

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.18



File 36 山城屋酒造

山口市産の原料で醸した
まさに「山口のお酒」

File 37 ヤマトズギヤラリー

伝統を受け継ぎ
革新を生み出す

山城屋酒造の酒は、山口市阿東徳佐の米農家・落合重武さんが栽培する減農薬の酒米・山田錦を使用。宮崎さんは、「日本酒についてお客様に説明するには、身をもって体験することが一番」と、スタッフとともに田植えや稲刈りなどを手伝うことで、農業の尊さ、厳しさも学ぶ。また、定期的に委託先の酒蔵へも足を運び、酒造りの工程を自分の目で確かめる。「うちのお酒が入ったタンクに向かって『おいしくなれ、おいしくなれ』と小声で話しかけたりします(笑)」と宮崎さん。



慶長16年から続く酒造り
日本酒の未来を切り拓きたい
その一心で挑戦を続ける

「今から410年前、毛利家の家臣だった安倍氏が侍から商人となって始めた酒造りが山城屋酒造の原点で、山口市仁保の船山八幡宮の神職だった私の先祖が明治27年にそれを引き継いだのが宮崎家と酒造業の出会いです」と話すのは、山口市道場門前にある山城屋酒造の代表取締役・宮崎朋香さん。創業家から引き継いだ後、宮崎家は代々酒造業を生業とし、戦後からは「鴻城乃誉」、「杉姫」という2つの銘柄の製造を開始した。しかし、仕込み水の水質が悪化し、昭和50年には自社醸造を断念することになってしまった。「蔵じまい」の後には周南市の酒蔵の協力で「杉姫」のみを製造していましたが、そんな中、先代社長だった私の弟が山口市の酒の魅力をもっと多くの人に伝えたいと商品開発に乗り出し、2014年にかつての銘柄「鴻城乃誉」を復活させたんです。「蘇った」鴻城乃誉は、山口市阿東徳佐で育てた減農薬の酒米・山田錦と、山口市三大名水の麓の山口大神宮の伏流水を使った、まさに「山口の酒」だ。スツキリとした辛口の酒は評判を呼ぶ。

ところが、その数年後「鴻城乃誉」の復活に尽力した先代社長が病のため急逝。急遽宮崎さんが社長に就任することになる。「弟が残した酒を守り、広めていく覚悟で私が経営を引き継ぎました」。販売は手伝っていたものの、酒造りや経営に関しては右も左もわからなかったという宮崎さんは、農家で酒米作りを手伝ったり、委託先の酒蔵に足

を運んでは酒造りについて学んだり、少しずつ知識を深めていったという。そうして酒造りを知り、蔵人の想いを知り、酒の奥深さを知っていく中で、「女性も楽しめる日本酒を造りたい」という夢を抱くように。「実は私自身、酒蔵の娘でありながらあまり日本酒が得意ではなかったんです(笑)。でもそういう女性が多いと思っただけ、それなら女性でも飲みやすいものを開発したいと。これまでの日本酒のイメージを覆すような甘くてフルーティーなものなら、受け入れられるのではと考えました」。試行錯誤を繰り返して完成したのが、現在、山城屋酒造の主力商品となっている「Princess(プリンセス)」。ほんのりと甘く、スツキリとした口当たりで、初めての日本酒にびびったりの本音だ。「女性向け」と開発しましたが、意外なことに男性ファンも多くいます」と宮崎さんは笑顔で語る。

今では名実ともに山城屋酒造の顔となった宮崎さんだが、夢はまだまだ尽きない。「店舗隣にレンタルスペースを開設しました。今後は日本酒の魅力発信するイベントなども考えています」。幾多の苦難を乗り越え、宮崎さん、そして山城屋酒造の挑戦は続く。



