子ども広報誌

7月から8月にかけて、市では初めて「子ども広報誌」を企画し、取材から記事づくりまで全て小学生がチャレンジしました！参加した宮津小学校5年の古谷彩詠さんが、“広報記者”としてまちの魅力をお届けします！



古谷 彩詠さん

おいしいお茶を作り続けて128年！ 磯野開化堂

宮津市魚屋にある「磯野開化堂」は、128年も前から美味しいお茶を売っています。お店には明治30年創業時のチラシが飾られていて、歴史を感じました。インタビューに応えてくれたのは5代目店主の磯野修一（いそのしゅういち）さんです。

地元の人に人気のお茶は「かりがね茶」です。それは、玉露や煎茶の茎の部分を使ったお茶です。かりがね茶は苦みが少なく、テアニンが多く含まれている飲みやすいお茶です。

私は緑茶を焙（ほう）じてほうじ茶を入れる体験をしました。



緑茶を火にかけて焙じているところ



店主の磯野修一さん

焙じているときに煙がでてきてお店いっぱいにほうじ茶の香りがしました。





体験をしてきました！

冷たいほうじ茶を入れる

1. 焙烙（ほうろく）の中に緑茶を入れて、火の近くでふる。（茶色になるまでふる。）
2. 持ち手の穴からお皿に焙じたお茶を入れる。
3. きゅうすに多めのほうじ茶とお湯（ゆ）を入れて1分間待つ。（濃（こ）いめのお茶を入れる。）
4. コップに氷を入れる。
5. 氷を入れたコップに3番のほうじ茶を入れる。
6. おいしくいただく。

焙じるときに、手首が疲れたけれど、良い香りがしたし、自分でいれたほうじ茶は、すごくおいしかったです。

磯野開化堂さんでは、なんと、アイスが売っています。

「仕事の勉強会の宿題でお茶のアイスを作って持って行ったら大好評だったからお店でも売り始めました」と磯野さんが話していました。

お店にアイスが売っていたことにびっくりしたし、128年前からお店があることがすごいと思いました。

皆さんも近くを通ったらぜひ行ってみてください！

焙じたほうじ茶をお土産にいただきました



明治30年当時の磯野開化堂のチラシ

宮津の風景を陶芸に！ AIKA CRAFT



宮津市今福にある「AIKA CRAFT」は、陶芸家の秋鹿陽一さん、恵美子さん夫妻が5年前にオープンされました。インタビューに答えてくれたのはご主人の陽一さんです。

宮津市は恵美子さんのお父さんの故郷で、この土地が好きで陶芸をされています。自然の土の素材感を活かし、時には宮津の土を使い、ふれたときにぬくもりを感じる器をひとつひとつ手作りで制作し、販売をしています。

由良川や阿蘇海の風景「朝霧」や宮津の街並みにある焼杉の黒を表現した「消し炭」などの宮津の豊かな風景をイメージしたお皿や、工房の横で育てている稲穂を器に押し付けて型を取ったお茶碗など、すごい発想!! このお茶碗でご飯を食べてみたいと思いました。

一番人気の商品は、正方形の四隅を切り落とした小さな「隅切り豆皿」だそうです。料理だけでなく、アクセサリーなどをいれてもかわいいです。

陶芸の制作について聞きました。一番難しいことは、あえて歪ますなど少し崩した形を量産するのが難しくて、まだ極められていないと話していました。成形したあと、乾燥させてから素焼きをして水分をとばし、釉薬をかけて本焼きを19時間、そのまま丸1日冷まします。完成までに2ヶ月以上がかかることに驚きました。

工房では陶芸体験ができます。すごく楽しそうで、私もコップを作りに行きたいと思います。

稲穂をおしつけて、型を取ったお茶碗



すてきな器がいっぱい ✧✧



隅切り豆皿

陶芸体験の様子



秋鹿陽一さん、恵美子さんと私



本物の広報誌を作ってみる！ ～子ども広報誌ワークショップ～

初回は、座学で広報誌の作り方を学び、パソコンを使って取材先のお店をリサーチしました。そこで出た、「なぜお皿に四角いものと丸いものがあるのか」など小学生ならではの視点で2つのお店を取材。実際に広報職員が使うカメラで、記事に必要な写真も撮影しました。

最終日は、取材で聞いた話の中で情報の取捨選択をしながら記事を書きあげました。「普段読んでいる広報誌を作れるって楽しそう」と参加を決めた古谷さん。「楽しかった。また参加したい」と笑顔を見せました。



