

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.10
YAMAGUCHI
CITY

reportage

阿武川源流米コシヒカリを全国に直販

19 | 嘉年ハイランド

山口市の地酒として愛される伝統の味

20 | 金光酒造 株式会社

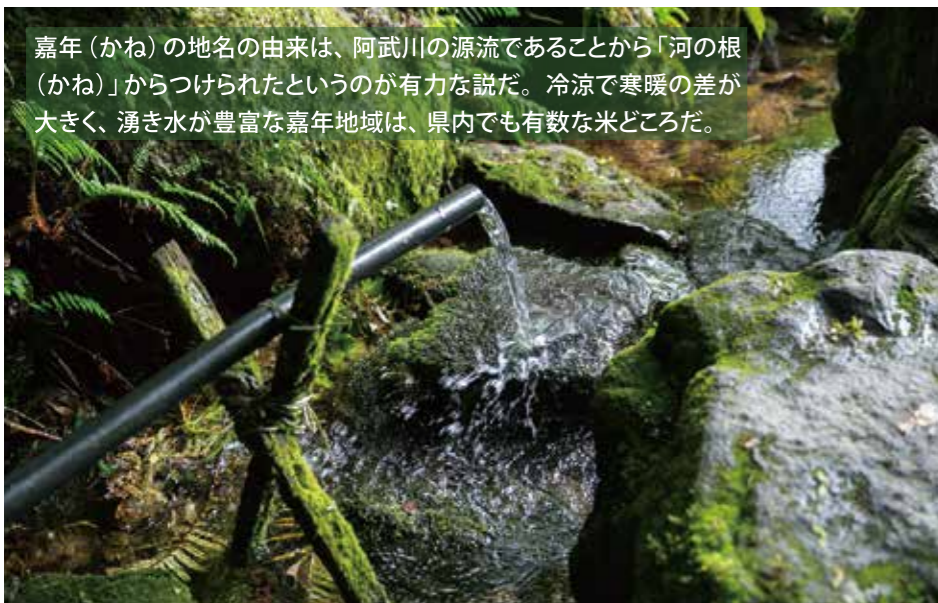


嘉年ハイランド

山口県山口市阿東嘉年下 8-3

kane-highland.com

嘉年(かね)の地名の由来は、阿武川の源流であることから「河の根(かね)」からつけられたというのが有力な説だ。冷涼で寒暖の差が大きく、湧き水が豊富な嘉年地域は、県内でも有数な米どころだ。



阿武川源流の清らかな水 コメに最適な気候

山口県と島根県の県境、山口市北部の阿東嘉年地区は中国山地に囲まれた標高350~400mの山間地に位置し、県内でも有数の米どころとして知られる。積雪が多く、標高989mの十種ヶ峰は冬はスキー場としても親しまれている。

この十種ヶ峰は、平安時代に御領にもなった水出(みずいで)の泉をはじめ湧き水が豊富な地域で、阿武川の源流となっている。また、冷涼な気候で、特に夏場は昼夜の寒暖差が大きい。昼間に光合成で蓄えたデンプンは、夜間の気温が高いと稲の呼吸が活発になり、折角のデンプンを消費してしまう。しかし、夜間に気温が大きく低下することで、

コメの甘みや粘りの元を閉じ込めておけるのだ。嘉年地域では、米作りに適した気候と豊富で清らかな水のおかげでとてもおいしいコシヒカリを収穫することができる。



コメ一本で営農する 農事組合法人

嘉年ハイランドは、組合員約200名、作付面積207ヘクタールに及ぶ、コメ一本で営農する農事組合法人だ。化学肥料や農薬を削減する取組みを行っており、山口県のエコファーマー認定も取得している。主力のコシヒカリがそのうち135ヘクタール。また酒造好適品種・山田錦を生産し、『獺祭』(旭酒造株式会社)の酒米として使用されている。その他、新しい品種の栽培などにもチャレンジしている。特にこのコシヒカリは『阿武川源流』をブランドとしてインターネット販売を主力に全国の一般消費者に向けて直販を行っている。



