

# 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.7  
YAMAGUCHI  
CITY

reportage

Traditional

13 富田大内塗

Moderne

14 有限会社 中村民芸社

山口さんちの  
食卓

返礼品で  
とっておきレシビ

今朝獲れ鮮魚、  
味噌、コロッケ他





# 大内塗

大内塗の始まりは今から約650年前の室町時代までさかのぼる。

京都に憧れを抱いた守護大名・大内氏が山口に漆塗りの職人を呼び寄せて漆器を盛んに作らせたことから始まったという。

古い文献をひも解くと、庶民の日用雑器だけではなく、当時隣国への重要な貿易品としても扱われており、

一大産地を形成していたことが分かる。

大内塗の代表的な図柄を「大内文様」と言い、朱漆か黒漆の上に、萩の花・芽の花・菊の秋草模様などが描かれ、

「大内菱」には金箔や金粉がほどこされる。

平成元年には国の伝統的工芸品に選ばれており、

代表的な作品に「大内人形」がある。



昔から親しまれている大内人形



## 「大内人形の由来のお話」

戦国大名 大内弘世は都から美しい花嫁を迎えましたが、花嫁は都を恋しがり毎日さみしがっていました。

弘世は、そんな花嫁のためにたくさんの人形をプレゼントしたところ、たいそう喜び幸せに暮らしました。

この物語が男女一對の「大内人形」の言われでもあり、夫婦円満の象徴として広く愛されています。



## オーダーメイドでつくる 「自分たちに似た世界で一つの漆の夫婦人形」

戦国時代の大名、大内氏にまつわる夫婦愛のストーリーにちなんだ伝統的工芸品の「大内人形」。新シリーズとなる「Ouchi夫婦」は、自分の顔に似たパーツや模様、色をセレクトし、世界にたった一つのオリジナルの漆のお人形をオーダーメイドいただけます。(ウエルカムボード、名入れ、家紋入れもオーダー出来ます)

お問い合わせ：大内塗漆器振興協同組合事務局

TEL：083-927-0619

website：www.ouchifufu.com



### ・・・Ouchi夫婦の・・・ふるさと納税返礼品

一つ一つ手作りのため、納品まで3カ月程度要します。いずれもお申し込み後、オーダーシートを送付します。詳しくはwebサイトで確認ください。

#### 50,000円以上の寄附でもらえる

##### 29B-011 「Ouchi夫婦」とウエルカムボードのオーダーメイド

大内人形のオーダーメイドと漆のウエルカムボードのセット商品。ウエルカムボードには、お二人の名前と記念日を入れられます。

容量：人形(縦6cm横4.8cm)、ウエルカムボード(高さ17.6cm×幅17cm×奥行9cm)



#### 30,000円以上の寄附でもらえる

##### 29C-033 「Ouchi夫婦」のオーダーメイド

大内人形のオーダーメイド。

容量：人形(縦6cm横4.8cm)



「戦国時代からつづく夫婦のストーリーのようにいつまでもお二人の愛が続いていきますように。」との願いを込めて、職人が一つ一つ手作りでつくりあげていきます。



男女それぞれ100種類以上の中から選べます。



オプションもご用意しております。(実費)  
イニシャル1組 家紋1種類  
3,000円(税別) 5,000円～(税別)

大胆かつ細やか、優しく繊細な筆づかい。室町時代に花開いた大内文化の結晶が、熟練の職人たちの手で色鮮やかによみがえる。遠く室町から受け継がれてきた伝統の技。それは漆を知り尽くした匠たちの心の伝承であった。



Tradition

# 13 富田大内塗

自宅：山口県山口市下笠小路74-6 TEL：083-922-4174

工房：山口県山口市下笠小路12 TEL：083-928-3333 (山口ふるさと伝承総合センター内)

