

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.5
YAMAGUCHI
CITY

reportage

山口県初！りんごエコファーマー認定果樹園

09

有限会社

しもせりんご村

山口外郎の伝統を継ぐ老舗和菓子屋

10

蕨菓匠本多屋

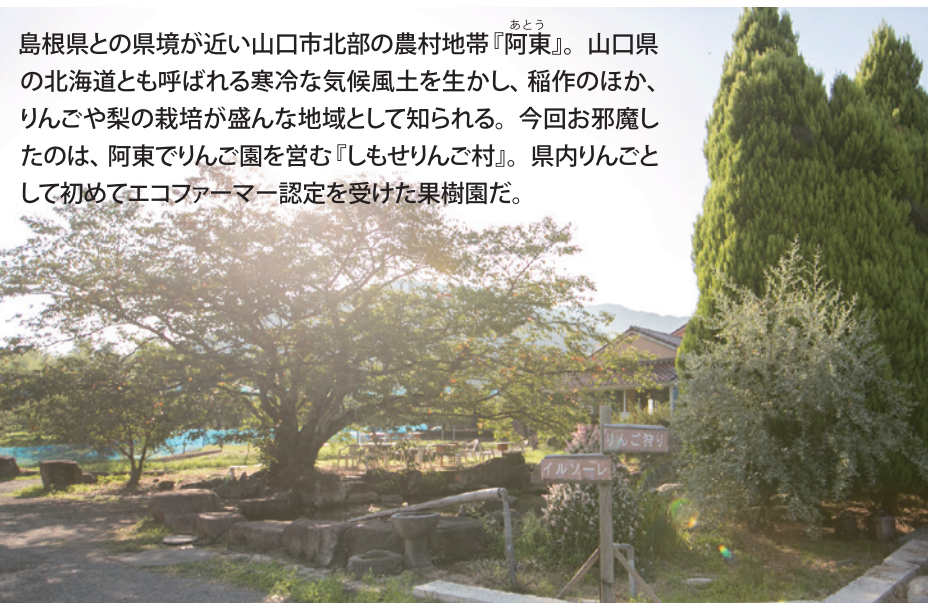
山口さんちの
食卓

返礼品で
とっておき レシピ

りんご村のギフト、
干椎茸、やまのいも

有限会社 しもせりんご村

山口県山口市阿東地福1091 www.shimose-ringomura.co.jp/



島根県との県境に近い山口市北部の農村地帯『阿東』。山口県の北海道とも呼ばれる寒冷な気候風土を生かし、稲作のほか、りんごや梨の栽培が盛んな地域として知られる。今回お邪魔したのは、阿東でりんご園を営む『しもせりんご村』。県内りんごとして初めてエコファーマー認定を受けた果樹園だ。

有機肥料・低農薬栽培の
甘いりんご

「その日収穫したものをその日のうちに出荷しています。有機肥料・低農薬栽培を行っているので、市販のものより見栄えが良くないものもありますが、味には絶対の自信があります。」

そう話すのは、『しもせりんご村』3代目の下瀬路陽さん(32)。

しもせりんご村の創業は1956年。祖父がはじめたりんご園だったが、一度廃園。その後、父であり現会長の下瀬一正さんが事業を再開。6年前に息子の路陽さんにバトンタッチした。路陽さんという。「継いだときに、一点突破で行こうと思いました。父がはじめた『わい化栽培』（木を低くする栽培方法）や有機肥料・低農薬栽培の行き着く先は、見た目よりも味です。安心安全なりんごを前提にしながら、味、なかでも甘さで勝負しようと決めたんです。」

通常、りんごの肌に影を落とすのを避けるため剪定してしまう葉っぱだが、下瀬さんはそれをしない(葉とらず栽培)。ほかにも無袋栽培など、とにかく自然に近い形で育てる。その一方で、一本の木につけるりんごの数を減らし、1つの実にぎゅっとりんご本来の甘さを集めていくという。実際、糖度は14度～20度。一般的なものとは比べ

