

take free

#いづら

伊豆の国市の未来を支える子どもたちとプロが創る地域情報誌



Vol.4

2023

伊豆の国市を

食

つくろおう!



GOOD DESIGN AWARD 2023年度受賞

COLOMAGA projectは全国の仲間たちと一緒にグッドデザイン賞を受賞しました!

蘆山のソウルフードを食べてみた! /
こじちゃん農園の卵/プロの料理人に教わるだし巻き玉子作り /
伊豆の国市産の浮橋小麦はこんなにすごい! /
山の上の「伊豆大上のおはぎ」に潜入!

ごちそうさまでした!



こどもローカルマガジン
COLOMAGA
コロマガプロジェクト
伊豆の国市 project

伊豆の国市の未来を支える子どもたちとプロが創る地域情報誌



2023年11月発行 (IZUCCO Vol.4)
IZUCCO 制作実行委員会 静岡県伊豆の国市原木 627 代表 中野あゆみ





P.04 ぼくたち・わたしたちがIZUCCO どもクリエイターです！
IZUCCO ができるまで

伊豆の国市の「食」

伊豆の国市も 食べつくそう！

伊豆の国市は、実はソウルフードや食材の宝庫！
まちのみなさんに愛されているおなじみのお菓子や食べ物をはじめ、
卵や小麦など、ふだんの生活にかかせない食材までもが作られているんです！
今回はそんな 伊豆の国市の「食」を大特集しました。
このIZUCCO を読んで、あなたも伊豆の国市を食べつくしちゃおう！



P.06 葎山のソウルフードを食べてみた！

P.08 こじちゃん農園の卵

P.10 プロの料理人に教わる だし巻き玉子作り

P.12 伊豆の国市産の浮橋小麦はこんなにすごい！

P.13 山の上の「伊豆大上のおはぎ」に潜入！

P.14 コロマガプロジェクトの活動について

P.15 編集後記



COLOMAGA project 伊豆の国市版



の
コンセプトは

ともだちに教えたい！ 伊豆の国市の“いいところ”

子どもたちがプロのクリエイターとコラボレーションして創った
ローカルマガジン（地域情報誌）が、この「IZUCCO」です。

プロに写真撮影技術や取材の仕方、イラストの描き方、文章の書き方のレクチャーを受けたどもクリエイターたちが、
伊豆の国市の“いいところ”を取材して、まちの魅力を表現しています。

IZUCCOでは、ローカルマガジンを作るどもクリエイターをサポートしてくれる、中学生、高校生、大学生の仲間を募集しています！
まちを取材したり、冊子を作る等、地域での活動に興味のある方は制作実行委員会までご連絡ください！

連絡先：info@izucco.com

コロマガは「ESD」の実践活動



2013年度に産声をあげたコロマガは、子どもたちがこの制作を通して地域に愛着や誇りを持ち「持続可能な社会を創りたい」という気持ちを育てられる実践的な活動と言えます。この「持続可能な社会の創り手を育てる教育」がESD (Education for Sustainable Development) と呼ばれているものです。同じ頃、2015年国連サミットで世界のリーダーが集まって2030年までの目標を定めました。これがSDGs (Sustainable Development Goals) といわれる17の目標と169のターゲットからなるものです。今、世界中でこの目標を達成するために官・民・学のあらゆる機関をあげて取り組んでいます。そしてこのSDGsを達成するためのエンジンがESDであるといわれています。

子どもたちの未来のためにみんなでコロマガの取り組みを応援してください。



ESD-J 理事 大塚 明

こどもクリエイターです！

伊豆の国市内に住む20人の小学生とそれをサポートする中学生編集部が集結！
冊子作りに必要なイラストや写真、文章など、取材で見て感じて感じたことをカタチにしました！

こども クリエイター

中学生 編集部

かずのり
大仁小5年

好きなもの
お菓子作り、プリン、UNDERTALE (ゲーム)

