

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



“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12月発行

KAKOGAWA SHI FURUSATO NOUZEI

Kraft

カコガワクラフト
“かこがわ”を彩る職人

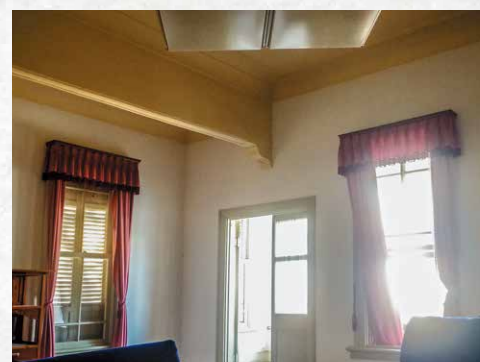
話題のスポット

ニッケ社宅

連続テレビ小説『ブギウギ』
大正から昭和のレトロな町

をはじめ多くの映画やドラマの舞台に。
並みがタイムスリップさせてくれます。

◀ NHK連続テレビ小説「ブギウギ」公式サイトより



今も残るレトロな町並みは、当時のモダニズムの先駆

ニッケ創業の明治29年とはほぼ同時に社宅の建設もはじまりました。現存する「ニッケ社宅」は加古川左岸ですが、当初は右岸の加古川工場内に。印南工場の建設に伴い現在地に移築し、当時の近代的な「田園都市」に基づいて設計されました。ニッケが創業時から福利厚生という概念をもち、世界を見すえた時代の先駆者であったことを物語っています。そのモダニズムを象徴するのが「ニッケ社宅倶楽部」

の洋館。外国人技術者の住まいであり、室内の壁にレリーフも施されたハイカラな造りです。工場長宅も当時流行の和洋折衷建築で、応接室には暖炉がありサンルームも。大正から昭和のレトロな町並みが現存しているのは、今ではとても貴重。そのため映画やドラマの舞台として多くの作品で活用されています。砂利道も残る町並みを散策してみませんか。



※敷地内での一般見学はできません。

お届けしたいのは、
「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

多種多様な職人がいます。

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。

KAKOGAWA SHI FURUSATO NOUZEI

Vol.4 -----▶



志方から、「おいしい肉」を発信していきたい。
スタッフ全員がその志をもっています。

日々、プロの目で「おいしい肉」と向き合っているマツオカフーズの皆さん。



加工品も製造しているマツオカフーズ。
甘辛いたれのうま味たっぷりの焼き豚には定評が。



おいしい肉は、
色に深みがあって
独特のツヤが
あります。

肉質を見極めながら、丁寧にパック詰め。

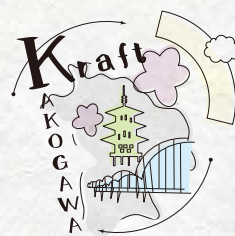
赤身の優れた昔ながらの
「おいしい肉」を復活させたいですね。



マツオカフーズ
株式会社
代表 松岡 功

住所：加古川市志方町横大路145-1
TEL：079-452-1101
URL：<https://kouan291.com/>

01 カコガワクラフト
“かこがわ”が育んだ職人



加古川和牛や志方牛など地元の
おいしい肉をお求めやすい価格でお届けします。

おいしい肉を気軽に味わってほしいから、
王道を守る努力は惜しまない

マツオカフーズは会長の勝昭さんが創業。食肉の卸を
メインに小売店や焼肉店まで幅広く展開しています。
「今は楽隠居です」と勝昭さんは笑うが、工場の裏手で但
馬牛の繁殖を手掛けるほど、根っからの牛好きです。

焼肉店の『功庵』は、社長の功さんが始めました。
「直接、お客様においしい肉を」と、プロの目で厳選した
「加古川和牛」「志方牛」を、直営店の強みでお得な価
格でご提供。加古川和牛の良さを実感して欲しくて、希
少な部位を並べたことも。しかし、お客さんが求めてい
たのは「おいしい肉をお得に」味わうこと。その期待を裏
切らず王道を守ること忘れずに、「本物の味」をより
気軽に、より身近に味わっていただきたい。そのための
努力は惜しみません。

