

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.19



No. 38 久保養蜂場

山口の自然の恵みを
そのままあなたへ

No. 39 旭水産

周防灘の自然と
技術で育む車えび

山口の自然の恵みをそのままお届け



久保養蜂場の
はちみつ&加工品

養蜂を営む山口県南部は、瀬戸内の温暖で自然豊かな地域。春から夏にかけて様々な花が咲き誇ります。この大自然の中でミツバチが集めたはちみつは時期によって味わいが異なり、まさに季節の贈り物です。

はちみつ漬け3点セット 常温

はちみつ漬け(レモン・りんご・しょうが)各130g

寄附金額 8,000円 申込番号 E-091



純粋蜂蜜 常温

300g 2本入

寄附金額 8,000円

申込番号 E-071

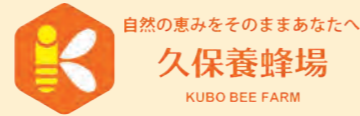


純粋蜂蜜と
スティック蜂蜜のセット 常温

純粋蜂蜜300g スティック蜂蜜10g×10本

寄附金額 7,000円

申込番号 E-174



蜂蜜屋さんの
手作りハニージム 常温

各50g 3本セット

寄附金額 5,000円 申込番号 E-104

久保養蜂場の「純粋蜂蜜」はミツバチからの贈り物。そのおいしさをお届けしたい。



- 1 ずらりと並ぶ巣箱。繁忙期となる採蜜時は家族や仲間の協力を得て一緒に作業している。
- 2 巣箱の周辺に咲く花の蜜を集めてくるミツバチ。最長で約2km先まで飛んでいくことも。
- 3 巣箱から巣枠を取り出し、蜜タをナイフで切り取る。その後遠心分離器に入れて採蜜する。
- 4 米粉と蜂蜜を使ったボルボロンは、ほんのりとした甘さとほろほろと崩れる食感が特徴。山口県オリジナル野菜の「はなごりー」、阿知須産かぼちゃ「くりまさる」を加えたものもある。
- 5 採蜜した時点で糖度80超え。加熱処理はせず、巣箱の中で糖度が上がるのをじっくり待ってから採蜜する。
- 6 「形が良く美味しいイチゴはミツバチのおかげなんです(久保さん)」。交配のために農家へミツバチの貸し出しも行っている。飛び回るミツバチが受粉を促す。
- 7 美しい黄金色をした久保さんの蜂蜜は、一度味わったら忘れられないおいしさ。「これからも品質重視の純粋蜂蜜とその加工品を一人でも多くの人に届けたい」と久保さん。

久保養蜂場

山口市秋穂東2389 TEL:083-984-3531



久保養蜂場



山口の自然の恵みを
そのままあなたへ

瀬戸内に面した温暖な気候の山口市秋穂。この地で品質重視の純粋蜂蜜を採蜜する「久保養蜂場」。蜂蜜を使った商品の開発・普及にも取り組む。蜂蜜を通じて山口の自然の豊かさを発信する、代表の久保紀子さんにその思いをお聞きしました。

代表 久保養蜂場
久保 紀子さん

加熱処理なし、無添加の「本物の蜂蜜」で山口の自然の魅力を発信

久保養蜂場は、「自然の恵みをそのままあなたへ」をコンセプトに、品質重視の純粋蜂蜜にこだわる養蜂場。代表を務める久保紀子さんは、義父が始めた養蜂を18年前に受け継いだ。始めたばかりの頃は毎日のようにミツバチに刺されて、怖くて仕方がなかったという。そんなある日、お客様から「おいしい蜂蜜をありがたう」という電話を受けた。それをきっかけに、お客様から感謝されるのも、働いてくれるミツバチのおかげだと、ミツバチに感謝しながら作業するように。すると不思議と刺されなくなったのだとか。現在は80箱近くの巣箱を有する規模に成長させている。

久保さんの蜂蜜は、その味と高い品質が評価され、今では秋穂の特産品としてすっかり定着している。「うちの蜂蜜は採蜜した時点ですでに糖度80を超えています。糖度を高めるための加熱処理は一切しません。添加物も加えていませんので、「本物の、そのままのおいしさ」です」と久保さん。その言葉からは自信のほどがうかがえる。