友だちに教えた伊豆の国市のいいところ
城山のむき出しの岩がカッコいい！

えいた
大仁小4年

好きなもの
スポーツカー、サッカー

友だちに教えた伊豆の国市のいいところ
緑がいっぱいある、市民の森 浮橋

るな
大仁小6年

好きなもの
チョコレート

友だちに教えた伊豆の国市のいいところ
葦山反射炉

まほ
大仁北小3年

好きなもの
桜文鳥、釣り

友だちに教えた伊豆の国市のいいところ
森に囲まれているところ、空が広いところ、
広瀬プール

あんじ
葦山小3年

好きなもの
ポケモン、ゼルダの伝説

友だちに教えた伊豆の国市のいいところ
良い温泉と足湯がある

けい
大仁小6年

好きなもの
ハムスター

友だちに教えた伊豆の国市のいいところ
自然が豊かで歴史や文化を感じるところ

きょうじ
葦山小3年

好きなもの
工作、絵を描くこと

友だちに教えた伊豆の国市のいいところ
小川屋商店の夏だけのアイス

かんいち
葦山小5年

好きなもの
反射炉焼、じゃんご大戦争

友だちに教えた伊豆の国市のいいところ
城山を登った所の景色

もえ
長岡南小5年

好きなもの
お料理

友だちに教えた伊豆の国市のいいところ
パノラマパーク

あやみ
大仁小5年

好きなもの
柴犬、アイスクリーム、マインクラフト

友だちに教えた伊豆の国市のいいところ
市民の森 浮橋は広くて自然豊かで最高です！

わかな
大仁北小4年

好きなもの
手芸と工作

友だちに教えた伊豆の国市のいいところ
富士山がきれいに見えること

せいら
大仁北小5年

好きなもの
タラビヨ、ちいかわ

友だちに教えた伊豆の国市のいいところ
パノラマパークのロープウェイからの景色

ゆうな
大仁北小4年

好きなもの
推しの子のアイちゃん

友だちに教えた伊豆の国市のいいところ
いちご狩りがたくさんできるところ

しょうご
大仁小4年

好きなもの
ゲーム (スプラトゥーン3)

友だちに教えた伊豆の国市のいいところ
神山鮮魚店

ねお
大仁小4年

好きなもの
チーズ、マイクラ、キャンプ (焚き火)

友だちに教えた伊豆の国市のいいところ
美味しい食べ物と遊び場いっぱい！

ゆい
大仁小5年

好きなもの
猫

友だちに教えた伊豆の国市のいいところ
城山、葛城山から見る景色

まりん
大仁小5年

好きなもの
アニメ、漫画、絵を描くこと

友だちに教えた伊豆の国市のいいところ
鮎釣りができること、まごころ市場

はるき
葦山小3年

好きなもの
ペットのそりゅう、ピーマン、清水エスプリス

友だちに教えた伊豆の国市のいいところ
小松ヶ原別荘地から見る富士山

いくと
大仁小3年

好きなもの
ぶどう、生き物、ゲーム

友だちに教えた伊豆の国市のいいところ
蛭ヶ島茶屋

けいた
大仁北小3年

好きなもの
生き物の本を読むこと

友だちに教えた伊豆の国市のいいところ
反射炉焼がおいしかったよ

ゆいな
大仁中2年

好きなもの
レジンアクセサリー作り

友だちに教えた伊豆の国市のいいところ
自然が豊かところ、取材で知った場所以外
にもたくさん美味しいものがあります

たくみ
大仁中1年

好きなもの
ゲームや外運動が好きです

友だちに教えた伊豆の国市のいいところ
楽しい体験施設がたくさんあるところです！

つむぎ
大仁中2年

好きなもの
マイクラ実況者、絵を描くこと

友だちに教えた伊豆の国市のいいところ
いろんな美味しい食べ物があるところ

あすみ
長岡中1年

好きなもの
テレビ、ごはんを食べること、読書

友だちに教えた伊豆の国市のいいところ
葦山の田園風景と電車、あやめ祭り、あやめ
御前広場

あかり
葦山中2年

好きなもの
ディズニー、サッカー観戦

友だちに教えた伊豆の国市のいいところ
伊豆スカイライン池の向駐車場からの景色
(夕日・夜景・星空・富士山など)

