくるなど、参加型のマーケティングを広げてきた。

また、遊び心ある社風の醸成を象徴するのが、社員の趣味や特技、個性を生かす「B面活動」だ。広島工場の積み付けロボット「つみきりん」もその活動から生まれた。オリジナルのBGMに乗せて、キリンの塗装が施された機械が稼働する姿が、工場見学に訪れる子どもたちを楽しませていた。かつて漫画家を目指していた社員がデザインし、楽器の得意な社員が作詞、作曲、演奏、録音を手掛けたという。他にも、業務用商品のプレゼン動画やノベルティグッズ、レシピ本の制作など幅広い分野

でB面活動が展開されている。「会社に関係することなら勤務中にやって良い」との方針は、社員の挑戦を後押しし、仕事へのモチベーション維持や自発性を育む効果もある。

### 創意工夫を楽しみながら社員と共に成長を続ける

「ゆかり」シリーズは、海外ではサラダやポップコーン、フライドポテトなど揚げ物の味付けにも使用され、米国を中心に販売が伸びているという。

一方、国内では「ごはんのお供」の先入観が強く、使い方は「ふりかけ」の域を出ない家庭が多い。人口が減る中、消費量を増やすには、調味料としての認知度を高める必要があると考

では、それぞれの売り上げが数倍に伸びるなどの成果を上げ、食品メーカーから「食品サービス業」へと進化している。

こういった多種多様なユニークな取り組みについて、佐伯さんは「大きな会社ではなく、強い会社になることを意識しています」とした上で、「激変の時代、社員がリテラシーを向上し、仕事の質をアップデートして新たな価値を生み出し、事業を永続していきま

す」と前を向く。

「良い商品を良い売り方で」という基本方針の下、創意工夫を楽しみながら、人の成長を企業の成長につなげている。



7 好きな名前3文字を入れてオリジナルパッケージの画像を作成できる「ふりかけ4姉妹メーカー」

8 「メイン食材販売支援プログラム」では、「ゆかり」を使ったおすすめのおかずを紹介した売り場を展開

9 三島食品株式会社の広報兼直販事業マネジャー、佐伯俊彦さん

写真提供 / 7・8 三島食品株式会社

え、スーパーと協業する「メイン食材販売支援プログラム」を2023（令和5）年にスタートさせた。エプロンやポンチョ、POPなど約100種類もの「ゆかり」販促グッズを同社が無償で貸し出して「良い違和感のある楽しい売り場」を演出。「ゆかり」を調味料として使うメニューを提案して、生鮮三品（青果・鮮魚・精肉）や惣菜の販促につなげる戦略だ。例えば山芋やタコと和えるメニューを紹介した店



三島食品株式会社  
 広島市中区南吉島2-1-53  
 ☎082-245-3211  
 https://www.mishima.co.jp/

Writer  
 入江 太日利（いりえたかとし）  
 1970年福岡県生まれ。大学卒業後、業界新聞、経済誌などを経てフリーライターに。取材記事を幅広く執筆するとともに、写真撮影なども手掛けている。

# 高齢社会の課題に 演劇でアプローチし 共感の輪を広げる

「老いと演劇」OiBokkeShi 主宰  
菅原 直樹 《岡山県奈義町》

岡山県北東部の奈義町を拠点とする劇団「老いと演劇」OiBokkeShiでは、介護と演劇を結びつけた活動を行っている。主宰の菅原直樹さんは、99歳の看板俳優・岡田忠雄さんと共に、新たな表現を追求し続けている。



文／黒部 麻子  
写真撮影／雷岡 菜々子

profile

菅原 直樹  
(すがわら・なおき)

1983年栃木県生まれ。桜美林大学文学部総合文化学科卒業。劇作家、演出家、俳優、介護福祉士。平田オリザ主宰の青年団に俳優として所属。2010年より特別養護老人ホームの介護職員として勤務。2012年に岡山県に移住し、2014年にOiBokkeShiを立ち上げる。平成30年度第69回芸術選奨文部科学大臣新人賞(芸術振興部門)、2025年第15回地域再生大賞 中国・四国ブロック賞他、多数受賞。

## 仕事の中で気づいた 介護と演劇の親和性

菅原直樹さんは、高校の部活で演劇と出会ったことをきっかけに、演劇活動を続けてきた。大学で劇作家・演出家の平田オリザさんに学び、2010(平成22)年に同氏主宰の青年団に俳優として入団した。俳優活動の傍ら、生活のためにアルバイトも続けたが、結婚を機にホームヘルパー2級の資格を取得して、千葉県の介護施設で働き始めた。