ああ、一生  
この顔だねえ

この顔だねえ」としみじみ眺めてしまいます。」

夫婦円満の象徴である大内人形は男女一対がペアになる。そして、ペアになった二人は一生添い遂げる。その顔に浮かぶ表情は優雅なほほえみを讃える。いや、富田さんが夫婦円満を願って描くからこそ「優雅なほほえみになる」といった方が正しいだろう。

「大内塗の工房は5つあって、表情は職人によって違います。うち(富田大内塗)は切れ長で細いのが特徴です。私は三代目になりますが、そこだけは昔から変わっていません。」

大内塗を取り巻く状況はかつてないほ

ど厳しい。国産100%だった原料の漆は現在97%を中国から輸入し、土台となる材料の木地を作る木地師、また富田さんのような漆を塗り装飾をほどこす塗師の数も大きく減っている。

「漆の木は昔、どこの集落にも植わっていました。1本の木からとれる漆の量はわずか200g。大内人形や漆器はそれを何度も何度も重ね塗ります。一体の大内人形を仕上げるのにだいたい2ヶ月。なかには2〜3年かかるものもあります。すべて手作業で、効率とは縁遠いものです。」

『西の京』と呼ばれた山口、その文化の結晶である大内塗を絶やしてはいけぬ。その使命感をもって富田さんは今、自宅にあった工房を『山口ふるさと伝承総合センター』内に移し、製作過程を公開するとともに後継者育成に尽力している。

「今、娘が工房に出入りしています。まだはじめて3年ですが、あきらかに私よりも素質がある。いい目を描くんですよ」そう話す富田さんの目がこの日一番、大内人形のようににっこりと細く垂れ下がった。



Moderne

# 14 有限会社 中村民芸社

山口県山口市大内御堀 4138 nakamuraingeisha.jimdo.com

大内塗を  
身近なものにしたい

ある大内塗と萩焼、赤間硯の3つの産地と国・県・市が連携し、大内塗と萩焼が融合した「山口陶漆器」を完成させました。大内塗の技法を取り入れつつ、現代の生活スタイルにも違和感なくそとと漆器が入り込む。そんな伝統と美を兼ね備えたデザインとなっています。」

そう話すのは中村民芸社の営業担当、中村理恵さん(41)。塗師である建さんの奥様だ。

「山口県には古くから『萩焼』という焼き物と、『大内塗』という漆器があります。『山口陶漆器』はこの2つの産地の職人が協力して作り上げています。漆は熱を加えると硬くなる性質があり、日本では金

属の錆び防止や耐久性向上のために漆の焼き付けが行われていました。この技法を取り入れることで従来の漆器に比べ傷がつきにくく、また陶器としても丈夫な山口県の粋を極めた陶漆器になったと思います。」

理恵さんは平成24年に直売店をオープンさせると、女性ならではの視点で新商品を次々と開発していく。大内塗のお盆と時計を組み合わせたリ、木地をそのまま応用したネックレス、漆塗りのイヤリングやストラップなど。ときに大内人形の子ども向け体験ワークショップも行う。根底の思いは「大内塗を身近なものにしたい」だ。

「昔は漆器や大内人形は生活に近いところにあったと思うんです。時代が移り変わり、生活スタイルが変わったことで少し距離ができてしまった。それをもう一度、身近なところに置いてもらいたい。それが大内塗の良さを知るきっかけになったり、伝統を見直すことにつながったらいいなと思っています。」



・・・大内塗の・・・  
ふるさと納税返礼品

50,000円以上の寄附でもらえる

29B-010 特大大内人形28号(屏風付)

漆の上品な色合いと蒔絵、お人形らしい愛らしい表情が魅力です。  
容量：人形28号(直径8.4cm)



