takasu magazine －ふるさとたかすから、みなさんへ

ふるさと通信

［平成29年夏号］



新郷土たかすの歩み

昭和３７年に「文藝鷹栖」として創刊され、半世紀にも渡り発刊されている「新郷土たかす」。
町民で構成される「新郷土たかす編集委員」により1年に1回、編集・発行されている
郷土誌です。創刊から５５年―。「新郷土たかす」の歴史を振り返ります。

文藝鷹栖 創刊号（昭和３７年４月１０日発刊）



元町長 小林 勝彦氏（投稿時は教育長）による小説「シャフタマ日記」や村に縁のある方から投稿された俳句、短歌や小説などの一般応募作品４５品などを掲載した雑誌は「村ぐるみで作った文芸誌」として北海道新聞で紹介されました。

そのほか、「出稼ぎの身に妻遠し寮の里」などの農村生活を歌った短歌や俳句、冷たい農政に怒りをぶつけた詩「怒れ農民たち」が掲載されています。



文藝鷹栖 第15号（昭和５３年３月１日発刊）

町民の投稿がより増えるようにと、テーマを決めた特集が組まれるようになりました。

初めて組まれた特集「私のお母さん」は、歌人中山 勝氏の短歌「母を憶う」のほか、町民による投稿「母の思い出」や「手作りの好きな母」など、「母」への感謝や思い出などを綴った随筆が掲載されています。

新郷土たかす年表

昭和36年	鷹栖村文化協会誕生
昭和37年	「文藝鷹栖」を創刊 上西 勉氏が応募した誌名に決まる
昭和50年	文藝鷹栖 第11号を発刊 創刊当事の様子を振り返った「第10号発刊記念座談会」を掲載
昭和52年	文藝鷹栖 第14号を発行 朝倉 光治氏の「郷土発掘」の連載が始まる
昭和53年	文藝鷹栖 第15号を発刊 テーマを決めた特集が組まれ始める
昭和62年	「新郷土たかす」へ改題 新郷土たかす 第25号を発刊 「新郷土たかす編集委員」が結成
平成5年	文化協会創立30周年を迎える 新郷土たかす 第30号を発刊
平成10年	新郷土たかす編集委員会が「鷹栖町文化賞」を受賞する

新郷土たかす 第25号　（昭和６２年６月３０日発刊）

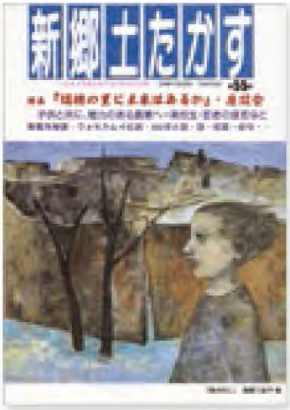


「文藝（ぶんげい）鷹栖」から「新郷土たかす」へと改題。

鷹栖町で幼少時代を過ごし、歌人として活躍した池田 勝亮氏が発刊した「新郷土」が由来となっており、「鷹栖町で生まれ育った人」や「町を愛してくれる人」にも「新郷土たかす」の成長を支えてもらいたいとの思いが込められています。

池田 勝亮氏への思い出などを残したドキュメントのほか、特集「<北へ進路を>北緯四三度五〇分」では、公民館活動を通じた町づくりの取り組みや文化活動の様子などが掲載されています。

※北緯四三度五〇分：地球上で鷹栖町の位置を示す座標



新郷土たかす 第55号（平成２９年３月３０日発刊）

農業者人口や米の消費量の減少、農村部の衰退などが全国的に問題となっていることから、「農業」をテーマに取り上げました。

特集「瑞穂の里に未来はあるか」では、営農者や農協女性部、町職員などが、町の基幹産業である「農業」の現状や取り組みなどを語った座談会の様子を掲載しています。

そのほか、新規就農者や農業法人へのインタビューを通し、農業の素晴らしさや魅力などを紹介しています。

新郷土たかす編集委員長 藤原 昭男さん



「文藝鷹栖」創刊時は投稿者として、現在は「新郷土たかす編集長」として、長きに渡り「新郷土たかす」に携わっている藤原さん。

初めて投稿した時は、「自分の作品が活字となり、冊子として残ることや、他の人に読んでもらえることがとても嬉しかった」と話します。

昭和６０年に、俳句仲間から勧誘されたことがきっかけで「文藝鷹栖編集委員」となりました。平成１７年から「新郷土たかす」の副編集長、平成２３年からは「編集長」として活躍されています。

