

**伊勢原のトリビア**  
 大山こまは、製作に1年かかる  
 ミズキの木を1年間自然乾燥させ、木を削り、色を塗るという大変な作業。熟練した技術が必要で、現在は4軒の土産物店で製作しています。

伝統工芸の継承や、名産品再生にかける心意気

大山を代表するアイコンの一つである「大山こま」や、この地が原産の“幻の石”「日向石」。古くから続く先人の技術が、職人の手により未来へと継承されていきます。



PROFILE  
 はりま けいたろう  
**播磨 啓太郎さん**  
 はりまや 代表



PROFILE  
 なるせ よしゆき  
**成瀬 善之さん**  
 有限会社成瀬石材店 代表取締役



- 1 大山こま。芯棒が太く長く、よく回るので縁起がいいとされる。
- 2 色付けろくろ。約60年前まで使われていた足踏みろくろとともに使う。
- 3 昭和40年代のこま参道。道沿いに大山こまの店が並んでいた。

大山の門前町で育った定番みやげ。長く愛されてきた伝統工芸を守りたい

江戸時代から大山こまを作り続けている、はりまや。現代表の播磨啓太郎さんが8代目という歴史を誇ります。「16歳くらいから、父親がやっていたのを教えてもらうわけではなく、見て覚えました。ろくろを使ってこまのような木工品を作るのは木地師といって、昔は大山の参道に一人一軒、店を構えていたんです。大山の木地師が削ったものは肌がきれいで、絵が楽に描けるといわれました。

材料にはミズキを使いますが、「12月から3月までの葉が落ちた木を買って自然乾燥させ、翌年の10~11月ごろに初めて使える。その木が今、入手しにくくなっています。」

そうした問題に加え、大山こまの人氣は変わらず高いのに、現在職人は5人のみ。平成29年に製作技術が市指定文化財になりましたが、技の習得には時間がかかるため、後継者不足も課題となっています。「でも、これだけの技術を絶やしたくない。あと何年できるか分からないけれど、作り続けていきたいと思っています。」

90歳になる播磨さんですが、現役の職人さんらしい活力を感じさせてくれます。環境の変化が伝統工芸にも影響を及ぼしていますが、少年時代から一つの作業を続けてきた職人の誇りが、今も大山こまと人々をつないでいます。

現代の技術で、石はさらに美しく。伊勢原への思いが幻の石を輝かせる

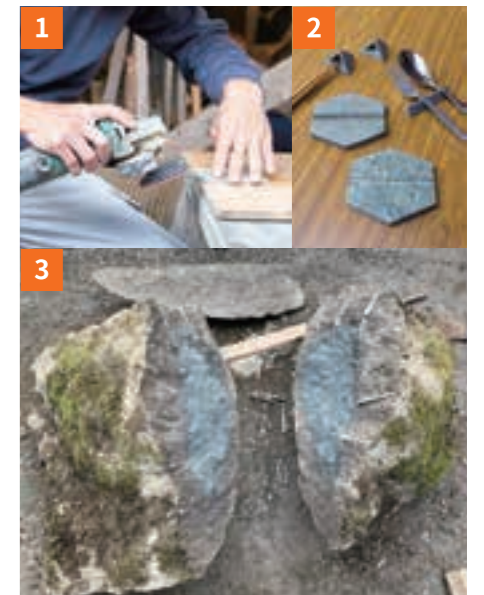
成瀬善之さんは石材店の6代目。日向石で採れる凝灰岩で、江戸時代から重宝されてきた日向石の復活プロジェクト「Sunny-on」を、市内の建築家・荻野貴文さんと推進しています。軟質で加工しやすく、昭和中期までは日向石を扱う石材店が市内に23軒もあり石の町といわれたほど。それが昭和45年を最後に採掘されなくなっていました。「御影石やコンクリートに取って代わられたと思います。でも、割ると内部が青くてきれいで、火に強く丈夫。それで、地元の名産として復活させたいと思いました。壁材にも使えるし、箸置きなどの小さい物も作れます。」

大山の土壌を構成しているのもこの

日向石なので、山やこまをかたどったデザインにするなど、地元のシンボルとのつながりを意識しています。

また、現在の技術で磨くことで、以前はできなかった質感に仕上げられる利点も。若い世代が見出すことで、昔の人々が知らなかった新しい日向石に私たちは出会うことができます。そこには単なる復活ではない、未来志向の可能性が広がります。

