

熱いビートを秘めた、
郡山の人たち。

Koriyama City
Guidebook

THE KORIYAMA BEAT

Passion pulsing
in Koriyama.
Resonance that is
born only
in Koriyama.

【郡山の観光・宿泊についてのご相談はこちら】

「こおりやま観光案内所」★外国のお客様にも対応しております

ACCESS: 福島県郡山市雑田195 (JR郡山駅2階、新幹線改札中央口から約30m)

OPEN: 10:00~20:00 (年中無休) TEL: 024-924-0012

【発行元】

郡山市 観光課 福島県郡山市朝日一丁目23-7 TEL: 024-924-2621



郡山のBEATを、
感じる旅。

郡山に脈打つ情熱。

郡山だからこそ生まれる共鳴。

この地を愛し、

ここに深く根を張る人たちが奏でる、

新しい「にぎわいの音」。

その音の原点に、会いに行く旅を。

「D&DEPARTMENT FUKUSHIMA」

山本 阿子さん・片山 美津希さん-p.04

「at home.」星 定宏さん・星 希衣さん-p.06

「ふくしま遼瀬ワイナリー」江花 亮央さん・小山 順平さん-p.08

「高柴デコ屋敷」橋本 大介さん・橋本 将司さん・橋本 彰一さん-p.10

「開成山大神宮」宮本 孝さん-p.12

「real local 郡山」real local 郡山メンバー-p.14

「仁井田本家」仁井田 穂彦さん・仁井田 真樹さん-p.16

「ホールアース自然学校福島校」和田 祐樹さん-p.22

「BANKS」長谷川 大輔さん-p.24

「宝来屋本店」柳沼 真行さん・柳沼 広呂人さん-p.26

「安積蒸溜所(笹の川酒造)」山口 哲蔵さん-p.28

「オープンファクトリー-KORIYAMA」渡辺 拓美さん-p.30

「まちのアトツギ」三保谷 泰輔さん-p.32

「あさか野窯」志賀 喜宏さん-p.34

「磐梯熱海温泉」小口 憲太郎さん・菅野 豊臣さん-p.36

マップ+アクセス-p.38



INTERVIEW 01

山本 阿子さん・片山 美津希さん

D&DEPARTMENT FUKUSHIMA
by KORIYAMA CITY

東北旅の玄関口で
デザイナーたちが彩る
本物に出会える場所。

観光案内所と隣接した東北初のショップ&ギャラリー

2023年6月、郡山駅構内にある「こおりやま観光案内所」内にギャラリースペースを併設したショップ「D&DEPARTMENT FUKUSHIMA by KORIYAMA CITY」(以下、D&D福島)がオープンしました。ショップで取り扱う商品は、流行に左右されず世の中に愛され続けるロングライフデザインであるもの。地域に根付き、作り手の想いやこだわりが感じられる福島の商品を中心に、東北や全国の良品が並びます。

D&D福島の特長は、観光案内所と連携することで新しい旅のスタイルを提案できること。「たとえば、気になる商品をショップで見つけたら、ここから産地や作り手に会いに行く旅を提案できます。お客様が東北を知るきっかけになる場所でありたいです」。そう話すのは、店長でありデザイナーの山本阿子さん。

郡山駅にD&D福島がオープンした背景には、物販・飲食・

出版・観光を通じて地域で愛されるデザインを発掘し、全国に発信するプロジェクト「D&DEPARTMENT PROJECT」があります。47都道府県に1か所ずつ活動拠点を広げており、福島・郡山への出店は東北初で、駅構内への出店も初めてのことです。

D&D福島のスタッフの多くは、デザイナー。商品の配置、掲示物、配布用マップに至るまで、デザイナーの視点や技術を活かしています。ギャラリースペースでは、「もの」を取り巻く地域のこと、場所、文化、活動を紹介する展示など、3か月ごとにすべてのアイテムを入れ替えながら福島の暮らしを紹介しています。「今後は、福島の歴史や文化を知ることができる勉強会やワークショップを開く予定です。また、D&D福島を起点とする酒蔵ツアーなども企画し、交流の場としても活用していきます」。



配置の細部までこだわり東北の暮らしを“魅せる”

片山美津希さんは、“人々の生活が想像できるレイアウト”を心がけているそう。「洋服コーナーの近くには埃取りブラシや靴下を。食器の近くにはまな板を置くなど、お客様の生活の導線やリズムがイメージできる置き方にしています」。

商品への想いやこだわりを知るために、片山さん自身が作り手に会いに行き、ストーリーを紹介する手書きのポップを作成。「同じ会津本郷焼でも、石を粉にした原料なら磁器、土の粘土が原料なら

陶器となり、作家によっても作風が異なります。作り手のこだわりをお客様にうまく伝えられるよう、グラフィックデザインの視点を活かしながら実践する毎日です」。ショップ内の全商品の作り手に会いに行くのが片山さんの目標です。

「福島や東北観光の玄関口として、旅のはじまりに『行ってきます』、旅のおわりには『ただいま』と、気軽に立ち寄ってもらえれば」。そう願って、二人は東北の魅力を伝えていきます。

D&DEPARTMENT
FUKUSHIMA
by KORIYAMA CITY
郡山市鷺田195



MY FAVORITE KORIYAMA ~わたしのお気に入りスポット~



カフェ

Blue Bird apartment.

「オリジナルコーヒーが美味しく、インテリアのセレクトも好きです」

<https://bluba.jp/>



音楽

COCOBEAT RECORDS

「アナログ・レコード専門店。店内を見ているだけで楽しいです」

<https://www.cocobeat-records.com/>



INTERVIEW 02

星 定宏さん・星 希衣さん

at home.

生活雑貨を通して
郡山の暮らしを
もっと楽しく、豊かに。

私たちのこだわりが素敵な出会いにつながるお店に

郡山市内に3店舗を構える生活雑貨店「at home」を運営する星定宏(さだひろ)さん・希衣(きえ)さん夫妻。結婚後、定宏さんが家業の陶器屋を雑貨店へ業態変更しました。

「自分たちの“好き”を大切に、地域の人が喜ぶ商品を選ぼう。そして、日々忙しく過ごす方もここに来れば素敵な出会いにつながるようなお店にしよう」。2人は店づくりにおいて、その2つを大切にしています。

希衣さんは、「まず自分自身が心ひかれるもの」というフィルターを通して、食品から衣料品、文房具、日用品に至るまで、素材やつくり方にこだわった商品をセレクト。「売れるものを仕入れるだけだと、私にとっては魅力がありません。着色料を使っていないもの、本当においしいと思うものしか置かないなど、こだわるべき

部分とのバランスを見極めて商品を選んでいます」。定宏さんは、「100円ショップでもそれなりものは買えるけど、「お金を出しても持っていたい」と思えるものを雑貨のプロとして提案していきたいです」と想いを語ります。

市内3店舗のうち3店舗目の日和田店にはさまざまな試みを取り入れています。希衣さんの好きなものを集めたセレクトショップや、花屋、催事コーナーなどを兼ね備えた大型店で、店の一角にあるカフェスペースは、店舗を持たないカフェオーナーにトライアル店舗として利用してもらっています。この場所から独立したカフェも少なくありません。「私たちが好きなものをとことん深掘りしたお店ですが、様々な方にとっても好きなことを叶えるきっかけの場にしてもらえたら」と希衣さん。



「自分が嬉しいこと」をみんなと一緒に楽しみたい

雑貨店の垣根を越えた「場づくり」にも活動の幅を広げています。全国から集められた約160組のハンドメイド作品を催事コーナーで展示・販売する「手仕事展」や、県内外から選りすぐりの商品が一堂に会する「お菓子の祭典」「パンまつり」「アイスまつり」などのイベントを各店舗で実施。GWの一大イベント「わくわくフェスティバル」では、日和田店の駐車場と近くの公園を貸し切って手作り市&マルシェを開催し、作家同士やお客さんが交流を深めています。「私にとってはイベントもお店の雑貨と同じで、素敵な商品やブランドを一度に見られたら嬉しいから一気に

集めちゃおう、という発想です。「こんなイベントがあれば私は嬉しい」という気持ちをシェアするように、楽しいことをどんどん発信していきます」と希衣さん。

定宏さんは、今後は一緒に働くスタッフの得意分野も活かしながら、店づくりやイベントを企画していきたいと考えています。「多様なスタッフがいるから、私たちにはないアイデアが生まれます。様々な年代、様々な生活スタイルの方に、さらに充実した時間を提供できる場になるはずです」と、at homeの世界観は維持しながら、その視野をどんどん広げていくようです。

