

耳を澄ませば鳥の声や風の音  
季節の移ろいを感じるアトリエで  
木と革の魅力に触れる



一步アトリエ内に入ると目に飛び込む鮮やかな緑。  
アトリエの作品たちも、きらきらと輝き嬉しそう。

アトリエで作業をする青山さん。  
「この豊かな設案の自然、木や  
革のぬくもりを感じるためだけに  
も訪れてほしい」と言います。





## 設楽町

# 木と革 aoyama

Kitokawa aoyama

1. キャンプなどのアウトドアに活躍しそうなペーパーカップホルダーは保温性にも優れています。2. 木の平屋に煙突がそびえたつ、まるで山小屋のようなアトリエ。3. 革製品は、靴やお財布、名刺入れなど。奥様の有紀さんが手掛けます。4. 木の種類や年齢などで印象が違ふ花器。何を活けようかと想像力を膨らませるのも楽しい。5. アトリエ横にある開業から使用している第一工房。目の前には田畑が広がり、瑞々しい農作物が実ります。6. 青山さんのお仕事道具たち。ものづくりの楽しさや大変さ、木材の魅力を知ってもらうため、お皿やスプーンづくりなどのワークショップを、2022年春から再開する予定です。

### 繋ぎたいこと Producer message

国産の木工の魅力とともに、木は代々自分たちで育てて未来へ受け継いできた、循環性に優れた資源であることも受け継いでいければと思います。また、このアトリエと近隣のお店が繋がって、山里の魅力を伝えていけたら嬉しいですね。木工作家 青山和志さん

## 木と革 aoyama

- きたかわ あおやま
- 090-2163-6175
- 愛知県北設楽郡設楽町清崎牛ヶ久保27
- オープン日は不定期のため事前にお電話またはHP (<https://aoyamalife.com>)・Instagram (@wood\_leather\_aoyama) などでご確認ください

「家族のためにも地の利のある場所。どこか育つた。生まれ育つた町の資源を活用し、国産の木の魅力を伝えられたら」と、Uターンを決意。青山さんが制作する木工品は、テーブルや椅子をはじめ食器や花器まで、気軽に取り入れられるものばかり。また、革張りの椅子や取っ

手は木の鞆など、革作家である有紀さんと手掛けるアイテムもこちらならでは。「木も革も使うほどに味が出て馴染んでいきます。まずは使ってもらうことが大切だなと、イベントなどでお客さんの意見も取り入れながら、暮らしの中で活用できるものを作っています」。

納品先のご家庭で、3歳のお子さんが新しい椅子に座り喜んでる姿を見た時、「これから家族の人生に、この椅子が寄り添っていくんだな」と感慨深く思ったという青山さん。「アイテムは作り上げて終わりではなく、作り手と使い手の物語が繋がって、新たな時を刻んでいくと思うんです。そんな未来に想いを馳せながら、これからも気持ちを含めてものづくりをしていきたいです」。

長く使うごとに味わいを増す暮らしに寄り添うものづくり

細い山道に車を走らせたどり着くアトリエ「木と革 aoyama」。大きな窓から緑を望み、木を使用した椅子や一枚板のテーブルなどが美しくディスプレイされた、穏やかな時間が流れる空間です。

アトリエを営む木工作家・青山和志さんは設楽町出身。高校を卒業後上京、デザインを学び舞台や家具などを手掛ける会社に就職。20年の東京暮らしの間に奥様・有紀さんと出会い結婚、子どもにも恵まれ

「家族のためにも地の利のある場所。どこか育つた。生まれ育つた町の資源を活用し、国産の木の魅力を伝えられたら」と、Uターンを決意。青山さんが制作する木工品は、テーブルや椅子をはじめ食器や花器まで、気軽に取り入れられるものばかり。また、革張りの椅子や取っ



店主とのコミュニケーションも楽しみ！  
 地元の人と観光客が交差する  
 駅前のハンドメイドショップ

東栄町

maru-kai

maru-kai

地元作家のハンドメイド雑貨や地元の特産品を扱うお店。伝統神事「花祭」や、地元のおばあちゃんたちが手作りする特産品の「まゆ花」など、奥三河のユニークな文化を紹介したいと店主の長谷川夏紀さんが2019年11月にオープン。長谷川さんが講師を務める草木染め体験も随時開催。お土産選びや店主とのコミュニケーションを通じて、自然豊かな山里の暮らしに触れることができます。

