保存版　備前福岡の市　15周年記念「100年続く市を目指して」

中世の商都・備前福岡の賑わいを再び
地育地食「備前福岡の市」

備前福岡の市　15周年記念「100年続く市を目指して」　2021.2.21発行

次世代へつなぐ、100年続く朝市へ

備前福岡の市出店者会副会長
高原 隆平

2006年の開催から始まり、今年15周年を迎える「備前福岡の市」。私と「備前福岡の市」との関わりは、家業を継ぐために帰郷した2007年からです。「備前福岡の市」は今も昔も、出店者同士が協力してつくる市です。会場準備のひとつをとっても、毎回出店者同士でレイアウトを考え話しあいながら、会場をつくっていきます。また、自分の出店準備だけでなく、会場全体の設営や他の出店者の準備も協力して行います。お客様にも、出店者にもより良い環境で市が開催できるよう、毎回試行錯誤しています。

「備前福岡の市」の名物に、マイクを各テントに回し、出店者がおすすめの商品やサービスを順に紹介していく時間があります。そこでは、自分のおすすめ以外にも、他の出店者の紹介を行う場面も多く見かけます。出店者同士、お互いの良いものを知っているからこそできる「備前福岡の市」独自の恒例行事です。このように出店者同士が協力して市をつくりあげることで「うちらの市」という共通意識ができ、「備前福岡の市」に誇りを持つ。それは、お客様にも伝わっていると思います。

技術やこだわりのある商品づくりはもちろん、出店者同士が協力して「備前福岡の市」をつくり上げていく気持ちも繋いでいけば100年続く市になるのではないでしょうか。100年目にはまだまだ遠い道のりですが、毎回、毎回を大切に、更に充実した市を目指して繋いでいきます。

備前福岡町並略図

備前福岡の市　毎月第4日曜日　午前8時～11時
（毎年4月・11月　備前福岡の大市　午前8時～14時）

場　所／瀬戸内市長船町福岡（一文字北側の広場）
駐車場／一文字および会場近隣
主　催／福の市出店者会
協　賛／瀬戸内市観光協会・瀬戸内市商工会
　　長船カントリークラブ・福岡郵便局・平井医院・妙興寺
　　備前福岡の市圏地産地消推進協議会
後　援／瀬戸内市・岡山商科大学

福岡の市 Facebook

福岡の市ホームページ

発行／備前福岡の市圏地産地消推進協議会　発行人／大倉秀千代
「この事業は一般社団法人　中国建設弘済会の助成を受けています」
お問い合わせ／備前福岡の市出店者会（一文字うどん内）
岡山県瀬戸内市長船町福岡 1588－1
TEL 0869－26－2978　FAX 0869－26－8052

毎月第4日曜日の定期市「備前福岡の市」4月・11月は大市開催

食べることから繋がる農業と地域社会

700余年ぶりに蘇った「備前福岡の市」は、地域で育てたものを地域で食べる「地育地食」の拠点となりつつあります。私たちは食べることで生命を維持し、日々の暮らしを営んでいます。「食」は「人を良くする」と書くように、食べものをどう選ぶかは、生き方そのものと言えるでしょう。

けれども、食の多様化やせわしい日常の中、食にかける手間暇は減り、価格優先のもの選びになりがちなのではないでしょうか。生活習慣病やアレルギーの増加、医療費の増大、農業や地域社会の衰退など今日の社会問題の多くが、実は食と強く関連しています。

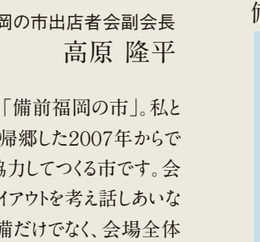
顔の見える関係で繋がる農と食を通した地域社会の中に、解決策がある乗り越えは考えています。地元の生産者がどのように農水産物を育て、そしてそれらをどう加工・調理しているかを知ることは、表示だけではわからない背景が見え、安心・信頼に繋がります。顔見知りの生産者が増えれば、地域とのつながりや愛着も深まるでしょう。そして、継続的に商品を購入することが生産者を応援し、地域社会の経済を盛り上げることになるのです。

出会いの場としての備前福岡の市

2006年3月より毎月第4日曜日定期市として開催しています。「備前福岡の市」は、消費者と生産者を繋ぐ「出会いの場」を目指しています。毎回30店近くの出店者が並び、来客者とゆったりふれあう距離感の近さが魅力です。

