

YMfg

2025 VOL.10

from
山 北
口 九
島 州
県 県

LOCAL
ISSUE

この世界で。この街で。このじぶん。

つむぐ、つなげる、
つづいてく

(go on)



地域をつむぐということ
食と農の未来 | 希少銘柄を守る
終わらない大学自主ゼミ | つむぐ伝統



じぶんの人生から 出ていこう。

宇宙に果てが あるのか ないのか
知らない けれど。

いま ここから、
どれだけ 遠くへ 行けるのか、
ただそれを 試したい。

人生が冒険 ならば。
人生が 一度しかない ならば。
心は、感情は、精神は、
同じ地点に 居続けられる だろうか。

動けば、必ず 動き出す。
はじめれば、必ず はじまる。
仕事 という名の この冒険の
あしたを あさってを、
僕らは 幸運にもまだ 全く知らない。
仕事は、 じぶんを 閉じ込めない。
むしろ 逆でしょう。 逆。

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 この世界で。この街で。このじぶん。

YMFGが思い描く「地域の豊かな未来」を共有するために、この街に存在する、あしたを託したい、あしたを照らしてほしい人や取り組みを紹介します。

三都では今、こんなことが
継承されています

YMFGブランドCMストーリー 地域をつむぐということ

PO6

【広島県】 食と農の未来

PO8

世羅町発、つくり手2人の想い

【山口県】 希少銘牛を守る

P14

ツノがない牛とつむぐ味、記憶、未来

【北九州】 終わらない大学自主ゼミ

P20

大學堂マインドのつなぎ方

つむぐ伝統

P13 広島県 | 神楽師 金川顕二郎さん

P19 山口県 | 書家 有野高雲さん

P25 北九州 | 学芸員 新井啓太さん

P26 YMfgのあした考 第5回 [次世代にバトンタッチ!]

連載

P28 あしたのランチ何食べる？
[北九州] ファボリ ブリュ／[広島県] 吉山BIANCO／
[山口県] 〈飯〉コウタのカレー

P29 三都の雑貨物語

P30 YMfg あした新聞



COVER

青木 柚 (あおき・ゆず)

栲 キララ (いのり・きらら)

高良健吾 (こうら・けんご)

印象的なカルスト台地のシーンは、北九州にある平尾台で撮影された。当日はあいにくの悪天候だったが、高良さんが登場した瞬間に晴れ渡るという奇跡が！

PHOTO_ 安藤広樹

(go on)

街の「らしさ」をつくるものとは何でしょう。歴史ある建物、懐かしい香り、あの人の笑顔。長い時間をかけて形成された街の価値が今、失われつつあると嘆く人がいます。「継ぎ手がない」「今の時代に合わない」——それ、本当でしょうか。街には若い力が生まれています。新しい受け継ぎ方だって。今回の特集では、YMFGがさまざまな「らしさ」を継承する人に会いにいきます。



若い2人の成長を通して YMFGと地域がつむぐ物語を 伝えていきたい

「地域の豊かな未来を共創する」をパーパスに掲げるYMFGは、三都の素晴らしい文化や事業をつむぎ、ともに盛り上げていくことで、地域の新たな価値を創造したいと考えています。そこでCMの最新話では、日本酒という伝統文化を自分たちの力で継承しようとする2人の若者の姿を描きました。

YMFG本社も撮影の舞台となり、日頃慣れ親しんだ場所が映画のワンシーンのように切り取られる様子に、私たちも興奮してしまいました！エキストラとして参加したYMFGの社員に対して、キャストの方が気さくに声をかけてくださる場面もありました。

地域からでも世界へとつながっていける。そんな無限の可能性が感じられるCMです。何か始めたい時に背中を押してくれるものになれば嬉しいです。(YMFG広報IR室 稲本真子)



CMの魅力に迫るキャストインタビューを公式 Instagramで随時公開！



YMFG本社前の歩道橋など、地域の方にとっても馴染み深いスポットが登場。ぜひ注目してみてください。



地域をつむぎ
世界を
変える力を
つくり出す

このCMシリーズは2022年に始まり、これまでに全4話が放映されている。「連のストーリー」に込められたメッセージは2つ。1つは、「地域」という言葉が表すのは「限定」ではなく、むしろ「無限の可能性」だということ。そしてもう1つが、ローカルな自分の立ち位置をグローバルな視点で捉えることの大切さ。可能性を信じ、広い視野で今いる場所を見つめれば、新たな誇りが育まれ、世界を変える力が生まれる。そんな未来を願い、YMFGでは、中四国を活性化させるためのスタートアップイベント「SAS」の開催や、地方企業の事業承継と成長を支援する「地域未来共創SearchFund」の設立など、地域にある価値をつむぎ、さまざまな共創を積み重ねている。

CM第1弾の「イノリの場合」と「ユズの場合」では、地域という概念を超えて羽ばたきたいと考える2人の葛藤を描き、第2弾の「ユズの場合#2」では、めまぐるしい変化に日々向き合うYMFG社員の姿を、ユズと高良先輩の対話劇で表現した。そして最新話の「はじめの一步」では、ユズとイノリの想いが交差し、自分の人生のその先へと歩き出す。ロケ地となったのは山口と北九州の各所で、YMFGの本社でも撮影が行われた。YMFG社員がエキストラとして社員役を演じたり、ユズが名刺交換を行うシーンで「青木柚」と印字された本物の名刺を使用するなど、ドラマ性だけでなく、観る人の心に響くリアリティも追求している。CM撮影を通して銀行員や地域金融機関にどんな印象を受けたか、主演の2人に聞いてみた。青木さんは「こんな人たちが街にいてくれたら安心する」、榑さんは「地

域の夢を支える素晴らしい仕事」と、どちらも素敵な笑顔で答えてくれた。

人の喜ぶ顔が見たい、その「人」とは誰なのかを見つけるためにYMFGで働くユズは、思うようにいかない状況に焦り、葛藤する。日本酒文化の新たな継承を目指すイノリは、地域の人々になかなか認めてもらえず、居場所や方向性を模索する。それでも2人は、この街と自分の中にある無限の可能性を信じてやまない。ユズとイノリの物語とともに、YMFGの挑戦はこれからも続いていく。

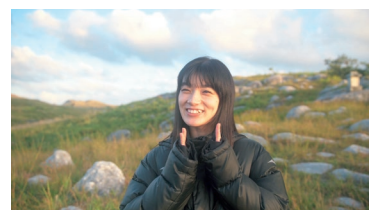


じぶんの人生から出ていこう。

北九州を舞台としたCM最新作メイキングカット



穏やかな空気と時間の流れ。
全てが心地よかったです。(青木)



冒険のような体験でした。
撮影が終わるのが寂しかった。(榑)

[主なキャスト]

YMFG社員 ユズ役 青木柚
起業家 イノリ役 榑キララ
ユズの先輩社員役 高良健吾
ユズの大学の先輩役 若葉竜也

Check!

キャストに聞いた
ロケ地や地域金融機関への
リアルな感想を公開中!



自分らしいって何だろう？

この街で生きると決めた ユズとイノリの挑戦

長い歴史の中で築き上げられた地域の文化と誇り。それらを守り継承していくのは、これから生きる私たちの役目です。YMFGのブランドCMでは、山口という街に光を見出し、自分らしく奮闘する若者たちの姿が描かれています。そのストーリーを通して、地域の価値をつむぐ意義について考えます。



最新話
CMストーリー

主人公は、山口で生まれ育ったユズと、東京生まれのイノリ。東京で就職活動をしていたユズは、大企業に勤める先輩から言われたある一言をきっかけに、地元に戻ってYMFGに入社する。東京の街にも人間関係にも馴染めなかったイノリは、旅行で訪れた山口で不思議な心地よさを感じ、ここで一から仕事を始めてみようと思ふ。老舗の酒蔵に企画書を持ち込んで、新しい日本酒ブランドの立ち上げに奔走する。ある時、融資を受けるためにYMFGへやって来たイノリが出会ったのは、担当行員のユズ。2人で試行錯誤を重ねて策定した事業プランに対し、先輩社員の高良は「世界で勝負してみないか?」と提案する――。





