

# 里山ひろたと周辺スポット

広報係が実際に歩いて感じた砥部町のおすすめのスポットを紹介するコーナー！  
第12回は広田地区！砥石の採石場と、4月1日に再オープンするこぶし食堂を訪ねました。きれいな花が咲く季節♪ちょっとドライブしませんか？

道の駅ひろたの水仙を夕刻の空が写るよう下から撮ったものです。方向的には北から南を向いて。  
例年は3月末が見頃ですが今年はやや早まるかも？

## (有) 伊予鉱業所

InstagramへGO



国道から見える山肌…何してるところなんだろう？  
奥元社長ご夫妻にお話を伺いました！

どんな会社？ 山から陶石を採っている会社です。

どうやって採るの？

焼き物にするには白い部分が重宝されるため、昔は坑道を掘って白い陶石が多い箇所を掘り進めていましたが、今はより安全な方法で、重機で道を作りながら、陶石山全体を掘り崩すような方法をとっています。

採ったあとは？

ベルトコンベアに乗せて、最後は人の手で焼き物の原料になる白めの石と、そうでない石とを選別します。

砥石を採ってどうするの？

- ① 砥石の製品にして販売 (小さいものは数100円から)
- ② 砥部焼などの焼き物の原料として粘土屋さんに卸す
- ③ ロックガーデンなどの庭石に
- ④ アロマストーンに などなど

砥部って奈良時代の文献に出てくる最古の砥石の産地なんですよ。

もっと伊予砥の良さを広めたいよね。

“伊予砥”って言って。

砥石採るときに出る屑をどうにかできんか悩んだ結果、江戸時代に焼き物作りが始まってできたのが砥部焼で。

すごいストーリー性でしょ。

皆さんも、砥石の使い道でいいアイデアがあったら教えてほしいです！



## 陶石を採るところ



以前の坑道 今は露天掘り

## 採ったあと



## 製品



採石や選別作業、坑道の見学もできます。砥部焼作り体験も事前予約5名から受け付けています。



人造砥石の登場で衰退していた天然の砥石づくりを復活させて、まちおこしにつなげたいという熱い思いをもった会社でした！

“どのご家庭にも砥部焼と伊予砥があるまち 砥部”  
になったらいいなと思う広報係でした。

## こぶし食堂

新店の  
ご紹介です♪

どうして食堂をしようと？

砥部焼を見るのも作るのも好きで、休日にはよく農村工芸体験館で陶芸をしていました。そしてお昼にはこぶしの家で食事をしながら、川の流れや緑を眺めて安らいでいました。

そんなとき、こぶしの家が休業し、町が指定管理者を募集しているのを知りました。広田地域の伝統産業や豊かな自然に触れる中で、こぶし食堂を通して多くの人に砥部町の良さを広めていきたいと思ったんです。

どんな食堂にしたい？

ランチ営業とカフェ営業を考えています。

ランチには、人気だったたらいうどんを中心に、前経営者の方たちに出汁の作り方を教えていただいたので、人気の味を引き継げたらいいなと思います。食材は砥部町産、町内で調達できないものでも、近隣市町のものにこだわりたいですね。

カフェの時間帯には、ログハウス風の建物の雰囲気を生かして、コーヒーや軽食でくつろいでいただけたらなと思います。

オープンは4月1日(月)

2日は火曜日ですがいきなり定休日なのでご注意ください。  
どんな食堂になっていくのか、お楽しみに♪



経営者のお2人  
かろうがま  
砥部焼愛好会叶薫の  
藤原さん姉妹です。

営業時間 10時～17時  
火曜定休  
ランチ 11時～14時  
カフェ 14時～17時



この日もお皿やカップを作成中。  
こぶし食堂で使うのももちろんこぶしの花柄です。

お姉さん(右)は得意なジャム作りや大好きなかき氷をいかしたデザートメニューも思案中。  
妹さん(左)は自転車が趣味でパンとクラフトビールが大好き！

農村工芸体験館やクラフトビールを作る人とのコラボ、キッチンカーを呼んだりマルシェを開いたりアイデアは尽きません。