

地元生産者より感謝の気持ちを含めたおくりもの。



やまぐち ふるさと良品



山口市ふるさと納税マガジン
vol.20



File 40 やすみつ農園

地元の特産品「秋穂みかん」を
守り、伝えていきたい

File 41 長門峡美蔵屋

地の食材を使って
地の人が一枚一枚手作り





秋穂みかんのおいしさが堪能できる、「みかんマーメイド」も「みかんチップス」も大好評。ほかにも、農園の一角で栽培する梅で作る「ねり梅」や「梅しろつぶ」もあり、老若男女問わず人気がある。

やすみつ農園

みかん園：山口市秋穂東5342
事務所：山口市秋穂東4100
Tel:083-984-2749
<https://yasumitsu-farm.jimdofree.com>

Instagram



秋穂みかんの木はおよそ600本。安光さんのみかんは、味が濃く程よい酸味があると評判も上々だ。昔ながらの秋穂みかんの味だとの声もあるという。農園を始めて早6年、木が育つにつれ収穫量も増加。しかしその反面、課題も見つかった。それは皮に傷がついたり、大きくなりすぎて商品にならないみかんの存在だ。「廃棄に悩んでいると、



[上] 農園からは瀬戸内海が望める。甘みと酸味がしっかりしているのは、潮風の影響なのだと。「この豊かな自然を壊すまいと、エコファーマーの認定を受けて自然環境の保全にも取り組んでいます」。[下左] 収穫期は目の回る忙しさ。家族だけでなく、友人の手を借りることも。[下右] 観光農園は子どもたちにも大人気。「食育の機会になれば」と安光さん。

栽培、加工・販売、観光農園、食育で、秋穂みかんがもつ昔ながらの味を守り、次代につなげたい

瀬戸内の温暖な気候を活かし、古くからみかん栽培が盛んな山口市秋穂地域。大正時代は600軒近くのみかん農家があったが、生産者の高齢化などを理由に現在は縮小傾向に。そんな中、立ち上がったのが、2016年からやすみつ農園を営む安光洋和さんだ。

東京で会社員をしていた安光さんは、2009年にUターン。「実家は兼業農家。子どもの頃手伝った農業が楽しかったので、同じ働くなら農業がいいと思いました」。会社を辞めて農業大学校に入学し、選んだのは園芸学科。果樹栽培を学び、「在学中、祖父の家のある思い出深い秋穂のみかんが栽培されていることを知り、みかん栽培をするならここだと思いました」と、秋穂のみかん農園を始めたというわけだ。

秋穂湾が一望でき、心地よい潮風が通り抜けるやすみつ農園。現在、安光さんは温州みかんなど数種類の柑橘を栽培している。2箇所の農園で、みかんの木はおよそ600本。安光さんのみかんは、味が濃く程よい酸味があると評判も上々だ。昔ながらの秋穂みかんの味だとの声もあるという。農園を始めて早6年、木が育つにつれ収穫量も増加。しかしその反面、課題も見つかった。それは皮に傷がついたり、大きくなりすぎて商品にならないみかんの存在だ。「廃棄に悩んでいると、



味が濃いのが特徴の秋穂みかん。
みかんを架け橋に地域と人をつないでいきたい。



母からジャムにするのはどうかと提案がありました。その後、安光さんは山口市南部地域特産品開発会議に参加。地域の方々の意見を参考に試作を繰り返し、完成したのがみかんマーメイドだった。「秋穂みかんを丸ごと使った、甘すぎず、さわやかなマーメイドです」。皮まで全部使えるのは、最低限の農薬しか使わないこだわりの栽培を貫いているからこそ。その味にリピーターも続出。ただし、完全手作りなので、大量生産はできない。「廃棄分全てをマーメイドにするのは不可能なので、さらにジュースやチップスにも挑戦しました」。果汁100%ジュースは濃縮したものでも水で薄めて還元するものが多いが、やすみつ農園のみかんジュースはみかんをそのまま搾ったストレートジュース。秋穂みかんのおいしさを最大限に引き出し、生の果実に近い風味があるという。秋穂みかんを皮ごとスライスし、低温でじっくり乾燥させた色鮮やかなみかんチップスも好評だ。

安光さんはみかん狩りができる観光農園も開いている。みかんがどのように実っているか体感してもらい、食育にもつなげている。また、地域の小・中学校で出前授業も実施。「まずは地域のひとたちに秋穂みかんを知ってもらおうことが大事。そこから外に広がるのが理想です」。安光さんの夢は秋穂みかんを守り、秋穂みかんで地域と人をつなぐこと。一步一步、しかし着実にその道を進んでいる。

