



Ogi Style Slow life

# 小城流スローライフで暮らす

「ゆっくり ゆったり 心ゆたかに」  
食から見直す、小城市の資源

スローライフと聞いて、どんな生活を想像しますか？

きっと色々なことをイメージされると思います。

小城市では、スピードや効率も大切だと認めながらも、これまで見過ごしていた日々の生活の中にある良さに気づき、地域の資源を大切に作る「小城流スローライフ」を目指しています。

今回、小城の「食」にスポットをあて、小城の食材で「小城流スローライフ」を楽しんでいる達人たちをご紹介します。





## スローフードおぎ はなの会

食べることは生きること。  
子どもたちにもその大切さを  
知って欲しい。



「はなの会」のらくがんは、上品な色合いとやさしい甘さが特徴。らくがんだけでなく、「はなの会」が作る料理は全て、地産地消にこだわっている。

### 昔から作られてきた料理の良さを みなおす

「はなの会」立ち上げのきっかけを尋ねると、「何か自分たちにもできる、まちおこしはないかと考えた時に、食べ物が一番身近だった。」と岸川さんは振り返る。

「食事は生きていくための命の糧。今は何でも簡単に手に入る時代だけれど、昔はお米ひとつとっても、八十八の手間暇がかかっているから一粒でも無駄にするなど教わってきたでしょう。料理はもちろんだけれど、そんな心も伝えていきたい。郷土料理がすべていいと言っているわけではなく、今の料理も大切にしながらも、昔から作られてきた料理の良さを伝えようと活動を続けています。根っからの「のほせもん」ですよ」と笑顔で語る。

### 小城市の豊かな「食」

「はなの会」が教える料理は様々だが、らくがん作りは珍しい。もともとは、お米の



代表 岸川 京子さん  
昔から作られてきた郷土料理をもっと広げていこう、その良さを伝えていこうと平成9年に会を立ち上げる。メンバーは10人。  
年に数回、親子での料理体験教室を開催している。



「はなの会」の皆さんと特製ちらし寿司

消費拡大のために始められたそうだが。「作るだけじゃなく、らくがんをお供える意味や先祖を敬う気持ちも伝えていきたい。以前参加した子どもからは、「歴史の勉強にもなるね。」と言われたことがあってね。将来、小城市の「食べ物」が故郷を思い出すきっかけになればいいですけど。」と願う。

地域の資源である小城市の豊かな「食」だけでなく、「食」にまつわる歴史や文化までも伝え残していく取り組みは、確実に次世代へ受け継がれている。

〔予告〕はなの会の収穫祭を11月21日(日)に開催します。詳しくは、市報11月5日号で!





JA佐城  
農産加工グループ  
**里 姫 会**

**新鮮さはもちろん、消費者の皆様が  
安心して食べられるものを。  
だからこそ、確かな目で見てほしい。**

いつさい妥協しない、こだわりの牛尾梅林の梅干し

鮮やかな赤い色。ほのかに、シソの香りが漂う。「うちの梅干しは、設立当初から作り方はもちろん調味料も変えていない。良い材料と手間暇かけてつくっているからそれに見合った味がするはず。」と永石さんは自信をもつ。長年、こだわりをもって同じ味を守り続けてきたからこそ言える言葉だ。

「生産者だからこそ、その年々の梅の状態が分かる。梅の状態は、毎年違うからおもしろい部分もあるし、失敗すれば勉強にもなるわね。だから毎年、1年生よ！生産から加工まで全てを担っているから、お客様に何を聞かれても100パーセントの答えが出せる。」と語る。

