

Kraft

カコガワクラフト
“かこがわ”を彩る職人



加古川発、人がつむぐ
ブランドストーリー



KAKOGAWA SHI FURUSATO NOUZEI

“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10月発行

Kraft

A
K
O
G
A
W
A

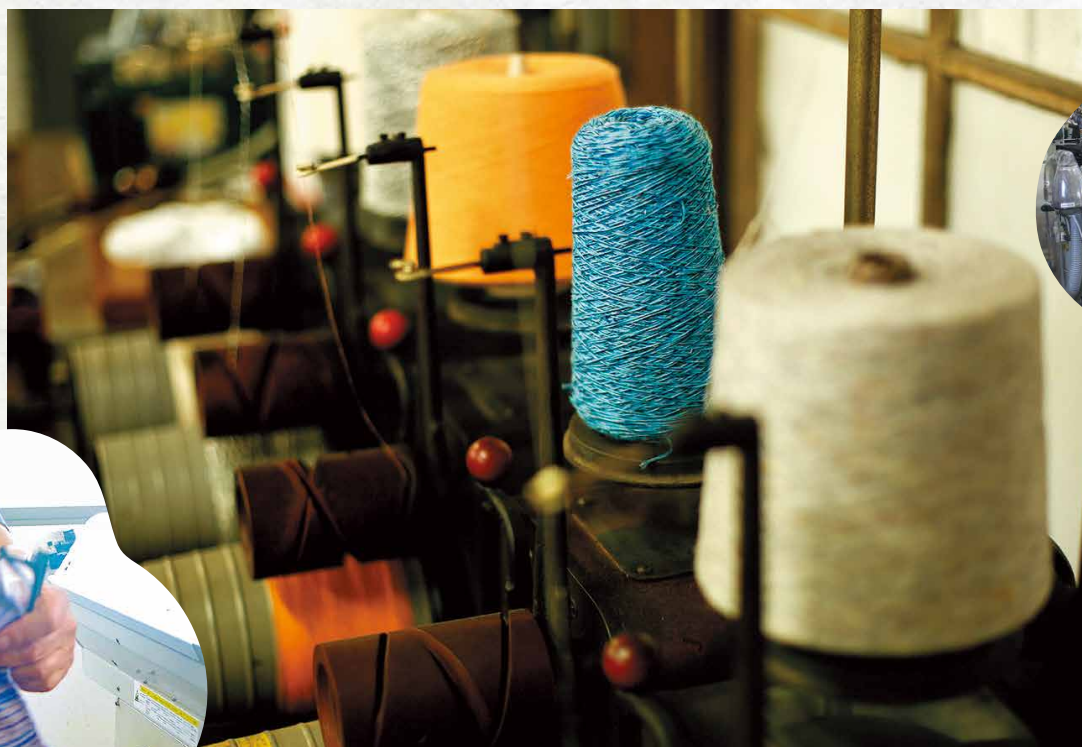
カコガワクラフト
“かこがわ”を彩る職人

あなたが履いている靴下も、加古川産かもしれません。

カコガワ
クラフト
フォーカス

靴下

靴下は加古川が誇る産業のひとつです。そのファッション性だけでなく、靴下が健康にはたす役割も注目されています。



加古川の靴下が一堂に 集まる「靴下まつり」

秋の恒例『靴下まつり』では、市内の靴下メーカーが一堂に会し、自慢の品をお得な価格で直接販売。遠方からも多くの方が、上質な靴下を求めて来られます。あれこれ迷う楽しみも、ぜひ。

日本の三大靴下産地のひとつ。 その歴史はなんと130年!

東京都、奈良県と並んで兵庫県が、全国三大靴下産地ってごぞんじですか。なかでも加古川では、兵庫県産靴下のおよそ半数を生産。兵庫県の靴下産業は、明治19年に加古川市の志方町ではじまりました。



素材にこだわる。 履き心地にこだわる。 目に見えないところにもこだわる。

素材にこだわったハイゲージの靴下が、加古川靴下の特徴です。ハイゲージのため肌触りがなめらか。糸の特徴を生かし、一つひとつの工程にこだわった丁寧なつくり。徹底した品質管理が、履き心地の良さを実現させています。



