

磨け！輝け！「奥萩ブランド」 奥萩たまげ箱

創り育てる

奥萩の

匠たち！

奥萩ブランドを

支えているみなさんの

熱い想いを詰め込んだ

一冊です。



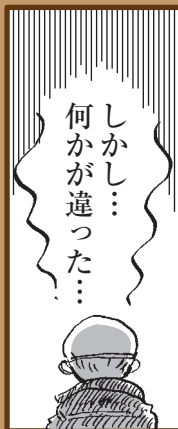
奥萩

「奥萩」は、萩市山間部、旭・川上・福栄・むつみの4地域の総称です。山口県と島根県の県境に源を発する全長82.2kmの阿武川が日本海に向けて萩市に流れる清流域に位置し、江戸時代より以前の古来から萩市民の生活に欠かせない燃料や食料の供給基地としての役割を果たしている非常に重要な地域です。



萩・阿西商工会

〒758-0141 山口県萩市川上 4462-15 TEL 0838-54-5500
<https://www.hagiasei.jp/>

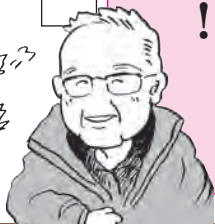


しかし…
何かが違った…



イノシシ牧場を
作って、地域の
活性化を図る。
当初は
70〜80頭の
イノシシを
飼っていた。

平成6年…

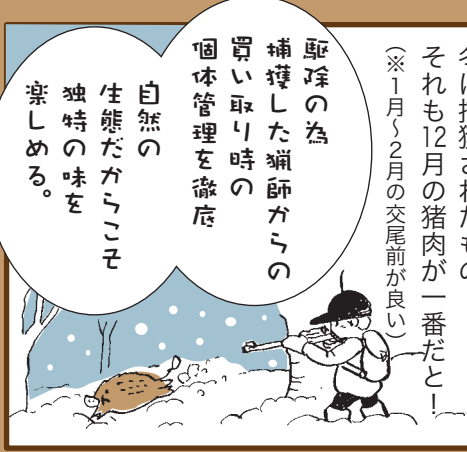


野生だから
こそ、本物の
猪肉を味わって
欲しい！



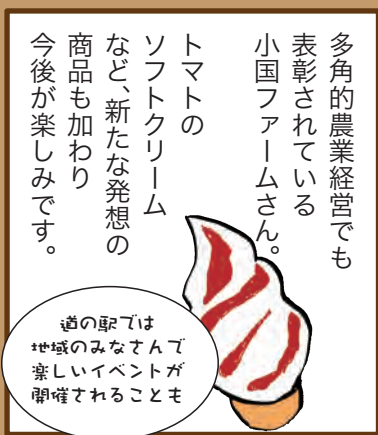
信用第一
猪肉ファンのために
責任を持って
本当に美味しいお肉を
食べてもらいたい！

小国ファームのこだわり



駆除の為
捕獲した猟師からの
買い取り時の
個体管理を徹底
自然の
生態だからこそ
独特の味を
楽しめる。

そして…
■ さんたちは気づきました。
猪肉が美味しいのは、
厳しい自然環境の中で走り回り
冬に捕獲されたもの。
それも12月の猪肉が一番だと！
(※1月〜2月の交尾前が良い)



