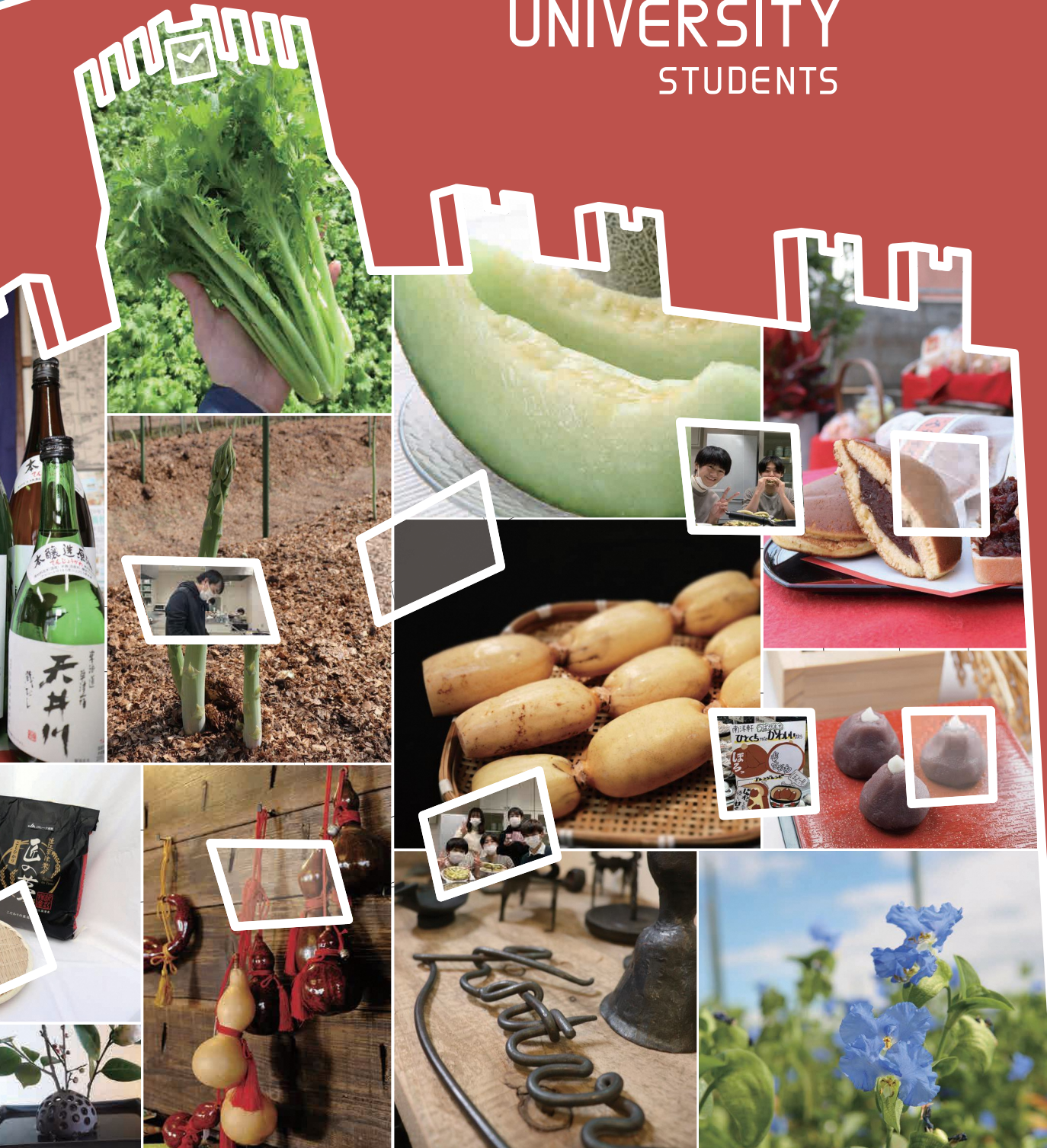


草津

ブランド

RITSUMEIKAN  
UNIVERSITY  
STUDENTS



# RITSUMEIKAN UNIVERSITY • BKC

## PROJECT

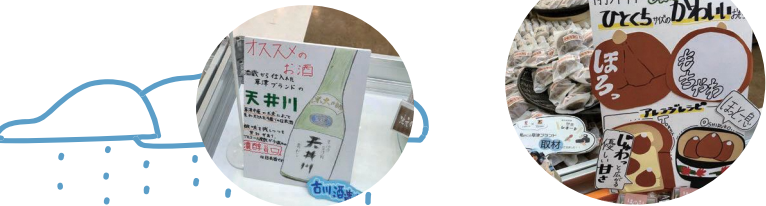
私たち立命館大学びわこ・くさつキャンパスの学生が、地域社会で行われている事業に参加し、地域が抱える課題への取り組みを体験する実践的な授業「シチズンシップ・スタディーズ」の一環で、「草津ブランド」を草津市民の皆さんに、もっと知っていただくための活動をしました。その1つの活動として、本冊子を作成させていただきました。楽しんでお読みいただけたら幸いです。



草津ブランド14品目の内、私たち学生が特に気になった5つを選び、各事業者さんに取材に行ってきました！

そして、令和3年11月20日に開催された草津ブランド市では、取材で伺った内容をもとに、商品の魅力をPRするポップを作成し、当日展示していただきました！