お届けしたいのは、
こころ いき
「心粋」です。

いにしえより交通の要衝として栄えた播磨。

その中ほどにある加古川市は、
悠々と流れる一級河川「加古川」のめぐみをうけてきました。

伝統と革新がつねに交差してきた加古川だから。

脈々と受け継がれてきた「ええもん」が、

新しい風を呼ぶ「いいね!」が、

ちょっと見渡せば見つかる町です。

昔から人とモノが行きかい、「人」が息づく町だから。

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、

もっとええものに。

きまじめに丁寧。

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。

秋のみのりが待ち遠しい季節に、

そんな作り手の熱い「心粋」をお届けいたします。

Vol.3 -----▶



肉のおいしさをお伝えできるように、毎月、研修でさまざまなことを学んでいます。

明るく活気に満ちた店内。おいしいのものは「笑顔です」と。



枝肉を丁寧に部位ごとに切り分ける。命をいただいていることを忘れない。

次になにができるかを常に考えています。



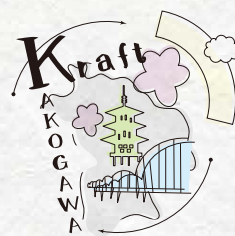
次のアイデアについて語る達也さん。

ファンになってもらいたい。
そのための情熱は尽きません。



株式会社 大浦ミート
代表取締役 大浦 達也

住所：加古川市志方町志方町1306
TEL：079-452-4038
URL：http://oura-meat.com



「俺たちは肉に寄り添う」を胸に
プロの目で厳選したおいしい肉を食卓へ。

肉でみんなを笑顔にしたい、幸せにしたい

代表の大浦達也さんは、熱いまなざしで開口一番にそう語ります。神戸牛をはじめ、プロの目で目利きした銘柄肉を自社工場でカットし、卸から小売りまで一貫させることで安心・安全でおいしい肉を食卓に。また、上質のホルモンにも定評が。コリコリとした食感が人気のミノはゴムのような皮があり、その皮を剥く「ムキミノ」技術をもつ工場は全国でも7社ほど。近畿一円のスーパーや食肉店に並ぶミノのほとんどは、大浦フーズ工場で加工されたものなのだから。

肉への想いが引き寄せるのか、「人が集まる会社」だそうです。人とはすなわち「ファン」。ファンサービスのひとつが出張バーベキュー。肉や野菜を準備し、達也さん自ら最高の焼き加減で焼きます。おいしい肉を、楽しく味わい、笑顔になってもらうために。

「STANDBY MEAT 俺たちは肉に寄り添う」。

熱い想いに共感し、舌も共飲、幸せの環が広がる。だからますますファンが増えていくのですね。

牛肉で加古川を盛り上げるプロデュース力

とにかく加古川が好きなんですと、達也さんは目を輝かせます。「地域との共創」は大浦ミートのポリシー。各種イベントだけでなく、市が進める観光開発にもアドバイザー



として関わり、BBQブースなどの設置運営への協力を惜しみません。「肉で加古川を盛り立てたい」という熱い想いがその根幹にあります。

加古川食肉産業協同組合の理事長としても奔走の日々。「あいつに任せたらなんとかなる」と信頼が厚いのもうなずけます。設立150周年を迎える来年3月には加古川発の『肉フェス』を企画。達也さんのプロデュース力が期待されています。