「この石のおかげで、いろいろな人たちがつながり始めています。今後、伊勢原の歴史や文化、観光はさらに注目され、発展していくと思います。日向石もその中で、何らかの役割を持つようにしたいですね。」



- 1 日向石の加工作業。研磨技術の進化で、これまでにない仕上がりに。
- 2 企画中の製品たち。大山や大山こまをモチーフにした箸置き、コースターなど。
- 3 割った直後の日向石。中央の青い部分は時間が経つと、青灰色に変化。

**伊勢原のトリビア**  
 フルーツが、北海道から沖縄まで宅配されている。「フルーツの里」として知られる伊勢原。流通の進展で全国発送が盛んになり、今では売り上げの約半分は地方発送が占めています。



**伊勢原の食文化を支えてきた農業は、このまちの財産**

昭和30年代前半まで、伊勢原市は純農村地帯でした。現在も野菜や果物が市内外に出荷されています。また、緑に恵まれた広大な土地柄を生かし、畜産業も盛んです。



PROFILE

あらい しんご  
**荒井 新吾**さん  
 有限会社荒井牧場 代表取締役



PROFILE

つじ あつし  
**辻 敦史**さん  
 辻ファーム 代表



**伊勢原は県内で最も酪農が盛んなまち。子どもたちには牛乳の本当の味を知ってほしい**

荒井新吾さんは、60年以上続く酪農家の3代目。当初は畑作との兼業でしたが、父親の代から徐々に牛の数を増やし、現在は搾乳頭数40頭以上の牧場になりました。

神奈川県は都市近郊型のため輸入飼料を中心に与えるのが一般的ですが、市内では多くの酪農家が自給飼料作りを取り組んでおり、荒井さんも自給飼料での牛の育成と生乳生産にこだわってきました。

「酪農の基本は良質な生乳を作ること。うちの牛には自分で作った飼料を積極的に食べさせています。そのふんを肥料の一部として、資源循環しているんです。地元の畑で栽培されたもの

をたくさん食べた牛のミルクということで、消費者の方々にも安心してもらえたいと思います。」

安全・安心な生乳作りのため、徹底した衛生管理が求められる農場HACCP(ハサップ)認証も取得。市民の皆さんに新鮮な牛乳を飲んでほしいという思いから、伊勢原の牧場だけで搾った牛乳の販売に取り組み、現在は市内3戸の酪農家の生乳を使った牛乳が、メーカーから製造販売されています。

共に働く息子さんからの若い意見が刺激になる、と話す荒井さん。

「この牧歌的な環境で新しいことに挑戦しつつ、高品質な生乳作りが未来につながっていけばと思います。」

- 1 牧場内にある牧草地。荒井さんの牛はこの地産地消の草を食べて育つ。
- 2 市内3戸の酪農家の生乳だけを使って作られる「いせはら地ミルク」。
- 3 昭和30年代中期。牧場で子牛とたわむれる荒井さん(写真左前)。

**山の景色と澄んだ空気に移住を決意。出会いが生んだミニトマト専門のファーム**

辻ファームの代表である辻敦史さんいわく、「農家の1代目です」。東京での会社員生活をやめて農家を目指したきっかけは、子ども時代の父親とのペランダ菜園体験。大人になってからもそれが心に入り、トマトのフィルム栽培や、土地を貸してくれる人との偶然の出会いが重なって、10年前に伊勢原市へ移住してきました。現在は市内に畑が3カ所あり、ハウスと露地で夏用、冬用に分けて栽培しています。

「このファームの初代ですし、ここで長く農業を営まれている方々と同じことをしてもかなわないので、他との差別化を考えました。それで扱う品種をミニとミディに絞り、種類も厳選し

て甘さだけではない、濃い味わいを追求しました。」

現在は「coiina(コイイナ)」というブランド名でイタリア料理店に卸すほか、オンラインなどで小売販売もしています。さらにアグリツーリズムなど、消費者との交流も企画中です。さまざまな出会いやつながりがあって今に至っていると、辻さんは語ります。

