

ぐりやまニア



想いは一つ。

栗山町を、

栗づくし町に!?

「こんな感じでいいべか」と、
『水上農園』の水上升敏さん。

「採ったどー!」と、
『まる八いけだ農園』の
池田昌史さん。

町を育てる 切り札は、 やっぱり 栗でした。



栗山町のシンボル、「栗」。

至る所で栗をモチーフにした看板や、名称に出会いますよね。ですが作物としての栗となると、全国的に見て特段生産量が多くないのが現状。イガに包まれて一見強そうですが、意外にも寒さに弱いため、北海道での栽培は難しいといわれています。

向きに始まっています。たとえば農園だったり、昔からあるお菓子屋さんだったり、いろいろ。はじめにご紹介したいのが、栗生産の立役者である写真のお二人です。

しかし、そんなことでへこたれないのが栗山町。生産量が少なくたって栗山町産の栗は味が濃くておいしいです。ですから、アピールしないわけにはいきません。そこで今、進んでいるのが栗山町産栗のブランド化です。大切なシンボルを改めて広めていこう、町を元気にするための資源として守っていこう。そんな動きが地道にコツコツ前

たれもないのが栗山町。生産量が少なくたって栗山町産の栗は味が濃くておいしいです。ですから、アピールしないわけにはいきません。そこで今、進んでいるのが栗山町産栗のブランド化です。大切なシンボルを改めて広めていこう、町を元気にするための資源として守っていこう。そんな動きが地道にコツコツ前進しています。

9月下旬、お二人の元を訪ねました。



「遊び好きなんですね(笑)。栗山町に秋の遊べるスポットを作りたいんです」

目指すのは遊べるスポット

見渡す限り栗の木！栗の木！栗の木！栗の木！カケスのさえずりと、時折ドサツと栗の

エンターテイナー、いけだ農園

落ちる音が響く広大な栗畑。池田さんの農園では現在、3ヘクタールの土地に栗の木700本を所有しています。栗は比較的虫がつきやすいのですが、驚くことに農園内の作物はすべて無農薬、無肥料。ぼつてり、ツヤツヤとした良質な栗たちは、池田さんの徹底した草刈りとケア、栗山町の豊かな大地の恵みの賜物ともいえます。



栗フェスとも呼ばれている

「ちよっとだけにぎやかな2日間」は、拾った栗をその場でダッチオーブンで焼いて食べたリ、音楽に身を委ねたり、マルシェでお買い物を楽しんだり、大人までもが無邪気に自然を満喫できるイベント。前回は町内外からたくさんの方が集まり、2回目となる今年も無事開催できました。来年からはキャンプサイトも本格始動。川遊びやネイチャーツアーなど、子どもたちが自然を学べ



る機会も多く作っていきたくないと話します。

栗と同じく無農薬で栽培しているのが、ホーリーバジル。それらを使った製品も販売中です。農園全体を使ったエンターテインメントな町おこしに、これからも目が離せません。

ほうじ茶やルイボスティーをブレンドしたホーリーバジルチャイ3種と、ニンニクを効かせたアウトドアスパイス。



まる八いけだ農園

〒068-0362 栗山町字円山東山
TEL 090-9756-5855



物語のあるお菓子を作りたい

年間600kgの栗を加工に使用している『水上農園』。ゴロゴロツと大きな栗が入ったパウンドケーキに食感豊かなクッキー、そしてちよつぱり贅沢な甘露煮と渋皮煮。これらを二つひとつ愛情込めて手作りしているのが、穏やかなお父さんと太陽のように明るなお母さん、そして両親を陰で支える娘さんです。平成14年からお菓子作りを始め、当初から評判も上々だったようですが、10年ほど経った頃にちよつとした転機が訪れたようで…。

父、母、娘の絆が光る水上農園

「マンネリ化したのか、人の言葉で気付かされたんだよね。物語のないお菓子は売れないぞと。それで栗山町でどんな物語が作れるのか考えたわけ」
そこで水上さんがたどり着いた結論は、栗山町のお菓子として、栗山町の栗を使うこと。さらに自分で栗を作ることに。それからまもなく栗の栽培を始めることになりましたが、北海道ならではの凍害や種(実)の小ささ、収穫量の少なさといった課題に直面します。「桃栗3年っていうけどさ、5年はかかったかな。だいぶ安定してきたけど、今でも研究中、勉強中よ」。たくさんのお菓子を作れるようになったのも、水上さんがじっくりと時間をかけて栗と向き合っ

できたからこそなのです。

新作の予定をこっそり聞いてみたところ「栗を粒状にしてさ、それを練り込んだパンを作りたいんだけどね」と水上さん。しかしその横で奥様の表情が曇ったので…、ちよつと実現は難しいようです(笑)。とはいえ毎年一つずつでも新製品を作ってみたくのこと。栗山町を盛り上げるための水上家の挑戦は、まだまだ続きそうです。