秋穂みかんをそのまま搾った100%ジュース

やすみつ農園のみかんジュース

瀬戸内の温暖な気候で育てた秋穂のみかんを、濃縮還元せずそのまま搾ったストレートジュースです。

まるごと秋穂育ち
みかんジュースセット

常温
5本入 (180ml×5)
寄附金額 5,000円
申込番号 E-173



期間限定 2月~11月

*北海道・東北・沖縄への発送不可

15本入 (180ml×15)
寄附金額 15,000円
申込番号 C-142



地元の特産品「秋穂みかん」を守り、伝えていきたい

瀬戸内の温暖な気候が特徴の山口市秋穂で、昔から食べ継がれてきたほどよい酸味のある「秋穂みかん」を栽培する「やすみつ農園」の園主・安光洋和さん。栽培だけでなく、加工や観光農園も手がける安光さんに、その想いをお聞きました。

やすみつ農園 園主 安光 洋和さん

き餅作りは携わっているのだとか。「メンバーは地元の主婦がほとんど。できる日に、できる時間だけ、無理のないように来てもらっています。阿東の恵みを使って、阿東の人々で作る、真正銘の地元産品です」と語る古谷さん。最初に描いた篠目地区の地域活性化は現実のものとなり、雇用も創出した。今ではたくさん笑顔を生んでいる。

今こそ阿東の農家から原料となる米を仕入れているが、当初は古谷さん自らが生産した米を使っていたという。「美蔵屋を始めてから20年以上が経ち、私ももう70代。残念ながら米作りから手掛けることはやめてしまいましたが、かき餅作りは体力が続き限りまだまだ続けますよ。」そう話す古谷さんだが、実は最近、新しい夢もできたそう。「新商品です。いずれはかき餅作りは若い方にお任せして、お煎餅作りに挑戦したいと思っています。そうすれば、阿東米のおいしさをもっとたくさんの人に知ってもらえるはずですから」。近い将来、阿東にまた新たな特産品が誕生しそうです。

阿東の米、阿東の人の手で作る真正銘の地産品。
どこか懐かしい、素朴でやさしい味わいが人気の理由。



2階で餅を機械で薄く切り、1枚1枚丁寧に並べて乾燥させる作業を行い、1階では乾燥した餅の調理や袋詰めが行われる。切る、並べる、揚げる、焼く、袋詰めとそれぞれ役割分担し、手際よく作業を進める。「いろんな味のかき餅を作りたい(古谷さん)」。取材時は、塩、砂糖、さつま芋、青のりの定番が並んでいたが、時期によっては、はちみつやコーヒーなど、「変わり種」の味も作られる。

長門峡美蔵屋
山口市阿東篠目2185-1 Tel:083-955-0082
<http://mikuraya.net>

[右]現在の店舗兼作業所。2015年に新築移転した純和風の建物。古谷さんのリクエストを受けて、大工のご主人が建築を手掛けた。
[左]原料の阿東米は、新米の時期に1年分を一気に仕入れる。1回の作業で使うのはおよそ90kgで、一年をかけて使い切る。かき餅の製造に適した秋冬の期間が繁忙期。



米を保存する蔵をイメージしたという店舗兼作業所。木の良いやりに高い天井の心地よい空間。

優しくて美味しい「和のお菓子」

長門峡美蔵屋のかきもち
天日干しで自然乾燥させた「はげかけ米」を100%使用。無添加・無着色で安心してお召上がりいただけます。

かきもちセット 常温

セット①
焼きかきもち(30g)×4袋
揚げかきもち(30g)×4袋
揚げあられ(30g)×4袋

寄附金額 6,000円
申込番号 E-194

セット②
焼きかきもち(30g)×8袋
揚げかきもち(30g)×8袋
揚げあられ(30g)×8袋

寄附金額 12,000円
申込番号 D-338



写真はセット②

長門峡美蔵屋の仲間たちは、ほぼ全員が地元の主婦。仕事中は黙々と手際よく作業をし、15時の「おやつ時間」にはおしゃべりに花が咲く。「みんなで楽しみながら作っています」と古谷さん。

長門峡美蔵屋



地の食材を使つて
地の人一枚一枚手作り

米どころ山口市阿東の米を使った「かき餅」を製造販売する「長門峡美蔵屋」。創業から24年、一枚一枚手作り、無添加・無着色の素朴な味わいのかき餅は、根強い人気を誇っています。代表を務める古谷美代子さんに、かき餅誕生のきっかけや、地域への想いをお聞きしました。

