

山口・津和野のおいしい情報お届けします。

# 彩都山口

sight yamaguchi



vol.4



とっておきの山口、  
教えちゃいます。  
オイシイものいっぱい。  
たのしいコトあれこれ。  
さあ、  
お出かけしてみませんか。



今回は「グルメ」特集。  
おいしい情報、いっぱい  
おしえちゃいます！



kurimasaru  
sofuto



ajisu  
kurimasaru



aio kurumaebi

## CONTENTS

### ■ 特集 産地直行!! 山口のおいしい旅。

- ・秋穂グルマエビ
- ・いってみよ 朝市 part.2
- ・阿知須くりまさる
- ・山口市南部おでかけスポット

- 彩都山口 Special 対談 タカコ・ナカムラ × 上大岡トメ
- 新旧、いずれもおススメ! 津和野のおいしいもの
- ぶるるん、しっとり、和スイーツ。山口の外郎



Yamaguchi shi nanbu eria no oishii jouhou wo atsumemashita! konkaino moridakusan! mazuka aia no kurumaebi!

海沿いの景色とともに味わいたい  
**鮮度&美味しさ絶品!**  
**秋穂 *クルマエビ***



窓を青く染める  
**絶景オンパレード。**

JR新山口駅から車で約20分。訪れたのは、波穏やかな瀬戸内海に面した秋穂エリア。入り組んだ半島を縁取るように車を走らせると、光を通して海底までキラキラと輝く遠浅の海が目飛び込んできます。

キレイ!! まるでリゾートを思わせる美しい風景がこんなにも近くにあったことを知り、テンションは一気に上昇! 風光明媚な海岸線の景色を愛でつつ、豊かな自然に育まれた海の幸にも期待が高まります。

今回のお目当ては、贅沢なクルマエビのフルコース。「えびの町」というキャッチフレーズ通り、秋穂エリアの食事処や宿では、コース料理や定食、刺し身や天ぷらといった単品料理など、高級食材のイメージがあるクルマエビを1年を通じて良心的な値段で味わうことができます。クルマエビ養殖事業発祥の地として、古くからクルマエビ養殖が盛んに行われており、多くの店が産直のクルマエビをいけす飼いでいるとあって、鮮度もおいしいクルマエビが味わえます。



思い立ったらすぐ行ける!

**産地直行!!**  
山口のおいしい旅。

山口市と聞けば、その名前からも「山のまち」というイメージが強いかもしれませんが、実は風光明媚な「海浜エリア」もあるんです。ご存知ですか? それは秋穂エリアや阿知須エリアがある市の南部。瀬戸内の穏やかな海、太陽を受けてキラキラと輝く海面、漁船が描く白い航路とそれに続く波、抜けるような青空、ゆっくりと流れる雲...市街地からちょっと車を走らせるだけで、海辺のプチ・リゾートのような別世界が広がっています。そして、一年を通じて温暖な気候と豊かな自然に恵まれたこのエリアにはおいしいものも目白押し! その土地で採れたものをその場で味わうことは、極上のごちそう。また、それらにまつわる物語を知れば、おいしさはさらに増すかもしれません。では、山口市南部エリアを訪れる、心とからだにうれしい旅のはじまり、はじまり。



彩都山口 vol.4  
 CONTENTS

■特集 産地直行!!  
 山口のおいしい旅。  
 鮮度&美味しさ 絶品!  
 秋穂クルマエビ p.1

クリより甘い、ほくほくカボチャ。  
 阿知須くりまさる p.6

いってみよ 朝市 part.2 p.10

山口市南部おでかけスポット p.13

山口市南部・瀬戸内エリア  
 イラストMAP p.16

■彩都山口 Special 対談  
 タカコ・ナカムラ×上大岡トメ p.17

タカコ・ナカムラ先生の  
 乾物レシピ p.21

山口から“kanbutsu”発信 p.22

■新旧、いずれもおススメ!  
 津和野のおいしいもの p.24

■ぶるるん、しっとり、  
 和スイーツ。  
 山口の外郎 p.26

■彩都山口 TOPICS p.28

□ふるさとやまぐち寄付金のご案内 p.23

□プレゼントクイズ 編集後記 p.29

「彩都山口」のweb版は、  
 コチラから。  
<http://www.city.yamaguchi.lg.jp/>

彩都山口 検索



エビは、ダイエット中の女性にもウレシイ低カロリー・高タンパクの優秀食材。

女っぷりも上がる?!  
プリップリのクルマエビ。

今回、目的地に定めたのは「海眺の宿 あいお荘」。眼下に瀬戸内の海が広がり、よく晴れた日には遠く国東半島まで見渡すことができる絶好のロケーションです。最高の景色に胸が高鳴ったところで、お待ちかねクルマエビのフルコースの登場！刺し身や塩焼き、フライ、茶碗蒸しと、クルマエビ三昧の豪華なテーブルにごくり。思わず喉が鳴ります。

数ある料理の中から、まずは産直ならではの一品、生きの良さが自慢の刺し身を一口。食べた瞬間にコリコリとした弾力のある歯応えにビックリ！かむほどに甘みが広がって、最後は口の中ですくすくするようになつた味が残ります。続いて、鮮やかな朱色が食欲をそそる塩焼き。香ばしい風味が口いっぱい広がります。さらに、サクサク衣のエビフライやうま味を閉じ込めた蒸し物「定番の茶碗蒸しと、箸がどんどん進みます。コースのシメは、刺し身で食べた残りのエビの頭をカラッと揚げた唐揚げ。パリパリとした音も「ちそうべい」。



潮風に誘われてスロートリップ。

秋穂自慢の海の幸、クルマエビを堪能した後は、近くの串山遊歩道を散策するのがおすすめです。クルマエビの養殖池や周防大橋、海水浴場など、秋穂のパノラマ風景が眼下に広がる開放的なハイキングコースです。

高台から下れば波打ち際まではず。波音をBGMに海岸沿いを散歩したり、釣りをしたり、楽しみは尽きません。夏はヨットやウィンドサーフィン、海水浴などのマリンスポーツを楽しむこともできます。

もちろん、風景を眺めてゆったりと宿でくつろぐのもよし。日没までのドラマチックな景色の移り変わりを目にすれば、体のリズムが穏やかに整えられていくから不思議です。たまには時間を忘れて、のんびり非日常を満喫してみませんか？



あいお荘からの眺望。高台から瀬戸内の海、そして宇部・山口方面が一望できる。



遠浅で波穏やかな瀬戸内の海水浴場として人気の高い秋穂。夏は海水浴やマリンスポーツを楽しむ人々で賑わう。

### 秋穂クルマエビを味わうならココ！

■あさの  
 〒山口市秋穂東中道697  
 ☎083-984-2868  
 ☎要予約  
 ☎無休  
 ☎エビのフルコース5,800円〜、1泊2食15,000円〜

■民宿しらい  
 〒山口市秋穂東778-6  
 ☎0120-279-511  
 ☎083-984-2795  
 ☎10:00〜20:00 ※18:00〜は要予約  
 ☎無休  
 ☎エビのコース6,300円〜、1泊朝食付5,300円〜

■うすい山荘  
 〒山口市秋穂東1273-5  
 ☎083-984-2426  
 ☎11:00〜21:00 (20:00オーダーストップ)  
 ※予約が望ましい  
 ☎無休  
 ☎ビジネスコース1,980円〜 (サービス料別途)

■花水月  
 〒山口市秋穂東中津江5146-2  
 ☎083-984-2090  
 ☎11:00〜14:00 (オーダーストップ)  
 17:00〜21:00 (オーダーストップ)  
 ☎月曜  
 ※水曜は昼のみ営業  
 ※月曜が祝日の場合は火曜休  
 ☎海老ミニ懐石3,990円〜

■魚処わか  
 〒山口市秋穂東中条1194-12  
 ☎083-984-5025  
 ☎要予約  
 ☎不定  
 ☎会席料理5,000円〜、エビフルコース8,000円〜

※料金や内容は季節によって異なる場合があります。ご確認の上、お出かけください。



あいお荘名物のクルマエビのおどり食い。カゴの中に入っている生きたクルマエビの殻をむいて味わう豪快な食べ方。



キラキラ輝く透き通った身は、まるで花びらのよう。



クルマエビを一年中味わうことが出来る秋穂。晩秋から冬にかけては甘みが増し、特においしいといわれている。



おいしい〜♪



### クルマエビ 養殖事業発祥の地。

かつて広がっていた秋穂の塩田跡地を利用してクルマエビの養殖が始まったのは1963(昭和38)年。エビ養殖の父として知られる藤永元作博士がここ秋穂でクルマエビの養殖事業に乗り出したのが始まりです。

それまで日本では、海で捕れたクルマエビを海岸の砂地や海水池などに放し、必要ときに必要なだけ出荷する番養と呼ばれる方法が行われていました。

東京帝国大学(現・東京大学)を卒業後、クルマエビの研究を始めた藤永博士は1930年代にいけすでのクルマエビの産卵・孵化に成功。その後も長年にわたって研究を続け、塩田跡地を利用したクルマエビ養殖の企業化を計画。秋穂の花塩田跡地をその候補地に選び、1963(昭和38)年に会社を設立。クルマエビの養殖事業を開始し、翌年にはクルマエビの種苗生産技術を確立。人工孵化した稚エビに飼料を与え、大きく育ててから出荷する現在のような養殖事業の基礎を秋穂で築きました。



クルマエビの養殖池がたくさん並び秋穂沿岸部の風景。

その後、藤永博士が基礎を築いたエビの養殖技術は海を渡り、台湾のブラックタイガー養殖へ、そして1980年代後半のタイ、インドネシアなどアジア各国のエビ養殖へとつながっていきました。「おいしいクルマエビをより安く提供したい」という夢を持ち、クルマエビ養殖

に生涯をささげた博士の功績をたたえて、秋穂には「くるまえば養殖事業発祥の地」と刻まれた石碑が建てられています。

参考資料：村吉敏「エビと日本人」(岩波新書1088)、「エビと日本人II」(岩波新書2007)



安心・安全で高品質な養殖エビを出荷するために、年に1回養殖池の水を抜き、池底を天日干しするなどの水質管理を行い、養殖池の病気対策を徹底している。



「くるまえば養殖事業発祥の地」と書かれた石碑の横には、「えび塚」と刻まれた珍しい碑が建つ。



# エビ好き必見! 秋穂のエビ お持ち帰り。

遠浅の砂質海岸をもつ秋穂は、クルマエビをはじめアカエビ、フトエビなど、さまざまなエビの宝庫。エビを使った商品も数多くあります。そこで、「道の駅あいお」で見つけたご当地名物をご紹介します。



醤油にエビの風味をプラス。

えび醤油 720円

ゴマを原料に醸造したしょうゆに、干しエビのうま味を加えたコクのある味。刺し身やそうめんつゆに最適。

肴はあぶったエビがいい!

クルマエビみそ漬(200g) 1,600円

生き締めしたクルマエビをポイルした後、特製みそにじっくり漬けた特産品。軽くあぶればみその香ばしさとエビの甘さが引き立つ。



レジ横の名物といえばコレ!