「対面」「体験」「学び」—— これが私達の合言葉です。

対面・体験・学び



対面

市の出店者は、すべて地元を中心とした生産者・加工業者・工芸家の直売です。作り手だからわかる情報（調理方法、育て方など）を、対話を通じておなえてきます。

体験

毎月、出店者が順番に体験教室を開催。プロの技をご家庭で活用できるようお教えします。

学び

対面・体験を通じて学ぶ。備前福岡の町並み見学会、備前福岡郷土館での国宝『一遍聖絵』ディスカバリーミュージアム見学会など、中世の商都の歴史文化に関して学ぶ。さらには、農業体験を通じた学びの場もあります。
市場小路に面した「大河内部DOMAギャラリー」では吉井川での採取品や作品を展示。「備前福岡の市」開催日の8:00～11:00の間、自由に観覧できます。

歴史に彩られた備前福岡まち歩き

（福岡の市開催時　10:30～会場スタート）

まだ歩いただけでは、「静かなどこかな所」で終わりますが、よく見るとまちのあちこちに歴史がちりばめられています。奈良時代建立の薬王寺の跡から、備前福岡郷土館の国宝一遍聖絵ディスカバリーミュージアム、および1300年の歴史をタイムトラベルしていただきます。

福岡一文字遺剣之地

豊かな開けた小高い岡「備前福岡」

人と人をつなぐ、

とかさ
備前福岡のつくり手たちによって、中世「福岡の市」が蘇る

備前福岡は国宝『一遍聖絵』（1299年完成）の中に「福岡の市」が立つ場所として描かれ、歴史教科書にも紹介されています。鎌倉時代に定期市として始まった中世「福岡の市」は常設市へと発展し、室町時代の備前福岡は山陽道で最大級の商都として栄えました。その繁栄ぶりは、関ヶ原で戦功のあった黒田長政が筑前52万石の大名として築城の際、先祖が暮らした備前福岡にちなみ、福岡城と名付けたことにも現れています。また、備前福岡の商人たちは岡山の一大商店街「表町」の基礎を築くなど、各方面に足跡を残しています。

およそ700年の時を経た2006年3月、現代版「備前福岡の市」が産声を上げました。福岡の市史跡隣に隣接する竹藪を地元住民が切り開き、近隣の農業者・商工業者10数組が出店した手作りの市でした。その後、毎月第4日曜日開催の定期市となり、現在に至っています。4月と11月には「備前福岡の大市」として、中世に常設市があった備前福岡の大通り「市場小路」も地域を挙げて盛大に開催されます。

出店者として未来へ伝えたい想い （出店者の一部。順不同）

備前福岡の市
出店者会 会長
大倉 秀千代
hidechiyo okura

「備前福岡は多くの歴史的人物のゆかりの地だが福岡の市はここにしかない。だから地域の誇りなんじゃあ。」当時の郷土館館長の言葉を始め、地元の皆様のご支援の中早15年。市が始まったころは、今日は何店舗出てくれるんだろうかと会場で気をもむこともありました。それがいつしか、「うちらの市は」と出店者が言ってくれ、主体的に引っ張っていってくれるようになりました。「100年続く市」にするには、世代を超えて繋がることが不可欠です。古きよきものを残し、常に新しいものを取り入れつつ前に進めてきたつもりです。あたたかく見守もり、育てていただいた皆様に心より感謝申し上げます。

& ブレッド
池田 里和子
riwako ikeda

備前福岡の市の事を考えると、昔はこんな風だったかな、あんな風だったかな、行商の人達は遠くは何処から来て、どんな物を並べていたんだろう…とワクワクが尽きません。現在の市も、ここで生まれ育った方や、遠くの街のご出身、海を越えて出逢い参加されている方も居られます。色んな文化や想いが交差している場所、それはきっと昔と変わらないと思います。続けていくという事は、歴史を伝えていく事です。お客様はじめ出店者の皆さんと、楽しくて喜びに溢れたこの朝市を創り続けていけたら幸せです。いつも本当にありがとうございます。

Ito −絲−
池田 由衣
yui ikeda

私達の暮らしのベースは農業。先人の方々が、地形や空気、水の流れを観察し、知恵を絞り田畑を作って下さったおかげで今日作物を育てる事が出来ています。そこに根を張り、芽を出す。種には古くからの想い、叡智が詰まっています。私達は毎シーズン育てた作物から種を採り、また翌年もそこに種を蒔く。その営みを繰り返すこと。種を未来へ繋ぐことに重きを置いています。そうすることで少しずつ、その土地や気候に順応していき、農薬や肥料に頼らず作物を育てる事ができます。私たちが作物を育て、提供することの意味。その背景を感じてもらえることで、次の世代の未来へと繋げられたらと思います。