心の豊かさ 文化をつなぐ。 広島から広がる 日本茶の魅力



TEA FACTORY GEN

01

唯一無二。
世羅町発の
広島在来茶

EAT LOCALLY

世羅町から発信。
2人のつくり手がこだわる
ココにしかない繋がり

「広島県」
つむぐ、
つなげる、
つづいてく

EAT LOCALLY 01

TEA
FACTORY
GEN

お茶づくりの歴史と
文化が残る街で
「広島在来茶」を自然栽培

高原地で赤土があり、在来種の茶の木が残っているなど、茶栽培に向く環境を有している世羅町。昭和初期から盛んに栽培が行われていたが、生産者の高齢化や後継者不足もあり近年では放棄された茶畑が増え、いた。TEA FACTORY GENの
高橋玄機さんは、2016年からこの世羅の地でその茶畑を使ってお茶づくりに取り組んでいる。高橋さんとお茶の縁が生まれたのは、20歳を過ぎて海外留学した頃。現地で日本の伝統文化について改めて考える機会が増え、中でもお茶が持つ静けさや内省を促す力、長い歴史の中で人々を癒やしてきた背景に強く惹かれました。心を整え、豊かな時間を生み出す文化だと感じたのです。帰国後、京都の老舗
（保堂茶舗）で働き日本茶の基礎を、鹿児島（西製茶工場）で有機栽培を学び、無農薬・無肥料、自然の力だけで育てる



マツタケ産地で
生まれた
新感覚キノコ

世羅きのご園

02

「世羅台地」と呼ばれる標高350～450mの台地が広がり、芦田川水系と江の川水系の分水嶺にもなっている、広島県中東部にある世羅町。その地形ならではの寒暖差や土壌の環境を生かし、昔から果物や野菜、米などの生産が盛んだ。この場所で今、「食」の事業を営む広島県出身の2人の生産者がいる。文化、そして街の未来のために、お茶とキノコをつくる各生産者のもとを訪ね、彼らの想いを聞いた。

PHOTO_ 斎崎浩太郎（一部、TEA FACTORY GEN・世羅きのご園提供）
TEXT_ 住田茜 EDIT_ 福津くるみ

背景にあるストーリーも
お茶づくりを通して伝えていく

自然栽培を目指すように。長野で自然農法についてさらに学び、その頃には自身がつくったお茶の姿がより鮮明に。「地元の広島県、世羅町で自然栽培ができる茶畑と出合いました。かつては「世羅茶」としてお茶が日常的に親しまれていた場所。豊かな自然や歴史、文化があるこの土地でかつての伝統を現代に再び息づかせることは、地域の再生や住む人の精神的豊かさにもつながると思いました。それから高橋さんは在来種の茶葉を使用した「広島在来茶」の生産を始め、2019年には手つかずのまま残されていた古い茶工場を譲り受け、以降は自社工場での生産を行っている。

高橋さんのお茶づくりの基本は、無農薬・無肥料での栽培に徹底的にこだわること。そして、栽培から茶葉の加工や製造、パッケージングから販売まで自社で行うこと。在来種ならではの土地の個性や風味を最大限に引き出し、その味わいと魅力を伝えていくために、つくるところから商品となつて人の手へと渡った後にまで責任を持つ。「ワークシヨップやイベントを開催したり「茶立玄山手」などの店舗も構えています。広島在来茶のストーリーや背景を知ってもらい、お茶の魅力や歴史、文化を直接伝える機会も大切にしています」。高橋さんにとって、お茶は「嗜好品でもあり、人の豊かさを生み出す文化」。その思いは、こうした場を通して多くの人に届いている。

マツタケの産地である世羅町で
新たなキノコを開発・生産

全国有数のマツタケ産地として知られてきた世羅町。しかし近年では、地球温暖化などの影響を受けて収穫量が減少。そんな状況を少しでも打開したいと、出身地であるこの街でキノコづくりに取り組んでいるのが「世羅きのこ園」の東山正さんだ。以前は木材会社社に勤めていた東山さん。端材を産業廃棄物として処理するのではなく、再生させる方法はないかと模索していた頃、視察で中国へ行った際にキノコづくりが盛んな里を訪れた。「そこは湿度が85%くらいもある川のはとりで、原木ではなく菌床で、キノコは自然の力だけで育っていました。こんな場所でもキノコは育つのだと、新しい発見でした」と東山さん。帰国後に端材の活用方法をさまざまな検討し、最終的にたどり着いたのが、おがくずだ。「キノコ栽培の菌床におがくずが使えるのです。どんなおがくずが菌床に向くのか、どんな菌床であればキノコがよく育つか、試行錯誤を重ねました」。研究に没頭し、ついにはマツタケの産地であり地元でもある世羅町で会社を立ち上げ本格的に取り組むように。「研究の過程で残念ながらマツタケは菌床栽培には向かないことが分か

EAT LOCALLY 02

世羅きのこ園



無農薬・無肥料、自然の力で育つ在来茶は自然な甘みと爽やかな味わいが特徴。



毎年、手摘み体験のワークショップを行うなど、お茶の楽しみ方を提供している。

お茶は嗜好品でもあり、
人の豊かさをつくる文化。
在来茶の背景まで
大切に伝えていきたい



世羅町で育まれる心の豊かさが
あらゆる継承の根幹に

広島市出身の高橋さんは、海外で自分の居場所や生き方を模索する中でお茶と出会い、地元である広島での暮らしと広島ならではの価値を生かしたお茶づくりへの挑戦を通して、自分自身の生き方を確立してきた。「農業は、特に若い世代にとっては魅力を感じにくい部分もあると思います。でも私自身は農業を通じて自然と共生し、地域とつながることで、精神的な豊かさを実感できることに大きな意義があると思っています。例えば、茶工場を再稼働したときは地域の農家や生産者さんとの連携が格段に深まりましたし、地域全体でお茶の文化を再確認するような動きも生まれました。単に伝統的な知識や技術を伝えるだけではなく、地域のアイデンティティを守り、そしてお茶文化の背景にある『侘び寂び』といった精神性や美意識も感じてもらえるように、これからもお茶づくりに取り組んでいきたいです」。豊かな自然や歴史、文化を持つ世羅町でのお茶づくりを通して自身が心の豊かさを見つけて出したように、これからの世代に向けてもそうであってほしいと願う高橋さん。人の心が豊かであるからこそ、伝統も技術も、文化も未来へとつながれるもの。継承の根幹にある大切なことを改めて感じるこのできるメッセージだ。

高橋玄機さん

〈ALL ABOUT TEA株式会社〉代表。広島市出身。2016年から世羅町の茶畑でお茶づくりに取り組む。2019年より自社工場での生産を開始。栽培から販売まで一貫して自社で行う他、国内外に向けた文化の発信も積極的に行う。

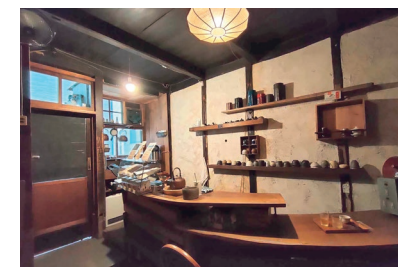
異なる表情の2店舗。 お茶をより身近に

尾道市に構えられた2つの直営店〈TEA STAND GEN〉と〈茶立玄 山手〉。〈TEA STAND GEN〉は完全予約制。小さな茶室のような空間で、お茶栽培や製茶についての話を聞きながら、その時季におすすめのお茶とお茶菓子が楽しめる。〈茶立玄 山手〉では全国からセレクトしたオーガニックの日本茶を提供。山の手に位置する古民家を生かした建物の2階からは、尾道水道を望むことができる。



茶立玄 山手

広島県尾道市東土堂町9-8
営：10:00～18:00 ※12:00～12:40は中休みあり
休：木金 ※祝日の場合は営業



TEA STAND GEN

広島県尾道市土堂1-14-10
営&休：完全予約制
※スケジュールや予約はInstagramから
(@tea_stand_gen.onomichi)

将来の 世羅町のために。 「松きのこ」でつなぐ 豊かな街づくり

自然と同じ環境のもと育つ
「松きのこ」と「松なめこ」

東山さんの功績は菌種の開発のみならず、人工で菌床栽培を行う施設環境を整えてきたことにもある。培養室と発生室は、長い研究の中で見出した最適な温度や湿度、ガス濃度などに徹底管理。秋の山に朝もやがかるように発生室でもナノレベルでミストをかけるなど、自然の山と同様の環境をハウスの中で再現する。「人の健康の根幹となるのが食べ物なので、安心安全なキノコを届けたいという思いが一番。農業などは使用せず、自然の山と近いキノコ」として良い環境で栽培しています。松きのこのノウハウを生かし、現在のはなめこの優良選別から誕生した「松なめこ」も生産。松なめこは風味がマツタケに近いという。東山さんは毎日菌床のチェックを欠かさない。計13棟のハウスで、松きのこ松なめこは今日も大切に育てられている。