菅原さんは介護の仕事を始めてすぐ、「介護と演劇は相性がいい」と感じたという。

「まず、お年寄りほどいい俳優はいないと感じました。ただ歩いていただけで、その人の個性や人生がにじみ出ている。そんなパフォーマンスはなかなか

いません。それから、介護者は俳優になつた方がいいということも感じました。認知症の人は、どうしても見当識や記憶に障害があるので、介護する側から見たら間違つた言動も少なくありません。それを否定するのではなく、寄り添った関わり方をした方がいい。時には相手のストーリーを受け入れて、別の人になったり、見えないものでも見えるふりをしたり、そういう演技が必要になるんです」

菅原さんは、東日本大震災をきっかけに2012(平成24)年に岡山県和気町へ移住し、特別養護老人ホームに就職した。しばらく演劇活動から離れたが、移住仲間であるデザイナー夫妻と出会い、一緒に地域で演劇活動ができなにかと考えた。

介護と演劇を結びつけた劇団をつくりたいという、かねて抱いていた構想



1 「おかし」との出会いの場となった2014年の「老いと演劇」のワークショップ



2 ワークショップでは即興で芝居をする「イエスアンドゲーム」や「遊びリテーション」などを体験し、認知症ケアについて理解を深める



3 徘徊演劇「よみちにひはくれない」(2015年) 観客は、会場である岡山県・和気町駅前商店街を役者と共に歩きながら演劇を鑑賞した

写真提供／1・3 OiBokkeShi  
写真撮影／2 松原 豊

を話し、劇団を立ち上げることになった。老い、ほけ(認知症)、死などをテーマとすることから、劇団の名前は「OiBokkeShi」に決定。県内の地域活動を支援している公益財団法人福祉教育文化振興財団から助成を受け、「老いと演劇のワークショップ」を開催することになった。そこにやって来たのが、後にOiBokkeShiの看板俳優となる、当時88歳の「おかし」と、岡田忠雄さんだった。

## 「おかし」との出会い

2014(平成26)年、OiBokkeShi初となるワークショップの日、岡田さんは開始1時間半前に一番乗りで現れた。新聞の告知を見て、岡山市南区から和気町まで、電車とバスを乗り継いでやって来たのだった。この日のことを、菅原さんはこう振り返る。

「開始を待つ間の雑談が面白かったので、ワークショップの冒頭に岡田さんにも出てきてもらって『このおじいさん、何歳でしょう?』とクイズを出しました。漫才の掛け合いのようになって、とてもウケたんです。ワークショップの後半、グループで芝居してもらおうと、岡田さんはもう台本そっこのけで、アドリブばかり。周りは圧倒されて困っていたけど、本当に生き生きと

した演技でした。実は岡田さんは、昔から芸事が好きで、定年退職後に映画俳優を目指して数々のオーディションを受け、今村昌平監督の作品にもエキストラ出演の経験がある方だったんです。運命的な出会いでした」

その後、菅原さんは岡田さんを主演にした芝居づくりを進めていった。第1回公演は、2015(平成27)年の『よみちにひはくれない』である。妻の介護をしていた岡田さん自身の経験をもとにした、「徘徊演劇」だ。商店街の中を移動しながら上演するスタイルで、認知症の妻を捜す高齢男性を岡田さんが演じた。

菅原さんは、2016(平成28)年に奈義町に移住した後も、『認知の巨匠』『レクリエーション葬』など、作・演出を菅原さんが手掛け、岡田さんが出演する形で、県内外で精力的に公演を行っている。演劇経験のない地元住民と一緒に公演をつくり上げることも多く、OiBokkeShiの魅力の一つとなっている。

## 相手を否定しない コミュニケーション法

菅原さんは芝居づくりと並行して、先述の「老いと演劇」のワークショップを全国各地で行っている。

〈広島県庄原市〉

# 活性純米酒どぶ

比婆牛のサーロインステーキ



**花酔酒造株式会社**  
 広島県庄原市総領町稲草1995-1  
 ☎0824-88-2010  
<https://www.hanayoshiyuzo.co.jp/>  
 料理協力: avenir town MIRAINO-MACHI  
 広島県庄原市総領町下領家1-3



