

地元生産者より感謝の気持ちを込めたおくりもの。



やまぐち ふるさと良品



山口市ふるさと納税マガジン
vol.12



コシの25 あぐりてらす阿知須
山口の旬の味を
ピクルスに

コシの26 ときつ養蜂園
日本有数の蜜源地が
育てたはちみつ

山口の農産物を使った「山口きららピクルス」で
地元の阿知須や山口県の美味を全国に発信したい。

地域の方々とともに開発。
試行錯誤の末たどり着いたのは
老若男女に愛されるピクルス

全国の若い世代に向けて山口の農産物の素晴らしさを発信するために開発された「山口きららピクルス」。その味わいと農産物そのものの色や形を生かした見た目の美しさが評判を呼び、現在、山口市の新しい特産品として注目を集めている。製造しているのは市南部の阿知須（あじす）地域で、山口県特産のカボチャ「くりまさる」の栽培や、阿知須の伝統的な漬物である寒漬けを手掛ける「あぐりてらす阿知須」の長尾智美さんだ。

もともと専業主婦だった長尾さんは、夫の事業承継に伴い9年前に北海道から山口市へ移住。ピクルスの開発・製造に携わるようになったきっかけは、地域の特産品開発会議に出席したことだった。「地域に新しい特産品を」という想いを受けて取り組むことになりました。ピクルスは西洋風の漬物ですから、寒漬けを生業としている私たちが挑戦するのにハードルが低かったんです。でも実際に始めてみると、幅広い世代の方に受け入れていただける程よい酸っぱさにたどり着くまで試行錯誤の連続でした。特産品開発会議で何度も何度も試食会を行い、半年以上をかけてやっと老若男女が食べやすい味を完成させたという。

「山口きららピクルス」の素材は山口市南部を中心とした山口県の農産物

で、全て顔の見える生産者から調達。現在、山口県のオリジナル野菜の「はなごりー」、ニンジン、むらさきキャベツ、くりまさるなど12種が商品化されている。素材の旬にこだわるため、季節によつて販売する種類が異なる。

家庭でも作ることでできるピクルスだが、この「山口きららピクルス」は山口県産業技術センターや市内の水産加工場の協力を得ながら、研究に研究を重ねた唯一無二のもの。「芋系は煮崩れしやすく、緑色の野菜は漬け込むうちに褐色に変化するなど、素材にはそれぞれ特徴があり、全く同じ製法ではうまくできません」と長尾さん。ピクルスの味の鍵になる酢は、地元阿知須の醸造業者の穀物酢を使用しているが、素材によってはリンゴ酢を使うことも。さらに白糖と三温糖を使い分けたり、水分の量を細かく調整したりと、「こんなところまで!」と驚きを感じさせるこだわりようだ。そのきめ細やかなこだわりは瓶詰め作業にもある。山口県周防大島町から仕入れるレモンとハーブ（ディル）を内側から瓶の側面に配して、まるでラベルのように飾り付けている。「手間はかかりますが、お手元に届いたときに、キレイだな、可愛いなって思ってもらえたら嬉しいので」。

長尾さんは地域に支えられて完成したこのピクルスで、今度は地域へ恩返しするという。「もっといろんな素材で作りたい、山口の農産物を世に送り出したいです」。長尾さんの挑戦はこれからも続く。



あぐりてらす阿知須
山口市阿知須1517-1 Tel:090-2490-4678

[上]まるでハーバリウムのような美しさ。季節によって素材は変わるが、常時7~8種を販売。
[下右]素材の状態を見極めながら丁寧加工。
[下中]レモンの皮もき一つにもこだわりが。「輪切りにしたとき、花に見えるように剥いていきます」。
[下左]美しさが引き立つよう、瓶詰め作業も一本本慎重に。レモンとディルがトレードマーク。