どんちゃんの野菜畑
大森 文生
fumio omori

「おっ!これはなんでかな??」と、ある日小松菜を収穫していて気が付きました。虫がついている小松菜と病気になっている小松菜、そして虫も病気もない小松菜。病気になっている株には虫が多いような傾向がある。元気に育てれば虫にも病気にも強くなる、育て方で小松菜は変わる、そう気付いた瞬間でした。そしてその小松菜はたまらなくおいしかった。とはいえ、普通に農薬を使った小松菜も元気に育てた小松菜も店に並べば同じ小松菜。目指すは後者、そして願わくばそれを消費者の皆様と共有したい。その願いを叶えてくれる「福岡の市」は自分にとって夢舞台。こだわりを共有して商いができる喜び、それこそが未来へ伝えたい思いです。

一文字
大倉 剛生
takeo okura

僕が一文字うどんを継ぎたいと思ったきっかけの1つに福岡の市があります。僕が初めて参加した市は学生の頃で、他の出店者さんの熱量や、出店者と消費者の距離が近く出店者と会話するたびに新しい発見があり驚きと同時にこんなにたくさんの人達とここにしかない特別な産品と一文字として関われて仕事ができるならすぐに継ぎたい!!と思ったのをとてもよく覚えています。小さな市ですが、多くの物や人が関わりながら大きな渦になっていく。それを10年以上経った今でもすぐ近くで感じれるのはとても貴重です。でも福岡の市にとってはこれが日常であり、当たり前なんだと思います。一文字としてこれからも福岡の市の当たり前に少しでも貢献できたらと思います。

玉津食堂（コラボラボ）
笠井 由紀美
yukimi kasai

個人的に、福岡の市でお出しするものは妥協できません。それは仲間である出店者の舌はごまかせないから（笑） それぞれに素材と味にこだわった人々が集まるここは、味の見本市であり先生。そして「お互いを思いやり、より良い市に」という思いが詰まった場所。いつも、より上を目指して試行錯誤しています。それを深く理解して、愛してくださるお客様。未来のあなたは今日口にしたもので出来ている。食べることは生きること。そして自分の在り方、生き方。わたしにとって福岡の市は、皆さんと共にあたたかい未来をつくる場所です。

ワッカファーム
清水 晶
akira shimizu

waccafarm の初出店は第3回目。178回目を迎える福岡の市に出店し続けられたこと、大きな感謝と誇らしげな気持ちです。めまぐるしく変化を続ける世の中、とどまらないこと新しくあることが価値であるかのよう。でも福岡の市の魅力は、変わらないことにあるのではと思う。いつもの日いつもの場所に市が立つ。出店者も来場者もそれぞれがあわだたしく変わり続ける日常を生き、月に一度いつもの福岡の市で顔を合わせて互いの色々を分かち合いひとときの間交わる。楽しくて刺激的で、同時にホッと安心できる場所。変わらないからこその温かい雰囲気を大切に、次の世代へ引き継いでいくのが私たちの使命なんだろう。

koti brewery
妹尾 悠平
yuhei seno

koti brewery は備前市に醸造所を構え、空気中から自家採取した自然酵母でビール製造をしています。この仕事をするなかで「豊かさ」について考えることが多くなりました。今の時代はものが溢れ、全国どこからでも欲しいものが手に入る一方で、その買ったものはどこから来たのか?誰が作ったのか?そんなことを考えない（考えられない）ようになってきている気がします。ものが溢れ、大量消費することが「豊かさ」なのか。「備前福岡の市」にはそこにはない「豊かさ」があると私は思います。毎月、様々な生産者さんが集まり直接会話をしながらものを売り買いする。これまでの当たり前の風景が当たり前であり続けて欲しいと思います。

名刀味噌本舗
高原 陽平
yohei takahara

備前福岡の市はつくり手が自慢の品をお客様へ直接販売する市場ですが専門家と直接対話ができる学びの場でもあります。お買い物で食にまつわる情報や暮らしを豊かにするヒントを得ることができ、生産者も生活者も潤う関係が成り立っている、これからの社会に必要な商いのかたちなのではと考えています。かつては当然にあったお買い物の風景をこれまでもこれからも当たり前に続けられるように本質を大切に変化する生活様式にも柔軟に対応しながら、皆様の健康と豊かな暮らしのお役に立つ市でありたいと思っています。出店者もお客様も共に楽しみ、皆で備前福岡の市をつくっていけたら幸いです。これからもよろしくお願いいたします。