つむぐ伝

伝統という名のもとにつむがれてきた技術や思想。
継承の担い手たちが未来へつなげたい想いを綴ります。

〈子ども〉と〈舞〉

全国有数の神楽どころ「広島」。 三原市大和から、次世代の子どもたちへ



神楽が盛んで、多くの神楽団が活動している広島県ですが、その中でも1978年発足と長い歴史を持つのが、三原市大和町を拠点にする〈大草神楽子ども研究クラブ〉です。これは、宮中で行われていた宮神楽をルーツに持つ豊田流備後神楽を継承する、小学生が在籍している神楽団。私はそこで、子どもたちと一緒に神楽の勉強をしています。私自身も小学4年生でこのクラブに入って以来、神楽を舞ってきたOBであり、高校卒業後から彼らに指導を行うようになりました。クラブには神楽が好きな子どもたちが在籍していますが、昨今は少子化の影響もあり、参加人数がだいぶ少なくなりましたね。

私が子どもの頃は子ども用にアレンジした神楽を習っていましたが、それだと今は正しい神楽を残していくのは難しいと思いました。足の角度や刀の出し方など、この地方に伝わる神楽の基

本を教えることを大切にしています。

私は、クラブを卒業した子が神楽を続けられるようにと、中学生以上が所属する〈豊田流神楽団〉を立ち上げ、環境も整えてきました。神楽を始めて約40年、私自身も師匠や先輩から多くを教わってきましたし、やっぱり神楽が好きだから、豊田流神楽や演目を絶やすことなく伝えていきたいと思います。師匠とも「伝統を残します」と約束しましたし、その約束を今後きちんと果たしたいという思いもあります。

神楽師 金川 顕二郎さん

豊田流備後神楽のプロ神楽師として活動。〈大草神楽子ども研究クラブ〉や自ら立ち上げた〈豊田流神楽団〉で小学生から社会人まで神楽の指導を行いながら、伝統の継承に努める。



自然と同じ環境を維持する管理の行き届いたハウスでは、品質と量を安定させた生産が可能。



発生室で育つ松きのこ。安心安全に生産するため、栽培期間中に農薬や化学肥料は使用しない。

東山 正さん

〈有限会社世羅きのご園〉取締役会長。出身地の世羅町でキノコ栽培の研究に取り組み、「松きのこ」「松なめこ」を開発・生産。現在は生産者の募集を行うとともに、全国で生産体制が組めるよう基盤づくりに取り組む。

東山さんがキノコづくりに携わって約20年。「当時から自然環境の変化が目に見えていて、街中を流れる芦田川の汚染も始まっていた。キノコの栽培を通して、世羅の豊かな自然を守り、未来へ残していく方法も常に考えてきました」と東山さん。そのため世羅きのご園では持続可能な栽培方法に取り組んでいる。使用する木材の量を減らすため、同じ菌床から5〜6回繰り返し返してキノコを収穫。採り終えた菌床で堆肥をつくり、地域の有機野菜生産者に活用してもらっている。それをきっかけに縁が広がった地域の若手農家とともに、マルシェも開催。要となる菌種の保存についても、凍眠技術を採用して継承できる環境を整えた。レストランやショップをオープンしたり、街とも連携して観光客がより多く世羅へ訪れるような取り組みも行っている。それも、世羅という街の将来を思うがゆえ。キノコ栽培だけに留まらず、人や技術、そして思いが広がっながら循環することで街を盛り上げ、一体となつて世羅町の豊かな自然とそのもとで育まれる恵みの素晴らしさを将来へとつないでいるのだ。そんな街で生まれた松きのこを、いつかは日本のブランドに。東山さんの挑戦は終わらない。

松きのこ・松なめこを 十二分に満喫！

松きのこ松なめこの美味しさや魅力に触れられるレストランとショップ。レストランでは、松きのこ松なめこがたっぷり入ったパスタランチやプレートランチ、ハンバーガーなどが揃う。テイクアウトでは、松きのこのおかしが入ったパフェなども楽しめる。ショップでは松きのこ・松なめこの加工品、地元の特産品を販売。凍眠技術でキノコの美味しさを閉じ込めた冷凍食品にも注目だ。団体観光客の来店にも対応可能な広い駐車場も備えている。



マンテレネ・ピノ

広島県世羅郡世羅町小世良715-4
営：レストラン 11:30～15:00 (L.O.14:30)
ショップ 10:00～17:00
休：火 ※祝日の場合は営業



循環型の農業と取り組みで 世羅の恵みを未来へ

東山さんがキノコづくりに携わって約20年。「当時から自然環境の変化が目に見えていて、街中を流れる芦田川の汚染も始まっていた。キノコの栽培を通して、世羅の豊かな自然を守り、未来へ残していく方法も常に考えてきました」と東山さん。そのため世羅きのご園では持続可能な栽培方法に取り組んでいる。使用する木材の量を減らすため、同じ菌床から5〜6回繰り返し返してキノコを収穫。採り終えた菌床で堆肥をつくり、地域の有機野菜生産者に活用してもらっている。それをきっかけに縁が広がった地域の若手農家とともに、マルシェも開催。要となる菌種の保存についても、凍眠技術を採用して継承できる環境を整えた。レストランやショップをオープンしたり、街とも連携して観光客がより多く世羅へ訪れるような取り組みも行っている。それも、世羅という街の将来を思うがゆえ。キノコ栽培だけに留まらず、人や技術、そして思いが広がっながら循環することで街を盛り上げ、一体となつて世羅町の豊かな自然とそのもとで育まれる恵みの素晴らしさを将来へとつないでいるのだ。そんな街で生まれた松きのこを、いつかは日本のブランドに。東山さんの挑戦は終わらない。

「美味しい」をその場で



ツノがない牛とつむぐ 地域の味、記憶、未来

見て、触れて、 食べる

「無角和牛との出会い創
出事業」開始。体験ツア
ーなどを通して振興を図る。

絶滅なんて させない

約250頭にまで減った無角
和牛を守るため、無角和
種振興公社が設立される。

黄金時代の 到来!

食用の需要が高まり約1万
頭にまで増頭。一時黒毛和
牛よりも高値で取引される。

黒い彗星 あらわる

黒毛で無角、優れた肉質の
アンガス種が英国から輸入
され、和牛改良の種牛となる。



2021

1994

1963

1916

2025

1995

1991

1944

無角は阿武町の 誇り

地域性を活かした循環型
畜産を推進中。シビック
プライドの醸成も目指す。

一貫生産 の道を拓く

繁殖牛舎や堆肥舎、放牧
場など一式を備えた繁殖
センターを阿武町に建設。

赤身じゃ ダメですか?

輸入自由化で安価な赤身
が流通。霜降り肉への嗜好
変化もあり、大幅に数が減少。

どうも、 私が無角です

役・食を兼ねる牛として改良
を重ね、正式に「無角和種」
が固定品種に認定される。

無角
和牛

最も希少な 和牛が歩んだ 激動の100年史

大正時代に誕生し、かつては役牛としても活躍した無角和牛。生まれつきツノがなく温厚な性格で、当時は一家に1頭いるのが当たり前。地域の人々にとっては家族同然の存在だった。しかし、時代の流れとともに海外産の安価な赤身肉が出回り、霜降り肉が重宝されるようになると、黒毛和牛の飼育へと乗り換える農家が相次ぎ、頭数が激減した。

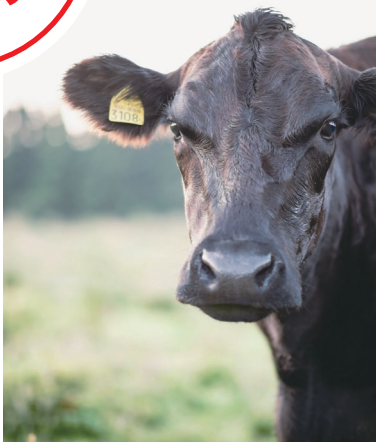
風前の灯火となった無角和牛の種を守るうと、阿武町では町を挙げて循環型畜産に取り組んでいる。早熟早肥な性質を持ち、他の和牛に比べて草の選り好みをしなないため昔ながらの完全放牧の道も模索中だ。普段は牛舎で飼育しているが、痩せ細った牛を試みに山に放してみたり、艶やかな黒毛を携え、ずんぐり肥えて戻ってきたという。自然の力を信じ、牛にできることは牛に任せ、人はただそのサポートをする。共存する。という未来の畜産の在り方を、無角和牛で形にできるのではないだろうか。時代に翻弄された牛が、時代をリードする存在に。唯一無二の赤身肉には、阿武町の豊かな風土と人々の夢が詰まっている。

日本の
畜産を
変える
!

