

YMfg

2025 VOL.11

この世界で。この街で。このじぶん。

from
北広島市
九州県
山口県

LOCAL
ISSUE

人のわ、街のわ

(*synergy*)

遊びと育ちの、わ | デザイナーと企業の、わ
街と人の、わ | うまいコラボ



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。

新たな共創のカタチを 三都で見つけました

[山口県]

P06

遊びと育ちの、わ

固定の場所を持たないプレーパーク



PHOTO_西山勲

COVER

吉野瞬 (よしの・しゅん)

1986年、広島県出身。民藝の里 益子での8年間の修業を経て地元で独立。2023年のG7広島サミットでは各国首脳へテーブルウェアを制作。作陶だけではなく、異ジャンルの作家とのイベントや内装のプロデュースも行う。近年はメキシコでの滞在制作や個展、ロサンゼルスやアムステルダムのギャラリーで作品を展開するなど活躍中。



Taller Contorno(メキシコ)にて、現地の作家とワークショップの様子。

[広島県]

P12

デザイナーと企業の、わ

新しいクリエイティブの可能性

[北九州]

P18

街と人の、わ

津屋崎千軒を巡るスタンプトート

うまいコラボ

P11 山口県 | そよ風カレー

P17 広島県 | 広島ふりかけ

P23 北九州 | シャボン玉石けんチョコ

P24 YMfgのあした考 第6回 「一緒にやれば、もっと広がる!】

連載

P26 あしたのランチ何食べる?

[北九州] ルボンドフェール／[広島県] MORGAN／
[山口県] PAYSAN

P27 わたしを変えた住空間

P28 三都の雑貨物語

P29 ラブレター from

P30 YMfg あした新聞

彩り豊かな器と人と 一緒にくる毎日の食卓

僕がつくる器は日常で使うもので、賑やかで元気なことが多いです。つくるものには自身が表れると思っているので日々の豊かさを保つことを心がけていて、そのため好きなものに囲まれさまざまな人と関われる環境を大切にしています。僕個人の共創と言えば、つくるものが誰かの手に渡り、料理を盛りつけられ食卓にでそれを囲む人たちがいるわけですが、それってもしかしたらとても多い数の家庭でともに一つのテーブルをつくっているのかもしれないですよね。人が生きる上で食べるものを盛る器をつくっていると考えたらすごい大勢の人と何かをしているのかもしれないです。器は器だけでは絶対に使われないですから。(吉野さん)

7月から国際協力始めた吉野さんの
新たな挑戦とは?
公式Instagram限定記事もお楽しみに。



人のわ、街のわ



「人生を豊かにする」って、実際どうすればいいのでしょうか。あまりに漠然としていて、一人で考えるには限界がありますよね。だったら、私の得意とあなたの得意を持ち寄って、一緒に考えてみませんか。そういういろんな人が手をつなげば、新しい何かが生まれ、世界はもっと豊かにひらいていくはず。今回の特集では、仲間と手を取り合い、これまでにない街の価値をつくろうと奔走する人々を訪ねました。

(synergy)



禁止だらけの 公園に 子どもの笑顔が あふれる



自由に自己表現を楽しむ 山口発フレーバー

「ここは子ども騙しの遊び場じゃない」。取材を始めた直後、運営者の三由野（みよしの）さんが放った言葉が全てを物語る。ハダシランドは、網渡りスポーツ・ハイライドのプロで2児の父でもある三由さんが立ち上げた山口発フレーバーだ。固定の場所を持たない移動式スタイルで、特殊な技術でロープを組むジャングルスパイダー・バルクールなど、あえて危険を伴うアクティビティを既存の空間に設置する。この刺激が集中力・運動能力向上につながるという。チームスポーツのようなルールは切なく、子どもたちは自由に遊び方を考えながら、自己表現としてスポーツを楽しむ。裸足で遊ぶ点も大きな特徴だ。靴を履いていると「痛い」という感覚を引き寄せるま