御乾えび(100g) 840円

アカエビのうま味をギュッと凝縮した干しエビ。おつまみやおやつに、酢の物や炊き込みご飯に大活躍。



鮮度そのまま急速冷凍。

活きメクルマエビ(200g) 1,050円

生きたまま冷凍されたクルマエビは、贈り物としてもおすすめ。自然解凍して、塩焼きやフライ、天ぷらに!



香ばしさがたまらないご飯の供!

えびとごまのふりかけ 370円

アツアツのご飯にピッタリ! 秋穂で捕れたアカエビと香ばしいゴマの香りが食欲をそそるふりかけ。

豊潤なエビの香りが決め手!

えび雑炊(2人前) 420円

秋穂で捕れたフトエビのエキスがたっぷり入った雑炊用スープ。寄せ鍋や湯豆腐などのだしにも利用できる。



エビの香りがふわり。

こだわりえびせんべい 420円

カルシウムたっぷり! 秋穂産のアカエビを使用した香ばしいせんべい。味は一味と塩の2種類。



お土産を買うならココ!

## 道の駅 あいお

クルマエビをモチーフにした三角屋根が目印。クルマエビのみそ漬や干しエビなどのエビ製品を中心に、海産物、農産物を販売しています。希望すれば近くの養殖場から生きたクルマエビ(10匹5,000円~)の取り寄せも可能。全国発送も受け付けています。

山口市秋穂東1520-4  
083-984-5704  
9:00~18:00  
第2・4水曜、12/31~1/3



シーマート秋穂で買える!

## 知る人ぞ知る! アカエビを使った珍味 秋穂の「海老味噌」

「えびの町」秋穂では、クルマエビ以外にもさまざまなエビが水揚げされています。その中の一つに、アカエビを使った珍味「海老味噌」があります。

アカエビは、濃厚なだしがとれることから、地元では干しえびやエビせんべいなどの加工品にも使用されてきました。このアカエビのむき身をみそや砂糖などと一緒に煮込んだ甘辛い海老味噌は濃厚なうま味が特徴で、ご飯のおかずにも酒のさかなにも、もってこいの一品です。

この海老味噌をつくっているのは、山口県漁業協同組合秋穂支店の女性部。高齢化や後継者不足



などを理由に、一度は途絶えていた海老味噌作りですが、「秋穂伝統の味を復活させて、地域活性化につなげたい」と、味やパッケージなどの改良を重ね、平成21年に新たな海老味噌が完成しました。この取組みは高く評価され、昨年3月に開催された「第16回全国青年・女性漁業者交流大会」では、「全国漁業協同組合連合会長賞(流通・消費拡大部門)」の栄誉に輝きました。

この海老味噌は、秋穂支店の直販施設である「シーマート秋穂」などで販売されています。ぜひお試しを!



(120g) 400円



山口県漁業協同組合秋穂支店  
083-984-2111

## シーマート秋穂

山口市秋穂5915  
083-984-2112  
8:00~12:00  
日曜・祝日



# クルマエビでまちおこし。

養殖事業発祥の地、秋穂では、「クルマエビでまちおこし」と、平成3年から中道海水浴場を舞台に「えび狩り世界選手権大会」というイベントをスタートさせました。

えび狩りって、何?

当選倍率は20倍超え!!という人気を誇るこのイベントの内容はこう...。海水浴場の浅瀬に生きたクルマエビ約15,000匹を放流し、制限時間内にいかに多くのエビをつかまえるかを競う、というものである。

参加者おののかが捕ったクルマエビは持ち帰ることができるので、高級食材のクルマエビを捕り放題、と開催第1回目から評判を呼び、参加希望者は年々うなぎ上り。リピーターも増え、いまでは県内はもとより全国からの応募が4万人を超えるほどの人気ぶりです。21回目を迎えた平成23年は抽選で選ばれた1,600人が参加。優勝は北九州市から参加の男性で、なんと165匹ものクルマエビをゲット!!

このほか、秋に行われる「あいおまつり」では、クルマエビが入った鍋の無料ふるまいやクルマエビの一本釣り、秋穂で捕れた魚の叩き売り、特産品の販売など、まちおこしの核であるクルマエビはもとより、海の町秋穂ならではの趣向を凝らしたお楽しみが満載です。食べて、参加して、楽しんで:あなたも「えびの町」秋穂の魅力を体感してみませんか?



## 秋穂で開催される

### えび関連イベント

■えび狩り世界選手権大会  
毎年夏に開催。網などの道具は使わず自分の手で捕まえるのがルール。海水浴やバーベキューなどを楽しみながら、丸1日秋穂を満喫できる。

■あいおまつり  
毎年11月上旬、山口市秋穂地域交流センターで行われる祭り。クルマエビが入った「あいお鍋」の無料ふるまいや、ステーキイベント、餅まきなどが行われる。

■あいお道の駅まつり  
毎年12月28日前後に道の駅あいおで行われる祭り。クルマエビやお正月用品、特産品などが販売される。おもしろこのサービスも好評。



秋穂観光協会 ☎083-984-3741 | URL http://www.y-shoko.com/akisho/



「第21回えび狩り世界選手権大会」スタートの瞬間

クリより甘い、ほくほくカボチャ

# 阿知須くりまさる



## 注目を集めるブランド野菜

近年、山口市のブランド野菜として知名度が高まってきているのが「阿知須くりまさる」。お値段は少々高めですが、店頭に並ぶとすぐに完売してしまうほどの人気のカボチャです。人気の理由は、クリにも勝るその甘さ。加えて、濃厚な味わいにほっくりとした食感、煮崩れしにくいといった特徴が喜ばれ、家庭での料理はもちろん、和・洋菓子の材料としても重宝され、「阿知須くりまさる」ファンは年々増え続けています。

瀬戸内海に面し、温暖な気候と粘質で水はけのよい土壌に恵まれた阿知須地域では、昔からカボチャ栽培が盛んに行われてきました。平成7年、その阿知須地域で「他産地にはない品種で消費者に選ばれる質の高いカボチャを作る」と、くりまさる、という品種のカボチャの産地化の取組みが始まりました。

現在1000名からなるJA山口宇部カボチャ生産組合をまとめるのは代表の渡辺光夫さん。この道20年のベテランです。「従来の品種に比べて収量が少ないことや栽培管理が難しいことなどから、当初産地化の取組みについては組合員からの反対意見もありました。しかし、苗の植え付け時期から肥料のやり方、出荷方法に至るまで地域の特性に合わせた栽培計画を作り、毎年改良を重ねてきた結果、平成14年頃から市場で品質の優れたカボチャとして高い評価を得られるようになったんです」

「大切に育ててきたカボチャですから、味、品質とも絶対の自信を持っています」と渡辺代表が胸を張る「阿知須くりまさる」。畑の土づくりに始まり、芽かきや枝切りなど従来品種に比べて栽培には何倍も手間がかかるそうです。そんな一つひとつの作業の手間を惜みず、愛情をたっぷり注いで育てられ

## 糖度バツグンの甘熟出荷！

「大切に育ててきたカボチャですから、味、品質とも絶対の自信を持っています」と渡辺代表が胸を張る「阿知須くりまさる」。畑の土づくりに始まり、芽かきや枝切りなど従来品種に比べて栽培には何倍も手間がかかるそうです。そんな一つひとつの作業の手間を惜みず、愛情をたっぷり注いで育てられ



検査員による市場出荷前の品質検査。「阿知須くりまさる」に対する市場の高評価・信頼を維持していくためには、生産者自らが厳しいチェックを課すことも大切、と渡辺会長。



今までは夏季のみの出荷でしたが、市場からの強い要望に応え、昨年から冬至用の「阿知須くりまさる」の栽培・出荷にも本格的に取り組んでいます。

**阿知須くりまさるの特徴**  
JA山口宇部カボチャ生産組合が生産した「くりまさる」のうち、決められた栽培基準を守って生産され、JA阿知須集出荷場に集荷され専門検査員の検査を通ったものだけが「阿知須くりまさる」として出荷される。13～15度とメロン並みの糖度、ホクホクとした食感と肉厚で煮崩れしにくいのが特徴。1個の重さは1～2.5kg。出荷時期は7～8月と11～12月の年2回。県内のスーパーや道の駅「きらら あじす」、JA山口宇部農産物直売所「JA新鮮館」などで購入できる。



出荷時に使用されるのがこの段ボール箱。我が子を育てるように大切に育てられた「阿知須くりまさる」は、まさに「箱入り娘」！

たくりまさるは、植え付け後およそ90～100日で収穫。そして、収穫後1週間～10日ほど各農家の倉庫で寝かせて追熟させた後出荷されます。そうすることで糖度が増し、鮮やかな黄色のカボチャになるのだとか。さらに、高品質を守るために行われているのが徹底した出荷前検査。各農家からJAの集出荷場へ運ばれてきたくりまさるは、専門の検査員によって一つひとつ箱から出されて、大きさ、色、傷の有無など細かいチェックを受け

ます。この厳しい検査に合格したもののだけが、「阿知須くりまさる」として出荷されているのです。「消費者に喜ばれるおいしいカボチャを届けたい」「高い品質を守りたい」という生産者の思いがいつばい詰まった山口市自慢のカボチャです。期待通りのおいしさを、ぜひお試しください！



「阿知須くりまさる」を育てている生産者の皆さん。初出荷式にて。

※「阿知須くりまさる」はJA山口宇部の登録商標です。



道の駅きらら あじす 0836-66-1001

自分だけのくりまさるづくりに挑戦！  
**作付け・収穫体験プログラム**  
道の駅「きらら あじす」では、くりまさるの作付け・収穫の体験プログラムを近くで実施している。草抜きをしたり、つるを整えたり、ワラを敷いたり、4月の作付けから7月の収穫までに数回の作業を行う。通常の農作業は地元の人々のサポートがお世話してくれるので安心。収穫日には参加者全員で「くりまさる」の素揚げや炭火焼き、パンなども味わえる。収穫したくりまさるは各自持ち帰り。参加費用は、1グループまたは1個人につき4,000円（苗5本）。募集人数は20組で応募多数の場合は抽選。



まるで木の幹のような太い茎と大きな葉が特徴。



収穫まで傷をつけずに育てるため、一つひとつ「麻布団」を敷いて大切に育てられます。全て手作業のため、大変な手間がかかるそう。



「阿知須くりまさる」は、1本の親ヅルから子ヅル2～3本、4玉程度の収穫となります。樹果のため収量が少なくなりますが、おいしく高品質なカボチャを作るためには欠かせないとのこと。



