

やまぐち ふるさとと良品

山口市ふるさと納税マガジン

Magazine

2018
VOL.1
改訂版
YAMAGUCHI
CITY

reportage

純国産ジーンズメーカー

01 | 匠山泊

食の安心・安全のパイオニア

02 | 秋川牧園

山口さんちの
食卓

秋川牧園の
食材で
とっておきレシピ

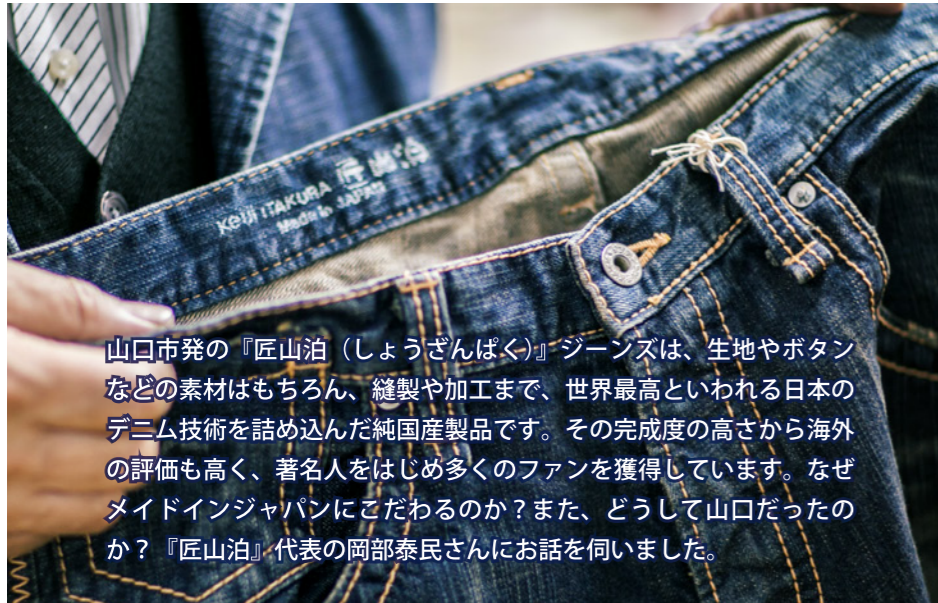


匠山泊

匠山泊の
ジーンズ
『ジャパン』

匠山泊

山口県山口市惣太夫町 6-9 www.syouzanpaku.jp



山口市発の『匠山泊（しょうざんぱく）』ジーンズは、生地やボタンなどの素材はもちろん、縫製や加工まで、世界最高といわれる日本のデニム技術を詰め込んだ純国産製品です。その完成度の高さから海外の評価も高く、著名人をはじめ多くのファンを獲得しています。なぜメイドインジャパンにこだわるのか？また、どうして山口だったのか？『匠山泊』代表の岡部泰民さんにお話を伺いました。

メイドインジャパンに こだわったモノづくり

「山口を日本のミラノにする」

今から12年前の2005年、岡部さんはそう言って『匠山泊』を設立しました。きっかけは、海外視察で訪れたスペイン・バルセロナのアパレルメーカーでした。

「驚いたことにファッション業界の最先端で使用されていたのが、日本製テキスタイル（織物）だったんです。日本のものづくりの底力に心から感動しました。」

岡部さんは当時、広島の子供服メーカー「ブルーウェイ」（本社／広島県福山市）の山口工場長。各メーカーが労働単価の安い中国に生産拠点を移転しようと躍起になっていた時代でした。

「このままでは日本が培ってきたものづくり文化が途絶えてしまう。」

帰国した岡部さんは、日本中の最高の素材と技術を結集したMADE IN JAPANジーンズを作るため、奔走します。そして、その舞台に選んだのが山口県でした。

「けっして偶然ではありません。日本デニム業界においては岡山や広島が昔から有名ですが、実は各メーカーの工場は山口県にあります。ものづくりのメッカは昔も今も山口なんです。」

『匠山泊』代表
岡部泰民さん

日本の匠たちが生み出す 世界最高レベルの 定番ジーンズ

2006年春に第一弾『ジャパン』を発表。

日本の匠が連携し生み出された11年間変わらない定番ジーンズです。世界最高レベルの素材を使用し、欧州での国際見本市でも注目を浴びました。

「商品サイクルが早いデニム業界において、10年以上も同じモデルを作っているところはほとんどありません。最初のお客様を大切にしたいというのがありますが、何より“残る必然性”があったんだと思います。」
岡部さんは続けます。