水上農園

〒069-1526 栗山町字富士561
TEL/FAX 0123-72-4528



栗山町の栗を使ったパウンドケーキと甘露煮、渋皮煮、そしてクッキー4種。『栗夢プラザ』『ホクレンくるの杜』で販売中。





素朴であっさり

栗山製菓

魅力はなんといっても、ひと口サイズからジャンボサイズまで(写真に入らないほどの大きさも!)の品ぞろえ。栗まんじゅうには防腐剤を使わず、シンプルで飽きのこないあっさりとした味わいに仕上げています。

〒069-1511 栗山町中央2-60 TEL 0123-72-1349

営業時間 9:00~18:00(火~土曜日)、9:00~13:00(日曜日) 定休日 月曜日



ほんのり塩気

(株)美津和商会

栗山駅の立ち売りからスタートした、昭和6年創業の老舗。白餡と栗の甘露煮の風味、そしてふわっと上品に漂う塩気が特長です。お茶請けにちょうどいいひと口サイズということもあって、つつい手が伸びますね。

〒069-1511 栗山町中央2-182 TEL 0123-72-0237

営業時間 8:00~18:00 定休日 月曜日



目指すは オール栗山町産の栗

「う」たちを! 味も形も異なりませんが、「いずれは地元の栗を使いたい」という想いは一つのです。



町外から訪れた人たちが「栗山町といえば栗まんじゅうでしょ」と声をそろえる、お土産の定番。栗山町にはたくさんのお菓子屋さんがありますが、中でも昭和初期からこの町を見守り続けている3店に伺いました。町民にとっては馴染み深いお菓子屋さんたちですね。ですが改めて見てください、この風格漂う三者三様の「栗まんじゅう」たちを! 味も形も異なりませんが、「いずれは地元の栗を使いたい」という想いは一つのです。

老舗3店が誇る、栗まんじゅう



ゴロッと存在感

前田菓子舗

道産の白花豆を使った白こし餡の中に、渋皮付きの栗の甘露煮が丸ごと一個! ほんのり優しく仕上げた生地が、栗の風味をより引き立てます。長年愛され続ける人気の銘菓、今では特別な贈り物としても選ばれています。

〒069-1511 栗山町中央3-27 TEL 0123-72-1374

営業時間 10:00~18:30 定休日 不定休

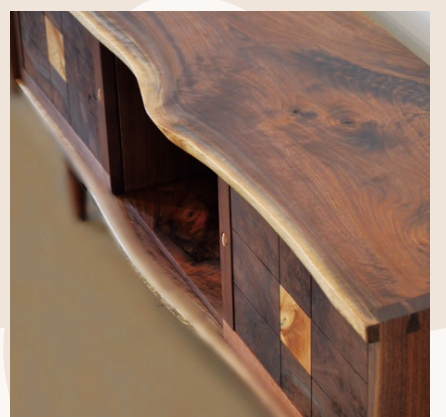


栗の木?
俺に似てるんだよね

「栗の木は家の土台にもなる木で、腐りにくくて強いんですよ。でね、なんだか木目がぼんやりしてるでしょ。ここが俺と似てるんだよね(笑)」

外側は柔らかさがあります。が、中の芯の部分がとても硬い。その二つが混ざり合っているのが、加工の際の扱いがとて難しいといえます。でもその分、仕上りの表情が面白いのだとか。そんな栗の木の性質を自身と重ねながら教えてくれたのは、『家具工房 森巢』の宮本秀仁さんです。静かな森の中で家具作りをしたいと、今の

人と素材を想う、家具工房 森巢



場所に工房を構えて約20年。主に手掛けているのは、テーブルや椅子です。この日工房を覗くと、栗の木を使った、栗の形のかわいらしいスツールを作っているところでした。「いいでしょう。若い世代にも、高級志向の方にも受け入れてもらえるように組み合わせを考えてるんだよ。個性を出していかないとね」と、宮本さん。栗山町産の栗の木はまだ多く出回っ

ておらず、コスト面を考えても厳しいのが現状。地元の木で家具を作ることは、もう少し先の夢だと話します。家具職人は素材ありきの仕事。お客さまの予算に合わせて製作することも多いため、毎回高級な木材を扱えるとは限りません。でもそこが宮本さんの腕の見せ所。どんな木材も大切に扱い、どんな木材でも魅力的に作り上げる。何年、何十年と残る作品たちは、かわいがって育てた子どものようなもの。だからこそ、一つひとつにしっかりと責任を持って家具作りに動んでいます。