旬をつめ込んだ彩り豊かなピクルスセット



山口きららピクルス
詰め合わせ 150g×3本

寄附金額 8,000円
申込番号 01E-016 常温

山口で採れた旬の野菜や果物をピクルスにした瓶詰めの3本セット。彩り豊かな山口の「季節の味」が詰め込まれた逸品。(季節により野菜や果物の種類が変わります)

山口の旬の味をピクルスに

あぐりてらす阿知須

加工事業部長 長尾 智美さん

「山口きららピクルス」は、山口市阿知須で農産物加工に取り組む「あぐりてらす阿知須」が開発した新たな山口市の特産品。誕生の背景やおいしさの理由、こだわりについてお話をうかがいました。



ときつ養蜂園 Bee's life

山口市仁保下郷561-1 Tel:083-929-1688
https://bees-life.net/

[上右] 低温加熱と布でこすだけの自然な味わい。はちみつ独特のえぐみがないのは水にこだわった結果。
[上左] クリ、レンゲ、ヤマザクラ、モチノキなど全10種のはちみつを生産。生産量はその年の収穫に左右されるため、すぐに売り切れになるものも。
[下右] トーストに紅茶にヨーグルトに…と楽しみ方はさまざま。砂糖の代わりに料理の調味料として使っても◎。
[下左] 夫婦二人で巣箱のケア。「穏やかなミツバチなのでとっても扱いやすいんですよ」と奥さん。



花による風味の違いを楽しめる

山口県産 郷のはちみつギフト セット大



300g×3本
寄附金額 50,000円
申込番号 01C-108
常温

ときつ養蜂園のはちみつは、ミツバチ一匹一匹が大切に集めてきてくれた蜜の上質な味を皆様に味わっていただきたいという想いから、一切加工することなく、採れたままの自然の美味しさを提供しています。

モチノキ、クローバー、ティカズラ、リョウブ、ブレンド、ミカン等から店主が3本チョイス

セット小
130g×3本
寄附金額 25,000円
申込番号 01D-080 常温



古民家を利用した直営ショップも

事務所がある古民家の一部を改装して、はちみつやローヤルゼリーを販売する直営ショップをオープン。はちみつを使ったグルメを提供するカフェも併設予定。

[営業時間] 10:00~17:00 [定休日] 不定休

※詳しくはお電話 (083-929-1688) でお問い合わせください。

採れたままのおいしさにこだわった
天然純粋はちみつをたくさんの人に提供して、
健康促進と環境保全に貢献したい。

やまぐちふるさと良品 File 26
ときつ養蜂園



山口市仁保の里山で育まれた「ときつ養蜂園」の天然純粋はちみつは、採れたままのおいしさにこだわった上質な味と高い栄養価が注目されています。そんな最高級はちみつが誕生した背景と養蜂家の想いをお聞きしました。

ときつ養蜂園 Bee's life
代表 時津 佳徳さん

日本有数の蜜源地が
育てたはちみつ



仁保の里山で大切に育てた
栄養豊富なはちみつを
できるだけ多くの方に届けたい

「大学生の頃、仁保に住む高齢の祖父の代わりに農地の手入れなどをするようになって、次第にいつかここで農業がしたいと思うようになっていきました」とこやかに話す時津佳徳さん。ときつ養蜂園を設立したのは2015年のこと。大学を卒業し、会社員として働いていたが、不意に訪れた人生の転機から夢だった農業の道へ進むことに。「実は数年前に病気を患いまして、その時にミツバチのプロボリスに大いに助けられました。その経験から、この自然の恩恵をできるだけ多くの方に届けるべきだと思い、養蜂家になる決意をしました」。

