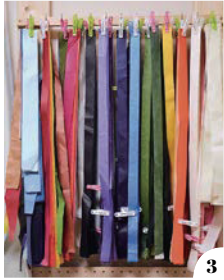




1



3



2



4



5



6



私の夢は岐阜和傘を

産業として成立させること。

かさびより
今日和 代表 / 和傘職人

河合 幹子さん

PROFILE／昭和62年生まれ。東京の折込広告会社に勤務後、岐阜に戻り、簿記の資格を活かして税理士事務所へ転職。在職中に老舗和傘問屋「坂井田永吉店」3代目の叔父から声がかかり、和傘職人へと転身。その後、平成28年に「今日和」を立ち上げる。蛇の目傘、番傘、日傘、小蛇の目など、毎月15～20本の和傘を生み出す。若き女性和傘職人としても注目を集め、多数のメディアに出演。東京での展示会や県内での糸かがり体験などのワークショップも定期的に開催。http://kasabiyori.com/

1. 陽にかざすと内側に模様が透けて優しい表情に。月奴（ピンク・ブルー）／各45,000円 2. タビオカの粉で作った糊を刷毛で骨に糊付けし、和紙を張っていく 3. 傘の外周に張る軒紙は、顔料を使って気に入る色に染め上げたものを使用 4. 「和傘作りは専用の道具が販売されていないので、自分で作らないといけないんです。道具の準備に半年くらいかかりました」と河合さん 5. 赤と白のコントラストが美しい。同じ「月奴」でも色合いでイメージががらりと変わる。月奴（日の丸）／48,000円（価格はすべて税抜） 6. 内側に紐を通す糸かがりの最中。「岐阜和傘は黄色の糸が多いのですが、私は糸の色もデザインで変えています」

＼今日和の和傘はここで買えます／



岐阜和傘専門店『和傘CASA』
☎ 岐阜市湊町29 長良川てしごと町家CASA 1F
(P29地図D-1)
☎ 090-8335-9759 ☎ 11:00～18:00
☎ 火・水曜 ☎ 2台
https://www.teshigoto.casa/

て外周に張る軒紙や、内側に紐を通す糸かがりの色にまで気を配る。代表的な「月奴」は、祖母の勝代さんがよく張っていた、月夜を思わせる模様。その伝統的な模様を明るい色合いやポップな柄合わせにすることで、あくまで「作品」ではなく、「使ってもらう商品」として現代の生活にも溶け込むようにデザインする。

岐阜が和傘の産地であることを知ってもらいたい。そんな想いからSNSでの発信も始めた。「私の夢は私の傘が売れることや技術を残すことだけじゃなくて、産業として和傘文化を成り立たせること。和傘作りに従事する人たちが生活していけるようにしたいんです。そのためには、和傘と言えば岐阜

”開けば花、閉じれば竹”と謳われる和傘の美しさ。「和傘と言えば京都や金沢などを生産地として思い浮かべる人が多いのですが、岐阜市周辺は国内生産量の3分の2を担う一大産地なんです」。制作途中の傘が掛けられた自宅の一室で、今日も黙々と傘作りに励む河合幹子さんは、新進気鋭の和傘職人だ。河合さんが和傘職人という職業を知ったのは子どもの頃。老舗の和傘問屋「坂井田永吉店」の家系に生まれ、和傘職人だった祖母を持つ彼女にとって、和傘はとても身近な存在だった。「ゆくゆくは和傘制作に携わりたいと思っていましたが、漠然として思っていなくて」。

岐阜市内の税理士事務所に勤めていた時、転職は突然訪れた。人手不足などもあり、「坂井田永吉店」3代目の叔父から「和傘をやってみないか」と声が掛かり、27歳でこの世界に飛び込む。長良川流域では、和傘の原料となる良質な竹や美濃和紙、荏油、わらび糊などに恵まれたことから、江戸時代に和傘製造が地場産業として発展。昭和初期のピーク時には、年間一千万本を超える和傘が生産されたほどだ。しかし、かつては何百軒もの傘問屋が軒を連ねた岐阜市に残った傘問屋は、現在3軒に。最も深刻

