

智頭町 達人図鑑Ⅱ



智頭町立智頭中学校

智頭町へようこそ

智頭町達人図鑑Ⅱを手にとりいただきありがとうございます。
ございます。

この図鑑は、智頭町達人図鑑Ⅰより新たな達人が増え智頭町の新しい魅力や情報を智頭町の方や観光客の方に知ってもらいたいと思い、私達智頭中学校3年生が授業の一貫として「ちづNEXT」という活動を行いました。

今回、取材させていただいた方々以外にも智頭町には、色々な達人がいらっしゃると思います。

ですから、私達は、今後もたくさんの方々との出会いを大切にしていこうと思います。

この図鑑をご覧になり、自然豊かで多才な人々が暮らす智頭町を訪問していただければ幸いです。

最後になりましたが、この達人図鑑の発行にご協力いただきました皆さま方に心より感謝いたします。

令和6年度智頭中学校3年
智頭町達人図鑑メンバー一同

目次

「伐木の達人」 P.4

智頭農林高校／古谷 龍彦さん、土佐 林誠さん

「木工の達人」 P.6

株式会社サカモト／寺部 直行さん

「酵母の達人」 P.8

タルマーリー／渡邊 格さん

「鍛冶の達人」 P.10

大塚刃物鍛冶／大塚 義文さん

「枥餅作りの達人」 P.12

寺谷 恒雄さん

「和洋菓子の達人」 P.14

常盤堂／尾崎 律雄さん

「自然の達人」 P.16

森林セラピー／葉狩 健一さん、岡垣 祐子さん

「うどんの達人」 P.18

こだぬき亭／岸本 秀徳さん

「司書の達人」 P.20

ちえの森ちづ図書館／葉狩麻早子さん

「パン作りの達人」 P.22

夢屋／波多恵理子さん、佐々木 香さん

「小児医療の達人」 P.24

智頭病院／大谷 恭一さん

「接客の達人」 P.26

石谷家住宅 庭園の見える喫茶室／
米井 浩美さん、森次みどりさん

「パン作りの達人」 P.28

パン工房アイ／早瀬 武洋さん

「鉛筆画の達人」 P.30

藤内 洋行さん

「藍染の達人」 P.32

ちずぶるー／

西山美彩子さん、柴田 千穂さん、稲津 祥子さん

「ケーキ作りの達人」 P.34

Chez Ben／ムーラン・ブノワさん

智頭町達人図鑑 II

01



02



03



04



05



06



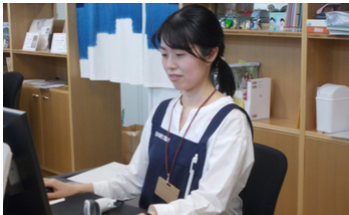
07



08



09



10



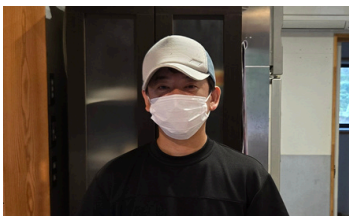
11



12



13



14



15



16



伐木の達人

智頭農林高校

古谷 龍彦 さん
土佐 林誠 さん



古谷さん（写真左）

昨年10月に開催された「第三回 日本伐木チャンピオンシップin鳥取」で優勝。高校生や林業大学生を対象に新設された“アカデミー・ジュニアクラス”でチェーンソーを使った正確な伐倒や丸太を垂直に切る技術を競い、初代チャンピオンになった。高校卒業後は、林業の大学へ進学を目指しており日々練習中。

