

広報

あかいけ

10

568人の
コラボレーション

下田川地域の4小学校5・6年生と赤池中1年生が上野焼400年を記念して作陶しました。9月9日に上野焼青年部の指導で行われた上野小陶芸教室を最後に568人の作品が勢ぞろい。みんなの作品は、記念式典前夜祭の10月5日、彦山川河川敷で野焼きして完成します。

町の新たな産業振興拠点
 建築費用は約1億2千万円

県道北九州小竹線を福智山方面に向かい、宮の馬場交差点から車で二分ほど走ると、左手に「上野の里ふれあい交流会館」があります。ここは、今まで陶器祭りのメイン会場になっていた場所で、窯元が点在する上野焼の里の入り口に位置します。二、九一〇㎡の敷地に建つ上野の里ふれあい交流会館は、東側にある「上野焼陶芸館」約三九五㎡と、西側にある「上野の里ふれあい市」約一五四㎡の二棟で構成されています。建物の建築費用は、およそ一億二千万円。この半額が国からの補助金で、残り六千万円のうち約四千万円が産炭地交付金です。町の持ち出しは約二千万円となっています。敷地の周辺整備は特別地域開発就労事業で行われました。かかった費用は約九千六百万円、そのうちの半額が国からの支出金です。

上野の里ふれあい交流会館

上野焼陶芸館

町の新たな産業振興拠点
 建築費用は約1億2千万円

16窯元の約1千2百点を
 展示即売する上野焼陶芸館

四百年祭の開催にあわせて建設された上野焼陶芸館、ここでは国指定の伝統的工芸品「上野焼」が展示即売されます。管理運営は現在十六窯元で組織する上野焼協同組合です。館内の「常設展示場」では、十六窯のやきものが一堂に勢ぞろい。それぞれの独自の風合いと多種多様の趣を同時に楽しむことができます。常設展示場では比較のお手ごろな価格のやきもの、約千二百点が展示

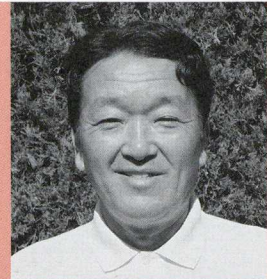
「上野焼陶芸館」と「上野の里ふれあい市」の二棟がある「上野の里ふれあい交流会館」。この「食」と「文化」が融合した施設に町活性化の大きな期待がかけられています。まずは交流会館の概略と上野焼陶芸館をご紹介します。



即売される予定です。多目的スペースの「ギャラリー陶」では、四季折々の企画展などを開催。「茶房あがの」では、軽食や喫茶をすてきな上野焼の器で味わうことができます。上野焼陶芸館は十月六日の四百年記念式典で華々しくオープン、上野焼新時代が幕を開けます。



千本限定の記念酒「上野焼開窯四百年」。三浦町産純米吟醸酒720mlに上野焼のぐい呑みが付いて1500円(税別)という超お買い得品。6~20日は陶芸館で、以外の期間は藤村酒店TEL 28-2222で販売。



