

心も満たす おくりもの

まんぷく

TAKANABE

No.1
Spring 2017

十次さんは言いました。
「おなかが満ちれば心も満ちる」
満腹主義は今も高鍋に根付いています。
大切な人を思う気持ちを手渡しで、
「まんぶく TAKANABE」は
心も満たす贈りものです。

おなかが空いてると

こころもトゲトゲになって

悪い行いをする子どもがいました。

そこで、十次は考えます。

「満腹主義」

おなかが満たされれば

こころも満たされる。

おなかもこころも
いっぱい、いっぱい。
笑顔の子どもたちを
うなずき微笑みながら
見守る、十次でした。



prologue

国道10号から高鍋のまちへ。

海と山と大地と、ぜんぶが揃った豊かさの中に、
どんな人やものや暮らしがあるのだろう。

季節は、寒さが和らぎ春の風が吹きはじめたばかり。

心を満たす色々な出会いを探して、
ぶらりとまちを散策。

content

- プロローグ
- 十次さんの想って、子どもの頃から伝えるんです…P04
- 学校に、学校教育の中に、十次先生。が生きている…P06
- 高鍋から生まれた素敵な人、おいしいもの…P08
- シリーズ:魅力×魅力…P18
- シリーズ:コンパクトシティを体感 まんぶくサイクリング…P24
- まちで働く人のおはなし…P27
- 連載:十次さんの想いが生きる物のおはなし…P28
- エピローグ

まんぶくが息づく 高鍋の まちのイラスト

十次さんの想いって、 子どもの頃から伝えるんです。



高鍋町の中心地よりも西側の高台、自然豊かな牛牧地区に、石井記念やまぼと保育園があります。

木造の園舎と、広々とした園庭を眺めていると、あっという間に、天真爛漫で好奇心いっぱいの子どもたちが囲まれました。その日は真冬だというのに、裸足で元気に園庭を駆けまわる子も。

午前中、思い切り遊んだ子どもたち

ちが何より楽しみにしているのは、お昼ご飯の時間です。朝8時から支度をしてきた出来たてのお昼ご飯が、給食室から運ばれてきます。いただきますの号令が終わると、一皿ペロリと食べ終えた子どもたちが、おかわりをするために列を作るほど。

お腹いっぱいご飯を食べた子どもたちは、皆にこにこ笑顔でした。



やまぼと保育園のシンボルになっている風見鶏は、茶臼原にある石井十次記念館の方を向いています。



園庭の畑で作った季節の野菜がその日のお昼の一品になることも。



節分の豆まきに使う落花生は、畑で収穫したものを皆で煎って作ります。



この日のお昼ご飯は皆大好きなカレー。中には、2回おかわりしたよ、という子も。



先生たちのお話／

たくさんのお園児を日々見守っていますが、時には保育について迷うこともあるんですよ。そういう時は、もしも自分がこの子のお母さんだったらどうするだろう…と考え接しています。





石井十次が唱えた「信・愛・和」が校訓に。
校舎入り口、そして全教室、いたるところに石井十次
の肖像画が掲げられている。

自主性を身につけるのです。
また、コミュニケーション・スクールの
取組として、地域の方を授業に招く
等、地域との交流も盛んです。地域
の人びとが成長を見守り、子どもた
ちはたくさんさんの愛情をうけて、健や
かにすくすくと育っています。



／ 隈江信隆校長先生のお話 ／

現代の子どもたちは、昔に比べると、
やや受動的になってきているのでは、と
感じる人が多いように思います。
そのような中で、石井十次の生き方
や教えは、子どもたちの自主性の教育に
繋げやすく、学んだことを実際の生活や
将来にどう生かしていくか、子どもたちが
自ら考える機会になっているのです。



