

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.22



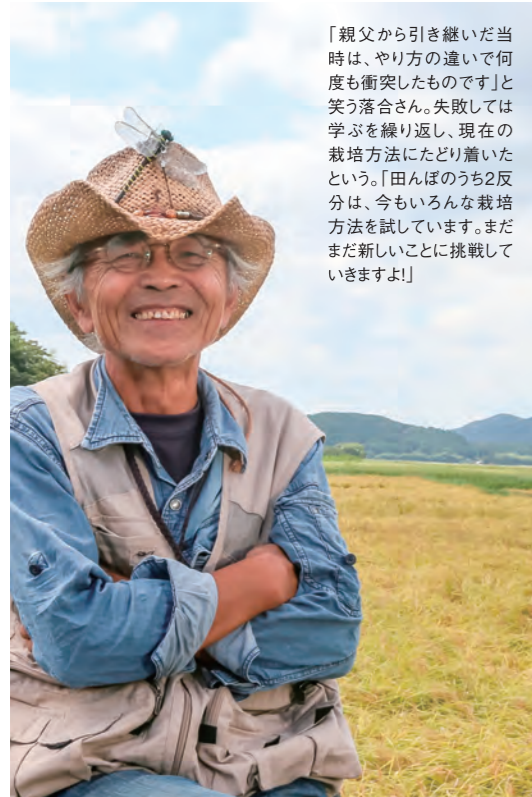
File 44 十種の郷

消費者を裏切らない米作り

File 45 山世水産

車海老養殖の発祥地から おいしいえびを全国へ





「親父から引き継いだ当時は、やり方の違いで何度も衝突したものです」と笑う落合さん。失敗しては学ぶを繰り返して、現在の栽培方法にたどり着いたという。「田んぼのうち2反分は、今もいろんな栽培方法を試しています。まだまだ新しいことに挑戦していきますよ!」

が存続できないことを意味します。私はこの大坪の土地を守るために農業の道を選びました。土地を守るため、消費者に安全安心でおいしい米を届けるために奮闘する落合さん。苦勞も多い中、頑張れる理由は消費者の声だという。「ある年の米の品質検査中、突然うちの米袋を持ったご夫婦が訪ねて来られました。『この米袋のお米をご存知ないですか?』いただきものなのですが、子どもたちがまたこのお米を食べたいと言っています」と。うちの米を求めて阿東まで足を運んでくださったのが嬉しくて、その日はみんなで祝杯を上げましたよ。今でもあの喜びは忘れられません。」

「消費者の顔が見える販売方法」も落合さんがこだわり続けることのひとつ。「これまで、十種の郷の米の味を知り、米作りを知り、価格を知ったうえで買っていただけの方のもとに届け、感想や意見から改良を重ねてきました。今のうちの米の味は、食べてくださったみなさんの声からできあがったもの。このスタイルはこれからも続けたい。」

そんな落合さんが「ふるさと納税」を始めたきっかけは娘さんの言葉だった。「米作りを手伝っている娘が『山口市を応援してくれる方たちに、山口市のおいしいお米を届けたい』と、自分の米を誇る思い、地元を愛する心に背中を押されました。そして、娘と一緒に阿東の米のおいしさを発信できることを嬉しく思いました。揺れる稲穂を見つめながら、やわらかな笑顔を見せる落合さん。おいしい米を届けるため、地域を守るために、今日も田んぼに向かう。」

十種の郷

山口市阿東徳佐中3512-2
Tel:083-957-0836

- 1 黄金の色の稲穂が秋風にゆれる阿東徳佐の大坪地域。コシヒカリのほか、酒米の王様と言われる「山田錦」も栽培。
- 2 コンバインから籾を下ろす娘のせい香さん。せい香さんは同じく阿東徳佐にある「自然滴喫型ゲストハウス 郷～sato～」のオーナーも務めている。
- 3 籾は田んぼ近くにある建屋に持ち込まれ、乾燥機へ。落合さんの経験と知識をフル活用した理想的設備が投入されている。
- 4 乾燥機はタブレット端末で管理。「人はどうしても忘れてしまうから」と落合さん。高い品質を保つには欠かせない。
- 5 建屋内に並ぶ乾燥機。全てセンサーで管理。「頑固」の名を冠するお米だが、柔軟に先端技術も取り入れられている。