土佐さん（写真右）

「第三回 日本伐木チャンピオンシップin鳥取」で優勝した先輩の後を継ぎ二連覇を目指し日々練習中。



チェーンソーの難しいところは？

古：チェーンソーは燃料を入れると6kgになる。それをミリ単位の操作をすること。

土：危険と隣り合わせの状態で作業をするから難しい。

チェーンソーを使って1番楽しいと感じるときは？

古：目標を決めて木を倒すときやピッタリその場所に倒れたとき。

土：大会は正確性で点数を競い合うのでその時に点数を取れたとき。

チェーンソーを始めたきっかけは？

古：林業をやりたいくてこの高校を選んだ。どこの現場や会社に行ってもチェーンソーの技術が大切になるから。

土：お父さんが林業関係の仕事をやっていた。その姿を見たときにかっこいいと思ったのがきっかけ。

どんな時にやりがいを感じる？

古：専門のことを学ぶから実際に山に行って実習をすることが多い。その時に山の中で食べる弁当が一番好き。

土：大会のときに同じ学校の同級生と競い合ったり、お互いにアドバイスを出し合って切磋琢磨しながら大会で競い合うのが楽しい。

今後の目標は？

古：チェーンソーだけじゃなく林業の作業のレベルを上げる。

土：来年の大会で優勝して2連覇すること。

子どもたちへ一言

林業をする人が減っている
ので、少しでも林業の仕事
に興味がある人はイベント
もしているのでぜひ来てく
ださい！！



木材加工の 達人

株式会社サカモト

寺部 直行さん

主な仕事は木材や丸太の調達。
高校卒業後、株式会社サカモトへ就職。
現在は勤続26年。



初めてこの仕事についてみて苦戦したことは？

高校を卒業してからこの仕事について、高校で習ったことではまだ知識が足りなかったり、経験が不足していてとても苦戦した。



木を加工をしていて難しいと感じることは？

一つ一つの木の特徴や丸太の個性を見てから、どう製材していくか見極めること。

新しい製品を作るときに気を付けることは？

新しい製品を作るのは難しいが、お客さんが思っている通りの製品になるか気を付けて作ること。

この仕事をして楽しいと感じるときは？

木材や丸太を調達するときに、自分が思っている通りの木を購入できたとき。

製品を町の方々に使ってもらっていることに対してどう感じる？

サカモトの製品を智頭病院などで使ってもらっていて嬉しいし、もっと町の皆さんにサカモトの商品を使ってもらいたい。

これまでいろいろな製品を作っていて、一番嬉しかったことは？

サカモトで作った商品を使ってもらい、使ったお客さんからの良い評価を聞いた時。

木材を加工するときを使う道具のメリットとその道具を使うときに気を付けることは？

メリットは、道具を使うと早く加工でき、製品の肌触りや使うときに木のぬくもりを感じられる。気を付けることは、加工するときは危険な道具を使うことが多いので怪我をしないようにすること。



酵母の達人

タルマーリー

渡邊 格 さん

23歳で父とハンガリーに滞在。新卒で農産物流通会社に就職する。31歳でパン職人の道へ。経済のこと、発酵のことなどの本を出版している。



野生菌を使ったパン作りとは？

通常は牛乳やバター、卵、砂糖などを使ってパン生地を作りますが、渡邊さんの場合それらを使わず小麦の中のデンプンによって甘みを出しているそう。



写真提供：町民ライター

野生菌について

通常、菌は買うものですが、渡邊さんは空気中から採取しており、菌を採取するためには智頭町のような空気がきれいな場所が良いそう。また、菌がきれいに取れるのは年に1～2回とのこと。



パン生地を作るときに気を付けることは？

パンを風船のように柔らかくすること。
形が崩れないようにすること。

今の那岐のタルマーリーについて

今は、ビール工場やコーヒーの焙煎、小麦から製粉を作る工場になっている。

パン屋とホテルを併設した理由は？

智頭に観光などで来る人は日帰りが多いので、タルマーリーにホテルを併設し、智頭に泊まることのできるようにした。これをきっかけに智頭への移住に繋げてほしい。



タルマーリーを経営していく中で悩んだことは？

お客さんからすると「パンのタルマーリー」という印象だったと思う。毎日の仕込みなど体力的に辛くなってきた部分もあり、パン屋がしんどいと思った。でも、パン作りに繋がる、ビールや宿泊などにも挑戦することで「パンにこだわらなくていい」と気付いた。