歩行の規律を促すために、児童の
アイデアで折り鶴を置くようになったのは2学期から。その他、校内の
様々な場所にさりげないやさしさと自主性が生きている。



学校に、学校教育の中に、 “十次先生”が生きている。

高鍋町立高鍋西小学校。
すれ違う子どもたちの「こんにちわ」
という、元気な挨拶が飛び交う、児
童数476名の小学校です。

高鍋西小学校のある、ここ上江地
区は、石井十次の生誕の地であるこ
とから、学校教育において、石井十
次の「人間愛」の教えが全ての教育
目標の基盤になっています。
1年生から6年生まで、全ての教
室に、石井十次の肖像画が掲げられ

ており、子どもたちは、石井十次の
ことを「十次先生」と親しみと尊敬
を込めて、そう呼びます。

一年を通して、道徳の授業や総合
的な学習の時間に、十次学習が取り
入れられていて、石井十次の生き方
や、その生涯・教えを学ぶ機会にな
っています。

十次学習を通して、子どもたちは
家族や友達など身近な人への思いや
りの心や、生きていくために必要な



みんな十次さんになれる
チャンスが



毎年11月になると、学校をあげて、十次先生の研究発表や劇が
行われます。それぞれに授業や自主学習で学んだ十次学習の成
果を発表します。特に、6年生全員で取り組む劇と研究発表は
かなり本格的なもので、児童それぞれが、音楽、大道具、劇、研究
発表に分かれて取り組みます。
なんと、十次役のオーディションまであるというから驚きです。

藤原牧場のハーブ牛



長谷川だんこの串団子



べにはなの万能肉ダレ



たかなべギョーザ



ながとも農家のキャベツ



餃子の馬渡



ひよっとこ堂のおやんこみる



河野製茶のお茶



ヤミー・フードラボのミックスマッツ



高鍋が 育んだ
素敵 な人、
おいし いもの。



栄養も摂れる
美味しい珍味

県産の厳選素材で
家族みんなで乾杯



見

「ただで人を楽しませ笑顔にするひよっとこ踊りのように、わたしたちも、宮崎の果物や野菜の美味しさで、多くの人を笑顔にしたい。ひよっとこ堂は、そんな想いから創業しました。」

「素材の美味しさを最大限に生かすための加工は、想像以上に大変な作業の連続です。それでも、食べる人の笑顔のために、いつも手間ひまを惜しみません。」

その鍛錬の日々の中から生まれた割って楽しむアイデア商品。おやたんこみる。には、高鍋町産キャベツのほか、宮崎県産の厳選素材ときび糖のシンプルな美味しさが生きています。



みやざきの果実と野菜の美味しさをギュッと詰め込んだ希釈タイプのシロップです。

●おやたんこみる(マンゴー、日向夏、トマト、ブルーベリー、キャベツ 各50g)

ひよっとこ堂 ☎0983-23-8818
宮崎県児湯郡高鍋町大字南高鍋8269-2
<http://www.hyottokodo.jp>

自

然豊かな高鍋町から全国へ、美味しく栄養も摂れる、生活に寄り添った商品を。

食品業界での経験豊富な社長の谷口さんが率いる、ヤミー・フードラボは、誕生して5年目。元気いっぱい

の会社です。取扱商品は、小魚などの海産物加工品や、ナッツの詰め合わせ、ドライフルーツなど、多岐に渡ります。どれも素材選びと品質にこだわり、

「自分の家族にも食べさせたいもの」という基準で作られています。ネットでの通信販売というかたちだからこそ、安心して購入して頂けるように、日々お客さまの目線に立ったサービスと商品を提供しています。



人気商品に使用の小魚は、社長自ら産地を訪れ、瀬戸内海産・九州産で厳選した片口イワシ。子どもからお年寄りまで、安心していただけます。

●珍味8種セット(季節により詰め合わせる内容が変わります)

株式会社ヤミー・フードラボ ☎0983-35-3013
宮崎県児湯郡高鍋町南高鍋10032-2
<http://www.rakuten.co.jp/yummy39/>

高鍋を代表する
二大ブランド餃子



高鍋の餃子といえば、必ずと言っていいほど名前がある、餃子の馬渡とたかなべギョーザ。初代の店主同士が、同じ店で修行していたこともあり、そのルーツはひとつですが、時を経て育まれたそれぞれのこだわりと感性により、人気を二分する高鍋の銘店となりました。両店ともに、その歴史は昭和40年代から続いています。

