

YMFG

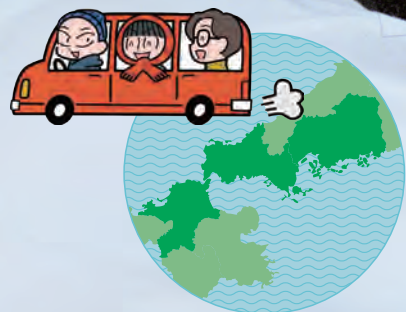
Vol.1

この世界で。この街で。このじぶん。



山口・広島・北九州

特集 いざ！三都の文化が
生まれるところへ。



YMFG-ZONEから
ミライをのぞむ!!



わたしにはわたしの 陽のあたる場所。

あなたのその場所、いい場所ですね。
わたしと替わってもらえませんか？
そんなわけにはいかないですね。

陽のあたる人生を
歩きたいと思うけど。
じぶんが何者かさえも
まだわからなくて、お日様だって
陽のあてようがないのでしょうか。

けどもじぶんが何者かなんて、
最後までわからない気がする。
ただがんばりたいことを、
がんばれる場所で、
がんばりたい。

それはどこか？どこでしょう。
それを探るのが、
ここしばらくのわたしの仕事。

この世界で。
この街で。
このじぶん。

山口銀行 もみじ銀行 北九州銀行

YMfg

YMFG

特集

暮らす、楽しむ、味わう、極める。

ここにしかないが、ある。

いざ！ 三都の文化が 生まれるところへ。

ちょっとしたお出かけだって、ばっちり計画した旅行だって、どうせなら「ここにしかないもの」に出会いたい。そう思うのが人の性。今回訪れたのはそんな魅力に溢れた三都のお店や施設たち。衣食住やライフスタイル、アートやまちづくりの拠点など、ジャンルはさまざま。食いだおれ、買いだおれ、着だおれ、全身で感じた三都の文化とその記録。

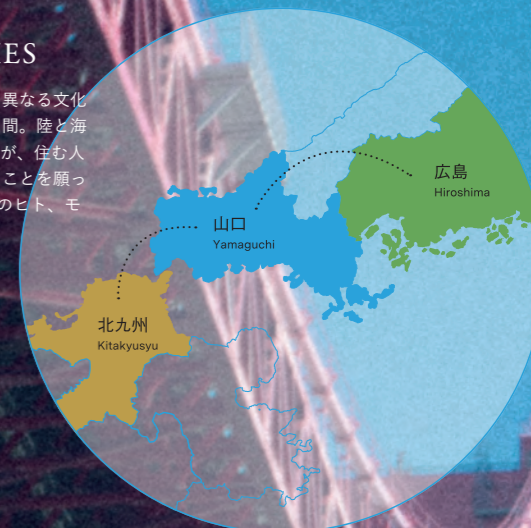
写真 | 信岡麻美、イラスト | 日向山葵、文 | 長嶋太陽・高橋直貴



ハロー！
僕たち、「三都の魅力発見隊」！
山口、広島、北九州の
いいところを探して
巡っていきます。

YMFG ZONE STORIES

山口・広島・北九州。隣接しながらも異なる文化を持ち、車で走れば意外とあつという間。陸と海で繋がり合うこの3つのエリアの魅力が、住む人にも、来る人にも、新しく発見されることを願って。「YMFG ZONE」と名付け、三都のヒト、モノ、コトを紡いで発信していきます。



vol.1 CONTENTS

- 特集
- 06 いざ！ 三都の文化が生まれるところへ。
- 16 三都物語 この街で生きる理由
- 18 ランチの正解
- 20 三都 JOURNAL
Shimonoseki Add-venture Summit 開催！
三都まちみらい会議
- 22 YMFG Zone Interview

三都を盛り上げるために山口銀行は何ができますか？
山口銀行 曽我徳将頭取に聞きました。

COVER

袴キララ (ステッカー所属)
YMFGのCM / GR / WEB に出演中！

発行：山口フィナンシャルグループ
お問い合わせ窓口：総合企画部
広報・IR室 河田・清水・竹内
住所：山口県下関市竹崎町4丁目2番36号
電話：083-223-5545

企画・制作：EOD | 川口清勝 (TUGBOAT)、
プロデューサー | 戸高良彦 (マガジンハウス
「MCS」)、編集ディレクター | 長嶋太陽、ア
ートディレクター | 加納大輔、デザイナー
| 山城絵里砂・小林泰和 (カパー)、ライター
| 高橋直貴・乙辺さゆり、PM | 瀬戸達也
(株) ドラゴン東京、校正 | 阿部進、DTP |
(株) ローヤル企画、印刷 | 凸版印刷(株)

1号について
アンケートは
こちらまで！



知音

モダンな空間で
お茶と料理のペアリングを楽しむ。

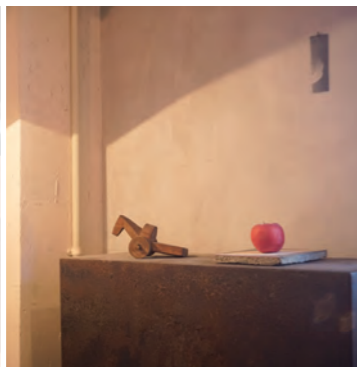
ちいん

福岡県北九州市小倉北区
馬借2-1-32 F&Fビル202
☎ 093・533・8338

🕒 12:00 ~ 24:00 (16:00 ~ 18:00 途中休み時間)、
ランチ営業 / 12:00 ~ 15:00 (LO14:00)、ランチ・
ディナー要予約、不定休 (SNSで要確認)
URL : <https://www.instagram.com/chiin2015/>



この日のセレクトは日本、中国、韓国のヴィンテージや人気作家・安藤雅信さんの器。抹茶 (600円〜) はレモンケーキ (500円) と共に。



「出汁のような味がするんですよ」とすすめてくれたのは、玉露 (2,500円〜) の出がらし。ポン酢をかけていただくと、茶葉の濃い風味が口の中に広がった。お茶と共に提供される和菓子 (盛り合わせ 1,000円〜) も岡さんが全国各地からセレクトしたもの。

Profile



淀みない手さばきでお茶を淹れてくれた店長の岡祐太郎さん。お茶の先生に師事した経験はないのだから驚きだ。まさか、と思ったが料理も独学。独創的なお店づくりは自由な発想から生まれる。



