

やまぐち ふるさと良品

山口市ふるさと納税マガジン

Magazine

2018
VOL.6
改訂版
YAMAGUCHI
CITY

reportage

日本一の「阿知須和牛」を育てた名牧場

11

株式会社 **福嶋牧場**

養殖事業発祥の地で代々続く車えび一筋の老舗

12

渡辺水産 有限会社

山口さんちの
食卓

返礼品で
とっておき **レシピ**

秋穂産活き車海老、
福嶋牧場の阿知須牛他

あしす 日本一の「阿知須和牛」を育てた名牧場

株式会社 福嶋牧場

山口県山口市阿知須 6908-2



山口県山口市阿知須。自然豊かなこの土地で日本一と言われる黒毛和牛を育てている牧場がある。名を『福嶋牧場』、生産される牛は『阿知須和牛』のブランド名で呼ばれる。無名だった山口市の和牛がどうして「肉の芸術品」と評されるまでになったのか。そこには牛にストレスを与えない徹底した飼育方法があった。

「肉の芸術品」と評される阿知須和牛

平成16年度『全国肉用牛枝肉共励会』（以下、枝肉全共）で名誉賞に輝いた『福嶋牧場』。日本で最もレベルが高いと言われる枝肉全共の最高賞であり、西日本からの受賞は史上初。しかも過去最高の単価1万7012円と枝重568kgを記録し、これをきっかけに福嶋牧場の名は全国に知れ渡った。福嶋牧場（株）の創業者であり、現会長の福嶋経男さん（66）は言う。

「息子（譲二さん）と『凄いのには牛でわしらじゃない。初心に戻って、いつも通りの平常心で牛に接しよう』と話し合いました。」

福嶋牧場はその後も名だたる賞を総なめにする。5年に一度開催される和牛のオリンピック『全国和牛能力共進会』では4大会連続で入賞。また3回連続で特別賞を受賞するなど、それまで無名だった阿知須和牛は「肉の芸術品」として賞賛されるまでになった。

譲二さんの子牛の目利きは鋭い。血統だけでなく日光浴をさせているか、運動をさせているかなど、繁殖農家の管理にまで事細かに調べ上げる。輸送ストレスを軽減するため、近隣市場から導入するほどの徹底ぶりだ。しかし、こだわりはそれだけではない。飼育方法を尋ねると、福嶋さんはお

もむろに窓を開け、音楽をかけはじめる。「今日は天気もいいし、ええ風が入るでしょ。自分が気持ちええと感じることを、牛にもしてあげる。それだけです。」

福嶋牧場の牛舎はすべて壁がない開放牛舎。近くの竹林はきれいに整備され、耕作放棄地を買い取りため池にすることでより清涼な風を送り込む。屋根の形状も特殊で、風がより吹き込むように工夫が施されている。そして、牛舎内にはクラシック音楽が静かに流れる。

「暑い日は牛舎で昼飯を食べたくなる。涼しいし、醗酵床で匂いもないですから、食欲が落ちんです」と福嶋さん。「息子の子牛を選別する目利きは確かです。ただそれだけじゃええ牛は育ちません。人間と同じ。愛情をどれだけかけられて育ったか。それに尽きる」というのだ。

肉のおいしさの指標 脂質オレイン酸数値日本一

阿知須和牛は、その他のブランド牛と比較して脂身が多くないのが特徴だ。

前述の和牛オリンピック（2012年）で福嶋牧場は「脂質オレイン酸数値」で日本一に輝いている。このオレイン酸は牛肉の風味に最も影響を与える物質と言われており、



その数値はいわゆる“肉のおいしさの指標”とされる。

「オリーブオイルやひまわり油に多く含まれていて、血液をサラサラにすると言われとる成分です。酸化しにくく、コレステロールをより効果的に減らす作用があるそうです。理由は分かりませんが、一言えるのはストレスのない環境で育つと自然とそうした成分が増えるということです。」

福嶋牧場が最も大切にしているのは「ストレスを与えないこと」だ。「特別なものを与えているわけではありません。いつもと同じ食べものを、暑い日も寒い日もいつもと同じように食べる。これが一番なんです。食べたり食べなかったりすると

