

Kraft

カコガワクラフト
“かこがわ”を彩る職人

“かこがわ”で
みつけた
職人
たちの
ものがたり

KAKOGAWA KRAFT 【カコガワクラフト】

加古川のクラフトマンシップに隠された
職人たちの『物語』を綴る冊子です。
本来はCRAFTですが、KAKOGAWAへの愛着をこめて、
Kの表記を用いてKRAFTと名付けています。



加古川市役所

〒675-8501 兵庫県加古川市加古川町北在家2000

TEL: 079-421-2000 (代表) FAX: 079-422-1403

2023年3月発行



KAKOGAWA SHI FURUSATO NOUZEI

Kraft

A K O G A W A

カコガワクラフト
“かこがわ”を彩る職人

お届けしたいのは、「^{こころ いき}心粋」です。

神戸と姫路のあいだ 播磨のまんなか位置する加古川市は、昔から人とモノが行きかい「人」が息づく町です。

播磨灘の豊かな海からのめぐみ。

一級河川「加古川」の雄々しい流れ。

瀬戸内の温暖な気候による多彩なみのり。

またとない自然にめぐまれた加古川市は

土地柄だけでなく、人柄もいい。

それが私たちの自慢です。

加古川にはクラフトマンシップにあふれ

モノづくりに365日をささげる多種多彩な職人がいます。

もっとおいしく、もっとええもんに。

生真面目に、丁寧に。

1ミリに、ひと匙にとことんこだわる。

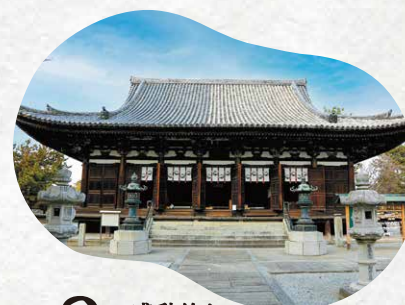
上質とは、作り手の人柄がつくりあげるものなのかもしれません。

そんなあくなき「^{こころ いき}心粋」をお届けいたします。

クラフトな
加古川を知るための **5** つの「マストな魅力」

1 あ「神戸ビーフ」にも匹敵 加古川和牛

神戸牛と同じ但馬産の黒毛和種を自然豊かな加古川でのびのびと丁寧に飼育。あざやかな霜降り肉は口の中でとろけるやわらかさ。自然のうまみがぎゅっと詰まっています。



2 感動的な 歴史

古くは平清盛の広大な荘園があったり。江戸時代には加古川宿がおかれ西国街道の宿場町として栄えたり。近代には「あかがね御殿」が築かれたり。歴史の魅力もたっぷりです。



3 明治から“紡がれる” 加古川のくつした

日本三大靴下生産地として、明治から「くつした」を紡いできました。丁寧にめらかな肌触り。上品で美しい風合い。脈々と継がれるクラフトマンシップの原点はここにも。



4 もはや全国区 ソウルフード「かつめし」

加古川といえば「かつめし」と全国で名を轟かせるご当地グルメ。ごはんの上にのったビフカツにたっぷりのデミグラスソース。お箸で食べる気軽さも人気のひけつ。



5 つい自慢したくなる 自然

豊かな播磨灘の海をのぞみ、雄々しい加古川が悠々と流れる。播磨富士と呼ばれる高御位山。シベリアからコハクチョウが飛来する池。美しい自然もつい自慢したくなるひとつです。





肉のカットを終えて笑顔の平井社長

「加古川
といえば牛肉」と
言われない
ですね。



加工部担当、姉の智佳子さん

喜んでいただける
商品を日々開発
しています。



牧場でのひととき弟の大介さん

今日も500頭の
牛たちは
元気です！

加古川産の上質な牛肉を
より多くの人へ届けたい



株式会社ヒライ
代表 平井 雄一郎

住所：加古川市志方町志方町1200-2
TEL：079-452-4129
URL：http://www.oniku-hirai.co.jp

01 カコガワクラフト
“かこがわ”が育んだ職人



スタッフの愛情あふれる 牛の育て方が高ランクを生み出す

直営牧場、精肉・加工品販売を展開

兵庫県のブランド牛として名をはせる「神戸牛」。1968年に平井精肉店として創業し、79年に法人化したヒライは、県産の但馬牛（神戸牛の素牛）を飼育する牧場とハム工場を有し、精肉や加工品の販売をしています。「肉のヒライ本店」の肉は厳しい基準に達したA4-6ランク以上の等級。工場で製造したハムやコロッケなどは近くのスーパーでも販売し、精肉・加工品ともに地元の人から愛されています。スタッフの丁寧な接客も人気がある所以（ゆえん）です。