するかのよう、岡さんの周辺には仲間が集う。「運営こそ1人で行っていますが、お世話になっているデザイナーの先輩にインテリアやメニューの相談をしているんです。若くしてお店を開くことができたのも、周囲のサポートのおかげです」。価値観を共にする仲間と一緒に、福岡ではなく、北九州から盛り上げていきたい。そんな気概を持った若い世代は少なくないのだという。まずは知音から、その勢いを感じてみてはいかがだろうか。

北九州に吹き込む、価値観の新しい風。

北九州モノレール旦過駅すぐそばの個性的な飲食店が集まるエリアの一角。とあるビルの一室に足を踏み入ると、玉砂利と石畳のアップローチの先に骨董品やモダンデザインの家具がセンス良く配置された空間が広がる。凛とした空気に満たされたこのお店が「知音」だ。煎茶、抹茶、紅茶のほか、全国の産地から厳選した、30種類以上の茶葉を取り揃える同店は、昼はカフェとして、夜は日本茶と料理

のペアリングを楽しむレストランとして知られている。お店を1人で切り盛りするオーナーの岡祐太郎さんは製鉄所で働いていたが、器好きが高じて退職。お茶の世界に足を踏み入れた。知音では古くは安土桃山時代のものから現代の作家物まで、美術館に並んでいるのも不思議ではないほどの器でお茶を提供している。元々は岡さんが個人的にコレクションしていたもの。そんな器を手に入れるだけでも、訪れる価値があるというものだ。

「店名の知音とは中国の故事から「親しい人」という意味。その思いに共鳴



古き良き港町に新しい文化の風が吹き込む。

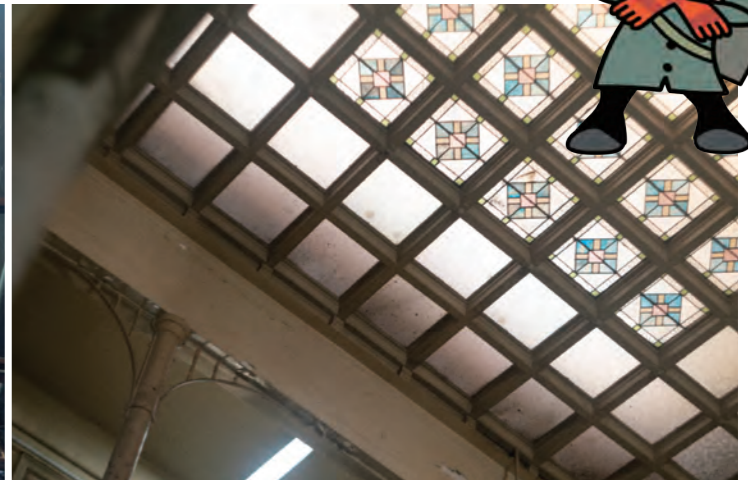
北九州で訪れたのは、温故知新な2つのお店。そこにある価値を見極めながら新しいものをつくる。そんな姿勢が根付いているのは、北九州という絶えず新しい文化が流れ込む港町だからなのかもしれない。なんて考えすぎだろうか。固有の魅力があれば、そこに人は集まっていく。なにかが生まれる予感が、この街には漂っている。

Dresswell

ドレスウェル

大正レトロビルの一室が「ファッション好き」の目的地。

福岡県北九州市若松区本町1-10-17 上野海運ビル206
☎ 093・863・0318
🕒 12:00 ~ 19:00、火曜日・金曜日休
URL : <https://dresswell.jp/>



大理石の暖炉など、大正時代の豪華な設えが残る上野海運ビル。当時の趣を活かし、店舗の内装はなるべく手を加えずに仕上げた。



お客さん自身で組み合わせを楽しめるよう、洋服のセレクトはシンプルなものを中心。店頭に並ぶアイテムはなるべく、自分たちで着るようにしているという。「生地の魅力や扱い方など、洋服そのものが持つ面白さを伝えていきたい」とのこと。

Profile



Dresswellは2011年に多田浩平さん、美保さん夫妻で立ち上げ、2021年に現在の上野海運ビルへと移転した。店名の「Dresswell = 着こなし上手」には、洋服を自分らしく着て楽しんでほしいという思いが込められている。

エリアのシンボリック建築で、唯一無二の空間を。

小 倉駅から西に車を走らせ20分ほどの場所にある、古くから海運で栄えた北九州市若松区の海岸通り。このエリアのシンボリック的存在である上野海運ビルは、大正時代に竣工された、映画やドラマのロケ地としても知られる有形文化財建造物だ。セレクトショップ Dresswell はその重厚なビルの一室に佇んでいる。広い店内に並ぶのは、国内ブランドを中心としたメンズ・ウイメンズの洋服、イタリアから独自のルードで仕入れているという靴やベルトなどの革小物。オリジナルで製作している「ここでしか買えないアイテム」も魅力だが、見つけたブランドのアイテムもこの空間の中ではひととき輝いて見える。これが、セレクトの妙。リアル店舗でしか得られない体験だ。周辺にアパレルショップの姿はない。それでもこの地を選んだのは代表の多田浩平さんが「建築の魅力に誘い込まれたから」であり「わざわざ訪れる価値のある空間にしたかった」から。なるほど、その言葉に見合う確かな品揃え、この場所ではか生まれない独自の空間の魅力がある。

のびのびした空気から生まれる「実験」の場。

山口では実験的ともいうべき、他にはないようなお店の在り方に心を打たれた。既存の価値観に流されることなくこだわりを貫く。だけど、どこか肩の力が抜けたような風通しの良さがある。そんなふうマイペースにお店をやっていくことは、きっと簡単じゃない。だからこそこの3つの施設は、いつまでもそこにいたくなるような魅力に溢れている。

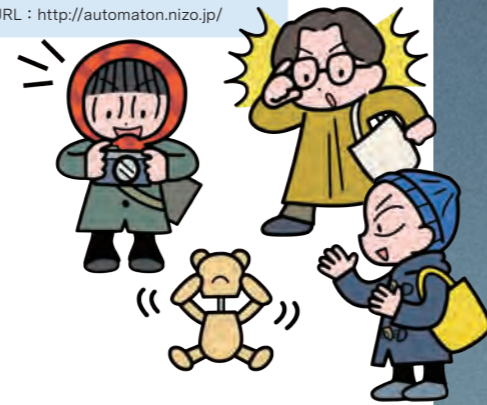


musée AUTOMATON

ミュゼ・オートマトン

国内唯一のカラクリ人形と遊びのミュージアム。

山口県山口市秋穂東7737
083・984・2072
10:00～18:00(最終入場17:00)、
火曜日・水曜日休、事前予約要
入場料(1時間):大人(中学生以上)
500円、子供(小学生)200円、幼児無料
URL: <http://automaton.nizo.jp/>