生活雑貨の店 at home
郡山市日和田町
字前田90-1



MY FAVORITE KORIYAMA ~わたしのお気に入りスポット~



酒

Bar&Café Herbalist

「斬新な組み合わせの創作カクテルが得意で、いつ行っても感動します」

https://www.instagram.com/kazu_mizologist/



食

自然食品 とみや

「無添加・自然派商品を扱う店。常時3000点以上の品目が揃います」

<http://www.tomiya-kura.co.jp/>



INTERVIEW 03

葡萄栽培・醸造家 Jardin du lac
江花 亮央さん・小山 順平さん
 ふくしま逢瀬ワイナリー

余計なもの
 は足さない
 ここだから
 創れる
 唯一無二の
 ワインを。

幅広い気候帯を活かした郡山の個性が出るぶどうへ

郡山市西部の逢瀬町にある、市内および県内の果樹農業の6次産業化を目的に誕生した「ふくしま逢瀬ワイナリー」。市内13の協力農家が生産したぶどうや県内の契約農家のぶどうを使った「Vin de Ollage(ヴァン デ オラーージュ)」は、年々醸造技術を高め、近年では国内の品評会で数々の賞を受賞しています。

協力農家の一人である小山順平さんは、米農家から転身し、湖南町でワイン用のぶどうを栽培しています。江花亮央(あきひろ)さんは、ふくしま逢瀬ワイナリーでワインの仕込み方針の決定や発酵、樽熟成を担当しています。二人はこのワイナリーで出会い、「醸造技術やぶどう栽培方法に磨きをかけ、まだまだ認知度の低い郡山ワインを世に広めていこう」と意気投合しました。

ワイナリー用ぶどうの栽培主任でもある江花さんは、契約農家の

ぶどう栽培の手伝いをしながら、自身でもぶどうを育てています。「郡山は大きく東と西と湖南町の3エリアに分かれます。幅広い気候帯が魅力で、ぶどうの味わいも大きく変わる。たとえば、冷涼な気候の湖南は白ワインの産地として最適です。栽培開始から7年目でまだ若い木ですが、その若さもポジティブに感じてもらえれば」と、江花さん。

二人は「しっかり”人”が手をかけること」を大事にしています。たとえば、化学農薬の使用は一般的な量の半分以下を目指し、除草剤を使わない。そうして丁寧に育てたぶどうは、果実の香りとその力、そして気候風土がはっきりと表れた旨味のワインになるそう。「ワインは「引く美学」。ぶどうのポテンシャルが高ければ、ワイン醸造において余計な作業や添加をする必要がありません」と、江花さんは胸を張ります。



ワインで町を盛り上げたい仲間を募り産地化をめざす

小山さんは葡萄栽培を通してワインを知るきっかけになればとファンづくりにも力を入れています。地場食材とワインのペアリングツアー、畑での収穫や剪定など農作業を通してワインの魅力を発信して、継続的に携わってもらえるよう、小山さんを代表として「はじまりの葡萄プロジェクト」を発足。自身のファンやワインの飲み手を増やしていくことにも取り組んでいます。

小山さん個人のSNSで畑を手伝ってくれる人を不定期で呼びか

けており、何度も湖南町に通ってくれる仲間の輪も広がりを見せています。郡山のワイン人口を増やしていくことを目標に掲げています。

ゆくゆくは小山さんと江花さんがそれぞれでワインのブランドをつくりたいとも考えているよう。「多様な気候風土を表現できるように、もっと市内各地で葡萄栽培が行われるといいですね」。二人は郡山ワインが地域の産業に発展していく未来を思い描いています。

jardin du lac
 郡山市湖南町福良中町50-3
 ふくしま逢瀬ワイナリー
 郡山市逢瀬町
 多田野字獅子獅子2番地



MY FAVORITE KORIYAMA ~わたしのお気に入りスポット~



食

mogumogu

「民家を改装したお菓子工房。
 茶林でやさしい味がくせになります」

<https://mogumogu.hp.peraichi.com/konan/>



bar

ワインスタンドRuna Den

「国内外のワインの品揃えが豊富で、
 珍しい銘柄にも出会えます」

https://www.instagram.com/runa_den/



INTERVIEW 04

彦治民芸 橋本広司民芸 本家大黒屋
橋本 大介さん・橋本 将司さん・橋本 彰一さん
 高柴デコ屋敷

地域の文化を守り
 昔の技を今に伝える
 職人たち。

時代にあわせて進化を重ねこれまでにないデコを創り出す

郡山市東部の西田町高柴地区にある4軒の張子(はりこ)工場の集落、通称「デコ屋敷」。木型に和紙を貼り重ね、乾燥後に抜いて成型・絵付けをする張子人形(=デコ)は、古くからお守りとして人々に親しまれています。十二支の動物をはじめ、七福神やだるまなど、種類はさまざま。躍動感あふれる「腰高とら」や「三春駒」は、年賀切手の絵柄にも採用されました。

この地区は300年以上前から民芸品を作り続ける静かな職人町でしたが、素朴で色彩あふれる里の魅力も相まって、多くの観光客が訪れるようになりました。

彦治民芸11代目の橋本大介さんは、実直に伝統を守る職人のひとり。かわいらしい素朴な目の表情作りにこだわります。「大切にしてもらえるだけの品物を、常に前より良く作り続けな

さい」という先代からの教えを守り、日々筆を走らせます。

木型を一から制作して、革新的な張子に挑むのは、本家大黒屋21代目の橋本彰一さん。日本のもの作り技術を世界に発信するプロジェクトで等身大のシロクマ張子をチームで制作し、世界的に評価された経験も。「周囲が新しい張子への挑戦を認めてくれるようになり、デコ制作のアイデアも広がっています」と彰一さん。

橋本広司民芸18代目の橋本将司さんは、先代の広司(ひろじ)さんと共に、歌舞伎や舞踊を題材にした張子や、踊りに使うお面などを制作しています。制作や接客の合間に、高柴地区に伝わる「ひよっこ踊り」の名人である広司さんから受け継いだ踊りをお客様に披露することもあり、お店を訪れる人に文化を伝えています。



郡山に張子文化を根付かせたい—職人たちの新しい挑戦

「自らを空っぽにすることで本来の自分に気づき、新しい日々を迎えることができる」をコンセプトに、新ブランド「郡山 KARAPPO(からっぽ)」が始動しています。身に着けられる張子として、ひよっこ・おかめの張子ブローチを販売。現在は、飾ったり被ったりできるお面の制作が進んでいます。「精神が“自分”のままでは先祖代々の張子仕事はできないから、お面と自分の口を使って踊り、自分を“からっぽ”にして先祖とつながるんだ」と広司さん。ブランド名とコンセプトは広司さんの言葉から着想を得ました。「この地区に根付く文化があるように、郡山 KARAPPOが郡山の人々の生活に溶け込んでいき、新しい文化

として地域に根付いていけば」。そんな職人たちの想いがブランドに込められています。

これからデコ屋敷を訪れる方には、「デコは同じように見えても、型の違いや色の塗り方、職人のこだわりがあって、どの店にも一つとして同じものはありません」と特徴を語ります。「制作の見学や、絵付け体験、職人との触れ合いなど、それぞれの工房でできる体験も違います。ぜひ4軒の工房を回ってもらい、その違いを楽しんで見つけてもらえたら」。

古くから伝わる文化と、新たに発信し始めた文化。その二つが重なって、デコの魅力が全国へと広がっています。

高柴デコ屋敷本家大黒屋/
 広司民芸/彦治民芸
 高柴デコ屋敷観光協会
 郡山市西田町高柴字館野169



MY FAVORITE KORIYAMA ~わたしのお気に入りスポット~



神社

高屋敷稲荷神社

「朱鳥居が連なる映えスポット。中心市街地が一望できるのも好きです」

<https://www.takayashikiinarijinjya.info/>



自然

鹿島大神宮+ベグマタイト

「地中深くの岩脈が地表に露出している場所。国の天然記念物です」

<https://kashimadajingu.jp/pegmatite>



INTERVIEW 05

宮本 孝さん

開成山大神宮

にぎわいのために
宮司が仕掛ける
手づくりの音楽祭。

神社は地域活動の拠点。市民に喜びを提供し続ける

郡山市中心部にある開成山大神宮は、1876(明治9)年、安積開拓に関わる人々の心のよりどころとして創建された由緒ある神社。猪苗代湖から郡山まで130kmに及ぶ水路を引く国の一大事業「安積疏水」の起工式や通水式の式典会場にもなりました。

