

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.4
YAMAGUCHI
CITY

reportage

「美味しい」を届ける 6次産業のパイオニア

07

船方農場
グループ

株式会社

みるくたうん

新しい酒造りに挑む 小さな四季醸造蔵

08

新谷酒造 株式会社

山口さんちの
食卓

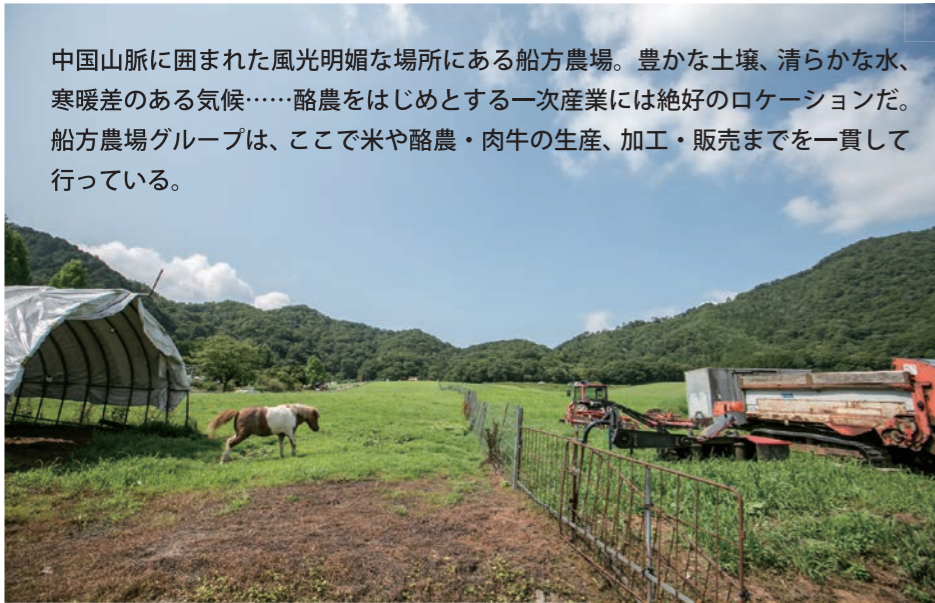
返礼品で
とっておき レシピ

船方農場のギフト、
鮮魚、はちみつ他

「美味しい」を届ける 6次産業のパイオニア

船方農場グループ株式会社 みるくたうん

山口県山口市阿東徳佐下 1450-39 www.funakata.co.jp



中国山脈に囲まれた風光明媚な場所にある船方農場。豊かな土壌、清らかな水、寒暖差のある気候……酪農をはじめとする一次産業には絶好のロケーションだ。船方農場グループは、ここで米や酪農・肉牛の生産、加工・販売までを一貫して行っている。

船方農場が考える付加価値

全国各地で取り組まれている6次産業化[※]。これを全国に先駆けて進めてきた農業法人が山口市にある。船方農場グループだ。

「まだ6次産業という言葉がない頃から、船方農場では生産から販売までを一貫して行ってきました。自分たちの育てたものをお客様まで直接届ける。そうして初めて付加価値が生まれることを『現場』で理解していたんです。」

そう語るのはグループ内で加工流通販売を手掛ける株式会社みるくたうんの三戸正典さん(39歳/専務取締役)。三戸さんが入社したのは17年前。まず与えられた業務は畑仕事だったという。「あなたの仕事は何ですか?と問われたら、間違いなく『農業者』と答えます。それは企業として大きくなった今も変わりません。自分が作ったものだからこそ、自信を持ってお客様にオススメできる。それがウチの最大の強みなんです。」

船方農場のスタートは1969年にさかのぼる。地元農業の衰退を憂いた農家の若者が集まり、(有)船方総合農場を設立。500頭もの牛を飼育する酪農を中心に事業を展開した。突如はじまった小さな村での大規模酪農。無謀とも思えるこのチ

ャレンジを成功に導いたのが、『現場』からの声だった。



ゼロから始まった6次産業

農場経営が軌道に乗ってきた頃のこと。景観の良い農場に街の人たちが遊びにくるようになった。当初は「農地に足を踏み入れられては困る」と断っていたが、今後の農業経営のヒントがあるかもしれないと一般開放を決断。入場無料の『0円リゾート』をオープンした。