山口市の風土に育まれた酒米と水を使った「山口の酒」をたくさんの人に味わってほしい。



山口市の米と水にこだわったお酒

山城屋酒造のお酒

酒造りに適した寒暖差の大きい気候が育んだ逸品。上質な酒米と清らかな水で醸した「山口の酒」です。

<p>杉姫 純米吟醸 常温 720ml 寄附金額 6,000円 申込番号 E-101</p>	<p>スギヒメ 純米酒 常温 720ml 数量限定 寄附金額 7,000円 申込番号 E-109</p>	<p>杉姫 鴻城乃誉 純米吟醸 常温 720ml 寄附金額 8,000円 申込番号 E-100</p>	<p>杉姫 大吟醸 常温 720ml 寄附金額 13,000円 申込番号 D-126</p>	<p>純米大吟醸 Princess 常温 720ml 寄附金額 18,000円 申込番号 D-125</p>
--	--	---	--	--

山城屋酒造

山口市道場門前2-1-7 TEL:083-922-5757
[営業時間] 10:00~18:00
[定休日] 水曜日 <https://sugihime.jp>

山口市道場門前の地で始まった酒造り。古い写真には店頭には酒樽がずらりと並び様子が収められている。「子どもの頃はお正月やクリスマスなどのイベント時に店頭でワゴンセールをしていました。今よりずっと人通りが多くて賑わっていましたね。うちの日本酒で少しでもその賑わいを取り戻せればと思っています」と宮崎さん。店舗には山口県産の地酒や世界のビールなど多彩な商品も並び、



山口市産の原料で醸した
まさに「山口のお酒」

400年以上もの歴史を誇る老舗酒蔵「山城屋酒造」。定番の「杉姫」、復活を果たした「鴻城乃誉」、そして、輝く女性のために醸した「Princess」で山口の酒の魅力を発信し続ける宮崎社長。その想いをお聞きました。

山城屋酒造 代表取締役
宮崎 朋香さん



プレゼントやお祝いにも最適



山口萩焼 保男窯

大和猛氏と父・保男氏による窯元の作品です。



萩ぐい呑 緑彩 *ふるさとチョイス限定

大和保男作 口径8cm 高7cm

寄附金額 257,000円 申込番号 A-079

萩ぐい呑

*ふるさとチョイス限定

大和保男作 口径7.5cm 高7cm

寄附金額 257,000円

申込番号 A-078



萩焼ペア湯呑「chasai」

大和猛作 グリーン・ピンク各1個
口径8cm 高8.5cm

寄附金額 26,000円 申込番号 D-312



萩焼ペアタンブラー

大和猛作 グリーン・ピンク各1個
口径8cm 高15cm 220cc

寄附金額 37,000円

申込番号 C-156



萩焼ハートマグカップペア

大和猛作 ブルー・ピンク各1個
口径8cm 高8cm 取手3cm

寄附金額 26,000円 申込番号 D-313

[右] 電動ろくろや電気窯など現代的な道具を取り入れながらも、粘土だけは萩焼開窯当初から使われている大道具にこだわる。土は防府市台道や山口市鑄銭司から採取し、備蓄しているそう。

[左上] 工房には成形された器がずらりと並び、ここから化粧土を施したり、素焼きをしたり、釉掛けをしたりと、さまざまな工程を経て完成に至る。

[左下] ヤマトズギャラリーでは萩焼陶芸体験も可能。萩焼ろくろ体験、てびねり体験、絵付け体験があり、いずれも初心者や子どもでも楽しめるのが特徴。予約はホームページの予約フォーム、もしくは電話にて24時間受付。世界に一つだけの器づくりにぜひチャレンジを。



山口萩焼 ヤマトズギャラリー

山口市宮野上2419-2
Tel:083-929-3150
【営業時間】9:00~18:00
【定休日】不定休
<https://ywebg.com>



山口市宮野、「保男窯内」にある販売店「山口萩焼 ヤマトズギャラリー」は、猛さんが作品づくりを行う工房に隣接。庭の小道を抜けると作品がずらりと並び部屋へと続く。返礼品以外にも話題のワインカップをはじめ、焼酎杯や夫婦碗、マグカップなど、これまでの萩焼とはひと味違う色、形をした猛さんらしい作品の数々は訪れる人を魅了。奥の間には猛さんの父・保男さんの作品も。