宮司の宮本孝さんは、高校生の時からロックが好きで、前職の高校教員時代にはマーチングバンド部の顧問として全国大会に出場したことも。地元小学校の合奏部や合唱部の活動にも積極的に関わるなど、その生活は常に音楽と共にありました。

そんな宮本さんは2023年に「郡山チャンネル国際音楽祭」を立ち上げました。福島県出身者や国内外で活躍する演奏家を招き、郡山市内のホールやお寺・神社の境内などで演奏会を通年開催しています。「神社の境内は実は音響が良く、小編成の演奏に最適です。楽器の生演奏のすごさを目の前で体感してもらうため、境内を会場にしています。クラシックコンサートを中心に、ジャズやロック、朗読

舞台、ダンスなど幅広いジャンルとクラシックを融合させるなど、音楽好きな方はもちろん、様々な方に満足していただける内容だと思います」と、音楽祭のプログラムに自信をのぞかせます。

音楽祭立ち上げのきっかけは、かつて開成山公園で開催していた花火大会が安全面の関係で中止になったこと。「花火の代わりに市民が喜ぶことを」と、宮本さんはこの神社で、小学校の合唱祭やロック歌手を招いての野外ライブなど音楽イベントを主催しました。

しかし、2011年の震災・原発事故後はあらゆるイベントが中止に。神社へ数多く来ていた観光バスも震災の翌年はゼロになり、風評被害で郡山の農産物が売れなくなるなどの状況に危機感を抱きました。そこで、郡山を再び音楽で盛り上げるべく、県内の各音楽祭のスポンサーや委員として精力的に活動。こうして有志を集め、自身の人脈も活用しながら「郡山チャンネル国際音楽祭」の立ち上げに至ります。



「楽都郡山に音楽の名所を」そのための神社の役割

「私が行動に至った理由は、神社のためだけではなく、地元・郡山のためという気持ちも強くあります」。音楽を楽しむその先に、人が集い、観光や食事・買い物を楽しんでもらい、郡山を活性化させたいという思いがあります。「この神社は立地の面でも人が集まりやすい場所です。昼は敷地内のマルシェで地元の農産物を販売し、夜はお酒やおつまみを提供して、境内でジャズバンドの演奏を楽しんでもらう。この神社でしか味わえない時間

の過ごし方ができますよね」と、開成山大神宮のこれからの姿を見据えます。「今後も音楽祭を続けていけるかどうかはわかりませんが、まずは自分の代でできることをやってみようかと。その後は、次の世代に任せます。神社が本来人々の集いをもたらす場であるという文化を残していくためにも、ここで私ができることを今するだけです」と、宮本さんは今日も郡山に音楽を響かせる機会づくりに励んでいます。

開成山大神宮
郡山市開成
3丁目1-38



MY FAVORITE KORIYAMA ~わたしのお気に入りスポット~



和菓子

開成柏屋

「手作り薄皮饅頭の実演があり、職人手作りのできたては格別です」

<https://www.usukawa.co.jp/shop/kaisei/>



和菓子

菓子処 ヤナギ屋

「素材にこだわる和菓子店。冬季限定のかいてん焼きは絶品です」

<http://radafuku.com/shop/yanagiya/>



INTERVIEW 06

real local 郡山 メンバー

real local 郡山

リアルを舞台に
人と街をつなげる
ローカルメディア。

感じたままを素直に表現。学生だからこそ書ける記事

郡山市のローカル情報を発信するWebメディア「real local 郡山」。市内の複合施設「Blue Bird apartment.」を運営する「一般社団法人ブルーバード」が事務局となり、2020年に立ち上げました。郡山市近郊の学生がライターとして、地域で活躍する事業者や団体取材。その人柄を伝える記事を発信しています。取材先は学生自らが探し、月一回のミーティングで提案。デザイン会社の職員や地元の建築士、市役所職員、編集者ら大人たちも編集部に入り、学生たちをサポートしています。

宮城県仙台市出身の永見政悟さんは、大学進学を期に福島県に住み、地域の消防団に入団したことがきっかけで、郡山の街に興味を持ちました。「この人の考えはおもしろいなと思ったら、すぐ取材の

アポを取ります。その方の想いを細部まで汲み取って言葉にし、僕だから書ける記事を発信できるよう心がけています」。

人と関わるのが得意ではなかったという齋藤優佳さんは、「熱意のある人や温かい人が地元こんなにくさくさんいたなんて驚きました」と話します。取材先は心惹かれる・心を揺さぶられるかどうかで選んでいるそう。

地域活動に興味があった清水玲奈さんは、real local 郡山の記事を読み、「自分も発信したい」と参加しました。自宅と大学の中間にある郡山を、観光客に近い視点をもって歩き、発信します。「私が取材先で感じたそのままの雰囲気や魅力を記事から感じてほしいです」。



これからのメディアとして地域に寄り添うイベントを

取材先と読者のリアルな接点を作ろうと、取材先と一緒に地域に向けたイベントやワークショップを企画するなど新しい試みもスタートしました。春には安積国造(あさかくにつこ)神社の参道で「清水台つくしまつり」を主催。イベント名の「つくし(土筆)」は、地域(=土)の魅力を探り、メディアで発信(=筆)してきた活動を表しています。

当日はreal local 郡山で紹介した人たちが飲食やワークショップ、縁日、ライブ演奏などでブース出店。WEB上の記事だけでは伝えきれなかった店主の人柄や各お店の雰囲気を肌で感じてもらえます。「コロナ禍で一時はにぎわいが遠のいた神社を街の起点にして、もう一度、人と街とのつながりを」と、街歩きマップを印刷して

配布する試みも。WEBには載っていない情報や学生のおすすめコメントをちりばめたマップは、年々改良を重ねてエリアを拡大しています。「住む人には当たり前と感じている街の風景も、学生の私たちに新鮮に映ることもたくさんあります。観光客はもちろん、地域の方にも、郡山の新たな魅力を発見するきっかけになれば」との想いが込められています。

「卒業後もreal local 郡山とは緩やかに関わり続けて、郡山の街に恩返しをしていきたい」と笑顔で語るメンバーたち。郡山のまちを自分たち自身が愛し、誇らしく思えるように。編集会議のテーブルは、その思いを感じる温かなアイデアであふれていました。

real local 郡山
郡山市清水台1-8-15
(一般社団法人ブルーバード内)



MY FAVORITE KORIYAMA ~わたしのお気に入りスポット~



食

大友パン店

「市民に長年愛されるパン屋。郡山名物『クリームボックス』もあります」

<https://www.panportal.jp/ootomopan/>



ショップ

うすい百貨店

「市民の憩いの場である老舗デパート。ここに入っている本屋が好きです」

<https://www.usui-dept.co.jp/>



INTERVIEW 07

仁井田 穂彦さん・仁井田 真樹さん

仁井田本家

創業300年以上の
酒蔵が目指す
自給自足のかたち。

田んぼと水を守る蔵。再生有機農業で土壌を豊かに

郡山市中心部から国道49号を南東に向かうと、一面に田んぼが広がる緑豊かな田村町に入ります。ここ田村町金沢で、江戸中期から300年以上にわたって日本酒を造り続けているのが、仁井田本家。「にいだしぜんしゅ」「穂(おだやか)」などの銘柄で知られています。

1960年代から全国でもいち早く、無農薬・無化学肥料栽培の「自然米」を使った酒造りに取り組み、2011年からは日本で最初に、原料を完全に自然米に移行しました。酒蔵で使用する水は、洗米はもちろんタンクの洗浄まで天然水を使用、造るお酒はすべて米と水だけの純米酒です。また、手間と時間がかかることから今では行方酒蔵も少ない「生酛(きもと)造り」(江戸時代から明治時代に主流だった自然の力を活用し乳酸菌を一から育てて乳酸を得る日本酒づくり)という伝統的な手法でお酒を造っています。