2021年にはかねてから要望の多かった、使い切りサイズに個包装した「スティックはちみつ」も販売を開始。こちらは地域の学校給食にも採用され、子どもたちへの食育にも一役買っている。「蜂蜜はミツバチからの季節の贈り物。時期によって咲く花が異なるので、ミツバチたちが集める蜂蜜の味わいもその時々で異なってきます。おいしさとともに、その尊さが子どもたちに伝わって

れていたら嬉しいですね。地産品をおいしくいただくことが大切という考えから、これまで蜂蜜と地元食材とをコラボさせたさまざまな商品も送り出してきた。山口市南部地域特産品開発会議と共同開発した「蜂蜜屋さんの手作りハニージム」もそのひとつ。久保さんの蜂蜜と地元のかぼちゃ、トマトを組み合わせた、添加物無しのジャムで、パンやヨーグルトによく合うと大好評。そのほかにも、山口県産の農産物を蜂蜜に漬けた「はちみつ漬け」も開発。紅茶やお湯、冷水などで4〜5倍に薄めるだけで、手軽に山口の自然の恵みを堪能できるのが魅力だ。

さらに久保さんは山口県オリジナル野菜「はなごりー」の廃棄されていた未利用野菜を活用した「米粉と蜂蜜のボルボロン」(ボルボロンはスベインの伝統菓子)を開発したり、ミツバチの巣の原料「ミツロウ」を布に染み込ませた「ビーラップ」を作るワークショップを開催したりと、SDGsにつながる活動にも積極的に取り組む。「目標は、蜂蜜を通じて山口の自然の豊かさを発信すること、蜂蜜で地域を盛り上げること。そのために、うちの蜂蜜と山口県産農産物を使って、食べて健康、食べて幸せになれるような商品をもっともって誕生させたい」と久保さん。夢を語るその笑顔がキラキラと眩しかった。



選び抜いた餌、天然の生息環境に極力近づけた養殖池。
全てにこだわって丁寧に養殖した車えびは秋穂の宝。



- 1 元々車えびが生息する周防灘に隣接する養殖池。堤防で仕切られているが、「ほぼ海」といった印象だ。自然に近い環境で育てることで、天然モノに近い車えびが生産できる。
- 2 池とはいえ、広大なため小船に乗り込み漁獲を行う。
- 3 車えび養殖で最も気を使うのが水質管理。池の中に設置した水車で水流を作り出し、酸素を送り込んで天然の環境に近づける。池の形や水深に合わせて台数や向きを調整して配置する。
- 4 漁獲方法は定置網と電気網(底引網)。電気網は、網に電気を流して引っ張ると、砂の中に潜っていた車えびが電気にびくりにして飛び跳ね、網の中に入るという仕組みで捕える。
- 5 取材当日に引き揚げた車えびは、十分大きく見えたが、加工用のためやや小ぶりなものだ。おせちや贈答用として有名な活きえび用の漁獲は10月下旬頃から。冬眠に備え、栄養を蓄えた11月~12月の車えびはふくよかでツヤもよく、刺身や塩焼きにぴったりなのだろう。



「車えび養殖事業発祥の地」である山口市秋穂で、車えびの養殖・販売を手がける旭水産。大正時代に車えび事業を開始し、100年以上も車えびに情熱を捧げ続けてきた。その老舗で50年近く事業に携わり、現在は同社の代表取締役を務める八木政治さんにお話をうかがいました。

周防灘の自然と 技術で育む車えび

旭水産 代表取締役
八木 政治さん



鮮度抜群、甘みとプリプリ食感が格別



旭水産の車えび(おいおえび)

車えびの養殖事業発祥の地「山口市秋穂」。天然に近い養殖池で育った安心安全な養殖車えびです。カラフルで鮮やかな色の尻尾は鮮度の証です。

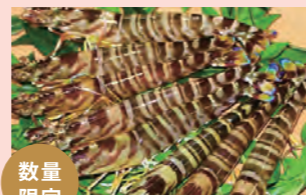


期間限定 10月~3月
*北海道・沖縄・離島への発送不可

- 活きあいおえび 常温**
- 250g(6~9尾) 寄附金額 10,000円 申込番号 D-013
 - 600g(14~20尾) 寄附金額 20,000円 申込番号 D-012
 - 900g(22~30尾) 寄附金額 30,000円 申込番号 C-003
 - 850g(20~30尾)×2 寄附金額 50,000円 申込番号 B-006