「ウソのないものを作りたいんだよね。当たり前だけど見えないうところにも気を配ることが大事。ただそれだけだよ。」



家具工房 森巢

〒069-1508 栗山町字湯地30-56
TEL/FAX 0123-72-5635

くりエイトするまち



準グランプリ

〈栗デザイン部門〉
栗のおくりものグラス
アトリエソラ(広島県)



準グランプリ

〈栗素材部門〉
ぶっくりキュートな置き時計 ぶっ栗秒針編
FishCat(京都府)



グランプリ

〈栗デザイン部門〉
おにぎりポーチ「栗っポ」まる＊まめ(北海道)



栗山町長賞

〈栗デザイン部門〉
栗トート[6号帆布]
coqu-maho(東京都)



バービー賞

〈栗デザイン部門〉
くりエイトな「ヒョウ柄 くい呑み」
QualityArtTAKUMI(北海道)



栗山英樹賞

〈栗素材部門〉
クリボール
白鷺木工(石川県)



審査員特別賞

〈栗デザイン部門〉
「牛革100%のモンブラン」小物入れ
革工房Broonie(大阪府)



くりエイト賞

〈栗デザイン部門〉
「栗っポ」チェックな栗の木のクリップ
osamu's-woody craft(北海道)

入賞作品の詳細はこちらから



<https://www.creema.jp/event/kuriyama-contest/>

特別審査員



栗山英樹(北海道日本ハムファイターズ監督)
東京都出身。1998年頃から、町名と名前が同じことが縁で栗山町との親交が始まる。2000年、子ども達のために町民と栗の樹農場球場を造る。



バービー(フォーリンラブ)
1984年、栗山町生まれ。町おこしに尽力しながら、多数のメディアに出演。昨年末に開設したYouTube「バービーちゃんねる」が好評配信!



佐々木学(栗山町長)
三笠市出身。2018年4月に第8代町長に就任。野球一筋、役場野球部ではエースとして活躍。政治信条は「ふれない、あきらめない、先送りしない」。

読者プレゼント

本誌についてのアンケートにご協力ください。お答えいただいた方の中から抽選で5名様に、栗山町在住の陶芸家、石川進一さん(SUSU黨)謹製の「くりエイトするまち 栗山町 オリジナルくり型とっくり」をプレゼントします。

■回答期限 2021年1月31日まで



アンケートはこちら→



<https://www.harp.lg.jp/CVMgVBUd>



くりやまくりエイトーズマーケット(不定期営業)

〒069-1511 栗山町中央3-6(栗山駅から徒歩1分)
営業時間 11:00~17:00

営業状況や、店番のくりエイトーはこちらをチェック!



くりやまくりエイトーズマーケット

ものづくりをする方たちの交流の場、そして情報発信の場としてオープンし、おかげさまで4年目。今年度は28組のくりエイトーたちの作品を展示、販売しています。お買い物帰りに、お散歩中に、いつでもふらっと遊びに来てください。次はあなたがくりエイトーになる番かも!?

くりエイトに会える憩いのスポット



くりエイトーの頂点決定!

栗をテーマに、全国からハンドメイド作品が集合!



「さまざまな人たちと栗山町ならではの『もの』を創りたい!」ものづくりを通じて、ちの魅力を発信する栗山町と、ハンドメイドマーケットプレイスを運営する『Creema(クリーマ)』。この2つがタツ

グを組み、「栗」をテーマに「くりエイトコンテスト」を開催。この秋決定した入賞作品たちを、ご紹介いたします! 応募総数は、なんと約3000点! 全国各地の『Creema』のクリエイターさんから、心こもった作品が届きました。栗の木を使った、「栗素材部門」では、手に取りたくなるようなぬくもりのある作品が。栗をモチーフとした「栗デザイン部門」では、発

「栗素材部門」では、手に取りたくなるようなぬくもりのある作品が。栗をモチーフとした「栗デザイン部門」では、発

「くりエイトするまち栗山町」を掲げて4年目。今後も『くりやまくりエイトーズマーケット』やイベントを通じて、栗山町を盛り上げていきます。

想力に富んだユニークな作品が集まりました。一般投票が行われた「札幌ステラプレイス」と「くりやまくりエイトーズマーケット」では、珍しい企画とあって、たくさんのお客さんが参加してくれました。最終選考は栗山監督やバービーさん、栗山町長の栗山にゆかりのある3名が参加。ちょっと豪華な特別審査が行われました。そして選ばれたのは、グランプリの「栗っポ」をはじめとした、個性あふれる8作品。これらは「ふるさと納税返礼品」としても検討中です。

本誌について、くりやま若者シティブロモーションについてのお問い合わせ

栗山町若者定住推進課

TEL 0123-73-7521 FAX 0123-72-3179

「くりやまほっとらいふ」では栗山町の情報を発信しています。



くりやまほっとらいふ



くりエイトするまち



KURIYAMA TOWN