て2割ほど高い。

「出荷する際、りんごを布で磨いたりもしません。繊維で肌を傷つけると、そこから養分が逃げていってしまうからです。肌が荒れてツルツルしていないのが美味しいりんごです。りんご狩りのお客様にもそうお伝えしています。」

りんごの樹で作る
スモーク商品

しもせりんご村のりんご栽培面積は約3.5ヘクタール。品種は現在27種類。今の方法だとこれが限界だという。

「除草剤を一切使っていないので、草刈りも人力です。収穫シーズンは8月中旬～12月初旬ですが、害虫駆除や土づくりなどシーズン以外も忙しい。近年は加工商品にも力を入れているので、一年中休みがありません。」

加工商品の1つに、りんごの樹でスモークした燻製がある。作り方はヨーロッパの昔ながらの製法で、使用しているのは岩塩

とハーブのみ。安心安全というだけでなく、「香りがよく美味しい」とお客様からの評判も良く、人気商品になっている。

「ほかにもジュースやジャム、スイーツなどを作っています。うちの甘いりんごだからこそできる商品づくりを心がけています。最近は自然災害も多くなっているので、どんなに大変でも経営を多角化(6次産業化)していかないと生き残れません。」

2005年に襲った台風23号ではりんごの木が何百本と倒され、バーベキューのために建てたログハウスも被害にあった。2013年の集中豪雨は阿東全域で大きな被害を出し、近年は夏の日照りが深刻な問題になっている。

「うちのりんごもあえて厳しい試練を与えて、自ら生きる術を見つけてもらっています。自分もそうした試練があるから頑張れる。その中から生まれてくるものがあると信じているんです。」



・・・しもせりんご村 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-009 しもせりんご村ギフトセット(定期便)
エコファーマーが低農薬・有機栽培等による栽培を行い糖度の高いりんごを加工いたしました。食の感動をしもせりんご村よりお届けいたします。
11月りんごの詰め合わせ5kg
1月りんごの樹でスモークした燻製セット(スモークベーコン、スモークチキン等)
3月りんごの焼き菓子セット(パイ等)
5月りんごジャム等
7月あっぶるジュース等
9月りんごの詰め合わせ5kg
orりんご狩りお食事券

10,000円
以上の
寄附でもらえる



29D-053 濃厚果実と燻製果樹ギフト
低農薬・有機栽培等による栽培を行い、糖度の高いりんごを加工いたしました
容量：あっぶるジュース1L、あっぶるジャム150g、あっぶると柚子のジャム150g、スモークベーコン、スモークチキン

5,000円
以上の
寄附でもらえる



29E-034 濃厚果実ギフト
糖度の高いりんごを使用した濃厚ジュース3本セット。太陽をたっぷり浴びて育ったりんご本来の風味が楽しめます。
容量：あっぶるジュース1L×3本



蕨菓匠本多屋

本多屋 懐古庵 山口県山口市駅通り 1-4-5 www.hondaya-uiro.com

室町時代、山口は『西の京』と呼ばれ、さまざまな文化が一齐に華ひらいた。この頃を起源として広く人びとに愛された『山口外郎』。そのまろやかな舌触りと高雅な風味は、脈々と現代に受け継がれている。



原料は全国でも珍しい わらび粉を使用

日本を代表する蒸し菓子『外郎』。全国各地で作られており、なかでも名古屋や小田原を思い浮かべる人も多いだろう。それらと肩を並べる名産地が山口県にある。かつて『西の京』の中心地として栄えた山口市だ。

「山口外郎の起源は室町時代と言われていいます。『山口外郎』の名で知られ、約600年もの間、人びとに愛され続けてきました。原料は全国でも珍しいわらび粉を使用しており、米粉を使った外郎と比べて、舌触りがまろやかであっさりしているのが特徴です。」