やりがいを感じるとき

自分が思っていたように良いパンができたとき。さらにあこがれの人に評価されたとき。



鍛冶の達人

大塚刃物鍛冶

大塚 義文 さん

元々鍛冶職人とは異なる仕事をしてきた。転職をする中で大塚刃物と出会い、二代目を作ったものを広めようと思ったことがきっかけで、大塚刃物への就職を選んだ。



鉞、鎌、ナイフ、包丁等の刃物作りは朝から晩まで900度の炎で熱した鋼を、ハンマーで叩いて延ばしては水で冷やし、また熱して叩いて冷やす、を幾度も繰り返す職人の仕事。堅さと柔らかさを併せ持つ唯一無二の刃物は、切れ味抜群の名品で、地元はもちろん、全国そして海外にも多くの愛用者がいます。

(引用元：智頭町観光協会 暮らし屋 ホームページ)

包丁1つを作るのにかかる時間は？

遅いとき・・・6日

早いとき・・・4時間

100%の包丁はなかなかできない。90何%で包丁を作る。

持ち手を作るとき

相手の手を握っただけで、手の大きさが分かる。

その人の手に合わせて持ち手の部分を湾曲や直線の形に出来る。

智頭に来れない人はプロフィール、手形や性格を書いているものを送ってもらう。包丁の持ち手が太ければ力が入り、細ければ繊細な作業ができる。

刃を作るとき

誰がどこで何に使うかを明確にすることで刃の形状も変わってくる。

刃の先端の形状によって肉か魚か野菜かが決まる。

右利き左利きによって角度が変わる。

やりがいを感じる時

依頼した物をあげたときにお客さんが喜んでくれたこと。自分がイメージした物を形にできたこと。



栃餅作りの達人

寺谷 恒雄 さん



教えていただいた栃餅の作り方

- ① 栃の実を水につける
- ② 乾燥させる
- ③ 殻をむく
- ④ 水につける
- ⑤ 灰と栃の実を混ぜて熱湯をかけて煮る
(栃の実の苦味を灰で中和するため)
- ⑥ 袋に栃の実 1kg分を入れて二ヶ月寝かせる
- ⑦ もち米と混ぜて餅つき
- ⑧ 完成

栃餅を作るようになったきっかけは？

定年退職して、年金だけで生活するのは大変だから小遣い稼ぎに栃餅作りを始めた。早いときは朝3時に起きて山に実を取りに行き、30kg程の栃の実が入った籠を持って山と自宅を2往復する。

栃餅を作るうえで一番難しい工程は？

栃の実の殻を剥く工程。
機械を使わず、手作業で行うため1kgあたり1時間くらいかかる。写真の道具は自家製。



栃餅の一番美味しい食べ方は？

一番は砂糖醤油。
栃餅自体が少し苦いので甘いものと一緒に食べたり、栃餅の中に餡子などを入れて食べると美味しい。

栃の収穫時期はいつ？

9月の初めから中頃まで。
鹿が硬い殻を噛み砕いて食べるので、鹿と取り合いをしている。

栃餅がうまれたのはいつ頃？

江戸時代。飢饉のときに普通の餅より腹がふくれるように栃を入れたのが始まり。

寺谷さんが伝えたいメッセージ

こういう仕事があることや、栃餅を作っている人が智頭にもいることを覚えていてほしい。次の世代の人に続けるために沢山の人が知ってもらいたい。

和洋菓子の 達人

常盤堂

尾崎 律雄 さん



昭和8年（1933年）創業の老舗和菓子店の三代目店主。

深い旨みの白あんが印象的な「杉の実」をはじめ、梅の実が丸ごと入った「ちづ娘」、白あんが美味しい「丸たんぼう」といった自慢の和菓子は、どれもほっくりと優しく上品な味わい。
(引用元：智頭町観光協会 暮らし屋 ホームページ)