現在、時津さんは「ミツバチの命を第一に考え、環境を守りながら人々の健康に貢献する」というコンセプトのもと日々養蜂に勤しむ。「日本有数の蜜源地である山口県の中でも、山口市仁保は自然豊かな里山があり、寒暖の差も大きく、養蜂には最適な地です。それに加え、私はFFCテクノロジー(水を活性化させる技術)を使用した土地づくりをするので、酵素力の強いキレイな蜜を取っています。もちろん、除草剤や農薬は一切使っていないので、残留農薬ナシの証明書もいただいています」。時津さんの生産するはちみつは、安全性の高さだけでなく、その味にも定評がある。はちみつ本来の甘さと上品なコク、まるやかな舌触りと、日本でもトップクラスの品質を誇り、東京都内にあるオーガニック系の高級レストランでも扱われている。「採れたままの自然のおいしさにきっと感動していただけるはずですよ」。

時津さんのはちみつは全10種。4〜7月まで約4ヶ月の短い期間で、ミツバチたちが里山を飛び回って様々な花の蜜を集める。「うちのミツバチたちは優しいんですよ」と巣箱の中身を見せてくれた時津さん。巣箱には何万匹ものミツバチがいるが、人の手による管理が不可欠だ。「餌やり、防寒対策、天敵であるスズメバチの駆除…と、1年365日体制でサポートします」。

大切に育てたミツバチが短い一生の中で集める蜜の量は、一匹につきティースプーン一杯。「本当に貴重なもので、自然のままのおいしさを届けるために、うちでするのは低温加熱と布でこすだけ。風味が落ちるのを防ぎ、ビタミンや酵素などの有効成分の破壊も防ぎます」。約4日かけて低温で溶解し、布でこしたら瓶詰めへ。糖度80度以上の時津さんのはちみつは透明度の高い見事な黄金色。「ミツバチたちが元気であれば、里山の環境があつてこそ。彼らは農業にも弱いので自然と有機農業にも詳しくなりました。うちのはちみつを知ってもらおうと、ありのままがどれほど尊く素晴らしいものなのか環境についても発信していけたら」。ミツバチとともに自然に生きる決意を感じた。





20アールのビニールハウスで、高品質のいちご「よつぼし」を栽培している。



生産責任者 福田さん

はあと農園
山口市嘉川3468-10
Tel:0120-2-81046
http://www.seirankai.or.jp/heartfarm/
[開園時間] 10:00~17:00
[定休日] 毎週金曜日

いちご狩り体験(ペア)

利用可能期間 12月上旬~5月下旬(生育状況により変更となる場合があります) ご来園の際はご予約をされた方が確実に。入場から30分間の食べ放題となります。

寄附金額 10,000円
申込番号 01D-149

新鮮な食材や特産品だけじゃない!
山口市で楽しめる「体験型返礼品」も
続々登場中!!

TOPIC Information

ふるさと納税 体験型返礼品



酸味の少ない甘くてジューシーないちごが30分間食べ放題!!
いちご狩りシーズンは12月から5月までの期間限定。
ぜひ体験してみてください!!

いちご狩り体験



山口市嘉川にある「はあと農園」は、農福連携で運営しているいちご農園。減農薬で安心・安全にこだわったいちごを栽培しています。近年では、台湾や中国など海外からの来園者も多く、年末からゴールデンウィークまでのシーズンにはたくさんのお客様で賑わいます。繁忙期の3月、4月の週末はほぼ予約で埋まるほどの人気ぶり。生産している品種は、甘味・酸味・風味が四つ星級に優れていることで名付けられた「よつぼし」。種から栽培しているので、親株から子株に病気やウイルスが伝染することがほとんどないのだから、受付を兼ねたカフェでは、農場で採れたフレッシュないちごをふんだんに使ったスイーツも味わえます。



山口サビエル記念聖堂敷地内に建てられた、「井戸端のサビエル像」。サビエルは大聖堂の井戸の傍らで毎日2回説教をしたといわれる。

明日誰かに言いたくなる!? 山口市のあれこれ

この史実にちなんで、山口市では毎年12月は「12月、山口市はクリスマス市になる。」を合言葉に1ヶ月間、市内で様々な関連イベントを開催しています。

YAMAGUCHI TIPS

山口市は日本のクリスマス発祥の地
12月の山口市は毎日がクリスマス!

