

やまぐち ふるさと良品

山口市ふるさと納税マガジン

Magazine

2017
VOL.2
YAMAGUCHI
CITY

reportage

夏の風物詩「鮎」

03 榎野川漁業協同組合

ふし の がわ

世界が認めた！
山口発のクラフトビール

04 山口地ビール 株式会社

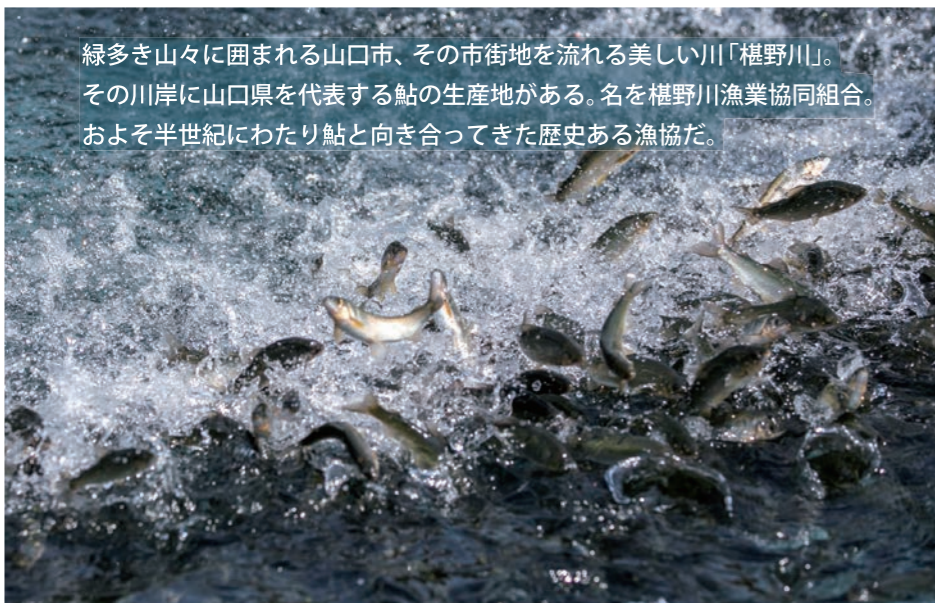
山口さんちの
食卓

榎野川漁協の鮎
お豆腐セットで
とっておき レシピ

榎野川がわ 鮎業協同組合

山口県山口市平井340 www.fushinogawa.jp/

緑多き山々に囲まれる山口市、その市街地を流れる美しい川「榎野川」。その川岸に山口県を代表する鮎の生産地がある。名を榎野川鮎業協同組合。およそ半世紀にわたり鮎と向き合ってきた歴史ある漁協だ。



創業65年! 鮎養殖の榎野川漁協

国の天然記念物「山口ゲンジホタル発生地」「小郡のナギ自生北限地帯」をはじめ、豊かな自然のナギが残された榎野川。鮎のほか、メダカやカブトガニなどといった希少な川の生き物も生息している。この地下水をくみ上げ、山口県内の主要河川に放流する鮎を養殖しているのが、昭和27年設立の榎野川鮎業協同組合（以下、榎野川漁協）だ。

入社以来鮎一筋の岡田正和さん（生産販売部部长）は「鮎はデリケートな生き物」と語る。岡田さんが漁協に入社したのは今から34年前。この時すでに鮎の養殖技術は確立していたという。「私たちは稚魚から鮎を養殖池で育てています。大切なのは鮎にストレスを与えないこと。水温や衛生面など快適な環境を維持し続けることです。」

1つの池で育成する鮎は1シーズンで平均7万匹。水温は鮎にとって快適な22～25℃に保たれる。魚ふんの状態、遊泳状況の確認、生育にあわせて餌の量を毎日調整するなど、徹底した健康管理が行われている。