『ジャパン』は、
欧州の見本市でも
注目を浴びました。



世界最高の技術があっても下請けだと消費者に認知されていきません。ジーンズを作っているのは、生産メーカーであり、そこに集う高い技術を持った匠です。それを前面に出すことがブランドや文化を育てていくことに繋がります。



志も技術も高い職人と 山口から世界へ

「地方でのものづくりをする利点は、土地に根づいている風土や文化と融合していくことです。東京だと経済活動のなかで売れるものが優先されてしまい、同質化していってしまいます。世界と勝負できるのは、地方でのものづくりだと確信しています」

「山口を日本のミラノにする」この言葉の真意もここにあると岡部さんは言います。「山口にもものづくり文化が根づくこと。志も技術も高い職人が育つこと。この“地域”と“人”が結びつくことで初めてブランドが生まれ、世界に通用する“産業”になります。」

そのための『匠山泊』であり、これからも山口の素晴らしい風土と文化を製品に込めたいと思っています。」

世界に向けて、日本のものづくり技術と文化を発信し続ける『匠山泊』。全国で唯一デニム製品を産業資源に認定して山口発のMADE IN JAPANジーンズが世界ブランドになる日はそう遠いことではないのかもしれない。



『匠山泊』の
定番ジーンズ
『ジャパン』

・・・匠山泊からの・・・
ふるさと納税返礼品

50,000円以上の寄附でもらえる



29B-019 匠山泊「ジャパン」

日本の匠が連携して生み出した10年以上継続の定番ジーンズ。世界最高レベルの素材を使用、欧州での国際見本市でも注目を集めました。アフターフォローも行っています。●お申込み時「その他」欄にウエスト・股下サイズをご記載ください。

30,000円以上の寄附でもらえる



バックポケットに
『Re 維新』の
デザイン

29C-039 匠山泊「Re 維新」

世界最高レベルの国産技術で製造された強力な2ウェストストレッチ素材と高品質素材を使ったジーンズ。バックポケットの旗には山口の維新の志を封入。TV番組でも話題に。●お申込み時「その他」欄にウエスト・股下サイズをご記載ください。

5,000円以上の寄附でもらえる



29E-065 匠山泊のエコトートバッグ

天然素材と匠の技による匠山泊のエコトートバッグ。縦40cm×横50cm

家族を思うお母さんと同じ気持ちで「食」をつくります。

株式会社 秋川牧園

山口県山口市仁保下郷 317 www.akikawabokuen.com



「口に入るものは間違っはいけない」先代の信念を受け継ぎ、1972年に創業した『秋川牧園』。1997年には農業の会社として日本初となる株式上場を果たし、今なお「食の安心・安全」のパイオニア企業として先駆的な取り組みを続けています。代表取締役社長の秋川正さん(50)に事業にかける思いを伺いました。

不可能と言われた 無投薬飼育に挑戦



「秋川牧園のはじまりは今から85年前の1932年。私の祖父、秋川房太郎が中国ではじめた農園に端を発します。当時、祖父が語った「口に入るものは間違っはいけない」が、今日の秋川牧園を作ったといっても過言ではありません。」

そう話すのは、現社長の秋川正さん。小さな養鶏場からスタートした秋川牧園も、創業当初から「飼育数を増やすことを目標としなかった」と言います。

「真っ先に取り組んだのが無投薬の若鶏・卵の生産体制を作ることでした。食の安全という意識がまだなかったあの当時に、畜産物の残留農薬に注目するだけでなく、不可能と言われた無投薬飼育に挑戦し実現します。世界的に見てもパイオニア的な存在

だったと思いますし、その自負と誇りが現在も受け継がれています。」

1989年にはアメリカの生産農家を一軒一軒訪ね、ポストハーベスト無農薬コーンの独自調達ルートを開拓し、その後も遺伝子組み換えや放射能の問題にいち早く取り組んでいます。

安心して口にできる 「食べ物づくり」

食の安全を追求する秋川牧園は1993年に冷凍食品事業、2000年には食品宅配サービス事業に本格参入します。

「一貫しているのは安心して口にできる「食べ物づくり」です。どんなに安全な食材を育てても、加工過程で化学保存料などが混ざっては意味がありません。家庭の食卓に並ぶまでを考えたとき、『育てる』だけでなく『作る(加工する)』『届ける』までをカバーするのは当然のことでした。」