step. 6 完成

ついに完成！冊子がみんなの
もとへ届きます。



step. 5 編集

こどもクリエイターの制作物
のもとに、デザイナーとおとな編
集部でIZUCCOを組み立てて
いきます。



step. 4 制作

体験取材したことをもとに、イ
ラストを描いたり、記事を書き
ます。



step. 3 取材

講座で学んだことを活かし、伊
豆の国市のいいところを体験・
取材します。



step. 2 講座

IZUCCOを作る為に必要な知
識やスキル (取材、記事、イラ
スト、カメラ、デザイン) をブ
ロから学びます。



step. 1 おとな会議

IZUCCOのテーマや取材先・
講座について、おとな編集部
が話し合います。



IZUCCOが
できるまで

伊豆の国市の「食」を食べてみた!

どんなおいしい物が伊豆の国市にあるのか、地元グルメの取材に行ってきました。



店の前で待てな!!



どんな話が聞けるかな?

「おいしいと言ってもらえることが嬉しい」と、お店の方は優しい笑顔で話してくれました。

口に入れた瞬間、外はもっちり中はふわふわ。私は思わず「うまあ」と呟っていました。

クレープの生地は中身によって厚めにしたり、薄めにしたりしています。おすすりは、買ってすぐに食べるのがいいそうです。

暑い時期は冷しゃぶクレープというのがあるそうです。どんな味なのか気になりますね。

伊豆長岡駅の近くにあるクレープ屋さんのフォーチュナ。店の中に入った途端にふわっと甘い匂いがしました。何の種類があるのかなと見たメニュー表には、なんともすこい数の種類があったのです。店長さんに聞いてみると、100種類以上もあるとのことでした。皆さんもほったが落ちるようなクレープを食べてみてください。

For.tu.na
〒410-2114
静岡県伊豆の国市南條444-13-2
☎055-949-8151



かずのり

ゆい

せい

まりん

ひよしゃ 反射炉焼



1番人気はベーコンマヨネーズです。90年営業している間、とても驚きました。

作り方は小麦粉や卵など、量を調整して、反射炉の形に流し込んで焼くそうです。

反射炉焼を始めてから、テレビ局や有名人が来るようになったそうです。

反射炉焼は葎山駅の近くのひよしゃというお店に売っています。見た目は茶色くて反射炉の形をしたお菓子です。味は、いちごクリーム・カスタード・小倉あん・チョコ・コレット・ベーコンマヨネーズです。反射炉が世界遺産になった時に思いつき、この形にしたら人気になったそうです。なんと、反射炉焼を作っているお店は1カ所しかないこと知ったのでびっくりしました。おいしいのでぜひ食べてみてください。

ひよしゃ
〒410-2123
静岡県伊豆の国市四日町700
☎055-949-1122



けいた

まほ

あんじ

富田養蜂園 はちみつ



葎山高校の近くにある富田養蜂園では、いろいろな花からとれたはちみつを買うことができます。桜や藤、みかんやクロガネモチやミズキ、ハコネツギ、カラスザンショウなどからみつをとるそうです。セイヨウミツバチという種類のハチが花のみつを集めて巣にためて水分をとばした物をとり、それを機械でぐるぐる回しておいしいところだけにします。