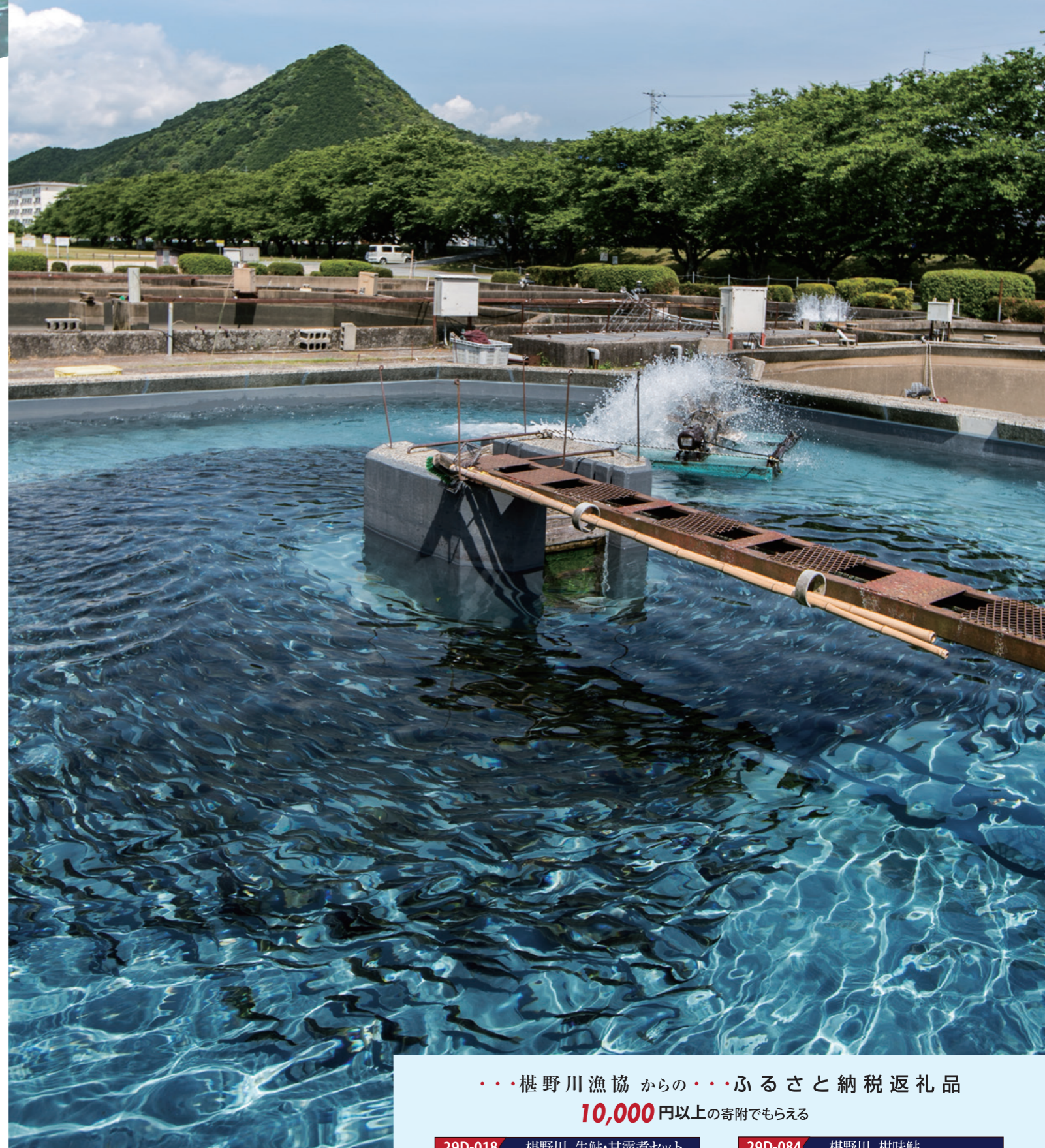
柑橘の香りが広がる 鮎を共同開発

旅先で鮎を見かけたら必ず食べるという岡田さん。美味しさは何で決まるのかと尋ねると「じつは放流の段階では大差ありません。それは天然鮎でも、私たちが育てている養殖鮎でも同じです」と語る。

「利き鮎」をご存知だろうか？「利き酒」と同じように「鮎を食べ、産地を当てる」コンテストが毎年開催されているというのだ。「それぐらい味に違いが出ます。天然の鮎は春から夏にかけて川底の石に付着している苔などを食べます。その食べ物によって風味が変わってくるんです。」

この仕組みを応用し、榎野川漁協が山口大学と共同で開発した鮎がある。その名も『柑味鮎（かんみあゆ）』。ミカンの皮から抽出したものを餌に混ぜ、鮎に食べさせることで香りが出るという。「見た目は変わらないのですが、塩焼きや背ごしにすると生臭さが消えて、食べると柑橘の香りが口の中に広がります。川魚が苦手な人も食べられると好評で、うちの人気商品です。ふるさと納税の返礼品としてお送りしている『養殖鮎』も臭みは抑えられています。甘露煮も自信作です！」