また、文化活動への活躍が称えられ平成２９年には「鷹栖町文化賞」を受賞しました。

平成15年	新郷土たかす 第41号を発刊 文字や写真を大きく掲載できるよう冊子をＢ５版にする
平成24年	文化協会創立50周年を迎える 新郷土たかす 創刊第50記念特別号を発刊
平成29年	新郷土たかす 第55号を発刊



―みんなが楽しめる、笑顔いっぱいのお店をモットーに

やき鳥居酒屋
ふくい
×
福井　勲

鷹栖地区の住宅街に、ひっそりとたたずむ「やき鳥居酒屋 ふくい」。店主の福井 勲さんとご家族で営む、アットホームな雰囲気のお店です。

勲さんは実家が精肉店で、小学5年生頃から包丁を持ち、肉の処理方法を教わっていました。その頃から料理が好きになり、就職後も地域で開催される料理教室のお手伝いをするなど、趣味として料理に携わっていました。「いずれは飲食店を開業したい」と思っていた勲さんは定年退職後の平成19年8月にお店をオープンさせました。

お店の看板メニューは、もちろん肉厚で食べ応え抜群の焼き鳥。焼き立てのふっくらとした食感の「モモ」や「ムネ」、もっちりとした食感の「かわ」などしお、たれ、どちらもお酒との相性抜群です。

鳥むね肉1つ分を3等分にし、サクサクに揚げたボリューム満点の「スティックからあげ」もオススメとのこと。

勲さんが子どもの頃に培った肉質や鮮度を見る目を生かし、北海道産の良い肉を仕入れ、時間をかけて仕込みをしています。

また、店舗や自宅周辺では、じゃがいも、玉ねぎ、かぼちゃやナンバンなど10種類以上の野菜を無農薬で栽培しています。収穫後は、妻の和子さんが作るお通しメニューの食材として使われ、テーブルに並びます。和食が得意な和子さんの作る料理は、肉じゃがやかぼちゃの煮付など家庭的な料理が多く、焼き鳥以外にも「おふくろの味」を楽しむことができます。

お店で使用しているお米は、北成地区で作られたお米。出来るだけ新鮮なものを美味しく食べてもらいたいと、農家から玄米のまま購入し、専用の貯蔵庫で保管しています。

料理のほかにも、お店を建てる時にこだわった部分があるのだとか。

「お客さんと同じ目線で話しが出来るように、厨房の高さを通常より低くしました」と〝会話〟を大切にしている「やき鳥居酒屋 ふくい」ならではのこだわりを教えてくれました。

「お客さんと話すことで、自分たちも元気をもらっています。お客さんの笑顔がエネルギーになるんです」と福井さんご夫婦も素敵な笑顔で話します。

「このお店は私たちにとっての居場所。お客さんにもそう思ってもらえるようなお店になればいいなぁ」。

福井さんご家族の温かい人柄がお店のアットホームな雰囲気を作り出し、様々なお客さんを呼ぶのでしょう。







1. ビールとの相性がぴったりな自慢の焼き鳥
2. 平日から常連客が足を運ぶ
3. 和子さんが作る「おふくろの味」

やき鳥居酒屋　ふくい

鷹栖町北1条2丁目2番16号
TEL　0166-87-5352
営業時間/17:00～21:00頃
定休日/日～火曜日、祝日
席　　数/30席
駐車場/4台



木のぬくもりを届けたい

森風社（しんぷうしゃ）

鷹栖町の北斗地区で木工クラフトを製造し、インターネットやイベントなどで販売している、磯辺 豊さん。

東京都内で機械の設計の仕事をしていた磯辺さんが、鷹栖町に移り住んできたのは今から17年前の平成12年のときでした。



以前から、「北海道で自然に囲まれた暮らしをしてみたい」と思っていた磯辺さん。後の師匠となる「木楽舎」の清水 光夫さんに偶然出会い、一念発起、ものづくりの世界に飛び込みました。

