

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.13



File 27 クマサキ洋ラン農園

気持ちを伝えたい
そんなときに選ぶ花

File 28 徳地やまのいも生産組合

肥沃な大地が育む
自慢の“やまのいも”

降り注ぐ陽光、清らかな空気、天然ミネラル豊富な鳴滝の水と豊かな自然環境で育った山口の胡蝶蘭を全国に届けたい。



山口市が育む上質な胡蝶蘭は誰かに気持ちを伝えるときに選ぶべき特別な花

大ぶりの花、艶のある葉、しっかりと張った根……。山口市小鯖にある「クマサキ洋ラン農園」の胡蝶蘭は、その品質の高さから多くの人に愛される。「ここ小鯖の地は、胡蝶蘭を育てるのに最適な環境なんです。十分な陽光、澄んだ空気、天然ミネラルを豊富に含んだ鳴滝の清水が、丈夫で美しい花を咲かせます」と話してくれたのは代表の熊崎洗多さん。創業者である父親が始めた胡蝶蘭の生産を2017年1月に承継し、今では二代目として立派にその役割を果たしている。また、兄も隣に胡蝶蘭のハウスを構え、市場への出荷をメインに行う。まさに胡蝶蘭とともに歩んできた一家だ。

環境が良いからと控えめに言う熊崎さんだが、高級花と呼ぶにふさわしい美しさに育つ理由はそれだけではない。温度や湿度、日当たりなど、徹底した管理をしているからこそ。「胡蝶蘭の適温は25℃、湿度は60%。常にそれを目指して管理しているうちに、体感でいたい気温と湿度がわかるようになり

ました」。一番気を遣うのは温度管理。そのため長期間の外出は全くできないという。また、温度管理と同じくらい注力しているのは、花の観察だ。「胡蝶蘭は生きものなのでやっぱり動きます。一つひとつ動くのはほんのちよっとですが、それが一斉に8千〜1万株動くんですから大変です。隣の花とぶつかってないか、花が重みで垂れていないか、虫がついていないかなど、一株ずつ丁寧に見て回ります。人間の赤ちゃんの成長を見守るのと同じです」。

大切に育てた熊崎さんの胡蝶蘭は、花もちが良く、正しい管理さえしていれば何十年でも花を咲かせ続ける。しかし、花が枯れてしまったら処分してしまう人も多い。熊崎さんはその対策として、季節ごとの管理方法や二度咲きさせるための手入れなど、パンフレットをつけて出荷。最近ではよりわかりやすいよう、手入れの様子を動画配信することも増えてきた。「私にとって胡蝶蘭はとにかく大切な花ですから、捨てられるのはやっぱり悲しい。他の花とは一線を画す『気持ちを伝えるための花』だと思っています。胡蝶蘭がどんどん贈られるようになるということは、日本中が豊かになっているという証。この豊かな象徴を途絶えさせざるわけにはいきません。熊崎さんが目指すのは、もっと胡蝶蘭を広め、もっと多くの人に活用してもらいたいこと。「特別な気持ちは胡蝶蘭じゃないと表現できないと、この先も思ってもらえるよう創意工夫を続けたいです」。ハイレベルな品評会で受賞経験も重ねる熊崎さんだが、まだまだ満足はしていない。「胡蝶蘭と生きる」その決意で日々花と向き合っている。

クマサキ洋ラン農園
山口市下小鯖2073 Tel:083-927-0902
<https://www.rannohana.com>

[右]「クマサキ洋ラン農園」の胡蝶蘭の葉は10枚以上。[5枚程度で花は咲きますが、うちではここまで株を作り込みます。養分を蓄えれば蓄えるほど、大きな花が咲き、花もちがよくなります]。
[左]一つひとつ丁寧に花を観察。「胡蝶蘭は本当によく動きます。一晩で位置が変わっているの、毎日ぶつからないよう調整します」と熊崎さん。この作業は出荷するまで約4ヶ月は続く。手塩にかけて育てたからこそ、何十年も咲かせ続けて欲しいと願う。