活き締め 冷凍あいおえび

- 冷凍 400g(9~15尾)
寄附金額 10,000円
申込番号 D-165



数量限定

車海老西京漬と活き締め冷凍車海老 詰め合わせセット

- 冷凍 車海老西京漬200g(12尾前後)
冷凍車海老400g(12尾前後)
寄附金額 19,000円 申込番号 D-276



お客さんのもとに届きます」。大学卒業後、すぐにこの業界に入った八木さんだが、気持ちは今も「一年生」なのだとか。「信用を得るのには長い時間がかかりますが、失うときは一瞬。常に高い品質を保つために、改良・改善を繰り返す。毎年一年生のつもりで向上心をもって取り組んでいます」。最新技術も積極的に取り入れ、日々進化を図っていると語る。「お客さんからの『おいしい』という言葉は聞くと、もっともつと良質な車えびを届けたいと思います。リピーターも多いので、その期待を裏切ることができません」。秋穂の車えび養殖は、今から30~40年前をピークに生産量を減らしている。「台風や病害でダメージを受けて、規模を縮小したり、やめてしまったり。うちもだいたい池の数を減らしました」。それでも八木さんは伝統の秋穂車えびを絶やさない。現在「秋穂車えび推進協議会」の会長を務め、パッケージやパンフレットの開発、親しみやすい「あいおえび」と平仮名でブランド名を付けるなど、積極的な活動を展開している。「伝統を守り、歴史を繋ぎ、秋穂に元気を取り戻したい。そして若い担い手が安心して受け継ぐことができるような、そんな産業にしていきたい」と八木さん。えび養殖名人は、まだまだ走り続ける。

発祥の地の誇りをもって、天然に近い環境で育てた高品質の車えびを届けたい。穏やかな周防灘に面した山口市秋穂は、「車えび養殖事業発祥の地」として知られる地域。明治時代には漁獲した天然のえびを池で育てる「蓄養」がすでに盛んで、秋穂と車えびとの関係は100年を優に超える。「萩市出身の藤永元作博士がこの地で研究を行い、世界で初めて車えびの養殖に成功されたんです。元々車えびの漁場で、しかも温暖な気候と養殖池に転用できる塩田の跡地が多くあったのが養殖に適していたそうです。藤永博士が確立した養殖技術は、今では世界中でえびの養殖に活用されています」。そう説明してくれたのは、車えびの養殖・販売を手がける旭水産の代表取締役・八木政治さん。車えびの養殖に携わること47年の「えび養殖の名人」だ。旭水産の主力商品は「活き車えび」。加工品もあるが、一番お客さんに届けたいのは、やはり車えび本来の味が堪能できる「生」なのだそう。「厳選した餌で丁寧に育てたこだわりの車えびです。何より、元々車えびが生息する場所のそばの池で育てていますから、天然モノにかなり近いのが特徴です」と八木さん。広々とした池でストレスなく育った旭水産の車えびは、見た目はツヤツヤとした美しい餡色で、プリッとした肉質、甘みが魅力。刺身や塩焼きで味わうのがおすすめです。「もちろん西京漬や冷凍といった加工品も美味しいですよ。生きたまま加工する、いわゆるワンフロ―ズンですから、より鮮度の良い状態で





代表 堺谷英雄さん

山口で作った
こだわりの
詰まったからすみ。
ぜひ一度「賞味
ください。

新商品紹介

TOPIC Information



からすみを使った料理例

国産生造り 無添加からすみ

冷蔵

国産の生ボラの卵巣を素材に、1本1本丁寧に血抜きを行っています。塩漬けには天日塩、塩抜きには純米大吟醸酒を使用しています。

160g*
寄附金額 **54,000円** 申込番号 **B-098**

50g*
寄附金額 **18,000円** 申込番号 **D-353**

*天然素材のため容量は10g前後のばらつきがあります。

ラッキーまんぼう☆

山口市秋穂二島4665-4
Tel:080-2907-2618
<https://lit.link/luckymanbou369>

「国産」「生造り」「無添加」
原料にも製法にもこだわった珍味

からすみは、ボラの卵巣を塩漬け・塩抜き乾燥したもので、うにこのわたと並び日本三大珍味とも言われています。新しく返礼品に加わったラッキーまんぼう☆のからすみは「こだわりの結晶」。味も見た目も抜群の逸品に仕上がっています。