加古川牛の歴史は明治のはじまりとともに

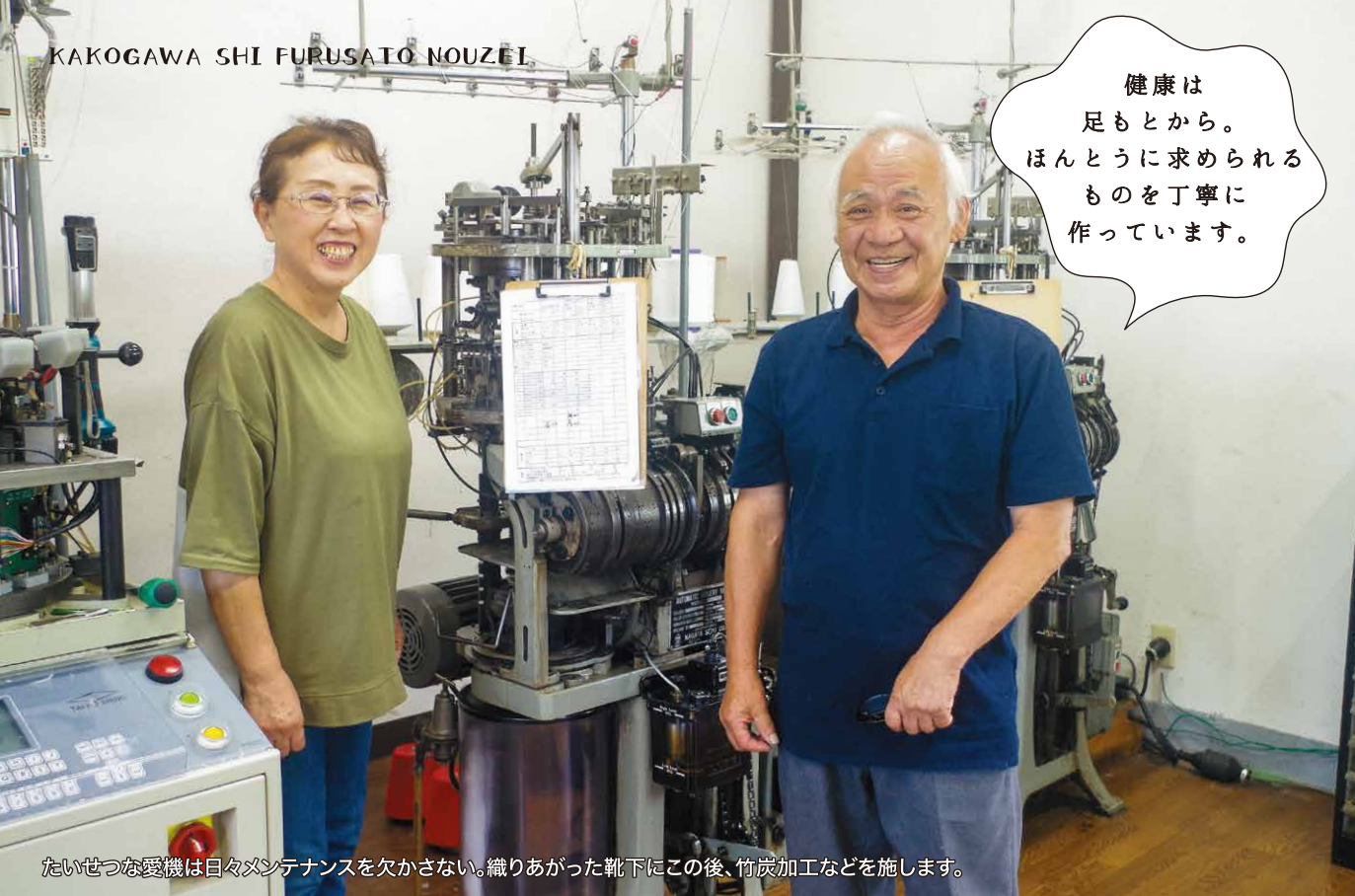
加古川の食肉の歴史は明治6年まで遡り、明治の食肉文化の先陣を切って発展してきました。以来、150年。先人たちが積み重ねてきた礎を次代に伝えるために、その歴史をまとめるプロジェクトが進んでいます。もちろん先頭に立っているのは達也さん。

ブランド牛として定着した志方牛は、「おいしく味わえるリーズナブルな銘柄牛を」と2012年に加古川食肉センターを中心に開発されました。神戸牛はおいしいけれど高価。毎週食べるのは難しい。家庭で気軽に楽しめる上質な肉をプロの目で厳選。志方牛はリーズナブルな価格で提供するおいしい牛肉です、と胸を張ります。

心から肉を愛する集団大浦ミートは、「笑う門には肉来たる」を掲げ、加古川から世界へ。肉で笑顔を届け続けます。



肉を愛する集団「大浦ミート」の想いを表現する、まるで映画宣伝のようなポスター。その熱い心酔は配達車にも。ご家庭で美味しく食べていただけるよう店舗で丁寧にカット。常に新鮮で美味しい、安全・安心な肉を食卓へお届けしています。



たいせつな愛機は日々メンテナンスを欠かさない。織りあがった靴下にこの後、竹炭加工などを施します。



カラフルなソックスは履き心地も抜群。



五本指用機械は、通常の靴下編み機とは根本原理も違うのだとか。

長く愛される「ほんもの」を
厳選して作り続ける。



株式会社 ミヤシタ
代表取締役 宮下 道雄

住所：加古川市志方町岡137-5
TEL：079-452-4327
URL：http://www.miyacita.co.jp

02 カコガワクラフト
“かこがわ”が育んだ職人



竹炭加工の『竹紀行』はメディアも注目。 時代を先取りする製品開発を次々と。

世の中のニーズを先取りする企画開発

靴下の企画開発から製造、販売までを一貫するミヤシタは、時代の流れを先取りした「ほんもの」のオリジナル商品で定評があります。主力商品の五本指ソックスは1995年、同社の顔ともいえる竹炭をコーティングした『竹紀行』は1997年に誕生。世の中が注目していない時期から、宮下さんは本質的なニーズをとらえ道を切り拓いてきました。「ころころと変わる流行ではなく、長く愛されるものこそほんものなんです」と宮下さん。五本指靴下も開発当初は、見向きもされなかったといいます。