**小城市の資源は「自然」**

「小城の水や空気はおいしいし、海も山もある。こんなすばらしいところは無いと思わない？のどかでいられる幸せを感じな



すっぱさが口いっぱいに広がり、ご飯ともよく合う里姫会の「梅干し」。完全予約制で毎年変わらない味を求めて、リピーターが買い求めに来るそうだ。



代表 永石 さと子さん  
向こう三軒両隣の梅農家の主婦が集まって、生物の販売促進のために発足。

皆さん、県内でも生産量ではトップクラスの梅農家。「牛尾梅林」で育てた梅で作る加工品はどれも無添加・無着色。



江戸末期から知られている小城市の牛尾梅林。22ヘクタールの土地に、約13,000本の梅が栽培されている。2月末頃には梅が咲き誇り、山一面が真っ白に彩られる。

「今後は、後継者づくりが急務。異世代との交流を通して、地元の味をつなげていきたい。味覚に残れば繋がっていくから。2〜3年前から牛津高校で梅漬けを教えていることも、何かに繋がってほしい。」と、少しずつ種をまき、いつかそれが実を結ぶことを願っている。



## 葉隠水産

有明海の持つ力ってすごいんです。  
自然を守ることは、資源を守ること。



日本一の干満の差と栄養分が豊富な有明海。美味しいだけでなく柔らかく、歯切れの良い海苔を作るため、こだわりを持って養殖されている。

### 「有明海」で生きる

「自然ってすごいんだよ。天然の養分で海苔を育てられるんだ。だから海や川を大切にしないとね。」と語るのは海苔と向き合って27年目の荒巻さん。

「昔は仕事っていうのは大変で当たり前だと思っていたけど、今は協業化して少し時間にも余裕ができ、楽しみながらすることも大事だと思えるようになったよ。それでも海苔の養殖っていうのは自然相手の大変な仕事だけだね。」と、笑顔ながらも、不安を抱きながらの日々だと語る。

### 母なる海を守る

漁業組合では年に数回、有明海の清掃活動をされている。

「以前はペットボトルや空き缶が多かったけど、最近減ってきたように感じます。小城市になって、リサイクルに対する市民の皆さんの意識が変わってきたんじゃないでしょうか。」  
天山から有明海へ水は流れ着く。その海



9月下旬から有明海一面に網が張られる。



荒巻 利幸さん  
海苔の養殖3代目。平成7年に佐賀県初の海苔の協業に取り組み、葉隠水産を立ち上げた。葉隠水産の代表を務める。

の恩恵を受けているからこそ、小城市の資源を大事にし、守っていくことも小城流スローライフの一つだ。  
「母なる海」というけど、自然を目の前ですると、人の心って素直になるみたい。そういう心を取り戻しに、潮干狩りやクルージングなどを通して、有明海の良さを感じてもらえたら嬉しいですね。」





## いやしの宿 ほのか

まずは一度来て欲しい。  
空気に触れて、食べてもらえば、  
石体の良さが分かってもらえるはず。

### 離れたからこそ気づいた小城の 豊かな「資源」

友達の家に来たかのような居心地のいい空間。一昨年、小城町石体にオープンした「農家民宿ほのか」は家族で経営されており、息子の啓太さんが料理の腕をふるう。

「小城は山から海まであるので食材が豊富でいろいろな料理を楽しめます。小城で野菜や米作りをする中で、水の良さに改めて気づきました。この辺りを流れる水はとても冷たいんですよ。それに沸騰させてもカルキ臭くない。野菜作りにも調理にも欠かせない、大事な資源ですね。」

料理に使う野菜は季節に合わせて、必要な量を作り、余ったら近所の人と分け合う。そんな生活が今も自然に行われている。

### 自分なりの生活リズム

大石さんの感じるスローライフを尋ねると、「この辺りは自分なりのペースで暮らしている人が多いですね。」と語る。

“時間に合わせるのではなく、自分で

リズムを決めて生活する、それこそが緩急自在の小城流スローライフだ。

大石さんは子どもたちと収穫体験から調理まで行う。「自分でとった野菜はたくさん食べてくれます。子どもたちの笑顔を見ると、やってよかった、と思いますね。不便だからと離れていくばかりではなく、今後、色々なことに取り組んでいきたいと考えています。」  
と静かに決意を語った。



大石 啓太さん

高校卒業後、進学のため宮崎県へ。そのまま就職し、宮崎の地で料理店を営んでいたが、一昨年、両親の農家民宿を手伝うため、自分の店をたたんで生まれ育った小城町石体へと帰ってきた。