気持ちを伝えたい そんなときに選ぶ花

山口市小鯖の豊かな自然が育てた「クマサキ洋ラン農園」の胡蝶蘭は、その美しさ丈夫さから県内外問わず多くの人に愛されています。「胡蝶蘭と生きていく」、その覚悟で栽培に励む熊崎さんにお話をお聞きしました。

クマサキ洋ラン農園
代表 熊崎 洗多さん



上品で優雅な花姿

クマサキ洋ラン農園 胡蝶蘭

蝶が舞い飛ぶような花弁から名付けられたとされる洋ラン。花言葉は「幸福が飛んでくる」。その美しい花姿と、長期間花を楽しめることからお祝いのギフトとして最適の花です。3品ともラッピング、メッセージカード、育て方パンフレット、品質保証書、鉢受けトレイ、霧吹きスプレー付。



ミディ系ピンク胡蝶蘭 『乙姫』特大2本立

中輪胡蝶蘭特大2本立鉢植え
高さ約70cm、横幅約40cm、奥行約35cm
花つき:40輪以上(つぼみ含む) 輪サイズ:9cm
7号信楽焼鉢入り

寄附金額 41,000円 申込番号 C-028

レギュラー鳴滝清流 胡蝶蘭2本立

白大輪胡蝶蘭2本立鉢植え
高さ約85cm、横幅約40cm、奥行約40cm
花つき:20輪以上(つぼみ含む) 輪サイズ:11~12cm
7.5号信楽焼鉢入り

寄附金額 37,000円 申込番号 C-029

スタンダード鳴滝清流 胡蝶蘭3本立

白大輪胡蝶蘭3本鉢植え
高さ約90cm、横幅約60cm、奥行約40cm
花つき:33輪以上(つぼみ含む) 輪サイズ:11~12cm
7.5号信楽焼鉢入り

寄附金額 69,000円 申込番号 B-032





徳地やまのいも生産組合
山口市徳地堀 Tel:0835-52-1773

[右上]「徳地やまのいも」のどろろは、ひとかたまりになって持ち上がるほど粘りが強い。食べ応えも満点!
[右中]徳地の地で育つからこそ、凹凸が少なく肉厚に。
[右下]4月～5月にかけて種芋を植え、秋を迎え、葉やツルが枯れてきたら収穫時。全て手作業で掘り起こす。
[左下]自然豊かな徳地地区。清々しい空気と美しい佐波川の水、肥沃な土壌が「徳地やまのいも」を育む。



手のひらのようなユニークな形、他にはない強力な粘り……。 「徳地やまのいも」のおいしさを日本全国に発信したい。



肥沃な大地が育む 自慢の「やまのいも」

独特な形と強い粘りが特徴の「徳地やまのいも」は、GIの産品登録を目指す山口市徳地発の伝統野菜です。希少とされる理由、承継に力を注ぐ理由についてお話をうかがいました。

徳地やまのいも生産組合
組合長 伊藤 三枝子さん

目指すは地域ブランド！
形も粘りも栄養分も抜きん出た
山口市徳地の伝統野菜

山口市街から車でおよそ30分、佐波川沿いに田園が広がる徳地地区。この地の特産「徳地やまのいも」は、古い記録によると、150年以上前から栽培されている伝統野菜。銀杏の葉のような扇型が一般的なイチヨウイモの一種だが、「徳地やまのいも」は、まるで手のひらのようでも周縁部は波状の独特な形。何よりも強い粘りが特徴だ。「こんなに粘りが強いイモは、「徳地やまのいも」だけ。短冊に切ってわさび醤油で食べてもいいし、すりおろして白飯にかけてもいいです。熱を加えればホクホクとした食感に変わるし、どんな食材とも相性がいい。いろんな料理に使える万能食材です」と教えてくれたのは、徳地やまのいも生産組合の組合長を務める伊藤三枝子さん。高齢化と若者の農業離れにより「徳地やまのいも」の生産に危機を感じ、JAと山口市、山口県の関係機関と連携して、存続・拡大のために様々な取り組みを行っている。「新たな栽培者を募集し、作付け面積と生産量を増やしていく活動をしています」。そんな伊藤さんが現在目指しているのは、GI（ジ―アイ）地理的表示保護制度）に基づく「徳地やまのいも」の産品登録だ。「ほかの産地との差別化を図るため、やまのいもといった徳地というイメージをつけたいんです」と伊藤さん。「GIに登録されれば地域ブランドとして国に登録されるので、確実に知名度がアップするはず。そうなれば、需要が増える」と期待しています。伊藤さんは「徳地や