でに「定の時間がかかるが、裸足で直に踏みしみれば」「ここは痛いから踏まないでおこう」と体感的に論理的思考を身につけられる。さらに遊具は大人仕様のため、親がそばで手を添えてサポートする必要がある。知らない手の先にあるのは、初めて見る我が子の真剣な顔。子どもの感性が花開く瞬間を肌で感じられ、親としても多くの気づきを得られる。

社会にインパクトを与える 新たな共創の姿

本来自由なはずの公園が禁止事項で縛られている状況に、長年憤りを感じていた三由さん。都会なら他に選択肢があるが、田舎に住む子どもにとって公園は貴重な遊び場だ。そこで、自由で危険な「ハダシランド」のアイデアを行政に持ち込む。当初は「前

固定の場所を持たない遊び場
ハダシランド

子どものための プレイスメイキング

PHOTO_勝村祐紀 (一部、ハダシランド提供) TEXT_片桐絵都 EDIT_後藤麻与



三由さん(右)と赤松さん(左)が手を組み〈ハダシランド〉実現が大きく前進。

地域ならではの個性同士
が合わさると、よりパワフル
な街のニュースタンダード
が生まれる。そんな“味”な
化学反応をご紹介します。

うまいコラボ



そよ風が運んでくる
爽やかな甘さとスパイス

山口県

そよ風カレー

〈やまぐち県酪乳業〉×〈丸兼食品〉

●ご当地ヨーグルトとスパイスのマッチング

●きたうらきらジェラートMamena、美東SA（上り）、山口県内一部の道の駅や牛乳販売店にて販売

お問い合わせ先：やまぐち県酪乳業（083-288-0525）

PHOTO_ 斎崎浩太朗 TEXT_ 片桐絵都 EDIT_ 後藤麻与

山口県民は〈やまぐち県酪乳業〉に育てられたと言っても過言ではない。なぜなら県内の9割以上の学校に給食用の牛乳を提供しているから。同社のロングセラー商品が「そよ風ヨーグルト」だ。爽やかな甘さと清涼な余韻は、まさにそよ風のよう。この美味しさを県外の人にも知ってほしいと、「そよ風ヨーグルト」の味を常温で持ち帰れる「そよ風カレー」を生み出した。タッグを組んだのは岩国市のお舗レトルト食品メーカー〈丸兼食品〉。単にコラボ商品をつくるだけでは策划イメージは守れない。「そよ風ヨーグルト」本来の味を損なわずにカレー好きにも認められる商品にするため、2社間で議論を交わし、試作を重ねた。「いやあ、なかなかのプレッシャーでしたよ」と当時の開発担当・西村岳彦さんは苦笑する。試行錯誤の末、互いの風味を引き立てるベストな配合量を導き出した。封を開けた瞬間に甘い香りが立ち上り、ひと口頬張ればそよ風が吹き抜ける。県民なら誰しも「ああ、この味!」と膝を打つはず。子ども向けのマイルドなカレーかと思いきや、甘さの後にはスパイスの鮮烈な辛味がしっかりと追いかけてくる。ゴロゴロと入ったチキンも食べ応え十分だ。「レトルトカレー開発の名手である丸兼さんとだからできしたこと」と西村さん。通販を望む声も多いが、「山口という土地に来てもらうことに意義がある」と、実店舗以外の販路を広げることはしない。ブレない姿勢までもが、そよ風のように爽やかだ。

ハダシランド的子育て術

「大切なのは運動神経よりも好奇心。トライアンドエラーの回数が多い子ほど天才へと近づく」と語る三由さん。ハダシランドで遊んだ親と子はどう育つ?