3代目の平井雄一郎さん（50）は「おいしい牛肉を多くの方々に」を信念に、経営する日々。雄一郎さんの弟・大介さんは牧場を担い、姉の智佳子さんは加工部、妹の奈々瀬さんと母の貞枝さんは惣菜部と事務関係を受け持つなど、仲の良い家族と従業員が一丸となって神戸牛の魅力を届けています。

牛の健康が、上質な味わいの肉へ

ヒライの牛肉は霜降りのとろけるような柔らかさと赤身の強いうま味をあわせ持つのが特徴です。牧場では500頭以上が肥育され、育て方は独自のもの。スト



レスの少ない環境でオリジナルブレンドの穀物飼料と乾草や藁（わら）の粗飼料を与え、一頭一頭の健康管理に気を配っています。特に夏は暑さでバテないように、冬は風邪をひかないように留意しているとか。健康に育てることが、上質な肉の味わいへとつながるのです。仔牛の飼育を始めて15年ほど。雄一郎さんは「将来的には母牛をもっと増やし、100%自社で出産から出荷まで担うこと」を目標に掲げます。

「加古川といえば牛肉」。地元産業の発展に貢献

牧場の朝は午前7時から。人手不足の昨今ですが、「仔牛を育てられない母牛もいるので、私たちの手で哺乳をする場合もあるんですよ。今は早産だった小さい雄牛をしっかりと見守っています」と大介さん。若手スタッフも「早起きは苦手ですが、牛が大好き。世話をする仕事に生きがいを感じています」とほほ笑みます。和やかで温もりのある職場が牛にも好影響をもたらしている部分も。牛のえさ代が高騰し苦しい状況が続いていますが、それでも「『加古川といえば牛肉』と全国に知れわたるくらいになれば」と雄一郎さんは力を込めます。これからもヒライは地元の牛肉産業の発展に貢献し続けます。



目にも美しい肉は贈答用にも適しています。加古川和牛の品評会での最優秀賞をはじめ多くの受賞歴が。えさは1日2回、約25kgで生まれた牛が出荷前は700kg以上に。スタッフが哺乳容器で仔牛にミルクを飲ませることも。ふるさと納税返礼品として、うま味と香ばしさが弾ける「むかしながらのお肉屋さんコロッケ」が新しく加わりました。



みんなで愛情をかけて
育てた野菜や商品を
皆様に味わって
ほしいですね！

商品ラインナップをバックに、たかみくらファームの皆さんで。



暑さの中でしっかりとパプリカは育ちます。



畑の土づくりに取り組む。



熱い商品開発への想い。

皆様へ感謝の
気持ちで
いっぱいです。

食べることは生命の根源
手間ひまかけて農作物を育てる



株式会社
たかみくらファーム
専務取締役 牛塚 敦子

住所：加古川市志方町横大路381-1
TEL：079-452-1000(代表)
URL：<https://takamikurafarm.com/>

02 カコガワクラフト
“かこがわ”が育んだ職人



農薬や化学肥料に頼らずに 栽培した農園のめぐみを

畑の土づくりから始めたファーム

「自分で育てた野菜や果物で、加工品を作りたい!」。高御位山(たかみくらやま)の麓にある畑で自然のめぐみによって作物を栽培しているたかみくらファームの原点は、専務・牛塚敦子さんのこの思いから。以前はギフト商品の卸売業界で働いていましたが、父で現・同社代表の石田重徳さん、母のますのさんと「素材本来の味が楽しめる加工品の販売」を目指し、原料である農産物の栽培を始めました。

約10年前、志を同じくする仲間と畑の土づくりから取り組みます。落ち葉やもみ殻、牛糞を熟成させて畑にすき込む昔ながらの手法。30アールの広さを一から整備するのは重労働でした。3年の時を経て、収穫したのがパプリカです。〈農園のめぐみシリーズ〉として、150gの一瓶にたっぷり3個分を使ったパプリカジャムは今では人気商品に。

一貫して変わらない「安心・安全」への思い

ベーカリーやクッキングスクール、とファームの農作物を扱う店舗や施設も増えてきています。軌道に乗らない時期もありましたが「その時々で応援してくださる人がいて、とても感謝しています」と敦子さん。「農薬

や化学肥料に頼らずに栽培したものを食卓へ」との信念を貫き通しました。

現在はイチジクやネギニラ(ネギとニラの交配種)といった作物を栽培しています。農薬を一切使用しないため、虫が付きやすく、取り除くのはすべて手作業。敦子さんはこうも言います。「野菜や果物の育て方は、子育てに似ている」と。「愛情を注ぎすぎても、少なすぎてもいけない。肥料の加減には気を付けています」