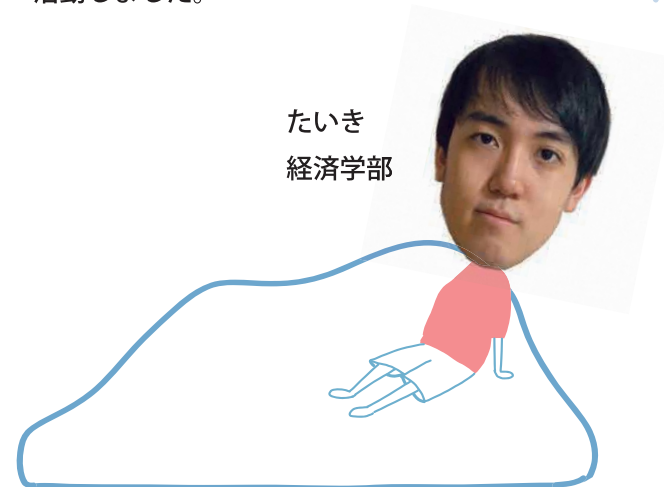
草津ブランドの食材を使ったレシピの試作も、みんなで行いました！



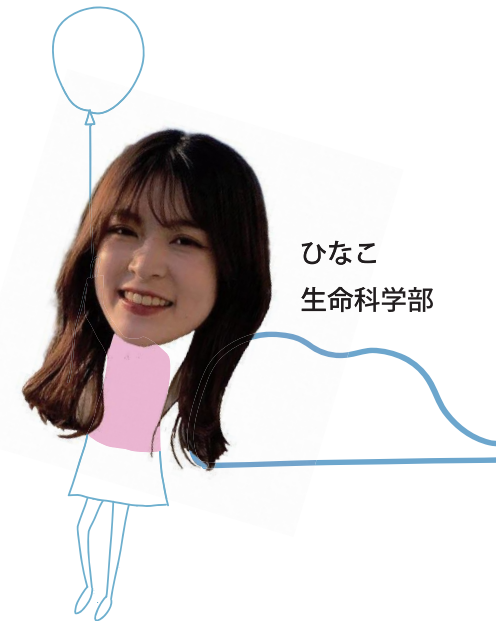
## MEMBER

このプロジェクトでは、立命館大学の学生5名で活動しました。

たいき  
経済学部



ひなこ  
生命科学部



こうだい  
理工学部



こうき  
経済学部



ふみや  
経済学部



— 金属工芸作家 —

伊庭  
拓也



— ふるさと **草津** の息吹を感じながら —

草津市矢橋町に「銀峰工房」を構える、草津市出身の金属工芸作家。京もの認定工芸士。作家になる前は、全く違う道を志していたが、ふとしたことがきっかけで作家の道へ。創作の拠点を京都から、ふるさと草津に移してからは、草津に根付いた作品づくりにも意欲的に取り組んでいる。