「コンバインが入れない場所や刈り残しは手作業で刈ります。刈った稲を少したんのほの周りに置いておくんです。サギやスズメなどへのおすそ分けですよ。」と話す従業員さん。

エア搬送が実現した 付加価値の高い直販

嘉年ハイランドが、個人消費者に直売りすることを可能にしたのは、高品質な自家精米のできる精米工場を作ったことによる。品質の高い精米を実現するために最も重要なポイントは、異物混入を避けることだ。また、大量に精米を行う過程で、温度の上昇を避ける為の工夫が必要になってくる。このリスクを管理するために『エア搬送装置』を採用したという。

エア搬送装置は、空気と異物を除去しながら精米する仕組みになっている。空気と一緒にコメを搬送する課程で、異物混入、

虫の発生を抑えられる。空気で糠を取り除くので洗米時の濁りが少なく、洗米水量を軽減できる。また、コメと空気の移動が同じスピードのため、コメ表面に風が当たらず、乾燥を抑えられる。そのうえ精米による米の温度上昇も空気が抑え、食味の向上が可能になった。この装置のおかげでコシヒカリの華やかな甘味に加え、粒が大きく揃ったクリーンな商品を提供できるようになったのだ。

全国の消費者へ直販を行うようになって、平成29年度の売上げは2年前に比べて約2倍、また、ふるさと納税サイト「ふるなび」における【ふるさと納税ランキング~お米編(H29)】では3位に輝いた。ヘルシー志向の人は玄米も選べ、発送を複数回に分けてくれることも人気の理由の一つであるが、何より「美味しい!」と、ふるさと納税においても年々リピーターが増えている。

地域資源である阿東のコメに可能性を見だし、高品質な自家精米によって付加

価値をつけ、ネット販売による直販が可能になった。高齢化の深刻さはどこの地域も同じだが、若い移住者たちもコメ作りや

農地の維持にも加わるようになり、地域が活性化していることに大きな期待が寄せられているのは注目すべきことだ。

・・・嘉年ハイランドからの・・・ふるさと納税返礼品

60,000円の寄附でもらえる
白米 30B-011 阿武川源流米白米・50kg **分割送付可**
 5回までの分割送付可。送付先は2カ所まで選択可。
 容量：コシヒカリ(白米)10kg×5袋

30,000円の寄附でもらえる
白米 30D-048 阿武川源流米白米・25kg **分割送付可**
 5回までの分割送付可。送付先は2カ所まで選択可。
 容量：コシヒカリ(白米)5kg×5袋

玄米 30D-049 阿武川源流米玄米・30kg **分割送付可**
 3回までの分割送付可。送付先は2カ所まで選択可。
 容量：コシヒカリ(玄米)10kg×3袋

阿武川源流米はその名の通り、阿武川の源流となる湧き水で作ったお米です。玄米のまま、または旨みを逃がさないように低温精米してお送りします。例年品切れになってしまうほど、好評を頂いている品です。



12,000円の寄附でもらえる
白米 30D-036 阿武川源流米白米・10kg
 容量：コシヒカリ(白米)10kg×1袋

10,000円の寄附でもらえる
玄米 30E-022 阿武川源流米玄米・10kg
 容量：コシヒカリ(玄米)10kg×1袋

山口市の地酒として愛される伝統の味

金光酒造 株式会社

山口県山口市嘉川 5031 www.santouka.com/

磨かれた技、酒造りへの執念、徹底したこだわり、熟練の技が醸し出す伝統の味は、全国にもファンが多い。



酒をこよなく愛した 俳人『種田山頭火』

金光酒造の蔵元は、昭和初期の風情を残す赤レンガの煙突と塀が、ひととき存在感を醸し出している。和風建築だが、事務所のレンガや売り場などに大正・昭和モンの意匠が感じられる風情ある酒蔵だ。旧山陽道の宿場町の近くにあり、大正15年(1926年)創業で92年の歴史を誇る。

金光酒造のブランド名は『山頭火』。放浪の俳人・種田山頭火は防府市出身。父と一緒に明治39年(1906年)から10年ほど『種田酒造場』を営んでいた。この酒造場跡が金光酒造の防府工場になったことに由来するという。家業の傍ら『山頭火』の俳号で文芸活動を開始し、生涯お酒をこよなく愛したことも知られている。

