

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.3
YAMAGUCHI
CITY

山口さんちの
食卓

返礼品で
とっておきレシビ
たこ・甘酒・安平麩
他

reportage

明治創業の老舗醤油屋が受け継ぐ
伝統の味

05 | 磯金醸造工場

瀬戸内海の新鮮な海の幸が勢ぞろい

06 | 山口県漁業
協同組合 大海支店
おおみ

磯金醸造工場

山口県山口市阿知須 3248-2 www.isokane.jp/



1911年創業。一世紀以上の歴史を持つ山口市の『磯金醸造工場』。
伝統の味を受け継ぐ磯金醤油のほか、味噌や調味料、各種こうじ加工品など
新しい商品を世に送り出している。

受け継いだ醗酵の 技で新商品開発

磯金醸造工場は、創業100年を超える老舗の醤油屋。甘みが特徴の濃口醤油や生味噌など親子代々のファンが多く、慣れ親しんだ確かな味を求め、遠方からお客様がかけつける。

「継ぐつもりはなかったんですが、手伝いはじめたらこの仕事が好きに気づいたんです。」そう話すのは磯金醸造工場の4代目店主・磯金大樹さん(35)。

磯金醸造工場は大樹さんが高校生の時、甚大な台風被害を受けた。海近くの川縁に立つ醤油蔵は潮水に浸かり、醤油を仕込む木桶がすべて使えなくなった。廃業を覚悟したという。

「時代も移り変わり、醤油だけでは経営は成り立たない」と大樹さんは一通り仕事を覚えるや否や、新しい商品開発に取り組む。伝統を受け継ぐ。古きものから学び、新しきを生む。それは大樹さんがやりたいことでもあった。

「受け継ぐべきは長年培ってきた醗酵のノウハウだと思ったんです。米を醗酵させて麴を作る。それができるなら、何でもできるんじゃないかと。ありがたいことにうちの醤油は昔ながらの味を覚えてくださるお客さんがいる。新しい商品を作るなら、今しかないと思いました。」

そうして開発された商品が「甘酒」だ。作ったのは約10年前。米と米麴だけで丁寧に作った甘酒はほんのり甘い。リピーターが多く、今では醤油と並ぶ看板商品になっている。その後も、あおさが香るだし醤油『磯甘雫(いそかんな)』をはじめ、『塩麴』『味噌飴』などの新商品を次々と開発。ラベルやパッケージも時代にあわせて刷新し、人気を博している。

伝統の味を後世に 受け継ぐために

これから麴を仕込むという大樹さんと、明治時代から麴菌が生きているという大切な醤油蔵へ。蔵は見るからに古く、歴史を感じさせる。大樹さんがおむろに釜の蓋をあけると、立ちこめる湯気の中からつやつやのお米があらわれた。

「大切なのは温度管理です。ここからは時間との戦いになります。」

大きなシャベルでお米を容器に移す。それを麴室(こうじむろ)の前に待ち構える父親に手渡す。白い布が敷き詰められた空間にお米を広げ、醗酵に最適な温度になるまで冷ます。適温になったら、麴室に運び込む。聞こえるのは磯金さん親子の服が擦れる音だけ。すべてが手作業だ。



「麴づくりの本番はこれからです。醗酵状況を確認しながら室内の温度を毎日微調整します。出来上がるまでは気が抜けず、夜中でも何度も確かめにいきます。」



相手にしているのは醗酵微生物というデリケートな生き物。気温や外部環境など少しの変化で出来は上下する。手間ひまを惜しまず、一切の妥協もしない。こうして昔ながらの製法で作られた麴がすべての商品の元になるのだ。

「機械化や大量生産が進む現代において時代錯誤かもしれませんが、小さい工場だからこそできる伝統を大切にしていきたい」と大樹さん。少し間を置いて、こう続ける。

「ただ『伝統』を守るだけが良いとは思いません。『変えるべき部分』と『変えてはいけない部分』をよく見極め、『何を变えるのか』を判断していかなければと思います。今の伝統をこれからの伝統に。伝統調味料を新たなモノとして後世に残せるようにしたいんです。」



・・・ 磯金醸造工場 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-044 いそかねの甘酒・生姜甘酒セット

厳選した米と米麴(生姜)だけで作った自然の甘み溢れる無加糖・ノンアルコールの甘酒。美肌成分たっぷりです。
容量：甘酒300ml×8本、生姜甘酒300ml×7本

5,000円
以上の
寄附でもらえる



29E-042 いそかねの醤油・味噌セット

山口県産原材料を昔ながらの製法で仕込んだ無添加生味噌といそかね人気ナンバーワン濃口醤油。
容量：特撰生麦味噌750g、特撰生合わせ味噌750g、銀味(濃口醤油)1L×2