中国地域のほぼ中央、広島県北東部に位置する庄原市。福山市と出雲市を結ぶ旧出雲街道沿いの総領町稲草は、かつては宿場町としてにぎわった。花酔酒造は、この地に1899（明治32）年に谷本酒場として創業した。蔵の裏を流れる田総川の氾濫防止のために植えた桜の美しい風景から、「人も花も酔いしれる酒を」と、昭和初期に現在の酒造名へと改名した。

ミネラル豊富な中硬水を仕込み水に、冬は氷点下7度にもなる低温の蔵でじっくり丁寧に醸し、独特のキレがある辛口酒を生み出している。また、吊るし搾りや長期熟成の古酒、発泡酒など個性的で多様な酒造りも行ってきた。その代表格が、今回紹介する活性純米酒（発泡酒）「どぶ」である。

1980年代、現4代目社長谷本淳一氏が、当時としては先駆的な辛口の発泡酒に酒に挑戦した。発泡の調整など試行錯誤を重ねつつ、発酵中の純米もろみを粗く濾し、瓶内で二次発酵させた「どぶ」を生み出した。冷蔵で発酵を疑似停止させ、開栓時に生きた酵母が噴き出すのが特徴だ。その白濁でとろりとした酒は濁酒を思わせ、その名が付けられた。

「噴出しやすい活性酒が珍しかった当時、注意書きだけでは油断するお客様が多かったため、視覚に訴えるラベルに変えたそうです」と次期5代目現社長の谷本冬季さん。その見た目も話題を呼び、蔵の看板商品へと成長した。

口に含むと、まずシユワツとお米の風味が弾ける。甘みに満たされたら次に酸味が現れ、最後は鮮烈な辛味が駆け抜ける。生きた酵母が生む変化を体感できるのは、生酒ならではの醍醐味だ。今回合わせたのは、庄原の食を代表する比婆牛のサーロインステーキ。比婆牛はG7広島サミットでも提供された希少和牛で、脂の口どけの良さが特徴だ。その上質な脂を酒の爽快感がすっと包み込み、細やかでジューシーな肉のうま味が口いっぱい広がる。

この「どぶ」には、日本の発酵文化の継承への願いも込められている。近年では古き良き趣の力強い純米酒「桜酔」も、かえって新鮮な味わいだ、と若い世代から人気だという。

「あぐらをかいて、肴をあてにちびちび、わいわい楽しく飲めるような風景を残したい」という冬季さん。その思いが、懐かしくも新しい酒の世界を切り拓こうとしている。

※濁酒にはもろみを濾す製造工程がないため、「清酒」ではなく「その他醸造酒」に分類される

ワークショップでは、まず、介護現場で取り入れられている、遊びとりハシリテーションを組み合わせた「遊びリテーション」や、演劇の稽古で使われる「シアターゲーム」を行う。どちらも身体を使った「遊び」だ。

その後、介護者役と認知症のお年寄り役に分かれ、「イエスアンドゲーム」という即興演劇のワークショップを行う。例えば「ご飯の時間ですよ」という声かけに対し、お年寄り役の人が「野球選手になりたい」と、話の組み合わない言葉を返す。介護者役の方は、それを否定するのではなく、「あっちにバットとグローブがありますね」などと相手の話を肯定した上で、その先の会話を即興でつなげ、コミュニケーションをしていくのだ。

最後に、その逆をやってみるんです。「野球選手になりたい」と言われたら、



4 『認知の巨人』ワーク・イン・プログレス(2019年)制作過程を公開して観客と作品を共有する、ワークインプログレス形式の舞台



5 『カメラマンの変態』(2018年1月・美作公演)老人ホームを舞台にした作品で、実際に岡山県美作市の老人ホームでも上演を行った

「いやいや、ご飯ですから行きましょう」と否定して、説得する。そうすると、多くの人は意固地になってしまふ。でも、イエスアンドの姿勢を実践してくれる介護者が相手だと『私の言うことをこれだけ聞いてくれるなら、この人の言うこともちよつと聞こうかな』という気になるんですよね。認知症の人に限らず、誰でも、自分が見ているものや信じているものを頭ごなしに否定されて、価値観を押し付けられたら突っぱねたくなる。これは多分、コミュニケーションの原則なんです。それをワークショップで疑似体験してもらっています」