Profile



原田和明、めぐみさん夫婦は山口県光市出身。和明さんは2002年よりオートマタ制作を始め、現代オートマタの先駆者マツト・スミス氏に師事。ミュゼ・オートマトン運営のほか、ワークショップ、展示会の企画制作に取り組む。

この場所だから実現した美術館。というより、ゲームセンター？

本でも数少ない現代オートマタ(機械式人形)作家の原田和明さんと、妻のめぐみさんが山口県山口市にミュゼ・オートマトンを開いたのは2022年10月のこと。館内にはこれまで制作したオートマタ作品に加え、近年精力的に取り組んでいるというゲーム作品が展示されている。鑑賞して楽しい、遊んで楽しい、「2度おいしい」ミュージアムなのだ。

1階はエアホッケーや旗揚げゲームなど自身がこれまでに制作したゲームに加え、昭和の薫るレトロゲームが並び、ゲームセンターのような遊び場だ。

「小さいとき、小銭を握りしめて宿の一角にあるゲームコーナーで遊んでたんです。大人になってからもあんなふうに遊べたらいいなと思って」と、話しながら遊び方を実演してみせてくれる和明さんはさすがの腕前。

2階スペースはこれまでに制作したオートマタ作品や、海外のミュージアムでも展示された大型の作品がずらり。オートマタは本来ハンドルを回して楽しむものだが、展示されている作品はデバイスに手をかざすと自動的に動き出す。この仕組みも原田さん自ら作ったのだというから驚きだ。作品のアイデアは、「そこらへんに転がっている」そうだ。コロナ禍では、社会の閉塞感を吹き飛ばしたいと「ちゃぶ台返

し」というゲーム作品を制作。そこから駄洒落が聞こえてきそうなミュージアムは、日本でもここだけだろう。原田さんの祖父の自宅だった場所を引き継いだこの土地は、長年手付かずですっかり草木が茂っていたそうだが、やはり自ら草刈り機を手にして開拓中だという。2023年春、この静かな海辺にはコテージが建ち、宿泊施設として営業を開始する計画だ。「へんびな場所ですから、わざわざ来てくれたお客さんにはゆっくり遊んでほしいんですよ」。原田さんのアイデアは尽きない。

レトロなゲームのほか、原田さんオリジナルの作品が並び。ゲームはシンプルだが、難易度高めなものも。ミュージアムスペースには自分の頭を持ち上げる「テディベア | Teddy Bear」や「マトリョーシカ | Matryoshka」のほか音楽を題材にした作品も多い。一部のオートマタ作品は購入可。



めぐみさん手作りのお菓子と、山口市内にあるCAPIME coffeeの豆で淹れたカフェラテが絶品。外を眺めれば、開拓中だという原っぱの先に山口の静かな海が広がる。時間を忘れてしまう理由がいくつもある場所だ。

RAT HOLE

ラットホール

「ホンモノ」だけが並ぶ
セレクトショップを、周南に。

山口県周南市若宮町2-32
0834・33・9310
11:00～19:00、不定休 (SNSで要確認)
URL: <https://rathole.live/>



2階のギャラリースペースには現代アート作品や、珍しいヴィンテージ家具が並ぶ。「気分によって定期的に入れ替わる」というのも、お店に足を運ぶ楽しみだ。



Profile



オーナーでありメンズを担当する網永達朗さんは山口県内のセレクトショップで働いたのち、知人のお店の跡地にRAT HOLEを立ち上げた。ウィメンズはスタッフの藤井れいこさんが担当している。

1階にはウィメンズと器が、2階にはメンズとヴィンテージ家具や雑貨が並ぶ。セレクトの基準は日常の中で使いやすく、気分が高揚するような洋服。「素敵でも派手な服はこの街に似合わない」と、藤井さん。取材時に網永さんが紹介してくれたのが、日本を代表する陶芸家・黒田泰蔵さんの白磁。また、黒田さんの弟子である渡辺隆之さんの作品、イギリスでスリッパウェアを学んだ山田洋次さんの焼き締めなど生活に馴染む器も揃える。

山 口県周南市の徳山駅から徒歩10分ほどの場所にあるRAT HOLEは、日本中の服好きが熱い視線を送るセレクトショップ。店内にはオーナーである網永達朗さんの美意識が張り巡らされている。例えば、メンズ売り場の中核をなすNICELESS (ナイスネス)、MATEE & SONS (マティーアンドサンズ)といったブランドは決して知名度が高いわけではない。けれど、服好きなら誰もがその品質を認める、気鋭のブランドたちだ。そのセレクトには、世の中の流れには迎合しない芯の太さがあり、とにかく異端なのである。

正直、販売されているアイテムは簡単に手を出せる値段のものばかりではない。それでも網永さんがRAT HOLEを「本物だけが並ぶお店」にしようとしたのは、山口に住む若い人に「良いもの」に触れることができる環境を提供したかったから。近県から新幹線に乗って訪れるお客さんも少なくないというのだから、その思いは伝わっているはずだ。

好き嫌いがはっきり分かれる店がある。RAT HOLEも間違いなくそうだ。特に「流行もの」や「間違いないもの」を求める人には合わないかもしれない。だからこそ気になってしまう万人受けを狙ったお店よりも、そんな「ちょっとひとくせ」があるお店が面白い。わざわざ足を運んでみたくなるのは、決まってそんなお店なのだ。

okiza

おきざ

歴史と文化を繋ぎ、耕す
オープンスペース。

山口県山口市黄金町11-13、11-14
083・929・3960
10:00～17:00 (I.D.Works受付時間)、施設ごとに営業時間異なるためSNS要確認
URL: <https://okiza.jp/>



100年の歴史を持つ家屋を
まちに開く。

okizaは2020年、山口市黄金町に誕生した小さな「まち」のような複合スペース。住宅や店舗の設計・施工を手掛ける「DWORKS」が、土地の所有者からの物件を受け継ぎ、リノベーション。「座」と呼ばれるテナントスペースでは花屋「a tes cotes アテコテ」、茶室「茶日月」、ヴィンテージ家具を扱う「1001 (ロール) 黄金町オフィス」などが営まれている。

施設の玄関口に店を構える「まるまつつ食堂」は「DWORKS」の社員食堂であり、近隣住民がふらっと訪れるまちの食堂。「昨年、この食堂スペースで念願の講演のイベントを開催できました」と広報の高橋知紗さんは話す。イベントは今後も積極的に行っていくとのこと。地域の方々が集まる場として育てていきたいと、高橋さんは続ける。古い建物を壊し新たに作り替えるのは簡単だけれど、手間隙をかけながら営みを繋いでいくことをokizaは選んだ。過去と未来が交差するこの場所から、まちのにぎわいは広がっていくはず。カテゴリーズできない新たな可能性が、確かに息づいている。