ハダシアソビで 夢中力を伸ばす

体感的に得た一次情報が脳の発達を促すという脳科学的根拠から、裸足での遊びを推奨。野球などのチームスポーツが苦手な子どもでも、ここでは爆発的な能力を発揮することが多い。潜在能力を発見でき、自己肯定感も高まる。



同じ悩みをもつ
親と親をマッチング

危険な遊びをともにする会員制コミュニティのため、子どもへの想いや教育理念が一致しやすく、一体感が生まれる。お互いの名前や職業を知らなくても自然とゆるい繋がりが育まれ、子育ての悩みを話せる心強い同志に。

遊びの達人
に学ぶ

三由さんはプロクライマーであり、日本人でただ一人、命綱なしのフリーソロを行うハイライナーとしても知られるレジェンド。その他にも一流のインストラクター陣が子どもたちを見守りながら、潜在能力を最大限に伸ばす。

ハダシランド

企画：ポーザー株式会社
運営：アウトドアスポーツやまぐち協同組合
Instagram: @hadasiland

知らない
できないに
飛び込む

「できないことができる」こと
(ハダシランド)のコンセプト。
大人の腰の高さであるスラックラインなど、到底できない
と思うものに挑戦してみると、
自分の可能性に気づき、生きがいを感じ
ことができる。

YMfg VOL.11 | 10



ものづくり共創型 マッチングサービス 「と、つくる」の 誕生まで

協業によって生まれる デザインのシナジー効果

広島市のデザイン振興を目的として、1999年に「デザイン支援室」が広島市産業振興センターに設置された。中小企業へのデザイン支援を行うなかで、広島を拠点に活動するデザイナーと地元企業との共創が増え始めたことをきっかけに、「2者をつなげるシステム」として2017年に立ち上がったのが「と、つくる」というマッチングサービスだ。運営を行う田中志保さんと武田佳代さんが、支援室を訪れる企業とデザイナーとつなげて、技術割を担っている。「広島は自動車製造に関わる企業が多いこともあり、元々は技術先行で「デザイン」の優先度は低い街でした。その後、技術だけではモノが売れないという時代を経て、経営者自身が「デザイン」も重視する「デザイン経営」の考え方でシフトチェンジしてきたように思います」と田中さん。今では、企業の「ニーズ」も「ものづくり」の概念も、有形の「モノ」としてではなく無形の「コト」として、の「デザイン」も加わってきていると言ふ。「企業や経営者の悩みの根っこを知るために、私たち自身も企業を深く知ることを大切にしています」と武田さんが話すように、実際の「デザイン」に至る前段階の企業の現状を明確に把握し、俯瞰して捉えることで、企業の想いとデザイナーの個性とでシナジー効果を最大限に発揮するマッチングの提案につなげている。経営課題を自社のみで解決するには限界があるが、そこに「デザイン」の専門知識を持つ2人と「デザイナー」の視点をプラスすることで新しい価値が生まれ、また見ぬ世界が広がっていく。デザイン思考で業界を超えた融合の可能性を探し形にする「と、つくる」の存在が、企業や経営者にとって新たなチャレンジへの後押しとなっている。

ニーズに合ったマッチングを相談したい……。

どうやって利用する？



「と、つくる」公式サイト →



デザイナーとつくる。 企業とつくる。 新しいクリエイティブの可能性

ものづくりにおいて、技術と並んで重要視されるデザイン。企業とデザイナーとの橋渡しを行い、デザインの力で、ものづくりに新たな価値を生み出す「と、つくる」とは。

EXAMPLE

「と、つくる」では実際にどんなコラボが生まれているのか。
ここでは、「と、つくる」を利用して誕生した企業とデザイナーとの協業事例を紹介します。

《酒蔵》と《グラフィックデザイン》



優しいニュアンスのラベルが日本酒の味わいにもマッチ

1880年に創業し、「賀茂金秀」を筆頭に丁寧な酒造りとその味わいで多くのファンを持つ〈金光酒造〉。従来の日本酒のラベルではブランドの統一性がなかったことから、その刷新のため「と、つくる」を通してタグを組んだのが〈guide〉。デザイナーは普遍的に魅力ある口の制作に加えてラベルの印刷方法にも精通しており、蔵元の酒造りへの姿勢や日本酒の味わいを豊かに表現する優しいニュアンスのラベルを制作。デザイナーとの協業が初めてであるクライアントの状況を考慮して、カメラマンなどを含めた制作陣のチーム体制をしっかりと作り上げ、ラベルデザインを通してブランドの統一性を図ることから酒蔵全体のブランディングの役割も担った。