1551年、宣教師フランシスコ・サビエル(山口ではサビエルではなくサビエルと濁らずに呼びます)がキリスト教の布教活動を行うために来山。当時この地を治めていた守護大名・大内氏の第31代当主・義隆は、サビエルの布教の願いを寛容な心で受け入れました。翌1552年旧暦12月9日(西暦12月24日)、サビエルから布教の任を託された宣教師コスメ・テ・トレスらによって山口の地で降誕祭が行われ、これが日本で初めてクリスマスが祝われた日と記録されています。2006年には、サビエルの故郷スペイン・ナバラ州政府より「クリスマススの日本発祥地」として山口市へ公認書も贈られました。この史実にちなんで、山口市では毎年12月は「12月、山口市はクリスマス市になる。」を合言葉に1ヶ月間、市内で様々な関連イベントを開催しています。



ライトアップされた山口サビエル記念聖堂

市内各所にクリスマスのイルミネーションが施される



I ♥ MEAT.

肉好きに贈る やまぐちの 美味しい肉

秋川牧園 旨みたっぷり鶏肉セット

寄附金額 5,000円 もも肉300g×2、むね肉300g×1
申込番号 01E-002 冷蔵



株式会社秋川牧園 生産部 藤重さん

無投薬飼育のバイオニア。秋川牧園の若鶏は、残留農薬の心配のない植物性主体の飼料と、自然の光と風が入る開放型鶏舎でのびのびと長期飼育をしています。安心はもちろん、うま味たっぷりで弾力のある鶏肉をお届け致します!

良質な肉の黒毛和牛をはじめ、山口市には旨い肉が揃います。肉料理・加工品にも逸品多し! 肉好きにはたまらないラインナップです。

牛肉の旨みたっぷりの コロッケをどうぞ!! 昭ちゃんコロッケBセット

寄附金額 5,000円 申込番号 01E-006 冷蔵



昭ちゃんコロッケ株式会社 藤井さん



山口で生まれ、全国コロッケコンクールで金賞を受賞した牛肉の旨みたっぷりのサクサクコロッケと、国産牛肉を贅沢に使用した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。

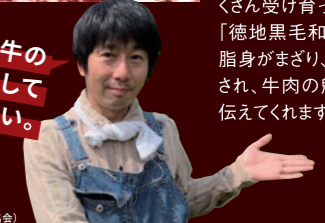


徳地黒毛和牛の 焼肉セット (約600g)

寄附金額 20,000円
申込番号 01D-006 冷蔵

徳地の山奥でおいしい水とおしい空気、そして農家さんの愛情をたくさん受け育った、知る人ぞ知る! 「徳地黒毛和牛」。赤身にほどよく脂身がまざり、旨味がギュッと凝縮され、牛肉の魅力にあますことなく伝えてくれます。

本物の和牛の旨みを堪能してください。



徳地特産品販売所 南大門 所長 北川さん (徳地ふるさと資源活用協会)

黒毛和牛100%ハンバーグ(7個入)

約150g×7個(タレ小袋付)
寄附金額 10,000円 申込番号 01D-115 冷蔵

リピーター続出の本品は、1個150gと食べ応えあり! 全国の大会で名誉賞など受賞した和牛の旨味、甘みのある脂が特徴の阿知須牛のみを贅沢に使用。製造直後に生ハンバーグのまま個包装にて冷凍しました。ミートソースや野菜の肉詰、キーマカレーにもおススメです。



黒毛和牛のみ使用 贅沢ハンバーグ!



あじす牧場株式会社 菅野さん

阿知須和牛すき焼き うすぎりセット

寄附金額 50,000円
申込番号 01B-002 冷蔵

平成30年度全国肉用牛枝肉共励会において名誉賞を受賞。肉の柔らかさ、ジューシーさはもちろん、脂質(旨味成分)オレイン酸数値全国1位の実績が示す通り、その脂質の旨さは格別です。

旨い肉質と甘い脂質! 喉ごしの良いお肉です!!