昭和前期、このエリアは飲食店、銭湯、金物屋など暮らしに根付いたお店が集う商店街として栄えた。形こそ変わっているが、暮らしに根ざした店舗が集まる場所という思いが引き継がれている。

Profile



I.D.Works広報の高橋知紗さんは、タウン雑誌の編集者から転職。「okizaと地域の文化を耕していきたい」と話す。施設名の「okiza」は涼み台の「置き座」のように、人が集まる場でありたいという思いから。



洗練の先に広がる新しい文化の地平。

広島で見つけたのは新しい洗練のかたち。1つの分野を突き詰めることで新しいスタイルが生まれ、まったく違った景色が広がっていく。「職人気質」とは少し違う。粘土をこねるように、そしてそれを楽しむように、なんて事もなげにやっつけてのける。新しい文化はこうやって生まれていってことを、3つのお店は教えてくれた。



LOGの内装で用いられている色彩は、ロンドンを拠点とするカラーアーティスト、ムイネル・ケイト・ディニン氏が滞在し制作したもの。尾道の山、海、光など、自然と調和するレシピが考案された。ギャラリースペースでは、プロジェクトの過程が展示されている。



食事は尾道や瀬戸内近郊の野菜、魚、肉を中心に季節ごとに移り変わる。この日の夕食は赤ワイン鍋がメインのコース。宿泊者のみ楽しめる朝食のパンケーキは、それを目当てに宿泊する人もいるほど絶品。細川護光、中本純也、横山秀樹さんらの器で供される。



客室やライブラリーのほか、ダイニングやカフェ&バーなどの共有スペースが設けられている。内装の設らえには京都・綾部にアトリエを構える作家・ハタノワタルさんによる手漉きの黒谷和紙が用いられている。

国 実際の設計事務所「スタジオ・ムンバイ」によるインド国外初の設計プロジェクト。料理家・細川亜衣さんが監修する季節ごとのディナーメニュー。尾道を一望できるロケーション。開業以来大きな注目を集め、尾道の新名所となったホテルLOGだが、ここに紹介した魅力はほんの一部。
LOGは山頂の「千光寺」に続く山手の中腹に位置している。古くは豪商の屋敷だった地に、「新道アパート」が立ち、その建築を引き継ぐ形で2018年12月に誕生。町の「庭」として機能するよう設計は進められている。

LOGに至るまでの坂道はこのエリアに暮らす人、参拝に向かう人が歩くための参道だった。トラックはおろか、軽自動車だつて入ることができないくらいとなつているため、食材の配達や建築部材の運び込みはすべて人の手によって行われる。「なんでそんな大変な場所につけて思いますよね。この街に根ざすということはそうした不便さを受け入れることなんです」
支配人・小林さんの口から出たこの言葉は、LOGにとつての重要な指針になつている。実は、LOGでは敷地内の50%のエリアをオーブンスペースとして使っている。宿泊客以外にもダイニングやカフェで食事をを楽しむ人やショップに訪れる人が行き交うトイレですら「行き交う人が立ち寄れるように」と開放されているのだ。ホテルのビジネスとしては、こうしたオーブンスペースを設けるよりも部屋数を増やすことが定石だろう。しかしLOGは経済合理性よりも、地域の人々が訪れることができる余白を大切にしている。「何かあったとき、町の人に駆け込んでもらえるような場所であれら」。そんなLOGの在り方は町の人々にとつての灯りだ。
街に根ざし、人々の暮らしを支える拠点。LOGはそんな在り方を目指している。尾道を目一杯に感じられるこの場所から未来の「営み」をつくっていく。

宿を拠点に、未来にあるべき、「営み」の場所をつくる。

LOG

ログ

尾道の山手を照らす
まちの灯し火。

広島県尾道市東土堂町11-12
0848・24・6669
チェックイン 15:00 ~ 20:00 /
チェックアウト 11:00 まで / カフェ&
バー アトモスフィア 11:00 ~ 17:00
(LO16:30)
URL : <https://l-og.jp/>



MOUNT COFFEE

マウントコーヒー

広島市の住宅街から、
世界へ羽ばたく珈琲店。

広島県広島市西区
庚午北2-20-13 1F
☎ 082・521・9691
🕒 10:00 ~ 18:00、
日曜日・月曜日休
URL : <https://mount-coffee.com/>



この場所だからこそこだわられる
時代に流されないスタイル。

店 主・山本昇平さんが青春時代を過ごした1990年代は第一次カフェブームの最中。独自のスタイルを持ったカフェに魅了されコーヒーを生業とすることを選んだ。そこからは修業の日々。大型チェーン店に始まり、広島のカフェや自家焙煎にこだわった喫茶の有名店を経て技術を磨いていく。そうして辿り着いたのが、「珈琲豆屋さん」だった。「時代と共に移り変わっていくカフェに比べて、豆屋は比較的ゆとりがあったサイクルのビジネス。腰を据えて、地域に根ざした店をつくっていきたく思ったんです」。当然、店内にはこだわりの豆が並び、「生産者の様子をこの目で見てくたがアテマラに行ってきた」という旅のエピソードを聞けば、それが生半可なものではないことがわかるだろう。味はもちろんのこと、産地から店頭へ届くまで、すべての工程に誠実であることにこだわっているのだ。「今度は逆に、生産者をお店に招待してイベントをやりたいんです」と、山本さんの思いは尽きない。

焙煎の香りに包まれた店内には豆のほか、器具や、本好きのスタッフがセレクトした書籍が並び。コーヒーはテイクアウトすることも可能だ。「地域の方々はもちろん、卸や小売りなどを通じて遠くのお客様さんとも繋がっていききたい」



ビールスタンド重富

ビールスタンドしげとみ

ビールの可能性を引き出す
「注ぎマイスター」がいる酒屋。

広島県広島市中区銀山町10-12 ☎ 050・3635・4147
🕒 17:00 ~ 19:00、日曜日・祝日休
URL : <http://sake.jp/>



大切なのは味だけじゃない。
広島の珠玉の一杯目。

ピ ラミッドはビールが作った「恋」が生まれるビールがある。「今の日本にはビールが足りない。講師の口上のような語り口、美しい手さばきとともに、グラスにビールが勢いよく注ぎ込まれる。「腰に手をあて喉にグツと流し込んでください」。言われるままに「一度注ぎ」を口にすると、爽快感が全身を駆け抜ける。店主・重富寛さんいわく「一番うまいのは一杯目」。その一杯を口にするために全国のビール好きが足を運ぶ。広島で飲み歩くなり、まずはここから。