5,000円
以上の
寄附でもらえる



29E-043 いそかねの調味料セット

甘口濃口醤油「銀味」やおおさの風味香る醤油「いそかんな」など、いそかね人気の調味料の詰め合わせ。
容量：濃口醤油(銀味)1L×1、かんなしょうゆ(かけ)360ml×1、いそかんな(醤油加工品)150ml×2、ゆずかん(醤油加工品)300ml×1

瀬戸内海の新鮮な海の幸が勢ぞろい

山口県漁業協同組合 大海支店

山口県山口市秋穂東 643-1 www.jf-yimg.or.jp/

瀬戸内海でも有数の漁場と知られる周防灘に面した山口県漁業協同組合大海支店。その昔、海苔の養殖で栄えたという穏やかな大海湾を拠点に約20名の漁師が日夜しのぎを削る。漁獲高の低迷や高齢化もなんのその、ニューフィッシャーが活躍する元気な漁協だ。



ニューフィッシャーが活躍する漁協

瀬戸内海と日本海という2つの異なる海を持つ山口県は、古くから水産業の盛んな県として全国に知られる。日夜港という港で多種多様な魚が水揚げされ、市場はセリの威勢の良い声が飛び交う。今回訪れたのはそんな山口県の中心部、山口市秋穂にある山口県漁協大海支店だ。

大海支店に着くと、何隻もの漁船の向こうにおだやかな瀬戸内海が広がる。出迎えてくれたのは支店長代理の藤本謙一さん(38)。個性派ぞろいの漁師たちのまとめ役だ。

「規模としては小さい組合支店なんですけど、今、ニューフィッシャー(新規漁業就業者)が増えているんですよ。漁師に直接聞いた方が早いんですね。まっさんちょっといい?」

あらわれたのは漁師歴15年の大田政則さん(45)。大海支店運営委員の一人で、ニューフィッシャーの兄貴分だ。大田さんは言う。

「すでに5～6人が独立しました。うちの親父が漁師歴55年の古株で漁を教えているんですけど、昔とは漁獲高も違いますし、教わった通りのことをやれば食べられる時代でもなくなった。自分で考えて工夫しながらやらないといけない。

それでもみんなよくやってる。若いから出漁回数も多いし、本当に元気ですよ。」支店長代理の藤本さんが補足する。「ここではそれぞれが船を持って一人で出漁します。全員が独立した事業主なんです。大変ですが、その分やりがいもあります。そろそろ一番元気なのが帰ってくる頃ですね。」

水揚げされたばかりの新鮮な海の幸を直送

外に出ると、一隻の船が港に近づいてくる。5年前に独立した齊木圭介さん(33)の船だ。夏が旬のレンチョウを狙って出漁していたらしい。藤本さんが「どうじゃった?」と声をかけると、齊木さんが船の上でひっくり返る。「不漁だったみたいですね(笑)」と藤本さん。

船を下りた齊木さんが向かった先は、合同の生け簀。ここに穫れた魚をそれぞれのカゴに入れて活かしておく。組合がまとめて市場に下ろすのが普通だが、齊木さんはみずから魚をメて市場まで持っていくという。理由を尋ねると「自分の魚を最高の状態で持っていきたい。それだけです」との答え。ここでは胡座をかいている漁師はいない。一人ひとりが試行錯誤しながら生計を立てているのだ。

おおみ 大海支店



・・・大海支店 からの・・・ ふるさと納税返礼品

500,000円以上の寄附でもらえる

29S1-002 山口県漁協大海の海の幸セット(年間12回)
年12回の定期便です。

200,000円以上の寄附でもらえる

29S3-002 山口県漁協大海の海の幸セット(年間6回)
年6回の定期便です。

100,000円以上の寄附でもらえる

29A-002 山口県漁協大海の海の幸セット(年間4回)
年4回の定期便です。

山口県漁協大海支店で水揚げされた海の幸をご希望により下処理し、新鮮パックでお届けします。
※基本的に「天然」のため、水揚げ内容に若干の差異があります。ご入金確認後、お電話にて御要望を伺います。



1～3月 タコ・ナマコ・岩ガキ・赤貝・トリ貝・アサリ・カワハギ・カレイ・カサゴの中から選択
4～6月 キジハタ・カレイ・アサリ舌平目・甲イカ・タコ・カマス・真鯛の中から選択
7～9月 太海老・ハモ・タコ・ワタリ蟹(雄)・車エビ・アナゴ・うなぎ・真鯛の中から選択
10～12月ワタリ蟹(雌)・車エビ・トラフグ・サヨリ・太海老・アナゴ・スズキ・ヒラメ・鱈・メバルの中から選択