仁井田本家は「日本の田んぼを守る酒蔵になる」ことを使命に掲げ

ています。蔵の近くにある自社田では、稲わら・もみ殻・畔の草など、田んぼから採れたものだけを土の栄養として戻し、その他の肥料は一切使わない自然栽培に取り組んでいます。「この方法だと余計なものが土に蓄積せず、田んぼの負担にならないと考えているんです。僕らは地球という家を借りている借家住まい、言うなれば田んぼも地球から借りているわけです。自分の代で土をいじめてしまわないよう、逆に土を少しずつ育てて、子や孫の代には今よりもっと土を健康な状態にしたい。未来にしわ寄せがいかない借り方をしたいと思っています」と蔵元(杜氏)の穂彦(やすひこ)さんは語ります。

そのような考えに共鳴した世界的アウトドアブランド「パタゴニア」とのコラボレーションも実現。パタゴニアが推進する再生有機農業(リジェネラティブ・オーガニック=RO農法)の主力メンバーとして協働するとともに、パタゴニアのショップでは仁井田本家の自然酒「やまもり」が販売されています。



自然の力を借りながら自給自足の蔵を目指す

今あるものを利用し、必要なものはできるだけ自分たちでまかなう「自給自足の蔵になる」ことも目指しています。

「梅畑があるので、そこで採れる梅を使った梅酒や梅干し作りもしています。そのときに使う糖分は、自分たちが育てた麴を糖化した甘酒で補っているんです。最近では日本ミツバチも飼いはじめ、蜂蜜づくりを試しています。また、祖父の代に植えられた自社林の杉を切り出して自分たちの手で木桶を作るところから手掛けた、昔ながらの木桶仕込みも行っています。「にいだしぜんしゅ」については、蔵に棲んでいる天然の乳酸菌や酵母菌を利用して醸しているんです」。





一人でも多くの人に僕らの想いを伝えたい

東日本大震災後から「福島の本当の姿を知ってもらうために、まずは一人でも多くの人に福島に足を運んでもらいたい」と始めたイベントは、現在は「にいだの日」「田んぼのがっこう」として毎月1回開催されています。また、年に一度の「感謝祭」は、県内外から1000人を超える方々が訪れるほどの人気イベントに成長しました。若い人たちに来てもらい、そしてイベントを通じて蔵の想いを共有したいのだと真樹さんは語ります。

「私たちの造るお酒は、華やかな香りや味わいというよりも、どちらかというと地味なんです。それは、できるだけ人為的に作り込

まず、そのときの米の出来や酵母の機嫌によって自然に出来上がる良さを大切にしているから。この良さを理解していただき、その年その年の出来を楽しんでもらえたら嬉しいです。そうしてファンが増えてくれたら、オーガニックな田んぼが一枚増えることにつながって、そこにたくさん生き物が増え、そうしてどんどん地域の、ひいては地球の環境が良くなることに繋がっていく。仁井田本家のお酒を選ぶことで、自分たちも田んぼを守っているんだ・日本を良くしていくことに繋がっているんだと感じてほしい。蔵に来てくれた方にそう伝えたいんです」。



酒造りを通して未来になすべきこと

酒造りを通して地域の環境や食文化を受け継ぎ、守り、伝えていく使命を担う仁井田本家にとって、田村町とはどのような場所なのか。

「田村町の豊かな森と水、そして田んぼが、仁井田本家を300年支えてくれました。田村町ですから、まさに「田んぼの町」です。田んぼと山しかないか、田んぼと山が元気な素晴らしい町だと捉えるか。おそらく今は後者を価値とする方が増えてきているのではないのでしょうか。これからは、観光においても住むことにおいても、環境の良さが一番の強みになると思っています。仁井田本家がこの地域に存続し酒を造り続けることは、

地域にとって良いことであるはずだと信じています。地元の方に「仁井田本家があるから、ここは本当に自然が豊かで、むやみな開発をされずに済んでいて元気なんだよ」と言っていただけの蔵でありたいですし、少しは田村町の自然環境を自分たちが守れているのではないかと、そう自負しています」。

仁井田さんの夢は、蔵のある田村町金沢の田んぼをすべて自然田にすること。「すべてオーガニックな田んぼにして、地域の環境を良くし、子どもたちに渡したい。より良い状態で未来へ繋いでいくことが、私たちが酒造りを通してなすべきことだと考えています」。

仁井田本家
郡山市田村町金沢字
高屋敷139番地



MY FAVORITE KORIYAMA ~わたしのお気に入りスポット~



ショップ

矢澤ハム

「この前田豚のお肉が好きで、「田んぼのがっこう」のまかないにも出しています」

福島県郡山市西田町木村ナカハマ305-1

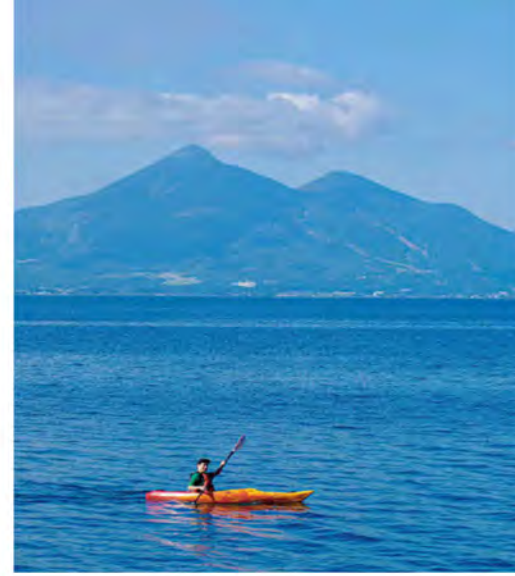


食

丸新

「遠くから訪ねてくる方も多い和食の名店。日本酒も充実しています」

郡山市神明町15-4
TEL:024-922-1851



THE KORIYAMA BEAT

Passion pulsing in Koriyama.
Resonance that is born only in Koriyama.





INTERVIEW 08

和田 祐樹さん

ホールアース自然学校 福島校

ここだから叶う
本来の自分と
向き合う体験を。

何もしないという最高の機会を提案

20代後半で湖南町に単身移住し、「ホールアース自然学校福島校」を開校した和田祐樹さん。湖南町や猪苗代湖畔をフィールドに、自然と触れ合う体験を提供しています。大学では教育学部に在籍しましたが、学校の先生ではなく自然界の知恵を伝える人になる選択をしました。「よりよく生きるためには、人間力や自分の手で未来を創造していく力が必要です。でもそれは、学校で習う教科だけでは身につかないと感じました。自分自身、海外などで様々な体験をした中で、自然の中でこそ内面を育てていくことができると実感したんです」。

静岡県のホールアース自然学校本部で経験を積み、東日本大震災後にUターン。開校する土地に湖南町を選んだ理由は、自然環境の素晴らしさです。「四季の変化が大きいおかげで、多種多様な生き物が存在している場所なんです」。

そんな湖南町で、水上アクティビティが盛んな「動(どう)」の猪苗代町と対比して、「静(せい)の湖南体験」を始動しました。「余白をあえてつくる」をテーマにしたプログラムは、波が穏やかな青松浜湖水浴場を会場に、カヤック、焚火、ハンモック、テントサウナなどを取り揃え、参加者が思い思いの時間を過ごすというもの。「自然の中で自分と向き合うことで、心がどう動くかを“感じきる”ための時間を過ごしてもらいます。人の気持ちも自然と一緒に、本来は状態が刻々と変わるもの。予約時と現地に来た時にやりたいことが変わっていることもありますよね。ここでは、その日・その時の気持ちにマッチした体験を各々が選びます。ですので、何もしないという選択もあります」と和田さん。参加者からは「充実した時間を過ごせた」とリピート率も高く、ツアー化も予定しています。



地域のつながりを強めさらなる価値を創出する

「この地域の方たちは、「湖南には観光資源が何もない」と言う人も多いです。たしかに、目立った観光施設があるわけではありませんが、あえて「余白」をつくるのが最高の何かにつながると僕は信じています」と、和田さんは湖南町だからこそ味わえる「立ち止まる時間」の価値を話します。日々忙しく過ごしていると、自分の考えや心を置き去りにしていることも多々ありますが、ここでは自然の中に身を置きながら、自分の内なる自然(心)にアンテナを向ける。そういう時間が、参加者の方たちにとって、ある意味で貴重な体験となっているようです」。