こうした「こだわり」が評価されるようになったのは実は近年のこと。「食の安心・安全」への意識が高まり、養鶏以外の事業もようやく軌道に乗りはじめました。「それでも道はまだまだ平坦ではありません。」と秋川さんは言います。

『秋川牧園』現社長
秋川正さん

秋川牧園の根本にあるのは、農業は生産・販売するための「食」ではなく、人の命と健康をあずかる「食べ物づくり」という強い思いです。



「いくら安全で美味しいと言っても他よりも高い値段で購入していただくのは難しいことです。それは昔も今も変わりません。一番大事なことは、生産者と消費者の間に信頼関係を築くことだと思っています。秋川という牧場を、作る人と食べる人が一緒になって経営していく。理想ですが、そんなことを本気で考え、さまざまな事業に取り組んでいます。」



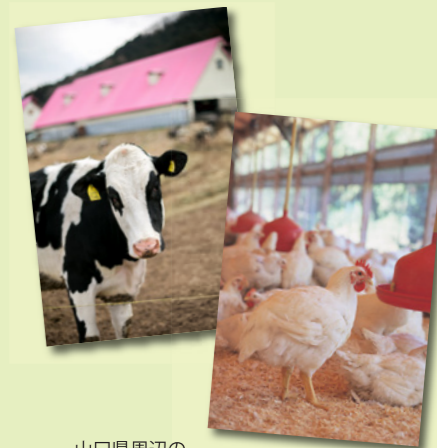
質の高い作物づくりへの チャレンジ

秋川牧園では、自社農場・自社牧場に加え山口県周辺の複数の農家や養鶏家、酪農家などと直接契約を結んでいます。手間ひまかけて作られた収穫物を他よりも高く一括で買い取ることで、生産者は安定した収入が得られ、作ることに専念できます。「後継者不足にあえぐ一次産業をサポートしていくことも大切な役割だと思っています。秋川牧園がその受け皿になることで、質の高い作物づくりにチャレンジできる。そんな土壌をここ山口から作ってあげたいと思っています。」

秋川牧園の根本にあるのは、農業は生



産・販売するための「食」ではなく、人の命と健康をあずかる「食べ物づくり」という強い思いです。創業者・秋川房太郎氏の「口に入るものは間違っはいけない」という信念が脈々と受け継がれ、今も実践されているのです。



山口県周辺の農場や牧場で育てています。

・・・秋川牧園 からの・・・
ふるさと納税返礼品

10,000円以上の寄附でもらえる



29D-005 秋川鶏のバーベキューセット (3kg)

植物性主体の飼料と飼い方に徹底的にこだわった、旨みたっぷりの鶏肉を、ホームパーティーやBBQに最適な大容量パックをセットにしました。容量：手羽先 1kg、手羽元 1kg、モモ 1kg

5,000円以上の寄附でもらえる



29E-048 秋川鶏のおつまみパーティーセット

温めるだけで美味しいおつまみがお楽しみいただけます。素材には、秋川牧園の安心飼料で育てた健康な若鶏を使用し、余計な添加物を加えずに作りました。容量：若鶏焼きつくね 180g、鶏レバー甘辛焼き 120g、秋川牧園の鶏炭火焼 80g × 2、若手羽元ゆずしょう焼き 250g

5,000円以上の寄附でもらえる



29E-049 秋川牧園の黒豚肉まん飲茶セット

ふんわり肉まん生地に、もっちりした水餃子と海老にら饅頭の皮。たっぷりの中にある具は、ジュースで黒豚の美味しさを感じられる飲茶です。容量：黒豚肉まん 4個 × 2、水餃子 10個 × 1、海老にら饅頭 8個 × 1



おいしいよ。
食べりっちゃん！

けんちょう

材料(2人分)

鶏むね肉……………150g	しょうゆ……………大さじ1 (丸大豆しょうゆか薄口しょうゆ)
木綿豆腐……………1/2丁	砂糖……………小さじ1
大根……………100g	みりん……………小さじ1
にんじん……………20g	しいたけの戻し汁*
蓮根……………40g	ごま油……………大さじ1
干しいたけ……………2枚	