30,000円以上の寄附でもらえる

29C-029 大内人形21号(屏風付)、マイ箸セット+大内塗鈴根付

箸は男性用と女性用が選べます。  
容量：人形21号(直径6.3cm)屏風付×1、箸×1、携帯用箸袋×1、鈴根付×1



29C-030 大内塗丸盆(8寸)、マイ箸セット+大内塗鈴根付

秋草と大内菱の伝統図案が格調高い大内塗りのお盆。箸は男性用と女性用が選べます。  
容量：丸盆(直径24cm)×1、箸×1、携帯用箸袋×1、鈴根付×1



29C-031 大内人形25号(屏風付)

容量：人形25号(直径7.5cm) 屏風付



29C-032 大内丸盆(1尺)

秋草と大内菱の伝統図案が格調高い大内塗のお盆。  
容量：丸盆(直径30cm)×1



10,000円以上の寄附でもらえる

29D-062 夫婦マイ箸セット

夫婦箸と携帯用箸袋のセット  
容量：箸×2、携帯用箸袋×2



29D-063 箸5膳セット

箸5膳セット  
容量：箸×5(男性用3、女性用2)



29D-064 マイ箸セット+大内塗鈴根付

箸は男性用と女性用が選べます。  
容量：箸×1、携帯用箸袋×1、鈴根付×1



29D-070 山口陶漆器フリーカップ

萩焼(陶器)に漆を塗り、さらに漆を焼き付けて丈夫にしました。「萩焼」と「大内塗」が融合した生活の器です。  
容量：1個(直径9cm×高さ7.5cm)



# 山口さんの食卓

返礼品で  
とっておき  
レシピ

今朝獲れ鮮魚  
詰め合わせ

ヨーグルト  
はちみつ

とくち味噌  
コロッケ

お魚王国山口ならではの高級料理と、  
普段着の地元料理をご紹介します。  
※赤字の材料は「返礼品」でご紹介しています。



新鮮野菜の  
パートナー決定

## スティックサラダ 味噌ディップ

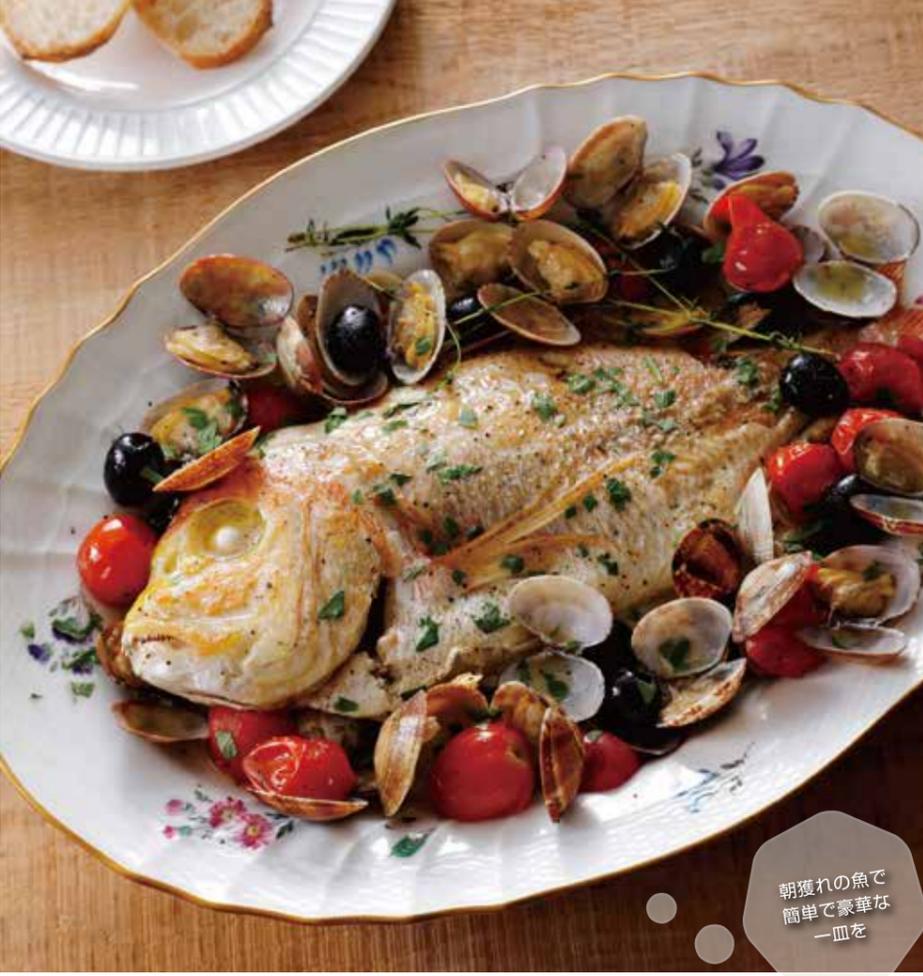
材料(2人分)  
セロリ [味噌マヨディップ]  
きゅうり とくち味噌…… 大さじ1  
パプリカ マヨネーズ…… 大さじ1  
ラディッシュ ヨーグルト…… 大さじ2  
ミニトマト 粗挽きこしょう…… 少々  
オリーブ [中華風味味噌ディップ]  
…………… 各適量 とくち味噌…… 大さじ3  
豆板醤 …………… 小さじ1  
ごま油 …………… 小さじ1