企業の想いを
カタチにする。

私たち、こんなコラボしました！

《食品卸業》と《グラフィックデザイン》



だしの新たな価値を“うまい顔”的イラストで表現

食品卸業の〈吉寅商店〉が自社開発・販売を行う、島根県浜田市でソウルフードとして昔から愛されているマトウを使った「マトウの万能だし」。そのパッケージのリニューアルを〈kirin〉が手がけた。デザイナーはマーケティングとブランディングから提案。だしのほっこり感のあるうま味を価値として引き出し、うまいものを食べたときの人の顔“うまい顔”を温かみのあるイラストにしてラベルを制作した。県外展開も目指していた商品だったことから、展示会でも活用できるコンセプトブックやギフトボックス、ブースづくりの提案も行うなど、パッケージだけに留まらない、地域で愛されるだしの新たな価値を発信する地元感を大切にしたブランドづくりを行った。



《養魚場》と《グラフィックデザイン》



視覚的に伝えていく ヤマメの美しさ



清らかな水ときれいな空気を有する環境に生息している川魚、ヤマメ。その自然環境を生かしてヤマメの養魚場と釣り堀を営む〈滝ヶ谷養魚場〉では、ヤマメを使った加工品を新たに手がけるにあたりデザイナーと協業。デザインを通したブランドの基礎構築を得意とする〈飛企画〉とともに、ヤマメの魅力を最大限に伝えるものづくりに取り組んだ。クライアントからヤマメにかける想いと今後の展望をヒアリングし、ロゴや商品のパッケージデザイン、ウェブサイト、オンラインストア、パンフレットを制作。イラストや写真など視覚に訴えかけるデザインを軸に置くことで、豊かな自然環境で育つヤマメの美しさや繊細さを伝えて、加工品の認知度向上や販路拡大につなげた。

《スイーツ》と《グラフィックデザイン》



贈り手と作り手の 想いを届けるパッケージ

砂糖や保存料を使わずにつくる低糖プリンをメインに製造・販売を行う〈SWEETS LABO Laugh & Rough〉。看護師として勤務経験のあるオーナーが手がけるスイーツは子どもから高齢者まで広く愛されていて、オンラインショップでも販売中。低糖商品という特徴から目上の方へのギフトとしてのニーズも高まっていたことを背景に、パッケージのリニューアルを希望して「と、つくる」を通してマッチングしたのが〈ひねくれデザイン〉。「優しくて少しだ人っぽいパッケージ」という依頼に対して、デザイナーは商品や店についてのオーナーの想いをくみ取りながら、デザイン視点で新しい世界観を提案。ギフトの贈り手はもちろんオーナーの想いも一緒に届くような、優しいデザインに仕上がった。



《設計・施工》と《プロダクトデザイン》



企業の新たな可能性を示す 家具シリーズを提案

木材加工技術を生かした注文住宅やオフィス改修の設計・施工を行う〈三四五屋〉では、家具や什器まで含めたトータルでの空間提案を行いたいと家具ブランドの立ち上げを検討。「と、つくる」で出会った〈フジモトプロ〉にオリジナル家具のプロダクトデザインを依頼した。〈三四五屋〉の木材加工技術を活用したオフィス家具シリーズのデザインを任せられたデザイナーは、“公園のような自由で開放的な空間で仕事をしている体験”を再現する家具シリーズを提案し、木と鉄を組み合わせてつくるデスク、パーテーション、ワゴン、椅子を制作。クライアント初のオリジナル家具として誕生し、「PARK」など名付けられたこのシリーズは、企業の新たな可能性を示すデザインとなった。