*「世界にまだ知られていない日本が誇るべきすぐれた地方産品」を発掘し世界に広く伝えていくプロジェクト。

新しい技法を使って、
これまでにない作品を。
「山口萩焼」を継ぎたく
なるような文化・伝統
に育てたい。

400年以上の歴史を持つ萩焼。藩主毛利輝元の命によって朝鮮から招致した陶工が、城下で御用窯を築いたのが始まりとされる。使い込む中で色や艶が微妙に変化し独特な味わいを見せる「七化け」が特徴で、希代の茶人たちが魅了してきた。その萩焼が大和作太郎により山口市に持ち込まれたのは明治25年のこと。そして、現在は作太郎の陶芸精神を受け継ぎつつ、新しい風を求める陶芸家たちが、「山口萩焼」として研鑽の日々を送っている。

そんな歴史をもつ山口萩焼の陶芸家の一人大和猛さんは、作太郎の曾孫にあたる人物。自身の由緒ある系譜にとられず、これまでになかった手法を取り入れて、萩焼のイメージを覆す斬新な作品を多く発表してきた。中でもワイングラスを模した酒杯は、多くの人に衝撃を与えた傑作。「陶器でワイングラスの形をつくり上げるのは至難の技。高温の窯の中で脚の細い部分がぐにゃりと曲がってしまうんです」猛さんは試行錯誤の末、ろくろ上ではあえて太く脚をつくり、焼き上げた後にやすりで少しずつ削っていく方法を考案。陶器では初めてとなるワインカップ(写真左下)を完成させ、特許も取得した。2016年には、このワインカップが経済産業省が推進するプロジェクト、「The Wonder SOU*」に認定されるなど、各方面から高い評価を得た。

また、猛さんはいち早くインターネットを取り入れ、ECサイト、いわゆるネ

作るのも売るのもこれまでの常識を覆す斬新なアイデア。全ては次世代につなぐため

「インターネットにも着手した。「インターネットが得意だったというか、好きだったのでやりたいことをやっただけ笑」と照れ笑う猛さん。けれどもそれは、孤独な戦いでもあったと言おう。「当時はインターネットを活用する作家はいませんでしたから、師である父からは大反対されました。私としては山口萩焼を継承するために、何かをやらなければという思いもあつたことだったので……」。まだスマートフォンもないガラケー全盛時代、ほとんどの店がホームページも持っていない頃からQRコードを読み取ってショッピングできるサイトを作っていたという。「あの頃、徐々に元気が無くなっていく山口萩焼を息子に継いでくれとは言えませんでした。苦労するに違いありませんから。でもある時、継ぎたいと思える文化・伝統に私が育てれば良いと気づいたんです。続けていくには作家としての側面と同時に商業的な面もちゃんと成立していないといけない。だから、作るだけじゃなく、知ってもらう、買ってもらうためにどうしてもインターネットを活用したかったんです」。猛さんに現在の状況を尋ねると、「私の山口萩焼は十分に継ぐ価値があるものになっています。挑戦したい若者を持っていきます」と答えが返ってきた。その猛さんの誇らしげな表情に、山口萩焼の未来が明るいことを悟った。

伝統を受け継ぎ 革新を生み出す

明治25年に萩市から山口市に持ち込まれた萩焼は現在、「山口萩焼」として多くの人に愛されるようになっていきます。伝統を守りつつ、陶芸の新しい可能性を探る試みが続ける陶芸家・大和猛さんに山口萩焼や自身の作品への想いについてお聞きしました。

代表 ヤマトズギャラリー
大和猛さん





ルーローー
にゃんこ
わんこ

銘木「滑松」を使った花入れ
※松くい虫被害木のため一部変色のあるものもあります。天然素材のため実物は写真と異なります。

- 寄附金額 各10,000円
- 【ルーローー】 申込番号 D-290 9.5×9.5×2cm
 - 【サークル】 申込番号 D-291 8.7×9.4×2cm
 - 【にゃんこ】 申込番号 D-292 9.8×9.2×2cm
 - 【わんこ】 申込番号 D-293 9.5×9.8×2cm
- 【提供】徳地ふるさと資源活用協会



加工前の滑松の端材。ここから使用できる部分を厳選して加工していく。

【製作】
重田木型 山口市徳地藤木347-1
Tel:090-5696-5429
<http://www.shigetakigata1.sakura.ne.jp/>



