


資料提供
広報取材依頼

情報提供日	令和5年11月1日	
問い合わせ先	ふるさとおにむらづくり 実行委員会 安藤 彰浩 090-7895-8280	大田市産業振興部 観光振興課 観光振興係：近藤 辰郎 0854-83-8192

－ 大田市 日本遺産「石見の火山」活用事業 －

「鬼村の鬼岩」をイメージした調理用石州瓦が完成！！

(プレス向け製作発表・試食会を開催します)

1. 行 事 名	日本遺産「鬼村の鬼岩」をイメージした調理用石州瓦「鬼岩」の製作発表および試食会
2. 目 的	日本遺産「鬼村の鬼岩」をイメージした商品を開発し、このPRや販売を通して当遺産への注目度・認知度を高める
3. 開催(実施)期間	令和5年11月19日(日)
4. 開催(実施)時間	午前11時15分～11時35分 ※大屋町ふれあい文化祭(別紙)のなかで実施
5. 開催(実施)場所	大屋まちづくりセンター(大田市大屋町大國2903-1) 
6. 主 催	ふるさとおにむらづくり実行委員会
7. 協 力	大田市日本遺産推進協議会(事務局：大田市観光振興課) 大屋まちづくりセンター、亀谷窯業
8. 参加・入場者数	100名
9. 行事の内容	(全体の概要、特徴的なものなど) ふるさとおにむらづくり実行委員会(以下、当会)は、地元の日本遺産「鬼村の鬼岩」の魅力と認知度を高めるため、これまで大田市日本遺産推進協議会と連携しながら「鬼岩公園の整備」、「QRコード付き案内板の設置」、「バイオトイレの整備」などを行ってきました。 当会ではこれにつづく事業として、このたび、大田市「石見の火山活用事業」の認定を受けて、「鬼村の鬼岩」をイメージした調理用瓦を石州瓦メーカー「亀谷窯業」とともに製品化しました。瓦には、ここでしか購入することができない特別な造作が施されています。ぜひ、ご取材を賜りますようお願いいたします。
<p>商品名：直火対応調理用石州瓦「鬼岩」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・製造：亀谷窯業(浜田市長沢町736 代表取締役社長 亀谷典生) ・ガスコンロ、カセットガス、炭火に対応。IH非対応 ・横295mm 縦300mm 幅50mm 厚み15mm 重さ2.4～2.5kg 	

(1) 開発コンセプト

- ・日本遺産「鬼村の鬼岩」をイメージした商品
- ・鬼瓦にみられる「鬼」と「瓦」のつながりに着想を得て、調理用瓦の製作を構想。亀谷窯業の協力で、直火焼きに対応した鬼村モデルの調理石州瓦を商品化した。
- ・瓦そばなどのように瓦を器として使用するのではなく、加熱調理ができる直火焼きプレートとしている。
- ・瓦のショルダー部分に、「鬼村の鬼岩」にちなんだ刻印（「鬼岩」の文字、鬼岩のシルエット）を施し、他所では手に入らない当地限定の商品とした。
- ・刻印の型作りに石膏を使用。明治期から昭和40年代まで石膏鉱山として全国に名を馳せた、地元の「鬼村鉱山」に光を当てた。

(2) 商品の特徴

① 耐久性／耐熱性／安全性

- ・1,350℃で焼成。石州瓦ならではの堅牢さと耐久性を実現した。
- ・家庭用ガスコンロ、カセットガス、炭火など幅広い熱源に対応した。
（IHには非対応）
- ・食の安全に関わる検査を、窯業所が検査機関で実施。商品および焼成前の原材料および釉薬に、人体に有害な物質の含有なし。

② 調理時の煙の少なさ

- ・火と脂が直接接触しないため煙が少なく、屋内（飲食店や家庭）でも気兼ねなく調理ができる。

③ 料理のおいしさ

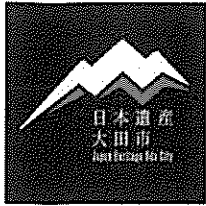
- ・接触温度が高い炭火焼きや鉄板焼きと違い、石州瓦がもつ熱伝導特性（遠赤外線効果）により素材がこげにくい。
- ・素材が水分を保ったままゆっくり温度上昇するため、しっとりとした焼け具合になる。

(3) 販売方法

- ・大屋町ふれあい文化祭、日本遺産シンポジウム in 大田の各会場での直販
- ・道の駅「ごいせ仁摩」、「ロード銀山」での直販、ネット販売を検討中

10. その他

- ・本状のほか、「大屋町ふれあい文化祭」要項、「調理瓦チラシ」を添付しています。文化祭の他の企画も、ぜひご取材ください。
- ・取材いただける場合は、事前に担当者までお知らせください。