それだけ負荷がかかる。それは肉質や脂の質にもあらわれてきます。」

そして「最後はやっぱり愛情です。」と福嶋さんは笑顔で語る。「飼育する人間同士がギスギスしていると、それは牛にも伝わるもんなんです。うちは家族でやっていますので家庭円満が第一です。心穏やかに自然体で牛と接する。毎日気持ちええの〜と過ごしてもらおう。それが健康で美味しい和牛を育てます。」



あしす
・・・阿知須和牛の・・・
ふるさと納税返礼品



福嶋牧場の阿知須和牛 定期便コース

和牛日本一（旨み成分、オレイン酸数値）に輝いた実績を誇る福嶋牧場の阿知須和牛の定期便。「至福の味」、豊かな自然に囲まれた中で愛情こめて育てられた「旨い肉質」と「脂質」の甘い喉ごしの良いお肉をお届けします。

500,000円以上の寄附でもらえる

29S1-001 豪華ゴールド定期便コース（年間10回） 1ヶ月ごと年10回。
容量：①サーロインステーキ（180g×3）またはヒレステーキ（540g） ②ロース（又は肩ロース）焼肉用350g ③赤身焼肉用（400g） ④ロース（又は肩ロース）すき焼用350g ⑤赤身すき焼き用（400g） ⑥切り落とし（もも、肩、バラ）500g
1月①④⑥ 2月①②⑥ 3月①③⑥ 4月①⑤⑥ 5月①② 6月①④⑥ 7月①②⑥ 9月①③⑥ 10月①⑤⑥ 11月①②

300,000円以上の寄附でもらえる

29S2-001 豊潤セレクト定期便コース（年間5回） 2ヶ月ごと年5回。
容量：①サーロイン（180g×3） ②ロース焼肉（350g）（又は肩ロース） ③赤身焼肉（400g） ④ロースすき焼き用（350g）（又は肩ロース） ⑤赤身すき焼き用（400g） ⑥切り落とし（もも・肩・バラ）（500g）
4月②③⑤⑥ 6月①②③⑥ 8月③④⑤⑥ 10月①②③④ 2月①②④⑤

200,000円以上の寄附でもらえる

29S3-001 プレミアム定期便コース（年間6回） 2ヶ月ごと年6回。
容量：①サーロイン（180g×2） ②ロース（又は肩ロース）焼肉用350g ③赤身焼肉用（400g） ④ロース（又は肩ロース）すき焼用350g ⑤赤身すき焼き用（400g） ⑥切り落とし（もも、肩、バラ）500g
1月①③⑥ 3月②⑤⑥ 5月③④⑥ 7月①②⑥ 9月④⑤⑥ 11月①③⑥

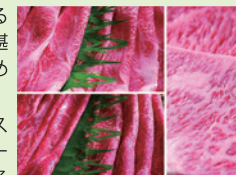
100,000円以上の寄附でもらえる

29A-001 阿知須牛 和牛至極詰め合わせ
ステーキも薄切りも焼肉も食べたい！！総重量約3キロの豪華詰め合わせです。
容量：リブ・サーロイン（約220g×6）、肩ロース・もも薄切り約800g（各400g）、もも・バラカルビ焼肉約800g（各400g）



50,000円以上の寄附でもらえる

29B-001 阿知須牛 和牛贅沢詰め合わせ
1枚220gと食べ応えのあるステーキと和牛の旨みを堪能できる薄切り部位を詰め合わせにしました。
容量：リブサーロインステーキ約220g×3、肩ロース・もも薄切り約800g（各400g）



30,000円以上の寄附でもらえる

29C-001 阿知須牛 和牛厚切りリブ・サーロイン3枚組み
1枚220gと食べ応えのあるサイズにカットし、お届けします。
容量：約220g×3



30,000円以上の寄附でもらえる

29C-002 阿知須牛 和牛ざんまい1kgセット
焼肉と薄切りを1キロの詰め合わせにし、和牛の美味しさをお届けします。
容量：肩ロース・もも薄切り約500g（各250g） もも・バラカルビ焼肉約500g（各250g）



