



一度食べたら、ひと味惚れ  
**味恋とまと**

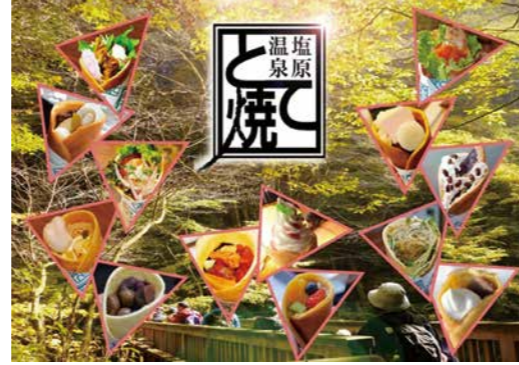
すこし手がかかっても、すこし収穫量が減っても、トマトの秘めた生命力を生かし、環境に優しく安心しておいしく食べられるトマトです。

問 高松農園(西三島) ☎0287(36)0890

15 温泉街で13種類の味が楽しめる  
**塩原温泉 とて焼**

那須塩原市産牛乳・卵を使用した生地の中に入れる具材は、デザート系から肉や麺などのおかず系まで各店オリジナルの味が楽しめます。

問 那須塩原市商工会塩原支部 とて焼委員会(塩原) ☎0287(32)2301



16



17 主役になる調味料  
**夫婦あわせ麦みそ**

自然豊かな那須塩原で生産した大豆・大麦・米を原料に使い、安心・安全な無添加製品。夫婦で力を合わせながら作った、素朴な味わいが自慢の麦みそです。

問 市村美枝子さん(北和田) ☎0287(65)0772

17

読者プレゼント企画

第1弾

ブランド品を直接感じよう

那須塩原ブランド認定事業者・島倉産業(株)さんから「赤松材の経木おみやげセット+メモ帳(千円相当)」を提供いただきました。こちらを抽選で30名様にプレゼントします。詳しい応募方法は17ページのお便りBOXをご覧ください。



職人の作業風景。0.15~0.18mmの製品規格の厚みに削り出すまで10年かかるという熟練の技

14

木のぬくもり 職人が丁寧に仕上げる  
**赤松材の経木**

問 島倉産業(株)三区町 ☎0287(36)0049

マツのほのかな香り、しなやかな手触り、美しい木目が特徴の「赤松材の経木」。市内産のアカマツを、木の硬さやクセに応じて職人が指先で厚みを確認しながら削り出します。昭和20年代の操業以来、その製造法は今も変わりません。経木は、お経を書いたことが名前の由来と言われ、古くは大和時代から利用されてきました。通気性、吸湿性、抗菌・殺菌作用に優れ、特に食材の味や鮮度を保つ包装材として製造・流通しています。しかし、現在、県内で経木を製造するのは島倉産業を含め2社のみ。経木の製造が最盛期だった昭和40年代前半には38社ほどあったものの、発泡スチロールといった化学繊維の流通によって業界自体が先細りの傾向にあります。経木を削り出す機械も、昭和50年に製造・販売されたのが最後で、現在は造れる職人もいません。「壊れたら直せないでおしまいです。経木とともに歩んできた文化があることだけは伝え残していければいいのですが」と話す島倉社長。時代の流れとともに変わりゆくもの。機械が動き続ける限り、今日も経木を作る作業は続く――



1 経木の魅力を伝えるため、しおり・コースターなどの小物も製造  
2 削った経木は脱水機にかけ、5~7日程度自然乾燥させる  
3 仕入れた木を加工しやすいように角材へ  
4 "千本松" という地名があるほど市内はアカマツの宝庫