有明海で獲れたあさりと小城のトマトがアクセントの Pasta。唐津で獲れたブリのカルパッチョ。春に収穫したわらびやタケノコの煮物。こんがり焼かれた有田鶏にはさっぱりした黒ゴマソースがよく合う。小城、佐賀ならではの食材が美味しくいただける。ほのかランチ1,500円



SHOP  
DATA

〔住所〕 小城市小城町岩蔵5727  
〔TEL〕 72-4693  
〔定休日〕 不定休 ※まずはお電話で確認してください。

# 小城の食育まつり

## 11月21日（日）

\* 時間 10時～15時

\* 場所 三日月保健福祉センター「ゆめりあ」

「小城の食育まつり」は、スローライフ月間中のシンボルイベントと位置づけ実施します。  
楽しいイベント盛りだくさんです！



食育キャラクター  
あーも!くん



新しい「おぎにり」?!  
11月21日「小城の食育まつり」で新しい姿に  
会えるかも…。

## 小城流スローライフなイベント

※詳しくは市報10月20日号と一緒にチラシも配布します。

第6回小城市民文化祭

小城【文化展】	◆期間 10月31日（日）～11月3日（水・祝）9時～17時（最終日は16時30分まで） ◆場所 小城公民館 【問合せ】 小城公民館 ☎73-3215
小城【芸能祭】	◆期間 11月6日（土）～7日（日）開演10時～15時 ◆場所 小城公民館 【問合せ】 小城公民館 ☎73-3215
三日月【作品展】	◆期間 10月30日（土）～31日（日）9時30分～19時（最終日は15時まで） ◆場所 小城市生涯学習センター（ドゥイニング三日月） 【問合せ】 三日月公民館 ☎72-1616
牛津【作品展】	◆期間 10月29日（金）～31日（日）10時～17時（最終日は15時まで） ◆場所 牛津会館・牛津赤れんが館 【問合せ】 牛津公民館 ☎63-8813
牛津【公演会】	◆日時 11月3日（水・祝）9時30分～16時 ◆場所 小城市議会棟議場 【問合せ】 牛津公民館 ☎63-8813
芦刈【作品展】	◆期間 11月3日（水・祝）～5日（金）9時～18時（最終日は16時まで） ◆場所 芦刈保健福祉センター ひまわり 【問合せ】 芦刈公民館 ☎63-8835
芦刈【公演会】	◆日時 11月7日（日）9時30分～13時 ◆場所 芦刈保健福祉センター ひまわり 【問合せ】 芦刈公民館 ☎63-8835
第4回親子ふれあい教室（要予約）	◆日時 10月30日（土）10時～ 【問合せ】 生涯学習課 ☎73-8808
屋根のない博物館「我が家のお宝展」	◆期間 11月13日（土）～23日（火）9時～ ◆区間 JR小城駅前から小城町大日（天山酒造）にかけて 【問合せ】 文化課 ☎73-8809
清水竹灯り	◆期間 11月15日（月）～23日（火・祝）18時～21時30分 ◆場所 清水の滝周辺 【問合せ】 清水の滝ライトアップ実行委員会 ☎73-8813
赤れんがの夕べ 趙勇 <sup>よゆうきん</sup> 揚琴演奏会	◆日時 11月19日（金）19時～20時 ◆場所 牛津赤れんが館 ◆料金 前売り券一般500円/高校生以下300円（当日券は100円増） 【問合せ】 文化課 ☎73-8809
普茶料理食事会（要予約）	◆日時 11月21日（日）12時～ ◆場所 小城公民館晴田支館 【問合せ】 小城市観光協会 ☎72-7423
はなの会の収穫祭	押し寿司とだご汁づくり。参加者は市報11月5日号で募集します。 ◆日時 11月21日（日）9時～11時30分 【問合せ】 ☎090-8223-5461（岸川）



## 小城流スローライフ で暮らす

慌ただしい日々の中、  
ちよつと手を止めて、  
周囲を見回してみましよう。  
そこからは「山」「川」「海」、  
地域の資源が見えるはず。  
その自然に気付き、  
大事にすることが  
「小城流スローライフ」  
の第一歩です。  
小城の恵まれた資源に感謝し、  
味わうことから  
始めてみませんか？