「銀峰工房」のホームページと、お問い合わせはこちらから。作品情報や、個展などのお知らせが掲載されています。

伊庭さんの工房へ、インタビューに行ってきました。  
これまでの経緯や今の仕事のやりがいについて伺いました！

「どのような経緯で作家を志すようになったのですか？」

— 作家になる前は、もともと警察官を志していました。しかし途中から自分には警察官が合わないと感じるようになったんです。そこで、自分にじっくりとくるものを探すために、花や料理など思いつくものを手あたり次第試してみたんですね。そんな中でひよんなことから語学留学に行くことになり、以前から憧れていたスペインを訪れることになったんです。そこで、小高い丘の上にあった

小さな町でジュエリーの職人と出会いました。その方が作るジュエリーが面白くて、試しに少しジュエリー作りを体験させてもらったところ、作っている時の空気感がとても自分に合っていると感じたんです。日本に帰国後、日本の伝統的な金属工芸を学ぼうと京都の専門学校へ進み、師匠をはじめとした良縁にも恵まれて作家の道に進むことになりました。

「いつもどのように作品を制作していますか？」

— いくつかの作品を並行して作っていきませんが、1つの作品を仕上げるのに1か月以上かかります。1つの作品に対して何パターンか考えますが、この案はここからスタートしたらどうだろう、というようにイメージを膨らませます。その中でゴールまで描けた案にたどり着くので、制作しながらも最良な道はないかと探りつつ、途中で修正しながら仕上げていきます。デザイン

「作品創りでのこだわりや、やりがいはなんですか？」

— 私の作品を、とても細かくて繊細と仰っていただくことが多いですが、それに加えて派手でない上品さと、使い手の方が一番使いやすいものを作ることを見据えて作品を仕上げていきます。末永く使っていただけて、多くの方の目に留めていただける作品を作るために、和装洋装にはあまりとらわれず、様々な技術を駆使して作っています。お客様から依頼を受けて作品を作ることも多いですが、お客様のイメージのさらにワンランク上の作品を目指して作ります。作品を見てお客様が「凄い！」

「今後の展望はありますか？」

— 今作っているものはある程度型が決まってきたので、もう一歩飛び越えた「これが伊庭拓也」というものを付け加えた特

では、自然のものをモチーフにすることが多く、草津市の花である「アオバナ」や、草津市の木の「キンモクセイ」をモチーフにした作品も作っています。作品作りに行き詰まった時に、コーヒー片手に琵琶湖の周りを歩きながら一息ついて、琵琶湖の周りに生えている植物を観察しながら、作品へのインスピレーションを得たり、創作へのエネルギーをもらったりしています。

と喜んでいただけたときはとても嬉しいですね。あとは、何より没頭して作品を作ることは楽しいです。難しい作品になるにつれ、その分とても集中力が必要で、少しの物音さえ気になることがあるので、特に集中力のいる作業の前は、事前にその作業を見据えて自分のコンディションを調整します。金属工芸を始めた当初は、先を見据えて計画を立てても生計を立てながら「続ける」ことが一番難しかったですが、一年一年に様々な出逢いがあったからこそ、ここまでやってこられたと感じています。

別なものを形にしたいです。それもできそうな気はしています。

■伊庭さんの作品



薔薇の髪飾り・薔薇の帯留め



帯留め・ブローチ兼用「月夜桜」等の作品の数々

■伊庭さんの作業場



◎なんと作品創りの作業台と材料棚は全て伊庭さんの手作りなんだそう！

あとがき

今回インタビューをさせていただいたとき、とても丁寧で物腰柔らかな方だと感じました。お話の節々から、出逢う人々とのご縁を大切にされていることが読み取れ、作品とお客さんに一対一で真摯に向き合っている姿勢を強く感じました。作家 伊庭さんの今後のさらなる発展を期待します。

