

# 石見銀山の新商品



(写真2)



(写真3)



(写真1)

石見銀山の世界遺産登録を契機に、銀山にちなんだ新しい味や細工など、新商品の開発が盛んに行われています。

それぞれの商品に物語があり、ここ大田市にしかない個性的なものばかりです。

今回はおすすめの逸品と、そこに込められた職人の心意気をご紹介します。

## 大田の新ブランドに

### 代官いも

いもづるネットワーク 江戸時代中期、飢饉にひんして、サツマイモの栽培を導入して領民を救い、「いも代官」として地域に親しまれた「井戸平左衛門」の遺徳に因み、地元産のサツマイモを「代官いも」として大田を代表するブランドに育てようという取組みが始まっています。

昨年、開発した新商品は生産間もなく完売するなど、原料のサツマイモが底を突き、品薄状態が続いていました。今年もいよいよサツマイモの収穫シーズン到来。サツマイモを使った新商品がぞくぞく登場しています。

JA石見銀山では、今年のサツマイモを使って、芋ビールを発売予定です。いもづるネットワークには、『代官いも』の認知度を高めて、生産、消費の拡大を目指し、大田市内の加工販売業者を中心に32社が加盟しています。

新たな大田のブランドとして、より多くの生産者、加工者、販売者を巻き込んで大きく広がることが期待されています。

#### ◆焼いもようかん

「あっぱれ平左衛門」(写真3)

ネーミングも面白いこの商品は、ゼオライトの遠赤外線効果で焼き上げた焼き芋を、風味豊かな羊羹に仕上げられています。濃いお茶に良く合います。

【価格】350円(税込み)  
【お問合せ・申し込み】  
和香  
TEL 0854-82-7471

#### ◆サツマイモのコンフィチュール(ジャム)

「いも代官」(写真2)

あらかじめパンにぬって少し焼くと、香ばしくなって美味しくいただけます。

【価格】550円(150ml・税込み)  
【お問合せ・申し込み】  
さんべ食品工業株式会社  
TEL 0854-82-0863  
<http://www.sanbe-sweet.com/>

#### ◆焼き芋焼酎「芋秘伝」(写真1)

焼き芋由来のほのかな甘みと、まろやかな味わいが楽しめます。

【価格】1,800円(720ml・税込み)  
【お問合せ・申し込み】  
一宮酒造有限会社  
TEL 0854-82-0057  
<http://www.ichinomiya-s.jp/>

独自の圧力鑄込み成型技術で瓦コースター

水上町にある株式会社セラミカ(代表取締役 有間隆氏、従業員数151人)は、石見銀山遺跡の世界遺産登録をビジネスチャンスと捉え、既存の技術と設備を活用しながら、石州瓦の原材料の粘土を使ったお土産物の開発に乗り出しました。

同社では石膏型による押し込み成型と金型プレス成型で鬼瓦を生産していますが、小物の生産には「圧力鑄込み成型」が最適であることが判りました。

しかし、水上町の良質な粘土が使えるのか、石膏型をどのように作るのか、どんなも

### 独自の圧力鑄込み成型技術で瓦コースター

#### 株式会社セラミカ

のを作るべきか、目の前には課題が山積みでした。

そうした中、鬼瓦職人でもある担当の三國和彦さんの試行錯誤の結果、一つ一つ課題を解決し、瓦コースターの完成にこぎつけたのです。

この瓦コースターは、石州瓦の原料粘土で作られた全国的にも珍しい商品であり、吸水性が大変よい、ということもあって、「しまねふるさとフェア」(広島市で開催)などで大好評でした。

同社では、瓦コースターで採用した技術を活かして、ミニチュア瓦の生産を始めていますが、今後は鬼瓦をモチーフにした小物など、「和を感じるもの」と「石見銀山」をテーマに、ユニークなアイテムをどんどん増やしていく予定です。



石見銀山のコースターを茶たく代わりにミニチュア瓦を菓子皿に

商品に関するお問合せ・ご注文  
株式会社セラミカ  
tel:0854-89-0301  
email:yougyou@tx.miracle.ne.jp

おもてなしメニュー完成

むみょうい  
無名院(異膳)・無名院(異弁当)

郷土料理研究会

石見銀山への来訪者を郷土料理でもてなそうと、地元産食材を活かした献立に取り組んできた石見銀山郷土料理研究会。このほど1年半掛かりで考案した献立の完成発表会を開催しました。

同研究会は、昨年3月、地元大田町で日本料理店「与兵衛」を営む片地六治郎さんが、銀山にちなんだ郷土料理を作ろうと、地元の調理師16人に呼びかけて結成されました。



今回完成した秋の献立は、コース料理の無名院(異膳)・無名院(異弁当)で12品で構成された薬膳料理です。

「無名院」とは、江戸時代、石見銀山で銀鉱石と並び、公費を投入し生産されていた赤土のことで、当時は万能薬として重宝され、江戸幕府に献上する御三(おみつ)の一つだったそうです。体に優しい薬膳料理のコンセプトにぴたり。

ちらしずし、灰汁を抜かず炊いた真つ黒な墨ごぼうなど、五味五色が銀山にちなんだ物語とともに盛り込まれています。

献立にある全ての料理が並べられた会場では、関係者や一般参加者など約50人が、おもてなし料理を楽しみました。紫芋や、くちなしで色づけされたかぼちゃなど、見事な彩りに会場のあちらこちらで感嘆のため息が漏れていました。

片地会長は「ようやく献立が完成しました。石見銀山に來られた方をこの料理でもてなし、四季折々の銀山の物語を感じてもらいたい」と完成の喜びを語りました。

無名院(異)弁当は、国民宿舎さんべ荘で販売されるほか、無名院(異)膳は、郷土料理研究会会員が経営する飲食店で味わうことができます(膳は5000円から、弁当は1500円から)。

お問合せ

松浦屋与兵衛(片地六治郎)

☎0854-821-7663

ここにしかない商品を

おとりおさめちようざん  
御取納丁銀ストラップ

クリネオ

天然石(パワーストーン)を使ったアクセサリ等を作っているクリネオ(代表者 島崎博司氏)は、手作りで温かみのある、ここにしかない商品を、石見銀山や大田市を訪れた記念にして欲しいとの思いから、99.9%の純銀製の小判レプリカとパワーストーンを使った携帯ストラップを製作しました。

手作りの原型による小判は、ずつしりと重く、美しく施された表面の凹凸には何ともいえない趣があり、裏面には『石見銀山』の刻印も入れられています。

石見銀山の来客数の増加に伴い、売れ行きはとても好調で、石見銀山のお土産物として大変喜ばれています。

このストラップの銀小判の原型は、「御取納丁銀」と呼ばれ、石見銀山のポスターなどにも使用されている、最もポピュラーな銀小判です。戦国時代、毛利元就が正親町天皇の即位式に献上したと言われているもので、島根県教育委員会が所蔵しています。

この商品は、石見銀山の町



【価格】3,500円(税込み)

並みにある「うめの店」「彩り」「温泉津ふれあい館」で取り扱っています。市外では、松江市の島根物産館や東京・日本橋の「にほんばし島根館」などでも購入できるほか、地方の新聞社で作る通販サイト、「47クラブ」でも紹介されています。

クリネオでは、今後も天然石と銀を使って大田を表現する商品を作りたいと考えており、石見神楽や三瓶の埋没林など、銀や天然石を利用した関連グッズを製造・販売していく予定です。

商品に関するお問合せ・ご注文

クリネオ

tel: 0854-82-2967

e-mail: sima-saki@oh-net.com

47クラブ

<http://www.47club.jp/webshop/main>