常盤堂で一番初めに考案されたお菓子は？

代々続いてきた常盤堂で、一番最初に考案されたのは杉の実。



お菓子を作る上で一番気をつけていることは？

いつも材料の量や湿度などの条件が違うから、できるだけ味を均一化できるようにした上で、少しでも、より美味しくなるように頑張っている。

“まるたんぼう”を作るきっかけとなったものは？

父の代（二代目）で、流行りに乗って作ったものを今でも作り続けている。全国的に似たようなものはあるけど、ずっと今でも続けているところは少ない。

お菓子を作るうえで一番集中することは？

ちょっとしたことでも集中しないと全く別物になるので、細かいところも丁寧に作業している。

イチオシのお菓子は？

基本どれも好き。

「これ美味しいな」と思うのはたくさんあって、どれが一番というよりも、どのお菓子もそれぞれ違う良さがある。

ボツになった商品はある？

成功するまで作るからボツになることはない。

基本的に自分が美味しいと思うものしか作らないし、新しいものを追求するより昔からの味を保つほうが大事だと思っている。



自然の達人

森林セラピー

葉狩 健一 さん

岡垣 祐子 さん

葉狩さん（写真左）

智頭町森のガイドの会長。もともと山登りが好きで地元の山郷でガイドがしたかった。森のガイド平成26年6期生。

岡垣さん（写真右）

自然が好き。もともとガールスカウトをしていて、もっといろんな人に自然を知ってほしかった。森のガイド平成23年3期生。



森のガイドになるために必要な資格は？

森のガイドになるための講座があり、智頭では毎年開催している。智頭の場合、資格を取れる年齢は18歳以上。75人が森のガイドに登録をしている。他にも、自然観察指導員やセラピストなどを取る人もいる。

仕事をしている中で嬉しかったことや、やっていてよかったと感じるのはどんなとき？

葉：「森林セラピーに来て良かった」等の感謝の言葉もらった時。
岡：参加者の気持ちが変わっていくこと。自分には無理と決めつけていたけどセラピーに入ると気持ちが楽になり「できるかも」と気持ちの変化があったり、「また参加したい」と言ってもらえたときや笑顔を届けてくれたこと。

森のガイドをするうえで大変なことは？

葉：お客様への気遣いをしながらガイドをすること。
自然の怖さ（崖、前日の雨による土砂など）を判断したり、天候の先読みすること。
岡：お客様が自分勝手な行動をするとき。危険を察知しながらプログラムを組み立てて、臨機応変にお客様の状態を見ることがやガイドとして時間を意識すること。

自然（森林セラピー）はどのような効果を感じれる？

自然はすべて天然。フィトンチッドが森を浄化してくれる。森に入るとリズムや速さ、音が分かる。右脳と左脳の調整や森のリズムと心拍数が同調する時がある。これらが感じられるから森に入るといい心地に感じるようになる。
（フィトンチッドとは：この物質で植物は自分にとって有害な微生物を殺して自分の身を守っていること）

好きな木の音は？

葉：広葉樹の音が好き。それを見るだけでも良くて好き。
岡：細い杉の木が密に生えているところがあり、風が吹くとこすれ合ってキーキー鳴るところが好き。

葉狩さんから僕達へ

もっと智頭の自然の良さを広げていってほしいので、いろいろ智頭町に提案してほしい。森林セラピーは鳥取県の中で智頭町にしかないからもっといろんな人に来てほしい。

うどんの達人

こだぬき亭

岸本 秀徳さん

“こだぬき亭”の由来

“たぬき亭”というお店でうどんを教わったため、“こだぬき亭”という名前にした。



メニュー

温かいうどん (つゆ(スープ))		冷たいうどん (タレ)	
わかめ	500円	ざる	500円
きつね	500円	天ざる	900円
山かけ	650円	冷やしこだぬき (夏季限定)	800円
かしわ	650円		
カレー	700円		
天ぷら	800円	ぶっかけうどん (タレ)	
釜揚げ(タレ)	500円	ぶっかけ	500円
天釜揚げ(タレ)	900円	山ぶっかけ	650円
鍋焼き(10月~5月)	800円	おろしぶっかけ	650円
キムチ鍋焼き (10月~5月)	800円	天ぶっかけ	800円
ミニわかめ	350円	天おろしぶっかけ	900円
ミニきつね	350円		
(だし醤油)			
釜玉	500円	ビール(中ビン)	550円
釜とろ	650円	タルハイ・焼酎	450円
釜とろ玉	700円	酒(一合)	450円
明太子バター	650円		