サークル

か つては皇居の内装材や錦帯橋の脚材として使用された良材の滑松。近年は保護林に指定され伐採は禁止されています。伐採禁止の木の商品を提供できるのは理由があり、材料となる滑松は松くい虫被害により伐倒されたもの。大半の部分は建築用材となり、この花入れに利用されるのはその「端材」です。製作を担当するのは地元で木のおもちゃのデザイン・製作を手がける重田木型の重田秀徳さん。木工のスペシャリストが端材から加工に適した部分を、自利きし、熟練の技術で仕上げています。現在、滑松を利用した唯一の商品で、完全受注生産のハンドメイド。一般には販売されていない、ふるさと納税限定の商品です。非常に貴重な逸品、木の香りとともに悠久の時間を感じてみてはいかがでしょうか。

TOPIC Information

新商品紹介

樹齢200年以上、幻の銘木「滑松」を熟練の技で加工

山口市の山間部、徳地地区の国有林に自生する樹齢200年以上、幹の直径60センチ以上のアカマツ「滑松」。松食い虫被害により数が激減し、現在は伐採禁止の幻の銘木です。その貴重な滑松を使った花入れが新たに返礼品に加わりました。

しもせりんご村の濃厚果実と濃厚果樹ギフト

あっぶるジュース1000ml×1本、あっぶるジャム150g×1個、あっぶると袖子のジャム150g×1個、りんごの樹でスモークしたスモークベーコン×1個、りんごの樹でスモークしたスモークチキン×1枚

寄附金額 **17,000円**
申込番号 **D-140** 常温

しもせりんご村 下瀬さん

太陽をたっぷり浴びて育ったりんご本来の風味が楽しめる完熟濃厚果実セットと、りんごの樹の丸太でじっくりと燻製した香り豊かなスモークです。

芳潤で優しい甘みを出すため、無袋栽培にこだわっています。

山口の自然の恵 食べて健康 食べて幸せ はちみつ漬け

はちみつ漬け3点セット

はちみつ漬け(レモン・しょうが・りんご) 各130g

寄附金額 **8,000円** 申込番号 **E-091** 常温

瀬戸内の温暖な山口市南部地域で養蜂を営む久保養蜂場がつくるはちみつ漬け。自然豊かな環境で採蜜した純粋蜂蜜に、厳選された山口県産素材を漬けました。紅茶やパン、ヨーグルトに入れて「山口の自然の恵」をお楽しみください。

久保養蜂場 久保さん

エピスリー 真空フランス料理コース

全6品(フランス料理のコース)

寄附金額 **50,000円**
申込番号 **B-080** 冷凍

遠方に届けられる本格フレンチのフルコース

原田屋 福井さん

サーモンのエスカベッシュ、キノコのスープ、オマールと帆立のボワレ、阿東和牛焼肉の赤ワイン煮、デザートとパン。手作りの品々を冷凍でお届けします。湯煎だけで自宅で楽しめる本格的なコース料理を、ご贈答品や特別な日のお食事にいかがでしょうか？

山口名物「長州屋瓦そば」

特製長州屋茶そば100g×10、長州屋瓦そばのだし40g×10袋 10人前

寄附金額 **10,000円** 申込番号 **D-045** 常温

山口県郷土名物瓦そばは、熱した瓦の上に茶そばと甘辛く煮た牛肉、錦糸卵、ねぎをのせて温かいつけ出汁で食べる焼きそばです。山口の味をご家庭で手軽にお楽しみいただけます。

長州屋 上田さん

山口県郷土名物瓦そば 山口県産小野茶香る茶そば 長州屋オリジナル瓦そばだし

多種多様な野菜や果物が四季を通じて楽しめる山口県。この時期にしか味わえない山口の旬の美味しさをいつでも手軽に食卓へお届けしたいと想い、見た目もキレイな無添加のピクルスにしました。

寄附金額 **8,000円** 申込番号 **E-016** 常温

あくりらす阿知須 長尾さん

やまぐちの加工品

MADE IN YAMAGUCHI

PROCESSED FOODS

厳選された素材を熟練した職人の技で加工し作り上げた、やまぐちの味。丹精込めた「旨いもん」をぜひお楽しみください。

とくち味噌詰め合わせ1.6kg (フリーズドライみそ汁1個付)