その後、東京都からご夫婦で鷹栖町へ。「鷹栖町の風景は、幼少期に過ごした京都の景色と似ていたので、とても懐かしく感じました」と笑顔で話します。

鷹栖町に移り住み、最初に始めたのは、床を張り替えたり、壁の色を塗ったり、老朽化した家の修理だったそう。「時間もかかり大変でしたが、もともと日曜大工のようなことが好きだったので、楽しかったです」と教えてくれました。

鷹栖町で暮らし始めて2年が経った、平成14年。「自然を感じられるような名前を」と名付けた工房「森風社」を開設し、木工クラフトの製造販売を始めました。

磯辺さんが作る木工クラフトは、厚手の木を糸ノコで切り抜き、やすりで丸みをつけた組み木。1つの作品は、数十個のパーツから出来ており、パズルのように組み立てることが出来ます。

「本物らしさを大切にしたい」と何度もやすりをかけ、丸みや凹凸などの立体感を造り出す磯辺さんの組み木は、自然









な木肌の風合いが魅力的な、温かみのある作品です。

また本物らしさを追及しすぎて、作品づくりに1日を費やすこともあるのだそう。

磯辺さんの作品は150種類以上もあり、その中でも「五月人形」が一番人気で、年が明け、1月には申し込みがあります。

今年は、60件以上も申込みがあり「子どもの日が過ぎても良いので」と言う人もいるとのこと。「五月人形を購入してくださった方から、お子さんと組み木を一緒に撮った写真をいただいたこともあります」と嬉しそうに話します。

「五月人形」の他にも「クリスマス」のものなど季節の作品も人気があります。

将来は自宅の横にある小屋に作品を展示したいとのことで、「水周りを整備して、作品を見ながらお茶やコーヒーなどを飲める場所にも出来たら・・」と素敵な夢も話してくれました。



1. 完成までに1日を費やした作品の1つ
2. 6/10、11に北海道赤平市で開催された「ツクリテフェスタ」へ出展
3. 存在感がある「五月人形 かぶと飾り」

森風社

鷹栖町15線23号
TEL　0166-59-3058
mail　isobe@simpoosha.com

ホームページ　Facebook

移住・定住ガイドブック『あっ「たかす」に住もう。』を作成しました！



▲表紙：鷹栖町食材で食事会

▲町の移住定住ページへ

鷹栖町へ移住し、就農した方や自営業を始めた方、生まれてからずっと鷹栖町で暮らしている方へのインタビューを通し、「あったかす」なまちの魅力を感じることが出来る、笑顔が溢れる1冊。

ほかにも、子育て、教育や福祉に関する支援、住宅や就農支援制度などを紹介した、移住・定住ガイドブックです。

アンケートにご協力いただいた方限定！



「森風社」の木工クラフトを抽選で各3名
計9名の方にプレゼントします！



A.木馬



B.ふくろう



C.りんごハウス

■申込方法
アンケート用紙に回答をご記入のうえ、
郵送・FAX・Eメールでお申込みください。

■申込期日
7月28日（金）※消印有効

■発表方法
8月下旬
※厳選な抽選のうえ、商品の発送をもって
発表とかえさせていただきます。

■問い合わせ先
鷹栖町総務企画課企画広報係
Tel:0166-87-2111　Fax:0166-87-2196
E-mail:kikaku@town.takasu.lg.jp

▲町ホームページへ