※うどん大盛りは150円増し
※手打ちうどんです。湯で時間に10分程度かかります。

営業時間 11:30~14:00
17:00~20:00
定休日 水曜日

こだぬき亭

うどん屋を始めた理由

津山で教わったうどんが美味しかったから。
粟倉でうどん屋をする予定だったができなくなり、辞めるのはもったいないため地元でうどん屋を始めた。

岸本さんが好きなうどんは？

釜揚げうどん。でも作るのは大変。

年間の来客数は？

わからない。でも、最近は県外の人がよく来る。

うどんを作るうえでのこだわりは？

完全な手打ちうどん。
つゆをすべて自家製にすることを特にこだわっている。

うどんを作るうえで大変なことは？

冬にうどんをこねること。手が冷たくなるから体力がいる。

おすすめのメニューは？

冬は鍋焼きうどんや温かいぶっかけなど。
夏は冷たいぶっかけが人気でおすすめ。

人気のサイドメニューは？

鉄板焼きと鳥のせせりが特に人気。
日本人は天ぷらが好きだから、天ぷらのメニューが注文されることが多い。

どんなときにやりがいを感じる？

お客さんが美味しいと言ってくれたとき。

これからしたいことや目標は？

今までの味をこれからも保ち続けていくこと。



写真提供：町民ライター

司書の達人

ちえの森ちづ図書館

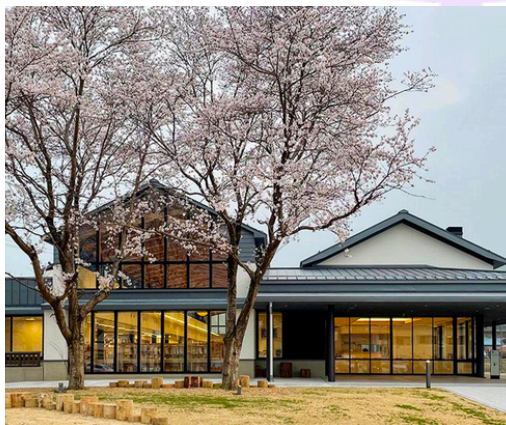
葉狩 麻早子
さん

もともと本が好きで大学で取得した司書の資格を活かしたいと思った。また、地元で働きたいと思っていた時に、図書館が新しくなったことで働き始めた。

仕事の内容

カウンターで本の貸出返却や利用者さんの対応。イベントの企画、本の選書、廃棄本を取る。

選書の基準は利用者さんのリクエスト本や子どもから大人まで幅広く読める本、利用者の役に立つような本、智頭に関連している本、などたくさんある。（選書とは：新しく図書館に入れる本の選定作業）



やりがいを感じる時や大変だなと思ったときは？

やりがいは、自分が紹介した資料が利用者さんの求めているものだったとき。大変なことは、ちづ図書館が目標としている物に近づくために様々な行動をして、何をすべきか考え続けていくこと。

葉狩さんの中学生時代は？

よく図書館に行っていて、どちらかというと人見知り。子どもの頃は、レストランの接客など接客業に関係する仕事に就こうと考えていた。

一番お気に入りの本は？

「西の魔女が死んだ」本の中の主人公に共感したから。他にも「梨木香歩」さんの作品や「恩田陸」さんの作品などがお気に入り。



中学生に読んでほしい本は？

「いいお話」と呼ばれる本や昔から読まれている「名作」などは1回は読んでみてほしい。

今後の目標

ちづ図書館を利用することで住民の方の学びが広がっていき、出会いや交流が生まれていくことが今後のちづ図書館の目標。

中学生に向けてメッセージ

学生時代はあっという間に過ぎていくので、今しかできないことを楽しんでほしい。また、大変だなと思うことでも、後から振り返っていい思い出だったと思えるように、今の時間を大切にしてほしい。

