

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

加古川発、人がつむぐ
ブランドストーリー



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

AKOGAWA

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、「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「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 四季折々の花が美しい 花の寺「円照寺」

「花の寺」として名高い円照寺。春はクリスマスローズや椿、夏は紫陽花やノウゼンカズラ、秋は五色の彼岸花の名所として四季折々の花が咲き誇ります。秀吉ゆかりの市無形文化財の銅鐘も。



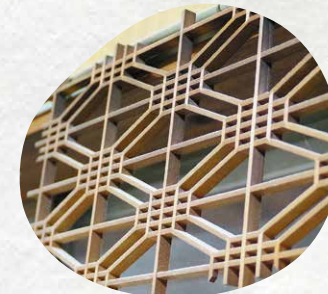
2 名勝負は必見！ 将棋が盛んなまち

市ゆかりのプロ棋士6名を輩出する「棋士のまち加古川」。若手登竜門の「加古川清流戦」をはじめ、「かこがわ将棋プラザ」では将棋教室や将棋フェスタも。そこでは名勝負が繰り広げられています。



3 パズルのような 木工細工が精緻すぎる 「国包建具」

江戸時代から技を磨いてきた国包建具。木材をパズルのように複雑に組んだ華麗で繊細な手仕事のみごとな細工は、息をのむ美しさ。匠の里、飛騨の高山と並び「西の高山」とも賞されています。



4 楽しいイベントで 河川敷はいつもにぎやか！

カヌー大会やミュージック・フェスをはじめ大道芸、フリーマーケット、ドッグランや各種アクティビティイベントなど。広大な加古川河川敷はいつも楽しくにぎやかに盛りあがっています。

5 バードウォッチングにジョギング。 人と水鳥が憩う「平荘湖」

桜やあじさい、紅葉など四季の景観に恵まれた平荘湖。冬には鴨やガンなど渡り鳥が訪れ水鳥の楽園に。湖畔の風を感じながらジョギングやバードウォッチングを楽しめる市民の憩いの湖です。





工場内で製品を説明される鷲尾社長と橋本部長。



貴重な機械は自社で入念なメンテナンスを行う。



日々、品質を確かめて。

起毛生地で世界中の人々に
暖かさと心地よさを届けろ



ワシオ株式会社
代表取締役 鷲尾 吉正

住所：加古川市志方町高畑961-9
TEL：079-452-0311(代)
URL：<https://www.mochihada.co.jp>

01 カコガワクラフト
“かこがわ”が育んだ職人



自社製造の機械で特許製法の生地を ソックスからインナー、アウターまで

他にはない特許製法の暖かい生地

レディース、メンズ、キッズのソックスからインナー、アウターまで多彩な商品を生産し、「もちはだ」をはじめ多くのブランドやシリーズを展開する同社。糸をカットせずにパイル起毛を編み上げ、2重の空気層を形成する特許製法の生地が特徴です。それを可能にするのは、パーツの一部を自社が開発した機械。外気を遮断し内側の暖かさを逃さない肌触りの良いソックスは冷え対策として愛用者が多い商品です。1955年に現社長・鷲尾吉正さん(65)の父が「ワシオ商店」を創業、「もちはだ」ブランドは70年に立ち上げました。鷲尾さんが入社した理由は、大学3年生のときにアルバイトとして働き、仕事がとてもおもしろかったから。経営を含む業務全般を覚えていきました。「生まれ育った加古川は大好きなまち。ふるさと納税の返礼品で協力できれば」と話します。

防寒対策として撮影現場に提供も

鷲尾さんは、先代が開発し人気を得たタイツだけにとどまることなく、商品の種類も市場も拡大させていきました。生地の厚みもそれぞれの好みに合うよう何種

類も用意。カナダや中国、韓国でも特許を取得しています。「お客さまが繰り返し購入してくださったり、大切な人へ贈ったり。うれしいですね」と鷲尾さん。これまで多数のテレビドラマへ商品を提供し、寒い時期における薄着での撮影に協力してきました。