まだまだあります！

## 街で見つけた 個性派くりまさる。

旬の時期にしか味わえない、売り切れ御免の  
人気グルメをピックアップ！  
くりまさるの奥深い世界を見せてくれる  
多彩な美味をぜひお試しあれ！

### 味も形もまさにカボチャ！ かぼちゃパン

..... 200円

生地にくりまさるを50%使  
用した、カボチャたっぷりの  
ふんわりパン。



### 食欲をそそる冷製スープ。 くりまさるスープ

..... 210円

くりまさるのやさしい甘さ  
を生かした、濃厚でクリー  
ミーな冷製スープ。



サビエルカンパニー  
083-923-6222

### くりまさるづくしの贅沢スイーツ。 くりまさるのモンブラン

..... 380円

くりまさるのスフレ、シロツ  
プで煮たくりまさるの実、く  
りまさるを使ったクリームを  
使用した贅沢モンブラン。



スイーツアトリエ マルグリット  
083-920-5505

しっとりずっしり  
自然の味わい。



### くりまさるのマドレーヌ

..... 5コ入 1,000円

くりまさるを焼き菓子  
にアレンジ。しっとり  
とした食感と、ずっしり  
濃厚なカボチャの味わ  
いが楽しめる。



食べやすい  
和風ロールケーキ。



### くりまさロール

..... 740円

くりまさるのペースト入り  
の餡を、ふんわり口当たりの  
やさしいスポンジで巻いた  
ロールケーキ。



ふんわりやさしい  
カボチャの甘さ。



### パンプキンメッシュ

..... 560円

生地にくりまさるのペーストを練り込んで焼  
き上げた風味豊かなパン。※販売していない  
日や売り切れの日もあるので、電話で予約を。



外はカリッ！  
中はふんわりで  
おいしいー！

くりまさるの存在  
しっかり！



### くりまさるプリン

..... 250円

プリン独特のなめらかな口当たりと、くりまさるの  
濃厚な味わいの素敵なマリージュが楽しめる。  
入荷後すぐに売り切れになる人気商品。

濃厚な味わいの  
ご当地ソフト！



### かぼちゃコーン(右)

### ミックスコーン(左)

かぼちゃコーン 250円

ミックスコーン 250円

くりまさるを使ったソフ  
トクリームは、まるでカボ  
チャをそのまま食べてい  
るような濃厚な味わい。年  
中味わえるのもうれしい。

くりまさると  
県産牛の贅沢コラボ。



### くりまさるコロッケ

..... 120円

サクサク衣の中には、くりまさると県産の黒毛和牛が  
ぎっしり。カボチャの甘さと程よい塩気がマッチ。揚  
げたての販売のほか、冷凍商品の販売もあり。

## ココロ♡おどる

# くりまさる オンパレード！

道の駅「きらら あじす」で見つけた、くりまさるを  
使った加工品をご紹介！ おいしくて体にやさしいス  
イーツをはじめ、パンにコロッケにアレンジ自在！  
生産者の誇りと作り手の想いがギュッと詰まったこ  
だわりの逸品ぞろいです。午後のお茶のお供に、親し  
い人へのお土産に、おいしい幸せを堪能しませんか？

## ドライブがてらに出掛けたい！

「阿知須くりまさる」&くりまさる製品の  
お求めはこちらで。

### 道の駅 きらら あじす

「阿知須くりまさる」の初売りは毎年7月上旬。  
くりまさるを使用した加工品をはじめ、阿知須周  
辺の特産品も充実しています。館内には、地元産  
の新鮮な野菜が並ぶコーナーをはじめ、もち工  
房、パン工房、鮮魚市場、軽食コーナー、レストラ  
ンなどがあり、毎日多くの人で賑わっています。  
※出荷量に限りがあるため、予約は受け付けていません。



山口市阿知須509-88

0836-66-1001

8:30~19:00

不定休

P 92台

URL http://www.c-able.ne.jp/machikal/

パリパリ...  
とまらないおいしさです。



### ぱんぽきん

..... 380円

当駅でしか買えないオリジナル商品。  
くりまさるを使ったユニークなネー  
ミングの手作りかりんとう。



やわらか求肥に  
しっとり餡。



### きらら福餅

..... 380円

「阿知須かぼちゃの食コンテ  
スト」で最優秀賞を受賞した  
和菓子。やわらかい求肥と  
かぼちゃ餡がマッチ。



素朴な甘さの  
洋風まんじゅう。



### あじす小町

..... 6コ入 630円

くりまさるを使ったかぼちゃ餡を、しっとり  
とした生地で包んで焼いた素朴な味わいのまん  
じゅう。



外郎にだって  
合うんです！



### くりまさるの外郎

..... 箱 / 4本入 480円

..... 袋 / 4本入 300円

食欲をそそる色艶。一口食べればくりまさる  
の上質な甘さが口いっぱいに広がって、心地  
良い余韻に浸れる。





希望すればお父さんが  
しめてくれます。



人だかりもお母さんたちがしょうずにさばっていきます。



市場のアイドルはこの年にして包丁さばきも堂にいったもの。

お刺身、塩焼き、フライ、煮つけ、ムニエル・・・何つくろう。とれたての海の幸を丸のままどうぞ。



「これ!」と思ったらすぐキープ。

早起きは三文以上の得!  
朝市絶賛売り出し中!

いってみよ😊

朝市

asaichi

part.2 おさかな編



いざ!  
15分間の勝負!

「朝市」ご利用になっていきますか?瀬戸内海に面している山口市、海のもの朝市も開かれています。まさに「チピチの魚介類をうれしいお手頃価格で買える」とあって、どこも毎日にぎわっています。今回は秋穂東、漁協前の朝市を訪ねました。

「今日はこれにする」  
即断即決がよいものゲットのカギ

秋穂東の山口県漁協秋穂支店前で開かれる「秋穂鮮魚卸売市場」の朝市。「朝8時からじゃけどすぐ売り切れるからね」と言われて、早めに出向くと7時半ごろから準備が始まりました。出店者はそれぞれに台や簡易テーブルを並べ、魚を入れるケースを置いていきます。少しずつお客さんも集まり始め、7時55分に「魚を出してください」というアナウンスが流れた時には各台の前に行列ができていました。

8時、販売スタート。「今日は何かあるん?」それ、そのヤズチョウだい。買い手は水槽の中から魚を選んでプラスチックかごに入れ、量りに乗せて精算してもらいます。保健所の指導で「ワタを出しておろすのは無理ですが、希望すれば「しめて」もらえます。エラに包丁を入れ、尾の付け根を切って血抜きをしておくを持って帰って刺身にした時においしさが違うそうです。

船によって漁の場所や仕掛けが異なるため、並んでいる魚介類も台によってさまざま。サザエやアワビを並べている台もありました。おなじみのお客さんはあちこち回ってお目当ての品を買い求めます。「これこれ、まとめてこれだけにするよ」威勢のいい声に買う側の頬も財布のひももゆるみます。15分もすると水槽は空になり、潮が引くようにお客さんの姿もなくなりました。

仕切るのはお母さんたち。  
でも海の男もおしゃべりが楽しい

秋穂漁港の朝市は毎週日曜日と祝日の朝、開催。今年10年目を迎えます。「消費者に新鮮でおいしい魚を手頃な価格で食べてもらいたい。そして漁師にも利益が出るように」という目的が始まりました。26名が登録して(※平成23年秋現在)それぞれが責任者として、とってきたものを自分で販売します。売り上げは組合に報告し3%の手数料を、また出店するたびに200円ずつを納めます。それで広告を打ったり、年に2度のイベントの事業費にあてたりしているそうです。

「6月は周年のイベントを開くの。12月は歳末感謝として海鮮鍋を300食、無料でふるまいます」と世話役の平田千代子さん。自らも夫と船で漁に出るといふ、きつぱのいいおかみさんです。「朝市の主流は母さんたち。でも漁師も朝市に出るようになって社交的になったよ。ふだんは海に出ちゃって、顔を合わせるは家族や漁師仲間ばかり。それもこはなんだかんだと親類が多くて。なので父さんたちも朝市でいるんなお客さんと知り合うのが楽しいらしいんだよ」。売り手も買い手、心づかりにもうれしい朝市です。

やっぱりとれたてがいいでしょー!

漁獲高は全盛期の3分の1程度。季節も遅れていて、とれる魚にも変化が見られるといいます。「ハリセンボンが上がったこともあるし、時々熱帯魚も交じっちゃったりするんだよ」。

でもこの盛況ぶりを見ると、やっぱりみんなおいしい魚を求めているのだと感じさせられます。「おかげさまでね。それぞれに常連さんもついちよるし、どの人が何をとってくるかもみんなよく知っちゃっての。予約は受け付けなし、開始15分が勝負じゃけど、ぜひ来てみてください」。

魚が食べたい。そう思ったら早起きしてお出かけください。活気あるやり取り、日に焼けた明るい笑顔とおいしい出会いが待っています。



とってきた魚は出荷直前まで市場のいけすに。



「実は私、船酔いするの」と平田さん。



サザエだって桶に山盛り。



そばで野菜も売っていたり。



まだ静かな開店前。



## 山口市&宇部市で開催される 漁協の朝市

海浜エリアでリフレッシュ!

山口市南部  
おでかけスポット

山口湾  
Yamaguchi Bay  
& Suonada Sea  
周防灘

周防大橋を臨む

瀬戸内海に面した山口市南部エリアには、潮風を感じられる心地良い遊び場がたくさん！  
おいしいものでお腹を満たした後は、自然に包まれてのびやかな休日をご過ごしてみませんか？



宇部

### 山口県漁協東岐波支店 共同販売所朝市

9時過ぎには売り切れるという人気の朝市。土曜日は特に多くの人出でにぎわいます。一般人は仲買人を通して買うシステム。商品が主に“活魚まるごと”なのでバケツ持参が賢いかも。きららドームなどが見えて眺めもよし。



- ☑ 月～土
- ※日・祝日休み
- ※時化等により臨時休業の場合あり
- 🕒 8:30～(売り切れ次第終了)
- 📍 山口県漁協東岐波支店前
- ☎ 〒755-0241
- 📍 宇部市東岐波区丸尾4193-9
- ☎ 0836-58-2142 (山口県漁協東岐波支店)

秋穂

### 山口県漁協大海支店 直売所

卵型の「ららんドーム」や道の駅あいおに近い漁協大海支店。隣接する直売所で開かれる朝市で、ここであがった地ものの魚を漁協婦人部のお母さんたちが販売します。まさに市場直送、いきのよさが楽しめます。



- ☑ 月～土
- ※日・祝日休み
- ※時化等により臨時休業の場合あり
- 🕒 7:00～(売り切れ次第終了)
- 📍 山口県漁協大海支店そば
- ☎ 〒754-1101
- 📍 山口市秋穂東浜中643-1
- ☎ 083-984-2402 (山口県漁協大海支店)
- ※平日9:00～16:00

宇部

### 山口県漁協床波支店 朝市

まず仲買人が参加するセリが行われ、一般の人は仲買人から買うシステム。底引き網漁が主なので種類はオーソドックスですが、新鮮な魚を安い価格で手に入れることができます。魚を扱える中高年に人気。



- ☑ 月～土
- ※日・祝日休み
- ※時化等により臨時休業の場合あり
- 🕒 7:30～8:00(売り切れ次第終了)
- 📍 山口県漁協床波支店前
- ☎ 〒755-0153
- 📍 宇部市床波1丁目5-33
- ☎ 0836-51-9041 (山口県漁協床波支店)