ここにしかないが、ある。 三都の文化・生活・生態系。

三都の文化が生まれる場所はどこか？と考えたとき、自然と思いつくんだが、「お店」だった。僕らが足を運んだところは、歴史ある名店だった。今話題の新店だったり、どんなカテゴリーにも属さない謎の店だったりする。ジャンルもエリアもさまざま。共通点は「ここにしかない魅力がある」ということ。山口、広島、北九州。この三つのエリアに息づく、他にはない特別さに出会うために、取材の旅は始まった。

北九州はとも都会的なエリアだ。県内では福岡市に次ぐ都市圏で、おしゃれなお店にも美味しいお店にもこと欠かない。町はコンパクトで交通の便も良い。「暮らしやすいですよ」と、出会った人たちが口を揃えて言っていたのもうなずける。でも、それだけが魅力じゃない。もう少し町の奥に入り込むと、そこには新たな風が吹き込んでいるのがわかった。お茶のペアリングが楽しめる「知音」や、築100年のビルの一隅で好事家をうならす服を売る「Dresswell」など、九州の若い世代が新しい魅力をつくり出している。そのコミュニティが持つパワーが、古き良き港町に乗っかっている。アジア諸国との交易盛んな歴史を持つ港町

なればこそ、その残り香のようなオリエンタルな文化が、新しい形で芽吹いていた。

山口では、他にはないようなユニークさに出会った。「こんな見たことない」ってものが、何食わぬ顔でそこにある感じ。その独特な時間の流れは、他にはない特別なものだったし、そのマイペースなところが、どことなく山口らしいと思う。ミューゼ・オートマの原田さん、RATHOLEの網永さんは「この店にこの人あり」という人柄で、太い芯があるけれどやわらかい。何もない場所と、とか、大変なんですよ、とか言いながらとても楽しそうに好きなもののお話をしてくれたり。みんながわざわざこのお店を目指す理由がともよくなる。だって、お店の人が本気で好きだと思ってるものは、それだけ魅力的に見えるから。

広島にあるビールスタンド重富にはびっくりさせられた。ビールの注ぎ方でこんなにも味が変わる。魔法みたいな体験だった。MOUNT COFFEEもそうだ。「町の珈琲豆屋」でありながら、オーナーは当たり前のようにグアテマラまで豆の生産地を見に行く。旅のエピソードを聞いた後にコーヒーを飲んだら、なんだか遠くの世界に少し

店との出会いは人との出会い。
文化が生まれるところは、人が交わる場所。

だけ触れられたような気がした。価値観がぐらぐらと揺らいでしまうようなビールやコーヒーが味わえるなんて、ちょっとトリップしたような気分だ。酔っぱらってるんじゃないかって？ うーん、そうかも。

尾道のLOGはホテルよりもずっと大きなものをつくらうとしていた。それは「文化」と呼ばれるスケールの何か。あるいは、未来？ 世界でもここにしかない、食、泊、美のサイクル。三都を旅行しようと思ったとき、向かうのはどこだろう。広島ならば、平和記念公園は欠かせない。夜はお好み焼きを食べよう。翌日は厳島神社や豊国神社に足を延ばしてみるのもいい。でも、それだけじゃない。そういう「みんなの正解」以外にも、魅力的な場所がたくさんある。それを無視するなんて、もったいない。それに、定番の目的地って、なんとなくゴールが見えていく気もしない？ たまたま入った喫茶店の美味しいパンとコーヒーに感動することだってあるかも。気になるお店があれば、ふらっと入ってみよう。そんな旅の余白の中にこそ、本当の喜びが転がっているかもしれない。

なんてことを考えた。今回紹介した場所は、みんなの正解

ではない。でも、そこはあなたにとつて最高の目的地になるって断言できる。Goodのレビューや、インスタのハッシュタグだけでは見つからない、あなただけのスペシャルな目的地。1泊でも2泊以上でも、たった1つ記憶に残る経験が得られるなら、旅をしてよかったって思えるんじゃないか。それはファストフードで済ませてしまった食事だっていい。衝動買いだった。実際のところ、今回の取材中、僕は思いのほかたくさん買い物をして、荷物も自宅に送ってもらったりもした。散財、万歳。しょんぼりした財布は、忘れられない経験の証。

文化が生まれる場所を探す旅だったけれど、振り返ってみると、そこで出会った人たちの顔が浮かんでくる。「また会いたい」と思えるお店との出会いは、「また会いたい」と思える人との出会いだ。お店がそこにある限り、いつでも会いにこられる。そんな場所がずっと続いていくために、また必ず遊びにこよう。それが、文化を未来に繋いでいくってことだから。と、話はこちらで終わらない。今回、魅力的な場所、人ものに出会いすぎて紹介しきれなかったのだ。というわけで、次号に続く。えうご期待！

次号は、
4月に配布予定。
お楽しみに！



ほいじゃ
またこー！



日本中を巡った写真家・仁科勝介が見つめる、
広島の文化が生まれるところ。そして、生み出す人。
今回は、広島を中心に活動する兼永みのりさんが登場。
そこで生きる人の思いと、仁科勝介が捉える街の魅力。
三都に息づく、小さな人と街の物語がここに。



フリーランスのパーソナリティとして活躍する兼永さんは、広島カルチャーの案内人だ。仕事を通じて広島の魅力を発信するほか、「あの人を紹介したら面白いかも」と直感を働かせ、ライフワークのように人と人を結びつける。そんな彼女のまわりには、世代を超えて多くの人が集まっている。

呉市出身の兼永さんは実家の両親が商売していたことも手伝って「放任主義の家で育った」という。テレビやメディアの中の世界に憧れ、17歳のときにラジオのオーディションを通過し、晴れてラジオパーソナリティとなった。「それ以来、ずっとしゃべりの仕事。やりたいことを続けていたら、いつの間にか30年経ちました」。兼永さんは、これまでずっと広島市中区を拠点に活動を続けてきた。東京や大阪での仕事が入り、広島とを行ったり来たりする時期もあったというが、今は広島を文化を耕し、生まれ育った街に貢献したいという気持ちが強まっている。「どこか、広島でもこんなに楽しいことできるんだよって気持ちがあるのかもしれないですね。東京での仕事や生活を夢見た時期もありましたけど、それに負けない刺激的な仕事も広島にはあるってことを若い人に伝えていきたいと思っています」