和牛界の
キョートな
ホープ♥

ツノがなく、ちょびつと生えた頭頂部の毛がチャームポイント。和牛ブランドは数あれど、無角和牛の存在を知る人は少ない。かつて絶滅しかけた幻の牛を守るのは、海と森、里が連なる自然豊かな山口県阿武町。100年を超えてつむがれる牛と人の営みを訪ねた。

PHOTO_ 村上智一 (一部、無角和種振興公社提供)
TEXT_ 片桐絵都 EDIT_ 後藤 麻与



3

阿武町ブランドを 守り育むため 全国のプロが集結

東京・赤坂の名店〈ヴァッカロッサ〉を営んでいた渡邊雅之シェフをはじめ、有識者たちが移住して無角和牛の振興事業に参加。シェフ直伝の多様な食べ方講座や商品開発、将来的に負荷のかからない持続的な飼育法を模索中。街と牛が循環する仕組みづくりを進めている。



修業先のイタリアで赤身肉に魅せられ、長年研究を重ねてきた渡邊シェフ。振興の旗振り役を担う。



地産の飼料を
食べて大きく育つ

自家栽培のイタリアンライグラスなど、飼料は主に地産。それらを育てる堆肥には牛舎で出た糞尿を使用する。通常は高栄養価の加工飼料もプラスで与えるが、100%阿武町産を実現すべく、地元の大豆でつくったおからなどで代用したテスト飼育も行っている。



5

無角和牛の頭数は和牛全体の約0.01%のみ。現状を維持しつつ、さらに数を増やしていくため、繁殖から肥育まで全て町内で行っている。人と同様に年に1回しか子を産まない牛は、出産前後の環境が重要。妊娠週の進んだ母牛は牧場に放牧され、健康的に過ごす。

全和牛
180万頭の
2000頭！
大切な牛たちを
次世代へ

4

地元の小学生が
無角に触れる
機会を



未来を担う子どもたちに無角和牛について知ってもらうため、小学校で授業を実施。ふれあいの時間も設けている。さらに無角和牛の特別給食を年1回提供。リクエスト給食でも要望が出る人気ぶりで、子どもの影響で初めて無角和牛を食べた親もいるという。

2

牛とともに
過疎の
暮らしを
切り拓く

過疎化が進む阿武町にとって、農地をどう保全するかは大きな課題。そこで町内の休耕田に牛を放牧し、農地保全に役立てる「山口型放牧」を行っている。草食性の強い無角和牛は牧草を余すことなくきれいに食べてくれるため、人手をかけずに田畑の手入れができ、飼料代を抑えられる。牛もストレスを感じずに穏やかに過ごせる。



1

無角の物語、
新章へ
いのちをつなぐ
5つの取り組み

食のトレンドが変化し、近年では赤身肉の人気が高まっている。無角和牛にとってはチャンス時代だ。そんな中、阿武町が進める人・牛・地域が一体となった取り組みとは？

つむぐ伝統

伝統という名のもとにつむがれてきた技術や思想。
継承の担い手たちが未来へつなげたい想いを綴ります。

〈古典〉と〈個性〉

父や師が残した言葉の真髓に 自分の色を乗せていく



影響を受けた師の1人は父、もう1人が道岡香雲先生です。2人が書にかけける気迫には、途轍もない熱量と勢いがありました。例えるなら、真っ赤な高炉の中にある鉄が大量に舞い上がって、耳の傍らを駆け抜けていく感じ。香雲先生にいただいた雅号「高雲」は女性らしくない気がして、最初は好きになれませんでした。でも父に「先生の音、そのままいただいたな」と言われ、遺産を受け継いだことが嬉しいやら恐縮するやら。今でも違う響きを羨むことはありますが、それは欲張りというもの。

書は「意味」と「造形」の力で人を惹きつけます。和菓子の包みに入った書家のロゴに思いがけず魅了されるように、「意味」で歴史の物語を感じさせ、「造形」で平面空間を掘り起こすのです。また時空を超えて感動を生む書には、脈々と継承される古典のエキスが含まれています。そこに隠された想いの糸をつむぎ出し、自分の個性

で形にするのが書家の仕事。だからこそ、書の最高峰はいつの時代も手紙だと私は思っています。本来人に見せるものではなく、1対1で気持ちを伝えあう孤高の芸術なのではないかと。

「字は体を表す」と言いますが、私の字はどう映っているでしょう。私が未来に残す書から、想いはつながれていくのでしょうか。香雲先生がおっしゃった言葉を今も覚えています。「字はねえ、おどけてないと面白くない。人間も同じ」。魅力的な人になりたい。そのために、私はこれからも書き続けます。

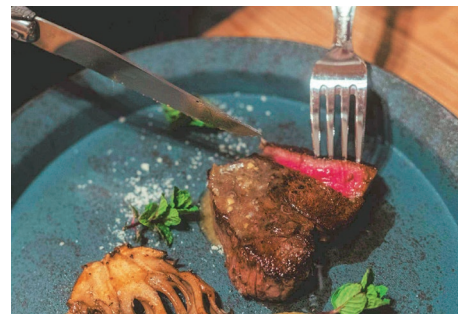
こうらん

書家 有野高雲さん

書家の父に就学前から筆を持たされる。短大卒業後、山口銀行へ入社。会社員と書家の二足のわらじを履いた後、書道研究会「一會会」を主宰して創作活動に励む。受賞歴多数。

PHOTO_ 谷康弘 TEXT_ 片桐絵都 EDIT_ 後藤麻与

うまさつなぐパートナー



イタリア仕込みの技術で
ポテンシャルを最大限に引き出す



彦六又十郎

山口県萩市明木4436
Instagram : @hikoroku_matajurou

山口・萩市



自家栽培の野菜と
無角が織りなすマリージュ



mitsuwa

山口県山口市佐山1686
Instagram : @mitsuwa_official

山口・周防佐山

出荷は月3頭のみ！ 無角のお肉はどこへ？

無角和牛は市場に出回る数も極少数。しかし、わずかながら阿武町以外でもその味を楽しめる店がある。共通しているのは、生産者の意図を理解した上で、食材とゲストをつなぎ、豊かでサステナブルな食体験を提供したいという想い。無角和牛の振興アドバイザーであり、この10年で約6万キロもの牛肉を焼いた肉のプロ・渡邊雅之シェフに、オススメの3店を聞いた。



月替わりで無角和牛料理が楽しめる
ミシュラン一つ星店



TROIS VISAGES

東京都中央区銀座7-16-21
Instagram : @trois.visages

東京・銀座

〈TROIS VISAGES〉は、山口県出身のシェフが営む銀座のフレンチレストラン。「昨年は開店2周年を記念して、丸々1頭を仕入れ、無角のコース料理を提供するフェアを1ヶ月間開催。牛脂もアイスクリームにするなど、余すことなく使われていました」

うまさつづくリレーションシップ

伝統和牛を 世に送り出す 〈安堂畜産〉 安堂卓也さん



「安全で美味しい無角和牛を届けるには、〈安堂畜産〉の存在が不可欠」と渡邊シェフ。安堂卓也さんが代表を務める〈安堂畜産〉は、屠畜解体から加工までを一貫して手がける食肉卸会社。高森牛や皇牛などの伝統和牛の取り扱いにひとかたならぬ情熱を注ぎ、無角和牛にも力を入れている。全国のシェフから注文を受け、骨付き加工などの要望にも細かく応える一方、道の駅〈萩一まと〉内の店舗では、家庭向けのスライス肉を対面で販売。「肉はその場で捌ける魚とは違い、生産者から消費者に届くまでがブラックボックス状態になっている。マグロの解体ショーだって、見慣れる前はみんな抵抗があったはず。過程をクリアにすることも、魅力を伝える一助になるのでは」と安堂さん。シェフと卸業者が対となり、無角和牛の美味しさをつないでいく。