海外拠点から、日本の食肉を見つける

日本人が和牛を食べられなくなるかもしれません、と功
さんは真剣な目を向けます。海外需要の急増に伴い和牛
は高騰。ところが、生産農家不足で牛の増加は望めない。
中国への輸出が解禁されると、さらに跳ねあがるでしょう。
シンガポールにも拠点をもつ功さんは、海外での和牛
の信頼を肌で感じています。その中で、ニュージーランド和

牛の育成に取り組む日本人と知り合いに。ニュージーラン
ド和牛は、ホルスタインと和牛との交雑種。現在、世界中
で和牛の交雑種が盛んに取引されているが、質は日本の
和牛に及びません。ところが、そのニュージーランド和牛は、
昔ながらの赤身の「本当においしい肉」でした。エサや育
て方の工夫しだいで交雑種でも「おいしい和牛」が創れる
可能性がある。功さんは、そこに希望を見出したそうです。

「ひとつの志方」をめざして、壮大な構想が

「志方の食肉業者がひとつになって牧場を経営しよう」
という構想が動き始めています。

明治から食肉の歴史がある志方ですが、志方生まれ志
方育ちの牛はいません。現在「志方牛」と呼ばれるのは、
加古川食肉センターで捌かれた一定レベル以上の牛肉の
こと。昔ながらの赤身のおいしい牛を育て、名実ともに
「志方牛」という銘柄牛を確立したい。それを叶えるため
に、志方地区の食肉業者がひとつになって、牧場を一貫
経営しようというのです。

牛肉が消費者の口に届くまでに、生産農家、肥育農家、
卸業者、小売とさまざまな業者が介在します。それぞれに
中間マージンが発生します。それらを全部取り払い、一貫
して皆で力を合わせて管理する、食肉の流通を改革する
壮大な構想です。「ひとつの志方」をめざして、今、同志
が動き始めているのだそうです。



焼肉店『功庵』『みのり庵』では、「地元のおいしい肉をリーズナブルに」が評判でお客さんが絶えません。会長の勝昭さんは牛の繁殖も。現在、
親牛6頭、子牛6頭を愛情たっぷりで育てています。安全で安心な肉を届けるクリーンな工場。基本を真摯に守ることが信頼につながっています。





期待を裏切らないこと。それをめざしています。

お客様の笑顔が喜びです。

「おいしかったから、また、買いに来たよ」と遠くからでもお客様が。贈答品としても喜ばれています。

白餡だけでも最低3種類は炊き分けます。



店に入ると、まず、多彩な品ぞろえに心がはずみます。



炊きあがったばかりの白餡。

和菓子が笑顔を広げるために、
手間を惜しむことはできません。



大乃 いづみ屋
代表 増田英敏

住所：加古川市加古川町大野614-5
TEL：079-421-2105



つくる菓子ごとに、ベストの餡を追求する。
おいしさへのこだわりは、餡へのこだわりから。

あん 餡は10種類以上、菓子によって炊き分ける

「餡は、いづみ屋の命です」三代目の英敏さんは、胸を張ります。

こし餡、粒餡、白餡の3つの基本の餡を、『いづみ屋』では10種類以上に炊き分けているそうです。こし餡一つをとっても、おはぎ用のこし餡、生菓子用のこし餡、焼菓子用のこし餡など。こしらえる商品によって、水、砂糖、水あめなどの量や炊く時間を調整します。栗饅頭などの焼菓子の場合、焼く工程で水分が飛びます。しっとりした餡を使うことにより、焼きあがると、さくとした餡に仕上がるのだとか。いちご大福とマスカット大福でも、餡を変えらるというから驚きです。苺は水分が多いため餡の水分量を減らし、苺の糖度と餡の糖度も合わせます。マスカットは皮付きなのでしっとりした餡にするとはいいます。

餡は二代目の健一さんが早朝より炊き分けます。和菓子は繊細です。天候によっても、餡や生地の状態が左右されます。そうしたわずかな違いも計算に入れる。いづみ屋の和菓子がどれもおいしいのは、餡に秘密があるからなのです。

おいしさの追求が『早瀬の鮎』に。それが出発点

一般に「鮎」と称される菓子はどこの店にもあります。

ただし、生地に包まれているのは、餡か餅のいずれか片方。それは餡と餅という性質の異なる素材を生かすことが難しいから。餅の水分が溶けると餡が水っぽくなり、水分量を抑えると餅が固く伸びなくなります。