富田養蜂園
〒410-2141
静岡県伊豆の国市葎山木675-1
☎055-949-1920



もえ

ゆうな



蛭ヶ島茶屋 成願餅

蛭ヶ島茶屋は、伊豆の国市葎山の蛭ヶ島公園にあります。成願餅は、800年の歴史を超え、現代にまでそのかたちと味が残っています。頼朝が食べたものと思うとすく貴重なものだと感じました。そんな歴史を知ったうえで、もっといろんな人に食べてもらえたいです。歴史を感じるいい雰囲気建物でおいしい料理が食べられるので、ぜひ行ってみてください。

成願餅は甘いと思っていただけ、のりが巻いてあって焼き目があって、びっくりしました。

しょうゆのりのりのおいしいです。もちもちして、さわつたら少しベトベトしました。



いくと

るな

蛭ヶ島茶屋
〒410-2123
静岡県伊豆の国市四日町17-1
☎055-949-5582

佳月園 温泉まんじゅう



伊豆長岡駅の近くにあるお菓子屋さんの佳月園に行きました。中でも一番有名な商品は、「長岡」(と書いてある温泉まんじゅう)です。1日に1500個も作るそうです。しょうゆっぽい香ばしいにおいがして、見た瞬間からおいしそうだなと思いました。食感がもちもちしていて、あんこがちょうどよく合わさって、なめらかでとってもおいしいです。

佳月園
〒410-2114
静岡県伊豆の国市南條1609
☎055-949-0634

おまんじゅうの上についている字は、焼印を火であぶって、軽くポンツとつけています。

かくし味にしょうゆが入っていて、ちよびりしょっぱいですが甘さが引き立っておいしかったです。



しょうこ

かんいち



大仁

大仁の浮橋にこじちゃん農園があります。ニワトリを飼っているのは、小島智子さんです。そのニワトリが産んだ卵を売っています。私たちはどのような工夫をしているのか、取材しました。



こじちゃん農園の秘密①
小屋の白い粉

ニワトリ小屋の入り口には鳥インフルエンザ予防のために、白い粉(石灰)がまかれています。なので、小屋に入る時はその白い粉を踏んで入るのです。

こじちゃん農園の秘密②
猫がいる理由

こじちゃん農園にはニワトリ以外に猫がいました。猫は天敵のイタチやハクビシンからニワトリを守ってくれています。天敵は猫が怖いのであまりやっけません。

こじちゃん農園の秘密③
ラジオの音

ニワトリの小屋にはラジオがかかっています。なぜかかっているのかというと、ひとつはラジオで人の声や音に慣れさせているからです。人の声や音に慣れずともらわれないとニワトリを育てるときに、ストレスで卵を産まなくなってしまう危険性があるのだそうです。

こじちゃん農園の秘密④
生まれて6ヶ月で卵を産む

ニワトリはなんと生まれて6ヶ月で卵を産むのです。私は驚いてしまいました。人間は生後6ヶ月では産めませんし、猫でも1歳にならないと赤ちゃんを産めないです。

こじちゃん農園の秘密⑤
卵の見た目をチェック!

こじちゃん農園の卵は、黄身の色がうすいんです。なぜかという、ニワトリがお米や米ぬか、魚かすなどを食べているからです。食べるエサを変えると、黄身の色が変わるそうです。いつも見る卵と、こじちゃん農園の卵は、黄身の色が違ってました。いつもの卵の黄身はオレンジ色をしていました。が、こじちゃん農園の卵の黄身は、黄色い色をしています。

また、こじちゃん農園の卵は生ぐさがなく、見た目はふつうの卵よりも少しぷっくりしています。白身がまとまっていてボリュームがあります。

農園を始めたきっかけとニワトリを育てるのに大切なことは?

小島さんは昔からいろいろな動物を飼っており、動物好きで動物を育てる仕事に就きたいと思ってこの仕事を始めました。そして、おいしくて新鮮で、安全で無農薬の卵を自分たちで食べたたくて、こじちゃん農園を始めたそうです。

小島さんがニワトリを育てる時に心がけていることは、ニワトリの体調管理と病気に気をつけることだそうです。休みは1日もあります。毎日お世話をしています。生き物を飼うって、とても大変なことだと思いました。

農園にいるニワトリたちの特徴をご紹介します!