まさに「美は細部に宿る」。ラッキーまんぼう☆のからすみ造りの真髓は「丁寧」。重要な工程の「血抜き」では、原料のボラの卵巣の血管に残っている血を一本一本まち針で打ちつけて血抜きを行っています。この作業で仕上がりの色が美しくなり、雑味など癖のない味に。乾燥は天日干し。全体が均一に乾き、皮が裂けないように状態を見ながら2〜3時間おきにひっくり返し成形しています。もちろん原料選びにもこだわり、ボラの卵巣は外国産や国産でも冷凍ものが多く使われる中、「国産」で鮮度の良い「生のボラの卵巣」のみを使用。こうしたこだわりから、完成までに2週間から1か月を要しています。薄皮をはがし、スライスして酒のおつまみに。バスタ、サラダ、ピザなどの料理にも。凝縮された濃厚な旨味をぜひお楽しみください。

YAMAGUCHI TIPS

明日誰かに言いたくなる!? 山口市のあれこれ

中心商店街からやまぐちの特産品の魅力を発信!

山口市の中心商店街、米屋町アーケード内にあるmirai365、みらい365は、創業や事業拡大を目指す、チャレンジする方を総合的にサポートするための施設で、2016年に開設されました。創業支援、専門家による個別相談、マーケティングスペースやシェアオフィスの提供、各種セミナーの開催などでビジネス支援を行っています。昨年夏には、支援機能の強化、スペースの改修や機能拡充を図るための工事を経て、リニューアルオープンをしました。このリニューアルを機に新たに設けられたのが「やまぐち良品プレイス」です。やまぐち良品プレイスは、山口市で生産・製造される地場産品やサービスなどを紹介展示・販売するショップスペースで、工芸品、農産品、地酒、イベント情報など、様々なジャンルの「やまぐちならではの魅力」を発信しています。店舗内外でフェアやイベントも定期的に開催。認知度や注目度も回を重ねるごとに高まっています。mirai365内にはテイクアウトもできるカフェも併設されており、創業やビジネスに関わりがない方でも気軽に立ち寄ることができます。



▶ やまぐち良品プレイス 山口市米屋町2-7
やまぐち創業応援スペース mirai365内 Tel:083-902-1365
<https://mirai365.jp>

船方農場のコシヒカリ

白米 5kg
寄附金額 **10,000円**
申込番号 **D-030** 常温

炊き立てふっくら
つやつや、冷めても
おいしい!

中国山地の山々に囲まれた、阿東徳佐。昼夜の寒暖差が大きく、清流は真夏でもヒンヤリ。全国的なお米の名産地と肩を並べる理想的な環境です。そんな田んぼで愛情たっぷりに育ったお米です。

みるくたん
三戸さん

特別栽培米 阿東産コシヒカリ 維新の一粒

白米 5kg
寄附金額 **9,000円**
申込番号 **E-015** 常温

白米 8kg (2kg×4袋)
寄附金額 **15,000円**
申込番号 **D-166** 常温

*そのほかに30kg (5kg×6袋) も有り

山口県有数の米どころ阿東徳佐地域にて、農薬や化学肥料の使用を抑えて作った最高クラスのコシヒカリです。強いねばりと甘さ、お米のしっかりした味わいをお楽しみください。

山口県内最高クラスのコシヒカリ

瑞穂穂穀
嶋本さん

阿東こしひかり (無洗米)

5kg
寄附金額 **9,000円**
申込番号 **E-081** 常温

5kg×2袋
寄附金額 **18,000円**
申込番号 **D-189** 常温

*そのほかに5kg、5kg×2とも「3か月定期便」も有り

山口県の米どころ、山口市阿東地区のおいしいこしひかり!