未来屋 サンパークあじす店 藤田さん

船方農場のギフトセット②

寄附金額 10,000円 申込番号 01D-011 冷蔵

中国山脈に囲まれた阿東高原にある船方農場。その加工場で職人達が丹精込めて作った手作りの味です。ウインナーの本場ドイツより船便で取り寄せた本格燻製機で仕上げた逸品で、桜チップの香ばしい薫りと天然腸のバリッとした食感のコラボレーションをお楽しみください。



桜チップと天然腸にこだわったウインナーです!!



船方農場グループ 株式会社みるくたん 井上さん

あとう和牛満足セット

寄附金額 60,000円 申込番号 01B-004 冷蔵

肉質の良さと甘くまろやかな上質な脂が自慢のあとう和牛。芳醇な香りと豊かな味わいを堪能できるサーロインステーキとローススライスを、豪華に同時にお届けします。

8月・12月・1月の発送はできません。



期間限定 数量限定

豊かな味わいをご堪能ください。

一般社団法人ふるさと振興公社 椎木さん

山口市ふるさと納税 寄附金の使いみち

全国各地からたくさんのご寄附をいただき、ありがとうございます。
皆様からいただいた寄附金は、山口のまちをより良くしていく、「5つのまちづくり」のために大切に活用させていただいています。

 <p>産業活力・地域雇用を創出する 「働く・起業なら山口」のまちづくり</p>	 <p>快適な住環境を整備する 「安心安全」のまちづくり</p>	 <p>山口の個性を高め、暮らしを楽しむ 「文化・スポーツ・観光なら山口」のまちづくり</p>	 <p>生涯にわたって元気に暮らす 「健康長寿」のまちづくり</p>	 <p>将来を担う子供たちを育む 「教育・子育てなら山口」のまちづくり</p>
--	--	---	--	---

寄附金活用事業のご紹介 (一例)



将来を担う子供たちを育む
「教育・子育てなら山口」のまちづくり

急速な技術革新やグローバル化の一層の進展など、子供たちを取り巻く環境が今後も大きく変化していくことが予想されます。こうした環境に柔軟に対応し、時代を切り拓く「生きる力」を育むため、子供たちの主体的な学びを支える教育環境のさらなる充実が必要です。

課題

寄附金を活用して、**先進の教育環境づくりを進めます。**



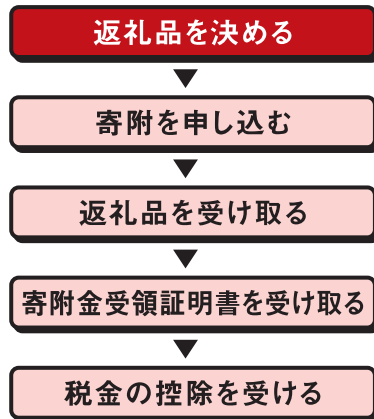
すべての小中学校への電子黒板や生徒用のタブレット端末を導入したICT教育の推進や外国人英語指導助手の増員、学校の実情に応じた補助教員の配置など先進の教育環境づくりを進めるとともに、全教室へのエアコン整備に着手するなど、快適な教育環境の確保にも取り組んでいます。

山口市を応援して
やまぐちの“**イイもの**”を
もらっちゃおう!



▼こちらぜひご覧ください▼

ふるさと納税
「ふるさとやまぐち寄附金」
フェイスブックページ



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。

返礼品を選ぶには.....

①カタログから
カタログ添付のハガキまたは電話、FAX、Eメールでお申し込みいただけます。

②ふるさと納税ポータルサイトから

ふるさと納税 山口市 検索



スマートフォンの方は
こちらのQRコードを
読み取ってアクセス!
(「ふるさとチョイス」にアクセスします。)

寄附ができるポータルサイト

- ふるさとチョイス ■ふるなび
- 楽天ふるさと納税 ■Wowma!ふるさと納税
- ふるさとプレミアム ■ANAふるさと納税

カタログ請求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