- 育てている種類
ゴトウもみじ(約90羽)と、純血種のウコッケイ(約100羽)
- エサ
米と、草や菜っ葉と、米ぬか、魚かすなどです。機械で混ぜて与えます。
- 1日に産む卵の量
ゴトウもみじ約75個。体調の悪い日は60個位に減ってしまうそうです。ウコッケイ約20個から30個位。
- 何年育てるのか
こじちゃん農園では3年間(大切に育てれば、卵は産まなくなるが15年ほどは生きる)
- 害はどんなことが起きたか
イタチに襲われた。
- 見分け方
ウコッケイはみんな白いけれど、ゴトウもみじは茶色いのがメスで、薄黄色で大きいのがオスです。

こじちゃん農園の卵をぜひ食べてみてください!

私はこじちゃん農園の卵を食べました。が、とてもおいしかったので伊豆の国市にこじちゃん農園があつてうれしいです。また食べたいです。

小島さんは他にも麦を育てていて、麦茶に小麦粉、米やお味噌も作っているそうです。またおいしかったよと言っても、さらえるとうれしいそうです。

こじちゃん農園の卵は、まごころ市場やひらい精肉店などで買えます。また、直接買うこともできます。ぜひこじちゃん農園の卵を食べてみてください。



こじちゃん農園

〒410-2311
静岡県伊豆の国市浮橋9-1
☎090-6086-0713

WEBサイト



Instagram





プロの料理人に教わる

だしまき玉子作り



分量は合ってるかな?

きれいに巻くコツはね...



ドキドキ...

火かげんチェック!



こんなに違うよ! だし巻き玉子と玉子焼き

プロの料理人さんが最初に作った見本を見せてもらった時、私が見つめている玉子焼きとは全然違っていておどろきました。

そもそも玉子焼きと、だし巻き玉子の違いは何でしょう。

食感も、だし巻き玉子はフワツツとしているけれど、玉子焼きは少し固いです。それから、味はだし巻き玉子はこくて甘いですが、私の知っている玉子焼きはしょっぱめです。

どうしてそんなに変わるのでしょうか? それは、作り方や調味料の違いがあるからです。とくにだし巻き玉子には、だしのつゆが入っていて、作る時はだしのつゆの味つけをしつかりすることが大切だそうです。

フワフワのひみつは 火かげんにありました

作るときは火を弱くして作ります。なぜ弱くするかというと、出来上がりフワフワになるからです。逆に、火が強いと固い仕上がりになってしまいます。そのため火の通しかげんに気を付けているそうです。

作って食べ始めると、周りからつぎと「おいしい!!」「フワフワだ!」「めっちゃ甘い!」と、心からおいしいような声が聞こえてきました。

私も食べようと口に近づけると、あまり、でも少ししょっぱい、だしのいい香りがしました。口に入れると、だしよりも先に砂糖の甘みが広がりました。食感も、かむとフワツツとやわらかくて、少しトロツツとしていました。油をたくさん入れたので、ジュワツツと油があふれてきました。さわると、モチツツしていました。

とてもおいしくて、びっくりしました。だし巻き玉子は、焼きたてがおすすめで、大根おろしをのせて、しょうゆをかけてもおいしいそうです。

だし巻き玉子の作り方

- ①たまごをわる。
- ②たまごをよくかきまぜる。上下にまぜると白みがかきやすい。
- ③合わせだし(出汁・砂糖・しお・油・塩)を卵1個につき30cc相える。
- ④またよくかきまぜる。
- ⑤フライパンをあたためる。火かげんは中火。
- ⑥たまごの油をひく。はしの先にたまごをつけてジューといた50K!
- ⑦たまごを流し入れる。白みが3分5秒できたら5つぷす
- ⑧あくから手前に巻く。
- ⑨たまごの油をひく。
- ⑩たまごを流し入れる。はしの先にたまごをすきあげ、そこに流し入れる。
- ⑪あくから手前にまく。これを数回くりかえす。



