



## 洋菓子

### ▼洋菓子フェスタ in Kobe

一般社団法人兵庫県洋菓子協会と公益財団法人神戸ファッション協会は、洋菓子フェスタ in Kobe をゴールデンウィーク（4/29～5/5）に大丸神戸店において開催予定である。新型コロナウイルスの感染拡大により、一昨年は中止、昨年は協会（無観客）で行われたコンテストのみとなっており、3年ぶりのフル開催となる。

パティシエ達の技が光るデコレーションケーキコンテストが行われ、来店者も審査員として投票することができる。コンテストの中の「神戸洋菓子職人道」部門では、飴を使った作品をお客さまの目の前で製作する大型アメ細工の実技コンテストが開催される。

また、会場では神戸マイスターによるパフォーマンスやパティシエによるケーキ講習会が行われる等「洋菓子のまち・神戸」を楽しめる多彩なイベントが繰り広げられる。



2021年 神戸洋菓子職人道 第1位作品

## 豊岡鞆

### ▼サステナブルな取り組み

兵庫鞆工業組合は、ナイロン製の漁網を再利用した鞆作りを始めた。北海道で使用済みの漁網を回収し、素材再生企業が再生樹脂化する。これをアパレル資材商社が糸に紡いで布を織る。この生地を使い、豊岡鞆のメーカーがトートバッグやボストンバッグを製作している。

この取り組みは、約2年前からSDGsの達成を目指した活動を検討する中で、海洋プラスチックごみの削減と資源の循環を目標として始まった。2020年からサンプルを作成、21年10月に販売開始、現在は約30種類を商品化済みで、25年の大阪・関西万博で販売すべく、継続して取り組み予定である。

また、同時期に食の副産物である牛皮をポマース（ワインの搾りかす）から抽出したポリフェノールでなめし、染色した革を利用した豊岡鞆、豊岡財布を製作した。今後はお茶の搾りかすでなめした革の活用も検討している。

また、豊岡財布の審査会に鞆の製造過程で出る余り生地から作られたポーチが出品された。販売店からレジ回りの小物商品が欲しいとの要望を受け、SDGsをキーワードに商品化したもので、21年3月に「豊岡小物」として商標登録された。



漁網素材の鞆

## 淡路瓦

### ▼黒いぶし瓦、古代いぶし瓦とオンライン見学会

淡路瓦は、色つやが鈍い銀色に輝くいぶし瓦が主力で、瓦の日本三大産地に数えられる。近年はこのいぶし瓦より黒い「黒いぶし瓦」が注目されている。通常は約1000度で焼き上げるが、これより約80度高温で焼成し、冷却時に約600度まで下がった時に空気を入れて表面の炭素膜を燃やすことでこの黒い色を出している。淡路の粘土は鉄分が多いという特性を生かした製法である。瓦の硬度が高く、吸水率が低いため寒冷地に強い。また、雨にぬれると黒色がより深くなるところが評判となり、台湾の寺院や富裕層に人気が出て、輸出の拡大に貢献している。

一方、土を1020度～50度で焼き締めて、還元焼成を繰り返してできる瓦「古代いぶし瓦」は、寒冷地に強く、色が薄く古代の建築物の瓦の色に近いことから、寺院等の修復や住宅および店舗などに採用されている。



淡路瓦工業組合は、令和3年度のPR事業として「オンライン工場見学会」を4回開催した。毎回、建築士やデザイナー20～50名を対象に、オンラインで製造工程を見てもらい、淡路瓦の歴史、特徴、新商品、施工例、景観材（壁材・床材）などを説明した。淡路瓦の情報発信と新たな活用や新製品開発につながる取り組みとして期待されている。

（上席研究員 松井 秀明）