大學堂マインドのつなぎ方 「やりたい」気持ちは、伝染する

〈大學堂〉をご存じだろうか。旦過市場でかつて「大學丼」という名物を提供していた場として記憶している人もいるかもしれない。その実態は、北九州市立大学の学生たちの自主ゼミから生まれた活動である。とらえどころがないのに確実にある「大學堂らしさ」とはなんなのか。そして、それはどのようにして代々学生たちに受け継がれてきたのだろうか。

PHOTO_ 大塚淑子 TEXT&EDIT_ 浅野佳子



〈大學堂〉は、活動するための器

大學堂の母体となる（九州フィールドワーク研究会（通称・野研）は、北九州市立大学・竹川大介教授の人類学研究室から生まれた自主ゼミである。ところが参加しているのは、学部や学年問わず集まってきた学生たち。興味を持った理由も、「通りがかったときメンバーに声を掛けられて」「街でリヤカーを引いている人に話を聞いたら、野研の人だった」「人類学の授業が面白かった」といろいろ。毎週水曜日の会議に出席していれば、メンバーとしての最低ラインはクリア。

1999年に野研が発足しさまざまな調査やフィールドワークを行う中で、北九州市が類を見ない市場の数を誇る街だとわかってきた。市場学会などを続けるうちに、旦過市場との関わりが深くなり、2008年には市場内に自分たちの場を設けることになる。〈大學堂〉の誕生だ。

大學堂は、「大学生が地域と関わる」という現在では一般的となった取り組みを、早い段階で実現して、広く注目を集める。中でも大學堂でオーダーした1杯200円の白飯の丼を手に市場をそぞろ歩き、選んだ食材をトッピングして完成させる「大學丼」は、観光客からも人気を博す。

ところが2022年、大學堂は二度にわたる旦過市場の火災によって拠点を失ってしまう。その後、門司港に新拠点を構えて不死鳥のようによみがえり、活動を続けている。

大學堂に集うメンバーたち

ニックネームで呼び合う

大學堂のメンバーは、だれもがニックネーム（野研ネーム）で呼び合う。由来も単に名前を短くしたものではなく、エピソード込みのユニークなものばかり。一つひとつ紹介したいところだが、スペースの都合上ここでは割愛。ちなみに多くの場合、本名や学部、学年も知らないのだそう。だから誰も敬語も使わず、フラットな人間関係で成り立っている。本記事では、彼らの習慣にならって野研ネームを使うこととする。

自分から動き人を誘う誘われたら軽率に乗る

やりたい人が集まってくる

大學堂では、プロジェクトによって異なるメンバーが集まって活動する。強制されることはないで、「やりたい」人たちが集まる。というより、「やりたい」モチベーションがない人は、真のメンバーにはなれないとも言える。面白さを嗅ぎ分ける嗅覚も大事。誘われたらフットワーク軽く乗ってみるとなにかが生まれるかもしれない。ちょうど取材日には、「カルタ大会やるよ」という呼びかけに、メンバーが思い思いに集まってきた。

大學堂に引退は
ありません

北九州市立大学
竹川大介教授

大學堂マインドの素

大學堂は自由で緩やかな集まりだが、“誰でもウェルカムな優しい団体”とはちょっと違って見える。発足以来20余年、形を変え学生が新しく加わりながら、受け継がれてきた「大學堂らしさ」の素を紐解く。

1年生だってリーダーになる

やりたいことは表に出す

自分ですることに取り組んでいる人が周りにいると、人は「自分にもできるかも」と思い始めるものだ。大學堂では「自分でできるようになる」ことを大切にする。メンバーは対等だから、たとえ1年生であっても、自分がやりたいプロジェクトではリーダーになる。失敗上等！練習しなければ、何事もできるようにはならない。周りの人は自分の持てる力を貸す。そして借りた人は、別のタイミングで自分の力を返す。

大學丼

場をつくる

彼らは人が集まる場を重視している。対面での雑談からアイデアが芽生え、応答し合って、プロジェクトに発展する経験を何度もしてきた。集まった人たちの得意なこと（それは地域の人たちである場合も多い）、やりたいことが形になる。旦過市場にあった〈大學堂〉はまさにそのような場だったし、真っ白な白飯の上に名物をトッピングしてそれぞれ違った丼が完成する「大學丼」は、旦過市場らしさが発揮された逸品だった。

築100年を 受け継ぐ

〈門司画廊MoGA〉の活用

2023年～



大正時代に建てられた古い洋館が取り壊されそうになっていたのを野研で引き継ぎ〈門司画廊MoGA〉として運営することになりました。クラウドファンディングを利用して自分たちで改装を手掛け、この場所がどうすれば活きるかを日々考えています。

大正時代と館名にちなんで、「モダンガールとよそほひ展—1920～30年代の洋装とSPレコードコンサート—」と題した企画を行いました。ゲストをお招きし、助成金を申請し、展示を構成し……。大変だけど充実していました。

人と関係すれば摩擦はつきものですが、そこで諦めず、現実に出てコミュニケーションを増やすことがいかに大切か。大學堂ですっかり鍛えられました。これからいろんなところで移動して、人と会い、自分から物事を生み出したいな。

Yaken name
小籠包



一緒に歩こう！

WAKAZONOタウンパレード

2021年～

北九州市小倉南区若園地区は、戦時中に陸軍病院があり、そこに戦後アメリカのリハビリテーション技術が伝わったため、「日本のリハビリ発祥の地」と言われます。いまでも障害がある人が大勢暮らしているにもかかわらず、日常的には健常者と関わることが少ない状況にありました。わたしたちに「街を盛り上げたい」と相談があったとき、これこそ地域の資源だと考え、誰もが一緒に歩けるインクルーシブなパレードをすることにしました。障害のある人ない人、子ども、高齢者、最近ではコスプレヤーも参加して、個性豊かな人たちが歩く(歩けない人は押してもらう)様は、シンプルだけど非日常ですごく楽しいんです。

最近では、見えていなかった人たち同士が可視化されたのか、地域の活力になり始めているような気がします。わたしも若園地区と関わり続けるつもりです。



Yaken name
るー



門司港のみなさん こんにちは

ホーメイレクチャー、 音楽、朗読、トーク

2023年10月



ホーメイとは、モンゴルやトゥヴァ共和国の遊牧民の伝統的な歌唱法です。旦過市場の火事から1年以上が経ち、かねて大學堂と交流のあったホーメイ演奏家の方に声を掛けていただき、音楽・アート・朗読・門司港の歴史についての講演会など盛りだくさんのイベントを行いました。

このイベントは、わたしたちが門司港を知るきっかけになり、また門司港のみなさんに大學堂をお披露目する機会になりました。旦過市場の大學堂の頃から交流のあったアーティストたちを多数お招きし、来場者とたくさんの交流が生まれている様子を目の当たりにしたときの感動は忘れられません。いろんな方に「大學堂、これからもがんばってね」と声を掛けられました。関わってくれたみなさんは、わたしたち大學堂が新しい場所で活動できるよう、背中を押してくださったのだと思います。

Yaken name
はんだき



コーヒーがあれば 人が集まる

遊学舎～旅する大學堂

2022年～

能登から持ち帰った屋台は、いま北九州市立大で活躍中。大学の中庭でコーヒーやラムネなどを提供するカフェになっています。天気の良い日には畳を並べて、ゴロゴロしながらおしゃべりもできる。最高のカフェです。もともとこの屋台を始めた「たわし」は、好きが高じて卒業後コーヒー屋さんで修業中です。

日々ここでカフェを開いていると、学部を越えていろんな人と知り合いになります。「中庭でコーヒー売ってる人だよな？」って声を掛けられることもしばしば。大学を出て、小倉駅近くで開店すると、街の人とも話せて楽しい。

大學堂に関わるようになって「やってみよう、できそう」という自分への信頼感が増しました。もし入っていなかったら、空き時間をバイトで埋め、普通に就活する既定路線を歩んだはずで、そうならなくてよかったな。



Yaken name
塩師



奥能登と大學堂の 関係は古くて深い

大學堂@奥能登

2013年～



2013年以来、石川県の能登で行われる芸術祭に参加し、さまざまなアートプロジェクトを行ってきました。その一つが、伝統的な保存食である魚の糠漬け(こんかつけ)と米などを物々交換していたという慣習にならって、実際にリヤカーにこんかつけを積んだ行商を再現するというもの。地域に入ってフィールドワークで得た、海のものや山のを交換してきた奥能登らしいコミュニケーションの歴史を、アートという形で表現しています。実際、30キロ以上リヤカーを引く間に、地元の人たちというんな接点が生まれました。

