

磨け！輝け！「奥萩ブランド」

奥萩たまげ箱Ⅱ

創り育てる

奥萩の

匠たち！

奥萩ブランドを
支えるみなさんを
ご紹介する第二弾



奥萩

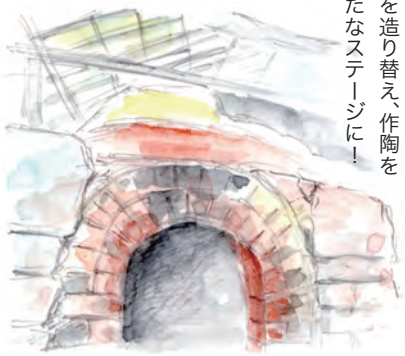
「奥萩」は、萩市山間部、旭・川上・福栄・むつみの4地域の総称です。山口県と島根県の県境に源を発する全長82.2kmの阿武川が日本海に向けて萩市に流れる清流域に位置し、江戸時代より以前の古来から萩市民の生活に欠かせない燃料や食料の供給基地としての役割を果たしている非常に重要な地域です。



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/>

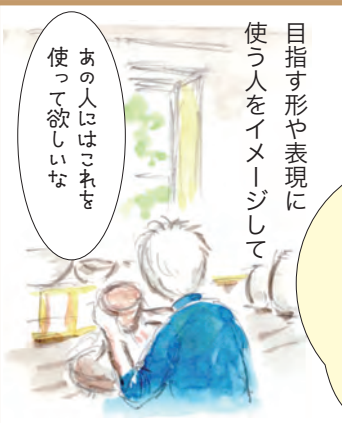
ウチムラ工房



明木あきらぎの地に開窯して34年。
秋陶芸家協会の理事などを務め、
国内だけでなく海外でも
評価される陶歴の ■ さん。
窯を造り替え、作陶を
新たなステージに！

自作の登り窯が新たに完成！

「使って
良かったよ」
と云ってもらえる
ように。



あの人にはこれを
使って欲しいな

目指す形や表現に
使う人をイメージして

食器は、
生活とともにある、
身近な存在

今日はこのぐい呑みが
使いたいなど、
気持ちによって違う器がある。



人とのコミュニケーション
の媒体となる食器が好き

この地域が存続するように

四季に添って暮らしが
営まれるこの美しい地域が
存続するように
稲を作り、地域に
賑わいを生み出し、
「ものづくり(作陶)とは、
生きざまに通じている」
と、今日も秋焼に向き合う。



この工房を
訪れた人が
元気を満ちて
帰っていくような
事業がして
みたい！

陶芸に没頭

夢は、滞在型の交流事業

奥萩ブランドの仲間が増えました。



明木自然薯研究会

アキラギネンジョケンキュウカイ



今年も自然薯の
シーズンじゃね
毎年楽しみに
してるよ

日本古来より食べられてきた
山芋(自然薯)は、「山のうなぎ」とも
言われるほど、滋養強壮になるそうです。
栄養満点で一度食べたら忘れられない
美味しさに、リピーターが多い商品。

宝物のようなパワー食材

自然薯栽培の
仲間たち
最年長は
84歳!



「萩往還明木自然薯」
2年前商標登録取得

ワクワク!
宝探し



今までで一番は
一、五メートル
じゃったのう

ええのう
こりやあちつと
こまかった

こりやー
おおきいけえ
一万くらい
するかの!

自然薯は、まるで宝探し。
掘るときのワクワク感、
大きいものを収穫した時の興奮は
やみつきに。

掘る楽しみ♪

毎日一回
合議の後の一杯
が楽しみなんじゃ

人生100年時代の
生き方を
体現する皆さん
平均年齢74歳、
最年長は84歳!
これからも仲間
一杯やりながら
宝探しを続けます!

飲む楽しみ♪



自然薯の花が咲きそろった
畑はとても美しい!

見る楽しみ♪

旭 栄 堂

真心や気持ちは
絶対に伝わるもの
母の愛情こもった
手作りおやつ
の味を継承する



お殿さまや
志士たちが通った道
「萩往還」沿いにある
昔ながらの佇まいの工房。
ここで代々農業を営み、
現在11代目を守るのが
お母さまの さんご夫妻と、
自家栽培の農産物や
地域の特産品を生かした
お菓子づくりに励んでいます。

生産農家ならではの
知識や経験を生かした
商品開発

小豆は北海道産
にしよう

あんこの塩梅は
これくらいかのう

先代夫婦の
「旭まんじゅう」

生地はこれくらいで
ええかねえ



それぞれ夫婦二人三脚
試行錯誤の末完成した
おまんじゅう

里の恵みを感じさせる
商品にしよう!

