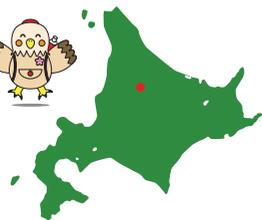


takasu magazine -ふるさとたかすから、みなさんへ

ふるさと通信

【令和2年夏号】



1. 寄木で製作したピアスなどのアクセサリ—
2. 改築中の自宅
3. 工芸甲子園で日本一に輝いた作品「落ち葉」



表現することを追求する

～寄木細工の魅力を伝えたい～



今年の春に高校を卒業し、鷹栖町北成地区で寄木細工の製作・販売をしている加藤瑛瑠さん。

平成26年4月、当時中学1年生だった加藤さんは、家族とともに旭川市から鷹栖町に移住。その時に祖父や父と

一緒に古民家を改築した経験が、加藤さんを木工の世界へ導いたといえます。

その後、「木材を使って何かを表現したい」そんな強い思いから、北海道おといねっぶ美術工芸高等学校(上川郡音威子府村)に進学します。

そこで加藤さんは「寄木細工」という、異なった材色や木目を寄せ合わせて模様を描く木工芸に出会いました。

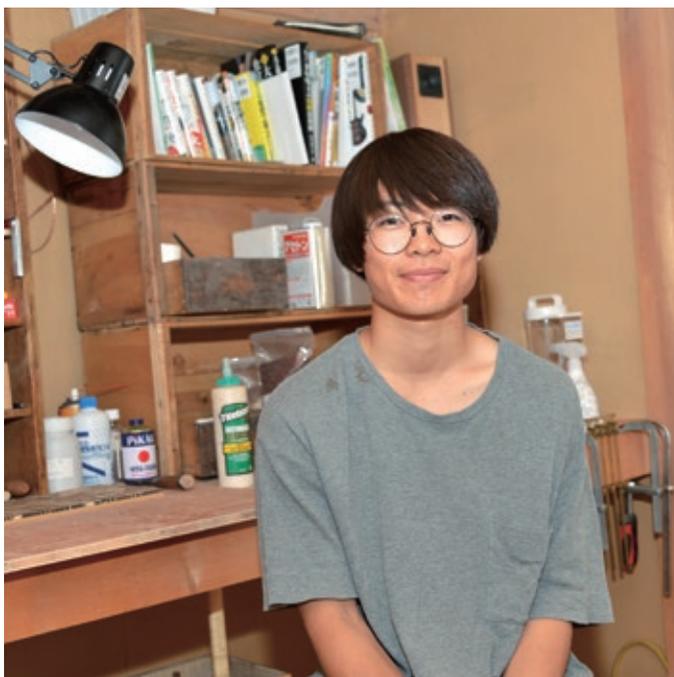
「他の木工芸とは違い、寄木細工はたくさん木材を組み合わせて作ります。そのため、木材の色を見比べて楽しむこともできます」と寄木細工の魅力を語る加藤さん。

お気に入りの木は、インドネシアなどが産地の「ソノケリン」だそうです。「黒い木材は硬

くて加工しにくいものが多いのですが、ソノケリンは加工がしやすく、なによりこの独特な黒味がすてきなんです」と熱く話します。

このソノケリンなどを使い、寄木細工の技術をひたすら磨く高校生活を過ごし、幾度と





なく大会に出品。なかなか結果が出ず、焦りを抱きつつも、高校3年生の時に、ついにその努力が実を結び、令和元年10月に開催された工芸甲子園で、日本一に輝きました。

今年の4月から北成地区で、知人から紹介された古民家を改築しながら、ひとり生活しています。その改築している様子は自身のYouTubeチャンネルで配信しており、登録者数も1300人ほどに。今では収益化が見込める状況までできているそうです。

加藤さんはその収益金を使って、自宅に画廊を開くことが、ここ数年の目標だと言います。「とにかく色々な人に芸術に触れてもらい、何かを感じてほしいです」と目を輝かせて話してくれ

ました。

加藤さんが製作する木工細工は、今年の夏から、鷹栖町のふるさと納税の返礼品として取扱予定。作品は木が持つ自然な風合いを損なわないように、一切着色していません。

「私の作品が返礼品になるということは、鷹栖町のブランドを背負うということ。責任と誇りをもって作品づくりをしていきたい」と、抱負を述べられました。

工芸家 加藤 瑛瑠

鷹栖町北成地区在住



YouTube



Instagram



Twitter



—お客さまの笑顔のために、
最高の寿司を握り続けたい

昭和63年に鷹栖地区のメインストリートにオープンした「紀文寿司」。
お店を営む寿司職人の伊山誠治さんと妻の智子さんご夫婦が明るく出迎えてくれます。

誠治さんが寿司職人の道を目指したのは15歳の頃。旭川市で4年間修行を積んだ後に、握り寿司の本場である東京に拠点を移し、寿司の味を探求し続けました。

当時の師匠の教えである「美味しいものを食べなければ、美味しものはつくれない」という言葉を受け、都内のさまざまな寿司屋をひたすら訪れ、研究に明け暮れる毎日だったそうです。