竹炭パワーで抗菌防臭効果の『竹紀行』

1987年頃、宮下さんは竹炭の抗菌・消臭効果を知ります。その後、お客様から靴下に竹炭を入れるポケットを付けて欲しいと。ポケットでは竹炭の消臭効果が半減する。宮下さんの開発者魂に火が着きました。竹炭を靴下にコーティングすることをめざします。竹炭の粒子が粗いと履き心地がよくない。竹炭を10ミクロンまで微粉碎し、効果を高めるために竹酢液と共にマイクロカプセルに閉じ込めることに成功。1997年に『竹紀

行』が誕生しました。開発後すぐにメディアで注目され新聞やテレビで話題に。2013年にはニュースバル放射光施設にて、繰り返し洗濯しても竹炭の脱臭効果が持続することも検証されています。同社の製品開発は、関西学院大学大学院でもイノベーション実現の事例として研究対象に。その実力がモデルケースとして評価されました。^{※1}

お客様の声から、こんな製品も

親戚が靴下のゴムを外しているのを目にした宮下さん。高齢になると足がむくみ、締め付けが負担になることを知ります。口ゴムがなくてもずれにくい『ゆったりソックス』を開発。着脱が楽なことも喜ばれ、年齢を問わず愛用されています。足袋型のストッキング『タビスト』は、「きものでも履けるストッキングを」との声から生まれ、今では通販サイトで人気商品に。舞台の黒子さんの要望で生れた『滑り止め付足袋』は、有馬の温泉従業員など草履を日常的に履く職業の方からも好評だとか。お客様の声をすべて商品にするわけではありません、と宮下さん。望んでいる人がどれだけいるのか、長く愛されるものになるのかを見極める——その目が「ほんもの」を生み出してきました。

※1 関西学院大学専門職大学院経営戦略研究科MOTプロジェクト/イノベーション実現指向MOTプログラム(2005年)



人気商品の五本指ソックスや『竹紀行』などは毎週月曜(10時から16時まで)、『ミヤシタ』の工場でも購入可能。評判を聞きつけ遠くから訪れる人も。同社製品は『FB』のブランドタグを目印に。奥様の正代さんはネットショップでの販売など事務全般を。宮下さんの開発者魂を二人三脚で支えられています。





風格のある看板とともに誇りも継いできました。



「ほんもの」だけを
守り伝えています。



娘の美幸さん夫婦が、次代を担います。



糀は生きて
いるからこそ、
難しい

この大きな桶で糀や味噌を仕込みます。

手塩にかけて糀を育てる。
秘伝の技を大切に守り続けます。



有限会社
高松清太夫老舗
代表取締役 高松 清英

住所：加古川市加古川町北在家317
TEL：079-421-2200

03 カコガワクラフト
“かこがわ”が育んだ職人



天然醸造にこだわり続けて400年。
米、大豆、塩だけ、余分なものは何も加えない。

創業は戦国時代。400年以上、伝統の製法を守り続ける

『高松清太夫老舗』の創業は戦国時代。慶長18年(1613年)に姫路藩主池田輝政公から糀製造業取締役を命じられた由来をもち、天然醸造の製法を400年以上守り続けています。

同店では甘酒用と味噌用の2種類の糀を造っていますが、製法が異なります。甘酒や塩糀は粒が口に残らない独自の造り方で口あたりがまろやか。一方、味噌用の糀はつぶしません。味噌の熟成が進むと糀が自然と溶けてなじみ、自然発酵ならではの深い味わいに。糀の力でおいしくなるんです、と高松さんは目を細めます。

また、オリジナル味噌の『高松味噌』も醸造。原料は兵庫県内の米、大豆、赤穂の塩のみ。保存料などの添加物をいっさい使わず、自然の素材のうまみを丁寧に引き出し評判です。

糀は生きもの。夜中も起きて温度調節する

昔は味噌を手造りする家も多く、米を預かり糀に仕上げて引き渡していました。最近はそれに加え、米や大豆などの材料をお預かりし、ご家庭ごとの「こだわりの味噌」をお造りすることも増えているそうです。

糀造りで大切なのは温度、湿度と発酵時間。高松さ

んは夜中も何度も起きて温度調節を。室(むろ)に一步入ると、適温かどうか肌でわかるそう。糀は「米の花」と書きます。昼夜を問わず生育を見守ることで、まるで米に白い花が咲いたような美しい糀ができあがります。