まのいも」のブランド化で、栽培農家の所得向上だけでなく、地域活性化も目指しているという。
現在、組合の取組みの成果もあり、栽培農家は徐々に増えつつあるという。同時に作付け面積も順調に広がりが続いている。「やまのいもに適すのは、有機物を多く含んだ肥沃な砂壤土で、徳地の土はまさにそれ！だから形が美しく、栄養価も高いやまのいもが収穫できるんです」。「徳地やまのいも」は、古くから「山のうなぎ」といわれるようにスタミナ食品の一つに数えられ、特に強壮、健胃、疲労回復、夜尿、寝汗などに良いといわれてきた。伊藤さんは「徳地やまのいも」を使ったゼリーやかかん饅頭などのスイーツのレシピも考案し、若い人に向けても発信を続ける。
「徳地やまのいも」は、今のところ徳地特産品販売所「南大門」で贈答を主体に販売。これまで主な売り込みの場は地元で開催される農林業まつりなどだったが、現在は遠隔地でも販促活動を展開している。ふるさと納税の返礼品もそのひとつ。「生産量が追いつかなくなるくらいにするのが目標。もっともつと栽培農家を増やす努力をしないといけないですね」と笑顔で語ってくれた伊藤さん。挑戦はまだ始まったばかりだ。

滋養強壮に効くといわれるスタミナ食材

やまぐち徳地産やまのいも



すりおろしトロロ 冷凍

500g (100gチューブ入×5個)
寄附金額 10,000円 申込番号 D-069
1kg (100gチューブ入×10個)
寄附金額 19,000円 申込番号 D-068



箱入り 常温

2kg
寄附金額 11,000円
申込番号 D-072
3kg
寄附金額 15,000円
申込番号 D-070

発送は12月～2月となります。

袋入り 常温 期間限定

1kg×3袋
寄附金額 10,000円
申込番号 D-071

発送は12月～2月となります。



ねばり気が「ハンパない」と評される、山口市徳地の特産品「徳地やまのいも」。様々な酵素を含み、特にアミラーゼが豊富で、消化効果抜群です。とろろ、煮物、揚げ物など、さまざまな調理法でいただけます。





Yorozu Farmの ドレッシング3本セット

サラダなどの野菜料理以外にも、ソースとして様々な料理に使えるドレッシングのセット

ドレッシング500ml×3本セット
(紫人参、紅芯大根、シラチャーソース)

寄附金額 **17,000円**

申込番号 **D-154** 常温



Yorozu Farmの ヴィーガンカレーとヴィーガン ドレッシングのセット

野菜の旨味たっぷりの優しい味のカレーとムラサキニンジンドレッシングのセット

ヴィーガンカレー180g×2(スイスチャード、ピーズ&パプリカ、パルパレット)
ヴィーガンドレッシング500ml×1(ムラサキニンジンドレッシング)

寄附金額 **17,000円**

申込番号 **D-153** 常温

Yorozu Farm
(ヨロズファーム)