地元高鍋産のキャベツを中心に、国内産・宮崎県産の素材選びへのこだわりはもちろん、現在の店主がそれぞれの伝統の味を引き継ぎ、更に改良を重ねて完成された両店の餃子。その二種を一度に楽しめる特別なセット商品ができました。



高鍋の二大餃子、銘店の味を一度に楽しむことができるセット。2つの箱を合わせると、高鍋の町並みが現れます。

●餃子食べ比べセット(たかなべギョーザ10個/餃子の馬渡10個)

餃子の馬渡 ☎0983-22-3251または
0120-014-163
宮崎県湯郡高鍋町北高鍋洗井5180
<http://mawatari.net/>

たかなべギョーザ ☎0983-22-2531
宮崎県湯郡高鍋町657番地
<http://www.takanabe-gyoza.com/>

日向 向灘から流れてくる潮風を程よく浴びて育つキャベツの産地、高鍋町染ヶ岡。その中に、ながらも農家はあります。「こだわらないこだわり」。言い換えれば、「美味しいキャベツを作るために、常に最良の手段を選択する。」土と天気と虫と、他にも色んなことと相談しながら農作業をしています。ひと玉丸ごと食べても飽きない味を目指して、自然に寄り添い野菜が育つ手助けをしています。

仕事に育児に、毎日忙しいキャベツ農家の奥さんが考案した加工品。忙しい人でも手軽に安心してキャベツを食べてほしい、という想いから生まれた商品です。



ひまわりを緑肥とし宮崎の太陽をサンサンと浴びて育った、無添加のひまわりキャベツ加工品です。

●キャベツ粉(20g) ●乾燥キャベツのバリポリ(30g/20g) ●きゃべつかりんとう(80g)
●紫キャベツのディップソース*期間限定商品(250g/150g)
●キャベツのディップソース(250g/150g)

ながとも農家 ☎0983-22-5683
宮崎県湯郡高鍋町持田4949-1
<http://nagatomo-nouka.com/>

ひと玉まるごと
食べられるキャベツ



経験が生んだ
万能肉だれ



高 鍋町の中心市街地にある、居酒屋へにはな。
和・洋・中華をベースに、幅広い豊富なメニューと、手頃な価格で楽しめる人気のお店です。掘りごたつのある個室や、テーブル席、カウンター席があり、二階には最大で110名まで収容できる宴会場も備えています。
長年に渡り、飲食業の世界で培われた経験をもとに生まれた二種のお肉のタレは、その名の通りお肉料理に合う万能タレ。宮崎県産日向夏を使用し、たくさん食べても飽きのこない味を追求しました。全ての行程が手作業で、ひと瓶ごと丁寧に作られています。



ステーキやハンバーグのソースに、焼き肉のタレとして。どんなお肉料理にも合うオリジナルの万能タレです。

●へにはなの辛味(335ml) ●昭和の秘伝(335ml)

居酒屋へにはな ☎0983-23-5457
宮崎県児湯郡高鍋町北高鍋1351-3

四 種類のハーブを含む専用飼料を与え、二年かけて大事に育てられたハーブ牛(交雑種)。
そのお肉は、ビタミンEを多く含むため鮮度が落ちにくく、上質な脂は口溶けも良く、もたれにくいのでお腹いっぱい食べられます。
藤原牧場の牛舎では、みっちりとした身が詰まった、それは大きな牛たちがゆったりと過ごしていました。
「大切に育てたからこそ、余すことなくたくさん食べてほしい。」と、直売所とレストラン、やまんうえで、お肉そのものはもちろん、加工品の開発・販売や様々な料理を通して、日々ハーブ牛の美味しさを伝えています。



じっくり煮込んだ牛すじと、地元産焼酎のもろみに漬け込みやわらかくしたサイコロステーキの、自慢の二品です。

●牛すじしぐれ煮(300g) ●焼酎もろみ漬けサイコロステーキ(300g)