その「新しいこと」の1つが、2021年に公開された、須藤蓮監督による尾道を舞台にした映画『逆光』の宣伝プロ

デュースだ。兼永さんにとっても初めてのチャレンジだったが、かねて親交のあった脚本家の渡辺あやさんに誘われ、二つ返事で取り組んだ。「この仕事に限らず、面白いことが起きると思ったら飛び込むようにしているんです。すると、不思議ともっと面白いほうに転がっていくんです。その様子を近くで見たいんですよ」

広島の人には郷土愛が強い。そのため、特に県外からやってくる人が商売をする場としては「決して簡単ではない」という。だけど、ひとたび入り込んだら、あたたかく迎え入れてくれる懐の広さもあっていくために、人と人との繋がりが大事だという。その地盤となるコミュニティを作り、新たな循環を生み出していきたいのだという。「コロナ禍を経て、オンラインでもいいじゃんって空気がありますが、とんでもない。広島に面白いことが眠っているっていうのは、来てくれたら絶対にわかるはず。これから自分で企画を立て、このエリアの魅力伝えていきたいと思っています」



兼永みのりさん

広島県呉市出身。広島市内を拠点に映画のインタビュアー、MCとして活躍中。近年はコーディネーター、映画宣伝プロデューサーなど、活動の幅を広げている。

ランチの正解

vol. 001

広島

めん処 栄家

老舗蕎麦屋がつくる、
応援団みたいなかつ丼。

平和大通りから八丁堀へと向かう通りの一角に、人々が列をなしている。「いらっしやいませ!」。一歩足を踏み入れれば、スタッフの活気に包まれる。カウンターとテーブル席でぎっしりの店内、かつ丼をオーダーする声が聞こえてくる。「蕎麦屋のかつ丼はうまい」とはよく聞かすが、ここでもかつ丼が人気メニュー。分厚すぎず、薄すぎない、素朴なかつには、北海道の利尻昆布を使用した出汁が染み込んでいる。半熟の卵とご飯を合わせてレンジで口に運べば、そりゃもう絶品。栄家では、かつと卵を別々に煮込んで最後に合わせているので、かつのサクサクと卵のトロトロがお互いを引き立て合っている。野球中継を眺め、無心でかつ丼を口に運んでいると、お店を後にする客と、後から入ってくる客が入れ替わり立ち替わり、昼時は大繁盛。さあさあ午後からも頑張りますかと人々の背中を押してくれる名店は、街の財産だ。

● 広島県広島市中区中町4-8

☎ 082・247・5553

◎ 月～土曜日 11:00～21:00 (LO20:30)、
日曜日休

Data

かつ丼ミニうどん付 (950円)。うどんは弾力を出すために朝打ちしたものを翌日まで寝かせ、あえて細めに仕上げている。めん類をメインにして、ミニ丼をセットで頼むこともできるので、お好みどうぞ。



店内には著名人のサインが壁一面にずらり。広島テレビの本社が近くにあったからだろうか。1987年の創業以来、地元の人はもちろん、県外からやってくる人にも愛され続けている。

旅先ランチは、「美味しさ」はもちろん、その街らしさを大切にしたい。かといって、観光名所的な場所じゃないほうが気分が上がる。いいランチは、いい旅の必需品。だって、1日のちょうど真中にあるから。今回は編集部が食べに行きたい3店舗へ。いざ、実食!

写真 | 信岡麻美、文 | 乙辺さゆり



同社は当行と30年近くのお取引先。
ランチときは大盛況で、
夜は晩酌セットも楽しめます。



もみじ銀行紙屋町支店
支店長代理
勝手 博之
(かつて・ひろゆき)

店内も料理もとてもお洒落!
色鮮やかなお弁当は、
時間があまりない方にもオススメ。



北九州銀行
八幡支店
冷牟田 彩音
(ひやまた・あやね)

● 福岡県北九州市八幡西区

熊手1-1-19 百草根薬局ビル1F

☎ 093・616・2275

◎ ランチ営業 / 月～金曜日 11:30～
14:30 (LO14:00) 夜営業 / 月～土曜日
17:00～23:00、日曜日・祝日休

Data

九州鶏の照り焼きわっぱランチ (1,200円)。火曜日はアジフライ定食、金曜日はグリーンカレーと、曜日ごとにメニューが変わる。広島グリーンレモン、かぼす、生姜といった自家製シロップを使用したフロートも、他にはない格別の味わい (+650円)。



ママ友同士のスタッフでランチを担当する。二人の笑顔絶えない空間が居心地よく、おしゃべりを楽しみに訪れるお客さんも多いはず。美味しさと楽しさがわっぱの中に詰まっている。

山口

Organic & Vegetable kupu

ただ、美味しく、安全な食を。
ボリューム満点のヴィーガンランチ。

山陽新幹線が停車する徳山駅から歩いて5分。この地で生まれ育った店主の大城戸景介さん、好美さんご夫婦が2012年にオープン。「人は食べるものに生かされているからこそ、安全で、健康的で、美味しい食事を提供したい」との思いを追求したら、自然とヴィーガンメニューに辿り着いたという。ランチは、キッシュやカレーなど5種類から選ぶことができ、なかでも人気なのがオープン当初からあるサラダ丼 (1,600円)。知り合いの農家が収穫した15種類以上の旬の野菜を使っている。メインは車麩のカツかテンペ (大豆の発酵食品) のフライから選んで、今回は車麩をチョイス。野菜を掻き分けると、その下にはもちもち玄米ご飯が。バルサミコ酢と生姜を組み合わせた自家製ドレッシングと合わせて食べ進めると、想像以上にボリューム満点。多様な思想に応えながら、お腹も心も満足させる一皿だ。



店内には、さまざまなアートブックが飾られていて、素朴ながら洗練された雰囲気。景介さんのセンスが光るシンプルな空間で、シンプルに美味しい野菜を食べる贅沢は、他の場所では体験できない。

店内は落ち着いた雰囲気、
お肉を使ってなくても
ボリューム満点!