作り方  
①セロリ、きゅうり、パプリカはスティック状に、ラディッシュは葉付きのまま縦半分に切る。  
②味噌マヨディップ、中華風味味噌ディップとも、それぞれ材料を混ぜ合わせる。  
③①の野菜とミニトマト、オリーブを盛り合わせ、ディップを添える。

## 鮮魚のアクアパッツァ

材料(2人分)  
鯛などの白身魚…1尾 白ワイン……………200cc  
あさり……………20個 水……………400cc  
にんにく……………1かけ オリーブオイル…50ml  
ミニトマト……………12個 タイム……………少々  
ブラックオリーブ…12個 塩・こしょう…… 少々  
イタリアンパセリ… 適量

作り方  
①魚に塩・こしょうを振って下味をつける。フライパンにオリーブオイルを入れて中火にかけ、魚の両面に焼き色をつける。  
②フライパンの端でにんにく(みじん切り)を炒める。ブラックオリーブ、ミニトマトを加える。



朝獲れの魚で  
簡単に豪華な  
一皿を

③あさりを入れ、強火にして白ワインを振り入れ、アルコール分を飛ばす。貝の口が開いたらタイムを加え、水を注ぐ。  
④15分ほど煮込む。魚が焦げつかないようにフライパンを揺ったり、貝類などのうまみを吸わせるようにスープをレードル(お玉)で魚に回しかける。  
⑤スープの味を確かめ、塩・こしょうで味を調え、魚に火が通ったら、皿に移す。  
⑥イタリアンパセリをちらし、エクストラヴァージンオリーブオイル(分量外)を回しかけて、完成。

## フローズンヨーグルト

材料(1人分)  
ヨーグルト(加糖) …………… 100g  
はちみつ …………… 適量  
ミント…………… 適宜

作り方  
①ヨーグルトはパックのまま冷凍庫に入れ、固まりかけたらフォークでかき混ぜる。何度か繰り返す。  
②固まったら器に盛り、はちみつをかけ、ミントを添える。

はちみつのココ  
ヨーグルトの  
さわやかさ

山口市の主婦が考えた料理で20年以上前から山口市学校給食で提供され、ずっと人気ナンバー1のメニューです。20代30代前半の小学校思い出の味といえば、「チキンチキンごぼう」。

## チキンチキンごぼう

材料(2人分)  
鶏もも肉…………… 200g  
ごぼう…………… 1本  
塩・こしょう・しょうゆ …… 少々  
片栗粉…………… 適量  
白ごま…………… 適宜  
調味料  
砂糖… 大さじ2 みりん…大さじ1  
酒…… 大さじ1 しょうゆ…大さじ1