「『0円リゾート』はお客様の要望や声を直接聞くことができる貴重な現場です。船方農場が全国に先駆けて6次産業化で成功したのは、この決断があったからこそです。」

船方農場はその後、次々と新会社を立ち上げる。「BBQや農業体験をやりたい」という来場者の要望に応える形で(株)グリーンヒル・アトーを設立。「農場で作っ

ているものを買って帰りたい」の声には、(株)みるくたうんを立ち上げ、乳製品や肉製品の直売を開始した。これら現場の声から始まった取り組みが、商品開発や個人宅配につながり、現在の船方農場グループの経営を支えているという。

取材中、立ち寄った直売所でソフトクリームを頼むと三戸さんみずから作り始める。陳列された商品を眺めていても、牛乳のこと、お米のこと、ハムやソーセージのことなど、どんな質問や疑問にもすかさず答えてくれる。その言葉はまさに生産者そのもの。船方農場グループは、従業員一人ひとりが6次産業化しているのだ。

「アイスクリームの原料となる牛乳は搾りたてを低温殺菌して作っています。ソーセージは天然の豚腸を使用。自分たちが作ったものが誰の口に入るのか。それを知っているからこそ生産も手が抜けない。より安心安全で美味しいものをお届けしようと頑張れるんです。」(三戸さん)



船方農場の乳牛はホルスタイン種。酪農に最適な気候の中、ストレスを与えない飼養管理が徹底されている。朝搾った生乳はすぐに低温殺菌され、牛乳以外にもアイスクリームやヨーグルト、チーズなどすべての乳製品に使用される。(表紙の写真はゴーダチーズ)



・・・みるくたうんからの・・・
ふるさと納税返礼品
10,000円以上の寄附でもらえる



29D-056 船方農場のギフトセット①
船方農場内にある加工場で職人達が丹精込めて仕上げた手づくりの味です。
容量：ポークソーセージ(3本入り)×2、チョリソーウィンナー(5本入り)、チーズ入りウィンナー(5本入り)、あらびきウィンナー(5本入り)、生乳ヨーグルト(100g)×10、ゴーダチーズ(約120g)、発酵バター(100g)



29D-057 船方農場のギフトセット②
容量：ポークソーセージ(3本入り)、チョリソーウィンナー(5本入り)、チーズ入りウィンナー(5本入り)×2、あらびきウィンナー(5本入り)×2、ベーコンブロック(190g)、ロースハムブロック(200g)



29D-037 船方農場のアイスクリームセット①
船方農場で飼育している乳牛から搾れた生乳をたっぷり使った高級アイスクリーム。甘さひかえめで、生乳のおいしさを堪能できます。
容量：17個入り(バニラ5個、抹茶、チョコ各4個・りんご、バターキャラメル各2個)

5,000円以上の寄附でもらえる
29E-028 船方農場のアイスクリームセット②
容量：8個入り(バニラ、抹茶、バターキャラメル各2、チョコ、りんご各1)



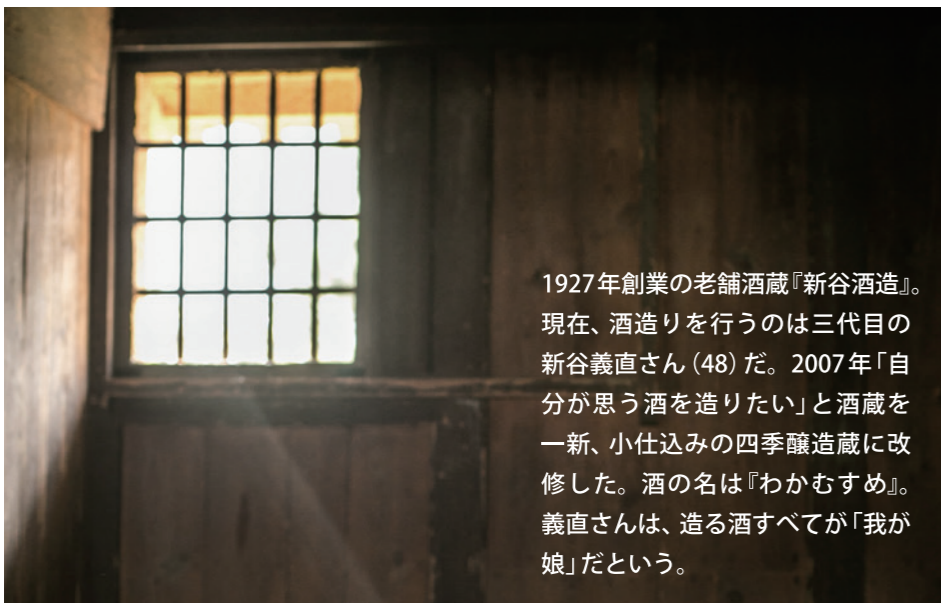
29E-012 船方農場のこしひかり
「山口県の北海道」と呼ばれる阿東徳佐(標高300m)で育ったお米です。船方農場の牛糞堆肥を施肥した環境に優しい、こだわりの「田んぼ」で栽培しました。
容量：白米もしくは玄米5kg