ヨモギ使って
みようか?

11代目夫妻

「萩往還まんじゅう」

無農薬栽培の柚子は?

優しい味にしたいね



この地域の良いものを発信し
全体で盛り上がっていったら

かあさん!

地元のお米シロップが
すごくええんじや!

あれを使うて
お菓子を作ったら
どうかの

そりやあええね
やってみよう!



素材選びから妥協なく愛情込めた
「お米シロップぷりん」が完成!



お米シロップと
プリン。お互いの
優しい甘さが
奏で合って
作り手の愛情を
実感!

地元の優れた素材と
手作りならではの
魅力を大事に
次回の奥秋ブランド認証を
目指しています。



記者

オレンジ Wood

品質にこだわり
他にはない栽培方法で
付加価値をつけた
お米を作ろう！



そうだ！

例えば収量が
少なくても
価値が高まれば
どうだろうか？



過疎化など課題が叫ばれる
山村地域では、広大な田んぼを
維持していくことは、
非常に困難な状況。

他にはない栽培方法で
現状打破！

価値ある
お米を作る！

炭の力を使った米作り

山の間伐で出た
雑木や枝葉を
チップにし
一週間かけて
粉状の炭に



粉炭を、
冬の
田んぼにまき
混ぜ込む



粉炭が土中の
微生物を活性化！
土が元気になる！
化学肥料が
不要となる



「紫雲」

昔噴火した紫雲山の火山灰が
降り積もったこの土地には
作物がよく育ち
人々に福をもたらした。
このお米づくりで、故郷に
再び福がもたらされる
ことを願って命名。



お米が持つ本来の
甘味や香りを味あつ
ていただきます。



自然の恵みを生かす
はげかけ米
はげかけ米は
刈り取った稲を
太陽光と
風の力のみで
ゆつくりと
自然乾燥
させたお米。



舞谷加工グループ

手作り
こんにやく
これ以上
売れたら
困る！

様々な味が楽しめる
色とりどりのこんにやく

おいしい井戸水でつくる
手作りこんにやくは
作り手のみなさんが
「これ以上売れたら困る」
という人気商品！



すしみて
いただく
いくらでも
いけちゃい
ます♡

記者

やつとたどり着いたこの味

ここまで何度も
試行錯誤を重ね
ました。

石灰水の量は
これくらいで
ええかね？

すりつぶす
タイミング
変えてみようか？

こっすのほうか
うなれ



「生芋」のこんにやくは
10月〜4月ごろだけ楽しめる
季節限定商品。
こんなこんにやく芋
から作ります。

こんにやくは
この大きさに
なるまで3〜4年
かかるんよ



↑こっす
1〜2年

お客様に支えられて

おいしい！

手作りは
味が全然
ちがう

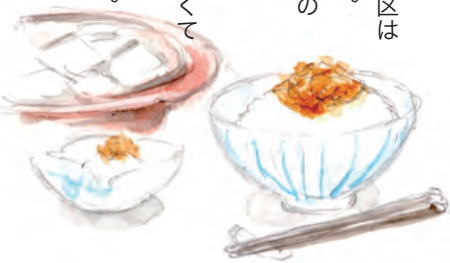


こんにやくを
心待ちにする
お客様に
支えられて
今日も早朝から
ハードな
こんにやく
作りに
励んでいます。



こうざき商店

奥萩川上地区は
ゆずの産地。
奥萩産ゆずの
香りと味を
多くの人に
知って欲しくて
ゆず味噌を
作りました。



熱いごはんや
湯豆腐がおすすめ！

奥萩産
ゆずの魅力
多くの人に
届けたい！

本物志向の商品を作る

地元「奥萩川上産」ゆず

年間を通して
楽しんでもらうために
作り置きは極力せず、
需要や注文に応じて生産

併せる味噌のこだわり
ゆずの色、香り、味が引き立つよう
山口県産味噌を2種類仕入れ
独自にブレンド

味を楽しんで
もらうために
熱処理は行わず、添加物を
必要最小限に抑える

「ゆず」加工のこだわり
ゆずの皮は手剥きの千切りにし
味噌に合わせてもゆず本来の
香りと味が損なわれない



大量生産
できないけれど
本物志向の
お客様へ。
こうざき商店
「ゆず味噌」を
是非御賞味ください。



今日も夫婦二人三脚で
頑張ります。

おいしかったと
リピーター多数

どこかで味を知って
やってきた
こんなお客様も…

このピンに詰めて
もらえませんか？

えっ!?