☎マルカイ ☎0536-76-1701

@marukai\_toei Instagramをご確認ください

📍愛知県北設楽郡東栄町大字三輪字平栗50-11 ☎10:00~17:00 📅日曜・月曜のみ営業（不定休あり）

繋ぎたいこと

Producer message

地元で息づく伝統行事や文化を、様々なかたちで体感してほしい。気に入ったものを入口に、あいちの山里の暮らしにも触れてもらえたら嬉しいです。  
 店主 長谷川夏紀さん

かつて盛んだった養蚕産業の知識をもとにまゆで四季折々の花を再現する「まゆ花」は、東栄町の特産品。



右/空き家をリノベーションした店内。駅から徒歩1分とアクセス抜群!東栄町の窓口として観光客も地元の人も気軽に集える場所です。左/草木染め体験で作る作品のサンプル。エコバッグやてぬいなどを選び、季節の素材で染めます。



上/ジビエ料理が多くの人々から親しまれることを願い開設された施設。下/ジビエは様々な部位が揃っていて、バーベキューの肉を買い求める人も。好みの量や部位を気軽にスタッフにお問い合わせを。

繋ぎたいこと

Producer message

安全性の高いジビエ食材がたくさんの人々から愛されるように、その魅力を津具エリアから全国へ。ジビエを特産品として供給することにより、地域の活性化も目指します。代表 金田治久さん

近年日本でも高タンパク低脂肪で栄養価が高くヘルシーな食材として話題。シカ・モモスライス(250g)900円、シカ・モモブロック(1kg)3,000円、シカのソーセージ800円など。

設楽町

奥三河高原ジビエの森

gibiernomori

奥三河の名産品ジビエを通して地域の食文化を広めるべく、2015年に開設した『奥三河高原ジビエの森』。解体処理施設が併設されており、捕獲後、迅速かつ適切に処理することで、猪肉や鹿肉のスライスやブロックなどを安全に提供。また、ソーセージやハム、缶詰などの加工品、シカの角などのお土産アイテムまで、ジビエの魅力様々なスタイルで揃えます。野生で育った動物たちの肉はまさに「山の恵み」。生命力に溢れる肉質をぜひ堪能してみてください。

- ☎おくみかわこうげんジビエのもり
- ☎0536-83-3100
- 📍愛知県北設楽郡設楽町津具野向2-1
- ☎10:00~16:00
- 📅月曜・祝日



奥三河ジビエを全国に発信  
 野生の山の恵みを丸ごと提供

「田舎と街をつなぐ」がコンセプト！  
もっちり焼きたてベーグル屋



繋ぎたいこと  
Producer message

田舎は「何もない」ではなく「何かを作り出せるチャンスがある場所」。「ベーグルの庵」がそう思えるきっかけに、そしてこのエリアに興味がある人の一つのハブ的な存在になれたら嬉しいです。  
店主 倉橋知栄さん

「もっちりベーグル」172円～、「手作りベーグルサンド」418円～。ベーグルはもちろん。フィリングやサンドの具も、できる限り手作り。身体に優しく心も満たされるようなメニュー揃いです。

岡崎市

ベーグル庵

Bagelan

「田舎と街をつなぐ」をコンセプトに開業した、地元で愛されるパン屋。国産小麦、粗糖、天日塩を使用し、もっちりとした食感の「ベーグル」を作っています。季節限定で岡崎市額田地区の名産品である有機ほうじ茶、老舗の酒蔵の酒粕、ミネアサヒの玄米などを練りこんだご当地ベーグルも。また季節によって、柚子やブルーベリージャムを使った菓子パンや、手作りの梅ジュース、クラフトコーラなどもスタンバイ。地元の美味しいものを様々なかたちで楽しませてくれます。

- ☎ ベーグルあん ☎ 0564-85-2155
- 📍 愛知県岡崎市鍛冶町字下切5-2
- 🕒 11:00～なくなり次第終了
- 📅 日曜・月曜・火曜（臨時休業あり）



右/店内には種類豊富なベーグルが所狭しと並びます。左/人と人を繋ぐことも大切にしている、地域と人材を繋げるようなワークショップも開催。



上/「手作りブルーベリーシャーベット」はブルーベリーだけのものとミルク入りの2種類。業者さんを探して完成したこだわりの一品です。下/約1,000本のブルーベリーをはじめ、きゅうり、なすなどの高原野菜を育てながら旬の美味しさを提供。ブルーベリーシーズン中は、摘み取りにチャレンジしてみても。