作り方

- ①鶏むね肉は食べやすい一口大にそぎ切り。
- ②豆腐はゆでて水切りをする。手で一口大に切る。
- ③干しいたけはぬるま湯でもどし干しにする。
- ④にんじんは皮をむき、幅5mm程度のいちょう切り。
- ⑤大根は皮をむき、幅8mm程度のいちょう切り。
- ⑥蓮根は皮をむき、幅1cm程度のいちょう切り。
- ⑦鍋にごま油をひき、鶏肉と豆腐を炒める。
- ⑧表面に油がよく回ったら、大根、蓮根、しいたけを加えて炒め、しょうゆ、砂糖、みりんを加える。
- ⑨しいたけの戻し汁*と水を合わせておよそ100ccを加えて煮立ったら、中火にして、全体が柔らかくなるまで煮る。

山口県の郷土料理『けんちょう』
諸説あり、一説に鎌倉時代から伝わってきた料理。
建長寺の精進料理の影響もあるようだ。
最近は鶏肉を入れるようになった。
山口県のはほぼ全域で作られている家庭料理。

山口さんちの食卓

いつも忙しくて
余裕がなくなりがちの山口さん。
それでも、身体にやさしくて、
シンプルなお料理を作ると
ウキウキします。

ビールのおともにも
最高！
ヘルシーです。

秋川牧園の鶏肉 & ヨーグルト



ヨーグルトが
クリーミー。
朝食にも。
オードブルにも。

ごはんや
クスクスを添えて
召し上がれ！

骨付き肉とレモンのモロッコ風煮込み (チキンシトロントジン)

材料(4人分)

骨付き鶏肉……………300g	マリネ液
鶏もも肉……………150g	レモン……………1/2個
玉ねぎ……………1個	生姜……………1かけ
じゃがいも(小さめ) ……2~3個	にんにく……………1かけ
オリーブ……………1/2カップ	オリーブオイル……………大さじ2
レモン……………1/2個	クミン・ホール……………適量
水……………100cc	ターメリック……………適量
オリーブオイル……………適量	塩
パセリ……………適量	
塩・胡椒……………適量	

作り方

- ①マリネ液を作る。レモンは果汁を絞る。生姜、にんにくはすりおろす。他の材料と混ぜ合わせる。
- ②骨付き肉と一口大に切った鶏もも肉を①でマリネして1時間~1晩おく。
- ③じゃがいもは皮をむいて、大き目の一口大。(4つ割りまたは2つ割り)
- ④密閉できる鍋にオリーブオイルをしき、薄切りにした玉ねぎをしんなりするまで炒める。
- ⑤②のマリネした鶏肉を入れ、全体に火がまわったら、じゃがいもとオリーブ、レモンの薄切りを入れ、汁気が足りないようだったら、水100ccを加え、沸騰してきたら、ふたをして、弱火で蒸し煮にする。
- ⑥30分くらい煮込み、最後にみじん切りのパセリをちらし、塩・胡椒して味をととのえる。



砂肝の和え物

材料(4人分)

砂肝……………300g	しょうが……………1かけ
しょうゆ……………大さじ2	(好みのタイプ)
はちみつ……………大さじ1	
ごま油……………大さじ1	

作り方

- ①砂肝はさっと洗い、沸騰した湯で3~5分ゆがく。
- ②ザルにとり、固い部分や脂肪などを掃除して、薄切りにする。
- ③ごま油、しょうがの千切りとしょうゆ、はちみつをあわせる。
- ④②と③を和える。

…今回のレシピで使用した…
ふるさと納税返礼品

5,000円以上の寄附でもらえる



29E-002 秋川鶏味わいつくしセット

植物性主体の飼料と飼い方に徹底的にこだわった、旨みたっぷりの鶏肉をセットでお届けします。
容量：もも肉300g、むね肉300g、手羽元300g、手羽先300g、砂肝200g

5,000円以上の寄附でもらえる



29E-039 秋川牧園の牛乳セット

エサや育て方にこだわって育てた秋川牧園の乳牛から採れた牛乳、オーガニック・コーヒー・ブレンドを配合したカフェオレ、秋川の牛乳で作ったなめらかな食感のプレミアム・ヨーグルトをセットにしました。
容量：牛乳500ml(ボトル)2本、カフェオレ500ml(ボトル)2本、プレーンヨーグルト1袋(300g)、加糖ヨーグルト1袋(300g)