有限会社 藤原牧場/やまんうえ ☎0983-35-4398
宮崎県児湯郡高鍋町上江7697-19
<http://fujiwarafarm.wixsite.com/fujiwarameatshop/untitled>

こだわりの飼育法で
こだわりの肉質を



日々のほっと一息
お茶時間



穏 やかな陽のひかりと心地よい風が吹く高鍋町持田の丘の上。ぼこぼこと点在する、大昔の人びとが眠るまあるい古墳たちの間を埋めるように、河野製茶の茶畑が広がっています。

ここは、早生とよばれる少し目覚めの早い茶葉を栽培するのに最適な場所です。

「お茶を煎れてほっと一息つく時間や、この地に吹き続ける爽やかな風が飲む人の心にも届きますように。」

お茶づくりに込める想いから生まれた「コフノミドリ」は、急須はもちろん水出しでも楽しめる、まろやかでやさしい味わいと、鮮やかなみどり色が自慢です。



シーンに合わせて、お茶本来の味と色を手軽に楽しむことができる4種の商品です。

- コフノミドリ特上深蒸し煎茶(100g)
- コフノミドリ上深蒸し煎茶(100g)
- コフノミドリ緑茶ティーバッグ(5g×20個)
- コフノミドリ緑茶パウダー(1g×20本)

河野製茶 ☎0983-23-0707
宮崎県児湯郡高鍋町大字持田5541-2

蒸 籠からたちのぼるお饅頭の湯気と、一本ずつ手焼きするしようにゆ団子の香ばしい香り。

長谷川だんごの一日は、早朝5時の仕込みから始まります。餡は風味を損なわぬよう、火にかける時間を最小限に留め、ひと晩寝かせることで、しっとりとした甘さに仕上がります。

この道40年の長谷川修身さんが特にこだわるのは、素材選び。十勝産の小豆に、きび糖や白双糖、自然農園で育てられた有精卵など、厳選された素材で丁寧に作られたおやつは、心も体もよろこぶ美味しさ。長谷川さんのおやつを求めて、町外からもひっきりなしに人びとが訪れます。



たくさんの行程を経て作られたお団子は、口溶けとキレが良く、もちもち食べやすいやわらかさ。昔懐かしい串に刺さったお団子は、種類も豊富です。この美味しさは是非店頭にて。

長谷川だんご ☎0983-22-5400
宮崎県児湯郡高鍋町北高鍋3495-1 営業時間 8:30~19:00 定休日 不定休

心と体に
やさしいおやつ





沢山の餃子の魅力

魅力



キヤベツの一面の魅力

魅力

キャベツ畑は
ひまわり畑。
魅力×魅力

高鍋町染ヶ岡地区。
約30件もの農家のキャベツ畑が並ぶ一大産地。ここは夏になると1100万本のひまわりが咲き誇ります。

緑肥としての試験で
始まったひまわり畑

ひまわりが緑肥として植えられ始めたのは、2009年頃のことでした。天候に左右されず丈夫に育つのと、ひまわりの繊維質が土に良いということ、一人の農家さんが試験的に植えたものでした。その後、児湯郡を中心に宮崎県内に深刻な家畜被害をもたらした、口蹄疫の発生により、家畜の糞を肥料に使えなくなったため、緑肥としてのひまわりが広まりました。

今では、毎年夏になると「きゃべつ畑のひまわり祭り」が開催され、多くの観光客が訪れます。

協同の精神が深くした
農家同士の繋がり

染ヶ岡地区には、古くから「協同の精神」という考え方が根付いています。よいこともそうでないことも、

皆で分け合うというものです。

口蹄疫発生により、畜産農家はもちろん、周辺農家にも大きな影響を及ぼしました。その危機的状況を、ひまわりを植えることよって乗り切り、更には一大名所にしてしまう背景には、この土地の人びとの繋がり