多角的農業経営でも
表彰されている
小国ファームさん。
トマトの
ソフトクリーム
など、新たな発想の
商品も加わり
今後が楽しみです。

猪肉は低カロリー
なのに栄養満点！
品質管理に細心の注意を
払って製品化された猪肉。
ビタミンB群が豊富に含まれ
低カロリーで栄養満点なもの
魅力！

知らない人は
赤身が良いと思って
買われるけど、
赤身がニ割くらい
の猪肉が美味しいよ。



お肉を焼いて
くださった
さん

芝のトシちゃん



高冷地特有の
寒暖差が
実の締まりと
甘味を生みます。

冷涼な地域
美味しい地下水と空気
恵まれた環境で
すくすく育ったお米

チャリマ50年

安心・安全
こだわりの
美味しい
お米作り



おいしい
お米
なのです。

そして出来上がったのが



仕上げは

色彩選別機で
より高品質のお米のみ
直販米として選別



さらに
減農薬
有機栽培
土壌造り
地元の牧場から
取り寄せた
牛の堆肥で
さらに
肥やした土壌



ご自宅には
神楽のお面が

芝のトシちゃんの「芝」は、
門名(屋号)です。



疫病を退治する
鍾馗さまです。



おいしい
お米は
ご家族の
支えが
あってこそ！



芝のトシちゃん

女房と
子供たちが
考えた
シールです。

目印はこのシール！

(有) 岡崎酒造場

清流に育まれた
こだわりのお酒
受け継がれている
伝統の技

日本酒ではじめての
リキュール誕生！

きっかけは村おこし会議で…

特産品のユズを使って
何ができるか？

ユズを熱加工、
殺菌処理
することにより、
長期保存が出来る
こだわりの
限定品が完成！



丹念に醸し上げたお酒

丹念に、デリケートな技術に
こだわって醸し上げられたお酒は
全国新酒鑑評会で
何度も金賞を受賞するほか
数々の受賞歴を誇ります。

県内産の酒米

ゆっくり、じっくり
時間をかけて
完全無農薬
イセヒカリ

清酒 長崎

地域と共にある酒蔵

地元の梅100%リキュール

萩市特産だいのりリキュール

製造工程で出てくる
酒粕も良質と重宝され
地域の新たな商品開発を
影で支える役も担っています。



みんなが
がんばろー

受け継がれる伝統の技

大正一〇年
村長をしていた初代が創業。
出雲から杜氏をよび
活気あふれる酒蔵でした。
そして現在三代目にその技は
受け継がれ、さらに四代目へと。

三代目 (有) 岡崎酒造場

四代目

取材の日
四代目は
販路拡大で
東京へ出張中。

今、奥蔵から全国へー



(株) アグリード

効率よりも
手間ひまかけ
いいものを残し
再発見したい！

市町村合併でなくなった
「むつみ村」の地名を
残したいと思い、
開拓者の心意気込めた
ネーミング

男米のネーミングが合う。



無農薬・無化学肥料

肥料は、米ぬか・油かす
農薬の代わりに虫が嫌がる
(殺虫剤ではなく忌避剤)
柿酢をまく。

地域の収穫されない
柿資源の活用



昔ながらのはぜかけ米

効率化、機械化で
ほとんどなくなっ
てしまったが
「天日干し」して
手間ひまかけた
お米の美味しさを
残したい！



昔の知恵再現お米シロップ

きっかけは和菓子屋さんの要望

米飴

仕込みから
ぶっ通しで
14時間

手作りで
手が掛かり
大量生産が
できない

原料はお米と大麦
(ドイツ産オーガニックのもの)



次のビジョンは

コンゴ共和国からの
視察など、
さんのもとにはさまざまな
人が集まります。
やりたいこと、
実現させたいこと
多くの人が共感する
ビジョンがあることが
さんの魅力。



あじさい工房

ある日
くろうりを
いただいた

酢物にして
食べて
みると…
美味しい！

これらを
漬物にして
食べたらい
どうかしら！?

たまたま
もらった
「くろうり」が
今では、大人気
商品に！



ひらめいた さん
さつそくご自分の畑で
生産開始！

幅みは
美味しいので
サルヤイノシシが
食べてしまうこと

地元酒蔵の良質な酒粕を使い
一番漬けを二〜三ヵ月
それから新しい酒粕で
本漬けし
約半年後取りだした
「**くろうりの粕漬け**」
奥萩の名物と
なりました。

キャー



地産・地消
すべて地元産に
こだわっています。

あじさい工房
名前の
由来は？
家の周りに
たくさん
あじさいを植えていて
季節には
あじさいだらけに
なるから

とにかくすぐ行動し
まずやってみる さん。
そのフットワークのよさ
行動力が奥萩を支える！

焼きドーナツ
地元の酒粕を使い
ヘルシーで香り高い

ゆずボーロ
地元の柚子を粉にして
使っています。

※地元の素材を活用したお菓子も販売中！



(有) 萩ミート

山口県産の黒毛和牛が欲しい
産地と生産者の
思いがこもった
長萩和牛
ハンバーグ!!

その一言から運命の
出会いがあった。

萩ミート × 長沢台 牧場

長萩和牛誕生！

萩生まれ
萩育ち



お客様のニーズに応える
県内のレストランから

和牛のハンバーグ
作れませんか？

澄んだ水と肥沃な大地に恵まれ大自然の豊かな恩恵を受け
愛情たっぷり注がれた牛と豚のハンバーグです。

そして誕生
ニーズに
応えよう！

こだわりの
自家製
配合飼料
良質の豚肉
だけ使用

三越の
期間限定通販に選ばれ
商品カルテを作った事が
品質管理の良い経験に

だったら豚も
稲藁を食べ
堆肥を返す
自然のサイクル
で育つ



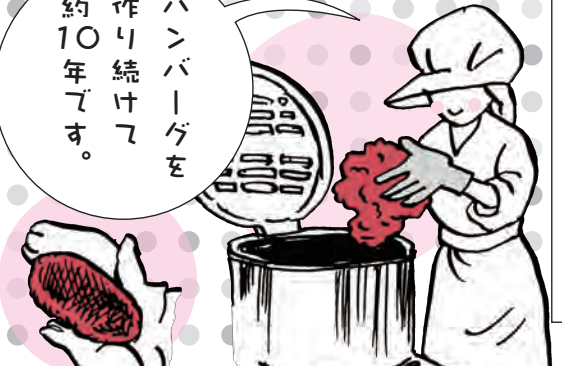
愛情たっぷり毎日100個

ハンバーグを
作り続けて
約10年です。

お客様のニーズに
実直に、
真摯に応える
社長

勤続27年の
女性から
若い女性も働く
活気ある職場

こだわりの
ハンバーグは
ここから毎日
作られて
います。



フジノ醤油



目指すは「親父の味」

奥萩の風土に
育てられた
「醤油蔵」を
守る三代目



奥萩の風土と
創業時から変わらぬ蔵で
育った醤油



各家をまわって「御用聞き」

お客さん宅を
まわって販売する
昔ながらの
「御用聞き」

山田フルーツファーム



自社栽培の
ブドウ100%で
「萩の名産ワイン」
を目指す！

PBプライベートブランド
オリジナルワイン

紫福の大地で育ったブドウ



難しい収量確保



名産品の価値を見直す