佐藤 義仁 さん
かめや恵庵 料理長
人情味あふれる調理師会会長



齋藤 芳雄 さん
調理師会会長代行
特技はおやしジャグ



中居 輝孝 さん
いづみ荘 料理長
休みは大海原での船釣り三昧



下山 健太 さん
ホテルサンパレー富士見 勤務
調理師会若手のホープ



土屋 辰巳 さん
ホテルサンパレー富士見 和食料理長
だし巻き玉子はオレに任せろ!



じゃーん! できあがり!

伊豆の国市にはかっこいい 料理人さんたちがいました!

私にだし巻き玉子の作り方を教えてくれたのは、伊豆誠心調理師会所属の中居輝孝さん。この業界には37年もあるそうです。料理人になろうと思ったきっかけは、輝孝さんの父親が料理人で、かっこいいなと思ったからだそうです。輝孝さんは幅広い料理を学ぶための専門学校に通い、料理人になることができました。近年では、女性の料理人も増えてきているそうです。輝孝

さんは、いづみ荘というところで料理長として働いています。ぜひおいしい料理を食べに行ってみてください。

とてもおいしいだし巻き玉子。料理人の皆さんは、伊豆長岡温泉場お散歩市(毎月第2日曜日)にいて、だし巻き玉子も売っているそうです。みなさんも、ひとつ食べてみてはどうですか?



一般社団法人 伊豆誠心調理師会
〒410-2201
静岡県伊豆の国市古奈516-2
☎055-947-5133
E-mail: info@izu-seishintyorishikai.jp

伊豆の国市産の

浮橋小麦は

こんなにすごい！

製粉機の利用は個人でも対応(3kg~)しますよ！



浮橋まちづくり実行委員会 古屋 洋司 さん

昔から育てられている めんに適した小麦粉

大仁で小麦を育てている人がいます。浮橋まちづくり実行委員会の古屋洋司さんにお話を聞きました。おいしいめんなどを、みんなに食べてもらいたい、元気な麦になってほしいという思いで小麦を育てています。うれしい時は、みんながおいしいと食べてくれた時だそうなんです。おすめの食べ方は、すいとんだそうです。

浮橋小麦は昔から育てられています。秋頃に植え、6月の中頃に天気をみて収穫するそうです。育てる時に気をつけていることは、いのししやしかに食べられないようにすることだそうです。そして、こだわりの無農薬で作っていることです。

小麦のほ(穂)は米のような粒がたくさんくっついていて、一本に



約30個ほどついています。小麦粉には薄力粉、中力粉、強力粉などがあり、浮橋小麦は、めんに適している中力粉だそうです。

金色の小麦が 真っ白な小麦粉へ！

浮橋地区の製粉機小屋には、いくつものすごい機械があります。ローラーでそばの力をつぶす機械や、小麦をこなごなにしてから何度も何度もふるい落とす粉にする機械などです。そんなに手間をかけて小麦粉を作るなんてびっくりしました。また、金色に輝いていた皆さんの粒が、あんなに雪のように真っ白な粉に生まれ変わるということにも、とても驚きました。

浮橋小麦は、まごころ市場というところで売っています。浮橋まちづくり実行委員会では、売っただけでなく、そば祭りや流しそめんなどの行事を行うことで、委員会や浮橋小麦を知ってもらおう取り組みを行っているそうです。ぜひ行ってみてください。

おいしそ〜

浮橋小麦でクッキングに挑戦！

パンケーキ、ほうとう、ピザ、クッキー、ベーグル、カステラ、ナン

いっばいできた！

いつもよりおいしくできたよ！

浮橋まちづくり実行委員会

〒410-2311 静岡県伊豆の国市浮橋342 ☎090-1620-0821 (古屋洋司さん携帯)