福の里企業組合

特産品を
作ろう！
地域を支えようと
女性たちが起業
起業まではよかったけど…

経営の素人が始めた組合は
慣れないことがいっぱい。
商談って
どうする？
あれやら
これやら
イベントの
話がまとまるけど
誰かいくん？



世界遺産認定をきっかけに
お土産になるお菓子を！

※大板山
たたら製鉄遺跡が
世界遺産に
認定された。

製鉄のイメージって
いうたら…

鉄のザラザラ感！
黒くするには黒豆を
つこうたらどうかね？

試行錯誤の末完成したのが
たたらクッキー



地元産の材料

地元産の材料を
できるだけ
使うようにし
安心・安全な商品を
心がけている。

地域を支える為に

主婦業・農業や
バイトの合間に
お菓子作り。
雪深い地域でもあり
冬は大変。
それでも世間話や
情報交換しながら
地域を支える
一翼を担い
今日も頑張っています。




八千代酒造

八千代酒造の
田圃で育った
山田錦で作りました

純米吟醸山田錦

BD-14

甘口で女性に人気
レストランやバーでもカクテルにして
人気です。

奥萩ブランド商品

生のにごり酒

甘いお酒を造りたいと開発された商品
生なので酵母が生きており、
できたての時はぶくぶくと泡が出ていて
微炭酸を楽しめます。

創業一三〇年
伝統と革新
五代目は
女性杜氏を目指し
修行中！

五代目は三姉妹の長女

栄養士として
10年東京で
働いていた
長女、
東京で日本酒好きの
人たちと話して
酒蔵の現状、文化
伝統の重要性
に気付いた。

八千代を
終わらせては
いけない！

日本酒は
ロックが一番
杜氏さんって
三姉妹

減っていく酒蔵の現状

これからは商品の
ブランディング
も自分でできる！

麹づくり

状態を確認
発酵を

継ぐ決意をし、
杜氏修業開始

これから、
造るのが厳しい
環境になっても
「自分たちで
少しでもいい
から造って
いこう」というのが
私たちの信念です。

24歳で嫁いで
ずっと一緒に
やりました

古きものを大切にしながら
時代に合った変化に対応する為
革新的なものを入れて行って
新しい価値を生み出していきたい

次の一〇〇年を続ける為に

金波醤油醸造場

人が財産！
お客様に応える
ために――

おたくのお醤油じゃないと

父の病気で急に後を
継ぐことになった事業。
やめようと思った
こともあったけど、
お客様の声で頑張れた。

おたくのじゃないと
駄目なんよ

我が家はもう三世代
金波醤油くんじやから
これからも続けてよ



すべては人

先代が
磨き上げてきた
看板
地域の皆様に
感謝！

歩んできたなかで、
助けてくださる方
助言してくださる方――
人との出会いや
地域から得たものは
何ものにも変えられない財産！
感謝を込めて看板を守っていく。



自分の醤油を作りたい！

夢は自分の
オリジナル醤油を
作る事！

明治創業当時の
樽仕込みを
復活させたい！
そして、これまで
地域の皆様に
愛され育てられてきた
味をさらに進化させ
自分のオリジナル醤油を
造りたい！

シンプルに味わって欲しい

濃く甘い香りと
深い味わいのお醤油です。
お刺身や焼き魚などで
使われるのももちろんですが
まずは「冷や奴」で
シンプルに味わってみて
ください。



(有)小野養豚



たぐやんの
豚のお世話
しているけど、
豚さんっぽくない
スレンダー美女

社長は優しくて
真面目な人です。

サラリーマンから
養豚業を継いだ社長
養豚業に嫁いだ専務は
幼稚園からの同級生

育児、家事の
負担は半々です。

澄んだ水と空気
で育った
むつみ豚
地域のひと
共存共栄を目指す

会社を支える同級生夫婦

地元のスーパーから
余ったお野菜

萩酒米とう精工場から出る
米粉や米ぬか

自家配合飼料



エコフィードを
限りなく100%に
近づけることが
目標です。

※エコフィード
食品残渣等を利用して製造された飼料

□資源循環クラスタを作っていきたい

地元の農家から調達した飼料 → 堆肥にして農家に戻す

奥秋ブランドとなっている
「小野養豚むつみ豚
詰め合わせ」は贈り物にも
喜ばれています。
また、秋市の昔からある
企業とコラボしての
商品開発など、
地域の人たちの
共存共栄を目指しています。