※6次産業化：農業・水産業などの第1次産業が食品加工(第2次産業)・流通販売(第3次産業)にも業務展開すること。「1+2+3=6」で6次産業と言われる。

新しい酒造りに挑む小さな四季醸造蔵

新谷酒造株式会社

山口県山口市徳地堀 1673-1 www.wakamusume.com



1927年創業の老舗酒蔵『新谷酒造』。現在、酒造りを行うのは三代目の新谷義直さん(48)だ。2007年「自分が思う酒を造りたい」と酒蔵を一新、小仕込みの四季醸造蔵に改修した。酒の名は『わかむすめ』。義直さんは、造る酒すべてが「我が娘」だという。

三代目が挑んだ たった一人の酒造り

「毎回、自分の『娘』を嫁に出すような気持ちです。」

新谷酒造の三代目代表取締役兼杜氏の新谷義直さんが朴訥と話しはじめる。質問に正確に答えようと、静かに丁寧に言葉を紡ぐ。一見して分かる、根っからの職人だ。

義直さんが三代目として酒蔵を継いだのは今から10年前の2007年。2006年の春に杜氏が病気でリタイアし、「自分が思う酒を造りたい」とみずから杜氏を買って出た。まず着手したのは、酒蔵を小仕込みの四季醸造蔵に改修することだった。「一回の仕込み量はおよそ400kgです。一人で丁寧に酒を造ろうと思ったら、この量が限界でした。年間を通して仕込みができる四季醸造蔵にしたのは、新しい酒造りに挑戦しようと思ったからです。」

通常の酒造りは冬場に麹を大量に仕込み、出来た酒を一年中販売する。一方、新谷酒造は一年を通して小さく仕込み、小さく売る。「小さな酒蔵のたった一人の酒造りですから、需要にあわせて生産量を調整できる体制は必要不可欠でした。それと、自分が思う酒を造るためには一年に一回では何十年かかるか分からないと思ったんです。」

小さい頃から傍で祖父の酒造りを見ていた義直さんだが、みずからの手で一から酒を造ったことはない。寝る間を惜しんで試行錯誤を繰り返す毎日。納得の味にたどり着くまで5年かかったという。

人の気持ちに 寄り添える日本酒を

納得の味を安定して出せるようになったものの、営業までは手が回らない。そこに強力な助っ人が現れる。奥様の新谷文子さん(39)だ。それまでも要所要所で手伝ってはいたが、2年前に一念発起。長年務めていた職場を離れ、家業に専念することを決意した。

「夫は職人気質なので、営業には向いていないと思っていました。見かねて、です(笑)」そう関連に話しはじめる文子さん。一見して分かる、竹を割ったような性格。義直さんとは正反対だ。「昔から杜氏と蔵元は相容れないものなんです。杜氏は真摯に酒造りに向き合う。それをどうお客様にお届けするかは蔵元の役割です。そもそも仕事の質とかベクトルが違うので、2つを兼ね備えるのは無理なんです。」(文子さん)