和田さんがこれから目指すのは、大人も子どももハンディのある方にも、誰もが湖南の自然と触れ合える環境を整えること。そのために、地域の事業者や学校との連携や、つながりづくりにも積極的に関わります。その成果として、ここ湖南町に新たな憩いの場(宿泊施設やカフェ)を開業したいとのこと。「この地を何度も訪れたいくなるような価値を創り、訪れる人の気持ちが豊かになる体験や場所をさらに充実させたいです。湖南町の静なる豊かさを味わえる機会づくりに、和田さんは日々向き合っています」。

ホールアース自然学校
福島校
郡山市湖南町福良字
上川原8386-7



MY FAVORITE KORIYAMA ～わたしのお気に入りスポット～



温泉

磐梯熱海温泉
共同湯「霊泉」元湯
「開業100年という歴史ある温泉。
朝6時から入れるのもうれしい」
<https://www.bandalataml.or.jp/day-stay/motoyu/>



神社

隠津島神社
「原生林の中に鎮座する神社。社殿を囲う林は県指定天然記念物です」
<https://okitushima.com/>



INTERVIEW 09

長谷川 大輔さん

BANKS

地域資源の
素晴らしさを
家づくりで伝える。

妥協せず国産材にこだわる100年住み継げる家づくり

郡山市街地にある、木の家専門工務店「株式会社BANKS」。前職で住宅施工を請け負う会社の同僚だった片山純さんと長谷川大輔さんの二人が「100年もつ家」の提供をめざして設立しました。「家とセットであるべき家具と一緒に提供する工務店は少ない。家も家具も庭もトータルで管理できる、自分たちの理想の家を建てたい」と考えたのがきっかけです。

住宅の施工には国産材だけを使用するのがBANKSのこだわり。福島県の拠点林からは、木目が美しく良質な木材が採れるのだそう。「福島で育った木は、福島の気候や環境に適した木材になります。地産地消の良さを伝え、今後はより県産材にフォーカスしていけたら」

と、長谷川さん。

そのこだわりは寝具にも。「ヨーロッパには次世代が寝具を受け継いでいく価値観があります。私たちが同じように、次世代に受け継いでいくことができる最高の寝具を、お客様が家を買うタイミングで提案しています。

天然素材を使用し、調湿性に優れた布団にあわせて、ベッドフレームとマットレスもBANKSで提案しています。ベッドフレームは福島銘木の桐を、マットレスには最高級素材である馬のしっぽの毛を使用。現在は、ヨーロッパ産の馬毛マットレスを使用していますが、会津で育った馬の毛を使ったマットレスの制作開発も進んでいます」。



職人の技を未来に残すための機会づくりも自ら企画

地域資源を活かす活動は他にも。地元酒蔵から大型木桶の制作依頼を受けたことをきっかけに、日本でも数少ない木桶職人を福島で復活させる「福島木桶プロジェクト」を立ち上げました。

「酒・味噌・醤油づくりなどで日本の発酵食文化を支えてきた木桶を後世に残したい」という長谷川さんの想いに賛同した参加者が修行を積み、福島に新たに二人の木桶職人が誕生。県内外からの依頼を受け、大きさや用途も様々な木桶を制作しています。地元の靴メーカーと連携した味噌づくりワークショップや料理教室も定期的で開催。味噌の熟成には、郡山市産のブランド杉「ときめ木」の木桶を使用しています。地元特有の微生物が木に住みつくので、

地元の発酵食品とも相性が良いのだそう。

施工主向けには木の伐採ツアーや畳店見学ツアーなどを実施しています。「郡山市にある「今川畳店」の畳は、BANKSが手がける住宅にも提案しています。ここの畳職人は、畳を手で縫える日本で数少ない名工です。その丁寧な手仕事や芸術的で美しいモノづくり、職人のこだわりを、ぜひ多くの方に実際に見てほしいという思いがあります」。

地域資源を追求し、その良さにあらためてスポットを当てる。人にも環境にも優しい未来につながる家が、長谷川さんの日々の探求から生まれています。

BANKS
郡山市清水台
1丁目6-22



MY FAVORITE KORIYAMA ~わたしのお気に入りスポット~



工芸

今川畳店

「国宝瑞巖寺にも畳を納める日本で数少ない手縫いの畳職人がいます」

<https://lavida.work/about/blog/?p=4451>



ショップ

LOGGERS Gear Supply

「森と仕事と暮らしがコンセプトの、カフェ併設のアウトドア用品店です」

<https://loggers.stores.jp/>



INTERVIEW 10

柳沼 真行さん・柳沼 広呂人さん

宝来屋本店

豊かな水が育む
発酵食の文化を
国内外に広めたい。

伝承の製法を守りながら、常に新しい変化を続ける

1906(明治39)年に糴屋として創業した宝来屋本店。100年以上伝承される製法を守りながら、国産の米と大豆にこだわった甘酒や味噌などの発酵食品を製造・販売しています。

伝統を重んじながらも、新しい風を宝来屋に吹き込むのは、専務取締役兼工場長で弟の柳沼真行(まさゆき)さんと、代表取締役4代目、兄の広呂人(ひろひと)さん兄弟。郡山の発酵食文化の始まりを、真行さんはこう語ります。「安積疏水のおかげで豊富な水道があったことから、郡山は大田園地帯でした。昔からこの周辺には糴屋が多く、味噌や甘酒、どぶろくなどを自分の家で作る発酵食の文化が根付いていたんです。宝来屋も糴屋からはじまりました」。

先代たちは時代のニーズに合わせて、画期的な商品を次々と開発。生味噌タイプのインスタント味噌汁や浅漬けのもと、特に、常温保存できるペットボトル入り甘酒は業界を驚かせました。

先代から「常に変化し続けること」を教わってきた二人。発酵食品の利用シーンを世の中に増やしていく一つの手段として、真行さんは福島県内の企業との共同開発に力を入れています。桃の果汁を配合した糴飲料「MOKO」は、プロサッカー選手たちと試飲を重ねて製品化。ほかにも、地元のコーヒー店と開発した、甘酒とカカオを組み合わせた発酵飲料「ライズ カカオ」、福島の乳業メーカーと開発した「あまざけヨーグルト」など、様々な商品を世に送り出しています。

海外の販路拡大を進める広呂人さんは、専任スタッフを雇用して海外展示会へ積極的に参加しています。近年海外からの需要が急増しており、その要因は、食品の安全性を証明する「コーシャ」認定を取得したこと。厳しい食事制限のあるユダヤ教徒が多いイスラエルでは、宝来屋の商品が歓迎されています。「海外にもどんどん福島の発酵食の良さを広めていきたいです」と、広呂人さん。



体験を通して学ぶ機会を地元企業として地域に貢献

海外展開の一方で、地域での体験事業にも力をいれています。中でも工場見学は人気で、小学校の見学者数だけでも3年間で約7500人にのぼります。ほかにも、地元工務店が制作した郡山市産の木桶で味噌を仕込み熟成させるワークショップや、発酵食の出前講座、プロバスケットボール選手が参加した料理教室などを開催。「工場見学や出前講座で発酵食の素晴らしさを知ってもらい、ワークショップや料理教室で食べて感動してもら

えれば」と、地域の人が発酵食に触れる機会を様々な形で提供しています。

糴を甘味料として活用したり、甘酒を洋風にアレンジする方法を模索したりと、新しい挑戦を続ける宝来屋。「生活や食のスタイルは今後も変わっていきますが、いつの時代でも、皆さんの健康を支えられる美味しい商品を食卓に提案していきたいですね」と、二人は常に変化を楽しんでいます。

宝来屋本店
福島県郡山市田村町
金屋川久保54-2



MY FAVORITE KORIYAMA ~わたしのお気に入りスポット~



カフェ

富久栄珈琲

「店主が、世界で数少ない国際審査員に認定されているお店です」

<http://www.fukuei-coffee.jp/>



酒

居酒屋安兵衛

「スタッフ自ら野菜を作るこだわり。郡山の地物が豊富な居酒屋です」

<https://www.instagram.com/izakaya.yasubey.koriyama/>



INTERVIEW 11

山口 哲蔵さん

安積蒸溜所(笹の川酒造)