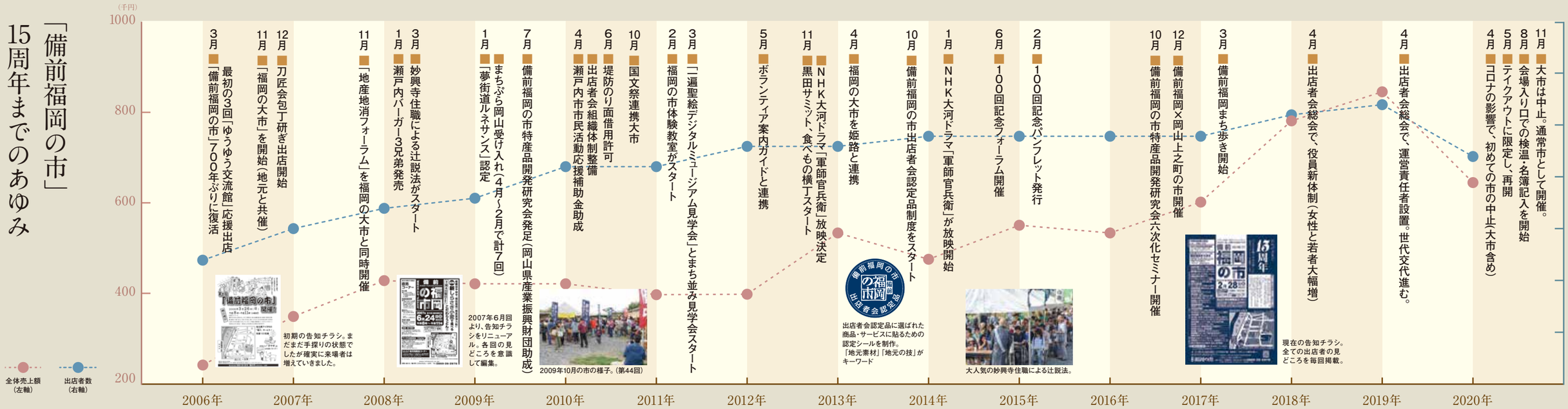
田淵農園
田淵 博子
hiroko tabuchi

私たちは瀬戸内市と岡山市にまたがる岡山市東区鉄に住み、JA 岡山に所属して家族皆で農業をしています。1997年に福岡地区に4連棟のハウスを建て、イチゴ園を始めました。周囲に麦畑が広がる落ち着けるハウスでイチゴ狩りもやってます（ペット可）。水は吉井川の伏流水で温度は20度以上の軟水を使用しています。甘み・酸味のバランスも良く皆さんに喜んで頂ける口当たりの良いイチゴがぶら下がっています。多くの種類を栽培していますので一つひとつ味の違いが分かるのもおもしろいですよ。夏には㋕（まるコと読む）のブドウもやってます。昭和の時代には古都（こづ）のブドウは全国に出荷してずいぶん有名でした。ぜひ一度お越しください!

さとごころ
寺越 優記雄
yukio terakoshi

「いっそ楽にしてくれたら良いのに。」病院の集中治療室で意識が戻って最初に感じた思いでした。そして身体が回復するにつれて強くなる思い。それは、自分の運営するお店はもちろんの事、備前福岡の市を2回もお休みしてしまった事でした。早くカフェのバリスタとして復帰したい思いと、思うようにならない身体とのはざまでじっくり考えたことがあります。例え出店者が変わろうとも、お客様が入れ替わろうとも、本物の商品と笑顔が触れ合う場を失わない理念のある限り、市は永遠に続くだろうなという事です。これからも命ある限り大切な想いをお客様に伝えて行きたいです。

ablabo.
平野 真未
mami hirano

地元長船町から西粟倉村に移住しましたが、福岡の市を通して故郷に関わることが出来ていて嬉しいです。“からだは食べたもので出来ている”この言葉は私の土台にある言葉で、日々の暮らしが健やかなからだと心を育んでいくと感じています。地産地消の安心な食材をお客様と直に繋がりお届けできる事も出店者としての喜びです。また商品の感想を直接お声いただけることも励みになっています。ありがとうございます。私たちのつくる油が食卓の笑顔につながるようにと心を込めて。100年続く市となる福岡の市を盛り上げていきたいと思います。

「備前福岡の市」15周年までのあゆみ