義直さんが酒蔵を継いで10年目。改めて思うのは「日本酒は作り手の気持ちが入り込む」だ。文子さんがこう言葉を継ぐ。「日本酒は生き物だと思えます。作り手の気持ちが入り込むと同時に、人の気持ちにそっと寄り添ってくれる。昨年、私と同年代の女性に贈りたいお酒を夫に造ってもらいました。」

商品名は『新姫 Cinderella(シンデレラ)』。子育てや仕事に忙しい女性への応援酒だ。「『娘』を『姫』にするつもりで心を込め造りました。いい酒になったと思います」と義直さん。

夫婦で営む小さな酒蔵から生まれる『わかむすめ』と『新姫』。飲んだ人の日々と気持ちに寄り添える日本酒を目指して、今日も二人三脚の酒造りが行われている。



山口県のほぼ中央を流れる佐波川(さばがわ)のそばに佇む新谷酒造。高い天井に大きな木の梁、土壁の歴史ある酒蔵は創業当初から変わらない。2007年、蔵の一部を全国でも珍しい四季醸造蔵へと改装。以来、年間を通して酒造りが行われている。



・・・新谷酒造 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-079 純米大吟醸 新姫 -cinderella-

山口県のオリジナル酒米「西都の雫」を38%まで磨き上げ、丁寧な手作業によって醸し出された純米大吟醸です。皆様のシンデレラストoryが叶いますように…。そんな思いが込められたお酒は、優しく穏やかな米の香りとふくよかな旨みを大切に造られ、搾ったそのままの無加水、無ろ過原酒の状態でお届けいたします。

容量：720ml

山口さんちの食卓

返礼品で とっておき レシピ

※赤字の材料は「返礼品」でご紹介しています。

はもといかのフリット

材料(2人分)
はも(骨切り済み)……1尾 レモン……………1/4個
剣先いか(一夜干し)…1杯 塩……………少々
 片栗粉……………適量 パルサミコ……………少々
 揚げ油……………適量

作り方
 ①はもは一口大に切る。いかは身の部分は短冊切り。げそは適度な大きさに切る。
 ②①に片栗粉をむらなくまぶす。
 ③揚げ油でからりと揚げる。塩をふる。
 ④レモンのくし形切り、塩、パルサミコを添える。
 *山口地ビール、みるくたうんの**ゴダチーズ**とともに。

茶がゆ(カワラケツメイ茶)

材料(4人分)
カワラケツメイ茶…20g 米…150g サツマイモ…200g
 作り方
 ①鍋に1リットル程度の湯を沸かし、カワラケツメイ茶を布袋に入れ煮出す。
 ②サツマイモは厚めのイチヨウ切りにし、水にさらす。
 ③①に米と②を入れ、10~15分位強火で煮る。
 ④炊き上がったらすぐに食べる。

粘りが出ないように、さらっと炊くのがポイント。



山口市徳地地域では昔からカワラケツメイ茶の茶がゆが食べられてきました。農繁期の一息つく時、子供のおやつ、近所の人たちがちょっと集まって世間話をする時、お茶を飲むのではなく茶がゆを食べるといって感じていつでも作られていました。