山口銀行徳山支店
野瀬 夏希
(のせ・なつき)

● 山口県周南市若宮町2-7 2F

☎ 0834・32・2020

◎ 日・月・水・木曜日 11:00～17:00 / 金・土曜
日 11:00～22:00、火曜日休

Data

サラダ丼セット (1,600円)。好美さんお手製の植物性100パーセントの豆乳スコーン (180円) は人気が高じて、近所の幼稚園にも配達を行う。女性を中心に幅広い層から支持を集める。

北九州

文化商店

味、センス、人柄◎。

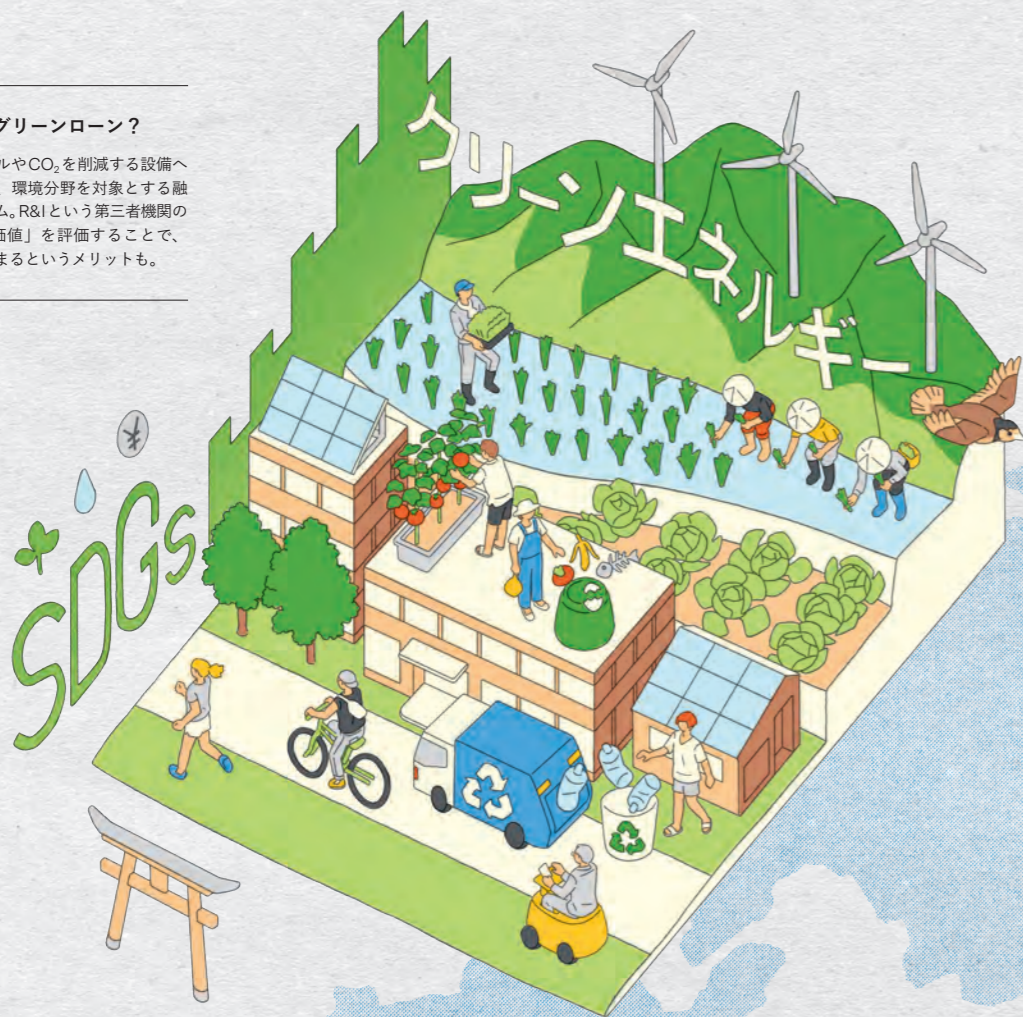
昼は食堂、夜は酒場の新名店。

飲食店ひしめく激戦区、熊手通り商店街に、2020年にオープン。スティープ・ジョブズのフィギュア、タイガーラグ、こだわり抜かれた仕器に、オーナー松本さんの美意識が行き届いている。わっぱランチ (月・水・木曜日限定) のメインディッシュは月替わりで更新され、この日は九州鶏の照り焼き or 鯖の柚子胡椒唐揚げのラインナップ。「年配の方から学生まで、皆の栄養バランスをここで補ってあげたい」と昼の部担当スタッフが語るように、自家製の漬物、具だくさんの味噌汁、そのどれもが抜群に洗練された味わいで、いいバランス。デザートの手作りチーズケーキやフロートにも目が奪われる。ふと気になって、オーナーが手がけるという夜の部のメニューを開くと、「ラムレーズンとレバーパテのモナカ」という文字が飛び込んできた。何それ!? 美味しそう! というわけで、夜の部の再訪を固く誓ったのだった。



What is グリーンローン？

太陽光パネルやCO₂を削減する設備への投資など、環境分野を対象とする融資プログラム。R&Iという第三者機関の「環境付加価値」を評価することで、信頼性が高まるというメリットも。



三都まちみらい会議
「グリーンローン」

イラスト：加藤豊
文：高橋直貴

Profile

もみじ銀行 本店営業部
左：次長 林誠二
右：係長 土井達彦



お客様の声
フロンティア・サンワ (広島県広島市)
森本健太様

弊社は太陽光発電を事業の一つの柱としています。太陽光発電所の追加購入を検討している段階で、グリーンローンの案内をしていただき、第三者機関による事業評価に繋がることが魅力で実際に利用いたしました。もみじ銀行さんは、常に迅速かつ正確に相談に乗ってくれます。設備購入は早い者勝ちの世界。そのスピードが弊社の重要な事業機会に繋がっています。



宗像発電所 (フロンティア・サンワ所有物件)

—— YMFG がグリーンローンを始めた背景は？
林さん YMFG は、SDGs / ESG への取り組みを強化しており、さまざまな事業活動を通じて多様な課題解決に取り組み、地域の価値向上を実践して、持続可能な社会の実現に貢献していきたい。そういう前提がまずあります。その中の一つがグリーンローンであり、もみじ銀行の取り組み案件です。お客さまからの後押しが数多くあり、意義のある取り組みだと感じています。
土井さん もみじ銀行は「もっとみじかなじもの銀行」。お客さまの声に寄り添うのが信条なんです。YMFG の掲げる目標、行員それぞれの想い、そしてお客さまの視点。これらを絡めた「共創」を大切にしています。「銀行は苦しい時でも傘を取り上げる」という言葉がありますが、私たちのような商売がなぜ続いているかというところ、厳しいときこそ一緒に雨に濡れながら支えてきたからなんです。
—— どのような事業を？
林さん 現在進んでいるのはいずれも
林さん 三都は世界に誇る日本の都市もって海外から人が訪れるポテンシャルがあると思うんです。環境に対する価値観を欧米基準に引き上げて、三都が世界と肩を並べる都市になる。そんな未来を実現したいと思っています。