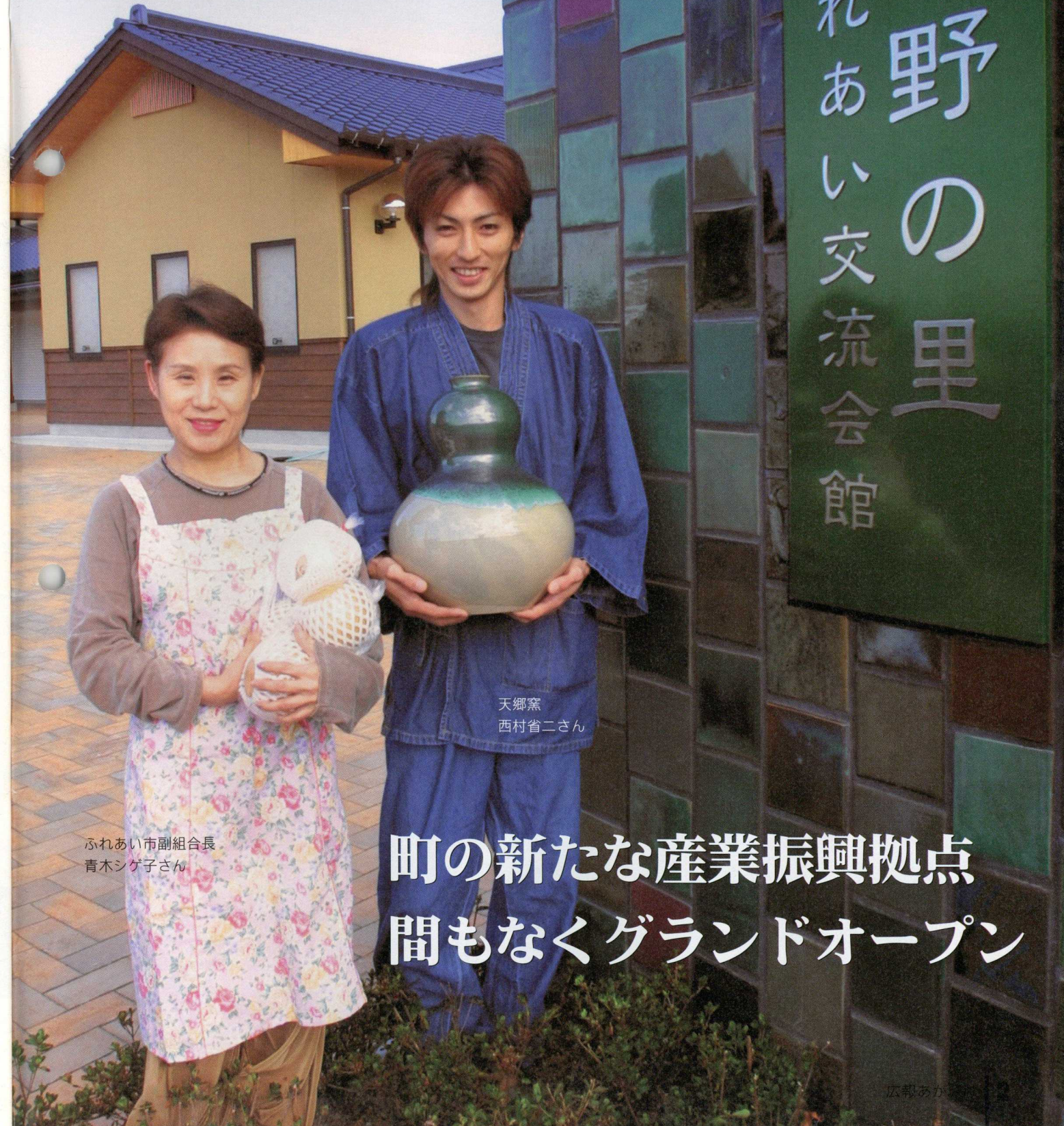
上野焼協同組合理事長
 青柳一夫さん

当組合の16窯元の作品が一堂に集まるこの上野焼陶芸館では、多種多様な趣を皆様に堪能していただけることと思います。また同時に、お客様から、そして窯元同士で刺激を受け合い切磋琢磨しながら技術の向上を図っていきたく考えています。上野焼はもとより、陶芸の情報発信の場として、上野焼陶芸館が皆様に親しんでいただけますよう、努力と研究を重ねていきたいと思っています。



背景の福智山も美しい上野焼陶芸館

赤池町には美しい自然がある
 その自然に育まれたおいしい農産物がある
 四百年の伝統を誇る国焼茶陶上野焼がある…
 この、のどかな陶郷から
 「おいしさ」と「うるおい」を発信しよう



天郷窯
 西村省二さん

ふれあい市副組合長
 青木シゲ子さん

町の新たな産業振興拠点
 間もなくグランドオープン

上野の里ふれあい交流会館

上野の里ふれあい市

九月十四日に仮オープンした「上野の里ふれあい市」、お客さんの反響も良く、出だしは好調です。町内農家の四分の一にあたる八六の農家が、新鮮で安全なおいしい農産物を自信と責任を持って直売します。