10,000円以上の寄附でもらえる



29D-020 漁師の浜ゆでだこ
地元漁師があさ漁獲した天然物をさっと茹で上げ、冷凍真空パック詰めしました。
容量：秋穂産地物のタコ1.5kgの冷凍真空パック

5,000円以上の寄附でもらえる



29D-021 旬の地魚の味噌焼きセット
旬の魚を甘めの味噌に漬け込みました。自然解凍して焼くだけで、高級料亭の味をお楽しみいただけます。
容量：旬の地魚の味噌焼きセット

安平麩は丸くて大きいお麩の事で食感はモチモチ。山口市で祭事の時に昔から食べられてきました。「秘密のケンミンSHOW」に「山口県民の秘密のごちそう」として紹介されました。栄養価も高く、みそ汁やお吸い物、すき焼き等にも使われます。



我が家の秘密のごちそうはもちもちのお麩

中華おこわ

材料(?人分)

- もち米……………3合
- 干しシイタケ… 3~4枚
- 干しえび……………30g
- 焼き豚……………100g
- タケノコ水煮…小1個
- 干しシイタケ、干しえびの戻し汁
- 万能ねぎ……………少々

調味料

- しょうゆ……………大さじ2
- 砂糖……………大さじ1
- 酒……………大さじ2
- ごま油……………大さじ1
- 塩……………少々

作り方

- ①もち米は一晩水につける。
- ②干しシイタケ、干しえびはぬるま湯で戻す。
- ③②と焼き豚とタケノコを粒切りにする。
- ④炊飯器に①を入れ、干しシイタケと干しえびの戻し汁と調味料を入れ、水を「おこわモード」の目盛りまで加える。
- ⑤具材を加えて炊く。
- ⑥軽くにぎり、万能ねぎをふる。

椎茸や海老の旨みがぎゅっと詰まっています



安平麩汁

材料(2人分)

- 安平麩……………2個
- 豆腐……………1/4丁
- しめじ……………1/4パック
- わかめ……………適量
- 顆粒だし……………少々
- しょうゆ……………少々
- 酒……………少々

作り方

- ①安平麩はあらかじめ水で戻しておく。
- ②鍋に湯を沸かし顆粒だしを加え、しょうゆ、酒で調味する。
- ③豆腐、しめじ、①を加え一煮立ちする。
- ④わかめを加える。

甘酒の上海風デザート

材料(2人分)

- 甘酒(しょうが入り) …… 適量
- 好みのドライフルーツ …… 適量
- 季節のフルーツ …… 適量

作り方

- ①ドライフルーツ(あんず)を2-3分ゆで、柔らかくしておく。大きいものは食べやすくカットする。
- ②季節のフルーツ(びわ、アメリカンチェリー、グレープフルーツ)も食べやすくカットする。
- ③器に①②を入れ、甘酒を注ぐ。

甘酒を使う上海定番スイーツをアレンジしました

山口さんちの食卓

返礼品でとっておきレシピ

タコはタウリンが多く夏ばてにぴったり。甘酒も夏の疲労回復に効果的な飲み物です。
※赤字の材料は「返礼品」でご紹介しています。



タコに山椒の爽やかな香りがベストマッチ



タコと山椒のポテトサラダ

材料(4人分)

- ゆでタコの足…中くらい1本
- じゃがいも……………2~3個
- ミニトマト……………5~6個
- アスパラガス……………2本
- マヨネーズ……………大さじ3
- 実山椒(塩漬) ……大さじ1/2
- レモン汁……………適量

作り方

- ①じゃがいもはゆでて皮をむき、アスパラガスは塩ゆでにし、それぞれ食べやすい大きさに切る。
 - ②タコの足は小さめのぶつ切、ミニトマトは半分切る。
 - ③マヨネーズにフードプロセッサー(すりこぎ)で砕いた実山椒、レモン汁を加えてよく混ぜる。
 - ④①と②を③のソースで和える。
- *実山椒の代わりに、柚子胡椒、バジルペースト、青じそなどを使う場合はこしょうを適量加える。

タコの中華風カルパッチョ

材料(4人分)

- ゆでタコ……………300g
- 長ねぎ……………適宜
- にんじん……………適宜
- ピーマン……………適宜

ドレッシング

- ごま油……………大さじ2
- しょうゆ……………大さじ1
- 酢……………大さじ1
- 砂糖……………小さじ2
- しょうが汁… 小さじ1
- こしょう……………少々
- いりごま……………小さじ1

