

草津

ブランド認証商品

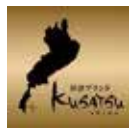
名品図鑑

Kusatsu Brand Certified Products Illustrated Guide

Kusatsu Brand products are wonderful local products from Kusatsu City certified by the Kusatsu Brand Promotion Council. This program was established in December 2014 to revitalize local industries and enhance the city's image. The Kusatsu Brand aims to be a favorite of locals and many others, and to represent products that can be promoted with pride nationwide. Currently, six agricultural and marine products and nine specialty products and crafts have received Kusatsu Brand certification.

草津ブランドとは？

草津市における地域産業の活性化と市のイメージアップを目的に、平成26(2014)年12月設立の「草津ブランド推進協議会」が認証した、草津市内の魅力的な地域資源。地元をはじめとする多くの人に愛され、全国に誇れる「草津ブランド」をめざしている。現在、6つの農水産物と9つの名産品・工芸品が認証されている。



農水産物

6

品

Agriculture and Fisheries

近江草津米 匠の夢

草津市を代表する水稻農家有志が生産する草津市産のコシヒカリ。食味値85点以上かつ外観1等級という厳しい基準をクリアした米だけが認定される。



琵琶湖からすま蓮根

烏丸半島近くで、琵琶湖の豊富な水を生かして栽培されている。もっちりとした肉質とかめばかむほど口の中に広がる甘みが特徴。

草津メロン

約40年の歴史を持ち、全国でもトップレベルの糖度を持つ。贈答品としても人気で、毎年直売所では行列ができるほど。



琵琶湖元気アスパラ

最高級肥料の魚粉を使用した栽培で、アスパラの持つうまみを、さらに引き出している。水が滴るほどのみずみずしさが特徴。



愛彩菜

「皆さんに愛される草津野菜に」との思いを込めて、草津で採れたわさび菜を「愛彩菜」と呼んでいる。サラダ、鍋、天ぷら、炒めものなど、さまざまな料理に合う万能野菜。



草津あおばな

草津で江戸時代以前から栽培され、市の花に制定されている。古くから染め物の下絵描きに使われ、近年では、葉や茎の粉末がお茶やお菓子、サプリメントなどのほか、料理にも利用されている。



東海道草津宿

天井川

東海道草津宿において明治時代以前から造られており、草津市産のお米を使って造られたお酒。
〔古川酒造(有)〕



純米吟醸 草津政所

単式蒸留焼酎 大吟醸粕取焼酎 草津政所

東海道と中山道が交差する交通の要衝である草津宿。その政治的中心地である政所をイメージした日本酒と焼酎。
〔太田酒造(株)〕



うばがもち

450年以上の昔から変わらぬ素朴なおいしさ。滋賀・草津を代表する郷土菓子。
〔(株) 南洋軒〕



Specialty product

4

品



松里みかさ 松里もなか

創業100年を超える老舗で、姿形は変われど今もなお、先代から受け継いだ技法で一つ一つ手作りされている。
〔松利老舗〕

草津焼

草津の土を使い、一つ一つ丹念に作り込まれた個性的な作品。水と熱に強く、電子レンジでも使用できるのが特徴。
〔草津焼窯元 淡海陶芸研究所〕



鍛造による鉄製品(日本刀)

草津市出身の刀匠が草津の土を使い鍛え上げた、日本刀を中心とした鉄製品。本物だけが持つ質実の美を追求した、もののふの魂が宿る逸品。
〔田中貞豊鍛刀場〕



金属工芸品

伝統的な技術と西洋の技術を駆使し、全て手作業で作られているきめ細かな作品は唯一無二。
〔銀峰工房〕



瓢箪

昔、旅人たちに水筒として利用されていたが、現在は六瓢(無病)息災の縁起物として親しまれる。
〔(株) 瀬川元 瓢泉堂〕



ロートアイアンによる鉄製品

門扉や手すり、表札、ポストなど「あなただけ」のオリジナルデザインを形にした、ぬくもりのある製品。
〔(株) ナルディック〕



工芸品

5

品

Crafts

時代を超えてつながる あおばな ～草津の名産「青花紙」～

The Asiatic Dayflower: A Connection Transcending Time —Aobana-gami, a Kusatsu Specialty Product—



コバルトブルーの美しい花を咲かせ、草津市の花に制定されている「あおばな」。花びらを搾った汁を使った青花紙は、江戸時代から草津の名産品として知られ、京友禅や加賀友禅、京鹿の子絞りなどで下絵を描く絵具として使われてきました。今もあおばなを栽培し、青花紙づくりを継承している中川正雄さん、中村雅幸さんに次世代への思いを伺いました。

The Asiatic dayflower, with its beautiful cobalt blue petals, has been designated as the city flower of Kusatsu. So-called aobana-gami or "dayflower paper," made from the juice squeezed from the petals of this flower, has been a specialty of Kusatsu since the Edo period, and is used to provide stenciling for Kyo-yuzen, Kaga yuzen, and Kyo-kanoko-shibori traditional Japanese dyed fabrics.