「伊勢原は、知り合いがみんなどこかでつながっているようなまち。今後、観光が盛んになってほしいけれど、素朴さやきれいな景色は変わってほしくない。今の環境を守りながら、ここならではのトマト作りを続けることが目標です」。



- 1 日向地区にある景色の良い農場。ここでは屋外でトマトを栽培している。
- 2 濃厚さが特長のトマトを無添加のジュースに。黄色や緑色の品種も販売中。
- 3 ハウス栽培の農場。料理店などに出荷するほか、現地で販売も行う。

伊勢原のトリビア

伊勢原は、神奈川の“へそ”である  
神奈川県中央部に位置する伊勢原は、面積重心で見ると、市内石田付近が神奈川県を中心点といわれています。

志のある企業が形作ってきた工業史

市内にはグローバルに事業を展開する企業や、信頼性が高いJapan Madeの製造技術を担う工場があります。利便性が高い土地柄も追い風となり、伊勢原の至る所で未来を見据えた取り組みが行われています。



PROFILE

いそべ つとむ

磯部 任さん

株式会社アマダ 代表取締役社長執行役員



PROFILE

いそざき なおひら

磯崎 直平さん

株式会社磯崎製作所 代表取締役社長



- 約50年前に開発。带状ののこぎり刃を回転させて金属を切断加工する機械。
- 現在、生産している製品。レーザー光で金属板を切断加工する機械と、材料、製品の自動搬入・搬出装置。
- 昭和45年ごろの本社工舎。

展示施設に世界中からお客さまが来訪。  
東名高速道路など交通の利便性が大きな長所

昭和36年に伊勢原市に工場を新設し、8年後に本社も東京都中野区から移転しました。株式会社アマダは市制施行の2年前から伊勢原市とともに歩んできた企業です。「移転当初、社屋周辺は野原で雨の日は長靴がないと歩けなかったそうです」と現社長の磯部任さん。

「当時、工場と本社で約380人だった社員は、現在約2500人に。金属の薄い板をレーザー光で加工する機械が現在の主力ですが、当時は金属の塊を切断する機械を作っていました。戦前はそうした金属加工の機械が外国製しかなかったのですが、創業者の天田勇が輸入品は高いうえに日本人の背丈には合

わないので、ぜひ国産を開発しようと。試行錯誤の末、日本製でも優れた性能だにご評価いただき、そこから自社製品を拡大していきました。

確かなモノづくりの結果、今や日本製品が世界中で求められ、アマダも世界的な企業に成長しました。

「海外進出は昭和46年で早いほうでした。現在、売上の半分強が海外で、社員数も国内外で半々です。今、伊勢原市には本社機能と展示施設などがあり、世界中からお客さまが訪れています。

伊勢原事業所は、グローバル本社である一方で地域住民のために災害時の広域避難場所として指定されており、アマダと市民のつながりがより増えています。

へら棒を使ってテコの原理で金属を曲げる。  
身の回りのモノから未来までを作る工場

磯崎直平さんは創業50年以上になる「へら絞り」という特殊な金属加工会社の2代目社長です。この技術を持つのは市内では1社のみ、神奈川県下でも10社前後といえます。

「扱う物はロケットの部品から日用品までとさまざま。中には浴槽やお寺の護摩釜などもあります。我々のような職人は、多かれ少なかれ幅広い製品に関わっているんです。

10年ほど前に父から会社を継いで以来、3D CADや3次元測定器などの新しい技術も導入しました。

「うちの場合は、精密機械に使う部品など細かい注文を受けることが多いので、相応の検査機や製造技術が必要

になってくるんです。それで精密な作業をする体制にどんどんシフトするようになりました。昔のように鍋や釜だけを作っているときは必要なかったんですけど...例えば航空部品やベアリングのメーカーに納める製品などを作る場合は、測る道具にも、より正確性が求められます。そういった安全に関わる物を多く扱うようになっているのも、お客さんの要望にきちんと応え続けてきた結果だと思います。

父が創業した会社の技術を息子が進化させ、細やかな技から生まれた製品が、ときにお茶の間へ、ときに宇宙へ届く。未来へのものづくりが、ここにも躍動しています。



- 加工に使う機械。金属をへら棒で伸ばして成形する。
- みこしなどにつける鈴はふるさと納税の返礼品。美しい曲線に技術が光る。
- 現在の工場内。さまざまな製品がここから生まれる。