全社員がプライドを持って仕事を

同社にとって営業企画部長の橋本昌直さんも欠かせない存在。18年前に鷲尾さんから声をかけられ、商品開発や企画、販路拡大に尽力してきました。橋本さんは「最初に製造過程を見学したとき、とても丁寧に作られていると驚きました。少し高価に感じられるかもしれませんが、それだけ時間をかけて作業をしているのです」と説明します。統括部長で鷲尾さんの息子の岳さんも後継ぎとして会社を支えています。「いいものを生産して検品し、お客さまへ送り届ける」が社員のモットー。商品の品質に全員がプライドを持って仕事にあたっています。年に1回、地域の人へ向けて開催される「大感謝祭」。喜んで頂ける商品を出品し、地元加古川の方たちにとっても好評です。今後も世界中の人々に“暖かさと心地よさ”を届けます。



社長の鷲尾さん(右)と営業企画部長の橋本さん。50年以上愛され続けている人気ブランド「もちはだ」のロゴ。特許製法の起毛生地が実現できる機械がずらり。時間をかけ、ゆっくりと編み出される生地は高い密度。スポーツやレジャー、療養中など、多くのシーンで幅広い年齢層に活用されています。



伝統技術をいかした
ものづくりで
お客様の笑顔を
見ることができるのが
何よりの喜びですね。

製作された行灯と笑顔のショット。



たくさんの機械が並ぶ仕事場。修理もご自身で。



障子が見える店舗前で。

建具は常に必要とされ存在
より良い作品作りを心がけて



高橋建具製作所

代表 高橋 康浩

住所：加古川市上荘町小野811-3

TEL：079-428-0101

URL：http://takahashitategu.husuma.com

02 カコガワクラフト
“かこがわ”が育んだ職人



現代の生活様式に合う 建具の技術を生かした製品も誕生

お客さまに喜んでいただけるのが自分の喜び

障子、襖、欄間、玄関戸をはじめとする建具全般を、4代目で木製建具一級技能士の高橋康浩さん(57)が一人で手がけています。曾祖父の代から103年にわたって引き継がれてきた生業。学校を卒業後に師匠について3年間修業しました。父親とは異なる学びを吸収できると判断したそうです。師匠が製作を進めていく過程を見て、技法を習得していきました。一人暮らしのアパートにも作業場と同じ道具をそろえ、次の工程の手順を頭に入れるといった徹底ぶり。熱心に取り組んだ修業時代を経て、父親のもとで働くようになりました。高橋さんは「ものづくりは楽しい。自分が作ったものでお客さまに喜んでいただくと、この上ないうれしさが込み上げてきます」と話します。

障子作りの技術を生かした行灯を考案

高橋さんの信念は「入浴中も就寝前も、常により良い作品にするためにどうすればいいかを考えている」との言葉から垣間見られます。障子などの建具は家の様式が和風から洋風へ変わったことで徐々に需要が減少し、木製建具業界は厳しい現状。しかし、今の生活様

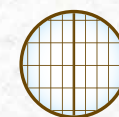
式に合う新たな作品の誕生も。加古川市の「技能功労賞」を受賞した式典の際の展示として、障子作りの技術を生かした行灯を考案しました。国産ヒノキ材を使用した「国包建具行灯」です。江戸時代から高い技術を誇る国包建具の中でも特に繊細な技を要する国包組子を取り入れた行灯。明かりを灯すと、和紙を通したやわらかな光が美しい細工の柄を浮かび上がらせ、幻想的な空間に。

試行錯誤しながら技術を繋いでほしい

障子や行灯の和紙貼りは表具店に依頼。作業場で使う工具には三木市の金物も多く、ものづくりの文化は近隣地域の人々と連携して成り立っています。製作所には後継者がいませんが、「障子などの建具がなくなってしまうことはないでしょう」と言い切る高橋さん。障子は、お寺や料亭といった所では必要なもの。そして、誰かが自分のようにしっかりと昔の建具を目で確かめて、試行錯誤しながら技術を繋いでくれると信じているからです。障子や行灯を通してやさしく放たれる光が、業界の未来をも灯しています。