立命館大学 伊藤光題



# 草津焼

## ”草津焼“ 陶芸体験記



私が行ってきました！

1

まずは自分の作りたい焼物の種類を決めます。  
工房内のギャラリーを参考に作りたい形をイメージします。  
私は大きめのどんぶりが欲しかったので、それに近いお椀を作ることになりました！



2

作りたいものが決まったら、早速作業を始めます。  
まず始めにろくろ上で丸い粘土の塊を上には伸ばしては下に縮める事を繰り返し、粘土の質を均一にして扱いやすくする「土殺し」という作業を15分ほど行います。  
力を入れ具合を間違えると大きく形が変わってしまうので、コツが要りとても難しいです。



陶芸をする際に最も重要かつ難しい作業らしいです！

今後ARを使った草津焼のPRにも関心があるようです！

3

ここから形を作っていく作業ですが、今回は大きめの物を作るので、お椀の底にたまった土を上の方に押し広げて大きくしながら、形を整えていきます。  
この作業も、力を入れ具合を間違えると大きく形が変わってしまうので、慎重に作業します。



淡海陶芸研究所の山元一真さんと

初めての陶芸体験でしたが、一つ一つの作業を丁寧に教えてもらったので、とても楽しかったです。完成が楽しみです！  
お時間があれば、ぜひ参加してみたいか？  
立命館大学 有馬大貴

4

そして、最後の作業も手伝っていただきなんとか完成しました！  
ここから窯で焼いてもらいます。

完成まで1ヶ月ほど！



### 草津の人間が、草津の土を使い、草津の地で作る

草津焼は、現草津焼工房代表の山元義宣さんが、自身の地元「草津」で作ることにこだわり、四半世紀の時間をかけて、製作されてきました。  
派手な色合いではなく、全体的には白黒で質素であることが特徴で、そこに趣を感じることが出来ます。  
草津焼のこだわりは、実際に使う人のニーズが一番考えて作られていることです。特別な焼物ではなく、使う人が便利だと思える工夫をこらした焼物を製作されています。例えば、草津焼のビールカップは軽く、飲み口が薄いので、よりビールを楽しむことができます。

### 古くには焼物の名産地

琵琶湖近くの断層が隆起して地表に現れた土は、耐火性に優れ、水漏れが起こりにくいという特徴をもっていました。

立命館大学びわこ・く

さつキャンパスの地下に保存されている木瓜原（ぼけわら）遺跡を中心に、7〜8世紀頃に、須恵器などが盛んに生産されていました。



淡海陶芸研究所のホームページはこちら

お問い合わせ

〈草津焼・淡海陶芸研究所〉

〒525-0044 滋賀県草津市岡本町 686-1

Tel, Fax : 077-563-5934

Mail : kusatsu@ohmitoge.com

# うばがもちアレンジレシピ

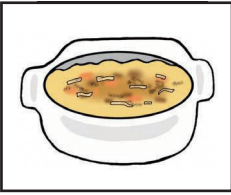
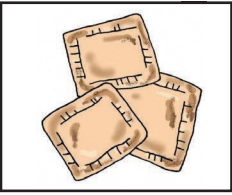
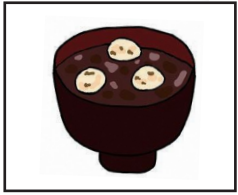
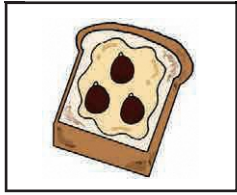


じゅわっと広がるバターが相性抜群!!

寒い季節にほっと一息!!

サクッとひとくち月見パティ

和洋折衷!!