《行政》と《グラフィックデザイン》



デザインと機能を兼ね備える 各種広報ツール



創業・起業準備に関するさまざまなことを相談できる公的機関〈ひろしま創業サポートセンター〉。パンフレットに加えてウェブサイトやSNSといった広報ツールの強化のため、複数のデザイナーとの意見交換を経た後に、ウェブデザイン制作も得意とする〈SOLALA〉へ依頼することに。デザイナーはセンターの取り組みをわかりやすく整理し、ブランドメッセージをより明確に発信できるロゴデザイン、パンフレット、ウェブサイトをシンプルかつ美しいデザインで制作。スマートフォンで簡単にセミナーへの参加申し込みができるようにするなど、機能面からの使いやすさにも配慮した。創業・起業を目指す人からの、より多くの活用へつながっている。

新しいシナジーを生み出す、デザイナーからクライアントへの想い

地域ならではの個性同士
が合わさると、よりパワフル
な街のニュースタンダード
が生まれる。そんな“味”な
化学反応をご紹介します。

うまいコラボ



広島県

広島ふりかけ

● 食品メーカー・食材・食文化のマッチング

● 広島県内一部スーパー、旅行の友本舗、田中食品オンラインショップにて販売

〈田中食品〉×〈広島の食品企業〉

お問い合わせ先：田中食品(082-232-1331(代))

多くの広島人が子どもの頃から慣れ親しんできた味の一つが、「旅行の友」。創業1901年で、今年で125年を迎える〈田中食品〉が1904年頃に開発・製造した、日本で初めてのふりかけだ。その〈田中食品〉が「広島の企業として、“広島愛”で地元に貢献できる商品を」との想いで田中孝幸社長自らが開発に取り組み、2016年に発売したのがこの「広島ふりかけ」シリーズ。〈オタフクソース〉のお好みソースのほか、宮島かき醤油、レモン、ちりめん、広島葉、吳カレーと、広島の食品メーカー・食材・食文化を代表する計6種類の味わいが、県内の各企業とのコラボレーションで誕生した。なかでも「宮島かきのしょうゆ海苔ふりかけ」は廿日市市〈佐伯醤油〉のかき醤油と3種類の海苔を用い、風味や食感、素材そのものの良さを生かしてつくられた人気の品だ。「広島の人は広島の食材を食べて大きくなつてもらいたい」と、話す田中社長。国内外を問わず多くの選択肢からさまざまなものを見せる現代ならではの食事情を背景に、地元企業と手を取り合い生まれたこのシリーズには、そうした地産地消への想いも込められている。振り返れば100年以上前、小魚やごま、海苔などを使った栄養価が高い食品として誕生した「旅行の友」。“人の健康を支える”、ふりかけの原点となるその想いを変わらずに受け継ぐ、広島食材をふんだんに使った「広島ふりかけ」が日々の食卓やお弁当を彩り、子どもから大人まで愛される新しい広島の味となっている。

ご飯のおとも、ふりかけで
広島の味を毎日の食卓に

多くの広島人が子どもの頃から慣れ親しんできた味の一つが、「旅行の友」。創業1901年で、今年で125年を迎える〈田中食品〉が1904年頃に開発・製造した、日本で初めてのふりかけだ。その〈田中食品〉が「広島の企業として、“広島愛”で地元に貢献できる商品を」との想いで田中孝幸社長自らが開発に取り組み、2016年に発売したのがこの「広島ふりかけ」シリーズ。〈オタフクソース〉のお好みソースのほか、宮島かき醤油、レモン、ちりめん、広島葉、吳カレーと、広島の

協業する企業の自社ブランドの商品づくりに携わる機会が多い込山さん。「専門技術を持つ企業にとっては当たり前のことで、私たちにとっては当たり前ではないことが多いあります。それを知ることで、最終的にデザインにつながるような発見や気付きを得られるることはたくさんあります」。その際に大切にしているのが、デザイナーの視点。「技術に長けている分、販売の視点が少ない場合もあります。使い心地はどうか、使いたい買いたいと思えるものなのか。デザイナーとしてそうしたユーチューブ視点を考慮し、最初のコンセプトから考えて提案するようにして、時間をかけて企業と一緒にディスクッションしています」。企画段階からコミュニケーションで成功に向けて一緒に取り組むパートナーのように伴走する。