そう語るのは、(株)本多屋代表取締役の本多光太郎さん(39)。山口外郎の老舗メーカーの4代目にあたる。



光太郎さんは続ける。

「昔は農家の方が閑散期になるとわらび粉を作っていました。高級和菓子ではなく、当時から庶民の間で親しまれてきた和菓子です。だからこそ伝統が絶えず、現代まで受け継がれてきたのだと思います。」

老舗の名店がつなぐ 枯淡の味



本多屋の創業は1917年。山口外郎の製造販売店として曾祖父が創業した福武商店を前身とする。

現存する山口市の外郎メーカーでは一番の古株だ。そんな老舗の名店が今、最も大切にしていること。それが「枯淡の味」だ。



「ほかの外郎にはない口当たりとのどごし。あっさりしているのに味わい深い。そんなわらび粉ならではの山口外郎の味を守り続けていきたいんです。」

本多屋は今年、創業100周年を記念して当時の味を再現した『外郎だんご』を復刻。ほかにも季節の旬を取り入れた『季節外郎』、夏みかんとつぶ餡を三笠の生地で包んだ『維新の花』など新商品開発にいとまがない。光太郎さんはそれも「すべて山口外郎のため」という。

「わらび粉と餡だけのシンプルな山口外郎でも10種類以上のレシピがあります。温度や湿度が変わるなか一年を通して同じ品質を保つため、わらび粉と水の配合、いわゆる水分活性の割合を変える必要があるからです。じつは昔ながらの和菓子ほど難しく、新商品開発はそうした技術をつなぐためでもあるんです。」



本多屋の前身となる『福武商店』開業当初(昭和初期)



ごあいさつ

本多屋は、曾祖父が起こしました福武商店より受け継ぎ、今年で外郎を作り続けて100年を迎えることができました。

これもひとえに、お客様からのご愛顧の賜物と深く感謝しております。

山口の外郎(ういろう)は、大内氏が栄えた室町時代を起源とし、約六百年に渡り人々に愛され山口名菓として現代に受け継がれてきました。

私共は、「枯淡の味」にこだわりつつも100年前から進歩し続ける、よりおいしい外郎をお客様にと日々精進し努めて参りました。当社の和菓子は、熟練の職人が作る自家製の餡と今では希少となりましたわらび粉を始めとする厳選素材を使用し、心を込めて作っております。

今後ともお客様に愛されるお菓子であり続けるためによりおいしいお菓子を、みなさまへ、お届けして参りたいと存じます。

四代目店主 本多光太郎



・・・本多屋 からの・・・ふるさと納税返礼品

5,000 円以上の寄附でもらえる



29E-013 外郎おいでませ

第25回全国菓子博覧会最高位名誉総裁賞受賞。わらび粉をはじめ、吟味した材料で丹念に仕上げた外郎です。まろやかな食感と上品な甘みを3種類の味でお楽しみください。季節外郎は四季に合わせた外郎をお届けします。

容量：小豆(20g×5本)×2包、抹茶(20g×5本)×2包、季節外郎(20g×5本)×2包
※季節外郎(春：桜、初夏：抹茶と白いんげん、夏：夏みかん、秋：栗、冬：黒糖)

山口さんちの食卓

返礼品で
とおき
レシピ

※赤字の材料は「返礼品」でご紹介しています。

しもせりんご村の
ギフトセット

山口
地ビール

徳地の
干椎茸
やまのいも

さわやかで
フルーティーな
ビアカクテル。

シンプルなのに奥深い味わいのメニューを集めました。

干椎茸の旨みが
存分に味わえる
上品なスープ。

切って並べるだけで
おしゃれな前菜に。

干椎茸の旨みが
存分に味わえる
上品なスープ。

切って並べるだけで
おしゃれな前菜に。

りんごとカマンベールのタルティーヌ

材料（2人分）
りんご……………1/8 個
カマンベールチーズ…1/4 個
バゲット…………… 適量
黒こしょう……………少々

作り方
①りんごはくし形に切り、さらに3～5mmくらいの薄切りにする。
②カマンベールは少し厚めに切る。
③スライスしたバゲットの上に①②をのせ、黒こしょうをふる。