## 01 あん餅バタートースト

**材料**  
うばがもち：3個  
有塩バター：適宜  
食パン：1枚

**作り方**  
①食パンに切り込みを入れる。  
②オーブントースターで3分ほど焼く。  
③バターを全面に塗り、うばがもちを乗せて1分ほど焼く。

## 02 お汁粉

**材料**  
うばがもち：5個  
水：50CC  
塩：ひとつまみ

**作り方**  
①小鍋に水とうばがもちを入れ、煮る。  
②塩を入れてあんこが溶けるまで煮る。

## 03 あんこ餅パイ

**材料**  
うばがもち：3個  
冷凍パイシート：1枚  
卵黄：1個

**作り方**  
①冷凍パイシートを5cm四方に切り、うばがもちを乗せる。  
②残りの冷凍パイシートを重ね、端を閉じる。  
③オーブントースターで焼き色が付くまで焼く。

## 04 スイーツグラタン

**材料**  
うばがもち：5個  
牛乳：100ml  
薄力粉：大さじ1  
ピザ用チーズ：お好み

**作り方**  
①牛乳と薄力粉を混ぜる  
②電子レンジ(600W)で30秒ごとに加熱・混ぜるをとりながつくまで繰り返す。  
③耐熱皿にうばがもちと②(ホワイトソース)を入れ、ピザ用チーズをかける。  
④オーブントースターで焼き色が付くまで焼く。

### 草津宿銘菓

### うばがもち

地元草津産のもち米で作ったやわらか羽二重餅とほろほろのこし餡が調和したひとくちサイズのお餅!! チョンと乗った白餡がチャームポイントです!

### うばがもちや 本店

〒525-0032  
滋賀県草津市大路二丁目13番19号  
TEL 077-566-2580



古川酒造(有)

# 天

# 井

# 川

## 古川酒造の歴史

古川酒造の歴史は古く、明治時代の製造帳と、明治33年に総裁正5位から先祖に授与された表彰状が残っています。(戦時中に資料が紛失したため創業時期は不明) 草津の水、風土、米にこだわり、伝統の手作りでお酒を作っています。

## 天井川の紹介

天井川とは古川酒造の近くを流れていた旧草津川のこと、屋根よりも高い川底が浮世絵にも取り上げられた名所です。

草津市産のお米を使って作られた天井川は、酸味を残しつつも甘みがあり、アルコール度数が少し高めめの”濃醇旨口”なお酒です。  
(アルコール分 17.0~17.9度)

## おすすめの天井川の飲み方

冷やしても爛してもおいしい!!

琵琶湖の小魚をおつまみにして滋賀県の雰囲気を感じながら飲むのもオススメです!



### 古川酒造

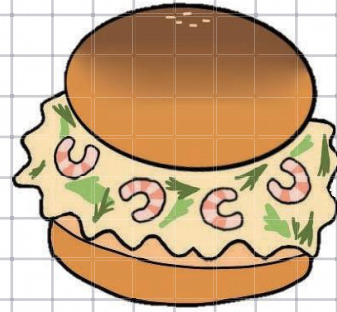
〒525-0053  
滋賀県草津市矢倉1丁目3番33号  
TEL/FAX 077-562-2116



# Kusatsu's Deli

## Recipe 1

### 愛彩菜とエビのかき揚げバーガー



### 材料(2人分)

バンズ ..... 2個  
小麦粉 ..... 50g  
愛彩菜 ..... 40g  
えび(小) ..... 6尾  
サラダ油 ..... 適量

《タルタルソース》  
卵 ..... 1個  
たくあん ..... 30g  
マヨネーズ ..... 30g  
塩こしょう ..... 適量

### つくりかた

- お湯を沸かし、卵を約10分間、固ゆでになるまで茹でる。
- 愛彩菜を食べやすい大きさに切る。えびは皮をむいて、背ワタを取る。
- ボウルに小麦粉、冷水、マヨネーズ5gを入れ、②を加えて混ぜる。
- ③をお玉で180℃に熱した油に落として揚げる。
- バンズを厚さ半分に切り、オーブントースターで焼く。
- ゆで卵とたくあんとみじん切りにしてマヨネーズ30gと混ぜ合わせる。
- ⑥に適量の塩こしょうを入れて味をととのえる。
- ⑤の1枚に⑦を塗り、④を挟む。

## Recipe 2

### 愛彩菜のジェノベーゼソース

パスタにも! 炒め物にも!!