この難題に二代目が挑みました。『早瀬の鮎』は、餅が餡にくるまれています。甘くてさらっとした餡と柔らかく伸びる餅。早瀬を雄々しく泳ぐ鮎本来のおいしさにも通じます。『早瀬の鮎』の完成が、名実ともに和菓子店となる礎に。おいしさを追求する、いづみ屋のこだわりの原点です。

焼きたてのカステラと栗饅頭に、朝から行列が

コロナ禍で大口の注文が途絶えていたとき、JAふぁーみんSHOPでの出張販売の依頼が。窯から焼きあがったばかりのカステラや栗饅頭を販売したところ、たちまち評判に。ほんのりとあたたかいカステラや饅頭のおいしさに「こんなにうまいのか」と感動の声が。9時の販売前から行列ができ、10時前には完売するほどの人気です。

もっと販路を広げたらどうか、との助言もあります。けどね、と英敏さんは真剣なまなざしを向けます。「このクオリティで提供できるか。それが基準です」

あくまで「おいしさ」を追求し、品物によって餡にこだわる。『いづみ屋』の矜持(きょうじ)がここに 있습니다。



大粒のマスカットが入ったマスカット大福は、まさに至福の味。数々の賞の受賞歴が実力の証。焼きあがったばかりの栗饅頭、熱あつのおいしさは格別です。品格のある店は、遠くから足を運ぶ方も。

02 カコガワクラフト
“かこがわ”が育んだ職人



どんなことにも丁寧に答えてくれるスタッフの皆さん。



市松柄やペイズリーなど。裏地は柄も色も多彩に揃っています。

サイズ感や着心地を確かめていただくサンプルも豊富。

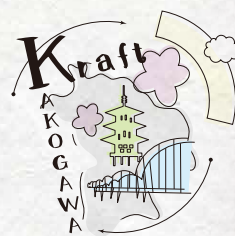
オーダースーツの着心地を
ぜひ、お楽しみください。



ニッケ商事株式会社
アルファニッケ
ニッケパークタウン加古川店
店長 大西 伸夫

住所：加古川市加古川町寺家町173-1
ニッケパークタウン本館2階
TEL：079-497-5800
URL：<https://www.nikkeshoji.co.jp>

03 カコガワクラフト
“かこがわ”が育んだ職人



「世界に一着、お客様だけのスーツ」を
丁寧にお仕立ていたします。

ジャストフィットの一着を

着心地のよい一着を身に着けると、気分が上向きになりませんか。スーツにとって最も大切なのは、「身に合う」ことだと店長の大西さんは言います。なかでも肩がポイント。肩幅がぴったり合っていると、自然と背筋も伸び、見た目が格段に良くなるそうです。

スポーツをしていて利き腕が長い、上下でサイズが違う、撫で肩が気になるといった、これまでに困っていたことや窮屈に思われていたことなどはありませんか。オーダースーツなら体型補正も含めたお悩みにもお応えしジャストフィットの一着をお作りできます。

アルファニッケでは、お客様との対話を通して仕上りのイメージをしぼり「世界に一着の、お客様だけのスーツ」をお仕立てします。丁寧に縫製され、体に合ったスーツはストレスがなく着心地も抜群。気分もポジティブになります。

「選ぶ楽しさ」も魅力

オーダースーツの醍醐味は、「選ぶ楽しさ」にあります。

生地を選ぶ、デザインを選ぶ、襟の形や角度を決める、合わせはシングルか、ダブルか、ポケットの形、ボタンや裏地を選ぶ。そうして、「世界に一着だけのスーツ」ができあがります。

ボタンだけでも120種類以上の中からお選びいただけ

るそうです。それだけではありません。ステッチの色や太さにこだわることもできるというから驚きです。ダンディズムは見えないところにある、とも言われます。裏地によってスーツの表情は変わります。ペイズリー柄や市松模様などの柄を楽しんでみる、あるいは色で魅せる。粋な楽しみ方もさまざまですね。

アルファニッケの店頭には、ディスプレイが多数飾られています。既製品では見かけられないような洒落たデザインも多く、仕立て上がりをイメージするヒントにも。ビジネスユースが減っている今だからこそ、逆に「こころ一番」のときに着用するスーツがクローズアップされ、オーダースーツの良さが見直されています。

ご家族でリピーターになれることも

成人式や進学祝いなどで息子さんにオーダースーツをお作りになれる方が、多いのだとか。その仕立て上がりの良さにご家族が喜ばれ、息子さんをきっかけにお父様もオーダースーツに開眼されるケースも。