**ユーチューブ視点をくすぐるデザインで
企業とともに伴走する**

デザイナー
込山宏美
HEREDIA KOMIYAMA
インダストリアルデザイナーのPaul Herediaとのユニット。プロダクトデザインを中心に、企画段階から企業とともに取り組む。



アウトドア用品の企画・販売を行う〈QAMAR〉との協業で作ったマルチウォータータンク。

クライアント



国内外に魅力を伝えるべく、軸部分の素材や形の提案をした〈文進堂畑製筆所〉の化粧筆。

**メーカーとしての経験を生かし
企業とともに新たな挑戦を**

おもちゃメーカーとしても事業展開していることを背景に、子どもや親子を軸とした関連企業との協業が多い柳谷さん。「デザインの一歩前段階から考え、試した上で提案を行っています。例えばマーケティングとして私たちが実際に商品を仕入れて販売し、その反応を踏まえてデザインを考えることもあります。自社での製造・販売を経験しているからこそ、企業の担当者へオンラインストアなどのオペレーションを説明できることも強みです」。メーカーとしてのノウハウと、そこに裏付けされたデザイン提案で、さまざまな取り組みが形になる。「これまで経験したことのないことに挑戦するのは、自分たちにとって企業にどうでも進化につながります。その姿勢を大切に、次につながる挑戦を企業と一緒にしていきたいです」。



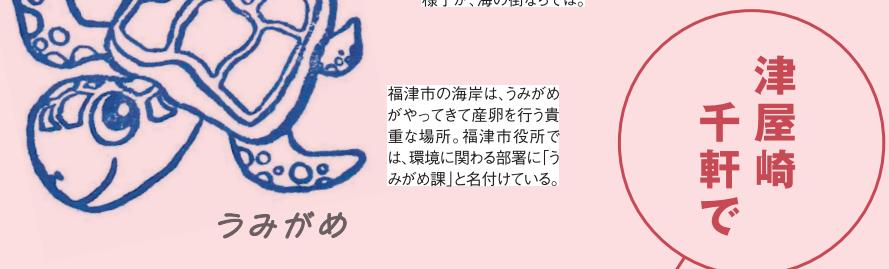
仏壇の格子組子を製造する〈栄光工芸〉の技術を生かした積み木、「YAMAZUMI」。

クライアント



林業法人とともに、樹齢/切株座標を辿れる木材開発を手がけ、誕生した「HIBA RINGS」。

デザイナー
柳谷 武
千差株式会社
柳谷環・武がCEOを務めるメーカー兼デザイン事務所。インテリアにもなる知育玩具の開発・販売のほか、受託も行う。



スタンプ集めて、 トートつくって、 街と仲良く

PHOTO_大城ひろみ TEXT&EDIT_浅野佳子

福岡県北部に位置する福津市。玄界灘に臨むこの地域に、昔ながらの趣きを残す白壁づくりの一角がある。江戸時代から製塩や海上交易によって賑わい、人家が千軒もあるほど繁栄している。様子から「津屋崎千軒」と呼ばれてきた。時代を経て当時の様子を伝える町並みは、水産庁の「未来に残したい漁業漁村の歴史文化財産百選」や「福岡県美しいまちづくり賞 優秀賞」などに選ばれている。

しかし景観そのものは素晴らしいが、実は大切なのは、津屋崎千軒は保存された街ではなく、「今も街に住む人や関わる人たちによく大切に使われ続けている街」ということである。

2024年に「津屋崎千軒なん軒目?スタンプトート」という企画がスタートした。無地のトートバッグを購入し、津屋崎千軒のさまざまな場所に設置されたスタンプを押しながら、自分オリジナルのバッグをつくっていくという。バッグづくりを楽しむことが、そのまま津屋崎の街歩きにつながる。絵柄もすべて津屋崎と深く関わりがあるものばかりだ。