パン作りの 達人

夢屋

波多恵理子さん
佐々木香さん



波多さん（写真左）

もともとパンが好きで、パンを売る仕事に就いたけど、自分の思い通りにいかなかったから自分でやってみようと思った。

佐々木さん（写真右）

もともとパンやケーキを作ることが好きだった。夢屋のスタッフに誘われたことがきっかけで、今の仕事をはじめた。



佐々木さんにとってパン作りとは？

先を読んで、日々上手に段取りをしていくこと。

仕事をするうえで心がけていることは？

佐：現状で満足せずもっと上手になりたいという気持ちを持つこと。パン作りなどの基礎の資格を持っていないが、独学でどうすればよいか考え続けることも大切にしている。

この仕事のやりがいは？

佐：新しいパンを作って美味しいと言われたときや、良いパンが作れたとき。

仕事をしていて大変なときや難しいことは？

佐：イースト菌は生き物なので、パンを毎日同じ大きさ、見た目、色、味で商品にすることが難しい。

中学生の時にどんな子どもだった？

波：お嫁さんか詩人になりたかった。才能は個性だと思っていた。

佐：ずっと部活をしていた。（吹奏楽）

今後、夢屋をどうしていきたい？

波：可能な限り続けていきたい。店を守って行くことがやりがい。でも、本当に無理なときは終わりもきちんと見極めたい。

智頭の魅力は？

智頭は9割森林に囲まれていて、空気や水がおいしいことが魅力。また、魅力的な方がたくさんいる。自分が住んできた街だからこそ守っていきたい。

今後の智頭の発展にどんなことやものが必要？

波：今後の智頭の発展には町民の考えが行政に反映されるような仕組みや良い人材、人を育てることが必要。また、この町を好きな人がもっと増えることとみんなでアイデアを出し合って支えていくようなシステムも必要。

中学生に伝えたいこと

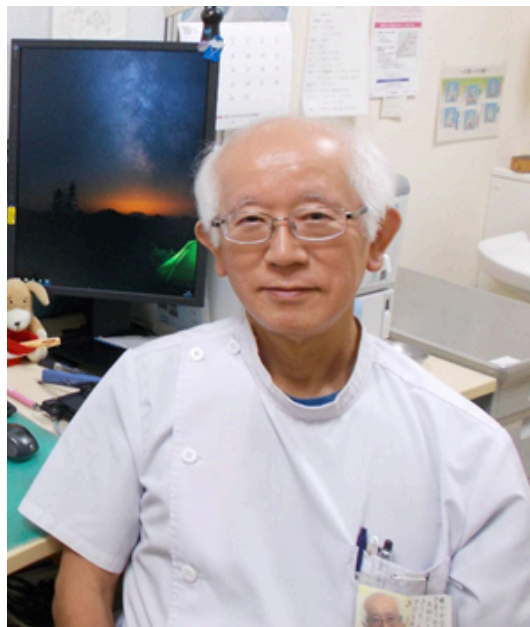
波：智頭のことを忘れないでほしい。自分を好きでいることで他人にも優しくできるということと、自分のペースで他と比べず人生を歩いていってほしい。あと、できれば智頭にいてほしい。

小児医療の 達人

智頭病院

大谷 恭一 さん

建築業か医者になるか迷っていたが、恩師がきっかけで医者を目指した。



この仕事に欠かせない技能は？

体の健康を保持すること。指の機能は欠かせない。
(赤ちゃんや小さな子どもに注射するときなどに必要)

仕事をするうえでどんなことにやりがいを感じる？

いろいろな人と出会い、小さい頃に見てきた子が成長して改めてまた出会えたときが嬉しい。人と接するときに楽しい。

智頭の良いところは？

空気がおいしくて安心。
智頭に来てから、幸せを感じたり自分の人生が良くなった。

働いていて大変だと感じることは？

病気を見逃さないこと。
子どもたちの命に関わることなので病気は絶対に見逃さない。

これからの目標は？

これからたくさんのお子様達と向き合っていく中で、常に感謝忘れないことを大切にしたい。

中学生へのメッセージ

- ・自然の恵みに気づき感謝する
- ・自分が素敵だと思うこと
- ・過去を振り返らずに今を大切にすること
- ・命を大切にすること

接客の達人

石谷家住宅 庭園の見える喫茶室

米井 浩美さん 森次みどりさん



美しい庭園を眺めながら御食事ができる喫茶室です。定番は旬菜カレー、季節限定の天ざるもご提供しています。

(引用元：智頭町観光協会暮らし屋ホームページ)