1月20日、YMFG が主催となり、Shimonoseki Add-venture Summit 通称「SAS」を開催しました。「イノベーション」をテーマに、山口じゅう・日本じゅうからスタートアップ・地域創生のキーマンが集結。大盛況のうちに開催したこのイベントの速報フォトレポートです。



Shimonoseki Add-venture Summit 開催！

What is “SAS”？

本気で考え、行動するための地方創生サミット。

Shimonoseki Add-venture Summit は、地域関係者（企業・行政機関・大学等）とスタートアップ関係者（スタートアップ企業・各分野の有識者等）が一堂に会し、さまざまな切り口から地域の産業活性化の形を探っていく地方創生サミット。

2000年以降、産業のIT化やグローバル化が進んだことでビジネス環境は大きく変化しました。東京一極集中が進み、地方では新たなビジネスを構築するのが難しくなりました。産業が衰退、人口が都市部に流出する負のスパイラルに。
地域経済の活性化のためには、地域の外と有機的に繋がった新たな価値創造（イノベーション）を起こす必要があります。「地方」×「スタートアップ」——それが一つの答えである。と私たちは考えます。その一歩目が「Shimonoseki Add-venture Summit」です。

Session



地方創生×スタートアップをテーマに、パネルディスカッションを実施。地方創生にまつわる6つのテーマについて語りました。

Meetup



会場内には、登壇企業の常設ブースを設置。新しい価値創造について意見を交わす交流の場となりました。

Startup Pitch



地方創生に資するビジネスモデルを持つスタートアップが登壇。自社のプロダクトについてプレゼンテーションしていただきました。

大盛況のうちに開催したSASについて、4月配布の次号で詳しくご紹介します。

三都を盛り上げるために 山口銀行は何ができますか？

山口銀行 曾我徳将頭取に聞きました。

写真 | 玉村敬太、文 | 村上広大

——曾我頭取は、ご出身が山口県だそうですね。

はい。でも、実は山口県を離れていた時期のほうが長いんですよ。私は高校卒業後に1年ほど浪人をして、19歳で東京の大学に進学しました。山口銀行に入行してからは、福岡、東京、それから海外赴任を挟んで広島、神戸と各地を転々。執行役員として、今から4年前に本店勤務になりました。

——ということは、久しぶりの帰郷だったわけですね。山口県に再び戻ってきて、どんな印象を受けましたか？

正直なところ、昔のほうが活気があったように感じます。何より若い世代が減りましたよね。他県と比較すると山口県は、高齢化率が10年早く進んでいると言われてます。また建物の老朽化も深刻なので、どうかしなければいけません。こうした状況を打破するために、山口銀行は地域に根ざした金融機関として、店舗経営の在り方を見直すと同時にまちづくりにも積極的に携わるようになりました。例えば山陽小野田市では、公有地の資産価値を担保に開発資金を調達する「L A B V (Local Asset Backed Vehicle)」という官民連携手法を日本で初めて採用し、市と商工会議所、そして山口東京理科大学との共同施設を運営予定です。また山口県周南

市では、徳山駅直結のオフィスビル「TOKUYAMA DECK D1」を徳山商工会議所とともに運営しています。ここでは、YMFG初となる山口銀行ともみじ銀行の共同店舗を出店しました。それだけでなく、観光案内所を併設することで、街のにぎわいを創出することも尽力しています。

今の世の中は、一人勝ちでなければいけない時代ではありません。また、ひとつの企業だけで実現できることも限られてきます。さまざまなステークホルダーと手を取り合いながらイノベーションを起こしていくことで、地域社会の発展に貢献していけるのではないのでしょうか。

——そうした取り組みの先に、曾我頭取はどのような街の在り方を思い描いていますか？

山口県は横に広いのですが、圧倒的な人口を持つ中核都市がないのが特徴です。それを逆手に取り、ドイツ連邦のようにいろんな場所が栄えて若い世代が興味を持つようになれば、山口県全体の雰囲気が変わっていくはず。私も身も山口県人として、何かしらの形で地域活性化に貢献していければと思っています。

——では、YMFGの一員として、三都を盛り上げるために取り組みたい

ことはありますか？

広島から北九州までのエリアは製造業が盛んなのですが、環境問題への対策や女性の社会進出の改善など、持続可能な社会を実現するために解決しなければいけない課題が山積みです。これは逆を言えば、改善する余地が大きいということ。産業構造を大胆に変貌させるチャンスです。

我々としては、各企業がこぞというときに最大限の力を発揮できるように、金融機関の使命でもある金融インフラの整備を第一に進めていきます。また、企業と行政の橋渡し役として貢献できることも多分にあるでしょう。経営改革には何よりスピード感が大切です。我々が取りまとめを行うことで、無駄のないスムーズな進行が実現できると考えています。

——ありがとうございます。よろしければ最後に、曾我頭取がひいきにしているお店があれば教えてください。

山口県西部エリアの宇部新川駅から徒歩で数分の場所に「つるや」という老舗ラーメン屋があり、頻繁に通っています。女性店主が切り盛りするノスタルジックな雰囲気の店で、飲んだ後のラーメンがとにかく最高なんです。塩味の効いた豚骨醤油味が病みつきになります。みなさんも足を運ばれた際は、ぜひ食べてみてください。



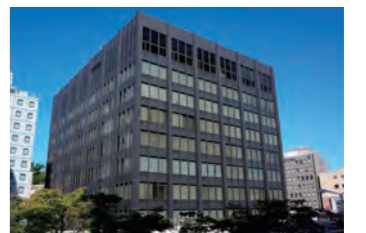
曾我徳将 NARUMASA SOGA

慶應義塾大学商学部卒業後、山口銀行に入行。福岡支店でキャリアをスタートさせ、東京支店長などを経て2015年に取締役就任。2019年には山口フィナンシャルグループ常務執行役員に。その後、同社専務執行役員金融ユニット長、取締役専務執行役員金融ユニット長などを経て、2022年6月から現職。



山口銀行本店

山口フィナンシャルグループ傘下の銀行。本社は山口県下関市。昭和19年に百十・宇部・船城・華浦・大島の5行が合併する形で設立。地域に選ばれ、地域の信頼に応える、地域価値向上企業グループになることを目指している。日本国内に131店舗を構えるほか、国外に3店舗、さらに駐在員事務所が1店舗ある。





地球が水を生み、
人間が夢を作る。



山口県萩市産の酒米「山田錦」100%
山口の稲と水と人が醸した
「東洋の女神」

原料米	山田錦100% (山口県産)
アルコール度数	15度
精米歩合	30%
規格	720ml