榎野川漁協では、鮎の養殖とともに川の生態系維持活動にも取り組んでいる。「天然鮎の産卵場を造成したり、清掃活動にも積極的に参加しています。魚がたくさん生息できる河川を残すこと。鮎の養殖技術を継承していくこと。それが私たち漁協の役割です。鮎といえば山口と言われるように、様々なことに挑戦していきます。」



・・・榎野川漁協 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-018 榎野川 生鮎・甘露煮セット

榎野川漁協が丹精を込めて育てた鮎を活メと甘露煮のセットにしてお届けします。
容量：活メあゆ10尾（養殖）、あゆ甘露煮100g入×2袋 ※期間限定（6月～8月）



29D-084 榎野川 柑味鮎

ミカンの皮の抽出物を食べさせることで柑橘類の風味を持つ鮎が誕生！調理すると身だけではなく骨までほのかに香ります。
容量：柑味鮎12尾（養殖・冷凍）※期間限定（8月～9月）



山口地ビール株式会社

山口県山口市下小鯖 1360-4 www.yamaguchi-jibeer.com/

「やまぐち鳴滝高原フルワリー」

どつどつとした岩肌が見える山を背景に南仏風の建物が佇む。場所は山口市小鯖。昔から『鳴滝』という地名で呼ばれ、3つの滝が流れ落ちる自然豊かな場所だ。山口が世界に誇るクラフトビールはここで生産されている。



モンドセレクション 最高金賞を受賞

の年間16キロリットルから35キロリットルへ倍増したのみ。採算ベースには到底及ばない。ビン樽を抱えての飛び込み営業は続いた。

転機はモンドセレクション初受賞の翌年、横浜のビアフェスに出店したことだった。美味しいと評判になり、首都圏からの問い合わせが相次いだ。現在、生産量は年間180キロリットル。創業から20年、ようやく事業は軌道にのった。

「ビールの原料は90%が水です。約20年前、良質な水をもとめて県内各地を回り、たどり着いたのがここ鳴滝でした。」

そう話すのは、山口地ビール(株)副社長兼ビール事業部長の山本雅彦さん。山本さんが入社したばかりの頃は「設備はあるものの、ビールを作る方法を誰も知らない」全くのゼロスタートだったという。

「簡単ではありませんでした。とにかく作り方を教えてもらうために、当初は全国のビール工場を回って見学させてもらったり、醸造家を呼んで教えてもらったりしていました。ですが、基本がないので、同じ味が再現できない。ひたすら勉強の毎日でした。」

折しも全国的な地ビールブームが起こった頃。しかし、山口地ビールの味が完成する前にブームは過ぎ去った。無数にあった地ビールメーカーが次々と廃業する中、山本さんたちは試行錯誤を繰り返した。そして2010年、思わぬところで高評価を受ける。モンドセレクションで最高金賞を受賞したのだ。

「2010、2011年と2年連続でいただきました。授賞式にも出席しましたが、夢じゃないかと思いました。」

この受賞がきっかけで売上が一気に上がったというわけではない。生産量は当初



世界一の クラフトビールを 作るために

美味しさの理由は、徹底した鮮度管理にある。「ビール作りで大切なことは基本的に忠実であることです。衛生管理と酵母の菌体数、活性、純粋性など。レシピはその後です。」

『レシピ』とは麦芽やホップの配合や醸造工程のマニュアルのこと。匂いやのどごしなど味を決定づけるベースとなるものだが、その前段階が最も大切と強調する。

山本さんに醸造所に案内してもらおうと、原料となる麦芽の粉碎機が目についた。これで毎朝その日に仕込む分だけ麦芽を砕くという。「砕いたときから麦芽の酸化が始まり、味の劣化につながりますから。」

醸造所では、モンドセレクション2年連続最高金賞を受賞した「スタウト」をはじめ、のどごしが良くすっきりした味わいの「ピルスナー」、フルーティな香りと程よい苦みが調和した「ヴァイツェン」、ホップの豊かな香りと苦みがきいた「ペールエール」の4種類を主に製造している。

そのすぐ隣には8機の大きな貯蔵タンク。それぞれのタンクには出荷待ちのビールが入っている。コックをひねり、出来たばかりの新商品をテイastingする。コック



クを開けるたびに消毒をする徹底ぶり。味の落としどころは山本さんが決める。「醸造過程でイヤな匂いはどうしても発生してしまうものなんです。それをどう取り除いて求めている味に近づけるか。この世界に入って13年以上経ちますが、本当に奥が深い。」