農園の加工品を全国、そして世界へ

収穫物の加工品はオンラインショップでの販売がメインですが、野菜は地元のスーパーや百貨店に並ぶ日も。敦子さんは「加古川は自然災害が少なく、丹精込めた野菜を栽培している農家が多い。食事は生命の源。農業をPRできる仕組みができれば」と望んでいます。そして、「基準値内での農薬使用や減農薬栽培による農家を否定している訳ではない」とも。実際、特別栽培農産物を生産する農家と協力し、玄米やきび糖の香ばしさが口内に広がるグラノーラを企画中。10人の女性スタッフが生き生きと働く同社と自然の力で生み出された〈農園のめぐみシリーズ〉ほか。「たかみくらファーム」の商品の勢いは、とどまりそうにありません。



幼いころは祖母に連れられて畑仕事の手伝いをしていた敦子さん。「土に触れるのが好きなのは当時の影響かも」。「国産玄米グラノーラ」に野菜、ハーブ、果実のソースやジャム、スパイスの商品も加わりました。ファームの野菜や果物を使ったランチを市内の直営店「ベジダブルカフェたけのはな」で提供。





左から社長の岡本清明さん、三代目の健太郎さん、販売広報マネージャーの紗季さん。同社初のショールーム前にて。



制作中は従業員の皆さんの活気にあふれています。



力を合わせてブランドを守っています。

工場内では所せましと木枠が並びます。

木製商品と共に過ごす
普通の暮らし”が一番の幸せ

03 カコガワクラフト
“かこがわ”が育んだ職人



株式会社 千代木工

代表取締役 岡本 清明

住所：加古川市八幡町宗佐822-1

TEL：079-438-6633

URL：https://www.sendaimokkou.com/



唯一無二の緻密な技法で 生活を豊かにする木枠ミラー

先代の技術と地場産業継承の思いを胸に

創業は1959年、先代の名を冠した「岡本佐千夫木工所」として。近隣の兵庫県小野市はそろばん、三木市は金物が盛んで、珠のれんの「珠」やのこぎりの「柄」をはじめ、建具など部分を製造していました。加古川市は川を利用した運搬に適し、木工が栄えていた地域だったのです。73年に社名を「千代木工」に変更し、十数年を経て現社長・清明さん（66）の時代へ。順風満帆に事業拡大を図ってきました。ところが、生活様式の変化や海外へ受注が流れたことにより、度々苦境に立たされます。支えになったのは「先代から受け継いだ技術や加古川の産業を絶やさない」という清明さんと妻で取締役・紗季さんの強い気持ちでした。

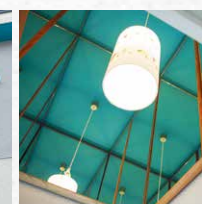
自社の長所が復活への原動力

転機になった出来事の一つが、事業者を対象とした講座への参加。「『自社の長所を書く』という課題が出たんです。思いつくままにつづっていると本当にたくさんあって」と紗季さん。一度、底辺を見たからこそ飛躍を遂げることができたと振り返ります。息子でゼネラルマネージャー・健太郎さんの存在も大きく、前を向く原動力

になりました。その後、地道に木柄などを製造しながら、時代に沿う新製品も展開していきます。木工に向き合う姿勢と確かな技術は評判に。紗季さんは「私たちの会社を信用し、商品に愛着をいだいてくださった皆さんのおかげ」と話します。

緻密さを要する日本製無垢材木枠ミラー

「細枠貼り付けミラー」は同社を代表するベストセラー商品。約1cmの細い木枠と鏡がフラットになっています。ミリ単位の緻密さを必要とする製法は独自のもの。2015年に立ち上げた自社ブランド、日本製無垢材木枠ミラー専門店「SENNOKI」のオンラインショップでも好評です。デザインから生産までを手がけているのが強み。ウォールミラー以外にスタンドミラー、卓上ミラーなど多様な木製商品がそろいます。健太郎さんは「わが社の基盤はできていますので、一步一步進みたい」と決意を語ります。今後は木枠ミラー周辺に設置すると統一感が出るウォールシェルフにも力を入れていくとのこと。紗季さんが今感じるのは「地に足をつけた生活こそが一番の幸せ」。作り手の真摯な生き方が、製品のぬくもり溢れる温かさに反映されています。



オーダーを受けるのは個人を中心に店舗、施設、ホテル、サロンなど。デザイン、製造から梱包、発送までをすべて自社で行います。工場ではスタッフ同士が息を合わせて梱包作業。新しい商談ルームの光をやさしく包むミラーは必見。