### 材料

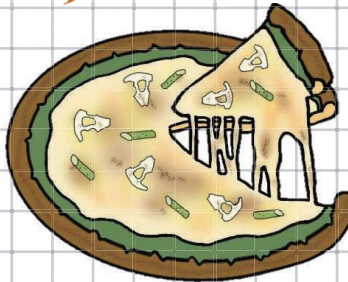
愛彩菜 ..... 150g  
オリーブオイル ..... 150cc  
カシューナッツ ..... 80g  
昆布だし ..... 大さじ1  
にんにく ..... 2片  
粉チーズ ..... 大さじ2  
塩コショウ ..... 適量

### つくりかた

- カシューナッツを弱火で3分ほど、転がすように加熱する。
- 冷ました①とそれ以外の材料を全てフードプロセッサー/ミキサーでペースト状にする。

## Recipe 3

### 琵琶湖からすま蓮根と琵琶湖元気アスパラのジェノベーゼ風ピザ



### 材料

《ピザ生地》  
☆薄力粉 ..... 100g  
☆塩 ..... 小さじ1/4  
☆ベーキングパウダー ..... 小さじ1  
ぬるま湯 ..... 50cc  
オリーブオイル ..... 大さじ2  
《トッピング》  
ジェノベーゼソース ..... お好み  
琵琶湖からすま蓮根 ..... 薄切り10枚  
琵琶湖元気アスパラ ..... 3本  
ピザチーズ ..... お好み  
あらびきガーリック ..... お好み  
オリーブオイル ..... 適量

### つくりかた

- ボウルに☆を合わせ、ぬるま湯を数回に分けて加え、その都度混ぜる。(耳たぶくらいの硬さが目安)
- ひとまとまりになったら、生地を真ん中に軽く穴を開けて、オリーブオイルを加え混ぜ合わせ、2,3分こねる。
- ②をラップで密封し、常温で寝かせる。その間にトッピングの具材を準備。
- 琵琶湖からすま蓮根を5mmの輪切りにし、琵琶湖元気アスパラを5cmに切る。
- ④の野菜をラップで包み、600Wで約5分間加熱する。
- クッキングシートの上に③の生地を乗せ、フライパンのサイズに薄く伸ばす。
- フライパンに⑥をそのまま乗せ、蓋をして弱火~中火で3分焼く。
- 生地を裏返し、ジェノベーゼソース→チーズ→⑤の野菜の順に乗せる。
- 野菜類にオリーブオイルを塗り(分量外)、あらびきガーリックを散らして、チーズが溶けるまで弱火~中
- チーズが溶けたら、完成!

### 愛彩菜について



愛彩菜とは草津市内で栽培されているわさび菜のことを指します。また、2017年の4月には、愛彩菜をモチーフにした手作り衣装を888人が身につけ、JALレク滋賀の直売所「草津あおばな館」などで購入できます。



＼まだまだあります！！！！／

# 草津ブランド特集

「草津ブランド」は計14品目が認証されており、ここまでで5品目を紹介しました。草津市内の魅力的な地域資源である「草津ブランド」を少しでも知ってもらおう！ということで、この特集では、ここまでで紹介できなかった9品目についての魅力を紹介していきます！！