祖父の代から続く
ウイスキーの歴史を
再びつないでいく。

風と水が良い酒を醸す世界が目する蒸溜所

1765(明和2)年から郡山で続く酒蔵「笹の川酒造株式会社」の敷地内に、東北唯一のウイスキー蒸溜所である「安積(あさか)蒸溜所」があります。10代目当主の山口哲蔵さんは、祖父の代から始まったウイスキー事業の3代目。ブレンドウイスキー「山桜」シリーズ、シングルモルトウイスキー「安積」シリーズなどを主力商品として、国際品評会で世界最高賞を受賞したウイスキーを輩出している、世界が目する蒸溜所です。

安積蒸溜所のウイスキーの特徴には、郡山の「風」と「水」が関係しています。「この蒸溜所では、ウイスキーの樽熟成が速く進みます。磐梯山から吹き降ろす強い風「磐梯おろし」が吹く、寒暖差の激しい郡山ならではの特徴です。猪苗代湖から郡山まで一本の水路を引いた明治時代の国家事業「安積疏水」には私の曾祖父も携っており、酒造りに関しては先人たちがもたらしてくれたことに感謝しています」と、山口さん。



ファンの情熱に後押しされ昔ながらの手法で作り返ける

ウイスキー事業のはじまりは、終戦後の1946年にさかのぼります。食糧難で酒米の調達に難しく、製造ができなくなった清酒の代わりに、進駐軍の米兵向けにウイスキー製造を思いつきます。看板商品の「チェリーウイスキー」は、1980年代には「北のチェリー、東の東亜、西のマルス」と、全国に名を馳せるようになりました。

しかしその後ウイスキー業界は低迷期が続き、冬の時代を迎えます。笹の川酒造もウイスキーの製造を停止し、大量の在庫を抱えますが、「ありがたいことに「チェリーじゃなきゃダメだ」という方もいて、細々と売れていました」と、山口さんは当時を振り返ります。

業界が再び好況に上向いた2015年、山口さんは笹の川酒造250周年記念事業としてウイスキーの再スタートを決意。古い清酒蔵を改築し、ポットスチル(蒸溜器)などの設備を新調することに。「ウイスキーはポットスチルの形状で味わいが変わるの

で、設計が肝心です。濃いかな薄いかなでいえば濃い、重いかな軽いかなでいえば重い。そんな「しっかりした味」をイメージしてポットスチルの設計・製造を依頼しました。その方がウイスキーらしいですから」と山口さん。2019年に誕生した安積蒸溜所初のシングルモルトウイスキー「安積ザ・ファースト」は、ほぼイメージ通りの仕上がりになったといいます。

「ウイスキーは最短3年、最長30年先に完成する飲み物。熟成させる樽の種類や熟成期間によって、香りや味わいが全く違うものになります。新しいウイスキーを作ると、SNSやブログで発信してくれるファンのネットワークがあるほど、ファンの皆さんも果てしないウイスキーの魅力の虜になっている。だから私は、良いウイスキーを作り続けて、貯蔵し続けます。ウイスキーについて熱く語る肥土さん(埼玉県にある東亜酒造の社長であった肥土伊郎氏)からかつて教わった作り方を、今もそのままやるだけです」。

安積蒸溜所
(笹の川酒造)
郡山市笹川1丁目178



MY FAVORITE KORIYAMA ~わたしのお気に入りスポット~



自然

麓山公園 麓山の滝

「安積疏水事業記念の人工滝。国の登録有形文化財に指定されています」

<https://www.kanko-koriyama.gr.jp/asaka-sosui/cultural/cultural29.html>



施設

安積歴史博物館(修理のため休館)

「旧中学校舎を活用した博物館。国の重要文化財に指定されています」

<https://anrekihaku.or.jp/>



INTERVIEW 12

オープンファクトリー-KORIYAMA実行委員長

渡辺 拓美さん

日ノ出工機株式会社 代表取締役社長

誰かの笑顔を作る
製造業のかっこよさを
見せていきたい。

素晴らしい技術の後世に。工場の価値を知ってほしい

郡山市東部に小さな町工場が集まる中央工業団地があります。団地に所属する製造業を中心とした町工場10社が協力し、普段は見ることのできない「工場見学」や「ものづくり体験」を提供する「OPEN FACTORY KORIYAMA」を2022年秋に初開催しました。メイン会場の体育館でのブース出展や道具の展示、ワークショップの実施のほか、各工場で見学受け入れなどを行い、子どもたちをはじめ地域の方々に賑わいました。

実行委員長は、金属加工を得意とする「日ノ出工機株式会社」代表取締役社長の渡辺拓美さん。「地味だと思われがちな工場の仕事のマイナスイメージを払しょくし、未来を担う子どもたちに、ものづくりは楽しくてかっこいいことを伝えたい。さらには、職人と街、そして職人同士の横のつながりを強化して、各社にある技術の後世に残していきたいです」と、その目標を語ります。

オープンファクトリー開催に至るまで、渡辺さんには2回の転機

がありました。最初の転機は、自社技術を活かした製品開発を行う企画「郡山テックブートキャンプ」に参加して、男性用の櫛を開発したこと。「外部の会社から出向してきたばかりの当時は、工場の仕事を地味でつまらなそうと思っていましたが、弊社の金属加工担当は実に手際よく楽しそうに櫛を作ってくれて、「何でも作れる工場ってすごい!」と、考えを改めました。

次の転機は、新潟県燕三条地域で開かれた「工場の祭典」の視察でのこと。職人技の魅せ方、会場の作り方、参加者の表情など、すべてに感銘を受けた渡辺さんは、「これを郡山でもやろう!」と、鋼構造物製造や金属の切断研磨を行う企業など、同じ工業団地に所属する社長仲間と実行委員会を立ち上げました。「社長仲間は30~40代の同年代が多く、後継者としての悩みも相談し合える心強い仲間たちです。この人たちとならおもしろいことができる確信がありました」。



地域を巻き込み規模を拡大「ものづくりの街」郡山へ

初めてイベントを開催した時に「すごいすごい!」と、会場で目を輝かせていた子どもたちを見て、「自分たちの仕事が誰かの笑顔を作っているんだ」と手応えを感じた渡辺さん。オープンファクトリーは、イベントの開催だけではなく、日頃から工場の取組みを見学してもらったり、ツアーとして技術を体験してもらったり、旅行者のお土産になるものを制作したり、可能性は拡大

していきます。「オープンファクトリーを5年、10年と続けていくことで、かつては来場者だった小学生が参加企業側として一緒に盛り上げてくれたりしたら最高ですね。郡山には食品加工業者や農家なども多いので、様々な業種の方々とタッグを組んで郡山の産業を魅力あるものにしていきたいです」と夢を語ります。

オープンファクトリー
KORIYAMA
実行委員会



MY FAVORITE KORIYAMA ~わたしのお気に入りスポット~



bar

パクラク

「メンバーともよく行くバー。このチーズリゾットは最高です」

<https://tabelog.com/fukushima/A0702/A070201/7000240/>



ショップ

ChopLuck BARBERSHOP

「大人かっこいい髪型を提案してくれる店。安心してお任せできます」

<http://www.chopluckbarbershop.com/>



INTERVIEW 13

まちのアツギメンバー 伏見屋ガラス店 代表

三保谷 泰輔さん

まちのアツギ/伏見屋ガラス店

過去を活かし
魅力を再発見
人が集えるまちに。

誰もが「まちのアツギ」。自分たちの手で住みよいまちへ

郡山駅西口を出て南に数分歩くと見えてくる本町(もとまち)商店街。かつては様々な商店が立ち並ぶ活気あふれる通りでした。そんな商店街の魅力や価値を見直そうと、「まち」をみんなで受け継いでいく団体が結成されました。世代を超えてまちをつないでいきたいという想いを込めて「まちのアツギ」と命名。本町住民と本町に関心を持つ11人で構成されています。

「この数十年でどんどんまちが変わっている中で、今あるものを活かすまちづくりがしたい」「3年前に移住してきたけど、自分たちの手でもっと住みよいまちにしたい」などと参加しているメンバーの思いは様々。

古い商店を活用した「nokado(ノカド)本町」を拠点に週一回ミーティングを開き、この地域らしいやり方で何ができるかを話し

合っています。コミュニティースペースとしてnokadoを開放する月一回の「オープナー」を実施。ほか、まち歩きでの気づきを地図に書き加えたり、空き家を保有する住民に話を聞いたりして、この商店街のリサーチも進めています。