山の上の

「伊豆大上のおはぎ」に 潜入！

中学生編集部が行きました！



伊豆大上のおはぎは保存料、添加物は自然の味のために使っていないそうです。そのかわり、1日以内に食べてもらわないといけないそうです。おはぎに使われているあんこは、シングルオリジン小豆(単一産地・



このように、工夫がいっぱいつまった「伊豆大上のおはぎ」をみなさんも一度食べてみてはいかがでしょうか？

工夫がいっぱいつまった 3種類の味



「伊豆大上のおはぎ」は、亀石峠のふもと、長者原の集落にあるおはぎ屋さんです。

このお店では、「笑顔が集う食シーンを『創造』する考えで営業しています。

お店の店長、芳川敬一さんは、宮城県仙台市にある「主婦の店さいち」という、日本一のおはぎ屋さんで習得した技術をもとに、おはぎを作っています。

単一農場・単一品種である「十勝とやま農業」さんの小豆を使って、3日かけて丁寧に作っています。

お米は100%伊豆の国市産で「オリジナルブレンド米」を火力の強いガス釜で炊き、炊きあがりを半殺しにして食感を大切にしているそうです。

味は全部で3種類で、1番気になったのはうぐいすきなこ。山形県産の希少品種のうぐいすきなこを使用していて、朝と夕方の色が違うそうです。他には、ごまとあんこがあります。ごまは、国内で加工された異なる2社のすりごまをブレンドして香りと食感を大切にしているそうです。

店主 芳川 敬一さんのプチ情報

- ・前職はお茶屋さん
- ・好きな食べ物 おはぎ、蕎麦、パスタ
- ・趣味 登山、トレラン、ロードバイク、マラソン (フルマラソン20回完走)



伊豆大上のおはぎ

〒410-2312 静岡県伊豆の国市長者原1239番地の187 ☎0558-80-9257



編集後記

IZUCCO 制作実行委員会



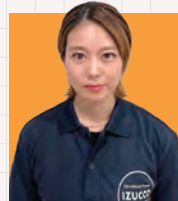
浅井 由剛
COLOMAGA project 代表 京都芸術大学 准教授
クリエイターチーム カラフル 代表
メディアもデザインも基本は「問題発見！」毎日の生活の中の、ちょっとした困りごと問題だし、地域の困りごと問題です。その問題を見つけるには、心のセンサーを敏感にしておくこと。センサーを敏感にするには、いつも自分の心と対話すること。楽しいことも辛いことも、なぜそれを感じているのかなど、自分に質問してみると、新しい問題が発見できるかも！



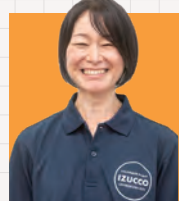
中野 あゆみ
IZUCCO 制作実行委員会 代表
株式会社わたしたち 代表取締役
伊豆の国市の思い出の味や、食に関わる仕事人、こだわりの生産者取材し、とにかく「おいしい！」を伝える1冊ができました。子どもたちが表現する味の感想は必見です！本誌の発行にあたり、ご協力いただいたすべてのみなさまに感謝申し上げます。20人の子どもクリエイターと5人の中学生編集者が、この街の“いいとこ”を伝える広報担当として活躍する未来を心から願っています。



澤田 康子



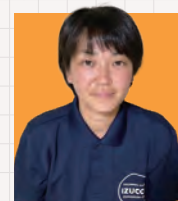
貴家 蘭



古屋 絵理



松尾 泉



西島 ゆかり



川口 敦

サポートスタッフ



大城 美絵



中野 良彦



高井 千晶



堀江 弓子



長倉 八映

クリエイター講師



榎 昭裕
ツナゲル 代表 / 沼津経済新聞 編集長
講座を通じて、どの子も地元に着目し、それを発表できるという自信を持ってもらいました。みなさんが地元で楽しく育ち、編集部で会えるのを楽しみにしています！