九州でも屈指のキャベツと
白菜の産地に。

高鍋町染ヶ岡地区は、周囲を山と海に囲まれ、小丸川の河口を望む肥沃な台地。約75ヘクタールもの土地には、毎年10月下旬から5月末まで、寒玉キャベツ・春キャベツ・白菜などが生産されています。特に寒玉と春キャベツは、九州でもトップクラスの生産高を誇るとともに、「みやざきフレッシュキャベツ」として鮮度認定を受け、その品質も各方面で高い評価を受けています。



染ヶ岡、一年の流れ

- 4月 **収穫期** 春キャベツの収穫最盛期
- 5月 GWから梅雨時期まで寒玉キャベツの収穫
- 6月 **収穫期** キャベツ収穫終了後にひまわりの種まき
- 7月 **準備期** 排水さらい・キャベツの種まき・ひまわりの種まき開始
- 8月 **準備期** イベント・ひまわり漉き込み・寒玉キャベツ苗定植開始
- 9月 寒玉キャベツと白菜の種まき終了・苗と畑の管理
- 10月 **準備期** キャベツと白菜の定植(中旬)・寒玉キャベツの収穫開始
- 11月 **準備期** 寒玉キャベツの収穫・春キャベツの種まき
- 12月 **準備期** ひまわりキャベツ収穫祭・春キャベツの定植
- 1月 **準備期** 寒玉キャベツ収穫・初夏穫り寒玉キャベツの種まき
- 2月 **準備期** 寒玉キャベツ収穫・春白菜の定植・春キャベツの管理
- 3月 **準備期** 春キャベツ収穫開始・初夏穫り寒玉キャベツの作付け

- 1.土の質の偏りを防ぐため、キャベツ収穫が終わったら、ひまわりの種を植えます。
- 2.ひまわりは見頃を終え、種が出来る前に畑の土に漉き込まれます。
- 3.毎年7月初めには、畑の環境保全のための排水さらいが行われます。
- 4.12月初め頃に行われる「キャベツ収穫祭」は多くの人で賑わいます。



※きゃべつ畑のひまわり祭り・農業青年部が作るひまわり迷路や地場産の出店ブースなどがあり、毎年多くの観光客で賑わう一大イベント。

たっぷり キャベツの餃子。

魅力×魅力

いつの頃からか、高鍋町は餃子のまちと呼ばれるようになりました。高鍋町の餃子の銘店、餃子の馬渡とたかなベギョーザのお二人にお話を伺いました。



餃子の馬渡 三代目
馬渡陽一郎さん



「餃子のまち」となったのはいつから？

高鍋の餃子の歴史は、ある二人の物語から始まります。餃子の馬渡の創業者、馬渡秋夫さんと、たかなベギョーザの創業者の父、武末崑八郎さん。二人は元高鍋町役場の同僚でした。先に延岡で餃子屋を始めた同僚の元に修行に行き、一緒に高鍋で餃子屋を始めようとした矢先、崑八郎さんが病に倒れてしまったため、一緒にお店をすることは叶わなくなってしまうことが、その後、馬渡さんが昭和42年に創業、武末さんも息子の喜久治さんの修行を経て、昭和46年に創業しました。こうして、高鍋を代表する二天餃子ブランドは誕生したのでした。

二天銘店の歴史と味を徹底比較！

時が経ち、両店はそれぞれ三代目と二代目がお店を受け継ぎ、共にフアンの多い有名店になりました。元は同じお店で修行した両店の餃子ですが、今では見た目も味も異なる餃子になりました。その違いには、両者の餃子への想いが隠れていました。餃子の馬渡三代目、馬渡陽一郎さんは、デザインの仕事を退職後、20年程前にお店を継ぎました。当初は先代の味を受け継ぐことを大事にしていましたが、食へのニーズの移ろ



たかなベギョーザ 二代目
武末哲治さん



いに合わせて、素材や産地の見直しを行いました。元々の個性の強い餃子を、万人に受け入れられるように、5年程かけて少しずつ変えていったといえます。現在は前職の知識を生かし、ブランディングにも力を入れています。