奥能登は震災の大きな被害を受けましたが、今でも折りに触れ能登のみなさんとの交流は続いています。そして実はこのとき使ったリヤカーは、九州へ運んで活用しているんですよ。

Yaken name
ボール



大學堂
メンバー

キャンパスから街へ！
飛び出すプロジェクト

さまざまなプロジェクトが同時に走っている大學堂。その一部を紹介したい。「なぜ自分はこの取り組みなのか」を問いつけながら、大学で、街で、周囲の人たちを巻き込み、一人だけでは発揮できないパワーでプロジェクトを進めている。

つむぐ伝統

北九州

伝統という名のもとにつむがれてきた技術や思想。
継承の担い手たちが未来へつなげたい想いを綴ります。

〈世界〉と〈自分〉

地図を見れば、当時の人たちが
どのように世界を
捉えていたかがわかります



ここ〈ゼンリンミュージアム〉は、全国でも珍しい
地図の博物館です。常設展示では、主に大航海時
代前後にヨーロッパから日本がどのように見られて
いたのか、そして日本人自身が日本の形をどのよう
に把握していたのかを伝える古い地図をごらんいた
だくことができます。

私が特にお気に入りなのは、ポルトガルの地図
製作者モレイラとイタリアの銅版画家ブランクスが
1617年に作成した「日本図」です。鹿児島から京都
まで、モレイラが実際に測量して地図を作成した、
ずいぶん高い精度のものです。特にポルトガル人
が多く港を訪れた西日本は地名やランドマークが
かなり細かく書き込まれていて、小倉、博多という地名
や、銀山や富士山などの文字も見えます。細部まで
見ていると、モレイラの未知の日本を知りたい!とい
う気持ちが伝わって、こちらまでワクワクしてきます。
この地図は、キリスト教の布教を目的としてつくられ
ましたが、その後日本では禁教令が出され鎖国政

策を強めていくことから、実際に使われることはな
かったようです。

このように地図には、人の欲望や技術がダイレ
クトに表れます。〈ゼンリンミュージアム〉は、企業ミ
ュージアムであるにもかかわらず、企業PRを全くして
いません。それは、地図に表れる「人間の思想の変
化」を伝え、興味を持ってもらうことに価値があると
考えているからです。最近ではスマホに地図が実装
され、すべての人にとって地図が空気のようなあた
りまえの存在になりました。けれど、もともと地図とは、
「文化と文明を映す鏡」なのだと知ると、次にアプリ
を開くときには違って見えるかもしれませんね。

学芸員 新井啓太さん

ゼンリンミュージアム副館長。大学では地理学を専攻。株式
会社ゼンリンの社内公募に手を挙げ、学芸員資格を取得し
てZキュレーターに。ミュージアムの運営全般を手掛ける。

PHOTO_ 大城ひろみ TEXT&EDIT_ 浅野佳子

「やりたい」マインドは、未来へ続く

Yaken name
塩師



お茶を使った
プロジェクトをやる!

お茶が大好きで、ふだんから急須で淹れて飲ん
でいます。それを自覚してから、お茶に関わる現
場に入ってフィールドワークをやりたくなってい
ます。MoGAでもお茶イベントができたらいいな。

Yaken name
小籠包



散歩マップをつくる

フィールドワークの基本は、歩くこと。MoGA
は最寄りの駅からちょっと離れているので、
楽しく歩いて来てもらえるように、街の小さな
ことをたくさん盛り込んだマップをつくりたい。

Yaken name
ハデビ



わたしを主語にして
語るイベントを

社会について考えることは大事だけど、その
社会から自分は抜け落ちていないか? 以
前オンラインで開催した「『私』から語る世界
のこと」というイベントを、いまこそやりたいな。

Yaken name
クイーン



福岡から京都まで、
リヤカーを引いて踏破したい

最近京都にも大學堂の拠点ことができました。
そこまでリヤカーで旅をしたい。リヤカーを引
いていると、道行く人に声を掛けられて、いろ
んなことが起こるはず。

Yaken name
インパクト



手づくりに関わる
プロジェクトをやりたい

つくるのが好きで、中学校、高校と美術部で
した。大学生になって発表の場がなくなってし
まったと感じていましたが、ここならできるかも!
ハンドメイドに関わる人の場をつくりたい。

Yaken name
はにわ



子どもための
駆け込み寺を

家庭の状況が良くなかった子どもの頃、押し
入れがわたしの逃げ場でした。けれど押し入
れの中の時間、意外に楽しかったんです。
MoGAに行けば誰かが話を聞いてくれる、そ
んな場になりたいな。

Yaken name
きぞく



MoGAを
サイエンスカフェに!

門司は海運貿易で栄え、海外からの文物が
多く入ってきた文化的な街。住民にも、いろ
んな知見をお持ちの方が多くいます。彼らと
子どもたちをつなぐ、サイエンスカフェがで
きたらステキですね。

現在、北九州市門司区の〈門
司画廊MoGA〉に拠点を移し、
大學堂の活動は続いている。
「大學堂らしさ」ははっきりと明
文化されないまま、メンバーの中
に脈々と息づいている。それは
おそらく、多彩なプロジェクトを
一緒に体験するうちに伝染した
もので、彼らの活動が続く限り
大學堂マインドは伝わり続ける
に違いない。メンバーにこれから
やりたいことを聞いてみた。驚く
べきことにみんな即答だった。

第5回 【次世代にバトンタッチ！】

YMFGには、地域の企業がビジネスモデルや技術、人材を次世代に引き継ぐお手伝いをしているメンバーがいます。次世代へとつなぐときに必要なことはなにか、銀行が事業承継に携わる意味とはなにか、3人で語り合いました。

TEXT_ 浅野佳子
ILLUSTRATION_ 堀内えりか



山口FG 営業戦略部

宮部真成

みやべ・まさなり／全社的な営業戦略関連の企画に携わる部署で、出身地である山口県岩国市でのプロジェクトに深く関わる。



ワイエムコンサルティング

中西俊博

なかにし・としひろ／これまでにも携わったM&Aは、12年間で80件以上。企業と企業をつなぐ力に定評あり。



YMキャリア

山崎浩信

やまさき・ひろのぶ／地域課題を「働く人材を確保する」という面からサポート中。丁寧なコミュニケーションで人と企業をつなぐ。

未来の社長を探せ！

山崎 — まず、私が担当したある建設会社の事業承継についてご紹介します。もともと社内で後継予定だった方が辞められたことから、未来の経営者を一緒に探してほしいとご相談を受けました。どのような方を後継に望むかを丁寧にヒアリングする中で、「現場を回すことができる人材は既にいるので、会社の顔として、地域貢献に意欲的な人」に社長になってほしいという要望が上がってきました。

最終的に5人の方とお引き合わせしたのですが、この希望に叶う方と巡り合うのが難しいポイントでした。最終的には商工会議所の仕事にも携わってきた方と御縁がありました。無事に入社され、今引き継ぎ中だとうかがっています。これで会社にピリオドがつかず、「つづく」結果になったこと

とに、すごくやりがいと喜びを感じました。

中西 — 事業承継において、なを重視するかはヒアリングとすり合わせは、最重要事項ですよ。

私はこれまでM&Aを80件以上担当してきましたが、買収する企業、される企業の双方が100%満足いくケースは本当に稀と云っていると思います。ただし両者の優先順位をきちんと整理して調整できれば、高いレベルでの合致点を見つけることはできます。そのためには、とにかく調べて動いて、ベストを尽くした上で、「この2社が一緒になったほうがいい」と自分自身が確信にまで到れるかどうかが重要です。よく後輩には「グレーの状態にいか耐えるか」という話をします。

タクシー会社を 存続させよ

中西 — ここにいる3人で、ある地域のタクシー会社のM&Aに携わりました。そもそもこの地域はバスの路線が廃線になっていた、小中学校が統廃合されていて通学距離が長かったりして、この企業がなくなることは、すなわち途端に移動に困る住人が大勢生まれてしまうことを意味していました。地域にとってなくてはならない企業で、「一企業の事業承継問題というよりは、地

なグループ会社が連携して、事業をグイグイと後押しすることができました。

山崎 — これまで銀行は自分たちが持っている情報を、うまく活かしかれていなかった面があります。これを地域活性化という大きなパーパスの下で活用するフェーズを迎えていると感じます。