な原因は高齢化による和傘職人の不足だ。和傘作りは、数十以上の工程があり、傘の骨を作る「骨師」、紙を張る「張り師」、油と漆を塗る「仕上げ師」などそれぞれの職人が分業して、数週間から数カ月をかけて一本の傘を仕上げる。しかし今後は和傘の分業制が難しくなるかもしれないと、河合さんは一人で和傘を完成させる技術を身に付けるべく、修業。平成28年に独り立ちし、「今日和」を立ち上げた。

骨組みを整え、和紙を張り、補強と装飾を兼ねる糸かがりをし、漆を塗ったら、頭部分に仕上げの頭紙を付けるという工程を繰り返し、毎月15～20本の和傘を完成させる。二番のこだわりは閉じた時の傘の姿勢です。岐阜和傘として販売する以上、すっとしたシルエットを大切にしています。最盛期に他産地と職人技を競った岐阜和傘は、豊むと美しく、細く収まるシルエットが特長。河合さんは、竹の癖を読み、温度や湿度の徹底した管理、紙の張り方や漆がけまで、すべての工程を緻密に計算し、閉じた佇まいの美しさまでを表現する。また、彼女が生み出す和傘は洋服にもよく合うように細部にまで手の込んだデザイン性を備えていることで評判高い。和紙の色や柄に合わせ

と言われるように認知を上げること。そして生産量を増やすために、部品の供給が途絶えない体制を整えないと」。その想いは実り、問屋や職人、関係者が共同し、主要部品製造の後継者を育成する“というプロジェクトが発足。岐阜市和傘振興会は「岐阜和傘協会」に改名し、令和2年の1月から正式に活動が始動する。現在は、クラウドファンディングで職人育成資金を募っている最中だ。「夢は大きいけど、目指さないと実現しない。自分一人じゃないから、一層身が引き締まりますね」。その小さな体に、大きな使命を背負う河合さん。前をしっかりと見つめる彼女の姿は、和傘のように凛として美しい。



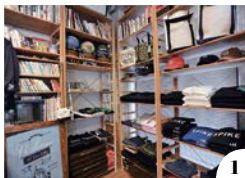
僕を頼ってくれる人がいる間は
この仕事を続けていきます。

シグナル
Signal 代表 /
クリエイティブディレクター

大月 智弘さん

PROFILE / 岐阜市出身。印刷会社の営業や書店の店長を経て、平成11年にセレクトショップ「parkLiFE」の開業に店長として携わり、同店でオリジナルのアパレルブランドを立ち上げる。その後、以前から興味があった広告業界に飛び込み、平成21年に広告制作会社「Signal」を設立。各分野のクリエイターとチームを組んで数多くの広告媒体を手掛ける。スポーツ、音楽、映画、本、ファッションなど精通するジャンルは多岐に渡る。

1. オフィスには5年前に仲間と立ち上げたオリジナルブランド「Not to be graphics」のほか、大月さんがセレクトするファッションアイテムが並ぶ。「TEMBEA」のバッグは、個人店としては県内で唯一の取り扱い店 2. 愛用するメモ帳にはアイデアがぎっしり。キャッチコピーは納得がいくまで100本以上も書く 3. 大月さんを募って今もアパレル時代の常連が訪れる。「人と会うのが好きなので、今後も人が出入りする空間でありたいですね」