消費者を裏切らない米作り

山口市阿東徳佐で生産されるコシヒカリ「頑固な男のお米」は、十種の郷代表の落合重武さんが頑固なまでにこだわって生産する逸品。化学肥料や農薬をできるだけ使わず、徳佐の自然を活かした米作り。できあがった米の魅力、そして、地域への思いをお聞きしました。

十種の郷
代表 落合重武さん



稲刈り作業の合間に撮影させていただいた十種の郷の皆さんと看板犬アキちゃん。あふれる笑顔が米作りの充実を物語る。

米作りを守ることは、地域を守ること。そして、食卓に笑顔を生むこと。

山口県の米どころ山口市阿東徳佐で生産される「頑固な男のお米」は、整粒歩合80%以上、食味値84点以上にこだわったコシヒカリ。ふっくらつややかな炊き上がり、ほどよい粘りとやわらかさ、ほんのりと広がる甘み……、食べた人をとりこにするその味は徐々に広まり、人気は急上昇中だ。生産するのは「消費者を裏切らない農業・お米」を目指す落合重武さん。「頑固な男」、その人だ。落合さんは、「阿東徳佐は山口県内でも標高が高く、しかも水持ちの良い粘土質の土壌で米作りに適した地域。化学肥料を使わず、できるだけ農薬を使わず、自然の恵みを最大限活かした米作り、つまり、生産量ではなく、味と安全性を重視した米作りが私の信念です」と話してくれた。

落合さんが米を作るのは阿東徳佐の大坪地域。就農当時18戸あった農家は高齢化や後継者不在で減り続け、現在、落合さんは16戸分の田んぼを管理する。「受託も合わせると37ヘクタール。平成23年(2011年)に法人化し、その後、建屋を作って循環式乾燥機を導入、乾燥工程は全てIT管理しています。高い品質を保つため、従業員の負担を減らすために、IT化は積極的に進めています。全ては徳佐の米作りを守るためです。」実は落合さん、農家の次男として育ち、若い頃は会社員だった。「この地区の人はほとんどが農業従事者。みんなで助け合わなければ、米作りが途絶えてしまう。それはつまり、地域へ

名水と寒暖差の大きい気候に育てられたコシヒカリ

頑固な男のお米 (コシヒカリ)

美味しい米づくりに必要な環境に恵まれた阿東徳佐地域で、頑固に、まっすぐ育てられた極上のコシヒカリです。

白米5kg 常温	寄附金額 8,000円	申込番号 E-205
白米10kg 常温	寄附金額 14,000円	申込番号 D-358
白米20kg 常温	寄附金額 27,000円	申込番号 D-360

玄米5kg 常温	寄附金額 7,000円	申込番号 E-204
玄米10kg 常温	寄附金額 13,000円	申込番号 D-357
玄米20kg 常温	寄附金額 24,000円	申込番号 D-359



新鮮なえびを熟練の技で最適に加工



山世水産のえび加工品

瀬戸内の温暖な気候の中、安全な環境で育てられた「活きえび」をはじめ、味噌漬け、えびフライ、コロッケなど、原料・製法にこだわった品々。えびを知り尽くした「海老屋」が手がけた味、ぜひご堪能ください。



