

塙、匠の心  
ふるさと特産品

# 塙と自然を 愛する匠のまじり

鈴木信夫さん…この町には、昔ながらのがっしりとした木の家が多い。それは見方を変えれば、地元に腕のいい大工職人がたくさんいることの証しでもある。鈴木さんもそのひとり、この道45年の大ベテラン。「地元の木を使えば、環境が変わらないから建物になっても長持ちする」。親子3代100年以上持つ家づくりが自慢だ。

ふるさとの香りを伝える特産品には、その土地の気候風土によって育まれた町の個性があふれています。

塙町のコンニャクづくりは江戸時代中期にはじまり、その伝統は今も受け継がれ、特産品となって全国に知られるようになりました。特に、コンニャクの新しい食べ方を提案した『刺身こんにゃく』は、低カロリーと食物繊維の豊富さから健康食品としても高く評価されています。

『白沢』は、この土地の澄んだ水と麦から生まれた本格派焼酎です。最近焼酎の良さが見直され、若者や女性にも人気があります。

八溝山の清らかな水に恵まれた塙町は、地元の米と水を使った地酒づく



むぎ焼酎 白沢

くりが古くから盛んで、『神代からの酒』や『松美と里』などの銘柄は上戸たちに愛されています。

特産品に彩りを添えるお菓子にも名品が数多くあります。ヘルシーなコンニャクを原料とした『こんにゃく