作り方  
①鶏もも肉は一口大に切り、塩、こしょう、しょうゆで下味をつける。  
②ごぼうは皮をこそぎて斜め切りにする。  
③①と②に片栗粉を付けて油で揚げる。  
④フライパンに調味料を入れて少し煮つめる。  
⑤④に③を入れ、タレと絡め、照りにとろみが出たら器に盛り、白ごまをふる。

山口市の  
新郷土料理  
といえよ



## 今朝獲れ鮮魚のお造り

材料(2人分)  
いか…………… 1杯 大根…………… 適量  
いさぎ…………… 1尾 みょうが…………… 適量  
うに…………… 適量 大葉…………… 適量  
…………… 適量 穂じそ…………… 適量  
…………… 適量 わさび…………… 適量

作り方  
①いかは短冊切り、いさぎは皮を皮ひいて薄切りにする。  
②大根とみょうがは千切りにする。  
③①と②に、②の薬味、大葉、穂じそ、わさびを盛り合わせる。

## 昭ちゃんコロッケとミンチカツ

材料(2人分)  
昭ちゃんコロッケ…………… 2個  
昭ちゃんミンチカツ…………… 2個  
きゃべつ…………… 適量  
にんじん…………… 適量  
ラディッシュ、レモン…各適量

作り方  
①コロッケとミンチカツを揚げる。  
②きゃべつとにんじんは千切りにする。  
③①と②、ラディッシュ、レモンを盛り合わせる。

ソースなしでも  
おいしい!  
素朴で懐かしい味



高級料亭の  
クオリティー



…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-017 今朝獲れ鮮魚詰め合せ

朝獲った鮮魚をその日のうちに真空パックで発送致します。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です。

容量：鮮魚セット(刺身用柵、切身、加工食材)  
※水揚げ状況により内容は変更となります。



### 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-060 やまぐちのはちみつ①

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

5,000円以上の寄附でもらえる

### 29E-044 とくち味噌詰め合わせ 1.6kg

裏表紙でご紹介

### 29E-057 昭ちゃんコロッケBセット

裏表紙でご紹介

# ふるさとやまぐち寄附金 お礼の品

5,000円以上の寄附でもらえる

29E-027 安納芋のスイートポテト

防長苑



あんのういも

山口市産の安納芋を使用したまるでケーキのようなスイートポテト。洋食調理師が丁寧に仕上げているので、食べた瞬間、驚くほどなめらかな一品です。

容量：2箱（冷凍）

5,000円以上の寄附でもらえる

29E-044 とくぢ味噌詰め合わせ1.6kg

とくぢ味噌株式会社



ぶち、うまい！ 麦の使用量が大豆よりも多く、全国的にもごうじ歩合の高い甘みそです。とくぢ定番の麦つぶみそと麦すりみその詰め合わせです。

容量：麦つぶみそ800g、麦すりみそ800g

5,000円以上の寄附でもらえる

29E-057 昭ちゃんコロッケBセット

昭ちゃんコロッケ株式会社



山口市民のソウルフード。全国手造りコロッケコンクール金賞を受賞した、サクサク・ホクホクのコロッケとお肉屋さんのジューシーなミンチカツの美味しいセットです。

容量：コロッケ10個、牛肉ミンチカツ10個（冷凍）

## 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

### まるし 神田店 串焼きうまか市場 まるし

（さいたま新都心店、川口店、本八幡店、西大島店、錦糸町南口店、木場店）

「山頭火コース」お一人様 5,000pt

山口市の日本酒「山頭火」に合う食事で2時間飲み放題付



村光専務から

私の故郷の酒蔵「金光酒造」の地酒「山頭火」は、あまり東京では味わえないお酒です。お客様に「美味しい」と喜んでいただいております。私も嬉しいです。

ご来店  
お待ちしております！  
（店長）



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

