

おおだの輝く若手後継者

大田で活躍する若手後継者にスポットを当てました！

こだわりの逸品！
大田ならではの「一日漁」で水揚げされた魚は、その日泳いでいた魚。鮮度や綺麗さは他とは比べ物にならないもの。その素材本来の良さを活かして、新鮮な魚を敢えて干物にする。干物とは思えない柔らかい身の触感を生み出し、余分な塩分を加えないことにより新鮮な魚本来の旨味を引き出す。そんなこだわりの逸品は「生干物」とも呼ばれているそう！



有限会社 岡富商店
岡田 和樹 さん



▲新デザインの珍味に食べきりサイズ

新しいことへの挑戦
「ホームページを一新したり、いろんな企画をしたり、新しいことを次から次へとやっています。」



▲一族でパシャリ

若手課長の岡田和樹さんは、会社を継ぐ以前、接客業に就いており、学生時代からバンド活動をされるなど、多彩な経歴の持ち主。気さくに自社製品への熱意を語ってくださいました。

「クレオパトラの鏡」、「プリンスのドレス」といった目を惹くような商品のネーミングや、おしゃれなパッケージをデザインして、酒のつまみという珍味のイメージを覆しました。

女性や子どもも手に取りやすく、ぱつと目を引くような仕掛けを、若手ならではの発想で作りました。顧客のターゲットを幅広くすることで、大田の美味しい魚を広く知ってもらいたいという熱意から生まれたものです。通販での販売にも力を入れており、今後様々なキャンペーンも予定しています。

岡富商店のこだわり逸品、ぜひご賞味あれ！

(有)岡富商店
久手町波根西2690-11
☎0854-82-3975

有限会社 奥出雲薔薇園 福間 裕紀 さん



バラに対する思い
薔薇と聞いて思い浮かぶのは、やはり香りと鮮やかな色味、そして高級そうなイメージ。「薔薇の香りにはストレス緩和、癒しの効果があります。それだけでなく、薔薇に含まれる成分や効能、おいしさや豊かさを、皆さんが薔薇に対して持っているイメージ、世界観を崩さず伝えていきたいです。」

そう語る奥出雲薔薇園の専務取締役の福間裕紀さんは、東京の大学で農業に関する研究をし、ふるさとにUターンしました。



▲イベント出展時の様子

日本だけでなく海外へ
「さ姫」は大田市内をはじめ、県外、海外へも進出しています。自然で美しい深紅の薔薇色が表現できるように、研究を尽くした製法で作られた商品は海外でも高評価を得ています。「さ姫」を用いて、洋菓子店などではその香り高さや色味を活かしたケーキなどが作られています。現在は薔薇に含まれる成分を活かし、抗菌作用のあるローズウォーターなど、食品以外の分野でも存分に「さ姫」の特性を発揮した製品が作り出されています。

(有)奥出雲薔薇園
長久町長久口411-14
☎0854-83-7330



▲ローズシロップ、香料・着色料不使用！

生まれ育った地だからこその人との縁や、地域との連携、大田の肥沃な土壌があるからこそ「さ姫」という高品質の薔薇が出来上がったそう。大田という地域の特性とあわせて薔薇のストーリーを広く発信していきたいと、薔薇とふるさとに対する熱い思いが伝わってきました。

発信しつづけること
福間さんが奥出雲薔薇園を継いだ頃、現在よりかなりニーズが低かったという食用薔薇。「魅力的なものを前向きに作り続けて根気よく発信していけば、自ずと支援や声援が訪れます。人づてにその良さは伝わっていくので、人との繋がりは大事にしています。」

「さ姫」が都市部や海外にまでその存在感を示すことができていく現在があるのは、福間さんが薔薇の研究と前向きな発信を続け、消費地が近くにない地方だからこそ、多くの人に知ってもらうために発信し続ける必要があるのだそう。国境を超えて存在感を示す奥出雲薔薇園の今後の展開に夢が膨らみます！

シリーズ 石見銀山④ 「石見銀山学ことはじめ」新刊続々刊行

石見銀山の概説書「石見銀山学ことはじめ」の、第3巻「Ⅲ土」と第4巻「Ⅳ木」が刊行されました。「石見銀山学ことはじめ」シリーズは、巻ごとに設定したテーマに沿って、石見銀山と周辺地域の関わりを読み解くことを目的としています。

第3巻「Ⅲ土」は「土」をテーマとし、石見銀山をはじめ、三瓶や祖式など周辺の景観・風景を、地質と歴史の両面からわかりやすく紹介しています。現在の風景から、それらが形成された歴史的な背景をさかのぼり、自然や人々によって形づくられる「文化的景観」を意識した内容となっています。

第4巻「Ⅳ木」は「木」をテーマとし、銀生産や人々の暮らしなどで活用された木々を取り上げました。製錬用の燃料から薪まで森林資源はどう集められてどう使われたのか、木と石見銀山の関係を読み解いています。また、世界遺産へ逆転登録されたキーワードである「自然との共生」の背景には、かつて大規模に開発された石見銀山遺跡が、現在は木々に覆われている様子があります。本書では、その景観を形成した植生の形成やその管理についても紹介しています。

石見銀山の通史をまとめた「石見銀山学ことはじめⅠ始」(一、二二二円 税込)、「水」をテーマに石見銀山と地域の関わりを取り上げた「石見銀山学ことはじめⅡ水」(一、一〇〇円 税込)も販売中です。まだお手元のない方はぜひ併せてお求めください。

購入方法

- 販売窓口
 - 石見銀山課
 - 石見銀山世界遺産センター
 - 国指定文化財熊谷家住宅
 - 大田市観光協会
 - 大田市文化協会
 - 六一書房(ホームページで購入可)
 - 県内各書店
- 販売価格
 - 石見銀山学ことはじめ第三巻 および、第四巻
 - いずれも一、一〇〇円(税込)



大田市は、ユネスコの「平和と人権尊重」の精神に基づき、世界遺産「石見銀山遺跡とその文化的景観」の保全と活用をすすめています。

お問い合わせ先
大田市石見銀山課
☎0854-833-8134



NEW ARRIVAL

L'heure Bleue 石見銀山

令和2年3月に大森町に新しいお店がオープンしました。お店のテーマは「カラダもココロも心地よい暮らし」です。まさに古くからの歴史が残る、大森町ならではのライフスタイルです。オーガニック食品や、伝統工芸品を中心に取り揃えています。『どがなかな大田市です vol.43』にて紹介した、イタナー者の垣内信哉さんのガラス細工も購入することができます。



L'heure Bleue
iwamiginzan

お問い合わせ先
ルールブルー石見銀山
大森町八85