山口地ビール(株)は台湾輸出を皮切りに、世界へ羽ばたこうとしている。目下、クラフトビールのメッカ・米国市場をにらむ。「数年前には考えもしなかった」という世界展開だが、「日本人には感じられない匂いもあるんですよ。やるなら世界一のビールを作りたい」と山本さん。その目はすでに世界を見据えている。

・・・山口地ビール 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-030 山口地ビール定番4種と季節の限定ビール定期便

限定ビールは山口県産食材を使って醸造。年4回の定期便です。

容量：(定番ビール4種類×各2本、限定ビール4本)×4

10,000円以上の寄附でもらえる



29D-043 山口地ビール4種とオリジナルソーセージセット

山口・鳴滝の名水で仕込んだ、まるやかで味わい深いビールです。相性ぴったりのオリジナルソーセージと一緒に楽しみください。

容量：330ml×4本、ソーセージ2パック



ほのかに香る
柑橘の香り！

山口市には鮎が息する佐波川や樺野川などがあります。
獲れたての鮎は「塩焼き」が一般的ですが、山口市徳地では「鮎飯」も人気です。
鮎の下処理＝鮎は肛門の近くを軽く押さえてふんを出し、水洗いをする。

山口さんちの 食卓

ふしのかわ
樺野川漁協の

鮎 & お豆腐

豆腐工房
大豆畑の

蒸し暑い夏にぴったりのメニュー集めました。

※赤字の材料は「返礼品」でご紹介しています。



ビストロスタイル

柑味鮎の塩焼き

材料(1人分)
柑味鮎 …… 1尾
塩 …… 適量

- 作り方
- ①下処理した鮎の各ヒレに化粧塩をし、さらに両面に軽く振り塩をする。
 - ②グリルやロースターで焼く。片面焼きなら、表の側から焼き、裏に返して焼き上げる。
 - ③好みてたで酢、酢どりしょうが、みょうがの甘酢漬けを添える。



ビールにぴったり！



和洋中
アレンジ
自由自在

鮎飯

材料(4人分)

鮎 …… 4尾	調味料
米 …… 2合	酒 …… 大さじ2
水 …… 400cc	しょうゆ …… 小さじ2
昆布 …… 1片	みりん …… 小さじ1
大葉 …… 適宜	塩 …… 少々

作り方

- ①下処理した鮎に分量外の塩を振ってグリルでこんがり焼き色をつける。
- ②鍋に洗った米、水、昆布、調味料、焼いた鮎を入れ炊く。(炊飯器の場合は、目盛りの水加減で炊く)
- ③ご飯が炊けたら、鮎を取り出し身をほぐす。
- ④ほぐした身を鍋に戻し混ぜ合わせる。器に盛り刻んだ大葉などを飾る。

鮎のコンフィ

材料(4人分)

鮎 …… 4尾	香辛料
塩、こしょう …… 少々	ローリエ …… 1枚
オリーブオイル …… 適量	タイム …… 少々
レモンの皮 …… 適宜	にんにく …… 2片
ジェノベーゼ …… 適宜	赤唐辛子 …… 1本

作り方

- ①下処理した鮎に塩・こしょうをして30分～1晩おく。
- ②水気を拭いた鮎と香辛料を鍋に入れ、オリーブオイルをかぶるくらい入れる。
- ③110℃のオーブンで1時間30分煮る。オイルに浸けたままで冷蔵庫で1週間ぐらい保存できる。
- ④食べる時は、弱火のフライパンで皮目をきつね色に焼く。
- ⑤レモンの皮を刻んで飾る。好みてジェノベーゼを添える。
- ⑥コンフィの油は、炒め物やドレッシングにもお使いいただけます。

とろろ奴

材料(1人分)

御影とうふ …… 1/2丁	大葉 …… 適宜
やまのいもトロロ …… 適量	わさび …… 適宜
お豆腐のたれ …… 適量	

中華風冷や奴

材料(1人分)

木綿豆腐 …… 1/2丁	しょうゆ …… 適量
干しえび …… 1かけ	ごま油 …… 適量
ザーサイ …… 適量	赤唐辛子 …… 適宜
長ねぎ …… 適量	

カスレーゼ風冷や奴

材料(1人分)