県外からの受注も多いふるさと返礼品の「行灯」。一つ一つ丁寧に仕上げ、製作期間は2カ月。インテリアとしても重宝します。一間を作るのに1週間かかる「雪見障子」。凝った細工は主に料亭で。洋間が多い住宅ではシンプルでモダンな障子を採用。建具の技術を生かしたサッカーボール(非売品)





開店前の米田店長と従業員のお三人。

美味しく
召し上がって
いただくために
いつも笑顔で
お客様ファーストを
心がけています。



加古川市別府町の店舗。



広い室内はいつもお客様の笑顔が絶えない。

高品質な牛肉を地域の人へ
確かな味を届けることが
何よりの喜び



志方亭
代表取締役 新田 稔彦

住所：加古川市別府町新野辺北町6丁目43
TEL：079-430-2988
URL：http://shikatatei.com

03 カコガワクラフト
“かこがわ”が育んだ職人



調理も接客も丁寧に 至上の牛肉を堪能できるひとときを

牧場で牛を管理し、厳選した肉の仕入れ

「肉のうま味が抜群で、量も価格も満足」。焼き肉、すき焼き、しゃぶしゃぶが楽しめる「志方亭」と石窯ステーキの店「志方亭別亭」の来店客は口をそろえます。3代目の新田大さん(32)の祖父が1945年から、食肉の卸業に携わっていたのが出発点。父で2代目の稔彦さんが別府町に直営店「志方亭 加古川店」を出店して飲食店経営を進めていきました。稔彦さんは卸業で実績を積んだ上、JAS(日本農林規格)認定を取得し、枝肉を見分ける相当な目利き。京都府京丹後市の牧場で牛の餌やりや衛生管理を担い、厳選した肉を仕入れて店へ。フレンチや和食、中華で腕を磨いてきた料理人たちが高品質な素材を生かす調理法で提供しています。

一番おいしい素材を一番おいしい調理法で

志方亭では調味料にも工夫を凝らし、旬の野菜にかけるドレッシングはすべてオリジナル。各テーブルには赤穂市の塩と神戸ワインで作った赤ワイン塩を置き、肉の風味が引き立つようにしています。別邸では、余分な脂を落とし、牛肉のうま味をじっくり閉じ込めるこ

とができる石窯焼きで厳選肉の味わいを極限まで追求。同店のコンセプト「一番おいしいものを一番おいしい状態で」を実現しています。

座右の銘は「お客さまファースト」

加古川店と稲美店、別邸の3店舗のみで、チェーン展開をしない理由は経営陣の目が届く範囲で地域の人へ確かな神戸牛を届けたいから。大さんは別邸開店時に先代から後継者として打診され快諾。肉の品質を見極める力、経営力を養ってきました。現在は店長の米谷俊裕さんと共に3店の統括管理に東奔西走しています。「『お客さまファースト』が座右の銘。従業員にも徹底を図っています」と大さん。どのような接客をすれば喜んでもらえるのか——。マニュアルは作成せずに、自主性に委ねています。米谷さんは「若い世代の従業員が徐々に成長していく姿が見られるのが生きがい。共にお客さまに和やかな食事のひとときを過ごしていただけるような役目を果たしたい」とのこと。先代と大さんは親子という微妙な関係から、意見がぶつかり合うことも。「でもそれは店を良くするために、とても重要」と大さんはさらなる前進への心構えを示します。



アルバイトをしている最中に調理師免許を取得し、ホテルのシェフとして活躍後、同店に戻った従業員も。志方亭では特上の赤身やロースが堪能できる焼き肉のコース、別邸では石窯で焼く特選フィレなどのメニューが。昨年の「神戸ビーフ品評会」で最優秀賞を受賞。