車えび三味 冷凍
みそ漬け150g、冷凍車えび200g、車えびフライ8尾
寄附金額 **21,000円**
申込番号 **D-377**



手造り車えびフライ 冷凍
8尾×2
寄附金額 **21,000円**
申込番号 **D-378**



特撰車えびセット 冷凍
みそ漬け250g、活きだめ冷凍480g
寄附金額 **32,000円** 申込番号 **C-170**



手造り海老フライ 冷凍
6尾×2
寄附金額 **7,000円**
申込番号 **E-202**



手造り海老フライと車えびコロッケ 冷凍
えびフライ6尾×2、車えびコロッケ3個×2
寄附金額 **11,000円**
申込番号 **D-354**



山口車えびコロッケ 冷凍
3個×4パック
寄附金額 **8,000円** 申込番号 **E-190**

こだわりは「味」。「本当においしいと思えるもの」だけを消費者に届けたい。



広報担当の田中さんと。「良いものを作るだけじゃなく、その良さ伝えていくことも大事」。

世代を超えて愛される味を！無類のえび好きが開発した自慢の「車えびみそ漬け」。

地元・山口市の味噌をベースにしたオリジナルの漬けダレで、約1週間車えびを漬けた「車えびみそ漬け」は、第43回山口県水産加工展で山口市長賞を受賞した逸品。その魅力は、なんと言っても車えびが持つ旨みとやや甘めの味噌が絶妙に調和した上品な味わいで、食事の一品としても、酒の肴としてもぴったりと好評だ。ポイル後にタレで漬けたので、味付け不要、解凍後殻を剥いたらすぐに食べられる手軽さも人気の理由。もちろん、軽く炙って香ばしさをプラスしたり、炊き込みご飯など料理の具材にしたりと、いろんなアレンジで楽しむのもおすすめだ。

このみそ漬けを製造するのは、車海老養殖発祥の地・山口市秋穂にある山世水産。創業は昭和26年、漁師と市場をつなぐ産地仲買人から始まり、徐々に魚の干物や干しえびなど加工も手がけるようになった。「みそ漬けは昭和の終わり頃から始めました。近くの養殖場に一緒に加工品を開発しよう」と声をかけてもらったのがきっかけです」と話すのは開発者であり、3代目社長で、無類のえび好きという渡壁寛治社長。当時、秋穂の車えびは、販売期間が秋冬の4カ月間と短い、生もので販売先が限られる、年によって漁獲量が変わる、など課題が山積みだったという。「一年中販売でき、老若男女に愛される味、そして、手軽に食べられるもの……と考えると、それまでなかったみそ漬けを作りました」。漬けダレの開発には約1年を費やした。目指したのは、えびの旨みが最も引き立つタレだ。「地元の味噌屋、産業技術センター、弊社の三者で試行錯誤を繰り返して作り上げました。完成後もお客さんの声を参考に改良を重ね、10年経った頃ようやく納得できる今の味に落ち着きました」。山世水産の看板商品となったみそ漬けは、渡壁社長が「自分がおいしいと思えるものしか売らない」と、とことん味を追求したからこそ誕生したものだ。渡壁社長は、もうひとつの看板商品「エビフライ」についても語ってくれた。「うちの『衣』もおいしい「エビフライ」。あらゆる種類のパン粉を試し、一番相性のいいものを使っています。サクとした衣、プリッとしたえびの食感、口いっぱい広がる旨み。無類のえび好きの私が開発しましたが、味は間違いありません（笑）！」。

大好きなえびで地域を盛り立てること、それが渡壁社長の原動力となっている。「娘は和菓子職人で、一度は途絶えた地元の銘菓、秋穂饅頭を復活させたいんです。私も負けられません。秋穂の魅力をもっとの人に伝えていきたい」。渡壁社長は熱く語ってくれた。



菓秋やませ

娘の沙織さんが営む「菓秋やませ」。代表商品は、「秋穂饅頭」。秋穂で100年以上愛されながらも途絶えてしまった伝統の菓子を復活させた。しっとりとしたカステラ生地で餡を包んだ素朴な味わいが魅力だ。「いずれふるさと納税のお礼の品としてお届けできるよう頑張ります」と沙織さん。

「道の駅あいお」と「道の駅きらあじす」で販売しています！



山世水産
山口市秋穂二島437
Tel:083-984-2304
https://yamase.shop



車えびみそ漬け 冷凍
150g
寄附金額 **6,000円**
申込番号 **E-213**



看板商品「車えびみそ漬け」

1日に作業する車えびの数は約600尾。みそ漬けに使う車えびは、背筋をピンと伸ばすため、1尾ずつ手作業で専用の木枠に入れてから茹で上げる。大きさを収穫時期によって茹で時間を微調整し、最もおいしさや食感が引き立つ茹で加減に仕上げる。茹で上がったえびはトレーに並べ、その上に和紙を敷いてからつけダレをまんべんなく乗せる。均一に味を浸透させるため、消費者の手を汚さないための工夫を重ねた結果、この方法にたどり着いたという。

車海老養殖発祥の地・山口市秋穂で70年以上続く山世水産の看板商品は、オリジナルのタレで約1週間じっくり漬けた「車えびみそ漬け」。そのおいしさやこだわり、商品に込めた想いなどを開発者である3代目の渡壁社長にお聞きしました。