確かな品質と販売研究で 売上増と農業振興を目指す

平成六年から板取の県道北九州小竹線沿いで開業した農産物直売所「ふれあい市」。小さい店舗ながらも新鮮な品物が評判で、遠くは北九州市などから多くのお客さんが訪れていました。皆さんから親しまれてきたふれあい市は、八年の営業を経て「上野の里ふれあい市」として原に移転し、新しく生まれ変わります。仮オープンとなった九月十四日は、口コミで五百人が訪れ、先着三百五十人にボン菓子が配られました。

施設を運営するのは八六の農家で組織する上野の里ふれあい市利用組合です。この加盟数は、町内農家の約四分の一にあたります。当面の目標とする年間売り上げ額は一億円、旧ふれあい市の年間売り上げ額三千万円と比べるとかなりの数字になります。組合はそれ以上の意気遣と情熱で準備を進めてきました。

今までの四倍以上の売り場スペースに並ぶ品物は、どれも安全で品質も確かなものばかり。すべての商品に生産者の名前が明記され、クレームが付いた場合は、その生産者にペナルティを課せる協定が結ばれています。品種ごとに選りすぐり陳列や効果的なディスプレイも考えられ、接客の向上も研究されています。農業の向上と住民の安全な食生活を担う上野の里ふれあい市です。

5年ごしで開発した 町の新特産品「上野の里米」

今回、ふれあい市の目玉商品として店頭と並んだのが「上野の里米」です。品質や味の良さはもちろんのこと、販売と同時に赤池町をPRできる自慢の逸品。赤池町のブランド米として、農協と行政が中心となり約五年がかりで開発しました。清流と肥沃な土から生まれる赤池の米は、ほのかな甘みとふっくらと



町の新特産品「上野の里米」。私たちが毎日のように口にするお米だが、意外と何気なく買っている人が多いのだとか。例えば古いお米とブレンドされていても「原料複数使用」という表示だけしかされず、コシヒカリ7割、別の品種3割で配合された場合は、コシヒカリとして販売できるという。上野の里米は純粋な赤池産で、いっさい混ざりけのない新米。おいしさを表す食味指数も高い。



した炊きあがり特徴。従来、直売品以外の主なものは町外のお米と共に県産米として出荷されてきました。上野の里米は、町内農家が生産するお米だけの純赤池産。品種は夢つくしとヒノヒカリで、パッケージには町の名勝「福智山」と「白糸の滝」があらわられています。上野の里ふれあい市には、お米のほかに特産品の赤池梨をはじめ、野菜、果物、花など、季節ごとに三〇〜五〇品種が店頭と並びます。「赤池の農産物はおいしくて安全、その味を皆さんにご賞味いただきたい」と自信をもって販売にあたる組合のみなさん。手間ひまと愛情がたっぷり注がれた商品は是非お買い求めください。



9月14日に仮オープンした上野の里ふれあい市



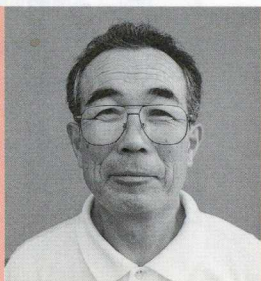
▲仮オープン当日、開店と同時にたくさんのお客さんが訪れ、レジには行列ができた。木の香りがする明るい店内と新鮮で安い商品が好評を呼んだ。



◆先着350人に作りたてのボン菓子をプレゼント、作るのも配るのも大忙し。



◆9月13日に閉店した「旧ふれあい市」。閉店日には、なごり惜しむお客さんの声も聞かれた。



上野の里ふれあい市利用組合長
城野博憲さん

今年は日照り続きで農作物の育ちが思うように行かず、店頭で十分な品物が並べられるかどうか心配でした。しかし、皆さんの努力とご協力のおかげで盛況に仮オープンを迎えることができました。私たちは、お客様に喜んでいただくため良い品物をより安く、多く作ることを心がけ、今後の運営にあたって行きます。おいしくて安全な品揃えで組合員一同、皆さんのご来店をお待ちしています。