「陶農のまち」波佐見町が取り組む

地産地消プロジェクト

全20回
シリーズで
ご紹介します！

【第2回】積年の課題という長いトンネルと取り組みの再稼働

波佐見焼の製造に欠かせない「石膏型」。前回は、使い終わった石膏型を肥料などに生まれ変わらせ、窯業から農業、そして食へとつなぐ地産地消プロジェクトの取り組みをご紹介しました。
現在道半ばですが、ここに至るまでの道のりは決して平坦ではありませんでした。
今回は、長年にわたって町が抱えてきた廃石膏型の課題と、解決に向けて試行錯誤を重ねてきた経緯をご紹介します。

町内に滞留した大量の廃石膏型

前回もお伝えしたとおり、波佐見焼の器を量産する際に使用される石膏型は、通常100回程度使用すると摩耗し、新しいものと交換されます。
かつて波佐見町では、年間約700トンもの廃石膏型が発生していました。
現在は推計約350トン前後まで減少していますが、廃石膏型の処理は長年にわたって産地が抱えてきた課題です。
1999年には町内の埋立処分場が満杯となり閉鎖。その後、町や窯業関係者が再資源化の方法を模索してきましたが、処理や運搬にかかるコストが大きな壁となりました。
さらに、県内の最終処分業者が受け入れを停止したことで、行き場を失った廃石膏型が町内の中間処理施設に滞留する事態となりました。

放置できない、波佐見町が抱える全体の課題

大量の廃石膏型が滞留し続ければ、保管場所が不足するだけでなく、適切な処理や管理が難しくなる可能性があります。
法令に基づいた管理ができない状態になれば、行政上の指導や処分につながるおそれもあります。また、問題が広く知られることで、波佐見焼の産地としてのブランドイメージや、商品への信頼に影響することも考えられました。
人気の高い波佐見焼をこれからも安心して届けていくためには、波佐見町全体でこの課題に向き合い、持続可能な処理の仕組みをつくる必要があったのです。

「やる」と決めても、なかなか進まない

解決に向けてリサイクル協議会は、これまで何度も行われてきました。
町内の収集運搬業の対応に手が挙がり、前進するかに思えた時期もありました。
しかし、1年が経過してもその会社が収集運搬業の許可を取得しないこともありました。また、協議会で決まった取り組みも、事業者ごとの事情や役割分担、費用面などの調整が難しく、予定どおり実行できないことがありました。
誰か一人の力だけでは、廃石膏型を「集める・運ぶ・処理する・利活用する」という一連の仕組みを動かすことはできません。一歩進んだと思えば、また課題にぶつかって立ち止まる。まさに「一歩進んで二歩下がる」ような試行錯誤が続きました。

地産地消プロジェクトとして再び動き始めたこの取り組み

息の長い試行錯誤がその後も続きましたが、ついに収集運搬業を株式会社絆解斫舎が引き受けてくれることになり、さらには石膏処理プラントを持つ有限会社県央リサイクル開発が取り組みに賛同してくれることになりました。
また、波佐見焼の石膏型は石膏の純度が高く、肥料にも適していることが分かりました。2023年、廃石膏型から再生石膏粉が作られ副さん肥料「波佐見のめぐみ」が登録され、長年の課題を地域の新しい価値へ変える取り組みが本格的に動き始めました。
そして陶農の象徴的な商品である陶箱クッキーも登場し、取り組みに勢いが出てきました。
2025年からは町の基盤である「窯業」「農業」「飲食業」などが一体となり、地域の資源を新たな価値へと生まれ変わらせる、アップサイクルを取り入れた地産地消の仕組みづくりが始まりました。取り組みに賛同するファンや農業の新たな担い手などを増やし、地域の窯業、農業、食を次の世代へつなぐことを目指しています。

波佐見のめぐみや歴史から生まれる「波佐見ゴールデンスイートポテト」

「波佐見のめぐみ」で育てたサツマイモを、波佐見町に残る金山坑道で貯蔵する取り組みを行っています。
この金山は明治29年に発見され、最盛期明治44年には約1,000人が働きました。日露戦争時の外国債調達を支えたとも伝えられる、町の発展に深く関わる場所です。
坑道内は年間を通して気温約14度、湿度約100％に保たれています。この環境で一定期間貯蔵することで熟成され、糖度が上がり、より甘みのある味わいへと変化する可能性があります。
地域の課題だった廃石膏型から肥料が生まれ、その肥料で育てたサツマイモに、金山というロマンある地域資源の価値を掛け合わせる。波佐見ならではの「波佐見ゴールデンスイートポテト」の開発を目指します。

（金山坑道内部）



11月14日、プロジェクトの農作物をお披露目！

2026年11月14日（土）波佐見町町制施行70周年記念公演「ソナーポケットSPECIAL LIVE in 波佐見」が開催されます。11:00から、波佐見町総合文化会館前の特設出店エリアに町内の人気グルメが集まります。
地産地消プロジェクトからも町内の飲食店4店舗が出店し、「波佐見のめぐみ」を使って育てた農作物によるメニューを販売します。
窯業から生まれた資源が農業へ、そして町内の飲食店を通して皆さんの食卓へ。
地域の中でつながり始めた新しい循環を、ぜひ会場で味わってください。

次回は、波佐見のめぐみの効能やこの肥料を活用してできた波佐見のめぐみ米ついてご紹介します。

発行日
2026年10月5日

【発行元・お問い合わせ先】
波佐見町役場 農林課・商工観光課
〒859-3715 長崎県東彼杵郡波佐見町宿郷660
TEL：0956-85-2980（農林課直通）
MAIL：nousei@town.hasami.lg.jp

@tono_hasami
Instagram
随時更新中！
ぜひ、フォロー
してくださいね♪