地元秋穂に根ざし、その魅力を全国へ。渡壁社長はえびの加工品で、娘の沙織さんは和菓子で日々奮闘中だ。

山世水産



車海老養殖の発祥地からおいしいえびを全国へ

山世水産

代表取締役 **渡壁 寛治さん**



レストランmitsuwaお食事券

mitsuwaで使えるギフトカード66,000円分
寄附金額 **220,000円** 申込番号 **A-104**
※レストランmitsuwaコース料理(16,500円相当) 4名様分としてご利用いただけます。
※お食事券の有効期限は発行から1年になります。

野菜とハーブの定期便

【定期便】野菜8~10種類、ハーブ3~5種類のセット×6回分
寄附金額 **70,000円**
申込番号 **B-123** 冷蔵
ふるさとチョイス限定

レストランカレー

240g×4個入
寄附金額 **20,000円**
申込番号 **D-434** 冷蔵
※ライスは商品に含まれていません。

mitsuwa 山口市佐山1686

【営業時間】木~日 **完全予約制**
ランチ 12:00~
ディナー18:30~
E-mail:info@mitsuwa328.com
https://mitsuwa328.com



TOPIC Information

新商品紹介



完全予約制、畑の中の古民家レストラン

田畑の中に住宅が点在する山口市南部の佐山。長閑な風景が広がるこの地に店を構えるのが、フレンチレストラン「mitsuwa(ミツワ)」です。

店

舗は何とも味わいのある築100年超の古民家。ここで人気のフレンチレストラン「mitsuwa」を営むのが三和慎吾シェフと妻の靖子さんです。元々靖子さんの実家だった建物を地域の人の協力を得ながら、なんと自身の手でリノベーション、2019年にオープンしました。当初はカジュアルなビストロとしてスタートしましたが、コロナ禍を経てコース料理を提供する完全予約制のスタイルにシフト。食材は山口県内の生産者から直接仕入れてメニューを構成。また、店舗近くの自家農園で年間100種類を超える野菜やハーブを栽培し、地産地消の「山口を味わえる料理」を提供しています。現在、近隣に宿泊棟を建築中。今後は食を含めた「田舎暮らし体験」も提案していく予定です。



YAMAGUCHI TIPS

明日誰かに言いたくなる!? 山口市のあれこれ

沿線に響き渡る、あの汽笛の音が いよいよ戻ってくる!!

SLやまぐち号は、JR山口線、新山口駅~島根県津和野駅間約63kmを3月中旬から11月下旬までの週末を中心に1日1往復、片道約2時間で運行されている人気の観光列車です。現在では全国各地で運行されている「動態保存列車」の先駆けともいえる存在で、営業開始は昭和54年(1979年)8月、2024年には45周年を迎えます。

SL全盛期の雰囲気再現した趣の異なるレトロな5両の客車を牽引するのはC57形とD51形の2種類の機関車。この2両が重連で走ることもあり、運行のハイライトのひとつにもなっています。

古くは、C57は2020年10月、走行中に不具合が発生。続いてD51も2022年5月、石炭や水を積む「炭水車」に亀裂が入り、共に修理。現在SLの運行は休止中で、ディーゼル機関車「DLやまぐち号」による代行運転となっています。

古い部品の修繕などに時間がかかっていましたが、2023年9月、修理を終えたD51の試運転が行われ、1年4か月ぶりに汽笛の音が沿線に戻ってきました。今後も数回の試運転を行い、運行再開を目指すとのこと。待ち望んだ復活へ、期待が高まっています。



▶ SLやまぐち号公式ホームページ
https://www.c571.jp



やまぐちの味

ごはんのお供



「食べることは生きること」
おばあちゃんの味、旬の味、
五感を優しく刺激する
家庭料理を作っています

和食屋ごろん
小宮さん



モリモリ、思わず箸がすすむおすすめのおかず。
白いご飯にぴったりのやまぐちの味をご紹介します!

山口の季節のお魚 糠味噌炊きとピリ辛茄子セット

季節のお魚4匹(イワシ、アジ、サバなど)、ピリ辛茄子200g
※魚は季節によって数量が変わる場合があります。

寄附金額 **17,000円** 申込番号 **D-350** 冷蔵

小倉の郷土料理「鰯の糠炊き」を、自家製のお味噌で食べやすくマイルドな味付けにしています。同じく、自家製味噌を使って、味がしっかり染みだしたピリ辛茄子炒めはご飯のお供にも、お酒の肴にもピッタリです。真空パックチルド便でお送りいたします。

※北海道・沖縄・離島への発送不可



何杯でも食べられる!?
徳地やまのいもの
トロ口ご飯をぜひ食べて
ください!