獲れたての魚介は下ごしらえもしてあるので、料理の準備が簡単。ソーセージやヨーグルトで家庭料理もひと味違うできあがり。

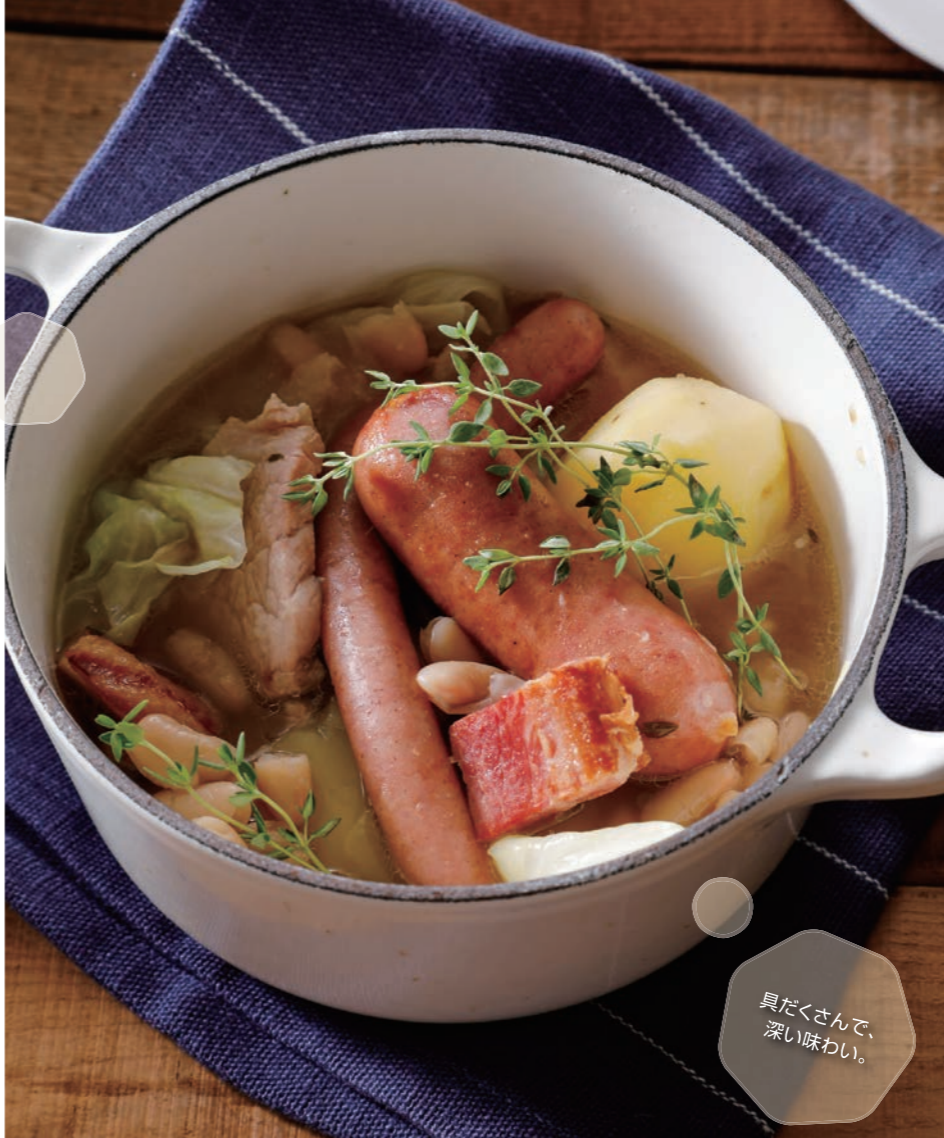
レモンやパルサミコ酢でいただきます。



鮮魚のグリル(金太郎)

材料(2人分)
金太郎……………5尾 作り方
 オリーブオイル…大さじ2 ①魚焼き器やロースターなどで魚をグリルする。
 塩……………適宜 ②焼き上がったら、オリーブオイル、塩、イタリアンパセリの粗みじん切りをかけていただく。
 イタリアンパセリ…適量

萩の地魚、金太郎、グリルがおすすめ。



具だくさんで、深い味わい。



ヨーグルトで、冷めてももちり。はちみちがぴったり!

ヨーグルトパンケーキ

材料(2人分)
ヨーグルト…100g ベーキングパウダー…小さじ1.5
 牛乳……………50cc 卵……………1個
 卵……………1個 <ハニーコーンバター>
 小麦粉……………100g **発酵バター**……………大さじ4
 食用油…大さじ1.5 **はちみつ**……………大さじ4
 塩……………ひとつまみ

作り方
 ①小麦粉・塩・ベーキングパウダーを混ぜたら2回ふるいにかけ、ボールにとる。中央をくぼませて、ヨーグルト・牛乳・食用油・卵を加え、泡立器で約2分間混ぜる。
 ②フライパンを熱して食用油(分量外)をひく。①を大さじ1杯ずつ流し、弱火にして蓋をして、表面に穴がポツポツあいて乾いてきたら返して裏を焼く。
 ③温めた皿に並べ、ハニーコーンバター(バターとはちみつをホイップしたもの)とはちみつをつけていただく。

豚肉と白いんげん豆の煮込み

材料(4人分)
 豚肩ロース……………300g にんにく……………300g
 ベーコン……………適宜 オリーブオイル……………適宜
 ポークソーセージ……………適宜 ビール……………適宜
 あらびきウィンナー……………適宜 タイム……………適宜
 白いんげん豆(水煮)……………300g ローリエ……………適宜
 玉ねぎ……………300g 塩、こしょう……………適宜