2023年5月には、「まちのアツギ「プロログ」」と題したイベントをnokado本町で開催しました。本町に関わる古い写真や地図、道具や資料を集めて展示。活動に共感した地域の人たちの協力もあり、予想を上回る人数が来場しました。

「あの時代はこんなことがあってね」と、昔話を花を咲かせる高齢者から若い世代までが同じ場に集まる。それは、私たちが大事にしたい光景でした」と、代表の三保谷泰輔さんは振り返ります。



長年受け継いできたものを持続可能な形で残していきたい

三保谷さんは、大正3年創業「伏見屋ガラス店」の4代目。「今あるものを活かす」をコンセプトに、古いガラス製品や家具の販売・買い取り、昭和のガラスをスタンドグラスに組み替えるリメイク事業などを行っています。建築向けのガラス製品を販売する家業を継いだものの、古いものを壊して新しいものを作るサイクルにずっと疑問を持っていました。ある時「解体されるものを再活用することこそエコな切り口だ」と、思い至ります。その考えをもとに、古さを活かした店舗の内装や陳列に変えたことで新しい客層も増えました。

古いガラス材の良さは、「暮らし」に関するかつての記憶や物語が

蘇ってくるところ。「再活用する際は、これまでの持ち主の想いも伝えながら、魅力的な商品に生まれ変わらせられるよう制作しています」と三保谷さん。

長年継いできたものをいかに持続可能な形で次につないでいくか。三保谷さんの仕事も、まちのアツギの活動も、同じ未来を目指しています。まちのアツギメンバーは、伏見屋ガラス店こそが活動の象徴であるとも語ります。「まず伏見屋ガラス店に来て、このお店の素敵さやその想いに触れることを入口に、このまちに興味を持ってくれたら嬉しいです」。

伏見屋ガラス店
郡山市本町
1丁目6-9



伏見屋ガラス店

まちのアツギ

MY FAVORITE KORIYAMA ~わたしのお気に入りスポット~



和菓子

平田屋(和菓子・だんご)

「様々な受賞歴のある和菓子店。お団子の餅もあんも本当においしい」

郡山市池ノ台14-17
TEL: 024-921-4194



カフェ

BON(ボン)

「昭和の雰囲気漂う喫茶店。カレーサブティが美味しくよく行きます」

郡山市堂前町26-17 高田コーポ
TEL: 024-933-9661



INTERVIEW 14

志賀 喜宏さん

あさか野窯

新天地の郡山で
これまでにない
工芸を創り出す。

郡山の土で新しい焼き物を。試行錯誤しながら作風を確立

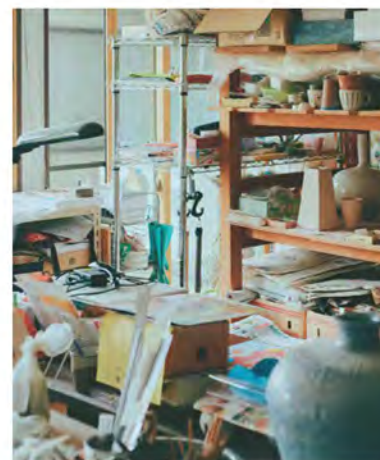
浪江町で大堀相馬焼16代目窯元として家業を営んでいた志賀喜宏さん。東日本大震災で被災したことをきっかけにこれからは考え、「大堀でも相馬でもない場所で新しく工芸をはじめようか」と郡山市へ移住しました。

郡山市中心部で工房を開いた志賀さんは、かつて瓦の産地だった郡山の粘土で焼き物をはじめること。大堀相馬焼に使う土は、きめの細かいすべすべした粘土でしたが、郡山の粘土は鉄分の多い粗い土。砂を除去した粘土は、こげ茶色でざらざらした手触りの焼き物になります。「濃い色の上には薄い色の釉(うわぐすり)は使えないので、掘ったりして飾り細工で魅せるんです」。試行錯誤しながら作風を確立した焼き物は、地名を冠して「あさか野焼」、工房を「あさか野窯」と命名しました。

あさか野窯をはじめ約9年が経ち、やりたいことがたくさん見えて

きたという志賀さん。その一つに「新しい工芸品のジャンルを作ること」があります。第1作目は、「拭き漆」という技法で作った会津漆器とあさか野焼を組み合わせた、コンビネーションピアタンブラー。この作品は、日本商工会議所が主催する土産品のコンテスト「NIPPON OMIYAGE AWARD」で経済産業大臣賞も受賞しています。「これは郡山に来たからできた作品。浪江町からだとは遠く感じていたけれど、郡山に来たことでとても近くなりました。会津漆器の職人に会いに行きやすくなったのも大きいね」。そのほか、揺らすとチリンと音が鳴る二重構造のタンブラー「bell like tumbler」や、大堀相馬焼の窯元と取り組んだ、台湾のクラフトビール専用のピアタンブラー制作など、新しいチャレンジを続けています。

「焼き物屋は、量産業者には真似ができないような、丁寧に繊細な手仕事で新しい価値を生み出すのが使命だと思っています」。



海外からの評価を励みに、工芸品を新たな高みへ

独創的な作品を次々と生み出す志賀さんは、海外の展示会にも積極的に出展しています。「海外のバイヤーから声がかかり商談につながり、男性向けハイブランド商品を扱う海外のECサイトで作品を取り扱ってもらえるようになりました。アメリカにある茶屋や美術館からも複数声をかけてもらっていて、日本国内だけでは得られない新鮮な気づきがありますね」。そう話す志賀さんは、現状に満足することなく、いつまでもチャレンジ精神を持ち続けています。

「インターネットでなんでも買える時代だけど、お客さんには店に来てもらいたい。それはずっと昔から思ってること。商品の話もしたいし、時間が許すなら郡山の粘土にも触ってみてほしい。一つ一つ手作りで、同じシリーズでも少しずつ色や形が違うから、手触りや器の重さ、手になじむ感触を確かめながら、気に入ったものを選んでほしいね」。職人が大切に“その土地を感じるものづくり”を、志賀さんは手掛ける商品を通して伝えていきます。

あさか野窯
郡山市中野
1丁目12



MY FAVORITE KORIYAMA ~わたしのお気に入りスポット~



ショップ

AMEKAZE West

「ローカルフードショップ。
「あさか野焼」の取り扱いもあります」

<https://amekaze.net/storelist>



食

イタリアン Arigato

「家のような居心地をコンセプトに、
旬を大切にするレストランです」

<https://nouka-italian.com/>



INTERVIEW 15

四季彩 一力

ホテル華の湯

小口 憲太朗さん・菅野 豊臣さん

磐梯熱海温泉

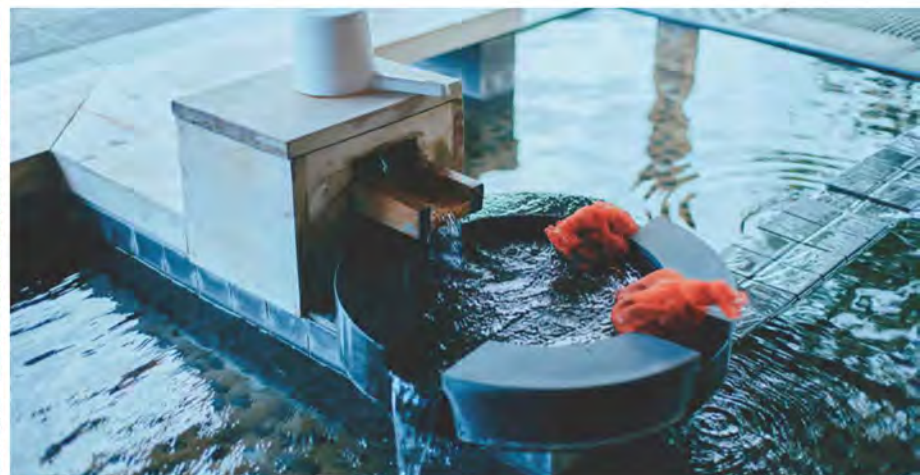
ここに在る
温泉文化の価値を
飾らずに伝えたい。

東北旅の出発地点となる心も肌も癒す温泉

東北の玄関口・郡山で、開湯800年の歴史を持つ名湯・磐梯熱海温泉。日々多くの観光客を迎える温泉旅館「四季彩 一力」の小口憲太朗さんと「ホテル華の湯」の菅野豊臣さんにこの温泉の特長を聞くと、「泉質が良い」と口をそろえます。「むかしから『美肌の湯』と言われます。その泉質はアルカリ性で、石けんと同等のpH9.1で肌の汚れが落ちやすく、すべすべになるんです」と菅野さん。小口さんは「全国の温泉を知り尽くす温泉ソムリエからも『お風呂上がりに保湿が要らない、めずらしいお湯』と言われるくらい、お肌のしっとり感が長続きます」と胸を張ります。湯治文化では、はじめに殺菌力や抗菌力の強い酸性の湯に入って傷を治し、次に刺激の少ないアルカリ性の温泉に入って肌を整え