齋藤 洋平
カメラマン
取材お疲れ様でした！いい写真は撮れましたか？IZUCCOの制作を通して学んだ「見て聞いて伝える力」は、色々なところで応用できます！ぜひこの経験をいかしてください！



齋藤 遥加
高校美術教員 / ペインター
「自分がどう感じたか」経験を絵という伝わるカタチにする時、これがとても大切です。地元の魅力を知っているからこそ描ける皆さんのイラストを楽しんでいます！



松山 史恵
篝灯舎 代表 / ライター
今のあなたから書ける文章があります。それは大人にはまねできない特別なもの。読者の存在を意識しつつ自分の心に正直に、地元の魅力を発信していきましょう。



大塚 公美子
グラフィックデザイナー
生まれ育った地元伊豆の国市のIZUCCO制作に携わることができ、こんなに光栄なことはありません。みなさんが感じたままの伊豆の国市の“いいとこ”を、ずっと大事にし続けてもらえたら嬉しいです。



講座の様子

IZUCCO Vol.4 2023年11月発行

発行者 IZUCCO 制作実行委員会
編集 IZUCCO 制作実行委員会
制作 IZUCCO 制作実行委員会
デザイン 大塚公美子
協力 トヨタユニテッド静岡株式会社伊豆の国店 / 伊豆の国市 / 9izu / ISABUYA CREATIVE / COLOMAGA project 本部 & 各地域版事務局 / 株式会社わたしたち ※順不同・敬称略

後援 伊豆の国市 / 伊豆の国市教育委員会 ※順不同・敬称略
お問い合わせ IZUCCO 制作実行委員会
〒410-2124 静岡県伊豆の国市原木 627
mail:info@izucco.com
TEL:055-900-1195(代表 中野あゆみ)
https://izucco.com



こどもローカルマガジン COLOMAGA project

Point 1

子どもたちが自分のまちを取材し冊子を作る。

『COLOMAGA(コロマガ)』は、こどもローカルマガジンの略。子どもたちとプロのクリエイターが自分の“まち”を取材し、ローカルマガジン(地域情報誌)と一緒に作る非営利の活動です。現在、東京都、静岡県、山梨県、長野県などの1都2府5県16エリアが参画し、地域を超えた交流も行っています！

Point 2

見て聞いて感じたことをプロに学び、創造する。

自分たちが住む“まち”をもっと知るために、実際に足を運んで子どもたちが取材をします。プロのクリエイターに素材づくりのノウハウを教わりながら、写真を撮ったり、イラストを描いたり、文章を書いたりして、目で見て聞いて感じたことをカタチにしていきます。みんなの集めた情報をプロが冊子にまとめて完成です！

Point 3

子どもも大人も地域を知り繋がるきっかけに！

子どもたちが世代を超えて出会う人々と交わすコミュニケーションは、かけがえのない思い出や体験。“まち”の魅力を知れば知るほど好きになり、自分の居場所になっていく。“まち”のために何ができるだろうと考える人がひとりでも多く育って欲しい。『COLOMAGA project』はそのような想いで活動しています。



私たちの活動は、SDGsの「No.4-質の高い教育をみんなに」「No.11-住み続けられるまちづくり」を実現する実践者として、ESD-(持続可能な開発のための教育)の「未来を変える人づくり」活動として高く評価されています。2018年、経済産業省が制定した「キッズデザイン賞・子どもたちの創造性と未来を拓くデザイン部門」にて受賞いたしました。

各地域で続々とコロマガ活動エリアが拡大中!!



バックナンバー
読めます!

企業・団体・個人さまとのコラボ募集中!!

立ち上げ・応援・視察・講演・コラボなど、コロマガはさまざまなカタチで参加することができます。詳しくは公式サイトよりお問い合わせください。



各地域ごとに有志が集い、資金調達にも日々励んでおります。ご支援のほど、ぜひお待ちしております。