トマトとアボカドのヨーグルトサラダ

材料(4人分)

秋川プレーンヨーグルト…300g
にんにく……………1かけ
トマト……………2個
きゅうり……………1本
アボカド……………1/2個
クミンシード……………適宜
ミント……………適宜
塩……………少々

作り方

- ①秋川ヨーグルトはザルにキッチンペーパーを敷き、水切りをする。
- ②トマトはくし形に切り、さらに半分に食べやすい大きさにする。(種が多ければ取り除く)
- ③きゅうりは皮をピーラーで軽くむき、2cm程度の輪切りにする。
- ④アボカドは縦半分に包丁を入れ、種を外し、1~1.5cm程度に切る。さらに半分に切る。
- ⑤水切りした①にすりおろしたにんにく、トマト、きゅうり、アボカドを和える。
- ⑥クミンシードを好みで入れ和える。塩で味を調え、最後にミントを飾る。

ふるさとやまぐち寄附金 お礼の品

100,000円の寄附でもらえる

30B-040 からくり人形「TEDDY BEAR」



二象舎

ハンドルをまわすと、自分の顔を持ち上げるお茶目でシュールなティディベアです。日本を代表するオートマタ作家・原田和明氏の人気作品です。

※写真は実際の商品と若干異なる場合があります。

54,000円の寄附でもらえる

30B-025 「Ouchi夫婦」のオーダーメイド



大内塗漆器振興協同組合

山口の伝統工芸品「大内塗」を代表する大内人形のオーダーメイド。パーツや模様、色をセレクトし、あなたの顔に似た、世界に一つだけの大内人形を職人が心を込めてお作りいたします。

素材：木製、うるし塗り

サイズ：大内人形 縦6cm 横4,8cm

※写真は実際の商品と若干異なる場合があります。

17,000円の寄附でもらえる

30D-089 夫婦マイ箸セット



NPO法人 大路小路まち・ひとづくりネットワーク

室町時代から続く伝統工芸品「大内塗」の夫婦箸と携帯用箸袋のセット(桐箱入り)。漆を何層にも重ねて仕上げる職人技は、大内人形やお盆でおなじみのものです。

容量：大内塗箸(2膳)と携帯用箸袋(2つ) 桐箱入り

17,000円の寄附でもらえる

30D-103 しもせりんご村のりんご5kg

有限会社しもせりんご村



エコファーマーが低農薬・有機栽培等による栽培を行った糖度の高いりんごです。食の感動をしもせりんご村よりお届けいたします。

容量：旬のりんご5kg

8,000円の寄附でもらえる

30E-032 にほぷりんの花

有限会社 ハートアンドハート



牛乳は仁保牛乳とジャージー牛乳のブレンド、卵は無農薬飼料に広々とした鶏舎で育てた鶏の卵。ラベルは五重の塔と蛸を配し、山口の豊かな自然と歴史、農家の食への安心・安全へのこだわりを表しています。なめらかな舌触りとまろやかな味わいです。

容量：86g×5個(カラメル、専用スプーン各5)

5,000円の寄附でもらえる

30E-028 自然派クッキー詰め合わせ

洋菓子工房 天使のゆめ



厳選した素材を使って一枚ずつ丁寧に焼き上げました。県産の醤油ごまを入れた香ばしい黒ごまクッキーをはじめ、5種類をのクッキーを詰め合わせました。

容量：ココアアーモンド4枚、チョコレート、黒ごま、紅茶、ココナッツ各3枚

山口市を応援して、
やまぐちのイイモノを
もらっちゃおう!



返礼品を決める

寄附を申し込む

返礼品を受け取る

寄附金受領証明書を受け取る

税金の控除を受ける

税金の控除を受けるには、確定申告を行うか、ワンストップ特例制度の申告が必要です。

① 電話、FAX、e-mail、もしくはカタログ添付のハガキで

② WEBで検索 ▶

検索

スマートフォンの方はコチラ ▶



カタログの申し込みも
随時、受け付けております。

お問い合わせ

山口市ふるさと産業振興課

〒753-8650 山口県山口市亀山町2-1

TEL:083-934-2941 FAX:083-934-2650

e-mail: info@sight-yamaguchi.jp

ふるさと納税「ふるさとやまぐち寄附金」facebook