秋穂

### 山口県漁協秋穂支店前 「秋穂鮮魚卸売市場」

新山口駅から車で約15分。漁師さんがそれぞれとってきた魚を自分たちで販売。生きたまままるごとの魚を手頃な価格で手に入れることができます。



- ☑ 日・祝日
- 🕒 8:00～(売り切れ次第終了)
- 📍 山口県漁協秋穂支店前
- ☎ 〒754-1101
- 📍 山口市秋穂東海岸通り5915
- ☎ 083-984-2111 (山口県漁協秋穂支店)

宇部

### 山口県漁協宇部岬支店 「浜市」

漁協婦人部が直接販売。ピチピチの鮮魚のほか、ナルトピエを使った竜田揚げや春巻き、ハモ天、タコ飯など婦人部が折々に工夫を凝らす加工品も人気です。時化で鮮魚がない場合は加工品だけの販売となります。



- ☑ 毎月第1・第3土曜
- 🕒 8:00～(売り切れ次第終了)
- 📍 山口県漁協宇部岬支店の裏、水産加工場
- ☎ 〒755-0007
- 📍 宇部市八王子町12-24
- ☎ 0836-31-0233 (山口県漁協宇部岬支店)





## スポーツやアスレチックにチャレンジ! 山口きらら博記念公園

2001年に開催された「山口きらら博」のメイン会場を整備した総合スポーツ公園。人工芝のフィールドを持つ多目的ドームをはじめ、サッカー・ラグビー場、スポーツ広場、多目的広場、水泳プールなどのスポーツ施設が整備されています。中でも子ども連れにおすすめなのが無料で遊べる「トリムの広場」。長さ日本一を誇る綱渡りトリムコース\*や自然石仕上げのクライミングウォール、ローラスライダーと遊びには事欠きません。人工海浜「月の海」では水遊び、「太陽の丘」では芝生遊びも楽しめます。スポーツに汗を流したり、遊具で遊んだり、芝生の上でお弁当を広げたり…楽しみ方はいろいろ。家族で丸1日フルコースの遊びを満喫しましょう!

- 📍 山口市阿知須 509-50
- 🏢 山口きらら博記念公園管理事務所
- ☎ 0836-65-6903
- 🕒 9:00～22:00、トリムの広場は～18:00(11～4月は～17:00)
- 📅 12/29～1/3
  - ・プールは毎週月曜日(祝日の場合は翌日休)
  - ・その他有料施設は第1・3月曜日(祝日の場合は翌日休)
- 🎫 スポーツ施設は有料  
使用料金は用途や時間によって異なる
- 📌 あり

※綱渡りトリムコースの利用可能日は、土・日・祝日と春休み期間中のみ。雨天・強風時は閉鎖。小学校3年生以下の利用は保護者の補助が必要。ヘルメットの着用が必要(無料貸し出しあり)。



子どもで賑わう巨大アスレチック「トリムの広場」。全長235メートルの綱渡りトリムコースは、丸太や飛び石、ポール、チェーンなど楽しい内容。トランポリンやマウンテンネットも人気。



「月の海」は浅瀬なので子どもの水遊びにぴったり。トイレやシャワー、更衣室も完備。遊泳は夏期のみで、時間は9:30～16:30まで。ビーチバレーコートは有料。



約80ヘクタールの広大な園内には、本格的なスポーツから子どもの遊びまで対応できる多彩な施設が整っています。車いすやベビーカー、ボールの無料貸し出しもあります。



ビジターセンター内には、30台のフィールドスコープが設置されており、鳥たちの生き生きとした姿を観察することができます。分からないことがあればパークレンジャーに質問を!



渡り鳥の通り道を示した「渡り鳥のスカイウェイ」。公園内で記録された野鳥は2012年1月までに215種類。中には、絶滅危惧種に指定されている貴重な鳥も飛来しています。



公園周辺は多くの渡り鳥が行き交う交差点。双眼鏡や望遠鏡は無料で貸し出ししてもらえるので手ぶらで訪れてもOK。

水辺の豊かな自然と鳥たちの姿に癒される～!

レンジャーと一緒に公園を歩いて野鳥観察を楽しもう!



- 📍 山口市阿知須 509-53
- 🏢 きらら浜自然観察公園  
ビジターセンター
- ☎ 0836-66-2030
- 🕒 9:00～17:00
- 📅 月曜(祝日の場合は翌日)  
12/28～1/4(1/2、1/3は開館)
- 🎫 ビジターセンター入館料200円  
(18歳以下無料、20名以上の団体は1名160円)
- 📌 あり



## パノラマが広がる絶好のハイキングコース 串山(くしやま)遊歩道

串山連峰を縦走し、秋穂コミュニティセンターから海眺の宿「あいお荘」までを結ぶ、全長約3キロのなだらかなハイキングコース。見晴らしの良い展望台からは、瀬戸内海の島々や周防大橋、のどかな田園風景など、秋穂周辺のパノラマの風景を満喫できます。晴れていれば、遠くに国東半島や由布岳も眺めることができます。途中、3カ所の休憩所が整備されているので、気に入った場所でお弁当を広げてピクニックを楽しむのもおすすめ。

所要時間は約1時間。途中アップダウンが続く場所もあるので、体調や体力に合わせて休憩しながら歩きましょう。



途中、季節の花を紹介した碑や石のモニュメント、藤棚などが設置されており、自然や芸術に触れながらのんびりウォーキングができます。



天然の大岩を利用した展望台からの見晴らしは最高。澄んだ空気にあふれる緑、キラキラ輝く海…季節ごとに姿を変える自然の表情を楽しめます!

- 📍 山口市秋穂東
- 🏢 山口市秋穂総合支所総務課
- ☎ 083-984-2121
- 📌 秋穂コミュニティセンターを利用

## 眺望抜群のローラー滑り台がシンボル 藤尾山(ふじおやま)公園

周防大橋の西側に広がる公園。歩道橋を渡った場所にある遊具広場と、道路を挟んで海側に広がる展望広場にわかれています。遊具広場で目を引くのが、大きな船と城の形をした複合遊具。すべり台やネットなど、いろいろなかかけが隠れていて、遊具全体がしかかけの多いおもちゃのよう。藤尾山の頂上にある展望広場には、全長70メートルのローラー滑り台が設置されており、海を見下ろす爽快な景色を楽しみながら滑ることができます。



園内にはオムツ交換台のある大型トイレや屋根付きの休憩所もあるので赤ちゃん連れも安心。



駐車場から少し歩いて藤尾山の山頂に登れば、長いローラー滑り台が待っています。子ども連れはもちろん、カップルにも人気が高いスポット。

山頂からの眺めは最高!きららドームや山口湾、周防大橋など、眼下に広がる景色を楽しみながらローラー滑り台にチャレンジしよう!



- 📍 山口市佐山新地
- 🏢 山口市都市整備課
- ☎ 083-934-2832
- 🕒 9:00～17:00
- 📌 あり(17:00に閉まるので注意)

サプライズ!!

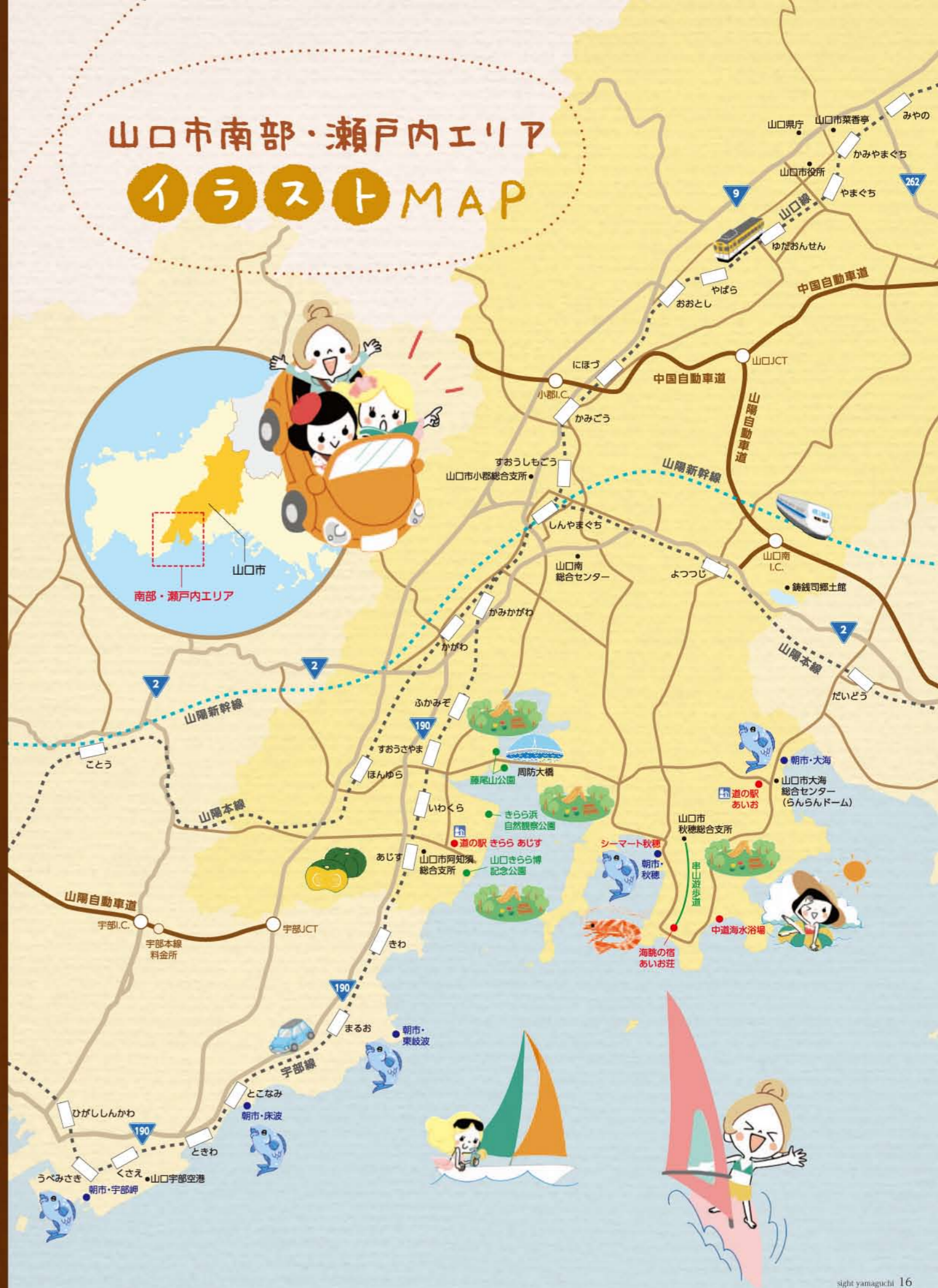
彩都山口  
Special 対談

山口発の kanbutsui は、  
フルーツそのまま、  
乾物界のニューウェーブ?!