地域に愛される 酒蔵でありたい

金光酒造は地域に愛される蔵造りをモットーとしており、販売量の約7割が山口市・防府市地域で消費されるという。県外に出荷されるのは実に1割だという。地産地消を志向する動きがあるものの、量販店やコンビニ、ネット販売など酒販業そのもののスタイルが変化する中で、そのあるべき姿を貫いていることに感嘆する。

酒蔵では、年3回、蔵の前で『山頭火』を楽しむ催しが開かれている。1月の『酒蔵開き』では新酒、7月は『ヒヤガーデン』、9月には『お月見会』を行っている。毎回先着順で30名程度の人が集まり、『山頭火』のブランドの新酒、生酒をはじめ多くの種類の酒を四季に応じて楽しみ、地元ファンとの交流を大切にしている

流行を追わない 酒好きのために作る

金光酒蔵のお酒は、全て山口県産の酒米を使用することにもこだわりがある。主に山口県で開発されたオリジナル酒米『西都



櫂を使ってタンクの中の酒母やもろみをかきまわす。「こうして発酵に必要な空気を行き渡らせるんです。」と金光社長。



今年できた吟醸酒。後は瓶に詰めるだけ。



小さな瓶には昔から、この木枠を使用してラベルを貼っている。

の雫」と『山田錦』を使用している。



斗瓶取り(とびんどり)大吟醸(写真①)は、山田錦を使用。醪(もろみ)を袋に入れ吊し、醪の自重で一滴一滴したたり落ちる雫を斗瓶(1斗=18リットル)に時間をかけて集めて作る希少なお酒だ。醪を“搾り”液状部分と固形成分に分ける『上槽』の工程を経て日本酒ができあがる。藪田(やぶた)や槽(ふね)、或いは遠心分離機を使う方法に比べても余分な成分が押し出されず、華やかな香りや繊細な味わい、美味しいところだけを取り分けた、大変贅沢なものだ。

純米大吟醸(写真③)は、40%まで精米し、米だけを原料に作ったお酒。ロックや冷酒で柔らかくフルーティな香りと芳醇な味わいを楽しんでいただきたい。

純米吟醸『山行水行』(さんこうすいこう)(写真②)は山頭火の第三句集の名前を冠している。『西都の雫』を100%使用し、60%まで磨いたもの。ほのかな吟醸香と米の旨味、さわやかな酸味のスッキリした後味だ。

地元のJリーグチーム『レノファ山口FC』応援のレノファボトル6本セット(写真④)、山頭火の句からとった『月のふくろう』(写真⑤)、山口市出身の詩人中原中也の詩が

書かれている『月夜の浜辺』(写真⑥)もある。



特選大吟醸原酒(限定品)は、全国新酒鑑評会で何度も金賞を受賞している。大吟醸ならではのきっちりとした作りと、米の旨みそのものの深い味わいがひろがる酒質が非常に高く評価されている。

自社の『山頭火』のブランディングを考えた時、全国の“俳人”山頭火のファンに対して訴求しブームを作るよりも、一見時代に逆行するようにみえるかもしれないが、流行に左右されることなく、出来る範囲の酒造りをこの地元と共に歩いていきたいと、5代目当主金光明雄社長は穏やかに語った。

・・・金光酒造 からの・・・ふるさと納税返礼品

37,000 円の寄附でもらえる

30C-013 山頭火 斗瓶取り大吟醸 写真①
県産米「山田錦」を使用。自然に滴ってくるお酒を時間をかけて集めた貴重なお酒です。容量：1.8ℓ(木箱入り)

14,000 円の寄附でもらえる

30D-055 山頭火 純米吟醸レノファボトル6本セット 写真④
山頭火純米吟醸酒6本セット。売り上げの一部をレノファ山口に寄付しています。容量：300ml×6本