阿東米のおいしさを
手作りのかき餅で
たくさんの人に届けたい

山口市阿東、名勝長門峡の入口に「道の駅長門峡」ができたのは1998年。すぐに人気スポットになった。週末ともなると周囲には渋滞が起きるほど賑わう道の駅の様子を見て立ち上がり、長門峡美蔵屋の「かき餅」を誕生させたのが古谷美代子さんだ。「当時、たまたま道の駅のある阿東篠目地区の活性化推進委員という立場で、新しい特産品を作つて道の駅で販売すれば地域の活性化につながるのではと思ったんです。そこで、昔母が作つてくれて記憶に残っていたかき餅を思い出して、原料も阿東の名産のお米なのでピッタリかなと思えました」。商品として販売できるかき餅を完成させるのに、古谷さんは1年を費やしたそう。「母が作っているのを見たことはありましたが、自分が作るのは初めて。失敗を繰り返して、改良

に改良を重ねて、ようやくたどり着いたのが今のかき餅です」。

美蔵屋のかき餅は100%阿東の米を使用。無添加・無着色で、餅を切る作業で機械を使う以外は、袋詰めに至るまで全て手作業で行われている。種類は「揚げ」「焼き」の2つ。作り方は至ってシンプル、昔ながらの方法だ。もち米を洗って水につけ、翌日蒸して餅をつき、四角い型枠に入れて冷蔵庫で一週間寝かせる。その後、商品サイズに切り分け、3〜4日かけて乾燥させたら、揚げたり、焼いたりして完成だ。「塩味は阿東米のおいしさがダイレクトに味わえます。砂糖はほんのりと色づく三温糖を使つたまろやかな甘さが特徴です。さつま芋は阿東のもの、青のりは国産と、米以外の材料にもこだわっています」。最初は古谷さん一人で始めた美蔵屋だが、地域の方々が一人、二人と加わつていき、現在は息子さんも含め10人近くが、

長門峡美蔵屋
代表 古谷 美代子さん



TOPIC Information

新商品紹介

居蔵クラフトビール 2種セット 冷蔵

「麦麹」を使用したルビー（パーレイワイン）と「米麹」を使用したホワイト（ベルジャンホワイト）の2種セットです。



6本セット(ホワイト:330ml×3 / ルビー:330ml×3)
寄附金額 14,000円 申込番号 D-356



代表取締役 磯金大樹さん
100年以上受け継がれてきた伝統の技を活かしたクラフトビール!



Belgian White

Barley Wine

同 社が長年にわたり蓄積してきた醸造技術を活かした居蔵クラフトビール。オリジナルの麹を使ったフレーバーは2種類。「麦麹」を使用したルビーは、文字通りルビーのように輝く色と芳醇で深いコクが特長で、甘みが強くとろりとした口当たり。一方の「米麹」を使用したホワイトは、コリアンダーと瀬戸内の太陽を浴びたやすみつ農園の秋穂産みかんで香り付け。ほのかに酸味があり爽やかでスッキリしたのどろしが特長です。近年は健康志向の高まりとともに発酵食品も注目されてきています。磯金社長は今は外部に委託していますが、なるべく早く自社で醸造したいと考えています。次の開発も進めていますし、我々のこだわりを込めたものを届けたい。発酵食品文化を広げ、同時に地域を盛り上げることに貢献できれば」と話してくれました。

本業の「発酵の技」から生まれた
麹を使用したクラフトビール。
味噌や醤油などの発酵食品の製造販売を手がける山口市阿知須の「磯金醸造」は、明治44年創業の老舗。伝統に甘んじることなく常に挑戦を続ける同社は、培われた醸造技術を活かし、自家製の麹を配合したクラフトビールを開発しました。

長州地サイダー

夏みかん 490ml×24本 寄附金額 11,000円 申込番号 D-191 常温
もも 490ml×24本 寄附金額 11,000円 申込番号 D-192 常温

山口あぶとまと

トマトジュース 155g×30本 寄附金額 11,000円 申込番号 D-162 常温

「味」、「飲み口」、「後味」、どれをとっても一飲の価値アリの長州地サイダーと阿東・むつみの準高冷地気候が育てた、山口あぶとまとの搾りたての果汁を詰め込んだ「本物」のトマトジュースです。どちらも一度飲んでいただくと、その美味しさが分かります!ぜひご賞味ください!