その後、地元で自分の店を持ちたいという気持ちから、Uターンし、お兄さんに見つけてもらった鷹栖町内の空き家を改修し、現在のお店です。

紀文寿司
× 誠治
伊山 智子

る紀文寿司を創業しました。

開業した年の12月に、智子さんと結婚しましたが、時代がバブル期真っ只中ということもあり、お店は大忙しだったそうです。「朝から晩まで働きっぱなしではあったけれど、二人三脚で頑張りました」と話してくれました。

小さな町でも、お手頃な価格で本場のお寿司を提供したいという誠治さんに、おすすめを尋ねてみると、「ウニとマグロです。でも一番のおすすめは玉子焼きかな。ウニやマグロ

は、お金を出せば、それなりに美味しいものはお店でも食べられます。しかし玉子焼きはそうはいかない。職人の腕が試されるし、シンプルゆえにごまかしが利かないですからね」と自信をのぞかせる。その隣で「彼は半世紀の間、寿司を握り続けてきた職人だから」と笑う智子さん。

現在、新型コロナウイルス感染症の影響で、多くの飲食店が厳しい状況にある中、紀文寿司にはお寿司を食べようと、テイクアウトや出前を利用してくれるお客さんが数多くい



1



2



3

1. 誠治さん自慢の上生にぎり
2. 日本酒との相性がぴったりの玉子焼き
3. 老舗の風格が漂う店内

紀文寿司

鷹栖町北1条2丁目1番4号
TEL 0166-87-2024
営業時間/ 11:00~21:00頃
定休日/ 月曜日
席数/ 小上がり25席
 カウンター5席
駐車場/ 10台

るそうです。これに対し「こんなつらい時期に皆さんが頑張っているから、自分たちも頑張らなきゃ。鷹栖町で32年もの間、寿司屋をやらせてもらったから、その恩返しをしたい」と誠治さんは真剣な表情で言います。

自らを、寿司を握るために生まれできた男と称する誠治さん。寿司を握ることにについて「情熱や向上心が失われたことなんて一度もありません。これは私にとって職業であり、最大の趣味でもあるんです」と話してくれました。

寿司への想いが詰まったお店「紀文寿司」に、ぜひ。



林 歩実さん
(町民歴3カ月/鷹栖地区)

「憧れの地」北海道で
自分らしく、生きる

令和2年4月、移住と同時に町の地域おこし協力隊に着任した林さん。「20歳の時に、一人旅の旅先に北海道を選んだから、10回以上も訪ねていました」と笑顔で語る。

道内で知り合った知人に、町の地域おこし協力隊で活躍していた菅野隊員を紹介してもらい、鷹栖町に興味を抱いたことで、移住を決心したそうです。

愛用のカメラを使い、鷹栖町の日常を記録することで、出身地である福岡県から遠く離れた北海道に住んでいることをひしひしと実感するという。

地域おこし協力隊としては、農村地区の活性化という大きな目標を掲げ、田植え体験などを通し、地域の方々とのつながりを強めようとしている。「今後やってみたいことは、鷹栖町の日常を切り取った冊子を作ることです。他のタウンガイドにはないような、農家さんや子どもたちの独自の視点や感性が反映されたものを」と言います。

何かをしたいという町民の方の小さな声に耳を傾けて、活動していきたいという林さんの今後注目です。



パレットヒルズでキャンプができます！

「パレットヒルズでキャンプをする」略して『パレキャン』。パレットヒルズの豊富な自然の中に身を置くことにより、非日常かつ贅沢な気分を味わうことができます。

今年からパレットヒルズ登り口はきれいに舗装され、また七輪セットやテントのレンタルなども行っているため、気軽にデイキャンプやバーベキューが楽しめます。

この機会に、あなたも『パレキャン』してみませんか。

■場 所：パレットヒルズ

(17線8号)

■問合せ：平日午前8時30分

～午後5時15分

■管理者：グリーン開発(株)

☎080-5580-0297

鷹栖町役場総務企画課

企画広報係

☎0166-87-2111



週末には多くの
キャンパーで賑わう▶



◀子どもに大人気の噴水

晴れた日には、丘の上から
大雪山を一望できる▶





鷹栖町に生まれた子どもたちへ、ありがとうの気持ちを込めて記念品を贈る「心のかけはしプロジェクト」。
町長から30名の子どもたちへ、記念品が手渡されました。

毎年、町の特産品や新鮮な野菜を販売している大収穫祭。令和元年度も町内外から多くの来場者で賑わい、大盛況に終わりました。
令和2年9月に開催予定の大収穫祭は、この度の新型コロナウイルス感染症の影響により、開催を中止とさせていただきます。



丸山句碑の森実行委員会の手によって、丸山句碑の森に184基ある句碑のうち、約60基に墨入れが行われました。
また、豊かな自然に囲まれたこの森には、句碑のほか、旧家の一部を復元した「玄穹庵（げんきゅうあん）」を茶室風の建物として活用しています。

令和元年10月1日より、生後6カ月から中学3年生までの子どもに対する季節性インフルエンザ予防接種費用を半額助成しています。



～鷹栖の情報発信中！～

facebookとInstagramで、まちの新鮮な情報を発信しています。
ぜひ「いいね!」をお願いします♪



町ホームページ



Facebook



Instagram



鷹栖町 ふるさと まちづくり 応援寄附

【令和元年度の寄附】

件数:6,828件
金額:118,285,000円
(H31.4～R2.3月末)

◀ふるさとまちづくり
応援基金を令和元
年度の町の活動に
活用させていただ
いています。