草津のために残したい



草津青花紙
製造技術保存会
顧問
なかがわ まさお
中川 正雄さん



農家の長男として生まれた中川さん。「小学校1年生頃から、夏休みの間は、ずっと手伝っていましたね」と話されます。

学校卒業後は、農作業のかたわら土木作業などを兼業。33歳の頃に、現在のJA全農しがに入組し、定年まで勤めました。夏の収穫期になると「朝6時から8時ごろまで花を摘んでから出勤していました」と、忙しい時代を振り返ります。

夏に開花するあおばなの花摘みを、中川さんは「暑いし、ほんまに大変」と笑います。それでもあおばなに関わり続けてきたのは、子どもの頃から親しんできたあおばなの品質を守っていきたいから。「昔から、あおばなには1等、2等とランクがあって、等級で値段が変わります。やはり良い品を作らなければという使命がありました」と中川さん。

現在は「草津青花紙製造技術保存会」の顧問を務め、小学生らに紙づくりの指導も行っています。90歳を超えた現在も、自身が培ってきた技と経験を、次の世代につなぐ活動に積極的に参加されています。

子どもの頃に触れる機会を

「夏になると集落のどこでも花摘みをしていました。この地域の夏の風物詩でしたね」と、中村さん。摘んできた花を搾る作業や、午後からの染め付けの手伝いも楽しかったそう。

あおばなの魅力を伺うと「花が咲くとき、一斉にパッと開くんです。早朝にしか開花しないから、このシーンを見られるのは収穫している人くらい。つぼみと葉の緑の世界から青の世界になる様は、それはなんともいえない美しさで素晴らしいです」。

そんな美しいあおばなを後世に残すべく、中村さんは興味を持ってくれた人が続けられる仕組みを作りたいと考えています。「友禅染めの職人育成などと連携し、技を伝承する道も模索中です。また、小・中学生に青花紙づくりを体験してもらっていますが、子どもの頃に触れておけば、いつかやりたいと思った時につながるのかなとも思っています」。

専門的な農業技術として開花の調整や、紙づくりの繊細な技法もあるそうですが、まずは興味を持ってくれる人を増やし、未来につないでいければと話す中村さん。中川さんら先輩の思いは、世代を超えて継承されています。



草津青花紙
製造技術保存会
会長
なかむら まさゆき
中村 雅幸さん



青花紙づくりの道具

新たな取り組み

これからも、あおばなと共に

居酒屋を経営していた頃に、あおばな農家が市内に数軒になっている実情を知り、こんなにきれいな花があるのに、知られていないのはなぜだろうという疑問から、あおばな農家として就農しました。あおばな畑は規模の小さいものが多く、朝早くに花びらを摘み取るため、市内でもあまり見られません。私は、多くの人にあおばなを見て、触れて、知ってもらおうと、大きなあおばな畑を作り、あおばな摘み体験を始めました。その体験から、あおばなの輪が広がっていることを実感しています。これからも、あおばなを地域の宝物として育て、あおばなとその利用方法を県内外に発信し、昔のように、夏になると草津の至る所で見られる花にしたいと考えています。



(特非)青花製彩
みねまつ たかよし
代表 峯松 孝好さん

守り継ぐ草津の銘菓 うばがもち

Ubaga Mochi: A Renowned Kusatsu Confection Handed down through the Ages

草津の郷土菓子として多くの人に愛されている「うばがもち」。その製造を担うのが、株式会社南洋軒です。代表を務める南弘蔵さんに「うばがもち」や新しい取り組みについてお話を伺いました。

Ubaga Mochi, granted Kusatsu Brand certification in 2019, is a local confection that is a favorite of many people in Kusatsu. Nanyoken Co., Ltd. is the company which produces this tasty treat. We spoke with company representative Kozo Minami about Ubaga Mochi and Nanyoken's latest initiatives.



Ubagamochi

変わらぬ製法と味

時はさかのぼること戦国時代。乳母が作った「うばがもち」は、腹持ちがよく手軽に食べられるため、草津を行き交う旅人に愛されました。江戸時代には、俳句や浄瑠璃、浮世絵にも登場して全国に広まり、現在も広辞苑に「滋賀県草津の名物」として記載されています。



歌川芳員画「東海道五十三次内・草津・大津へ三六丁」
(草津市蔵・中神コレクション)

450年余りの歴史を持つうばがもちを語る上で欠かせないのは、昭和31(1956)年からうばがもちの製造・販売を担ってきた「株式会社南洋軒」です。

うばがもちの製造について、南さんは「製法や味は変えていない」といいます。同社が受け継いだレシピを職人が守り、450年前と変わらぬ味を提供しています。その一方で、同社は時代に応じた商品作りにも熱心に取り組んでいます。「昨今の社会問題でもあるフードマイレージの観点から、地産地消を大切に、地元



草津の農場から『滋賀羽二重糯』を仕入れ、うばがもちに使用しています。

また、草津のお菓子を知ってもらうために地域の小学校へ出向き、出前講座なども行っている南さん。「草津市は人口が増えており、引っ越してこられた住民もたくさんおられます。改めて地元の産品を知ってもらい、大事にしようきっかけになれば」と、伝統のお菓子を未来に託す活動にも熱心です。

さらに、歴史あるお菓子を絶やさず、つないでいくために、南さんは「安心・安全に食べていただけることが何よりも重要」と話します。そのために、製造工場の徹底した衛生管理を大切にされています。また、従業員には、日本の伝統である祭事や贈り物の文化、それらにまつわる歴史やしきたりについても、きちんと答えられるように社内教育を行われています。

変わらぬ味を守りながら、時代に呼応した商品作り。同社の草津銘菓への熱い思いが感じられました。



株式会社南洋軒
みなみ こうぞう
代表 南 弘蔵さん