るのが良いとされてきました。「磐梯熱海温泉の湯は、いわば仕上げの湯。身も心も癒される温泉です」と二人は話します。

連泊する方が多いのもこの温泉地の特長。その理由は、立地にあります。「東北自動車道も磐越自動車道も利用でき、JRの駅もあるので、ここを拠点として様々な場所に行くことができます。その利便性からも長期滞在に向いている温泉地なのでしょうね」と小口さん。「関東圏からも郡山市中心部からも近く、豊かな緑に囲まれた場所で、季節ごとの風の音も感じます。風情がある場所ですねと、お客様もくつろいでいかれますよ」と菅野さんが語る環境の良さもファンを惹きつける理由です。



ありのままの温泉文化を大切に

二人がこれから大切にしていきたいものは「温泉文化」。小口さんは、その街並みや温泉街の生活そのものを価値として、旅の醍醐味にしてもらえたらと話します。「駅前には古くからの屋号をもつお店がありますし、点在する老舗の飲食店も本当に美味しい。それは、地元の深沢川から取水される熱海町の水道水は『深沢の名水』と呼ばれ、水が美味しい場所だからかもしれません」。

菅野さんは、地元民との触れ合いも魅力だと言います。「お風呂に入りに来た方が、帰るときに『今日もいとお湯でした』『お風呂ごちそうになりました』と言ってくれるんです。そういう労いを口にしてくれる方が多いですし、皆がこの温泉を誇りに思っています。

いいお客様がいて、いい旅館になれる。そういった、この温泉街に流れる空気感も味わってほしいですね。

また、二人は「旅館の楽しみ方をもっと広めたい」とも話します。「温泉と食事だけでなく、館内を何気なく歩いてみたり、売店で地域の産品を見てみたり、ロビーで景色を見ながらくつろいだり、一緒に居合わせた人と話してみたり、旅館は『誰かと共に時間を過ごす場』でもあります。その良さをより深く味わってもらいたいですね」という菅野さんの言葉に、小口さんも頷きます。「旅人の楽しみをいかに膨らませるか」。二人は磐梯熱海温泉でしか味わえない時間を温かく育てています。

磐梯熱海温泉
(一社)磐梯熱海温泉観光協会
郡山市熱海町4-406



MY FAVORITE KORIYAMA ~わたしのお気に入りスポット~



自然

銚子ヶ滝

「流れ落ちる姿が銚子に見えることから名づけられた、高さ48mの名瀑です」

<https://www.kanko-koriyama.gr.jp/tourism/detail2-4-253.html>



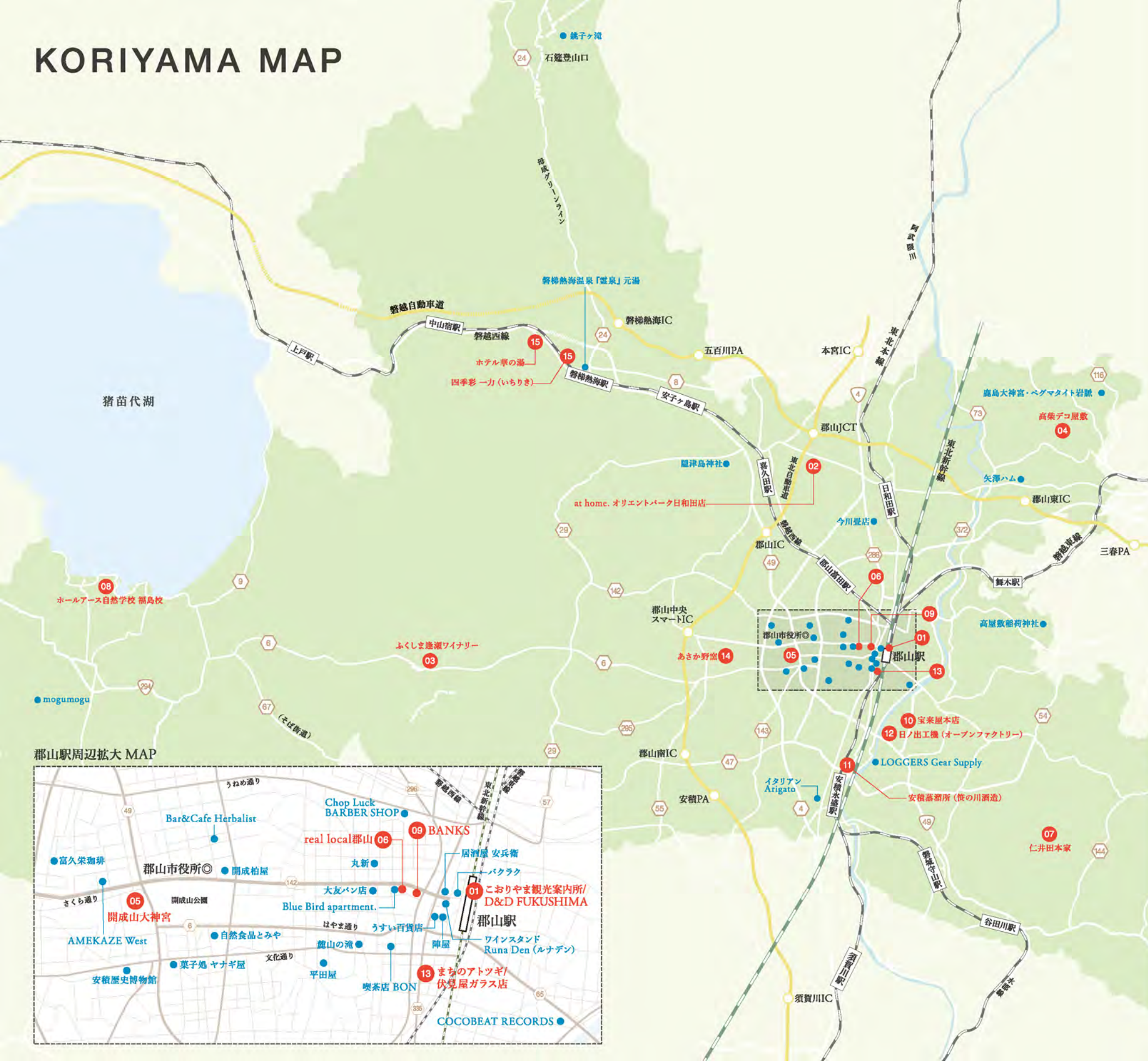
食

陣屋

「郡山駅前にある飲み屋街の一つで、江戸時代からの歴史ある繁華街です」

福島県郡山市駅前1丁目

KORIYAMA MAP



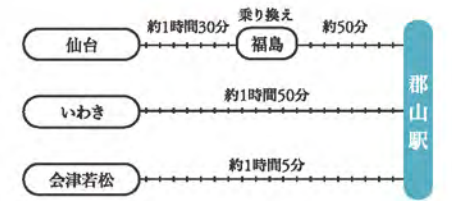
ACCESS

郡山までのアクセス

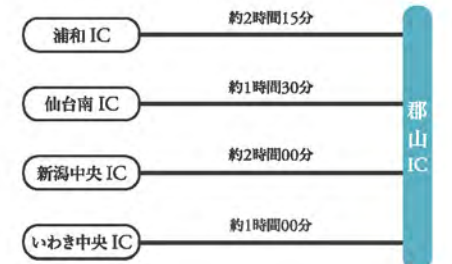
..... 新幹線の場合



..... 電車の場合



..... 車の場合



郡山駅周辺拡大 MAP