繋ぎたいこと  
Producer message

豊根村のブルーベリーの美味しさをたくさんの方に知っていただきたい。農薬を使わずにできるだけ自然に農作物を作っていきたいと思っています。代表 長谷川歩さん

豊根村

あさがね農園

Asaganenouen

農薬を使わない安心・安全にこだわったブルーベリーが堪能できる農園。こちらで採れた新鮮食材を使用した、ごちそうやお土産も扱います。6～8月のブルーベリー摘み取りをはじめ、1～3月の手作りみそ作り、4～5月の山菜狩り、10月の芋掘りなど季節ごとに色々なイベントを開催。家族や友達と一緒に、自然が育む果実や野菜収穫、田舎暮らし体験を楽しんでみては。ブルーベリーシャーベットなどのアイテムは豊根村の道の駅『豊根グリーンポート宮嶋』でも販売しています。

- ☎ あさがねのうえん ☎ 0536-85-1231
- 📍 愛知県北設楽郡豊根村三沢浅金16-4
- 🕒 ブルーベリー摘み取り（夏季限定）中学生以上1,000円、3才以上小学生以下500円、3才以下無料（入園者同伴）



農薬を使用せず大切に育てられたブルーベリーの果実の美味しさを堪能

農薬を使わずに育てたブルーベリーと国産のビートグラニュー糖だけで作ったジャム「ベリーベレーちゃんの手作りジャム」をはじめ、果実の美味しさが凝縮したオリジナルアイテムが充実。

自然のもとで育まれる恵みを丁寧にお届け  
山里での暮らしやぬくもりを知るきっかけに



設楽町の森で採取されたカエデ樹液を100%使用した、希少価値の高いメイプルシロップ。自然のミネラルが豊富で優しい味わいが特徴。



スイーツに使用されることが多いルバーブの酸味や食物繊維に注目。美容と健康を意識し、幅広く楽しんでほしいと開発された「グリーンルバーブドレッシング」。

## 設楽町

### 森と街をつなぐ セレクトコンセプトショップ noix

noix

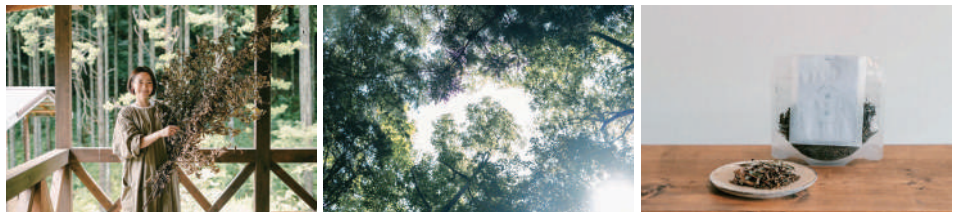
「森と街をつなぐ」をコンセプトに、地域にある様々な資源を活かしたモノを見つけ、そこに宿るヒトの想いとストーリーを丁寧に届けるセレクトコンセプトショップ。「美しい森が続いていくために、そこにしかない『今』を楽しみ気持ちをシェアして広がる世界を作ること、その先に資源が循環して森の『今』が未来へと繋がっていくことを考え、仕組み作りを行っています」と語ってくれたのは、「noix」主宰のみやびさん。作り手に応じたサイズ感を大切に、新城市産「グリーンルバーブドレッシング」や設楽町産「森ノ茶 -クロモジほうじ茶-」など、大量生産にはない郷土色や独自性に富んだアイテムを伝えます。

📍ノフ  
【問い合わせ先・商品購入法】  
@noix.since2017  
Instagramをご確認ください

【商品】  
グリーンルバーブドレッシング900円  
森ノ茶 -クロモジほうじ茶- 900円

#### 繋ぎたいこと Producer message

自然の近くで暮らす人たちにとって、その年に収穫が異なるのは当たり前のこと。実りを無駄にすることなく愛おしみ、どうするかを考える知恵があります。山里にはSDGsという言葉ができる前から、当たり前循環を考えた暮らしがありました。そのストーリーを丁寧にお届けします。  
noix 主宰 福田みやびさん



