

かおりのまちのかおり*

香りのまちの線香



淡路島は日本一の線香の生産地。線香工場が立ち並ぶ「江井」というまちは、海沿いで風が強いので、線香の生産に適していたことなどから、この産業が発展しました。潮風によって線香の香りが漂う「まちのかおり」とそのストーリーを包んで伝える線香です。

原材料： タブ粉、香木（白檀）
 内容量： 15本入り
 希望小売価格： ¥600
 販売元： 森のいえ
 兵庫県洲本市五色町鮎原西 368
 tel. 0799-32-0909
 mail. chihiroxmori@gmail.com

SHIMAIRO 島のはたけでとれた色

たまねぎの皮で染めた風呂敷



素材に播州織のコットンと、しわ加工を施した近江の麻を使い、やわらかく温かみのある色に染めました。生地質感を活かして、四度の染色と媒染を繰り返して、島内の縫製工場で丁寧に仕上げました。島で生まれたものを包んで贈れる彩り豊かな風呂敷ができました。

品質表示： 麻 100%・綿 100%
 サイズ： 小 50cm×50cm・中 68cm×68cm・大 105cm×105cm
 想定小売価格： 小 ¥5,000・中 ¥5,800・大 ¥7,950
 販売予定時期： 未定

仕入・購入に関するお問い合わせ

発売済みの商品[*]に関しては、それぞれの販売元へお問い合わせください。
 その他発売予定の商品に関しては、淡路地域雇用創造推進協議会までお問い合わせください。

※すべての商品の内容・価格等は変更になる可能性があります。 ※想定小売価格および希望小売価格は税抜き表示です。

「淡路はたらくカタチ研究島」は、厚生労働省の委託事業として地域の雇用創出を目指すプロジェクト。島の豊かな地域資源を活かした家業・生業の起業や商品開発をサポートするために、「仕事をつくる 18 講座」と「ツアーと商品の開発」を行っています。「淡路島ならではの付加価値商品開発事業」は、島民からの提案をもとに仕事を生み出す商品を開発しています。



雇用創出の取組みが評価されました。

[企画・問合せ]

淡路地域雇用創造推進協議会

〒656-0021
 兵庫県洲本市塩屋 2 丁目 4 番 5 号
 (兵庫県洲本総合庁舎 3 階)

tel 0799-26-2580

fax 0799-26-2540

mail awaji@hatarakukatachi.jp

淡路地域雇用創造推進協議会

兵庫県淡路県民局 洲本市 南あわじ市 淡路市
 洲本商工会議所 五色町商工会 南あわじ市商工会
 淡路市商工会 淡路地域雇用開発協会 淡路島観光協会

hatarakukatachi.jp

はたらくカタチ

www.facebook.com/hatarakukatachi



つながりをうみだす商品 カタログ 2015



島と生きる。しごとをつくる。

島の土

淡路島でうまれて淡路島でそだった有機肥料



島の土とは、淡路島に生きる生きものの糞や野菜のくずなどをきちんと処理してつくった有機肥料です。良質な土をつくり土地の力を引き出します。肥料をつくる養鶏家や油製造者たちと、それをつかう農家たちが集まり、島の循環型農業を考えていくグループがうまれました。

主な原材料： 発酵鶏糞（鶏糞、おがくず）
菜種油粕（なたね油かす及び粉末）
内容量： 15kg、500g
想定小売価格： 未定
販売予定時期： 2015年3月下旬

こかげ帽

淡路島の風景の一部となっていく農作業帽



淡路島は全国的にも農業が盛んで、長い間愛用されてきた農作業用の帽子があります。既存の帽子の制作者の方や農家さんへ何度もヒアリングを重ね、その意見を反映して開発しました。軽くて通気性の良い日除帽です。洗濯にも強く機能性抜群で老若男女が使える帽子ができました。

名称： 農作業帽
品質表示： 綿100%
想定小売価格： 未定
販売予定時期： 未定

ギフトセット 淡路島 GOTZO

素材が活かせるこだわり調味料のつめあわせ



「GOTZO（ゴッツォ）」は、淡路島の言葉で「ごちそう」のこと。淡路島には、たまねぎだけでなく野菜をはじめ肉や魚介類など食材が豊富にあります。手作業で育てつくられた調味料には力があり、そのままかけてもおいしいし、他の食材をもっとおいしく、いつもの料理を「ごちそう」に変えてくれます。

主な原材料： なのはな油、塩、はちみつピネガー、
ドライハーブ（ローズマリー／タイム）
内容量： なのはな油 90g、塩 50g、
はちみつピネガー 150ml、ドライハーブ 5g
想定小売価格： 未定
販売予定時期： 2015年3月下旬

樹々のはちみつ

日本蜜蜂が島の天然林から集めたはちみつ



豊かな天然林が残る淡路島では、日本蜜蜂の養蜂が盛んです。日本蜜蜂は環境の影響を受けやすく、体が小さいため採蜜量が少なく、加熱をしない生の蜜はとても希少なものです。養蜂家が集う淡路日本蜜蜂研究会は、蜜を採るだけではなく、蜂の住みやすい環境を日々育てています。

主な原材料： 春採り／秋採り はちみつ
内容量： 65g
想定小売価格： 3000円
販売予定時期： 2015年3月下旬

Suu（すう）

淡路島産エッセンシャルオイル



鳴門蜜柑は淡路島特産の晩生柑橘です。生産者が高齢化が進み、希少となった鳴門蜜柑でエッセンシャルオイルをつくりました。化学肥料や農薬を使わず混じりけのない島の素材を使って丁寧に抽出しています。温暖な気候で育ったハーブも含めて全8種類のラインナップ。

種類： 鳴門蜜柑（なるとみかん）ほか 全8種類
内容量： 3ml・5ml
想定小売価格： 未定
販売予定時期： 2015年3月下旬

縁起

淡路島の古代米でつくった祝い酒



古来、五穀の収穫を祝うお祭りである新嘗祭には白酒と黒酒が納められていました。古くは赤米や黒米でつくっていた黒酒を、国生み神話で名高い伊弉諾神宮の奉獻酒として復活醸造しました。神前の祝い酒、お祝い事の席で飲んでいたきたいおめでたいお酒です。

主な原材料： キヌヒカリ（淡路島産）、紫黒米（淡路島産）、
米麹（国産米）
内容量： 300ml
想定小売価格： 未定
販売予定時期： 2015年4月以降

島クリームコロッケ*

たまねぎの甘さがひきたつやさしい味



淡路島の牛乳とたまねぎと菜の花油をたっぷり使ったクリームコロッケができました。しっかりと味がついているので、ソース無しでも美味しいです。ひとくちサイズで、まるまるコロコロ。おやつやごはんによく合います。

主な原材料： 牛乳、たまねぎ、菜の花油、小麦粉
販売形態： 冷凍での通販を準備中
想定小売価格： 未定
販売元： 中村屋
兵庫県南あわじ市阿万塩屋町 757-66
tel. 050-5532-7682

島の実りのコンポート*

旬の果実のおいしさがぎゅっとそのまま



いちご、びわ、いちじく、ももなど、温暖な気候に育てられた旬の果実が淡路島には沢山あります。いちごの果実のカチカチをそのままに、赤みが退色しないように心がけて丁寧に作りました。果肉がごろごろ、色も鮮やかで彩りゆたか。お土産にもギフトにも喜ばれる一品です。

主な原材料： いちご、てん菜糖、レモン汁
内容量： 200g（約20粒）
希望小売価格： ¥850
販売元： 山田屋
兵庫県淡路市飯屋 91
tel. 0799-70-4022