2023（令和5）年に妻を亡くした岡田さん。2年ぶりの舞台となった



6 『恋はみずいろ』(2025年6月・岡山公演)おかしは6月の岡山芸術創造劇場ハレノワでの公演に続き、翌7月の福岡県久留米市公演にも出演。寝たきりの祖父役を演じた



7 おかしが暮らす高齢者住宅の居室にて。共演者が集まりここで稽古を行うこともある  
写真提供/OiBokkeShi

新作『恋はみずいろ』は、2025（令和7）年6月に岡山芸術創造劇場ハレノワで、翌月には福岡県久留米市でも上演された。福岡までは約4時間の幹線移動となるため、岡田さんの健康面に懸念があったが、岡田さんが入居する高齢者住宅の管理者も同行してくれ、舞台は大盛況のうちに終わった。

岡山に戻って疲れが出たのか、菅原さんが訪ねて行くと、岡田さんは「あなた、くり君じゃろう」と言って菅原さんを迎えたという。菅原さんは戸惑いつつも、「懐かしの友・くり君」を演じ、会話を続けた。

「OiBokkeShiの世界が実際に起きてみると、やはり驚きますね」と菅原さんは笑う。岡田さんは現在99歳。もしかしら次に会う時、菅原さんのことを以前のようには「監督」と呼ぶのかも

しれないし、あるいはまた別の人として認識するかもしれない。岡田さんの老いにどこまでも寄り添いながら、芝居づくりを続けたいと菅原さんは言う。

「僕を監督にしてくれたのは、おかしです。それまでずっと俳優をやっていた、作・演出はしたことがなかった僕のことを、おかしは初めて会った日から『監督』と呼ぶんです。じゃあ自分でも書いてみよう、演出してみようと思いついて今があります。だからおかしには命ある限り『俳優』という役割を貰ってもらって、僕はおかしに与えてもらった『監督』という役割を果たしたいと思っています」

OiBokkeShiの活動は、介護にも演劇にも新たな風を吹き込んだ。これからもきつと、新たな表現を見せてくれるに違いない。

Writer

黒部 麻子（くろべ あさこ）

1981年東京都生まれ。フリーライター、フリーエディター。大学卒業後、出版社勤務を経て、岡山県に移住してからはフリーランスとして活動。

「老いと演劇」  
OiBokkeShi  
<https://oibokkeshi.net/>

# 円通寺人形芝居

(鳥取市)

明るくコミカルな囃子と独特の節回しで語られる物語、躍動的な舞に決めポーズ。円通寺人形芝居は、地域に暮らす人々の身近な娯楽として、江戸時代から長く親しまれている。

## 無形文化財 円通寺人形芝居保存会



- 1 舞台上勢ぞろいした表情豊かな人形たち。小学生の子どものくらの大きさで、一体の重量は約8kg~10kgとかなり重い
- 2 「大黒舞」は、正月や婚礼の場で舞われていたご祝儀の舞。見どころは要造が黄色の着物を脱いで橙色の着物姿になる「衣装の早替え」だ
- 3 美しい人形の表情が一瞬で鬼のように変化するからくりは、人形遣いが手で操作している
- 4 「円通寺デコクラブ」で芝居を披露する鳥取市立倉田小学校の子どもたち。2025年度は6人が参加している
- 5 保存会の指導の下、12月の公演に向けて稽古に励む鳥取大学「地域調査プロジェクト」の学生たち



写真提供 / 2・3 円通寺人形芝居保存会  
6 鳥取市立倉田小学校

### 村を愛する青年により 結成された人形座

鳥取市円通寺で続く円通寺人形芝居の起源は、200年ほど前の江戸時代にさかのぼる。村を愛する円通寺の青年・藤右衛門が、健全な村づくりを目指し、美声と得意の「念力節」を生かした人形まわしを考案した。私財を投じて人形や衣装をつくり、村人たちを巻き込んで「扇楽座」を結成。近隣でも評判となり、村は明るく変わったという。

明治時代には他県に招かれるほどの活況であったが、時代とともに他の娯楽文化の登場でその影は徐々に薄れ、戦後には風前の灯火となった。

1952(昭和27)年、その状況を憂えた隣村の村長が復興を呼びかけ、円通寺人形芝居保存会(以下、保存会)を設立。その後、歴史や他にない特徴が認められ、1984(昭和59)年に鳥取県の、