山口県出身で東京で活躍中の料理研究家、タカコ・ナカムラさんと、東京出身で宇部市在住17年のイラストレーター、上大岡トメさん。  
料理では師弟関係にもあるお二方に、山口市で開発した新しい乾物に寄せる感想や期待、可能性などを語り合っていました。とりわけ本来の形状と香りをとどめつつ乾燥されたスイカやナシ、フルーツ茶を見て・味わって、ニッコリ・キッパリ。率直トークがかわされました。(於:山口市菜香亭)

山口市南部・瀬戸内エリア  
イラストMAP



# 彩都山口 Special 対談

Theme: kanbutsu

タカコ・ナカムラ × 上大岡トメ  
料理研究家 イラストレーター



## 乾物のチカラ

■現在、山口市では  
新たな乾物を開発・販売していますが…。



●タカコ(ナカムラ氏(以下タカコ)) 乾物は先人の知恵から生まれた最も原始的な保存食ですが、時代と共に冷凍や添加物に頼った保存法に押されてしまったんですね。だけど乾物は、軽くて持ち運びが楽だし、常温で保存でき、低カロリー…と、メリットの多い食品です。東日本大震災以来、保存食への関心も高まっています。ぜひ乾物の魅力を見直してほしいですね。

●上大岡トメ氏(以下トメ) タカコ先生はキッチンに乾物をディスプレイしてるって本当ですか？

●タカコ 乾物って一回使ったら残りは袋に入れたまま忘れてしまいがち。で、私は乾物を買ってきたらビンや空きペットボトルに移して目につく場所に置くことにしています。目に入れば使う気になるでしょう？

●トメ 最近では自分で野菜を干すのものはやっていますが、干すと味や栄養価が上がるのかな？

●タカコ 「ちょい干し」ですね。私もニンジンや大根を数時間干してから調理したりします。干して水分が飛ぶと持味が濃くなり、調理中の油はねがなくなります。たとえば里芋のヌルヌルを取るにはゆでこぼす方法もあります



日本の伝統食・乾物のチカラはすごいけど、今風の料理法を考えてお伝えしていきたい。



Takako Nakamura

山口市近辺には実はブランド野菜がいろいろあるんですね。美東ゴボウとか万倉ナス、相島スイカなど…。私が山口県で暮らしたのは高校時代までで当時は意識していませんでしたが、実はおいしい野菜を食べて育ったんだと思います。



特産物にはストーリーも必要。この乾物の誕生秘話にも興味をそそられます。

Kamiooka Tome

山口では魚はマグロより白身が優勢ですね。そしてウナギではなく、アナゴ文化。フグをスーパーで売っていることにも最初は驚きました。ネギや春菊なども東京とは種類が違いますね。でも、子どもたちは山口産の食材で育っているわけで、地元産の新鮮な魚や野菜に恵まれていることを喜んでます。



(注2) 乾物スイカとナシ=山口市阿東地域産の「嘉年(かね)でとれたすいか」と「長門峠でとれたなし」を乾燥させたドライチップ。平成23年に発売。  
(注3) 農業生産者と中国茶店との初連携により誕生した山口産ドライフルーツ入りの中国茶「楽楽(ある)」。平成23年に発売。(P22参照)

(注1) カイガラアマノリ=アサリやカキの殻から直接生えるという変わった生態を持つ海苔。全国でも山口県を含め3県の限られた地域にしか分布していない。通常の高苔より甘みが高く、噛めば噛むほど甘みと香りが口の中に広がる。山口市二島地域の漁業生産者グループが山口湾での養殖に取り組み、平成21年に「紅きらら」として発売した。

が、味や栄養も失われてしまう。でも、干せばヌルヌルだけが取れて、うま味や栄養は残るんですね。

●トメ なるほどね。乾物っていうと地味なイメージがあるけど、タカコ先生の乾物レシビはすごくおしゃれですよ。

●タカコ 先日の料理教室でもカイガラアマノリ(注1)の珊瑚ケを皆さんに喜んでいただきました。たとえば海草の酢の物、という定番を覆すことにこだわってチャレンジしています。あと、乾物の場合はもやし汁まで使えば味も栄養も濃いものになるし、逆にもどし汁は捨てて、乾物素材だけをあっさりとしかす使用方もできます。つまり料理のイメージに合わせて使い分けできるのも乾物の魅力。そういう点も生かして意外性のある料理を作っていきたくと思っています。

●トメ (料理の)プロの心意気が伝わってきますね。

スイカ、ナシ、フルーツ茶。  
ドライ化しています。



■乾物の活用には  
サブライズも大切。  
そこで、山口市で開発された  
この乾物(注2)は、いかがでしょうか？

●トメ (袋を開けて)わあ、おもしろい、スイカそのまんま。(食べて)あ、甘い、香りもスイカ！ ナシの匂いも！

●タカコ すごく良くできていますよね。生のときの色と香りを残しながら、うま味は凝縮されて…。ただ乾かしただけじゃない、すごい技術を感じます。花でいえばドライフラワーじゃなくてプリザーブドフラワーかな。色や香りが生と同じように残っているから、夢とか楽しさといった付加価値があります。市内にある木原製作所の乾燥機で乾燥させているんだそうですよ。このお茶にも山口産のフルーツを乾燥させたものが入っているんですよ。(注3)。

●トメ 私はお茶に凝ってるんですけど、これはフルーツの香りがおいしい。イチゴやキウイの断面がきれいで繊細もつぶれてないんですね。木原製作所って一体、何者？(笑)。この技に興味をそそられます。

●タカコ スイカやナシのパッケージもおしゃれですね。こういうデザインもすごく大事な要素だと思います。近年、スペインでもヒジキを食べるようになって、先日おみやげにも買ったんですが、そのパッケージが個性的でパルセロナしてなんです(笑)、するとなんだか中身まで有り難く思えてきて、ディップにしても、このスイカやナシもパッケージからして期待が持てますね。

●トメ デザインはすごく大事ですよ。既成概念を越えて突き抜けないと魅力を感じません。その点このスイカやナシのパッケージは合格(笑)。もちろん中身にも突き抜けたパワーを感じます。

# タカコ・ナカムラ先生の

# 乾物を使った お料理レシピ

平成23年11月5日(土)、山口市の主催により、「タカコ・ナカムラの乾物料理講座 in 山口」が市内で開催されました。乾物への理解や親しみを深めてもらうことを目的とした講座には24名が参加。山口市が開発したカイガラアマノリをはじめ、おなじみの乾物を生かしたタカコ・ナカムラ先生のおしゃれなレシピ4品を実習しました。うち、2品を紹介しましょう。



※残り2品「そば粉のクリームシチュー」と「乾物ナムル丼」のレシピは、HPでご覧いただけます。 [山口市役所かんぶつ部](#) [検索](#)



山口県出身の首相らの書が飾られた山口市菜香亭の大広間で。「史都・山口を感懐します」

## カイガラアマノリのおからコロッケ

ヘルシーなおからのコロッケに、山口市の特産乾物カイガラアマノリの磯の風味が利いています。

- 材料
- ジャガイモ.....100g
  - おから.....100g
  - タマネギ.....1/2個
  - ニンジン.....1/2本
  - カイガラアマノリ.....2g
  - オリーブ油.....適宜
  - 小麦粉.....適宜
  - パン粉.....適宜
  - 揚げ油.....適宜
  - 塩糀.....大さじ1
  - 黒コショウ.....適宜



- 作り方
- ジャガイモは洗って皮付きのまま低温でゆで、熱いうちにマッシュしておく。
  - タマネギ、ニンジンはみじん切りにして、オリーブ油で炒める。塩、コショウで味を調える。
  - フードプロセッサーで砕いたカイガラアマノリをパン粉に混ぜておく。
  - ボウルに①、②とおからを加え、全体をよく混ぜて、塩糀、カイガラアマノリとコショウで味を調える。
  - ④を丸めて、小麦粉、水溶き小麦粉、③のパン粉の順に付けて180度の油で揚げる。

## 麩レンチトースト

伝統的な食材のお麩を、おしゃれなフレンチトーストに。山口市が提唱する新・kanbutsu コンセプトを象徴するかのよう一品です。

- 材料
- 車麩.....4枚
  - 卵.....1個
  - メイプルシロップ.....60g
  - 牛乳.....150cc
  - バニラエッセンス.....少々
  - シナモンパウダー.....少々
  - 生姜絞り汁.....小さじ1
  - バター.....適宜



- 作り方
- ボウルに卵を割りほぐし、牛乳、メイプルシロップ、生姜の絞り汁、バニラエッセンス、シナモンパウダーを加えよく混ぜる。
  - 車麩を①に入れ、水分を吸収して柔らかくなるまで浸けてもどす。
  - フライパンにバターを入れ、両面をきつね色になるまで焼く。

### Information



●山口市菜香亭  
明治10年頃に創業され、山口県出身の政治家や文人などに親しまれた料亭「祇園菜香亭」の建物を移築復元した観光拠点・市民交流の場。館内には伊藤博文、井上馨、佐藤栄作らの書やゆかりの所蔵品が展示されており、邸内や庭を見学できる。貸室利用もでき、料理のケータリングサービスや着物のレンタル・着付サービスなども行っている(いずれも有料、要予約)。

〒750-0012 山口市天花1-2-7  
☎ 083-934-3312  
🕒 9:00～22:00(観覧は～17:00)  
📅 火曜(祝日の場合はその翌日)、12月29日～1月3日  
👤 大人(高校生以上)100円、小・中学生50円  
🌐 <http://www.c-able.ne.jp/saikou/>



対談会場  
となったのは  
コチラ!

## 乾物に「戻る」ではなく、 新食品として発信する!

●タカコ このスイカやナシは従来の乾物とは全く別物です。第一、もどしたり調理しなくていい、そのまま食べられるから子どものおやつに向いていると思います。素材の味を伝えるし、油とか添加物を使っていないのでヘルシーで安心、色もそのまま残されて、きれいで、お菓子って色とりも大切ですから、本当におやつに最適ですね。

●トメ カボチャとかピーマン等、いろんな野菜で製品化してほしいですね。

●タカコ 山口では多品目の野菜を生産していますが、出荷できない形状のものも出てきますよ。私は全国各地で生産者と話すんです。

が、規格外品は仕方なく捨てる、とよく耳にしているのが痛みます。その分を乾物に回せばエコロジーやリユースにもつながりますね。

●トメ 乾燥させるのなら形は不揃いな物でもいいし、糖度の低い物でも甘くなるんですよ?