写真提供：町民ライター

どんなお客様が多く来られますか？

観光客の方、年配の方、外国の方（中国）

仕事をするうえでやりがいを感じたことは？

お客さんに「おいしい」「ありがとう」と言われたとき。

智頭の良いところは？

自然がとても豊かで、水が美味しい。のんびりとしているところ。

働いていて大変だと感じることは？

お客さんが一度にたくさん来られたときは、早く料理を提供してあげたいと思う。紅葉などの観光シーズンが忙しい。

この仕事をしようと思った理由は？

自然に縁があり智頭でこの仕事を選んだ。

この仕事に欠かせない技能は？

人と接して、コミュニケーションをとること。

仕事を通して身についたスキルや成長できたと思うことは？

お客さんと喋っていて知らなかったことを知ることができた。衛生面や食品のアレルギーについて知識が身についた。



これからの目標は？

- ・元気に勤めること
- ・美味しいものを提供すること
- ・お客様に満足してもらえるような料理を作る

パン作りの 達人

パン工房アイ

早瀬 武洋 さん

- ・東京出身
- ・元々TOYOTAで働いていた
- ・高校時代パン屋でバイト経験あり
- ・お店を引き継ぐまでパン作りの経験はほぼなかった



パンを作るようになったきっかけ

もともとTOYOTAに勤めていて、高校時代にパン屋でバイトをしたきりだった。2代目店主（早瀬さんのお父さん）が体調を崩したことをきっかけに名古屋から帰ってきて、岡山で四ヶ月修行後、店を継いだ。



写真提供：町民ライター



写真提供：町民ライター

パンを作るときに心がけていることは？

とにかく美味しいもの。みんなが笑顔になるものを作っている。

おすすめのパンは？

おすすめは年代によって違いますが、クリームパンのクリームは手作りなので小さい子などにおすすめ。年配の人などにはあんぱんが人気。

智頭でつくるメリットは？

季節が身近にあり、旬の食材が手に入りやすいこと。販売しているジャムは手作り100%。

家で出来るおすすめのパンの食べ方は？

電子レンジで10秒加熱した後、オーブントースターで1分。



写真提供：町民ライター

パンを作るときにこだわることは？

ちょっとでも美味しい物を作る事。自分たちの作ったパンで幸せになる人がいるかもしれないから。

パン派？ごはん派？

どちらも美味しいので両方食べる。セロリ以外は全部食べる。

一番好きなパンは？

季節によっていろいろな味があるから全部好き！

この仕事のやりがいは？

自分のために頑張っているけどお客さんに感謝されることが一番嬉しい。

最後に一言お願いします

人生悪いことばかりじゃないので、前向きに生きてください！



鉛筆画の達人

鉛筆画家

藤内 洋行 さん

- ・ペンネーム：ようこう
- ・2019年独学で鉛筆画を始める
- ・毎週土曜日にちづ図書館で鉛筆画教室“心絵”を開催

藤内さん
オリジナル
キャラクター



過去最高傑作は？

“艶華（あでやか）”

モデルさんは実際に実在する人物。第67回美術展覧会 デザインの部で入選。

何歳から絵を描き始めた？

だいたい3歳から絵に興味があった。

絵を描くようになったきっかけは？

似顔絵を描きたかった。

絵を描く時に意識していることは？

写真よりいいものを描くこと。

これやったら失敗だと思うことは？

基本的に失敗してもいい。

濃く書きすぎたり、書き損じがないようにする。

使用する文房具にこだわりはある？

特にこだわっていない。鉛筆の濃さは気にしている。

描く写真は 어떻게 決める？

描きたいと思ったものを描く。人の顔を描くのが好き。

描くのが一番楽しい写真は？

女性と花の写真。

絵を書き始める前に準備することは？

写真選びや、写真を使っていいかの許可取り。鉛筆を削ること。

最後に一言お願いします

鉛筆画はどこにでもある画材のできるのでぜひともみんなにやってほしいです。鉛筆画教室やっているなのでぜひ来てください。



藍染の達人

ちづぶるー

西山美彩子 柴田 千穂 稲津 祥子

(写真一番右)