右／新城市の鈴木製茶監修のもと誕生した「森ノ茶 -クロモジほうじ茶-」。茶葉は標高500mの山間にある茶畑で育まれたもの。設楽町で自生するクロモジは、地域のおいちゃんたちが採取しました。中／価値のあるものを地域内だけでなく、それぞれのものづくりのサイズ感を考え循環する仕組みを生み出し、森から街へと繋がります。左／「noix」主宰・フォレストディレクターのみやびさん。「noix」がセレクトする商品を通して、地域で暮らす人たちのぬくもりを感じ、山里を知るきっかけになったら」と語ります。



豊かな自然のもとで育まれる恵みを、鈴木製茶が得意とする焙煎技術により製造。朝霧のゆつくりと立ち込める森をイメージしながら堪能して。

設楽町産お茶の種100%の  
黄金色に輝くスキンケアオイル



## 設楽町 山の搾油所

Yamanosakuyujo

設楽町産無農薬の「お茶の種」から生まれた無添加スキンケアオイル「設楽茶油」。人の肌の脂質バランスに近いため、荒れた肌にも優しくなじみしっかりと保湿。茶由来のビタミンEやカテキンには高い抗酸化作用と抗菌作用があり、健康な肌へ導く手助けも。化粧水や水を手に取り、一滴加えて使うだけで効果を発揮するそう。アルコール消毒による手荒れ、マスクによる肌荒れにもおすすめです。

📍 やまのさくゆじよ

【問い合わせ先】

050-5317-4555

yamanosakuyujo@gmail.com

代表 杉浦篤

【商品購入法】

BASEなどのネットショップにて購入可能

【商品】 設楽茶油3,300円

### 繋ぎたいこと Producer message

自身のアトピー性皮膚炎、化学物質過敏症の経験を活かし、肌の改善に繋がる商品を開発。今後も自然の恵みを活かして、肌荒れで悩む方の助けになれる商品をお届けしていきます。  
代表 杉浦篤さん

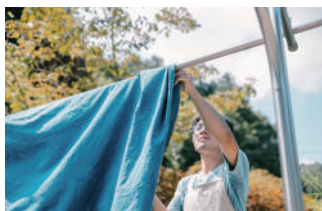
酸化防止剤、防腐剤、香料等の添加剤は一切不使用。優れたお茶油成分を余さずに凝縮した「設楽茶油」は、美しい金色と自然な香りをしています。

右/設楽茶油は「生搾り」にこだわり、圧力だけで油を搾る「低温圧搾」で天然成分をそのまま抽出。  
左/アトピー性皮膚炎などの経験を踏まえ「肌の悩みを持つ全ての方に使ってもらえるように、一つ一つ丁寧に茶の種から搾った、スキンケアオイル作りにこだわっています」と代表の杉浦篤さん。



上/製作工程でも環境負荷・人体負荷のない石けんを使うなど、人にも環境にも優しいものづくりを目指しています。

下/愛知県の山の多くは放置された針葉樹で、保水力が落ち水害の原因に。「広葉樹の灰が不可欠である正藍染を続けることで、山の恩恵と問題を伝えていきたい」と話してくれた代表の鈴木貴人さん。



肌に優しく紫外線防止・遠赤外線効果などで温度調節にも優れ、抗酸化作用による防臭効果も抜群。そして他の物と洗っても決して色移りしないなど様々な特長を持つ日本伝統の本建て正藍染。

『yama-ai』のオリジナル商品は国内縫製、オーガニックコットンや自然栽培の綿、手紡ぎ手織りのヘンプを使用し、縫い糸もオーガニックコットンを使用。生地、染色、縫製、すべてにおいて「持続可能であること」を目指しています。

📍 しぜんをまもるふく やまあい

【問い合わせ先】

aizomesuzuki11@yahoo.co.jp

yama-ai 代表 鈴木貴人

【商品購入法】

https://suzukishow10.base.shop/

【商品】

オーガニックコットンストール24,200円

ヘアバンドガーゼ18,040円など

### 繋ぎたいこと Producer message

正藍染を使う人が増えることで、山の恩恵に気付くきっかけを作りたいと考えています。使う人や気付ける人が増え、自然と山々の環境が調っていくと嬉しいです。  
代表 鈴木貴人さん

【岡崎市】

## 自然を護る服 yama-ai

yama-ai

“灰汁が抜ける”は“あか抜ける”の語源とも言われ、天日干しで灰汁が抜けた正藍染の青はまるで空や海のように。



生地から染色、縫製まで「持続可能」を目指し誕生した青空さながらの正藍染ブルー