1

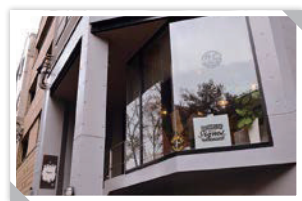


2



3

金公園の東にあるビルの2階。本や洋服に囲まれた中央のテーブルでパソコンに向かってるのが大月智弘さんだ。彼の職業は、広告物の企画やコピーライティングを手掛ける、クリエイティブディレクター。この「Signal」は彼のオフィス兼セレクトショップでもある。前職はショップ店員。28歳の頃から8年間、セレクトショップ「parkLiFE」のカリスマ店長として活躍。当時爆発的な人気を誇っていた「裏原宿系」と呼ばれるストリート系のファッションとは一線を画し、服そのものの個性で勝負する岐阜発のローカルブランドを立ち上げた。それがたちまち地元若者の間で大ブームに。さらに、大月さんのファッションセンスの良さや高校生の恋愛相談にも親身になって応える気さくで熱い人柄が多く、若者の心を惹きつけた。そして大月さんもまた、彼らに会うことや頼られることに、何よりのやりがいと喜びを感じるようになっていた。しかし、心の奥には長年秘めていたある思いがあった。「広告業界に挑戦したい」。37歳で思い切って転身し、広告制作会社兼セレクトショップ「Signal」を設立した。当初、依頼主のほとんどは



Signal
岐阜市八幡町35 ノートルビル2F
(P29地図B-5)
058-216-1138 12:00～20:00
日曜 <http://www.signal-jp.biz/>

「parkLiFE」時代の客だった。「高校生や大学生だった子たちが、みんな立派な社会人になってね。当時と同じ感覚で『大月さん聞いて！お願い！』って仕事の依頼や相談に来てくれるんですよ。自身を『何でも屋』と称すように、チラシやホームページ、会社案内からユニフォームや家具の制作、さらには孫の名付けに至るまで「頼られれば何でも応える」がスタンス。効果的なアプローチを考え、信頼のおけるデザイナーやカメラマンとチームを組み、数々の制作物を手掛けてきた。「利益とか損得勘定じゃなくて、僕を選んで頼ってくれる人に全力で応えたい。それはアパレル時代の恋愛相談だって今の仕事だって変わらないですね。何にも縛られず自分なりのやり方で楽しくやっていきたい」。表裏のない彼のもとに、今日も厚い信頼を寄せる人々が集う。



出会った人たちの
力になれることをしたい。

モイリー
moily 代表
池宮 聖実さん

PROFILE / 岐阜市出身。平成21年、大学3年で参加したカンボジアへのボランティアツアーが人生の大きな転機に。大学卒業後、10カ月間で16カ国をめぐる世界一周旅行を敢行。平成26年に再訪したカンボジアの市場でラベアという植物で編まれたかごに出会い、現地でかごを編む女性たちの自立を後押しするため、かごを受注生産して日本国内の取扱店やオンラインショップなどで販売するオリジナルブランド「moily」を立ち上げる。

1. 現在moilyのかごを編む女性は20～30人。商品タグには必ず編み手がサインを記す 2. 洗濯かごを編むルオムさん。moilyの高いクオリティを守ることが職人としての誇りに 3. カンボジアとベトナムの一部でしか採れない植物のラベアで編む艶のあるかごは、丈夫で柔軟性があり、水にも強い。ポットスタンド/SS 1,800円～、持ち手付きオーバル/4,500円、ランドリーバスケット/6,000円、ショルダーかごバッグ/12,000円(すべて税抜)



1

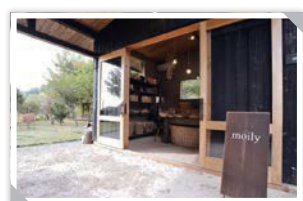


2



3

小学生の頃から教師を志していた池宮聖実さん。大学3年の時、教員採用試験の面接での話題づくりにと、カンボジアの孤児院を訪れる1週間のボランティアツアーに軽い気持ちで参加した。未だ地雷が残る貧しい国という暗いイメージを抱いていた彼女は、現地で人々が生き生きと心豊かに暮らすのを見て、自分が知っているつもりでいたこと、現実とは全く違うのだと痛感。「私はまだ何も、リアルな世界を見ていない。このまま教師にはなれない」と、帰国後すぐにアルバイトを掛け持ちして費用を貯め、卒業と同時にたった一人で10カ月間の世界旅行に発った。ネパールの小学校で英語を教え、ケニアのスラム街の孤児院でスタッフを手伝い、ヨルダンでは遊牧民のベドウィンと洞窟で過ごした。イスラム教徒やマサイ族の友人もでき、彼女のリアルな世界はどんどん広がった。同時に彼ら、彼女らが直面する深刻な課題も知る。貧困から派生する暴力や児童労働、就職難。出会った人たちの力になれることをしたい。でも、「じゃあ、キヨミに何ができるの」と聞かれて、答えられなかった。自分は何ができるのか。帰国後も自問を続けた末、一方的な支援