10,000円以上の寄附でもらえる

29D-001 阿知須牛 和牛モモ焼肉用
和牛本来の旨みを堪能できる商品です。
容量：約420g



10,000円以上の寄附でもらえる

29D-002 阿知須牛 モモ薄切り
赤身ながら和牛の旨み、柔らかさが堪能できる商品です。
容量：約420g



5,000円以上の寄附でもらえる

29E-001 黒毛和牛100%ハンバーグ5個入り
焼くだけでレストランのようなメインディッシュが自宅でも簡単に。
容量：約150g×5個（タレ小袋付）



山口県産黒毛和牛のブランド「阿知須和牛」は、農林水産大臣賞や和牛オリンピックにて優勝、特別賞などを受賞しています。



養殖事業発祥の地で代々続く
車えび一筋の老舗

渡辺水産 有限会社

山口県山口市秋穂二島437 www.ebi-ya.com/



山口市の南部、瀬戸内海に面する「秋穂」。車えびの商業養殖発祥の地として知られる。今回お邪魔したのは、そんな秋穂で車えび一筋の老舗『渡辺水産』の養殖池。二代目・渡辺浩二さん(50)に案内していただきながらお話を伺った。

瀬戸内海に面した 美しい養殖池

「養殖と言っても、うちでは一切薬を使っていません。天然に近い養殖池で、ストレスのない環境づくりを心がけています。」

そう話すのは渡辺水産二代目・渡辺浩二さん。渡辺さんの養殖場は海のすぐ隣、10m歩けば瀬戸内海が広がる風光明媚な場所だ。潮の満ち引きを利用して海水を入れ替え、6台の水車はその水をかき混ぜる。陸側にはコンクリートの壁はなく、山から染み出た栄養たっぷりの湧水が車えびの生育環境をより豊かにする。

「コンクリートの壁は私が継いだあとに取り外しました。息苦しい感じがしたもので。自分がそう思うのであれば、えびもそう感じているはず。ストレスが病気を作りますので、えびが気持ちいいな～と思える環境を作ることが何より大事なんです。」池の広さに対して養殖しているえびの数も少ない。それも「満員電車の中で育つえびが健康なはずないですから」と渡辺さんはいう。

養殖池を訪れたのは日中。池はピタッと静まり返り、えびの影もない。「夜行性なので、いまは布団の中で眠っています。布団とは池に堆積している砂地のことです。」

渡辺水産では薬を使わないため、砂地に

は良い菌が住み着いている。代々この場所で育まれてきた天然の布団だ。養殖池を清掃する際も海水を抜き干しあげて、砂を耕転し天日干しするのみ。肉質に関係してくる餌にもこだわりが詰まっている。



車えびの名産地 秋穂の誇り

この環境で育ったえびはどんな味がするんだろう。そう思っていると朝水上げしたばかりの活えびを味見させてくれるという。生け簀のある工場に着くと、生け簀の中に無数のえびが泳いでいる。氷が張られたボールの中に、次々とえびが放り込まれる。活き締めだ。

「まずはおどり食いで召し上がってみて下さい。」



ボールから取り出されたえびは見るからに美しい。カラフルな模様が浮き上がったシッポは鮮度抜群の証だ。さっそく一口。プリプリと歯ごたえがあり、嚼めば嚼むほどえびの甘さが口の中に広がる。こんな車えびははじめてだ。それもそのはず、渡辺水産の活車えびは毎年最高ランクのA評価。築地市場で最高値をつけることもあるほどの業界では有名な老舗水産なのだ。

そもそもなぜえび養殖が秋穂で盛んになったのか。一つは瀬戸内海に面しているため年間を通して温暖であること。もう一つが塩田の存在だ。

「秋穂はかつて製塩業が盛んで、塩田が数多くありました。昭和に入り製塩業が衰退。昭和30年頃に塩田跡をえび養殖に利用するようになったんです。養殖技術も早くに確立され、商業養殖発祥の地として全国に知れ渡るようになりました。秋穂の水産業者は今もその自負を持って養殖に取