三吉デコは、簪をつけて赤いきらびやかな着物を着た、女形の人形一体が演じる縁起物で、円通寺人形芝居を代表する演目である。大黒舞も縁起物で、黄色い着物を着た要造と、渋い羽織袴の旦那様の掛け合いが進む。平井権八は、地元鳥取の武家で起きた事件が題材の時代劇で、青い着物を着た差した、凛々しい若侍が主人公だ。

労働歌の精神の名残か、舞はダイナミックである。かと思えば、セリフに合わせて動く様は生きているかのように繊細で、思わずぐっと引き込まれる。太夫、囃子、人形遣いが一つになって初めて、血の通った芝居が生まれる。これを「三業一体」と呼ぶ。人形遣いは3人がかりで一体を操り、頭と右手、左手、脚をそれぞれが分担する。簡単そうだが、自然な動きに見せるのは至難の業だという。

「3人の息がぴったり合って演技ができたときの喜びは何物にも代えがたい。演じていると、自分が人形に乗り移るような不思議な気持ちになることがあるんです」と、7代目座元の保存会・西村一重会長は話す。

### 公演や地域連携で輪を広げ 継承を図る

保存会では県内の小学校や公民館、伝承館などで上演しながら、円通寺人形芝居の継承を模索している。後継者不足は積年の課題だ。地元の倉田小学校には1985(昭和60)年に「円通寺デコクラブ」が設

翌年には国の無形民俗文化財に指定された。また、1991(平成3)年には鳥取市円通寺人形芝居伝承館(以下、伝承館)が竣工し、現在12人のメンバーが、ここを拠点に活動を続けている。

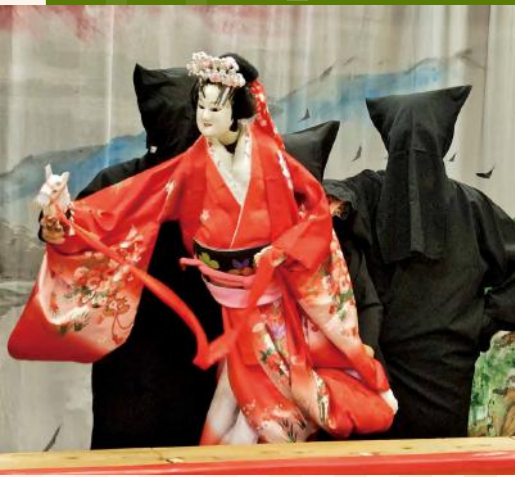
### 「三業一体」の芝居

円通寺人形芝居は、「念力節」に合わせて操る。念力節とは、曲名ではなく円通寺に伝わる七七調の唄全般を指す。元は鳥取城や城下町整備のために石を切り出す円通寺の農民たちが「奴の念力岩でも通す」と、己を鼓舞した労働歌である。曲と独特の節回しだけが伝わって新たな歌詞が添えられ、人形芝居に用いられた。

囃子は、三味線に加え太鼓と胡弓が入っており、人形浄瑠璃の流れとしては稀な構成だ。演奏に合わせて太夫が念力節を唄い、語り専門の太夫も加わり舞台を進行する。現在、保存会が演じる演目は主に「三吉デコ」「大黒舞」「平井権八」の三つだ。

立され、小学生が学校やイベントなどで芝居を披露してきた。今年度は5・6年生の6人が伝承館に通い、稽古に励んでいる。また、今年新たな取り組みとして、鳥取大学地域学部の学生8人が「地域調査プロジェクト」の授業の一環で円通寺人形芝居を学んでいる。12月には保存会メンバーと共に鳥取大学で上演予定だ。担当教官の五島朋子教授は「伝統芸能はその地域を知る上で良い入り口です。この授業で学生たちが自身の地元と向き合い、関わるきっかけになればうれしい」と話す。

また西村会長は、鳥取市周辺の廃絶した人形座を調査・発表し、残された人形の保存にも力を入れてきた。「調査資料や公演を見て、あるいはクラブや授業で輪が広がり、興味を持ち、スイッチが入る人が現れば、また次へとつながります」と期待を込める。連綿と受け継がれる演者たちの思いと200年愛されてきた本物の魅力が、きつと新たな仲間を呼び寄せることだろう。