糀や味噌の仕込みは11月末から始まります。ひと月ほどで糀が仕上がりとお客様にお渡しします。そこから一年近く各家庭で寝かせて味噌に。ご家庭での環境によって味は千変万化し、「家の味」になるのだとか。

こだわりの味をカスタマイズする

昨今は、素材にこだわる人も増えました。子どもに安全なものを食べさせたいと、無農薬栽培の大豆や米などをご用意されるお客様も。そうしたこだわりに丁寧に応じ仕込みも変えるそう。「去年よりも塩分を控えてほしい」など、年によってお客様のご要望もさまざま。オーダーメイドで各ご家庭のお好みに合わせて仕込むそうです。手造りだからこそできる匠の技に目をみはります。

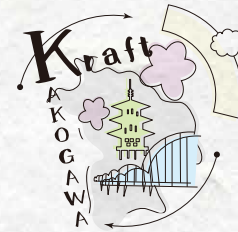
米、大豆、塩の天然の材料だけで造った味噌は、二度炊きしても味が落ちずいつまでもおいしい。そんな自然の素材と糀の力で醸し出す、ほんものの味をご家庭にお届けしたいと高松さんは今日も室に立ち続けます。



看板商品の『高松味噌』は電話注文でも購入できます。甘酒は、美容にも健康にも良いと評判。仕込み期には室が活気づく。400年の伝統を支える門構えは、さすが。



本誌でご紹介した事業者の返礼品



01

株式会社 大浦ミート

代表取締役 大浦 達也

本社：加古川市志方町志方町1306
TEL：079-452-4038
URL：<http://ooura-meat.com/>



志方牛カルビ焼肉(500g)
寄附金10,000円以上

【内容】
牛肉の美味しさを追求するため、プロの目利きで選び抜いた和牛を加古川食肉センターで処理。その肉質と脂質にこだわりを極めたのが志方牛です。



大浦ミートオリジナルうま味しっとりローストビーフ(500g) 寄附金10,000円以上

【内容】
じっくり時間をかけて焼き上げたやわらかなローストビーフ。甘みのあるジューシーな味わいが特徴です。好みの厚さにスライスし、温めたお皿に盛りつければ、中まで火を通すことなく温かいローストビーフが楽しめます。

02

株式会社 ミヤシタ

代表取締役 宮下 道雄

本社：加古川市志方町岡137-5
TEL：079-452-4327
URL：<http://www.miyacita.co.jp>



【3色カラバリ展開】竹紀行カジュアルソックス ビッグサイズ(4足)
寄附金10,000円以上

【内容】
日本の風土やライフスタイルを考え、竹炭・竹酢を用いた特殊加工で仕上げた靴下を4足セットでお届けします。カジュアルにもビジネスにも適したカラーバリエーション。加古川で生産された国産靴下の良さをためてみてください。



竹紀行シルクソックス(ブラック4足)
寄附金20,000円以上

【内容】
加古川製国産靴下の良さが実感できる竹炭加工靴下です。1足あたり約80万個の竹炭と、マイクロカプセルに封入した竹酢液を繊維に後加工し、消臭・スキンケア機能を付加。ビジネスシーンも快適に過ごせます。

03

有限会社 高松清太夫老舗

代表取締役 高松 清英

本社：加古川市加古川町北在家317
TEL：079-421-2200



高松味噌(天然醸造)3kg
寄附金15,000円以上

【内容】
全て国産材料(米糶・大豆・塩)を使用し、保存料・添加物、副産物などは一切使用していません。天然醸造ならではのカラダに優しい本物の味をお楽しみください。

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、加古川の魅力を再発見!

別府港付近

古代より開かれたと伝えられる歴史ある港。付近には「加古川海洋文化センター」や「別府みなと緑地」が。護岸が整備されているので、休日には家族連れでにぎわいます。

加古川市別府町港町

景観



ファミリー
フィッシングにも、
いいね。

景観



ここを渡る
ローカル線の旅も
おすすめ。

国包の鉄橋 (くにかねのてつきょう)

橋を渡る列車の音、レンガ造りの残る橋脚、美しいトラス構造。JR加古川線の「厄神駅」と「市場駅」の間の歴史あるトラス式鉄橋。大正2年の竣工以来、鉄道ファンを魅了しています。

加古川市上荘町国包

松風ギャラリー

外観までモダンアートな「松風ギャラリー」。美術の展示室が2室、100名収容できる音楽ホールがあり、展覧会やライブ・ドローイング、コンサート等を開催。文化を発信しています。

加古川市野口町良野1736
079-420-2050
開館時間：午前9時～午後9時
<https://matsukaze.info/>



施設

イベント情報も
チェックしてね。