り組んでいます。」
渡辺さんが育てた車えびは息を呑むほど美しい。それはそんな秋穂の誇りを体現しているからこそなのかもしれない。



・・・渡辺水産(有)からの・・・ふるさと納税返礼品

「あいおえび」期間限定：9～3月

30,000円以上の寄附でもらえる

29C-008 山口市秋穂産活き車えび

えびの名産地、山口市秋穂産の車えびを産地直送でお届けします。秋穂産の車えびは身のしまりも良く、甘味とプリプリした触感は格別です。
容量：活き車えび約1500g (33～55尾)



10,000円以上の寄附でもらえる

29D-010 山口市秋穂産活き車えび

容量：活き車えび約350g (10～15尾)

29D-012 山口市秋穂産活きメ冷凍車えび

秋穂産の車えびを活きメ冷凍しました。塩焼き、天ぷら、エビフライ等で車えびの味をお楽しみください(加熱調理用)。
容量：活きメ冷凍車えび約500g (13～20尾)



山口さんちの食卓

秋穂の車えび

返礼品で とっておき レシピ

阿知須の和牛

あいおえびはアミノ酸豊富で旨みが多く含まれます。
阿知須和牛はオレイン酸がたっぷり。
※赤字の材料は「返礼品」でご紹介しています。



王道の食べ方といえばこのタルタルソースとフライの組み合わせ



活きえびならではの
コリコリと甘みが
たまりません

あいおえびの刺身の作り方



①おがくずをきれいに洗い流す。



②車えびが動く場合は、氷水に10~15分入ると調理しやすくなる。



③頭をつかんで外し、左右にゆっくり引っ張り、背わたも一緒にはずす。



④尾を残して殻をむき、背中から包丁を入れ、背開きにする。



⑤取った頭は、多めの塩をふり、焼き網でまんべんなく強めに焼くと、おつまみに。

あいおえびのガーリックソテー

殻付きのまま
ガーリックで
シンプルに

材料(2人分)

- 車えび……………4尾
- んにく……………1かけ
- オリーブオイル…大さじ2
- パセリ……………適宜
- マッシュルーム…1/2パック
- レモン……………1/2個
- 塩・こしょう…適量

作り方

- ①車えびは殻付きのまま、背に切れ目を入れ、背わたを竹串でとる。
- ②冷たいフライパンに、オリーブオイルとんにくの粗みじん切りを入れ、香りがでるまで熱する。
- ③1/4に切ったマッシュルームと、①を加え、ソテーする。
- ④パセリの粗みじん切りを加え、最後にレモンの汁を搾って加える。

あいおえびフライ 自家製タルタルソース

材料(2人分)

- 車えび……………6尾
- 卵……………1個
- 小麦粉……………適量
- パン粉……………適量
- 揚げ油……………適量
- ミックスリーフ…適宜
- ラディッシュ…適宜

タルタルソース

- ゆで卵……………1個
- 玉ねぎ……………1/4個
- マヨネーズ…大さじ4
- ピクルス……………大さじ1
- パセリ……………大さじ1
- 砂糖……………小さじ1

作り方

- ①車えびは、頭と尾を残し殻をむき、背わたをとる。尾の先を包丁で少し切って、水分を包丁の背でしごく。まっすぐに揚がるように、竹串を刺しておく。
- ②溶き卵、小麦粉、パン粉を薄くつける。
- ③180℃の中火でからりと揚げろ。
- ④タルタルソースを作る。材料をみじん切りにし混ぜ合わせる。
- ⑤付け合わせの野菜を添える。

いとこ煮

材料(4人分)

- 干椎茸……………3、4枚
- 出し昆布…10cm角
- 大納言小豆…100g
- 白玉粉……………80g
- 食紅……………少々
- 砂糖……………100g
- しょうゆ……………大さじ1
- 塩……………小さじ1
- 花麩……………4個
- かまぼこ……………4切

作り方

- ①小豆は一晩水に浸す。一度ゆでこぼしアクを取り、皮が破れないように中火でやわらかく、ふつくと煮上げザルに揚げる。
- ②白玉粉は少しづつ水を加えて耳たぶ位にこね、半量に食紅で着色し、団子に丸めてゆでる。
- ③昆布と椎茸でだし汁をとる。
- ④戻した椎茸は千切りする
- ⑤③のダシに砂糖、しょうゆ、塩で調味し、①、④、水で戻した花麩を加え一煮立ちさせる。火を止め他の器に移し、②を入れて冷やす。
- ⑥椀に⑤を入れかまぼこのいちよう切りをあしらう。