人を助けると 仕事は楽しくなる

宮部 — 私はYMFGのこれらの取り組みが、若い社員たちのモチベーションにつながっているのもいい循環を生んでいると思います。

これまで新入社員のみなさんは、最初は銀行の基本である預金や貸付業務に就くのが通例でした。2024年度は創業以来初めて、新入社員全員が法人営業を担当することに。経験豊富な社員と組んで、地域の企業を訪問して、企業の声を聞き、地域の課題を見つけることに取り組んだわけです。

その結果、離職率が大幅に下がりました。銀行の基本業務を覚えることももちろん重要ですが、まずは「自分たちがお客様にどのような価値を提供しているか」を肌で感じる機会を持つことが、働く私たちにとても、いかにモチベーションにつながる



域のインフラを守るという意味合いも大きい案件でした。

宮部 — 最終的に、地域の有力な運送会社を引き継ぐことになりました。同業他社がエリアを拡大して引き受けるほうが一般的かもしれませんが、この会社は「同じ地域の企業」であることを重視されましたよね。企業の価値観や、これまでに築いてきた顧客や従業員などとの人間関係を把握して、優先順位をはっきりさせることが重要だと感じました。

中西 — 雇用の持続可能性についても考えることになりました。実は運送会社にとっても、ドライバーが高齢化し長距離トラックに乘れなくなると、雇を継続できないという課題がありました。タクシー会社があることで、彼らがトラッ

かということを示していますよね。

山崎 — 銀行員ってどんなに若くても企業の社長とお話できるという特権があります。地域を支えている企業の社長と私たちが、どれだけ同じゴールイメージを持てるかというのは、長く仕事をしていく上で大切な視点ですね。

中西 — 事業承継は、単なる延命ではありません。事業を次世代に継ぐタイミングで、多くの企業が変化します。実は今の時代にフィットし、新たな領域に発展できる大きなチャンスでもあるんですよ。

私たちは「企業がつくってお手伝い」をしているわけですが、会社が存続する「働く場がある」人が暮らせる地域であるということを意味します。残る必要がある企業が残り、人々の暮らしがつついていくことに関わることができる。それがこの仕事の意味かなと思います。

「銀行」がつなぐ 意味って？

山崎 — 私は事業承継のお手伝いは、地方銀行がやるべき仕事だと強く感じしてい

く運転手を引退しても、タクシー運転手として働き続けることができる。雇用の受け皿ができるというわけです。企業にとっても地域にとっても働く人にとっても、持続可能なマッチングができれば、嬉しいですね。

山崎 — 一言で「企業」と言っても、その中に企業の機能、人が働く場所など、さまざまな側面が含まれているってことです。



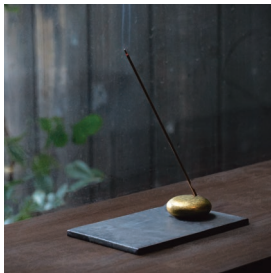
宮部 — まさにそれを体現した岩国市の事例を紹介させていただきます。地元企業の技術やビジネスモデル、地域の物産や観光風土など、総合的な目線から見た「街づくり」をお手伝いしました。

例えば岩国には米軍基地があります。基地内の民間施設のインフラを整えるために、地元の建設会社や電気工事会社とアメリカの会社をつなぐチャレンジをしました。また錦帯橋が世界文化遺産登録を目指しており、商工会議所や観光協会と一緒に動いたり、新しく立ち上がる商業施設で地元の日本酒をPRできる場をつくったり。

こういう動き方ができるのも、山崎さんが言ったように「単なる仲介者」にとどまらないから。我々の強みは、「地域がよくなくてほしい」という大きな目標があることです。私はよく地方銀行は坂本龍馬みただなと思つのですが、2者がいればおのずと利害関係が生まれるところを、どちらにとつてもプラスが生まれるように間に立つことができる。さらにYMFGのさまざまな



KITAKYUSHU 《野上神仏具店》



たけのこ
小倉竹の香

《野上神仏具店》

福岡県北九州市小倉北区魚町2-2-11

YAMAGUCHI 《萩アロマ蒸留所》



エッセンシャルオイル ヒノキ(枝葉部・木部)
| 森の恵みセット

《萩アロマ蒸留所》

Instagram: @hagi_aroma_distillery

HIROSHIMA 《ciguë》



purifying mist

《ciguë》

Instagram: @cigue_perfume

N° 05

香りたつ アイデンティティ



たけのこ
小倉竹の香
《野上神仏具店》

三都の雑貨物語では、毎月ひとつのテーマに沿って集めたものと、それにまつわるエピソードをご紹介します。過去のものも公式Instagramにあるのでチェックしてみてください。@ymfg_official

特定の香りが過去の記憶や感情を呼び覚ます「ブルースト効果」。マルセル・ブルーストの小説に登場する主人公が、紅茶に浸したマドレーヌの香りを嗅いだ時に幼少時代を思い出す描写から名付けられました。引き金となる香りは人それぞれのように、三都を思わせる香りにもそれぞれに個性があります。《野上神仏具店》が手がけるのは、竹が原料の珍しい線香。価値あるものとして燃え尽きてほしいと、小倉城を竹灯籠で彩る「小倉城竹あかり」で使われた竹を捨てずに再活用しています。青々とした香りはお香としても使え、地元産の竹や小倉織の端糸を使ったパッケージも秀逸です。木の伐採時に出してしまう木くずや枝葉を資源として活かそうと、萩市の山林の端材で精油を抽出する《萩アロマ蒸留所》。まるで森林浴をしているかのように、ビュアで鮮烈な香りに包まれます。同じヒノキでも部位ごとに違いがあり、枝葉の精油は若々しく、木部を使うと温かく深みのある香りに。広島発のアロマブランド《ciguë》は、福山市を拠点に個人セッションやPOPUPを開催するなど、地域に寄り添ったプロダクトづくりをしています。パロサントやホワイトセージを使ったミストは、エネルギーに満ちた香りであり、心も濃厚。ひと吹きで空気が整い、心を洗い流すように浄化してくれます。三都生まれの香りから浮かぶあなたの情景は、どんな美しさに満ちていますか？

「三都の雑貨物語」では、毎月ひとつのテーマに沿って集めたものと、それにまつわるエピソードをご紹介します。過去のものも公式Instagramにあるのでチェックしてみてください。@ymfg_official

PHOTO_ 宮康弘(北九州)、村上智一(山口県) TEXT_ 片桐絵都 EDIT_ 後藤麻寿

山口県



山口FG
DX戦略部
日野辰朗

新鮮野菜と澄んだ空気を味わう 《吉山BIANCO》の絶品こだわりパスタ

休日は、ドライブがてら道の駅や温泉と一緒にここへランチに訪れるのが我が家の定番。吉山地区は市街地から1時間程ですが、のどかな里山の風景が広がるリフレッシュに最適な場所です。看板メニューはそんな自然豊かな吉山の素材を生かしたパスタ。ソースや麺の種類が選べるため家族と味見しながらのんびり食べるのは楽しい時間。体にずっと馴染む優しい味わいです。野菜やパエリアに使用するお米を自分たちで栽培するなど食材へのこだわりを感じます。でも接客はとてもフレンドリーで堅苦しくない雰囲気なのも嬉しいポイント。家族との会話が弾むのも美味しいランチのおかげですね。

吉山産白ネギとツナのベベロンチーノ 2,200円(税込)
(パスタのほか前菜やデザートが付いたセット)
広島市安佐南区沼田町吉山1429-4
営: 11:00~L.O.14:30 (土日祝のみL.O.15:30)
※ディナーは土日祝のみ完全予約制で17:00~L.O.19:00
休: 火



広島県



山口FG
カスタマーサービス部
西岡孝二

岩国が育む旬の恵みと 香辛料の競演 《(仮)コウタのカレー》の 本格スパイスカレー

私の地元である岩国駅近くに2023年8月に開業した岩国初のスパイスカレー専門店。店主の植野さんは大阪から30年ぶりにUターンし、週3日間借りスタイルで営業中。定番メニューのマイルドなチキンカレーに加え、週替わりの独創的なカレーが味わえるのが魅力です。スパイスと地元産野菜の旨みが溶け合ったカレーは、辛いのが少し苦手な私でもすっかり病みつきに。特に、シャキシャキした食感が特徴の岩国レンコンを使ったカレーが忘れられません。さらに、この春には岩国市の名勝として知られる「錦帯橋」の近くに新店舗がオープン予定。今後の展開がますます楽しみなお店です。