細部にこだわり丁寧に仕立てあげたオーダースーツは、着心地の良さにリピーターになれるお客様もいるほど。お客様のダンディズムのお手伝いをできることが私たちスタッフの喜び、と大西さんは顔をほころばせます。



ボタンは120種類以上、生地もニッケの上質なウールをメインに豊富なラインアップが自慢です。ウールは「天然のエアコン」とも称され、自然と呼吸してくれるので湿気こもらず着心地は抜群。撥水性にもすぐれています。明るく入りやすい店内です。



本誌でご紹介した事業者の返礼品

01

マツオカフーズ株式会社

代表 松岡 功

住所：加古川市志方町横大路145-1
TEL：079-452-1101
URL：https://kouan291.com/



自家製志方牛ローストビーフ(約300g)
自家製焼き豚(約300g)
寄附金12,000円以上

【内容】
自家製ローストビーフは厳選した志方牛の赤身肉を使用し、本格的なブロの味を家庭で手軽に味わえる自慢の一品。じっくりタレに漬け込んで一本ずつ薫でつるし焼きにした、ジューシーな焼豚をセットにしてお届けします。



志方牛すき焼きセット(600g)
寄附金15,000円以上

【内容】
牛肉本来の美味しさを追求した志方牛を、すき焼きにベストマッチな赤身と脂身の絶妙なバランスでお届け。口の中でホロリととろける舌触りに、思わず笑みがこぼれる逸品です。しゃぶしゃぶや、うすぎり焼肉にも！

02

大乃 いづみ屋

代表取締役 増田 英敏

住所：加古川市加古川町大野614-5
TEL：079-421-2105



和菓子詰め合わせ
●早瀬の鮎×6 ●季節の和菓子×6
※季節により個数が変わります
寄附金10,000円以上

【内容】
清流加古川を遡上する鮎をイメージした「早瀬の鮎」は、生地の中に、こしあんで包んだ求肥もちがたっぷり入っています。栗の甘露煮がまるごと入った「ひとつ栗」も、日本茶と一緒に味わいたい逸品です。

03

ニッケ商事株式会社

アルファニッケ ニッケパークタウン加古川店
店長 大西 伸夫

住所：加古川市加古川町寺家町173-1
ニッケパークタウン本館2階
TEL：079-497-5800
URL：https://www.nikkeshoji.co.jp



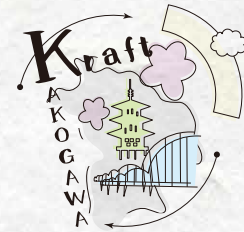
オーダースーツ(ウール100%)
寄附金150,000円以上

【内容】
ウール100%で、ビジネスシーンにも活躍するオーダースーツ仕立券1着分をお届けします。ウールの風合いや保温、吸湿という特徴を生かしつつ、タフで軽い生地と抜群の着心地。選べる裏地や釦でセンスが光ります。



カシミア毛布(高級)
寄附金150,000円以上

【内容】
厳選された素材と、確かな技術を駆使した「ニッケの高級カシミア毛布」をお届けします。カシミアとウールを使った100%天然素材による優しい暖かさ、ワンランク上のなめらかさで至福の眠りをあなたに。



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！

歴史

旧国鉄尾上駅跡

加古川駅から高砂駅を結んだ旧国鉄高砂線は1984年に全線廃止に。尾上駅跡には往時を偲ばせる車輪のモニュメントが。かつての沿線には鉄橋なども残っています。

加古川市尾上町今福

鉄線跡を探してみるのも楽しいですね。



神社・仏閣



天下原には天女の羽衣伝説もあるそうです。

天下原の毘沙門

「天下原の毘沙門さん」と親しまれる大蔵神社。天下原字鞍馬山の岩肌に彫られた摩崖仏の毘沙門天がご本尊です。急な石段を登ると播磨灘の大パノラマが眼下に広がります。

加古川市東神吉町天下原

自然

太閤岩

秀吉は志方城攻めでここに本陣を置き、この岩に腰かけて采配をとったのだとか。志方城は黒田官兵衛の妻・光(てる)の実家櫛橋家の居城。晴れていると淡路島まで一望できます。

加古川市西神吉町辻



戦国の世に鬼を馳せてみませんか。