たかなベギョーザ二代目、武末哲治さんは、小さい頃から料理を作ることが好きで、飲食店をするのが夢だったといえます。昼は中華料店、夜は知人の居酒屋で修行し、馬渡さんと同じ時期に、たかなベギョーザ二代目としてお店を継ぎました。素材へのこだわりはもちろん、中の具材も少しずつ改良を重ねつつ、修行経験から、色んな味を楽しめるように、餃子のバリエーションを増やしてきたのだそうです。

両店舗の美味しさの秘密を聞いてみました



たかなベギョーザ

皮

薄皮で歯切れよく、コシのある食感。火を通した時に膨らむので、全体的にサイズは小振り国産の中力粉と薄力粉をブレンド

具材

キャベツ(主に高鍋町産ひまわりキャベツ)・玉ねぎ・ニラ・ニンニク・豚挽き肉(都城・鹿児島産)。皮が薄い分、具材の水分バランス調整のために、野菜の切り方・绞り方を変えている

たれ

独自の割合でブレンドしている

ラー油

八角・花椒・陳皮・桂皮などのスパイスを独自にブレンドした自家製ラー油



たかなベギョーザ
☎0983-22-2531
宮崎県児湯郡高鍋町
657番地
http://www.takanabe-gyoza.com/



餃子の馬渡

皮

少し厚めでもっちり。創業当時から変わらない製法。北海道産の強力粉と九州産中力粉のブレンド

具材

キャベツ(10-6月児湯産/その他の時期は群馬産)・玉ねぎ・ニラ・ニンニク・合い挽き肉(豚・牛ともに宮崎産)

ラー油

児湯産の豚腹脂を自社で精製し、ラー油として使用している

たれ

宮崎県産しょうゆを用いて、独自に調合

ラー油

自家製のラー油を使用



餃子の馬渡
☎0983-22-3251
0120-014-163
宮崎県児湯郡高鍋町
北高鍋洗井5180
http://mawatari.net/

歴史と文教のまち

奈良時代に城が築かれ、江戸時代には高鍋藩三万石の城下町として栄えた高鍋町には、いたるところに古墳群や歴史的な建築物が存在しています。

舞鶴公園



史跡公園として整備され、高鍋町歴史総合資料館を有する高鍋城は、鶴の羽ばたく姿に似た地形だったことから舞鶴城とも呼ばれていたそう。明治の廃藩まで「秋月氏」の居城となったことから、秋月種樹の邸宅を復元した「萬歳亭はなれ」も。

●舞鶴公園
宮崎県児湯郡高鍋町大字上江
☎0983-22-1311

4



●自家焙煎珈琲エルザ
宮崎県児湯郡高鍋町高鍋町814
☎0983-22-3352

●自家焙煎珈琲エルザ

昭和39年創業、南九州で初の自家焙煎の喫茶店。店内と狭しと並んでいるカップは、新田原基地が出来た頃自衛隊の方がマイカップを持って来たのが始まりで、現在1000個にもなるのだそう。