麦つぶみそ800g、麦すりみそ800g、フリーズドライみそ汁10g

寄附金額 **6,000円** 申込番号 **E-038** 常温

とくち味噌はこの山口県の自然の力を借りておいしく変化した発酵食品です。原料の裸麦・大麦が育った山口県の気候、地勢などを含めた「その土地が生み出す味」として甘口タイプの個性をもった味噌です。どうぞ山口市ならではの発酵食品をご堪能ください。

とくち味噌 甲田さん

昔ながらの手作り製法で体に優しいごま油です。

クアラツワン 上村さん

山口ごま本舗 ごま油・えごま油とドレッシングの5本セット

黒ごま油180g、白ごま油180g、えごま油184g、ごまポン酢200ml、えごま油入りなめらかごまドレッシング200ml

寄附金額 **17,000円** 申込番号 **D-085** 常温

昔ながらの低温圧搾製法で搾油し、和紙だけでろ過を繰り返し精製しています。ごま本来の旨味を引き出した体に優しいごま油と、体に必要なαリノレン酸を豊富に含んだえごま油。ごまにこだわったごまの調味料との詰め合わせセットです。

山口きららピクルス 詰め合わせ

150g×3本(季節により野菜の種類が変わります)

寄附金額 **8,000円** 申込番号 **E-016** 常温

山口の旬の味をピクルスに!

YAMAGUCHI TIPS

明日誰かに言いたくなる!? 山口市のあれこれ

山口ふるさと伝承総合センター まなび館がリニューアル

江戸時代に参勤交代の街道だった山口市堅小路。趣ある通りに面した場所に建つ木造二階建の重厚な建物、旧野村家住宅は、明治時代に酒造商家として建てられたもので、昭和59年に野村家から山口市に寄贈されました。その後平成3年に「山口ふるさと伝承総合センターまなび館」として整備し、現在は周辺の2つの建物「たくみ館」「みやび館」とあわせて伝統工芸の展示・体験・学習などを行う施設となっています。

まなび館は、開館から30年の節目を機に、情報発信機能のさらなる強化や、周囲との

回遊性の向上を図るため、施設内の改装等を行い、11月にリニューアルオープンしました。新しくなったまなび館には、山口市の代表的な伝統工芸である大内塗、山口萩焼、徳地和紙の三つがコラボレーションしたコンセプトボードを設置するなど、内観や展示の再整備を行いました。加えて、市内のものづくり事業者・作家の作品などの紹介、企画展示や実演、体験講座なども定期的に実施していきます。

どなたでも気軽に立ち寄りいただけます。まなび館で、ぜひ「山口の技」と「大内の美」を体験してみませんか。



1886年(明治19年)築。明治期の典型的な町家建築の外観を有するとされる。



山口の礎を築いた大名、大内氏の家紋「大内家」をモチーフに制作したボード

▶ **山口ふるさと伝承総合センター**
<http://y-densho.sblo.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。



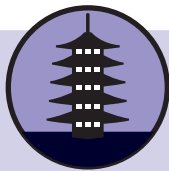
産業活力・地域雇用を創出する

「働く・起業なら山口」のまちづくり



快適な住環境を整備する

「安心安全」のまちづくり



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



生涯にわたって元気に暮らす

「健康長寿」のまちづくり



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

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

本市が広域経済・交流圏における牽引役を担い、持続的な経済発展を支えていくためには、引き続き、起業創業や事業承継支援、中小企業の経営強化に向けた支援、ビジネスマッチングによる新産業の創出等を着実に図っていく必要があります。

課題

山口市産業交流拠点施設「KDDI維新ホール」が完成



令和3年3月に「KDDI維新ホール」が完成、4月には、中小企業支援や起業創業支援などを行う産業交流スペース「メリバ」、健康づくりとヘルスケア関連産業の創出を目指す「メディフィットラボ」、居住型の人材育成施設「アカデミーハウス」、会議室などを供用開始し、7月には、県内最大の2000席の収容能力を有するメインホールを供用開始しました。

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!



▼こちらもぜひご覧ください▼

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



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。

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
- auPAYふるさと納税
- ふるさとプレミアム
- ANAふるさと納税
- 三越伊勢丹ふるさと納税

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