12,000 円の寄附でもらえる

30D-054 山頭火 純米大吟醸 写真③
米だけを原料に作ったお酒。柔らかくフルーティな香り、芳醇な味をお楽しみください。容量：720ml

7,000 円の寄附でもらえる

30E-047 山頭火 純米吟醸 山行水行 写真②
県産米「西都の雫」を100%使用。ほのかな吟醸香と米の旨み、スッキリとした後味です。容量：720ml

5,000 円の寄附でもらえる

30E-093 月のふくろう(山頭火) 写真⑤
県産米「西都の雫」を55%まで磨き上げた、やや甘口の飲みやすい純米吟醸酒です。容量：720ml

30E-094 月の浜辺(中原中也) 写真⑥
県産米「山田錦」を55%まで磨き上げた、やや辛口でのどこの良い純米吟醸酒です。容量：720ml

山口さんちの
食卓

返礼品で
とっておき
レシピ

日本酒やビール、家飲みにぴったりのお手軽つまみ。
新米ならではのシンプルなおごはんメニューをご紹介します。

※赤字の材料は「返礼品」でご紹介しています。



日本酒に合う
滋味深いつまみ。
枝豆など季節のものを
一品プラス。

シンプルがおいしい。
塩味のくりごはん。



くりごはん

材料(4人分)
阿武川源流米 …… 2合
栗(殻付き) …… 400g
酒 …… 大さじ1
塩 …… 小さじ1
黒ごま …… 適宜

作り方
①栗はぬるま湯に30分ほど浸けてから殻と渋皮をむく。
2〜4等分し水にさらす。
②炊飯器に研いだ米を入れ、水加減し1時間ほど浸漬する。
③酒、塩を加えて軽く混ぜ、栗をのせて炊飯する。
④蒸らし分た後、底からさっくり混ぜる。
⑤茶碗によそい、黒ごまをふる。



味噌は加熱しないので、
風味が引き立ちます。
新米のおともに。

ねぎ味噌おむすび

材料(2個分)
白飯 …… 適量
味噌 …… 大さじ1
小ねぎ …… 適量
青唐辛子 …… 少々

作り方
①小ねぎと青唐辛子を小口切りにし、味噌と混ぜ合わせる。
②①のねぎ味噌を入れておむすびを作る。上にも少しのせる。
※辛いので青唐辛子はお好みで。

干し椎茸のバター醤油

材料(2人分)
干し椎茸 …… 3個 バター …… 小さじ1
しょうゆ …… 小さじ1

作り方
①干し椎茸は冷蔵庫で一晩以上水戻しする。
ゆっくり戻すとうまみが増す。
②4つに切り、小鍋に入れ、戻し汁をひたひた
に入れ、しょうゆとバターを加える。
③弱火で水気が少なくなるまで煮る。

やまのいも小判焼き

材料(2人分)
やまのいも …… 100g めんつゆ …… 適量
サラダ油 …… 適量 小ねぎ …… 少々

作り方
①フライパンにサラダ油を熱する。
②すりおろしたやまのいもをスプーンですくって
フライパンに落とし、両面焼く。
③器に盛り、小ねぎの小口切りをちらし、めんつ
ゆでいただく。

厚切りハニーベーコン

材料(4〜5人分)
ベーコンブロック …… 1切れ
はちみつ …… 大さじ2

作り方
①ベーコンブロック全体にはちみつを塗る。
②天板にオーブンシートを敷き、①のをのせる。
③焦げ目がつくまでオーブンで焼く。
④好みでマスタードを添える。



ベーコンの塩気と
はちみつの甘みが絶妙!
ビールやワインに
ぴったり。

安平麩の
ガーリックスープ

材料(2人分)
安平麩 …… 2個
にんにく …… 1個
オリーブ油 …… 大さじ1
コンソメキューブ …… 1個
卵 …… 1個
黒こしょう …… 少々

作り方
①安平麩は水につけておく。
②小鍋にオリーブオイルを熱し、薄切りにした
にんにくを焦げないように炒める。

③水300ccとコンソメキューブを入れ、
沸騰したら①の麩を加える。
④溶き卵を流し入れ、かき玉にする。
⑤器によそい、黒こしょうをふる。

スペイン料理を
安平麩を使って
アレンジ。
飲んだあとにも。



25,000円の寄附でもらえる

30D-070 船方農場のギフトセット

船方農場内にある加工場で職人達
が丹精込めて作った手づくりの味。
容量:ポークソーセージ(3本入り)×
3/チヨリソーウィナー(5本入り)
×2/チーズ入りウィナー(5本入
り)×3/あらびきウィナー(5本
入り)×3/ベーコンブロック(190g)
/ロースハムブロック(200g)