まんぷくサイクリング vol.01

自転車でぐるっとお散歩

今回は歴史を訪ねて、コンパクトシティを体感♪

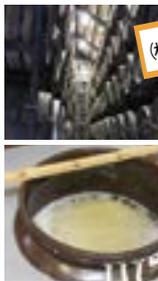


(株)黒木本店

高鍋のレジェンド 百年の孤独はここから

明治18年創業「百年の孤独」の酒蔵、黒木本店は高鍋町の中心市街地にあります。素材作りから一貫して行う焼酎造りに、全国から注目が集まっています。

●株式会社 黒木本店
宮崎県児湯郡高鍋町大字北高鍋776
☎0983-23-0104
<http://www.kurokihonten.co.jp/>



たくさんの木樽が並ぶ貯蔵庫。木樽で仕込み中の酵母がぼこぼこと泡立つのは、生き生きしている証し。

黒木本店の各種焼酎 取り扱いの一番近い酒屋さん

大正7年創業の由緒ある酒屋さん。地元の焼酎を取り扱っているほか、店主自ら全国の酒蔵に足を運び取り引きしている、地方の銘酒がずらりと並びます。

●江崎酒店
宮崎県児湯郡高鍋町大字高鍋町702
☎0983-22-1038



旬の野菜が並びお洒落な無人販売所

高鍋大師から中心市街地へ戻ると道の左手に、旬のお野菜が並び小さな無人販売所がありました。隣のウッドデッキでしばし休憩もできそうな、やさしい場所でした。

●おやさいはるあ

軽食やスイーツも充実。自家焙煎の豆も1ドリップタイプから購入可能。



レトロなロゴの数種の看板が目印。カフェオレは珈琲とミルクをクラシックなポットで提供。お好みで調整できるのも◎



餃子の町ならではのイタリアン餃子も!

気軽に本格的なイタリアンが楽しめるあって人気のお店。名物の「もちり餃子と魚介の煮込み」でランチ。魚介の旨味たっぷりのトマトソースでいただく餃子はボーナス!



●イタリア食堂 倭
宮崎県児湯郡高鍋町大字北高鍋1070
☎0983-35-3240

寄り道したくなるからあげ専門店

通りがかりに見つけた道路脇にちよこんと佇む「鶏屋」。焼き鳥や唐揚げ、鶏皮せんべいほか、冷やして食べる唐揚げなど美味しさいっぱい!

●からあげ専門店 鶏屋
宮崎県児湯郡高鍋町宮越
☎090-3733-8661

がま口作家が作る愛らしい作品たち

住宅地にひょこっと現れる小さなお店、めがねの箱。お店の中には、作家さん手作りの可愛い布小物たちが並びます。がま口作家でもある店主に、直接オーダー出来る一点物のがま口が人気です。



●めがねの箱
宮崎県児湯郡高鍋町大字上江1882-2
オープン日はfacebookページで要確認。
☎090-8469-4528
<https://www.facebook.com/meganenohako/>

高鍋大師



持田古墳群に眠る古代の人びとの霊を鎮めると共に、現世の人びとの幸せを願い、1932年に故岩岡保吉翁が約1ヘクタールの土地を購入し、開山。私財を投じ八十八ヶ所札仏と岩岡氏自身が刻んだ石像が700体以上あり、なかには6メートルを超える巨大なものも。日向灘も一望できる絶景地で、観光名所となっています。

小高い丘の上から高鍋を見守る石仏たち。弘法大師空海修行像、など、巨大なものから、水戸黄門がモチーフの「みとこモン」ほかユニークな像も。



いつかは、故郷で商売をしたい。そんな思いから、2013年、ヤミー・フードラボを地元高鍋に立ち上げました。

食品会社の海外工場駐在など、食品業界での豊富な経験を生かし、県産品の加工品製造、海外からの水産物の輸入をスタート。その後、ネットでの通信販売をスタートし、現在では複数のECサイトを運営、従業員15名の会社に成長しました。

ネット環境があればできる仕事だけに、高鍋という立地は全然苦にならなかつたといいます。小さい町だからこそ、何でも挑戦できて、人との繋がりも密接。周りの人びとに助けられることも多いそうです。

近年では、ふるさと納税制度を通して、地元の良いものを発掘し、一緒に商品開発を行い全国へ発信しています。身近な人たちが作る商品だからこそ、販売に力が入るし、結果が出た時に一緒に喜びを分かち合えるのだそうです。

地元に着しながら、その視野は国内に留まらず世界へも広がっています。ヤミー・フードラボの挑戦は続きます。

株式会社ヤミー・フードラボ
宮崎県児湯郡高鍋町南高鍋10032-2
☎0983-35-3013
営業時間9:00~17:00 土・日・祝日定休
<http://www.rakuten.co.jp/yummy39/>