さん (写真右から二番目) さん (写真中央) さん



藍染を始めたきっかけ

徳島の種を友達が持って帰ってきた。石谷家住宅の地域おこし協力隊として、ちづぶるーに出会い藍染をしようと思った。

藍染歴は何年？

長くて11年、2～4年の方もいる。

一番高額な商品は？

厚地ののれん (¥99,000)

一番手が込んでいるため高い。



藍染の大変なことは？

染めるときの技術が1つ1つ高度で繊細。

どんな作業も大変だと思うけど、その分一生懸命になれる。

藍染をやっていて誇りに思うことは？

昔から続いている伝統的な藍染を自分たちが続けていること。

藍染をしていて楽しいときは？

染めた作品の出来がよかったときや染めた作品を広げるとき。

イベントを始めるとき、実現するまでの過程。

作業に集中しているとき。

藍染をするときにこだわっていることは？

智頭の川や山の澄んだ色を表現しようという思いを込めて、誰も見ていない、気づかない細かい部分 (切らないと見えないようなところ) まで染めること。

なぜ智頭で作ろうと思った？

先代の方が受け継いできたものを受け継いでいきたい。智頭のためにできることをしたいと思った。

この仕事をしていてよかったと思うのはどんなとき？

大人になって夢中になれることに出会えたり、家族以外にも自分らしくいられるところが増えたこと。

購入者に多い年代は？

40代くらいの女性の方。

これからの目標

智頭の藍染をもっと世界に広げていくこと。



ケーキ作りの達人

Chez Ben

ムーラン・ブノワ

通称：ベンさん さん

フランスの名店での修行を経て、同国のミシュラン3つ星レストランでの勤務、「エール・ヴァローナ」(国際的なショコラ専門技術校)での技術指導などを行ってきた驚きの経歴の持ち主。他にも世界各地を巡りながらケーキ作りやチョコ作りへ情熱を注ぎ続け、移住後に念願のお店をオープンしました。

(引用：智頭町観光協会 暮らし屋 ホームページ)



ケーキ作りをしようと思ったきっかけは？

母、祖母と作ったのが楽しかった。みんなに美味しいと言われたのが嬉しかったから。

智頭でお店を開いた理由は？

子どもを森の幼稚園に通わせたかったので智頭へ移住した。

ケーキを作るときに心がけていることは？

衛生面に一番気をつけている。あとは材料をしっかりと計って作る。

ケーキを作るときに一番難しいことは？

砂糖と味のバランス。美味しそうな色がつくように調整すること。

美味しいケーキを作るコツは？

レシピをしっかりと確認しながら作ること。砂糖が多かったら減らすなどの微調整も大切。

お客様に言われて嬉しいことは？

「美味しかった」「また来たいです」と言われたとき。遠いところからお店に来てくれたとき。

新作ケーキの決め方は？

使う材料、その時のアイデア、味のイメージなどから考えている。持ち運びづらかったりして、書いていてもできないこともある。

秋におすすめの商品は？

みかん、栗など旬のフルーツやチョコが使われているもの。

どんなケーキを作るのが好き？

店で作ったケーキや新しいケーキを作るのが好き。でも味などが大丈夫か心配になる。



写真提供：町民ライター



写真提供：町民ライター

私たち3年生は、2年生後半から約1年半かけて「智頭町達人図鑑Ⅱ」の取材・編集・発行を行いました。発行にあたり観光客の方や地元の方にわかりやすいようにまとめることを意識してつくりました。また、この活動を通して本当にたくさんのことを学びました。達人の方々のインタビューは地元のことを知れる良い機会になり、新しく知れることもたくさんありました。そして、取材を通してその仕事の楽しさや大変さを知ることができました。智頭町の活性化に役立つために始めた「ちづNEXT」を通して自分たちも成長することができる取り組みであったと改めて実感しました。最後になりましたが、智頭町達人図鑑Ⅱの作成にあたり快く取材に応じてくださった達人の皆様、協力してくださった方々本当にありがとうございました。

令和6年度智頭中学校3年
智頭町達人図鑑メンバー一同