moily
不破郡垂井町敷原173
土・日曜の13:00～17:00 あり
※WEBサイトから通販も可能
<https://www.moily-bk.com/>

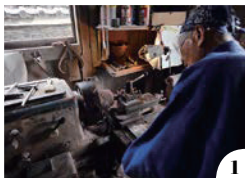
をするのではなく、課題を自分たちで解決する手段、つまり現地に継続的な仕事を作れたら、と思に至る。平成26年、すべてのきっかけとなったカンボジアを再訪。市場で生活道具として編まれた美しいかごと出会い、「これだ！」と直感した。すぐにかご編みで生計を立てている村を訪ね、数カ月間何度も通って信頼関係を築いた。そして、かごを編む職人の女性たちの自立の手助けになるように、彼女たちに日本の生活にも馴染むバスケットやトレイなどをオーダーして買い取り、それを販売するブランド「moily」を立ち上げた。「村の女性たちがmoilyのかごを編むようになってから、村全体も変わってきたんです。自分たちでお金を貯めて電気を引いたよ、道を作ったよ、って知らせが届いたり。そんな変化のきっかけを作れたことが、すごく嬉しいんです」。



より良い作品を作りたい。
夢は尽きんのやわ。

せきさんじん
石山人工房 代表
所 一郎さん
PROFILE／損斐郡大野町出身。81歳。20代の頃から石や美術に精通する師とともに世界各地に足を運び、石材の収集・調査を始める。昭和45年に建築石材会社を立ち上げ、数々の新しい建築石材を開発。病を機に会社を閉じ、平成8年に「石山人」の屋号で工房を設立。それまでに培った技術と知識をもとに、石から茶碗を作るという独自の技法を確立した。平成16年、厚生労働大臣より「現代の名工」授賞。令和元年、「黄綬褒章」受章。

1.「素材となる石は硬すぎると加工できんし、柔らかすぎると割れてしまう。現地に足を運んで実物を見てから仕入れています」と所さん。仕入れた原石はブロック状になっており、それを様々な工具を使い、割ったり叩いたり磨いたりして思い描く形に成形していく 2. 一碗ずつ窯で焼成する。1,100～1,300℃という高温で焼く作業を5回ほど繰り返してやっと完成する 3. 抹茶茶碗の価格は20万円台から、湯呑みは3万円台から揃う



石で作られた、重厚感のある抹茶茶碗。手にすれば、その凛々しい佇まいに思わず背筋が伸びる。石から器を生み出すという独自の技術確立し、長年にわたり作品を作り続けている職人・所一郎さん。「今でこそ石の器が珍しいかもしれないが、歴史を辿れば石は、人類の芸術の原点やと思うんです」。

所さんは昭和45年、「これからの時代、木や土以外にも新たな建材が求められるだろう」と建築石材を開発する会社を設立。世界各地で石材を採掘し、成分の調査、加工法の実験などを行い、様々な建築石材を世に送り出してきた。だが、がむしゃらに働き続けていた50代のとき、仕入れのため訪れていたポルトガルで、大動脈瘤による不整脈で突然倒れる。約半年間病床に伏し、やむを得ず会社も畳むことに。「寝るときにね、思ったんです。いろんな土地を掘って荒らして、これまで神さまに手を合わせることもなかった。それではいかん」と。

体調が回復してからは、自宅に工房を構え、石の抹茶茶碗づくりに没頭。茶人・千利休が好んだとされる侘びた風情を持つ器を、石で再現しようと毎日のように創作に励んだ。「茶道は奥が深く、神仏の



