



特集第3弾

～御船町特産品認定商品

一道窯／陶器

高木の自然の音が聞こえるそんな地に、創業27年の窯―一道窯があります。
窯元では、粉黒土の器に白化粧土を施し、釉薬をかける「粉引き」、模様を彫った印花で表面に凹凸を付け、異なる色の土を埋め込む「三島手」、ハケで白土を勢いよく塗ってハケ目を残す「刷毛目」といった技法で食器や花瓶などが作られます。土にもこだわりがあり、より深みのある白い器にするため、鉄分が多く含まれている黒土を求めて松橋や県外に足を運びます。



想い

→ 一道窯の高田一道さんは25歳の時に弟子入り。ねん土から作りたいという思いから始まり、用途美のバランスを大切にしてきました。高田さんは「例えば食器―大人も子供も持ちやすい、そして美しく、面白くするものを目指しています。コップのふちの口あたりの部分は、角度や厚みを考え、よりおいしく感じれる飲みやすい工夫をしています」と話しました。
陶器を通して、地域や人との繋がりが喜びを大切に。今年4月にオープンします。ぜひ、お立ち寄りください。



一道窯
御船町高木 1748
☎ 090-2580-8858

御船川そうめん

色鮮やかな紫色の麺が目をひく、それが御船川そうめん。御船川そうめんができたのは、4年前。町の特産品「水前寺菜」のエキスを抽出し、水も水道水を使うのではなく、吉無田水源の水を、小麦粉もこだわりのものを使ってできています。通常のそうめんより、水前寺菜独特の粘り気からコシがあり、食べごたえがあります。さらに、水前寺菜には豊富な栄養素が含まれており、「健康なそうめん」としても実現しました。
製造は、(有)肥後そうめん川に委託、御船の良さが詰まった美味しいそうめんが誕生しました。



想い

有限会社ながもとの永本文宣さんがたくさんあります。御船町をPRするために、それを何とか形にしたという想いでできたものが、御船川そうめんです」と話しました。
御船町を世の中に売り込みたいという想いを語る永本さん。これからも地元の特産品として、胸を張って販売していきます。
皆さんも御船川そうめんを食べてさらに元気な御船町を目指しましょう。



有限会社ながもと
御船町滝川 49-2
☎ 282-0471



御船窯
御船町御船 230
☎ 282-6783

御船窯／陶器

御船川と緑川に挟まれた御船の瓜山に窯元、御船窯があります。
窯元では、親子3人それぞれ多彩な作品を作っており、その中の津金日人詩さんは主に、釉薬（焼物の表面をガラス質にコーティングするもの）を掛けない「焼き締め」という技法で作っています。
作られるものは、生活に密着した食器や壺、花入など「用の美」を追求したものです。また、土にもこだわっており、地元の瓜山の土と不知火の土を分けて使用し、それぞれの良さを引き出します。

想い

津金日人詩さんは、子どもの頃から、ものづくりが大好きで、焼物を始め26年。「作った焼物を見るだけで、作り手の雰囲気分かってもらえたら嬉しい」と話しました。陶器はたくさん使うことで、さらに「陶器」として味が出て、手に馴染み、色も変わります。焼き締めで作る陶器は、温かみのある土を感じることができま



みそ漬豆腐



マミコウロードを上り、少し開けた田園沿いの小高い丘の上に「渡邊豆腐店」があります。
お店で人気があるみそ漬豆腐。豆腐は、吉無田水源の水をふんだんに使い、大豆はカナダ産と国産のこだわりのもので使われています。形成された木綿豆腐をつぶしては冷やすを繰り返し、もろみ「しょんしょん」に1ヵ月半漬けて出来上がります。
素手で触れるだけで分かるくらい弾力性のあるみそ漬豆腐ですが、口に入るとチーズのような柔らかさで、食感はとてもまろやかでコクがあります。

想い

家族を含め、6人で製造している、渡邊拓巳さんは「豆腐は一人では作れない。一人一人の役割を確認し、チームワークを大切にしています」と話しました。自分の目の届くところで、お客様の生の声を聞きながら商売したいとの想いがあり、一つ一つ丁寧に作られ、袋詰めされます。
「ものづくりは性格がでる」と語る渡邊さん。経験を積み上げた技と徹底した衛生管理、そしてチームの団結力によって作る豆腐は、渡邊豆腐店の性格そのものかもしれません。



渡邊豆腐店
御船町上野 1592
☎ 284-2070