19,000円の寄附でもらえる

30D-031 やまのいものすりおろしトコロ
100g×10個セット

徳地産のやまのいもは、さまざま
な酵素、特にアミラーゼが豊
富で消化効果が抜群。粘りの強
いやまのいもをすりおろし、
チューブ入りにしました。
容量:100g×10個



15,000円の寄附でもらえる

30D-033 やまぐち特撰乾椎茸

山口県は知る人ぞ知る原木椎
茸の名産地。滋味豊かな味と
香りは料理全体の旨さを引き
上げます。
容量:200g



13,000円の寄附でもらえる

30D-072 とくち味噌特撰詰め合わせ 3kg

県産大麦、裸麦、大豆を100%使
用して仕込んだ特撰麦みそと、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るフリー
ズドライみそ汁のセット。
容量:特撰麦つぶみそ750g×2
/特撰麦すりみそ750g×2/フ
リーズドライみそ汁10g×5



9,000円の寄附でもらえる

30E-069 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

山口名産の安平麩や山口県
産大豆100%のきな粉をは
じめ、人気商品の詰め合わせ。
容量:安平麩10個×2/おつ
ゆ麩35g/きな粉100g/黒
ごま入り黒豆きな粉100g/
黒豆茶200g



8,000円の寄附でもらえる

30E-116 純粋蜂蜜

山口市秋穂の山里で
採れた100%純粋蜂
蜜です。自然の恵みを
そのままお届けします。
容量:300g×2本



ふるさとやまぐち寄附金 お礼の品

30,000円の寄附でもらえる

30D-114 金彩ピアカップ

伴公房



華やかな金彩をアクセントにした白萩のピアカップ2個組です。ビールの他にも使い方は様々。木箱入りなので記念品で贈答にぴったりです。
容量：フリーカップ(口径9cm高さ12.5cm)2個組 木箱入り

9,000円の寄附でもらえる

30E-088 いろいろ 御堀堂の外郎 12本入

御堀堂



「山口外郎」は西の京山口に伝わる伝統銘菓。「御堀堂の外郎」は自家製の特製餡に極上の国産本わらび粉を練りこみ蒸しあげて作ります。御堀堂はこの伝統製法を受け継ぐ老舗として多くの人々に愛されています。
容量：白外郎／黒外郎／抹茶外郎 各4本

5,000円の寄附でもらえる

30E-099 長門峡美蔵屋 かきもちセット

長門峡美蔵屋



山口市の山間部、阿東のきれいな空気と水で育ったお米と、お日様に干された「はぜかけ米」のもち米で作ったかきもちです。
容量：焼きかきもち(30g)／揚げかきもち(30g)／揚げあられ(30g) 各4袋

首都圏等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・福岡で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

あそびがさき 六本木 遊ヶ崎

〒106-0032 東京都港区六本木6-8-21 真興ビルSK六本木ハイム1F TEL: 03-5579-9815

「乃木坂コース」お一人様 25,000pt

山口近郊で獲れる「のどぐろ」などの姿焼きや、厳選した食材を使った握りなどを山口市の地酒「鴻城乃誉(こうじょうのほまれ)」とともに堪能ください。

六本木交差点から芋洗坂を下りきった閑静なエリアに佇む黒塗りの外観。暖簾をくぐれば、都会の喧騒から、大人の癒し空間へとお客様を誘います。四季折々の厳選された旬の食材を随所に取り入れた懐石料理では、産地直送の魚介を提供させていただいております。



料理長 三浦様より
和食に合う日本酒を探している際に、『鴻城乃誉』を見つけ、飲み口がすっきりとしていて、飲みやすかったため、導入いたしました。お客様からも美味しいとご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

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