作り方

- ①タコは3mm程度の薄切りにする。
- ②ねぎ、ニンジン、ピーマンはごく細かい千切りにし、水に軽くさらし、ざるに取って水気をよくきる。
- ③ドレッシングを作りタコと和える。最後に②を飾る。

ごま油で中華風ビールのお供に



ゆでダコは煮すぎると固くなるので注意

ゆでダコと大根の煮物

材料(4人分)

- ゆでタコの足…大きめ2本
- 大根……………400g
- だし汁……………1.5カップ
- 日本酒……………1.5カップ
- 砂糖……………大さじ1
- しょうゆ……………大さじ1
- 塩……………少々

作り方

- ①タコはぶつ切りにする。大根も皮をむいて大き目の乱切りにする。
- ②鍋にだし汁、日本酒、砂糖を入れて火にかける。大根を加えひと煮立ちしたら中火で15分煮る。
- ③大根が軟らかくなったら、しょうゆを加え、タコを加えて3~4分煮て全体に味をに含ませる。
- ④器に盛り、あれば柚子の千切りをのせる。

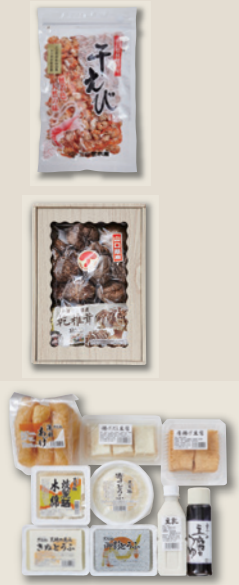
…今回のレシピで使用した… ふるさと納税返礼品

10,000円以上の寄附でもらえる

- 29D-020 漁師の浜ゆでダコ 山口県漁業協同組合大海支店のページで紹介。
- 29D-044 いそかねの甘酒・生姜甘酒セット 磯金醸造工場のページで紹介。
- 29D-048 ごま油、えごま油とドレッシングの5本セット 裏表紙で紹介。

5,000円以上の寄附でもらえる

- 29E-003 無着色干しえび 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えびです。製法は65年以上変わらない安心、安全、美味。容量：干しえび80g×3
- 29E-005 山口県産原木栽培乾椎茸(115g) 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。
- 29E-052 お豆腐セット 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。※賞味期限4~10日 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
- 29E-043 いそかねの調味料セット 裏表紙で紹介。
- 29E-053 安平麩ときな粉と黒豆茶ほかバラエティセット 裏表紙で紹介。



ふるさとやまぐち寄附金 お礼の品

10,000円以上の寄附でもらえる

29D-045 とくぢ健康茶生薬茶セット



豆茶として親しまれてきたカワラケツメイ茶など9種類のノンカフェインの健康茶生薬茶のセットです。5,000円コースにミニセットもご用意しております。
容量：カワラケツメイ茶100g、里の健康八草茶130g、(柿の葉茶、桑茶、枇杷茶、蓬茶、どくだみ茶、えごま茶、熊笹茶)各50g

10,000円以上の寄附でもらえる

29D-048 ごま油、えごま油とドレッシングの5本セット



厳選した素材を低温圧で丁寧に絞った一番絞りの食用油と、ドレッシングやポン酢のセット。薬品や添加物不使用なので安心して美味しい商品です。
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

10,000円以上の寄附でもらえる

29D-068 粉引マグカップ



萩焼の伝統を守り、使い易いシンプルなデザインと自然素材にこだわった作家の定番商品です。できあがりにより多少の違いがでます。
容量：1個

5,000円以上の寄附でもらえる

29E-053 巨大なお麩「安平麩」ときな粉と黒豆茶ほかバラエティセット



巨大な安平麩は地元の名産で、「山口県民の秘密のごちそう」としてお祝い事に使われます。地元素材にこだわった商品の詰め合わせです。
容量：安平麩10個×2、おつゆ麩35g、大豆きな粉100g、黒ごま入黒豆きな粉100g、黒豆茶200g

5,000円以上の寄附でもらえる

29E-062 山口徳地手すき和紙レターセット



徳地は江戸時代には関西一と称された手すき和紙産地で、約800年の伝統があります。今では職人が少なくなり、大変貴重なものとなりつつあります。
容量：はがき5枚入り×2、横書き便箋10枚、封筒(横)2枚入り×2、縦書き便箋10枚、封筒(縦)5枚入り

5,000円以上の寄附でもらえる

29E-066 <湯田温泉 無添加化粧水> ゆだうるる



湯田温泉の泉質は、アルカリ性が高く肌によく馴染むやわらかい湯です。温泉水を使用した天然の美肌化粧水はミストタイプ。しっとりすべすべの美白成分をお届けします。無添加。
容量：ミスト80g×2

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

