



新たな地域ブランドづくりに挑戦 地元の食材に煙で命を宿す

井上大作さん(42歳)日高町栗栖野



地域ブランドを育成する県の「キラリひょうごプロジェクト」に選定され、神鍋高原にある工房で燻製作りをしているのが井上大作さんです。作り手でまったく味が変わるといわれる燻製。井上さんのこだわりは「量産はしない手作り」です。牛肉や鶏肉、豚肉などの食材は地元産を主体とし、漬け込みから燻製まで全て手作業です。手で漬け込むことで食材の状態を確認でき、一番いいタイミングで燻せる」と食材の微妙な変化を見逃しません。

井上さんの作る燻製のもう一つの特徴が、味付けに使うソミユール(漬け込み)液。17年間の和食板前の経験を生かし、燻製に和食の味付けを取り入れていきます。

燻製作りは「いろいろな食材に煙をかけて、どんな味に生まれ変わるのか実験できる」と遊び心満載の井上さん。今後は「燻製を長期保存させるため、缶詰作りに挑戦したい。地元産にこだわり、地元のおいしい食材を世界に発信すること、地域を活性化したい」と目を輝かせます。

Toyooka Topics —とよおかの“旬”な人と話題—



▲巨大絵馬に願いを書き込む参拝者

但馬天満宮 学業成就・合格祈願祭 志望校に絶対に合格！

2月7日、但馬天満宮(但東町奥矢根)で、学業成就・合格祈願祭(主催：奥矢根ふるさと委員会)が開催され、多くの参拝者が志望校への合格などを願い、お参りしました。

この祈願祭は、毎年2月の最初の日曜日に開催されており、今年で32回目。境内では、宮司による特別合格祈願が行われた他、特別に設置された3.6m四方の巨大絵馬などに「高校受験、絶対に合格！」「息子が志望大学に合格しますように」など、参拝者が願いを書き込んでいました。

同委員長の森 一美さんは「区を挙げての行事。地域の活性化のためにも40、50回と続けていければ」と話していました。

児童演劇わいわいスクール

子ども向け演劇の専門家が市民と交流

1月22～25日、城崎国際アートセンターで「児童演劇わいわいスクール」が開催されました。これは、全国児童・青少年演劇協議会総会の一環として開かれたもので、人形劇やパントマイムなど、多様なワークショップが用意されました。

G・E-JAPAN(大阪市)主宰の白井博之さんによる「クラウン・ワークショップ」では、参加者たちは、講師の巧みな話術と指導で、あっという間にクラウン(道化師)の世界に引き込まれ、独自の世界観を楽しみました。

初めて参加した松本淳志さん(城崎町湯島)は「クラウンの動きには正解がなく、自分らしさが求められる。深く面白」と笑顔で話しました。



▲クラウン流の準備運動「グニャグニャ体操」



「広報とよおか」は、環境に優しいベジタブルインキで印刷しています。