作り方
 ①オリーブオイルを熱し、つぶしたんにくと8mm角に切った玉ねぎを入れしんなりとするまで炒める(3分)。
 ③3cm角に切ったベーコンを入れ軽く炒める。次に豚肩ロース、斜めに切れ目を入れたポークソーセージとあらびきウィンナーを加え、塩・こしょうをし、少し香りが出るまで炒める。
 ③白いんげん豆とローリエ、タイムを加え、ひたひたに水を加え、沸騰したら、あくをとり、ふたをして弱火で40分程度煮る。
 ④豚肉に火が通ったら、味をみて必要であれば、塩・こしょうをし、火からおろす。ふたをしたまま、少しおく。
 ⑤豚肉を1cm幅くらいに切り、ほかの具と一緒に皿に盛る。
 *フランスのスイスに隣接する地方の伝統料理です。

…今回のレシピで使用した…
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。
 容量：(定番ビール4種類×各2本、限定ビール4本)×4回

10,000円以上の寄附でもらえる

29D-017 今朝獲れ鮮魚詰め合せ

裏表紙でご紹介

29D-045 とくち健康茶生葉茶セット

豆茶として親しまれてきたカワラケツメイ茶など9種類の健康茶生葉茶のセットです。ノンカフェインなので安心して飲みになれます。
 容量：カワラケツメイ茶100g、柿の葉茶50g、桑茶50g、枇杷茶50g、蓬茶50g、どくだみ茶50g、えごま茶50g、熊笹茶50g、里の健康八草茶130g

29D-056 船方農場のギフトセット①

みるくたうんのページでご紹介

29D-057 船方農場のギフトセット②

みるくたうんのページでご紹介

29D-060 やまぐちのはちみつ①

裏表紙でご紹介

5,000円以上の寄附でもらえる

29E-012 船方農場のこしひかり

みるくたうんのページでご紹介

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-017 今朝獲れ鮮魚詰め合せ

株式会社Coming UP(魚屋波柄)



朝獲った鮮魚をその日のうちに真空パックで発送されるので鮮度抜群!内臓やうろこなどの下処理済みで、ご家庭で調理しやすいセットです。

容量：鮮魚セット(刺身用柵、切身、加工商材)
※水揚げ状況により内容は変更となります。
※北海道、沖縄、離島送付不可

10,000円以上の寄附でもらえる

29D-022 とらふぐ刺身70g(2~3人前)

原田丸海産有限公司



フグの王様「活のとらふぐ」を独自の製法で丁寧仕上げた刺身。もちもちの弾力で、噛むほどに旨味が広がります。

容量：とらふぐ刺身70g、河豚皮湯引き、ポン酢2個、紅葉おろし2個

10,000円以上の寄附でもらえる

29D-051 とくち味噌フリーズドライみそ汁 40個入り

とくち味噌株式会社



麦と米の「合わせみそ」に具材をたっぷり入れた本格ふるさと仕込みのおみそ汁です。フリーズドライなので、お湯をそそぐだけで簡単にとくち味噌を味わうことができます。

容量：フリーズドライみそ汁10g×40個

10,000円以上の寄附でもらえる

29D-060 やまぐちのはちみつ①

有限会社藤井食料品店



100%山口県産の希少な純粋はちみつです。純粋蜂蜜独特の甘さと風味、コクと口当たりを楽しんでいただけます。

容量：270g×3本

10,000円以上の寄附でもらえる

29D-073 ガラス箸置き「花箋」①

るり・あーと



手作りガラスの箸置きです。サンドブラストとガラスフュージングという技法を使ったオリジナル商品で一点ものです。

容量：5個セット

5,000円以上の寄附でもらえる

29E-040 ほたるの郷

山口農協直販(株)(全農山口県本部)



初夏には蛍の舞う清流として知られる「仁保川」が流れる地域は、彩り豊かな景勝地です。自然に恵まれた仁保川水系の天然ナチュラルウォーターです。

容量：500ml×24本

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 ▶

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