ゴクゴク飲める!
「長州地サイダー」と、
濃縮還元ではない!
「山口あぶとまとジュース」



全国農業協同組合連合会山口推進課 神本さん
全国農業協同組合連合会山口推進課 杉山さん



しもせりんご村の濃厚果実ギフト

あぶるジュース 1000ml×3本 寄附金額 10,000円 申込番号 D-294 常温

太陽をたっぷり浴びて育つたりんご本来の風味が楽しめる完熟濃厚果実ジュースです。使用しているりんごは、太陽の光を充分浴びた無袋栽培で、除草剤は一切使用しないエコファーマー認定の果樹園で採れたりんごです。

芳醇で優しい甘みを出すため無袋栽培にこだわっています。



しもせりんご村 下瀬さん

こぎつね珈琲 & Nishida Blendセット

こぎつね珈琲 200g×1袋 Nishida Blend 200g×1袋 寄附金額 11,000円 申込番号 D-179 常温

「誰もが親しみやすく飲みやすい」をコンセプトに湯田温泉ブレンド「こぎつね珈琲」を作りました。苦味や酸味が少なく、後味もスッキリなので、旅館で1杯、足湯で1杯いかがでしょうか。



Nishida Coffee 西田さん

水にも、原材料にも恵まれた山口市には、美味しい飲み物がたくさん!



湯田温泉から生まれた「こぎつね珈琲」

彩りのあるまちづくりを担う アートスペース



▶ クリエイティブ・スペース赤れんが
山口市中河原町5-12 Tel:083-928-6666
<http://www.akarenga.justhpbs.jp>



YAMAGUCHI TIPS

明日誰かに言いたくなる!? 山口市のあれこれ

開館30周年を迎えた
芸術・文化の創造、鑑賞、交流の場

山口市の中心市街地を流れる一の坂川沿いに建つ、印象的な赤煉瓦の外観の建物。元はこの地にあった県立図書館の書庫で、1918年(大正7年)に建築されました。図書館が移転して書庫としての機能を失った後は、県教育会館の一部として活用されていましたが、教育会館も移転することになり、一旦は取り壊しが決定しました。ところが、市民から熱心な保存運動が起こり、国のふるさと創生事業を活用して、芸術・文化の発信交流拠点として市によって改修されることになったのです。煉瓦造りの外観を活かしながら鉄骨などで補強するリノベーションを経て、1992年(平成4年)に、「クリエイティブスペース赤れんが」として開館。多くの市民の想いにより復活したのです。以来、気軽に利用できる芸術・文化の創造、鑑賞、交流の場として市民に親しまれ30年。1階ホールは、主に絵画や写真などの展示発表の場として、2階ホールは、主にコンサートや演劇、ダンスの公演の場として幅広く利用されています。

カワラケツメイ茶セット

カワラケツメイ茶 茶葉 100g×1 ティーバッグ 2g×15袋 寄附金額 5,000円 申込番号 E-198 常温

「カワラケツメイ茶」はとくち地域で古くから愛飲されてきた、香ばしくおいしい健康茶です。天然ポリフェノールを多く含み、カフェインゼロで、赤ちゃんから、お年寄りまで安心して飲んでいただけます。冬はホットで、夏はアイスで美味しくお飲みください。

カワラケツメイ茶は赤ちゃんも安心して飲めます。



とくち健康茶企業組合 牛見さん



鴻雪園のハーブティーセット

ほうじ茶レイボスTB 20g(2g×10P) 緑茶レモンラスTB 20g(2g×10P) 緑茶カモミールTB 20g(2g×10P) 緑茶ローズマリーTB 20g(2g×10P) 寄附金額 9,000円 申込番号 D-240 常温

山口県宇部市で丹精込めて育てられた「山口茶」に様々なハーブをブレンドしました。緑茶やほうじ茶と相性のいいハーブを吟味し、どんなシチュエーションにもあうように仕上げました。

山口茶の程よい渋味をお楽しみください。



鴻雪園 高津さん

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)



生涯にわたって元気に暮らす

地域医療体制の充実

「健康長寿」のまちづくり



二次救急医療体制の確保に向けた、総合病院山口赤十字病院と済生会山口総合病院が行う病棟等の建て替え支援を行いました。医療体制については、へき地の医療提供体制の維持・確保、産科医療体制の支援に引き続き取り組みます。

課題

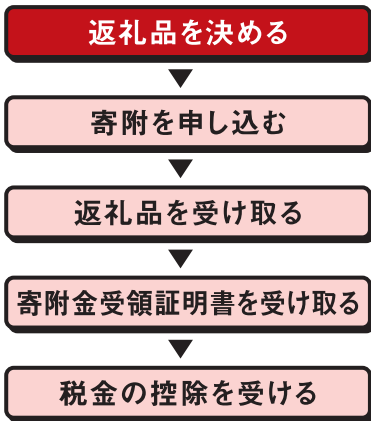
救急時に安心して高度医療、専門医療を受けることができるよう、二次救急病院の機能を維持、向上をさせる必要があります。

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



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