ストレス減らして
美味しいお肉に！

豚さんが快適に過ごせるように

一頭あたりの
スペースを広めに

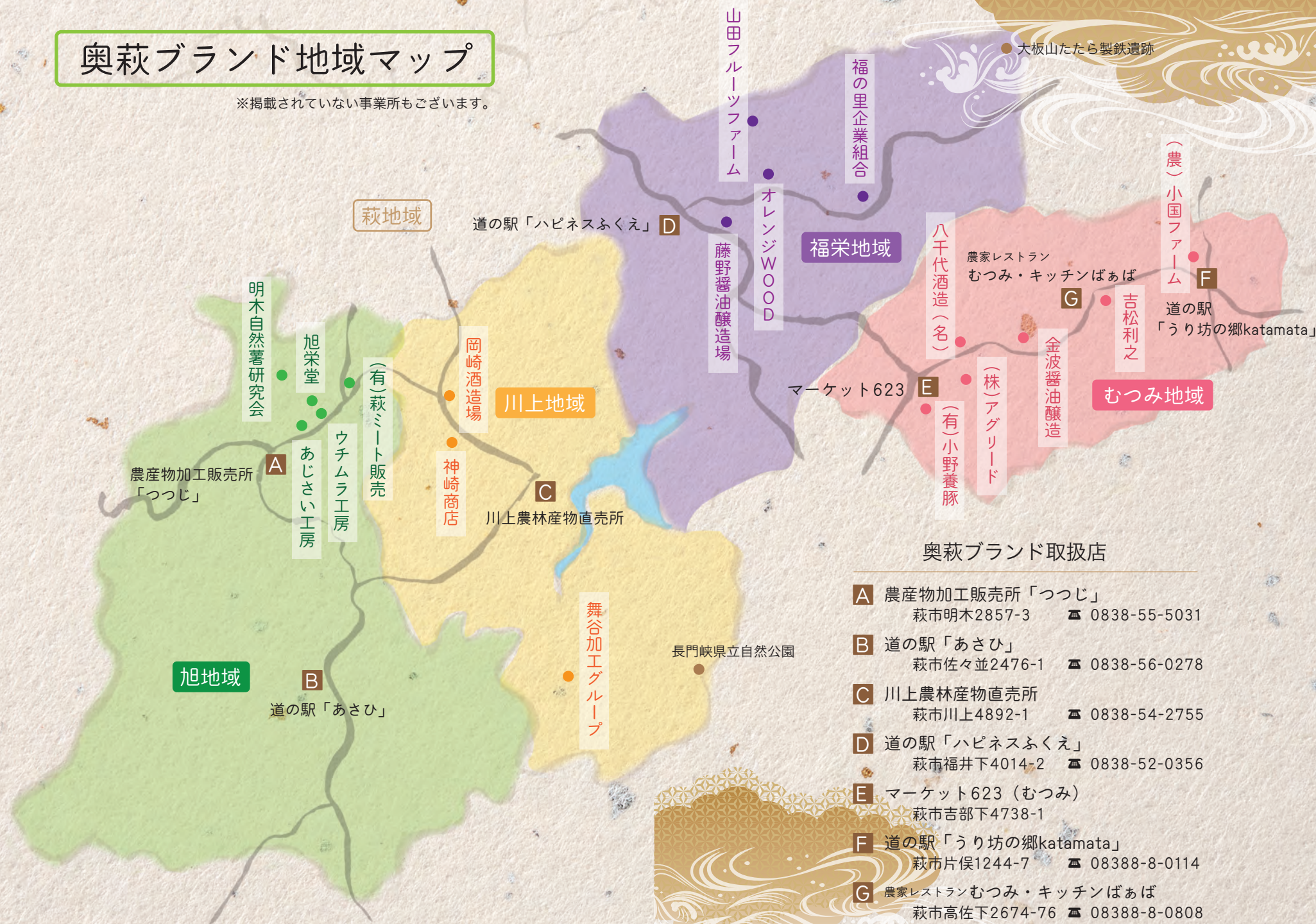
加湿器

エアコン



奥萩ブランド地域マップ

※掲載されていない事業所もございます。



奥萩ブランド取扱店

- A** 農産物加工販売所「つつじ」
萩市明木2857-3 ☎ 0838-55-5031
- B** 道の駅「あさひ」
萩市佐々並2476-1 ☎ 0838-56-0278
- C** 川上農林産物直売所
萩市川上4892-1 ☎ 0838-54-2755
- D** 道の駅「ハビネスふくえ」
萩市福井下4014-2 ☎ 0838-52-0356
- E** 市場623 (むつみ)
萩市吉部下4738-1
- F** 道の駅「うり坊の郷katamata」
萩市片俣1244-7 ☎ 08388-8-0114
- G** 農家レストランむつみ・キッチンばあば
萩市高佐下2674-76 ☎ 08388-8-0808