石山人工房
〒羽島市足近町 1-103-1
TEL 090-3447-1621
TELにて要確認

世界にも通じているんです。作った数々の作品は、何年もかけて国内外の100以上の寺社に納めて回った。近年は石の器をもっと広く知ってもらいたいと、海外の展示会に出品したり、SNSで新作を発表したりするなど、活動の幅も広がっている。

石碗の素材となる原石は主に、富士火山帯の箱根山で採掘した火成岩を使用する。のみと金槌で原石を割り、旋盤で削って繊細に形を整えたら、特殊なガス窯で高温焼成。「焼くことで石から釉薬成分が溶け出し、表面に、景色」が生まれる。さらに何度も焼けば、色に深みが増すんです。どの工程も時間と手間を要するため、1カ月で作れる数は2、3個が限度だという。「二つ作品ができると、もっと良い作品を作りたい。夢は尽きんのやわ」。そう笑う所さんの瞳には、少年のような光が宿っていた。



人に寄り添った
店づくりをしていきたい。

アジャーラー オーナー
ゆ の き
柚木 那実さん
PROFILE／岐阜市出身。平成23年、羽島郡笠松町に『カフェ・アジャーラー笠松』をオープン。平成29年には羽島郡岐南町に『アジャーラー岐南』を構え、その2軒隣に『おもちゃえり店 ajara』を平成31年に開店した。現在、高校2年、中学3年、中学1年、小学4年、0歳の5人の女の子の子育てをしながらカフェ経営に奮闘。店を営む傍ら、マルシェなどのイベントの主宰やまちづくりのボランティアなどにも積極的に取り組む。

1. いつも3店舗を歩き来しながら接客する柚木さん。夫の寛瑠さんは調理を担当 2.『アジャーラー岐南』は「たまには子育てから離れてくつろいでほしい」という思いから、入店できるのは7歳以上のみ。メニューも野菜をたっぷり使ったせいろ蒸しをはじめ、女性が喜ぶヘルシーな内容に。蒸籠ランチ／1,300円(税抜) 3. 絵本に出てきそうな可愛らしい外観の『おもちゃえり店 ajara』。惣菜やパン、焼き菓子などが揃う



野菜たっぷりのランチをゆっくりと味わう若い夫婦、コーヒーを飲みながらおしゃべりをを楽しむ主婦たち。カフェ『アジャーラー岐南』のいつもの光景だ。「この店は、女性が仕事や家事、育児の息抜きができる、そんな場所にしたいかったです」。5人の女の子の母親でもある柚木那実さんは、それぞれコンセプトの異なる3つの店を夫婦で経営するカフェオーナーだ。

「カフェを開きたい」。そんな夫の寛瑠さんの夢を全面的にサポートしようと決意したのは10年前。やると決めたら進むしかない、と、生後間もない四女をおぶってイベントやバザーで手作りの惣菜を販売するなどして、開店の準備を始めた。「出店先で、ものづくりとか得意なことがあるママがたくさんいることに驚いて。でもみんな、それを発信する場がなくてくすぶっていたんです」。そこで、平成23年にオープンした『カフェ・アジャーラー笠松』は、「頑張る人を応援する店」をコンセプトに。明るい雰囲気の内には、知り合いの作家など約10人の作品を並べるスペースも設けた。近所のお年寄りや家族連れなど幅広い世代に親しまれて、店はいつも活気に溢れ、柚木さんも仕事に子育てに



アジャーラー岐南
〒羽島郡岐南町みやまち 2-91 フォルテ 808
TEL 058-214-3775
営業 9:00～18:00 (LO17:30)
火曜、第3月曜 共同20台

慌ただしい日々を送っていた。「そんなとき、ゆつくり落ち着いて過ごせる時間って、働く女性にとって大切だなんて実感して」。その想いを具現化したのが、2号店の『アジャーラー岐南』だ。さらにその2年後には、「忙しい女性の家事の手助けになれば」と3号店の『おもちゃえり店 ajara』を開いた。