本誌でご紹介した事業者の返礼品

01

株式会社 ヒライ

代表取締役 平井 雄一郎

本社：加古川市志方町志方町1200-2
TEL：079-452-4129
URL：http://www.oniku-hirai.co.jp



自社牧場直送神戸牛6点食べ比べセット
(600g) 寄付金30,000円以上

【内容】
直営のヒライ牧場で育てた「加古川和牛」の6部位、合計600gを焼肉用でお届けします。柔らかく濃厚なロース・上品な赤みほか、ハラミ・三角バラ・カルビ・満開（中落ちカルビ）等、部位ごとの味わいが楽しみなセットです。



神戸牛肩ロース すき焼き肉・しゃぶしゃぶ肉
(700g) 寄付金30,000円以上

【内容】
ヒライの神戸牛は見た目や霜降りだけでなく鵜網や風味などの「おいしさ」にこだわった牛肉を目指して肥育しています。
神戸牛肩ロース すき焼き・しゃぶしゃぶ用×
(700g)

02

株式会社 たかみくらファーム

専務取締役 牛塚 敦子

本社：加古川市志方町横大路381-1
TEL：079-452-1000(代表)
URL：https://takamikurafarm.com/



加古川おひさまパブリカ&ジャム・ソース・ソルト
寄付金12,000円以上

【内容】
全国でも珍しい露地栽培で育てた「おひさまパブリカ」(栽培期間中は農薬・化学肥料不使用)を原料に、スウィートなジャムや香り高いソースに仕上げました。太陽のめぐみをたっぷり受けた独自の甘みと旨味。パンやヨーグルトに添えて、またお肉料理にもご活用ください。



農園の恵み詰め合わせ(8個入B)
●季節のジャム×4 ●季節のソース×2
●ハーブ塩×1 ●パブリカ塩×1
寄付金20,000円以上

【内容】
小さな農園がコツコツと手作りで仕上げた、「農園のめぐみ」シリーズの詰め合わせセットです。農薬や化学肥料に頼らずに自社農園で育てた野菜や果物、地元の農家さんがこだわって育てた原料で出来ています。自社のキッチン工房でゆっくり丁寧に作っていますので、素材そのものの旨味をお楽しみいただけます。

03

株式会社 千代木工

代表取締役 岡本 清明

本社：加古川市八幡町宗佐822-1
TEL：079-438-6633
URL：https://www.sendaimokkou.com/



【SENNOKI】Stellaステラ アメリカンチェリー
W540×D35×H540mm(4kg)
寄付金55,000円以上

【内容】
加古川の流れを利用した上流からの木材運搬で栄えた加古川市の木工品。SENNOKIがこだわる、上品なフォルムと自然を感じる心地よさ。洗練されたセンスが光る、大人のミラーインテリアです。市内の自社工場で企画・製造・梱包までを一貫生産。ご注文を受けてから製造を開始するセミオーダーで、おひとりおひとりの寄附者様のためにお作りし、出来立ての商品をお届けします。一品一品まごころ込めて製造した商品です。



【SENNOKI】spaceスペース
W60×D12×H10.7cm バイン無垢材
ウォールシェルフ(5色)
寄付金25,000円以上

【内容】
SENNOKIの木枠ミラーがある空間をもっと楽しむために、壁を彩る木のウォールシェルフ「space」が出来ました。壁面の収納インテリアという機能面だけでなく、spaceそのものがデザイン性の高いインテリア。100%無垢材の力強い生命力と優しいフォルムを兼ね備えて、ちょっと物足りなかった場所が大好きな場所になります。



KAKOGAWA
wonderful!

加古川のおすすめスポット

クラフトマンたちが愛する加古川の歴史や文化、自然に触れて巡って、加古川の魅力の大発見!

鶴林寺

「播磨の法隆寺」とも呼ばれ、1400年前に聖徳太子によって建立。国宝の「太子堂」には平安時代の壁画が現存しています。他にも多くの文化財を擁する播磨の古刹です。

加古川市加古川町北在家424
079-454-7053
https://www.kakurinji.or.jp

神社・仏閣



この建築美は
みてみたい。

神社・仏閣



映画ポスター
ビジュアルにも
なった場所

平之荘神社

播磨守護の赤松氏の庇護を受け、近郷の人々の尊崇が篤くお詣りが今も絶えません。毎年二月に平荘小学校の6年生が築300年を超える神社の能舞台上で狂言を演じます。

加古川市平荘町山角478
079-428-0073

多木浜洋館(あかがね御殿)

加古川を代表する多木化学の創業者多木久米次郎が、贅を尽くして建てた4階建ての迎賓館。屋根や外壁が銅板を張りめぐらせているため「あかがね御殿」と呼ばれています。

加古川市別府町東町174
079-437-8176(学校法人多木学園 別府幼稚園)
http://hamayoukan.befu-youchien.com



施設

豪奢、ここに
極まれり!