りんごとスモークチキンのごちそうサラダ

材料（2人分）
スモークチキン………… 100g
りんご……………1/2 個
ミックスリーフ…………… 1 袋
チコリ…………… 適量
レモンドレッシング
オリーブオイル… 大さじ 3
レモン汁…………… 大さじ 2
塩・こしょう…………… 適量
トレビス…………… 50cc
好みのドレッシング… 適量

作り方
①スモークチキンを食べやすい大きさに切る。
②りんごはくしがたに8等分したら、大きめの一口大に切る。
③チコリは大きめの一口大に切る。
④ミックスリーフと上記の食材をあわせ、ドレッシングで和える。

りんごの酸味と
野菜の苦みが
スモークチキンに
ぴったり。

干椎茸の旨みが
存分に味わえる
上品なスープ。

干椎茸の旨みが
存分に味わえる
上品なスープ。

干椎茸の旨みが
存分に味わえる
上品なスープ。

干椎茸の旨みが
存分に味わえる
上品なスープ。

しいたけのダフルスティームスープ

材料（4人分）
干椎茸…………… 10 枚 酒……………大さじ 1
生姜枚（薄切り）…1 枚 スープ………… 6 カップ
オリーブオイル…大さじ 2 塩・こしょう… 少々

作り方
①椎茸は水につけてもどしておく。
②ボウルに①、スープ、オリーブオイル、生姜、酒を入れる。
③ボウルにアルミフویلでカバーし、お湯を張った鍋にボウルごといれ、ふたをして20分湯煎する。
④塩・こしょうで味を調える。

ジャムは少なめ、
細く巻くのが
ポイント。

ジャムは少なめ、
細く巻くのが
ポイント。

ジャムは少なめ、
細く巻くのが
ポイント。

ジャムは少なめ、
細く巻くのが
ポイント。

スティックアップルパイ

材料(1本分)
春巻きの皮…………… 1枚 シナモンパウダー… 少々
りんごジャム … 大さじ1 水溶き小麦粉 …… 少々

作り方
①春巻きの皮にりんごジャムをのせ、シナモンパウダーをふり、細長く巻き、水溶き小麦粉で止める。
②160℃くらいでゆっくり揚げる。

スモークベーコンのピラフ

材料(4人分)
スモークベーコン…100g
玉ねぎ…………… 1/2 個
米…………… 3 合
マッシュルーム… 1パック
ブロッコリー …… 1/2 個
顆粒コンソメ… 大さじ1
こしょう…………… 少々
オリーブオイル… 大さじ2

作り方
①スモークベーコンは大きめの拍子木に切る。
②オリーブオイルで玉ねぎ（みじん切り）を透き通るまで炒める。
③米は洗わずに、②に加え、透き通るまで炒める。
④炊飯器に③を入れ、水を3合のラインまで入れる。①、マッシュルームの薄切り、顆粒コンソメを入れて炊く。
⑤ブロッコリーは小房に分けて、塩茹でしておく。
⑥炊きあがったら、こしょうを多めに挽き、⑤を加える。

スモークベーコンの
パンチのある旨みが
決め手。

スモークベーコンの
パンチのある旨みが
決め手。

スモークベーコンの
パンチのある旨みが
決め手。

スモークベーコンの
パンチのある旨みが
決め手。

… 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-009 しもせりんご村ギフトセット(定期便)
しもせりんご村のページで紹介

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

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-028 山口徳地産やまのいも箱入り 3kg
裏表紙で紹介

29D-053 濃厚果実と燻製果樹ギフト
しもせりんご村のページで紹介

5,000 円以上の寄附でもらえる

29E-034 濃厚果実ギフト
しもせりんご村のページで紹介

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-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-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。