柚木さんがどの店でも変わらず軸にしていたのは、「人に寄り添った店にしたい」という想い。令和元年10月には、五女が誕生したばかりだ。「久々の出産を機に周りを見渡すと、子育て世代も時代とともに変化していると感じました。現状に慢心せず、お客様のニーズに合わせた店づくりを考え続けていきたいですね」。女性だから、母親だからこそできるカフェ経営を。その想いが、多くの人の日常にほつと安らぐ時間を届けている。

自分の人生は上出来だったと

きっと笑っていると思います。

岐阜善光寺 前住職

松枝 秀晃^{しゅうこう}さん

PROFILE／岐阜市伊奈波通にある『岐阜善光寺』の21世住職・松枝秀顕(しゅうけん)さんの長男として生まれる。高校時代にアメリカへ1年間留学し、本場のアメフトを経験。高野山大学で2年間の修行を経て僧侶資格を取得後、再び渡米し、セントラルワシントン大学へ入学。数学を専攻し、卒業後24歳で帰国。28歳で朋子さんと結婚。平成25年、36歳で岐阜善光寺を継ぎ、22世住職となる。一男一女の父。平成30年9月15日に急逝。享年41歳。

1. 前列中央が松枝秀晃さんの写真を持つ妻の朋子さん、左が長男の秀空(ひでそら)くん、右が長女の杏和(あんな)ちゃん。後列は右から父の秀顕さん、弟で現住職の秀乗さん、母の豊(とよ)さん
2. 「主人も心配しちゃうと思うから、今ここにいる人たちが笑って元気にやっぺいこうと」と朋子さん 3. 数年前の「胡瓜(きゅうり)封じ」での秀晃さん 4. 一周忌に開催された「シューコーまるけ」。現在も毎月15日に「善光寺大門まるけ」が開かれている



1

当たり前にも傍にあるものにも、

可能性があることに気付いて。

株式会社リパークレス 代表

伊藤 由紀^{ゆき}さん

PROFILE／海津市出身。名古屋大学大学院修了後、東京で就職。ITコンサルティング会社勤務を経て、平成19年にコンサルティング会社『株式会社リパークレス』を設立。会社を営む傍ら、故郷の柿を使った柿酢の醸造を開始。東京から海津市へと拠点を移し、事業を醸造一本に絞り、柿酢の販売をスタート。「ハリヨの柿酢」は、県の「飛騨・美濃すくれもの」にも認定されており、柿や柿酢の魅力を伝えるため、対面販売やワークショップなども開催している。

1. 毎年11月になると作業所に柿が届く。完熟になると規格外となる実も、「糖度が高いほど、発酵が促進されて酸度が上がるので柿酢にはぴったり」と伊藤さん 2. カットした柿をタンクに入れて6カ月間アルコール発酵させたら酒袋で絞り、続けて酢酸発酵させる。さらに1年程寝かせて香りと味を深める 3. 「熟成生搾り」のほか、シェリー酒などを仕込んでいた木樽で熟成する華やかな香りの「樽シリーズ」も。ハリヨの柿酢「熟成生搾り」/100ml 1,350円〜(税抜)



「お寺を人が集う場に」が口癖だった。『岐阜善光寺』の22世住職を務めた松枝秀晃さん。25歳で副住職となり「仏教の中に迷いの答えが必ずある。若い世代にもっとと仏教やお坊さんと接する機会を作って、寺を気軽に集える文化拠点にしたい」と法務の傍ら、講演や寄席、ワークショップなど、様々なイベントを積極的に開いた。36歳で住職を継いだ平成25年には、地域の人が利用できるホールを備えた弘法堂を建立。翌年からは毎月15日に開催する門前市「善光寺大門まるけ」をスタートし、境内に幼子連れられた母親や若い参拝者、ご近所さんたちが集うのどかな光景が広がるようになった。