●タカコ そう考えると、この新しい乾物はあちこちに喜びをもたらすような気がしてきます。その意味でも従来の乾物とは切り離して扱うべきでは?乾物という「昔の味、おばあちゃん味の味を見直そう」という発想になりがちですが、そういう後戻りは厳禁です。そのまま食べておやつになるんですから。山口で開発した新食品、という気概で発信して欲しいですね。

●トメ やっぱオンラインワンの製品にはひかれまますものね。プラス、ストーリー性のあるもの。開発秘話とか。

●タカコ この中国茶の箱は、秋焼きの箱を作ってきた職人さんが製作しているんです。いい仕事する人を結びつけて製品化したい、っていう願いが強いんだなと思いますね。

●トメ そういう話も製品の魅力につながりますよ。私は最近、食事理想、ゆっくりと素材について思いを巡らせながら食べるスタイルも試しているんですけど、今後とも自然の恵



「この乾物はあくまでも新開発の新製品。懐古的なものとは違いますね」



ドライフルーツ入り中国茶「楽茶」と茶器1客を秋焼き用箱と同じ焼き杉の木箱に入れたギフトセットもご購入。

山口県産の果物を乾燥させて加えた中国茶「楽茶(るる)」は色どり・香りとも実に豊か。



●タカコ 私はずっと東京で料理の仕事に携わってききましたが近年やっと故郷に目を向け、維新の歴史とか、山口の風土に興味や誇りを感じることができました。これからは私の得意なこと、故郷のお役に立てることがあればいいな、と考えています。この新しい乾物をはじめ、山口の食には今後とも注目と期待を寄せていきたいですね。



### Profile

タカコ・ナカムラ  
山口県(現)山陽小野田市出身。大学卒業後、桜沢里真氏にマクロビオティック料理を師事。1989年安全な素材を使った菓子工房「ブラウナリス(株)」創業。2006年食と健康と環境、オーガニックをテーマに学ぶ「タカコ・ナカムラ Whole Foodsスクール」開校。2007年「kanbutsu cafe」をプロデュース。2008年Whole Foods協会の設立。現在はオガニック&Lohasをコンセプトにするカフェ「オガニック」講演講師、レシピ商品開発、雑誌などで幅広く活躍。著書に「まるごといただきます!」,「kanbutsu cafe」の魔法のレシピ(二冊)などがある。

上大岡トメ  
東京生まれ。東京理科大学卒。一級建築士。建設会社勤務の後イラストレーターとなり、29歳のとき夫の転勤に伴って山口県宇部市に移住。現在、イラストレーターとして活躍中。1男1女の母。ベストセラーとなった「キッパリ」たった5分間で自分を変える方法(ほか「トメさんちの前向きごはん」「開運!神社さんぽ」など著書多数)。  
Whole Foodsスクール福岡校2期生。



# "kanbutsu"ブランドを 老舗の技で強力バックアップ!



スイカもナンも、素材の色をとどめままキレイに乾燥されている。

株式会社 木原製作所 (山口市秋穂)

山口市の新しい名産品"kanbutsu"の開発・生産は、産学官が一体となって進めています。地域の自然の恵み、農水産品を新たな商品に加工する上で、大きな力となっているのが、山口市秋穂にある木原製作所の乾燥機です。

木原製作所は明治35年(1902)に製塩釜などの製造会社として創業し、昭和初期からは葉たばこ乾燥機の製造に参入、現在国内シェアの5割近くを占めています。そんな中で蓄積された技術を生かして、平成20年には全自動シイタケ乾燥機を開発、平成22年にはより幅広い農水産品の乾燥に対応できる食品乾燥機を発売しました。

同社の乾燥機は、空気の温度と湿度を調節しながら素材の内部から水分を抜いていくのが特徴。これによって素材本来の色と香り、艶をとどめた乾物への加工を実現させたのです。「紅きらら」「嘉年のすいか」「長門峡のなし」「串のゆず茶」などは、この乾燥機の特性を駆使して開発・商品化されました。

さらに同社は乾燥機の製造だけでなく、乾物の商品開発にも参画。社員がかんぶつマエストロや6次産業化アドバイザーなどの資格を取得し、地域の6次産業化を支援する体制も整えています。これらの実績により、平成23年には第6回ニッポン新事業創出大賞(優秀賞)を、平成24年には第4回ものづくり日本大賞(中国経済産業局長賞)を受賞しています。



山口市徳地串地区にて、「串のゆず茶」の商品開発について、6次産業化アドバイザーとしてお茶のブレンドやパッケージ等を地域の皆さんに提案中。



今回の山口市の"kanbutsu"づくりにも使用されている小型の食品乾燥機。



食品乾燥機を使った乾燥例。トマト乾燥前(左)とトマト乾燥後(右)。トマトの赤色はとどめまま、ドライトマトになっている。



木原製作所の応接室に並び試験乾燥させた野菜や果物のサンプル。いずれも素材の色をとどめていて、カラフル。

〒 山口市秋穂西 3106-1  
☎ 083-984-2211  
URL <http://www.kiharaworks.com/index.html>  
※「山口から"kanbutsu"を発信事業」は、平成23年度総務省定住自立圏地域創富力高度化調査事業の採択を受けています。

## ふるさとやまぐちへの応援、お待ちしております。

### ～ふるさとやまぐち寄付金～

歴史・文化・芸術・自然に恵まれた山口市。  
そんな山口市を応援したいという気持ちをお持ちの皆様、  
ぜひ「寄付」を通じて、「山口のまちづくり」にご協力をお願いします!!

5,000円以上寄付していただいた方には、「ふるさとへの便り」として山口市の魅力が詰まった品々の中からご希望のものを1点お届けします。「ふるさとへの便り」を通じて山口市の魅力を体感していただき、山口市をPRしていただく協力隊になっていただければ幸いです。

寄付していただいた方へのお礼の品「ふるさとへの便り」の中には、本冊子で紹介している秋穂の「生きクルマエビ」や「阿知須くりまさる」もありますヨ!!

《平成22年度ふるさとやまぐち寄付金のお礼とご報告》  
平成22年度の寄付金は、6,935,503円(596件)になりました。ふるさと「山口市」へ多くのご支援やあたたかいメッセージをありがとうございました。皆様からいただいた貴重な寄付金は、山口市の新たな魅力の創造、地域の発展のために大切に活用させていただきます。



※ふるさと納税制度による寄付控除は、毎年受けられます。

お問合せ先/山口市総合政策部企画経営課 Tel.083-934-2728 e-mail [kikaku@city.yamaguchi.lg.jp](mailto:kikaku@city.yamaguchi.lg.jp)  
URL <http://www.city.yamaguchi.lg.jp/cms-sypher/www/info/detail.jsp?id=2452> ふるさとやまぐち寄付金 検索

# 山口から"kanbutsu"発信



豊かな自然に包まれた山口市は、さまざまな農産物、水産物に恵まれています。徳地地域で古くから干椎茸が作られてきたように、乾物への関心も静かに受け継がれてきました。山口市では、自然の恵みを材に、地元乾燥機メーカーの優れた技術を加えた新しいタイプの乾燥食品(乾物)の開発に産学官一体となって取り組み、平成23年に製品化、販売をスタートさせました。地域ごとのさまざまな名産品が次々に乾物となってデビュー。「一村一品」ならぬ「一地域一乾物」の実現も夢ではないかも。現在発売中の商品や、近日発売予定のものをご紹介します。

## 嘉年のすいか

山口市阿東地域、嘉年で生産されたスイカのうち、糖度不足で規格外となったものを三角形にスライスして乾燥させたドライチップ。実の赤、皮の緑はそのまま、香りもスイカそのもの、種までおいしく食べられます。甘さもほどよく、パリパリ、サクサクの口当たりもさることながら、その姿形が微笑みを誘います。



450円

## 長門峡のなし

山口市阿東地域の名勝・長門峡付近では、明治～大正初期にナシ栽培が導入され、以後、「長門峡梨」として栽培が続けられてきました。みずみずしいナシの薄切りを乾燥させたドライチップは、ほのかな酸味も漂う軽～い食感。もちろん種まで、丸ごと食べられます。



500円

## 串のゆず・お茶・ナツメ

山口市徳地地域の串では、一帯でとれるお茶とゆずをコラボさせ、ナツメを添えたゆず茶を開発しました。日本伝統の緑茶にゆずの香りと微かな酸味が加わった、上品な味わい。いわば日本風のハーブティといった趣に、ナツメの風味がアクセントになっています。



500円

## 山口湾のカイガラアマノリ

アサリやカキの貝殻から直接生えるという変わった生態を持つ全国的にも希少なノリです。山口市二島地区の漁業生産者が平成19年度から養殖をはじめました。山口湾の干満で育て、手摘みにしたカイガラアマノリを天日干しにして「紅きらら」の名で販売しています。アラニンという甘み系のアミノ酸が通常のノリの2倍以上も含まれているため、甘味が強く感じられるノリです。吸い物や味噌汁、酢の物、天ぷらに。御飯に混ぜて食べるのもお勧めです。



1,500円

## 小魚のふりかけ

クルマエビの養殖で知られる山口市秋穂地域の漁師さんたちは、底引き網にたくさんかかる小魚の始末に困っていたとか。優しさ余って、猫のご馳走になっていたという説もありますが、秋穂は山口市のkanbutsu開発に大活躍の乾燥機メーカーのお膝元。新鮮な小魚を見事乾燥させて粉砕し、カルシウムたっぷりのふりかけに仕上げられていく予定です。



平成24年中に発売予定/価格未定

山口市産の"kanbutsu"は、こちらで購入できます。

- <http://www.facebook.com/Kanbutsu> 山口市役所かんぶつ部 検索
- 道の駅 長門峡(スイカ・なし) ..... ■ 道の駅 さらさら あじす(カイガラアマノリ) .....
- ☎ 山口市阿東生雲東分 47-1 ☎ 083-955-0777 ☎ 第2火曜(11月除く)・1/1 ☎ 山口市阿知須 509-88 ☎ 0836-66-1001 ☎ 不定休

※平成23年生産分につきましては、商品がなくなり次第販売を終了致します。なお、各商品とも毎年原料となる農水産物が収穫される夏から秋にかけて"kanbutsu"の生産・販売を再開します。

## もろ楽



山口県産のさまざまな果実を低温長時間乾燥させて作ったドライフルーツを中国茶に加えたフルーティ極まりないお茶です。果物の生産者と山口市の中国茶館「茶座(ちゃざ)」との初の農工商連携により誕生した香りいっぱい、彩り豊かな中国茶。「生姜ブレンド」「果実ブレンド」の2種があり、それぞれ阿東地区のエコファーマーのりんごや県内産のなしなど、3～4種のドライフルーツと農薬不使用のみかんの皮(陳皮)、氷砂糖、中国茶と一緒にパックされ、中国産のナツメがエキゾチックな風味をプラス。1パックで3杯は楽しめます。最後に中身の果物が食べられます。生産量も安定していますから、おみやげにもお勧めです。

■ 茶座 .....  
☎ 山口市中河原 2-15 ☎ 083-920-6401 ☎ 第2・4日曜

各1袋350円



新旧、いずれもおススメ！

# 津和野のおいしいもの

「山陰の小京都」津和野は、なだらかな青野山に抱かれた城下町。堀割には鯉が泳ぎ、鮎のいる高津川は、国土交通省の一等河川水質調査で全国一の水質と認定されました。美しい水や豊かな自然・風土に恵まれた津和野の自慢の味を、新旧取りまぜてご紹介しましょう。

母なる山、青野山から賜った美味

〜芋煮と地酒〜

## 「芋煮」

津和野盆地は、街並みを見下ろしてそびえる青野山の火山活動により生まれた窪地（カルデラ盆地）です。青野山周辺の火山灰土壌は水はけがよく耕土も深いため、その特性を生かして古くから里芋が栽培されてきました。中でも山麓・笹山地区で育った里芋はきめが細かく、淡泊な味の中にもねっとりとした口当たりと腰の強さが際立っています。