寄せ豆腐 …… 1/2パック	オリーブオイル …… 適量
ミニトマト …… 3個	塩 …… 少々
バジル …… 少々	



おいしいよ。
食べりっちゃ！



… 今回のレシピで使用した …
ふるさと納税返礼品

10,000円以上の寄附でもらえる

29D-018 樺野川 生鮎・甘露煮セット

29D-084 樺野川 柑味鮎

「樺野川漁協」のページでご紹介。



29D-048 ごま油、えごま油とドレッシングの5本セット

油は低温圧搾絞り。ドレッシングは無添加で薬品や添加物は一切使用しておりません。
容量：黒ごま油 180g、白ごま油 180g、えごま油 184g、ごまポン酢 200ml、えごま入りなめらかドレッシング 200ml

5,000円以上の寄附でもらえる

29E-003 無着色干しえび

裏表紙でご紹介。

29E-006 とくじさんちのやまのいもトロロ 100g×5個セット

裏表紙でご紹介。

29E-052 お豆腐セット

裏表紙でご紹介。

作り方

- ①やまのいもトロロをお豆腐のたれ(またはめんつゆ)でのばす。
- ②器に豆腐を盛りつけ、①をかけ、大葉とわさびを添える。

作り方

- ①干しえびは戻し、ザーサイは水につけ塩抜きする。
- ②①と長ねぎを粗みじん切りし、しょうゆ、ごま油、赤唐辛子で和える。
- ③器に豆腐を盛りつけ、②のをせる。

作り方

- ①ミニトマトはカットし、バジルはちぎる。
- ②①をオリーブオイルで和える。
- ③器に豆腐を盛りつけ、②のをせ、塩をふる。

ふるさとやまぐち寄附金 お礼の品

100,000円以上の寄附でもらえる

29A-008 湯田温泉宿泊券
1千円分の宿泊券×60枚

50,000円以上の寄附でもらえる

29B-025 湯田温泉宿泊券
1千円分の宿泊券×30枚

30,000円以上の寄附でもらえる

29C-040 湯田温泉宿泊券
1千円分の宿泊券×15枚



美肌の湯で知られる西日本屈指の名湯、湯田温泉のホテル・旅館の宿泊券です。発行日から1年間有効。詳細はウェブサイト参照ください。湯田温泉旅館協同組合ウェブサイト

<http://www.yudaonsen.com/>

10,000円以上の寄附でもらえる

29D-072 とんぼ玉ネックレス 桜



ピンク / コバルトブルー

室町時代の大名・大内氏が詠んだ桜の和歌をモチーフにしたトンボ玉のネックレスです(皮のチャーカーは長さ45cm~50cm)。ピンクとコバルトブルーの2種類。容量：1個(どちらかの色をお選びください) ※手作りなので、写真とイメージが異なる場合があります。 ※受注後一週間以内に配送予定

5,000円以上の寄附でもらえる

29E-003 無着色干しえび



常温

一粒に旨みがぎゅっと詰まった貴重な国産の無着色干し海老です。製法は65年以上変わらない安心、安全、美味。おつまみとしても、お料理にも安心してお使いください。容量：干し海老80g×3

5,000円以上の寄附でもらえる

29E-005 山口県産原木栽培乾椎茸(115g)



常温

山口県は知る人ぞ知る原木椎茸の名産地。肉厚でしっかりとした旨みで料理全体の旨さを引き上げます。 ※1万円のお礼の品(230g)もあります。

5,000円以上の寄附でもらえる

29E-006 とくぢさんちの やまのいもトロ口 100g×5個セット



冷凍

徳地産のやまのいもは、さまざまな酵素、特にアミラーゼが豊富で消化効果が抜群。粘りの強いそのやまのいもをすりおろしトロ口にしました。使いやすいチューブ入りが嬉しい。 ※1万円のお礼の品に10個セットがあります。

5,000円以上の寄附でもらえる

29E-052 お豆腐セット



冷蔵

県産の大豆と天然にがりで作った豆腐と油揚げなどのセット。召し上がった時に感じる大豆の味と香りが品質の証明です。

容量：(木綿豆腐、きぬとうふ、御影とうふ、寄せとうふ、厚揚げ、揚げ出しとうふ、豆乳、豆腐のつゆ)×1、湯田アゲ×3 ※賞味期限4~10日

山口市を応援して、やまぐちの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 ▶

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付金」facebook