徳地やまのいもの すりおろしトロ口

100g×10個

寄附金額 **21,000円**

申込番号 **D-339** 冷蔵

徳地やまのいも生産組合
安田さん

「徳地やまのいも」は、徳地地域で古くからスタミナ食として食されてきた人気の芋です。粘りが半端なく強く、舌触りの滑らかな食味で、お好み焼きや揚げ物など様々な調理法で美味しくいただけます。

※チューブ容器に入っているので解凍後すぐにお召し上がりいただけます。



「ツーン」とくる
辛味と旨味は
ご飯にもお酒にも
最高のお供です!

山口徳地のわさび漬け 4種6本セット

わさび漬(醤油漬)200g×2本、ガニ芽(新芽)漬150g×2本、
粕漬200g、味噌漬200g

寄附金額 **16,000円** 申込番号 **D-073** 冷蔵

期間
限定 10~3月
発送

田戸わさび園
田戸さん

徳地の山間の渓流にて育つ「徳地わさび」は、ツーンとくる新鮮な辛味と旨味を感じさせてくれる甘みと粘りが特徴。わさびの葉・ガニ芽を使った醤油漬は、山口県独特のもので、特色ある自然食品として昔から食されてきました。



山口ごま本舗 ふりかけ・ごまのおからセット

ごまふりかけ醤油味100g×1、ごまふりかけ海老味80g×1、ごまふりかけ梅味80g×1、
ごまふりかけわさび味80g×1、白いりごま100g×1、黒いりごま100g×1、
ごまのおから300g×1、黒ごまきな粉300g×1

寄附金額 **10,000円**

申込番号 **D-086** 常温

ごまの旨味を
引き出した
ごまの加工品

クレーツワン
上村さん

ごまを丁寧に焙煎しごまの旨味を引き出し、醤油に漬込み味付けをしたふりかけやごまの栄養分そのままにすりごま感覚で使えるごまのおからなどの詰め合わせセットです。ごま専門店のふりかけなどを一度ご賞味ください。



黒毛和牛 専門店がつくる 和牛ハンバーグ

黒毛和牛100% ハンバーグ7個入り

約150g×7個(タレ個袋付)

寄附金額 **12,000円** 申込番号 **D-386** 冷蔵

使用する牛肉は「和牛のオリンピック」と称される大会で最高位「名誉賞」を受賞した阿知須牛(あじすぎゅう)。粗めに挽いた肉を混ぜ食感豊かに、絶妙なスパイス配合と甘さのある脂、肉汁が溶け出し食欲をそそる1品です。



あじす牧場
菅野さん



HeyHeyDON 秋穂産車海老入り 海鮮丼の具

簡単に新鮮な
オリジナル海鮮丼が
出来上がり!

1人前×3本セット ※ご飯はついていません
車えび、タイ、ササゲ、イサキ、ホウボウ、サーモン、めかぶ、マスコイクラ、貝柱
寄附金額 **18,000円** 申込番号 **D-259** 冷蔵 冷蔵

HeyHeyDONは秋穂産の車海老と新鮮な魚介を入れています。ご飯の上にかけるだけで簡単にオリジナル海鮮丼が出来上がります。

さかな場HeyHey
南山さん



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。



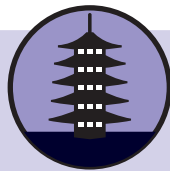
産業活力・地域雇用を創出する

「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) //



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

課題

急速に情報化社会となる中で、未来を担う子どもたちが正しいITリテラシーを持ってデジタル教材を使用し、効果的な教育を受けることができる制度、設備の整備が必要です。

寄附金を活用して、ICTを活用した教育を推進します



情報教育支援アドバイザーの配置や、学校とYCAMの連携のもと、「やまぐち子ども未来型学習プロジェクト」として、児童・生徒1人1台のパソコンを活用しながら、地域の魅力発信に向けた取り組みを実施しました。

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!



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。

▼こちらぜひご覧ください▼

山口市ふるさと納税公式Instagram



【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