円通寺人形芝居を代表する演目「三吉デコ」。「デコ」とは人形を意味する。人形一体に対し3人で操作を行う



円通寺人形芝居保存会の西村一重会長と、鳥取大学地域学部国際地域文化コース五島朋子教授

円通寺人形芝居保存会  
【連絡先】  
☎0857-53-0713

# 小泉八雲記念館

## 作家、教師、記者、家庭人—— 八雲の豊かな人間性と魅力を伝える

『怪談』『知られぬ日本の面影』などで知られる小泉八雲（ラフカディオ・ハーン）。1890（明治23）年に来日してから松江・熊本・神戸・東京と四つの都市に暮らし、1904（明治37）年に没するまでの14年間、多数の著作を通して日本文化を海外へ広く伝えた。現在放送中である2025年度後期のNHK連続テレビ小説『ばけげ』が妻セツをモデルにしていることで、今また注目されている。

### 恩師を愛する教え子らの 尽力によって開館

英語教師として松江に赴任したハーンの滞在は、1890年8月末から翌年11月までと短かったが、その間にセツと出会って結婚。後に三男一女に恵まれ、家族のために日本国籍を取得して「小泉八雲」と名を改めている。「八雲」は出雲国を象徴する言葉であり、地域に伝わる伝承や伝統文化などからもインスピレーションを得た松江の地は、彼の生涯の中でも、大きな転機を迎えた特別な場所と言えよう。

松江城の北側、塩見縄手沿いに小泉八雲記念館はある。隣に佇む武家屋敷は小泉八雲旧居だ。この二つは、島根県尋常中学校や熊本第五高等学校、東京帝国大学などの教え子たちと、八雲にゆかりのある人々の尽力により現存



最初の展示室に入ると八雲の愛用品が迎えてくれる。ここでは八雲の生涯について知ることができる 写真提供/小泉八雲記念館



家族の写真が並ぶ階段展示 写真提供/小泉八雲記念館

### 作品や価値観に共鳴し 海外から訪れるファンも

小泉八雲と改名してから120年となる2016（平成28）年にリニューアルオープンしたのが現在の記念館だ。展示室を増床し、著書や関連書が豊富に並ぶライブラリー、家族写真などを紹介する階段展示、ミュージアムショップ、映像展示を備え、八雲の生涯と精神に、より深く触れられるようになった。

### 活用品などを展示している。

「セツも幼い頃からオープン・マインドを持つ人だったようです。また、夫婦それぞれが苦勞の多い半生を経てから出会っているため、互いに共感できる部分があったのではないのでしょうか。会うべくして会った、そんな二人の関係性を、展示を通して知っていただければと思います」

展示を見た後は、ぜひそのまま小泉八雲旧居へ。「知られぬ日本の面影」にも記された庭や、セツの回想録『思ひ出の記』に登場する蓮池が今もそのまま残り、当時の二人の暮らしぶりを感じられる。記念館で知った夫婦の絆に思いを馳せれば、感慨もひとしおだ。

### 現し難い。

「展示室を順に見て八雲の足跡をたどれば、きつと理解していただけたらと思います」。こう小泉さんは話し、続けた。「八雲の人生は非常に複雑で、多数の著作を残しています。『怪談』だけの人物ではないことを知っていただきたいです」

### 旅路と豊かな多面性から 八雲の心に触れる

展示室1でまず目に入るのは、愛用品のポストンバッグとトランク、来日当時に着ていた衣服だ。ここではギリシアでの誕生から日本で過ごした晩年までの旅路を体験する形で、八雲の生涯を知ることができる。展示室2は小泉さんが「八雲の思考に触れられる構成」と語る重要なス

ポットで、八つのキーワードで八雲の魅力を紹介している。例えば虫を愛する心、宗教の理解の仕方、民俗学者やジャーナリストとしての顔、社会の周縁にいる人たちへのまなざしなど、八雲の多様な側面が分かる。その多面性はまさにオープン・マインドの源であり、多くの人を惹きつける魅力だ。「共感できるところがきつと見つかるはずですよ」と小泉さんは微笑む。松江市出身の俳優・佐野史郎さんの朗読と、ギタリスト・山本恭司さんの音楽による怪談の再話コーナーも必見だ。

展示室3は、一般にはあまり知られていない角度から八雲に迫る企画展を開催するエリアだ。現在は「小泉セツ―ラフカディオ・ハーンの妻として生きて（第2期）」が開催中である（2026年9月6日まで）。セツの人生を紹介し、夫婦で交わした手紙や、夫に英語を教わる際に作った英単語帳、家計簿や生