山口市徳地では昔からやまのいもの生産が盛んに行われており、徳地の秋冬のイベント事にはよく登場します。地元椎茸や野菜をたっぷり使ったやまのいものとろろ汁を紹介します。

やまのいも本来の
味が楽しめる、
滋味深い一品。

やまのいも本来の
味が楽しめる、
滋味深い一品。

やまのいも本来の
味が楽しめる、
滋味深い一品。

やまのいものとろろ汁

材料(4人分)
やまのいも …… 200g 白菜…………… 1/4 個
干椎茸 …… 4～6 個 長ねぎ…………… 1 本
にんじん…………… 1 本 しょうゆ…………… 適量
さつまいも…………… 1/2 本 あごだしの素 …… 適量
大根…………… 1/4 本

作り方
①にんじん、大根、さつまいもはいちょう切り、干椎茸は戻して細切り、長ねぎと白菜は一口大に切る。
②やまのいもは皮を剥いてすりおろしておく。
③お湯を沸かし野菜を煮込み、あごだしの素としょうゆで調味する。
④器に③を入れ、②のやまのいもを上に乗せる。

ふるさとやまぐち寄附金 お礼の品

50,000 円以上の寄附でもらえる

29B-022

宇部72カントリークラブ
ペア乗車カートセルフプレー券



西日本最大級、72ホールある森と湖の雄大で魅力的な4つのコースの中から選びいただけます。ゴルフ三昧の後のおみやげの鰯の一夜干しも地元の自慢の一品です。

2ヶ月前の同日から電話で予約可能。入金後、プレー券が送付されます。

30,000 円以上の寄附でもらえる

29C-051

とらふぐ堪能セット(4~5人前)



ふぐの中で最も高級とされるとらふぐ。身がしまっており、味も最高なとらふぐをふぐちりや刺身、ひれ酒など、その美味しさを余すところ無く堪能できる贅沢なセットです。

容量：とらふぐ刺身180g、あら身300g、皮湯引き70g、干しひれ4g、ポン酢150ml、もみじおろし5g×5、ねぎ30g

10,000 円以上の寄附でもらえる

29D-028

山口徳地産やまのいも箱入り3kg



徳地産のやまのいもは粘りが非常に強いことが特徴です。含まれている酵素が腸粘膜の機能を高め消化を促進します。粘りは滋養強壮に効果があります。やまのいもで、元気な身体を作りましょう。

容量：3kg(11~2月限定)

首都圏の飲食店で山口の味を！ふるなびグルメポイント

ふるさと納税ポータルサイト「ふるなび」から、山口市にふるさと納税(寄附)をすると、寄附金額の3割のポイントが付与され、東京・大阪・名古屋の山口の食材を扱う提携レストランでポイント(1pt=1円)を利用しお食事をお楽しみいただけます。

ふるなびグルメポイント 山口市

検索



代官山 貴真

〒150-0033 東京都渋谷区猿楽町 TEL: 03-6427-0952

「山口食材を使ったオリジナルコース」15,000pt

山口市秋穂産の地だこと車えび、お店自慢の最上級和牛が楽しめるふるなび限定のコースです。

「代官山貴真」は、代官山駅徒歩5分！代官山蔦谷書店隣にあり、素材を活かしたお料理が自慢。店内は、高級感溢れる大理石造りのカウンター席と、「青」がテーマカラーのテーブル席の心地よいラグジュアリー空間です。半個室、個室もございますので、大切な方のご接待や特別な日の会食にも最適です。

玉川料理長から——
山口市の「あいおえび」は、お客様もびっくりされるほど立派な大きさと、コースメニューでもアラカルトでも大人気です。また、地タコは弾力もすぐく、食べごたえがあります！刺身でも美味しくいただけます。

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 ▶ ふるさと納税 山口市

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