草津あおばな館：JA レーク滋賀の直売所

# 14 Products

## ロートアイアンによる鉄製品

職人達の丹精を込めた手仕事によって  
作られた鉄製品！！  
手作りだからこそその味わいがあります！

おうちのポストや表札、門扉など  
「あなただけ」の  
オリジナルデザインを形に！！



ロートアイアン  
(株)ナルディックのHP

## 近江草津米 匠の夢

コシヒカリの中でも「食味値  
85点以上かつ外観1等級」を  
クリアした究極のお米！！



草津あおばな館で  
購入できます。



草津あおばな館のHP

## 瓢箪

江戸時代に、宿場町としてにぎわった際に  
水筒として多く使われていた名残として  
今でも残る伝統の技！  
水筒としてだけでなく、現在では縁起物  
として飾られることもあります。



(株)瀬川元 瓢箪堂のHP

## 松里みかさ・松里もなか

創業100年を超える松利老舗の  
昔ながらの和菓子！！  
あんこがたっぷりずっしりです！



松利老舗のブログ

## 草津政所

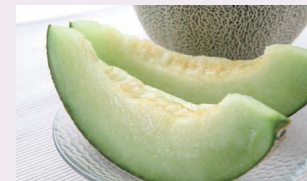
滋賀県の食用米「秋の詩」を  
100%使用したお酒！  
リンゴ系のフルーティな香りに  
包まれた、滑らかでキレの良い  
純米吟醸酒です。  
オフシーズン限定で  
酒造見学ができます！



草津政所  
(株)太田酒造のHP

## 草津メロン

6月下旬～7月中旬にJAレーク滋賀草津野菜  
センターで販売される、期間限定のご当地メロ  
ン！！鮮やかなグリーンの格子の箱が目印です。



草津メロン直売所(草津野菜  
センター)で購入できます。

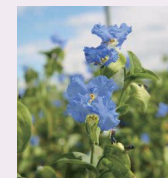
予約期間：5月下旬～6月中旬  
直売期間：6月下旬～7月中旬  
\*気象条件等により出荷時期が  
変わることがございます。



草津市のHP  
(草津メロンの  
ページ)

## 草津あおばな

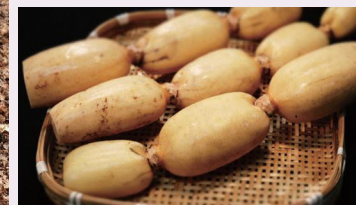
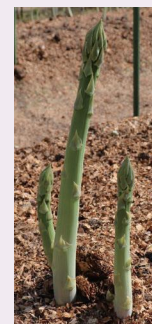
草津市の花。昔は、友禅染などの下絵描きに  
利用されていました。最近ではフラボノイド  
やアオバナイミノ糖等、様々な栄養成分が  
含まれていることが分かり、お茶やお菓子の  
材料としても用いられています！



草津市のHP  
(草津あおばなのページ)

## 琵琶湖元気アスパラ・琵琶湖からすま蓮根

琵琶湖元気アスパラは、最高級肥料の魚粉を使用した栽培で、  
アスパラのもつ旨味をさらに引き出し、水が滴るほどのみずみずしさが特徴です。



琵琶湖からすま蓮根は、琵琶湖の豊富な水を活かし、  
草津市の烏丸半島近くで  
栽培が始まりました。  
もっちりとした肉質と  
甘さが特徴です！

琵琶湖元気アスパラ  
→草津あおばな館  
琵琶湖からすま蓮根  
→マックスバリュ駒井沢店  
などで購入できます。



草津あおばな館のHP



草津市 HP  
「草津ブランド」



「草津ブランド  
推進協議会」  
Instagram



立命館大学  
サービスラーニング  
センター HP



発行年月	令和4年3月
発行者	草津ブランド推進協議会
構成・デザイン	立命館大学教養科目「シチズンシップ・スタディーズ」 草津ブランド PR 班 学生
協力	草津ブランド認証事業者 立命館大学サービスラーニングセンター
〈お問い合わせ〉	草津ブランド推進協議会
住所	〒525-8588 滋賀県草津市草津三丁目13番30号 草津市役所4階 商工観光労政課内
電話番号	077-561-2351