山口市宮野上486-1
Tel:083-981-5149

[営業日] 毎週金・土曜日
11:00~15:00



新商品紹介

TOPIC Information



農業・化学肥料を使わず、できる限り自然と人に負担のない方法で、そんなこだわりの野菜作りをしている「Yorozu Farm(ヨロズファーム)」。

人気商品のドレッシング&ヴィーガンカレーがラインナップに加わりました。

採れたての美味しさを凝縮



野菜作りをしながら、週2日、その料理を自宅の一角の店舗「ヨロズファーム」で提供している徳万夫妻。夫の隆良さんの祖父がこの地で農業をしてきたことがきっかけで関東から移住、農業大学や農業法人で学んだのち独立。「最初から最後まで」をモットーに、野菜作りから加工・販売まで夫婦2人で行っています。裏の畑で収穫した野菜を調理して店舗で販売するという、究極の直産スタイル！その味に魅了され、現在では県外からも多くの方が来店されています。そんなヨロズファームの人気商品「ドレッシング」と「ヴィーガンカレー」が新たに返礼品に加わりました。可愛らしいパッケージは妻の絢香さんの手によるもの。「安心・安全で新鮮な野菜を、多くの人に食べてもらいたい」と徳万夫妻。2人の愛情が詰まった逸品、ぜひ味わってみてください。

純米吟醸 無濾過原酒 わかむすめ「萌木」

寄附金額 **6,000円** 720ml

申込番号 **E-078** 常温

寄附金額 **11,000円** 1.8L

申込番号 **D-156** 常温

「萌木(もえぎ)」とは、一家の繁栄を表す縁起の良い重ね色目の名です。まさに新緑の息吹を感じさせるようなフレッシュでジュシーな味わいと、心華やぐ香りを大切に醸した純米吟醸酒です。



小仕込みならではの丁寧につくられた繊細な香味♪

新谷酒造株式会社
新谷さん

新谷酒造



純米大吟醸 無濾過原酒 新姫

シンデレラ
—Cinderella—

寄附金額 **19,000円** 720ml

申込番号 **D-059** 常温

寄附金額 **37,000円** 1.8L

申込番号 **C-020** 常温



皆様のシンデレラストーリーを願い、その応援酒として平成28年に誕生した純米大吟醸。県内オリジナル酒米「西都の雫」を38%まで磨いた高精白なお酒です。低温でじっくり発酵させることで醸し出される繊細な香りを大切に、しっかりとした米の味わいを引き出しつつも、ライトで軽やかなキレの良い酒質を目指して醸しています。

やまぐちの特撰地酒

寒暖差が大きい気候が育む上質な酒米と、清らかな水。酒の2大原料がハイレベルで揃う山口市の日本酒は、国内だけでなく、海外からも高い評価を得ています。また、クラフトビールの逸品もラインナップ。日本酒もビールも。やまぐちの地酒をぜひご堪能ください。



山頭火 純米吟醸 「山行水行」

寄附金額 **9,000円** 720ml

申込番号 **E-028** 常温

山口県独自の酒造好適米「西都の雫」を100%使用。精米歩合55%まで磨き上げた純米吟醸酒です。少し甘口で飲みやすく、米の旨みも感じられるオスメのお酒です。少し冷やしていただくことにより美味しくいただけます。



山口市の地酒
山頭火の深い味わいをぜひご賞味ください。

金光酒造株式会社
金光さん

金光酒造

山頭火 斗瓶取り大吟醸

1.8L(木箱入り)

寄附金額 **40,000円** 申込番号 **C-021** 常温

山口県産米100%使用、精米歩合35%まで磨いています。年間100本限定生産のお酒です。飲み口も良く、米の旨みもよく感じられ、口中でも深い味わいです。やや辛口ですが、飲みやすいお酒です。少し冷やして飲むのがおすすめです。



杉姫 鴻城乃譽 純米吟醸

720ml 常温
寄附金額 **7,000円** 申込番号 **E-063**

山口市阿東で栽培された酒米「山田錦」と山口三名水のひとつとして知られる伏流水を使用しています。中辛口ですっきりとした飲み口をお楽しみください。



山口市のお米とお水にこだわったお酒です。

山城屋酒造

山城屋酒造株式会社
宮崎さん



山口地ビール

山口県産麦100%使用のビールができました!