大田市「石見の火山」活用事業

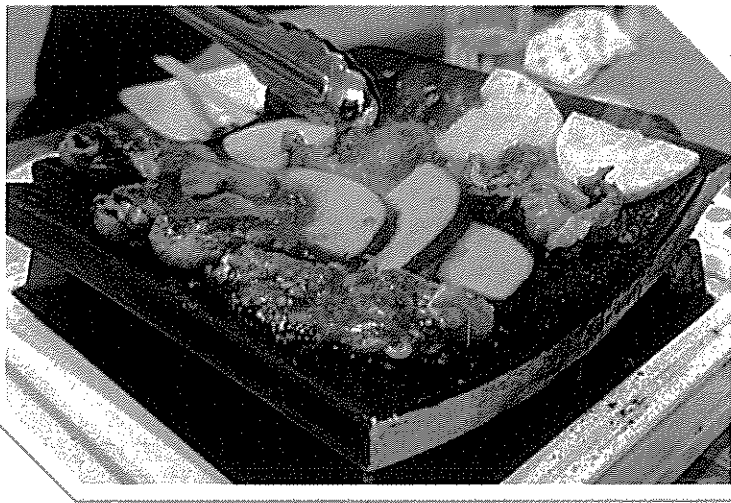
調理用石州瓦

おに

いわ

鬼岩

石州瓦メーカー「亀谷窯業」
とのコラボで実現しました！



直火用耐熱瓦

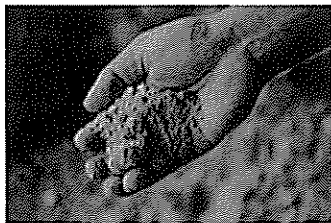
横295mm 縦300mm 高さ50mm
厚み15mm 重さ2.4~2.5kg

※直火用耐熱瓦は、亀谷窯業のオリジナル商品です。

耐久性・安全性へのこだわり

石見焼のなかでも最高クラスの温度で焼成(1,350°C)。耐久性が高く、長期にわたり安心してお使いいただけます。

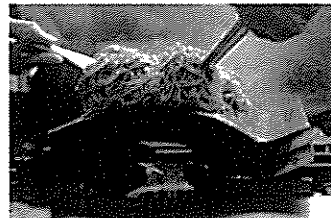
食の安全にかかわる検査も、窯業所が検査機関で厳格に実施。有害物質の含有がないことが証明されています。



直火に対応 (IHを除く)

時代は、「接触加熱」から素材の味を大切にする「遠赤外線加熱」へ。

石州瓦の熱伝導特性から、煙が少なく、熱による肉や野菜の焦げが少ないのが特徴です。カセットコンロ、炭火焼きの両方に対応しています。



ふるさとおにむらづくり
実行委員会
代表 渡辺 隆司

〒695-0032 大田市大屋町鬼村495-1
電話 090-7895-8280 (安藤)
E-Mail onimura-kozou@ginzan-tv.ne.jp





大田市「石見の火山」活用事業

調理用石州瓦

おに いわ
鬼岩

価格 8,000円 (税込)



日本遺産『鬼村の鬼岩』がある大田市大屋町鬼村（おにむら）は、全国で唯一『鬼』の名がつく地名です。地域のシンボル「鬼岩」は、鬼が運んできたという伝説が残る奇岩で、島根県の天然記念物になっています。

「鬼岩」は今からおよそ1,600万年前の日本列島創世記に海底火山の活動で誕生したことから、令和2年6月、日本遺産『石見の火山が伝える悠久の歴史』の構成文化財に登録されました。

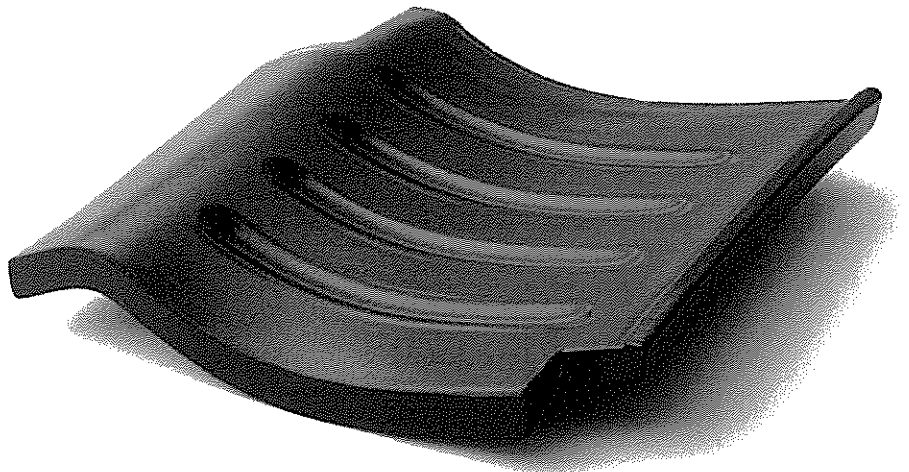
当会ではこれを記念して、このたび老舗・石州瓦メーカー「亀谷窯業」とともに鬼村限定の調理用石州瓦を開発しました。瓦のショルダー部分には、「鬼岩」の文字を刻印したほか、かつて石膏鉱山として全国に名をはせた「鬼村鉱山」の歴史を今に伝えるべく、石膏で型をとった鬼岩のシルエットをあしらいました。料理に合わせ、この特別な造作をお楽しみください。

煙が少ない

こげにくい

肉や野菜が
おいしい

洗い物が楽



完成品には、
「鬼岩」の文字、「鬼岩のシルエット」
が刻印されています。