いとこ煮は山口市では冠婚葬祭、盆正月などに作られています。地域や家庭によって汁の多いものや少ないもの、野菜の入るもの入らないものなどいろいろですが、小豆と白玉粉で作った団子は必ず入るようで、お祝いの時には紅白、そうでない時は緑と白で作ります。いとこ煮の語源は「野菜などを追いつ追いつ煮込むから」、「個々にめいめい(姪姪)煮込むから」、「盆正月等に日頃会わない親戚が集まる時に作られるから」等、諸説あるようです。



冠婚葬祭に欠かせない
定番の伝統料理
名前の由来も諸説あり

肉を室温に戻してから焼くのが基本の「キ」ですよ

阿知須和牛の サーロインステーキ

材料(1枚分)

- ステーキ肉……………1枚
- バター……………大さじ1
- サラダ油……………大さじ1
- 塩・こしょう……………適量
- パセリバター
- バター……………20g
- パセリ……………少々

作り方

- ①パセリバターをつかっておく。みじん切りにしたパセリとバターをよく混ぜ、サランラップで直径1.5cmくらいの円柱形に整え、冷凍庫で凍らせておく。1人分20g見当で包丁で切る。
- ②肉は、調理する30分前に冷蔵庫から出し、室温に戻しておく。塩・こしょうをする。
- ③バターとサラダ油を入れたフライパンを温める。
- ④ミディアムの場合は片面を強火で約1分、弱火にして約2分焼く。ウェルダンやミディアムレアの場合は時間をそれぞれ増減する。
- ⑤皿に盛り、パセリバターを添える。



…今回のレシピで使用した… ふるさと納税返礼品

あいおえび

渡辺水産(有)のページで紹介。

阿知須和牛

福嶋牧場(株)のページで紹介。

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)

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。



ふるさとやまぐち寄附金 お礼の品

167,000円の寄附でもらえる

30A-002 たらふぐ刺身&阿知須牛

株式会社 山口井筒屋



山口県を代表する高級魚である味覚の王様「たらふぐ」と農林水産大臣賞を5回受賞した福嶋牧場の阿知須牛ステーキとロース(すき焼き用)のスペシャルセット。
容量：たらふぐ刺身150g、たらふぐ皮150g、たらふぐちり身200g、ふぐ唐揚げ用5尾分、たらふぐ入りうどん、ひれ酒用ひれ5枚、ポン酢、もみじおろし、ねぎ、阿知須牛サーロインステーキ200g×2枚、阿知須牛肩ロースうす切り600g

54,000円の寄附でもらえる

30B-023 白萩酒器セット

明善窯



地元の稲藁を焼いて作った白い釉薬は柔らかく暖かみがあります。使っていくうちに変化する様子をお楽しみ下さい。一つずつ手作りのため商品には多少の違いがありますがご了承下さい。
容量：注器1個、ぐい呑2個

5,000円の寄附でもらえる

30E-093 月のふくろう(山頭火)

金光酒造株式会社



山口県オリジナル酒米「西都の雫」を55%精米し、やや甘口の飲みやすい純米吟醸酒です。山頭火のイラスト入り。
容量：720ml

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

麻布十番 松栄寿司

〒106-0045 東京都港区麻布十番2丁目5-3 グリーンヒル麻布十番 3F
TEL :03-3401-8922

「おまかせ山口コース」お一人様 15,000pt

山口市の阿知須牛と山口県産の魚介をたっぷりとお楽しみいただけます。

店内は黒を基調としたシックな雰囲気、和と洋が調和した寛げる上質な空間。食材は旬のものにこだわり、厳選したものを契約農家や市場や産地直送で仕入れるなど、旬が味わえる小鉢料理と握り寿司がいただける寿司割烹のお店です。

オーナー 松下 英司 様から

産地直送ならではの厳選した食材をお客様に味わっていただいております。阿知須牛は味がしっかりしており、炭火焼で提供しています。また、山口市産のりんごジュースも糖度が高くお客様に大変好評をいただいております。



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 ▶

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