チキンカレーと岩国レンコンの出汁チキンキーマ
瀬戸内レモン風味の2種盛り 1,100円(税込)
岩国市麻里布町2-5-9 アレイビル2F 営: 11:30~14:30
休: 木~日



北九州



北九州銀行
三萩野支店
貝塚真理

乙女心を魅了する 九州の素材がぎゅっと詰まった 《ファボリプリュ》のそば粉ガレット

北九州を代表する菓子メーカー《しんこう》が運営する観光施設「北九州スイーツヴィレッジ」。その敷地の一角に佇むのが洋菓子店《ファボリ》です。人気のカラフルなバウムクーヘンは、贈り物にも自分へのご褒美にもぴったり。白亜の外観に木の温もりを感じる店内は女性客でいつも賑わっています。イチオシは熊本県産のそば粉ガレット。滋味溢れるそばの香りは色鮮やかに盛られた具材と見事に調和。洋菓子だけでなく、素材は九州産のものをなるべく生かすこだわりは、カフェメニューにも息づいています。食後のスイーツはもちろん別腹。ほどよい甘さで心も満たされてしまいます。

生ハムとアボカドのクリームチーズガレット 1,670円(税込)
北九州市小倉南区上曽根新町11-22
営: 10:00~19:00 休: 不定休

あしたのランチ何食べる？

What will you have for lunch tomorrow?

YMFG社員がリアルに通うランチの名店をご紹介します。今回は、「地産地消」にこだわってお店をピックアップ。地域の豊かな食文化を未来へとつむぐ一皿とは一体どんな味？

PHOTO_ 小原実(山口県・広島県)、岩原俊一(北九州) TEXT&EDIT_ 天本孝恵



右 | 岡 雄大さん

〈Staple〉、〈GOOD SOIL〉代表取締役。国内外で不動産やホテルブランドの投資やコンサルを経験した後、2018年に〈Staple〉を設立。

左 | 黒木 涼さん

〈SOIL Nagatoyumoto〉エリアマネージャー。設計事務所で構造・意匠設計を経験。2023年から〈Staple〉に参画し、長門湯本に移住。

Stapleさん、 どうして長門湯本を 選んだのですか？

岡—まず地理的な条件が非常に良かった。風が抜けるので空気がいい。街の中央に〈六角堂〉があるので、ここが変われれば街全体がリフトアップされると直感しました。長門湯本の街づくりを推進している方々と、年齢が近いからかすぐに意気投合できたのも大きいですね。

黒木—2年前に移住してきたのですが、この辺りには、商いを商いで終わらず、深く探究し、本質を見出しているような方が多くて。その気づきを教えてもらうことが、とても豊かな経験だと感じました。この経験をふらっと訪れた方にも体感してほしい。そんな思いを〈SOIL Nagatoyumoto〉に込めました。

岡—そう、この地域の方々の暮らしは、僕らが実現したい“未来の生活”なんです。少し大きな話になりますが、僕らは地域に関わる際、なるべく物流をグローバル経済には乗せずに地域内で完結させるようにしています。なぜならば、ある画一的なものを大量生産し海外に輸出して儲けるという経済システムは持続可能ではな

開発を手がけた施設は軒並み話題に。自らをソフトデベロッパーと定義する〈Staple〉が、数ある依頼のなかから長門湯本を選んだ理由とは。

い。そして、その先に待っているのは街の均一化。極論、旅をしてもつまらない世の中になるのではないと思うからです。長門湯本の方々は、自然の恩恵を理解しているからなのか、少量多品目的、百姓的な商いを地でやっている。その価値に気づくには実感を伴う体験が必要なんですね。

黒木—この施設では、現場を見られたり、地元の方に話を聞いたり、味わえたり。興味を深掘りできる仕組みを用意しています。

岡—まだオープンしたばかりですが、今後は、この場所が街全体の熱源となり、街に必要な機能を拡張していけたらいいなと。

黒木—最近街に唯一あった八百屋が閉店してしまい、僕らが代わりに何かできないかと考えています。あとはYMFGに紹介していただいた山口県立大学の学生がスタッフになりましたが、この場を手伝いたいといってくれる方を受け入れる場も必要だなと。そのためにも、まずはこの場の熱を高めていきたいです。

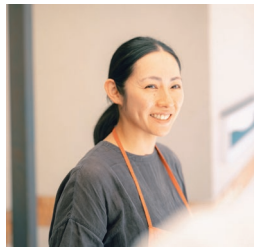
未来の暮らしの実践者。〈Staple〉の心を掴んだ街の人々（その一部）

塩工房〈百姓庵〉
井上雄然さん



油谷湾の四季の移ろいを反映し、季節によって異なる味の塩づくりを行う。〈SOIL Nagatoyumoto〉では塩づくり見学や塩を使った料理を提供。

カフェ&ギャラリー
〈cafe&pottery音〉
横山和代さん



温泉に魅了され移住。〈SOIL Nagatoyumoto〉から徒歩5分のカフェではコーヒーと焼き菓子のほか地域の伝統産業「深川萩の器」も販売。

〈梶岡牧場〉
梶岡秀吉さん



「梶岡牛」の長期肥育に加え、発酵飼料を活用した健康的な飼育方法や、牛の排泄物を堆肥化し、正しく土に還元する循環型農業を実践。

長門湯守株式会社
大谷さん・伊藤さん
長門湯本温泉まち株式会社
木村さん



長門湯本の街づくりを推進するキーマン。この3人が〈Staple〉とYMFGを引き合わせたことで今回の事業承継につながった。

公式 Instagram開設！

街の方々と交流する場所がつけられたらと思い、公式Instagramを開設しました。マガジンの内容はもちろん、誌面で紹介しきれなかった、街のあしたを照らしてくれそうな人や場所、取り組みも発信中です。みなさまからの情報、感想もお待ちしております。 #YMfg



01 長門湯本にさらなる追い風。〈SOIL Nagatoyumoto〉が開館

YMFGが2017年から地域創生を支援してきた山口県長門市。近年、観光拠点として著しい成長を遂げる長門湯本に、2025年3月、その賑わいをさらに加速させる新たな拠点がオープンした。



左上_〈SOIL Nagatoyumoto〉のそばを流れる音信川では、川岸に降りて川遊びや散策を楽しめる。左下_窓を開けると、川のせせらぎが心地よく響く客室。右上_屋上のサウナからの眺望。春には満開の桜が広がる。右中央_ SUPや塩づくり見学など、15種類以上のアクティビティを用意。右下_館内に〈六角堂〉の石材を意匠として継承。

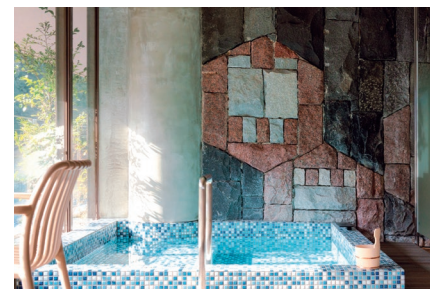
温泉街なのに、温泉がない理由

長門湯本駅から徒歩約10分。夏はホテルが舞う清流のほとりに宿泊施設〈SOIL Nagatoyumoto〉が誕生した。創業120年の老舗旅館〈六角堂〉を、広島・東京を拠点に置くソフトデベロッパー〈Staple〉が引き継いだ、事業承継の事例でもある。

この宿は、温泉街の中心にありながら、館内に温泉がない。代わりに、すぐ隣の約600年の歴史を有する立ち寄り湯「恩湯」へ入り放題というプランだ。〈SOIL Nagatoyumoto〉は、街

が持つ機能を分散させることで、観光客が街全体の魅力を感じられるよう設計。ほかにも、近隣で楽しめる個性豊かな体験を案内する「アクティビティセンター」など、地域に根付いた文化と観光客をつなぐ、長門湯本のハブの役割も担っている。もちろん館内の設備も徹底的にこだわり、屋上のサウナではダイナミックなリバービューを眺めながら外気浴ができる。〈SOIL Nagatoyumoto〉のある長門湯本。未来がますます楽しみだ。

老舗旅館
〈六角堂〉を
事業承継！



こっん、
こっん、
と星が積もる。



あそべる、まなべる、かざれる積み木
無垢の天然木でつくられた
自然のままの「HOSITOKI」

特徴	リペアが可能な無塗装の木材
内容量	6個セット
材質	天然木(モミの木など)、FDA認可接着剤
価格	¥5,830(税込)