この里芋を、あぶった小鯛の出汁で煮た「芋煮」は津和野の郷土料理。具材は里芋だけの実にシンプルですが、それだけに芋の持ち味がストリートに伝わってきます。だしのうま味と、こちらも名産の柚子の香りが、芋の力



津和野盆地より眺める青野山。

強さに上品さを添えています。津和野の風土をも伝える芋煮は、町内の飲食店などで味わうことができます。

里芋が旬を迎える秋には毎年、芋煮会が開催されます。かつては月見や紅葉狩りなどの宴の場でこの芋煮が主役を務めたといひ、現在では秋の恒例イベントとして芋煮会が開催されています（下記参照）。季節行事として受け継がれてきた津和野の芋煮は、山形、大洲、愛媛県と共に、全国三大芋煮の一つにも数え上げられています。



## 「地酒」

青野山・高津川からの伏流水と盆地の厳しい寒さは、おいしい地酒を育てます。かつては全国から杜氏が集まって献上酒から庶民の酒までを造っていたといひます。伝統的な手法を受け継ぎ、現在も4つの蔵元が腕を競っています。



●地酒(写真右より)  
 [初陣]古橋酒造 TEL0856-72-0048  
 [華泉]華泉酒造 TEL0856-72-0036  
 [高砂]財團酒場 TEL0856-72-0039  
 [真泉]下森酒造場 TEL0856-76-0002



■芋煮と地酒の会  
 大鍋で炊いた芋煮を地酒と共に賑やかに味わう「芋煮と地酒の会」は、毎年10月の第3日曜に弥栄神社の境内で開催。秋空の下、豪快に炊き上げた熱々の芋煮と、やはり自慢の地酒が無料でふるまわれ、観光客も地元の人々も一体となって津和野の味に舌鼓を打ちます。



津和野産の里芋(写真左)と里芋畑(写真右)。



津和野町商工観光課 ☎0856-72-0652 / 津和野町観光協会 ☎0856-72-1771

## 津和野式 冬虫夏草 養蚕と酒造、二つの伝統技のコラボ

津和野町の北東部、旧日原町地域ではかつて養蚕業が盛んで、平成12年までは製糸工場がありました。そのさらなる振興を目指し、蚕の人工飼育の研究を重ねる中から派生したのが津和野式冬虫夏草の製法です。冬虫夏草は、生きた昆虫に寄生して成長する茸。秦の始皇帝や楊貴妃が求めたと伝えられ、中国では現在も陸上競技の選手らに愛用されています。津和野式冬虫夏草は、桑の葉だけで育てた蚕が生きているうちに菌を接種し培養する点に特徴があり、製法特許を取得しました。蚕、桑の葉から培養まで、全てが国産の冬虫夏草として注目されています。



●冬虫夏草酒 「津和野金彩(きんさい)」  
 3,500円/720ml、1,800円/300ml、1,200円/180ml  
 ●冬虫夏草酒 「津和野金彩」紅金彩  
 2,300円/720ml、1,100円/300ml、750円/180ml  
 ※町内酒店、道の駅「津和野温泉なごみの里」、道の駅「シルクウェイにちはら」で販売  
 合同会社 金彩津和野  
 ☎0856-72-4171

この津和野式冬虫夏草を地酒に漬け込んだ冬虫夏草酒「津和野金彩」は、その名の通り金色の健康酒。金色は冬虫夏草の成分で、効率よく抽出されています。食前酒にもぴったりのキユールです。旧日原町の養蚕技術と旧津和野町の酒造りの技、二つの伝統技のコラボが生んだ冬虫夏草酒は、まさに現在の津和野町を象徴する名産物といえるでしょう。

素材の持ち味を生かした  
高雅な味わい



おいでませ

..... 10本入り780円~

※生外郎は1本75円

第25回全国菓子博覧会で最高位の名誉総裁賞を受賞。わらび粉や北海道小豆、宇治抹茶など厳選素材を使用した小豆や抹茶のほか、桜や栗などの季節限定商品も登場。

◆本多屋 懐古庵

- 〒 山口市駅通り 1-4-5
- ☎ 0120-160-370
- 🕒 9:00~18:00
- 🏠 水曜

選ぶ楽しさが広がる  
多彩な味わい



ひとくち外郎

..... 6本入り420円

りんごの産地として知られる阿東で作られている外郎。小豆、抹茶、ゆず、りんご、桜、栗とバラエティに富んだ味わいと、子どもも食べやすい一口サイズが人気。

◆たまや

- 〒 山口市阿東地福上 2304
- ☎ 083-952-0312
- 🕒 8:00~17:00
- 🏠 水曜・日曜

国産本わらび粉を  
使用した予約限定品



田原屋外郎

..... 各250円

※前日午前中までの予約が必要

国産の本わらび粉を贅沢に使用した外郎。種類は、小豆、よもぎ、白小豆、金時の4つ。来店時間に合わせて蒸し上げてくれるので、出来立てのおいしさを味わえる。

◆田原屋

- 〒 山口市大内御堀 971-1
- ☎ 083-922-2368
- 🕒 8:00~18:00
- 🏠 元日

創業以来85年  
受け継がれる伝統の味



御堀堂の生外郎

..... 1本105円

蒸したての外郎をトラ紙にくるんだ生外郎。上品な甘さの白外郎、黒糖を練り込んだコクのある黒外郎、白外郎の味わいに爽やかな香りを加えた抹茶外郎の3種類。

◆御堀堂本店

- 〒 山口市駅通り 1-5-10
- ☎ 083-922-1248
- 🕒 8:00~19:00
- 🏠 元日

ぷるるん、しっとり、和スイーツ。

山口の外郎

Yamaguchi no Uiro

プリンだとかゼリーだとか、女子はとかく「ぷるるん」系のスイーツにヨワイ。それは和菓子も同じ。

山口の外郎は、わらび粉を使用した独特のぷるるんとした口当たりが特徴。オマケに程よい甘さなのでヘルシー志向の人にもおすすめ！

店によって味もカタチもさまざまなのであれこれ試して、お気に入りの探してみては？



コラム

外郎の  
おいしい食べ方

外郎の保存は常温が基本。外郎は、冷蔵庫に入れて保存するとかたくなり風味を損ねます。生外郎の持ちちは2日程度なので、その日のうちに食べるのがおすすめ。

真空タイプの外郎の消費期限は、常温で15~20日程度。日にちが経って少しかたくなってしまった外郎は、軽く蒸すか電子レンジにかけると柔らかさが戻りおいしくいただけます。



おみやげに〜♪

出来たてのおいしさを  
自宅で味わえる！



手づくり外郎(風)

..... 3,990円  
※容器付き

本わらび粉や和三盆糖、北海小豆を使用した餡など、選び抜かれた素材をセットにした、5人前の手作り外郎キット。作り方は、材料をお湯で溶いて蒸すだけで簡単。

◆三隅勝栄堂

- 〒 山口市上野小路 90
- ☎ 083-922-1026
- 🕒 9:00~19:00 (日曜~17:00)
- 🏠 無休

なめらかな舌触りと  
ふくよかな香り



三色外郎

..... 6本入り700円~

厳選された小豆や白豆をこし餡に仕上げ、澱粉と砂糖を加え、時間をかけて蒸し上げた外郎。定番人気の小豆や抹茶、爽やかな酸味の夏みかんの3つの味が楽しめる。

◆長州苑

- 〒 山口市平野 3-12-1
- ☎ 083-925-5850
- 🕒 8:30~17:00
- 🏠 無休

口福を呼び！  
飽きのこない素朴な味



古銭外郎

..... 100円  
※要予約

平安時代に貨幣製造所が置かれた鑄銭司にちなんで、縁起のいい小判型の外郎。わらび粉に加えて生粉や上粉を使用。しっとりとした食感と素朴な甘さが後を引く。

◆銭の菓子本舗

- 〒 山口市鑄銭司 5476-3
- ☎ 083-986-2302
- 🕒 8:30~19:00
- 🏠 不定

毎日できたての  
おいしさをお届け！



生外郎

..... 3本入り420円~

わらび粉を使用した独特のもっちりとした食感が特徴。味は、小豆と抹茶、ゆずの3種類。真空タイプには、桜や桃、栗、いも、かぼちゃなど、季節限定外郎も登場。

◆きれん製菓

- 〒 山口市大内御堀 1927-2
- ☎ 083-925-5522
- 🕒 8:30~16:30
- 🏠 日曜、水曜(不定)

香り豊かな新感覚  
コラボレーション！



ラムレーズン外郎

..... 夏みかん外郎

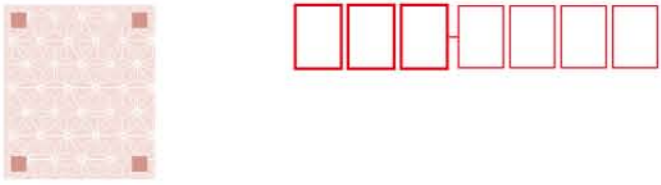
..... ラムレーズン外郎 160円  
※9~11月は要予約  
..... 夏みかん外郎 135円

ラムレーズン外郎は、自家製ラムレーズンを使用したトロピカルな香りと食感がアクセント。夏みかん外郎は、爽やかな香りとさっぱりとした口当たりが特徴。

◆松田松栄堂

- 〒 山口市湯田温泉 1-11-29
- ☎ 083-922-1164
- 🕒 9:30~21:00
- 🏠 火曜、1/1~1/3

※ここに紹介した山口市内の各店舗のほか、JR山口駅やJR新山口駅、旅館やホテルの土産店、道の駅などでも販売しています。



彩都山口 URL <http://www.city.yamaguchi.lg.jp/> 山口七ヶ丘まちまつり (8月上旬)

## このハガキで「彩都山口」プレゼントクイズにご応募いただけます。

郵便番号、住所、氏名、年齢、性別、電話番号、右のクイズの答え、アンケートの回答をご記入の上、お送りください。正解者の中から抽選で10名様に「山口市の特産品詰め合せ」をプレゼントします。当選者の発表は、賞品の発送をもってかえさせていただきます。

### クイズの答え

#### 「彩都山口」の感想をお寄せください。

皆様のご意見を今後の誌面づくりの参考にさせていただきます。

#### Q1 「彩都山口」をどこで入手されましたか？

1. 郵送で
2. 市役所や公民館等の公共施設で
3. 駅や観光案内所で
4. 道の駅や特産品販売所などで
5. ホテルや旅館等の宿泊施設で
6. 美容院や飲食店などのお店で
7. その他[具体的に:]

#### Q2 どの記事が面白かったですか？

1. 秋穂クマエビ特集
2. 阿知須くりまさる特集
3. いってみや朝市part.2
4. 山口市南部お出かけスポット
5. 彩都山口Special対談 タカコ・ナカムラ×上大岡トメ
6. 津和野の美味しいもの
7. 山口の外部
8. その他[具体的に:]

#### Q3 山口市のどんなところに興味がありますか？

1. 歴史
2. 自然
3. 文化・芸術
4. 温泉
5. グルメ
6. その他[具体的に:]

#### Q4 山口市の中でどこか訪ねてみたい所がありますか？

訪ねてみたい理由があれば、それも教えてください。

場所[ ]  
理由[ ]