山口地ビール株式会社
中川さん

山口地ビール

6本セット(330ml×6本)
ペールエール、山口的麦、スタウト、ヴァイツェン、IPA、蔦ゆずエールを各1本ずつ

寄附金額 **10,000円**

申込番号 **D-063** 冷蔵

12本セット(330ml×12本)
ペールエール、山口的麦、スタウト、ヴァイツェン、IPA、蔦ゆずエールを各2本ずつ

寄附金額 **20,000円**

申込番号 **D-062** 冷蔵

World Beer Awards 2018で日本一を受賞した「ペールエール」や、山口県産麦100%で作った「山口的麦」など、食事と合わせておいしい、味わい深さとクセのない飲みやすさの両立したクラフトビール。定番6種類のスタイルを全部楽しめます。



純米大吟醸 Princess

寄附金額 **18,000円** 720ml

申込番号 **D-125** 常温

ほんのり甘くフルーティーに仕上げました。フルーツとの相性もよく食前酒や食中酒としてお楽しみください。アクセサリなど小物入れにもなる白い箱に入れてお届けします。大切な人への贈り物や自分へのご褒美にどうぞ。



YAMAGUCHI TIPS

明日誰かに言いたくなる!? 山口市のあれこれ

風と一体になる爽快感!! 山口市内を巡るサイクリングイベント 「ツール・ド・ヤマグチ湾」

海・山の素晴らしい風景、美味しい農・水産物など、豊かな資源をもつ山口市南部。人々の交流によって、この地域を活性化していきたいとの想いから、有志によって立ち上げられたサイクリングイベントが「ツール・ド・ヤマグチ湾」です。2014年から毎年春に行われ、2019年5月には第5回大会が開催されました。県内外から多くのエントリーがあり、回を重ねるごとに賑わいをみせています。南部地域を中心に山口市内を自転車でするコースは「ロング(100km)」と「ミドル(50km)」の2つ。ロングコースは100kmとなっていますが、ツール・ド・ヤマグチ湾のコースは比較的高低差が少なく平坦で、他のイベントや普段のサイクリングで50km程度の完走経験がある方であれば、十分に完走できる設定となっています。辺りに広がる田園や海浜の景色などを楽しみながらサイクリングできるのはもちろん、コース途中に設定されたエイドステーションでは、地元の特産品を使った食事やスイーツなどが提供されるのも魅力のひとつ。順位を競うレースではないので、誰でも気軽に参加することができます。エイドステーションでのおもてなし目的での参加も大歓迎ですよ!



県内外から多くのサイクリストが集まる



コースのハイライト、山口湾に架かる高防大橋を渡る

▶ ツール・ド・ヤマグチ湾公式サイト
<https://t-d-y.jp>

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)



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 (農業分野)

生産者の高齢化や担い手の減少など、農業を取り巻く環境は厳しさを増しています。より付加価値の高い農産物の生産など、農業所得の向上等を図り、次世代を担う子ども達にとって、農業をより魅力ある「しごと」にする取組が必要です。

課題

寄附金を活用して、農業の経営基盤の強化と担い手の育成を進めます。



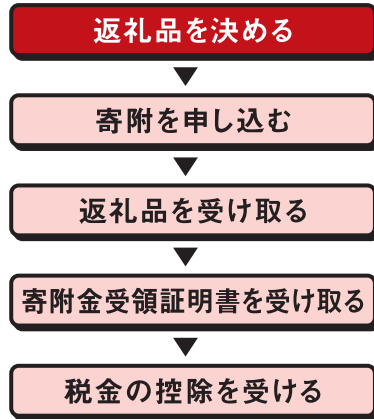
主に輸入に頼っている飼料用トウモロコシを市内で生産し、それをエサに安心・安全で付加価値の高い牛肉や牛乳の生産に取り組んでいます。また、栽培にあまり労力のかからないウモロコシを生産することで、耕作放棄地の活用や収益性の高い作物の生産が同時に行われるなど、経営の維持・拡大や効率化による農業所得の向上が期待されます。

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