しかし、平成30年9月15日の朝、秀晃さんは心臓発作を起こし、運ばれた病院で急逝してしまった。対話を好み、時に説法に熱が入ることもあった彼を「仏教の教えを、自分の言葉で伝えようと努力していました。相手に遠慮をしない不器用なところもありましたが、その時に嫌われてもいい、いつかその人のためになればいいからと言って」と妻の朋子さんは振り返る。「今も主人を思い出して涙することもあります。お通夜やお葬式に何千人の方が来てくれて、亡く

「柿酢は出発点」と話すのは、『株式会社リパークレス』代表の伊藤由紀さん。柿酢作りの始まりは、東京でコンサルティング会社を経営する傍ら、地方創生事業に興味を持ったこと。「地域資源に付加価値を付けて魅力を生み出すことに感動して。当たり前にあるものも可能性を秘めているんだって」。岡山県の棚田再生など各地の取り組みを手伝ううちに、自分も地元で何かできないかと考えるようになり、海津市にUターンすることを決意。まずは耕作放棄地になったいた祖父の柿畑の手入れから着手した。

約3年をかけて畑は柿がなるまでに回復。その実で何か作れないかと考えた。「海津市は古くから柿の産地ですが、高齢化と後継者不足による休耕地が増えていて。活用の手助けになれば」と。ジャムや菓子を作り始めた頃、健康ブームで果実酢が流行。柿を使った「柿酢」が少ないことに着目した。4年間試作を繰り返す中で完成した「ハリヨの柿酢」を、外部研究所に依頼し成分を分析すると、アミノ酸などの健康成分の含有量が高いことが分かり、設備を揃えて本格的な製造を開始。しかし、商品化するには大量の柿が必要となるため、南濃柿部会と連携して規格外品を



岐阜善光寺
岐阜市伊奈波通1-8 (P29地図D-3)
058-263-8320
終日(御朱印受付は8:00~17:00頃)
15台(有料) <http://gifu-zenkoji.jp/>

なった後もたくさんの方がお参りに来てくださったたり、『今でもここに秀晃さんがいたら何て言うかなと思う』と言っていたことも多くて、嬉しいんです。

令和元年9月、弟の秀乗さんが23世住職を継いだ。「兄が残してくれたものを守り、生きた証を残すことが一つの供養。そして多くの方がずっと兄を覚えていてくれることもまた供養だと思っています」。

令和元年9月15日に行われた一周忌。恒例の門前市がこの日は「シューコーまるけ」と改められ、出店者も客も誰もが彼を偲び、思い出話に花を咲かせ、境内に笑い声が溢れた。その様子を嬉しそうに眺めていた朋子さんが、ふと本堂の上に広がる快晴の空を見上げた。「今も主人はきっとあの辺りで私たちを見守っていて、駆け抜けて燃焼しきった自分の人生を、上出来だったと笑っていると思います」。

「ハリヨの柿酢はここで買えます」

《通販》
<http://kakininegar-haliyo.com/>

《取扱店》
THE GIFTS SHOP
岐阜市橋本町1-10-1 (P29地図B-5)
道の駅 パレットピアおおの
揖斐郡大野町下磯313-2
道の駅 クレール平田
海津市平田町野寺2357-2
GIFTS PREMIUM
名古屋市中区東横1-11-1 ほか



有効活用することを閃く。廃棄していた柿に新たな価値を見出せる、それが柿酢だった。

秋に生産者から作業所に柿が届くと、近所の人に協力してもらい、種とヘタを取ってカットする。それをタンクの中で発酵させて、じっくり1年間熟成させる。「発酵のさせ方も機材の種類も手探り。本来は石橋を叩いて渡る性格ですが、勇気を持って踏み出せば意外にできるものだなって」。今では、県内に取扱店ができたほか、東京や福岡の日本料理店ではすし酢として、素材にこだわるカフェでは調味料や卓上酢としても使われるように。

「今ある資源を循環させることで生産者さんや地元の方など、関わってくれる人が楽しく生きる仕組みや場所をつくることが目標。だから柿酢は、やりたいこと」のまだまだ出発点なんです」。