本誌でご紹介した事業者の返礼品

01

ワシオ株式会社

代表取締役 鷲尾 吉正

本社：加古川市志方町高畑961-9

TEL：079-452-0311(代)

URL：https://www.mochihada.co.jp



グレー・コン



コン・チャコール

もちはだハイソックス(コン・チャコール2足組)
寄附金20,000円以上

【内容】

編みながら糸を起毛し、パイル内、起毛部分の空気層で外気をシャットアウトし、抜群の暖かさです。

02

高橋建具製作所

代表 高橋 康浩

本社：加古川市上荘町小野811-3

TEL：079-428-0101

URL：http://takahashitategu.husuma.com



国包建具行灯
寄付金190,000円以上

【内容】

江戸時代より続く高い技術を誇る国包建具の中でも特に繊細な技を要する国包組子を取り入れた行灯です。



サッカーボール型行灯【非売品】

03

志方亭

代表取締役 新田 稔彦

本社：加古川市別府町新野辺北町6丁目43

TEL：079-430-2988

URL：http://shikatei.com



極上牛タン たっぷり1kg(200g×5パック)
寄付金19,000円以上

【内容】

【たっぷり極上牛タン】加古川市場チャンピオン牛年間最多購買賞にも輝いている食肉卸し専門会社が提供する、こだわりの牛タン。熟練の職人によって厳選された牛タンを塊で仕入れ、筋を取り除くなどの下処理を行い、食べられる状態まで加工。食べやすい厚さにスライスしてお届けします。肉厚でジューシーな牛タンは噛んだ時に肉のうまみを感じることができます。牛肉のまじ加古川の食肉卸し専門会社の目利きにより選び抜かれた牛タンをご堪能ください。食べきりサイズで小分けし、お届けします。

〈召し上がり方〉

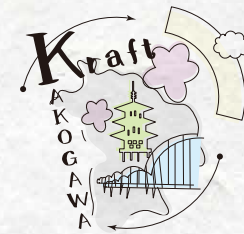
- 1.焼くだけ簡単。ご飯のお供に最適
- 2.ネギ塩だれ…牛タンに巻いて食べるとあっさり
- 3.みそだれ…いつもの牛タンに味ハエンで牛タンを焼くときに「ごま油」で焼いてみるのもおすすめです(‘◇’)ゞ



「和牛」切り落とし(500g×2パック)
寄附金10,000円以上

【内容】

「健康的な和牛こそが健康的な私たち体を作る」をコンセプトに、えさや育てる環境、リラックス出来る空間を提携牧場で完備。しっかりとした本来の肉の味があるからこそ料理の味に深みとコクが染みわたり、あなたをうならせること間違いなし！(500×2パック)



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、加古川の魅力を大発見！

みとろフルーツパーク

熱帯果樹と観葉植物があふれるガラス温室では、一年中、南国気分を満喫でき、観光農園では野菜のもぎ取り体験も。隣接するみとろ観光果樹園ではすももやぶどう、栗や柿狩りも楽しめます。

加古川市上荘町見土呂845-16
079-428-1113
http://www.mitoro.jp

自然

フルーツ狩りも
楽しめますよ



施設

子づれファミリーの
人気スポット



加古川海洋文化センター

ちびっこの水遊びに人気の「じゃぶじゃぶ池」や海の見える図書室、クイズを楽しみながら海のことを学ぶ「こちら海洋研究所」など。海について遊びながら学べるしかけがいっぱい。蛍が舞う歩道も幻想的です。

加古川市別府町港町16
079-441-0050
https://kakogawa-mcc.com

自然

水管橋(すいかんきょう)

一日に2万トンを配水する「水管橋」。上は自転車歩行者専用道路で市民が行き交う。鮮やかなセリアンブルーのアーチ橋は、加古川の景観の中でもひときわ印象的。

加古川市加古川町中津



夕日に映える橋は、
フォトジェニック