#### Q5 今後、どんなテーマの記事を読みたいですか？

# 彩都山口

sight yamaguchi vol.4

## 編集後記

『彩都山口vol.4』発刊です。今号は“山口のオイシイもの”をテーマに、瀬戸内の温暖な気候に恵まれた山口市南部の特産品やお出かけスポットを巻頭特集でドーンとご紹介。また中盤の特集では、山口市で新たに開発中の“kanbutsu”をテーマにスペシャル対談やレシピ、製品等を掲載しています。ほかにも津和野の美味しいものや山口銘菓・外部アラカルトなどグルメな“宝モノ情報”が満載。隅から隅までお楽しみいただき、山口へお出かけの際のガイドブックとしてお役に立てただけならうれしです。次号発刊は、来春の予定です。

発行 / 2012年3月  
山口市総合政策部企画経営課  
〒753-8650 山口市亀山町 2-1  
tel.083-934-2728  
<http://www.city.yamaguchi.lg.jp/>

## Staff

制作統括 株式会社コア  
Editor in Chief 矢原玲子  
Art Director 松本恵子  
Writer 村上郁子・小野理枝・平川由野  
Illustration 山寺わか  
Photograph 蔵澄秀昭・柴崎晋二郎  
Model 和田利絵 (山口市観光キャラバン隊)  
今川美帆 (山口大学学生)

## 取材協力

島根県鹿足郡津和野町  
秋穂観光協会  
JA 山口宇部阿知須営農センター  
山口市の皆さま

©本誌記事・写真・イラストの無断転載を禁じます。

## プレゼントクイズ

クイズ正解者の中から抽選で10名様に、山口市の特産品詰め合せをプレゼントします!! 応募してください。

Q 特集でご紹介した、山口市秋穂エリアの美味しいオススメは次のうちどれでしょう。

- ① かぼちゃ
- ② クルマエビ
- ③ kanbutsu

### ●応募方法

左にある応募ハガキを切り離し、必要事項をご記入の上、お送りください。

### ●応募締切

- 第1次 / 平成24年9月30日(日)
- 第2次 / 平成25年1月31日(木)

※当日消印有効

[個人情報利用の目的]  
ご応募いただいた際の個人情報、誌面づくりの参考とプレゼント賞品の発送のみに使用致します。

## ytube

山口のニッチな情報  
ココにあります!!

「ytube」は、山口市の地域映像・写真投稿共有サイトです。会員登録(無料)になれば、スマートフォンやパソコンから簡単に映像や写真が投稿できます。

- 運動会やクラブ活動
- サークルの作品の発表
- 地域のイベントの紹介
- 山口の特産品の紹介
- お店情報

等々、山口のニッチな情報を発信＆検索してみませんか



会員登録の方法など、詳しくは、コチラ!

<http://www.ytube.jp>

をご覧ください!!

※「ytube」は、山口市と山口ケーブルビジョンが運営しています。



# 彩都山口 TOPICS

## TOPICS 1 山口産のワラビ粉を使った『山口の外部』が食べられるかも?!

「ぶるるん」の秘密はワラビ粉!  
ぶるるとしたなめらかな口当たりが楽しめる山口の外部。この特徴ある食感が出るのは、材料にワラビ粉を使っているからなんです。そのワラビ粉、原料となるのは、春の山菜で皆さんにもなじみの「蕨(わらび)」の根に含まれているでんぷん。しかし、現在国産のワラビ粉は生産量が非常に少ない希少品で高価なのだそうなんです。

目指せ! 山口産ワラビ粉を使った外部づくり  
そこで、「山口産のワラビ粉を使って美味しく付加価値の高い外部を作りたい」と、平成22年、外部製造元の山口市内の製菓業者が中心となり、徳地の農業グループや山口商工会議所などの協力を得ながら、山口市でのワラビ粉生産に向けた取り組みをスタートさせました。

平成22年6月、メンバーはかつてワラビ粉を生産していたという島根県津和野町相撲ヶ原の農家を視察。ワラビ粉の原料となるワラビの根の掘り方やでんぷん作りなどについて学習。また、徳地の休耕田にワラビを植え、11月にはその根を採取して山口県農林総合技術センターにワラビ粉の精製を依頼。この時できたワラビ粉は、根800グラムに対して40グラムとごくわずかで、山口産のワラビ粉づくり実現に向けての難しさを実感したとか。



今後は、ワラビの生育条件や収穫時期、作物としての採算性などを調査・吟味して山口産ワラビ粉の実現可能性を探ったり、できたワラビ粉を使った、『山口の外部』の試作なども行う予定だそうです。

いづれ、山口産のワラビ粉を使った外部が食べられる日がくるかも…。今後の展開が期待されます。



これがワラビの根



県農林総合技術センターで作られたワラビ粉。根を細かく砕いて、水に晒して澱粉を沈殿させ、上澄みを捨てる。この晒し・沈殿を約10回繰り返して、ようやくワラビ粉になる。



ワラビの根を折ると、筋の間に白いでんぷんが見える。

根の収穫は11~12月頃。トラクターで30センチほど土を掘り起こした後、手で掘り出していく。



## TOPICS 2 「食」による地域活性化へのチャレンジ。山口自慢の「ご当地グルメ」が『日クリ』デビュー?!

「日クリ」って?  
1552年12月9日、山口で行われた降誕祭が日本で最初にクリスマスが祝われた日と記録されているという故事にちなみ、日本のクリスマス発祥の地・山口をPRしようとして1997年から毎冬に開催されている「日本のクリスマスは山口から」というイベントで、「日(に)クリ」の愛称で親しまれています。

山口自慢の「ご当地グルメ」を創ろう!  
山口の冬の風物詩として定着しつつある同イベントでは、新亀山公園でのイルミネーション点灯式を皮切りに約1ヵ月間、市内各所を会場にさまざまな催し物が行われますが、その一つに「Xグルメマーケット」と称して県内外で人気の「ご当地グルメ」、いわゆるB級グルメが出店するオイシイ催し物があり、人気を集めています。

これは、2010年から山口商工会議所青年部の有志の皆さんが、「ご当地グルメ」の開発が、まちおこしや地域活性化につながれば...との思いで始めた取り組みで、2010年は麺を主体とした新メニューを、2011年は「故郷ノキモチ煮」とネーミングしたお雑煮を新開発。この「故郷ノキモチ煮」は、山口産野菜と美祿市の特産品・美東ゴボウを練り込んだ餅を入れ、とくち味噌で仕上げた一品で、温かみのある味が寒さが増すクリスマスシーズンの会場ではなかなか好評だったようです。

山口商工会議所青年部では青空天国! 広場をはじめ市内で開かれるさまざまなイベントで機会を見つけては紹介していく予定とのこと。どこかの会場で見かけたら、ぜひ一度、お味見を!

「ごぼう餅の風味がよい」「田舎味噌仕立ての雑煮が懐かしい味」との感想が。



「郷ノキモチ煮」



人気の「ご当地グルメ」が一堂に。



旧山口サビエル記念聖堂を模したイルミネーション。イベント期間中ずっと点灯され、山口のクリスマスシーズンを彩る。



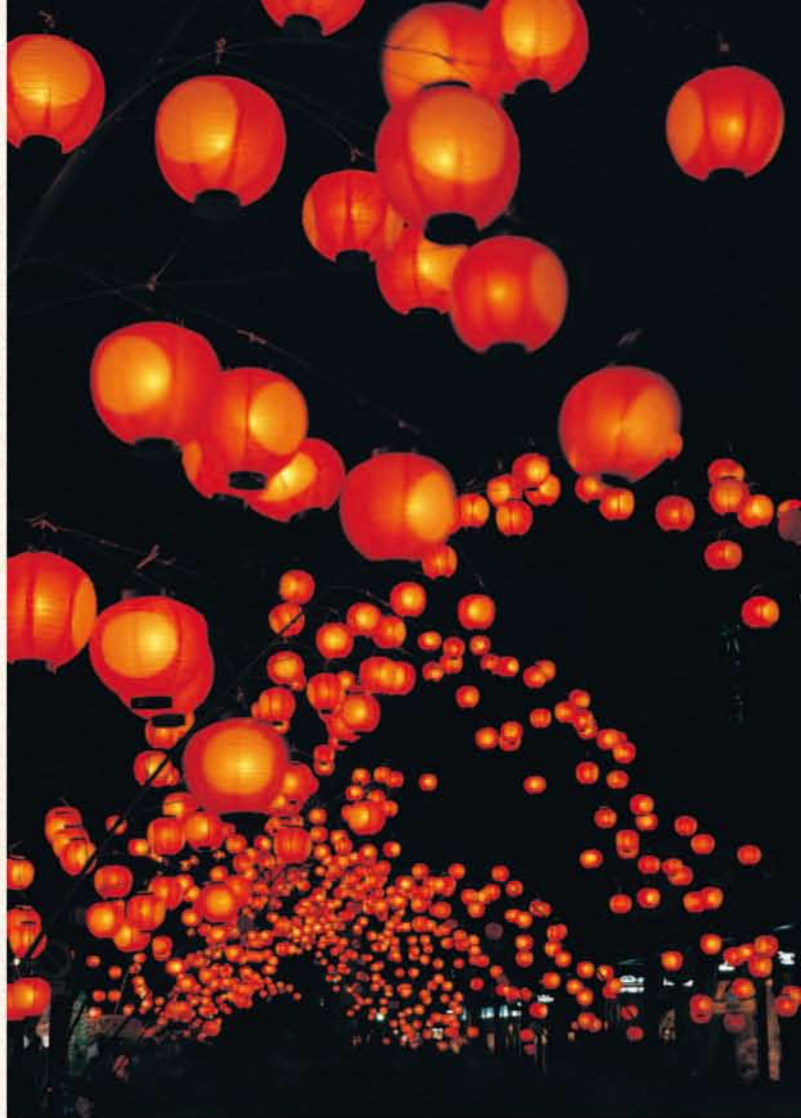
夜空を染める紅のトンネル、くぐりませ。

# 山口七夕 ちょうちんまつり

2012年8月上旬

場所 山口市駅通り、中心商店街、パークロード一帯

問合せ先 山口市ふるさとまつり実行委員会 ☎083-932-3456



# 第22回 えび狩り 世界選手権大会

2012年  
9月1日(土)開催予定

※開催の詳細は6月1日に発表します。

場所 山口市秋穂 中道海水浴場

問合せ先 秋穂観光協会 ☎083-984-3741



POST CARD



料金受取人払郵便

7 5 3 8 7 9 0

山口支店  
承認  
5025

差出有効期間  
平成25年  
3月31日  
切手不要

山口市亀山町2-1

総合政策部 企画経営課

「彩都山口vol.4」プレゼント係 行



必要事項をご記入ください

フリガナ			年齢	歳
お名前 (必須)			性別	男・女
ご住所 (必須)	〒 -			
TEL (必須)	( ) -	FAX	( ) -	
ご職業				

※応募締切／●第1次／平成24年9月30日(日) 当日消印有効  
●第2次／平成25年1月31日(木)