まちで働く人のおはなし 小さなまちから世界へ 発信する人を訪ねて

実店舗にとられず、ネットショップの多店舗化により国内外へ良品を発信。谷口さんにこれからの高鍋事業での展望をうかがいました



体験
Experience



自転車でもちの魅力を身近に体感

「箱庭のまち」とも呼ばれる高鍋は、自転車でぐるりと散策するのもおすすめです。高鍋町観光協会ではレンタサイクルのサービスがあり、スタッフの方が親切におすすめスポットを教えてくれて、グルメガイドやパンフレットなどもここで手に入ります。事前に相談すれば、ボランティアの観光ガイドさんを紹介してもらえます。

●高鍋町観光協会
宮崎県児湯郡高鍋町大字高鍋町684-4
☎0983-22-5588
営業時間 8:25~17:10
年末年始以外オープン
自転車全9台 *要予約



買う
Shopping



どこか懐かしくかわいい布雑貨

古い建物が残る六日町。昔は旅館が軒を連ねていたという通りの中に、おはり子sunさんがあります。洋服のお直しのほか、手作りの雑貨やアクセサリを取り扱っています。洋裁歴20年の女性オーナーがひとつひとつ丁寧に作っている、乙女心をくすぐる布小物は、自分へのご褒美や贈り物にもおすすめです。

●おはり子sun
宮崎県児湯郡高鍋町大字高鍋町602
☎090-2853-0704
営業時間 9:30~18:00
定休日 火曜日(不定休有り)



味わう
Taste tradition

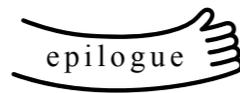


老舗果物店の贅沢フルーツパフェ

高鍋商店街の中央にある、大正12年創業の老舗果物屋さんでは、季節毎のおすすめ果物がメインの、全部で10種類ものフルーツが入った贅沢なパフェが楽しめます。その他、オーダーを受けてから作る生搾りのフレッシュジュースもおすすめです。果物屋さん直営だからこそ、フレッシュで美味しい旬の果物を是非。

つくみやかじつてん
●津久見屋果実店
宮崎県児湯郡高鍋町大字高鍋658-1
☎0983-23-1122
営業時間 10:30~18:30(L018:00)
日・祝 10:30~17:30(L017:00)
定休日 水曜日
駐車場有り(6台)





「高鍋って、どんなまちですか？」

「ちいさなまちだけど、何でも揃うし、
とっても暮らしやすいまちなんです。」

大半の人が教えてくれるその答えは、
高鍋に暮らす人の高鍋への愛なのだろうなあ。

色々な場所で出会えたやさしさで、
おなかも心も満たされました。

次は夏の高鍋を訪ねてみようと思っています。

発行元:高鍋町役場 産業振興課
〒884-0006 宮崎県児湯郡高鍋町上江8437
☎0983-26-2015
<http://www.town.takanabe.miyazaki.jp>



連載 十次さんの想いが生きる物のおはなし

vol.01 じゅうじ染め

かつて石井十次が開拓し、子どもたちのための
理想郷を作ろうとした地、茶臼原。

自然豊かなこの地には、今もなおその想いを
受け継ぐ人びとが暮らしています。

茶臼原自然芸術館では、`じゅうじ染め、と呼ば
れる、草木染めが行われています。

早春の頃、まさに今から花を咲かせんばかりに
蕾を膨らませた山桜の枝からは、まるで花の精が
宿ったかのような、うつくしい桜の花弁の色が
染まります。

山桜は花が開くと発色しないのです。

そして、山桜の染色に欠かせないものがもう
ひとつ、椿の灰汁。すっかり燃やして灰にした
希少な椿の灰汁が、媒染剤として使われます。

茶臼原の森から自然の色をいただいて作られる
じゅうじ染めは、季節とともに移ろいでいく
自然の恵と、この地に暮らす人びとの気の遠く
なるような手仕事によって生まれるのです。

茶臼原自然芸術館 宮崎県児湯郡木城町大字椎木603番地1 ☎0983-32-4607 営業時間 8:00~17:00 日曜定休
<http://service.kijo.jp/~yuuaisya-shizengeijyutukann/geijyutukan.html> facebookページ <https://www.facebook.com/shizengeijyutukann/>



<http://manpuku-takanabe.net>