八雲の書斎の再現コーナー。高さのある机は、若くして左眼を失明、右眼も強度の近眼であった八雲のための特注品だ



日本の怪談を世界に伝えた八雲の自筆原稿や初版本が並ぶ



ジャーナリストであった頃の八雲が書いた新聞記事を読むことができる



セツの手作りの英単語帳。夫婦間では独特の日本語「ヘルンさん言葉」で意思疎通をした。「ヘルン」とは松江を中心とした山陰地方での八雲の呼び名である

妻セツにスポットを当てた企画展は2026年9月6日まで開催中



隣接する国指定史跡・小泉八雲旧居。八雲お気に入りの美しい庭は130年以上大切に保存されている



隣接する国指定史跡・小泉八雲旧居。八雲お気に入りの美しい庭は130年以上大切に保存されている



『怪談』初版本デザインのブックカバーと、八雲お気に入りの紙製玩具「お化け行燈」の復刻版。いずれもミュージアムショップで購入できる

学芸企画ディレクター 小泉祥子さん  
企画展などのコーディネートを担当。  
八雲のひ孫で民俗学者の小泉凡さん  
(現・同館館長)の妻でもある。



小泉八雲記念館  
島根県松江市奥谷町322  
☎0852-21-2147  
https://www.hearn-museum-matsue.jp/



# 大佐山

〈岡山県〉



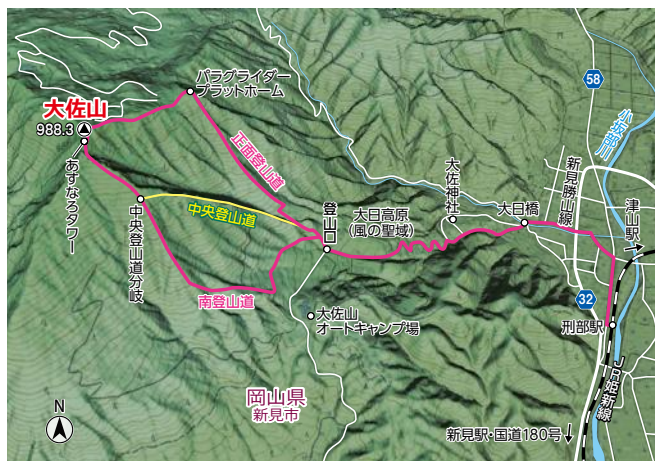
1 秋から冬にかけての早朝、雲海が現れた日の山頂からの眺めは息を飲むほど美しい



- 2 大日高原は上昇気流に恵まれるため「風の聖域」と呼ばれ、かつてはパラグライダーの聖地であった
- 3 大佐山周辺の自然を満喫できる大佐山オートキャンプ場
- 4 山頂付近で撮影された美しい星空

写真提供/新見市

岡山県の北西部、新見市にある標高988.3mの大佐山は、深い山々が連なる中国山地に属する独立峰で、天然記念物のモリアオガエルなど貴重な種も生息する、自然に恵まれた山である。中腹の大日高原には広大な草原が広がる。草地を抜けた登山口付近の大佐山オートキャンプ場では、周辺で楽しめるカヌーやシャワートレッキング、洞窟探検などの予約が可能で、こうしたアウトドア体験と共に登山ができるのも魅力だ。登山口からすぐに道が二つに分かれる。正面登山道を進むと30分ほどでパラグライダーのプラットホームが現れ、そのまま山頂を目指す。山頂からは360度の展望が開けており、目の前には中国山地の山々が広がる。天気が良く、ちょうど北の方角



地図製作:磯部 祥行

には大山が見えた。夜は素晴らしい星空が広がり、秋から冬にかけての早朝には雲海が現れることもあるという。さぞ絶景に違いない。山頂付近まで車道が整備されているので車で訪れるのもいいだろう。帰りは南登山道でキャンプ場を目指して下山した。

一日も。百年も。



中国電力



中国電力ネットワーク



碧い風ホームページ

©「碧い風」VOL.114 2025年11月1日発行

発行人:笠見 茂男 編集人:城市 奈那

●企 画:中国電力株式会社 地域共創本部  
中国電力ネットワーク株式会社 総務部

●発 行:中国電力株式会社 地域共創本部  
〒730-8701 広島市中区小町4-33 ☎082(544)2759

●編集・制作:株式会社ジェイクリエイト  
〒101-0052 千代田区神田小川町3-7-13 ヴァンサンクビル6F ☎03(6273)7135