全国農業協同組合連合会山口推進課
杉山さん

全国農業協同組合連合会山口推進課
神本さん

阿武川源流米

コシヒカリ(白米) 8kg
寄附金額 **13,000円** 申込番号 **D-260** 常温

コシヒカリ(白米) 10kg
寄附金額 **16,000円** 申込番号 **D-261** 常温

*そのほかに白米25kg (5kg×5袋)、40kg (8kg×5袋)、50kg (10kg×5袋) / 玄米10kg、30kg (10kg×3袋) も有り

阿東嘉年地区は湧水が豊富な地域です。水は米作りの要。山で育まれた清水が、「阿武川源流米」の美味しさの源です。標高300〜400mで育ったコシヒカリは華やかな旨味と、粒が大きく揃っていることが特徴です。香りが良く、口に入れた時から甘みを感じることができます。

阿武川源流の清水で育てたコシヒカリです!

嘉年ハイランドの皆さん



嘉年ハイランドの皆さん

やまぐちのお米

山口市の山間部は、昼夜の寒暖差が大きく、稲作に最適とされる気候です。天恵の好環境と生産者の情熱に育まれた、極上のお米を揃えました。



頑固な男のお米(コシヒカリ)

白米 10kg 寄附金額 **14,000円** 申込番号 **D-358** 常温

玄米 10kg 寄附金額 **13,000円** 申込番号 **D-357** 常温

*そのほかに白米5kg、20kg / 玄米5kg、20kgも有り

「消費者を裏切らない農業・お米」をと、可能な限り有機肥料を使い、冷たい大坪名水と山口県でも寒暖差の大きい阿東徳佐地域の気候に育てられたコシヒカリです。

田楽米

コシヒカリ 5kg
寄附金額 **10,000円**
申込番号 **D-040** 常温

*そのほかに15kg (5kg×3袋)、30kg (6袋)、50kg (10袋)、100kg (20袋) も有り

*全て白米・玄米の希望承ります。

通常栽培方式に比べて、化学農薬と化学肥料の使用量を50%以上減らした農産物である「エコやまぐち50」に認証された特別栽培米です。有機肥料を使い、丹精込めて育てたおいしいお米をぜひ味わってください。

エコやまぐち50
認証取得の
特別栽培米



片山
山根さん

清水とやさしい風で
育てられた、安心、
安全でおいしいお米。

鳴滝清流米

ひとめぼれ(白米) 5kg
寄附金額 **8,000円**
申込番号 **E-013** 常温

ひとめぼれ(白米) 10kg
寄附金額 **16,000円**
申込番号 **D-029** 常温

山口市小鯖の鳴滝源流域に広がる台地に、化学農薬、化学肥料を30%削減した栽培方法で、清らかな水とやさしい風で育てられたひとめぼれです。ほのかな甘みともちりとした粘りのある食感が特徴で、どんなおかずにも合うお米です。



小野商店
吉住さん

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。



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)



快適な住環境を整備する
「安心安全」のまちづくり

課題

近年、全国各地で毎年のように想定外の大規模な自然災害が発生し、本市においても、平成21年7月の中国・九州北部豪雨や平成25年7月の山口・島根豪雨では甚大な災害が発生しました。日常生活の安心を高めるため災害に強い都市基盤の整備が必要です。

浸水対策として
雨水貯留施設を整備



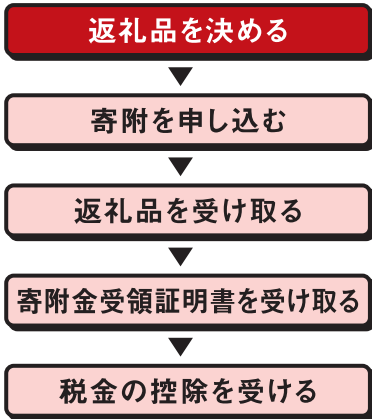
令和3年度に湯田地区における赤妻2号雨水貯留施設の整備が完了しました。今年度も引き続き、大歳矢原地区における取水ゲートの整備及び小郡地区における長通り雨水幹線の整備を進めています。

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!



▼こちらまでご覧ください▼

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
- さとふる
- 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