これは観光の拠点である「津屋崎千軒なごみ」を中心に、津屋崎の住民が集まって企画を出し、どのような絵柄がいいかを話し合ってもらい、実現に至った。津屋崎千軒では、スタンプトートバッグにその端が表れているように「街とともにつくる」「住民とともに活動する」様子がそこそこに見られる。

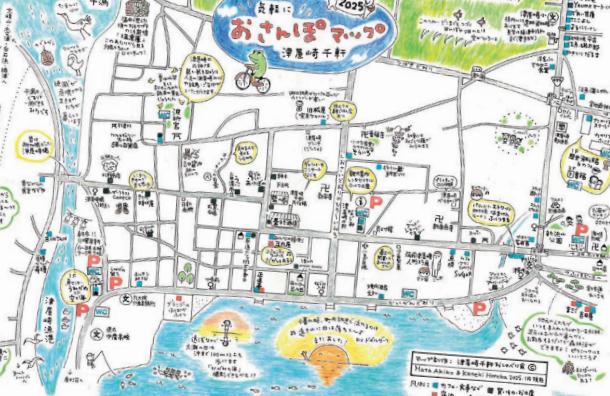
街の歴史や魅力を
住民と一緒に探し出す



ここからの
景色が最高
なんです



一緒に歩いた人
津屋崎千軒おしゃべり会
小才透さん、古閑由美さん
津屋崎千軒のお店などの有志が集まって、定期的にワイワイ情報交換中。「津屋崎千軒おさんぽマップ」を毎年更新する、津屋崎のプロフェッショナル。



トートをつくりながら、 津屋崎を知る



お魚センターうみがめ

津屋崎の美味しい魚を ゲットしよう

サザエや真鯛がスタンプの柄になっていた通り、津屋崎では旬の魚が水揚げされている。魚を新鮮な状態で購入できるのが、〈お魚センターうみがめ〉。一匹まるごとの魚も調理代を支払えば、希望の形にさばいてもらえる。

Instagram: @osakanasenta.umigame



街の人たちが 集まる コミュニティスペース

こちらは一緒に街歩きをした小才さんの活動拠点。津屋崎千軒の真ん中に泊まれるゲストハウスで、1階は街の人たちが集うカフェやコミュニティスペースとして開放されている。街歩きで疲れた時は、こちらで一息。

Instagram: @oh_maruya

藍の家

スタンプ
あり



明治時代の暮らしを 想像してみる

津屋崎の文化を知るなら、〈津屋崎千軒民俗館 藍の家〉へ。もともと藍染屋だった町家を大切に使っている。一緒に街歩きしてくれた古閑さんは、こちらの保存会でも活動中。随所に凝らされた町家の工夫を、ぜひ聞いてみて!

完成!

一日の思い出が染み込んだ、唯一無二
のトートバッグが完成。使うたびに津屋崎
で出会った人たちの顔が思い浮かびそう。

津屋崎千軒なごみ

みんなの縁側 王丸屋



豊村酒造

スタンプ
あり

古の酒造りを体感

街の中心にそびえ立つ煙突が目印の〈豊村酒造〉。当時の様子を伝える建築は国重要文化財に指定され、見学も受け付けている。130年以上続けられている戸や壁の一部を取り扱う夏支度など、季節を感じる風習も多く残る。

Instagram: @shuzou_toyomura



旧玉乃井旅館



築120年の木造旅館を
現代に引き継ぎ活用中

かつて海水浴客で賑わった旅館を、保存しながら活用している。この日はちょうど1階の(ミチクサ醸造所)ではクラフトビールを仕込み中。週末だけの本屋(eden books)や月に一度の(BAR玉乃井)などユニークな取り組みもいろいろ。

筑前津屋崎人形巧房



手仕事の
ぬくもりを
感じる



地域ならではの個性同士
が合わさると、よりパワフル
な街のニュースタンダード
が生まれる。そんな“味”な
化学反応をご紹介します。

うまいコラボ



この石けん、食べられます！
正体はホワイトチョコ

北九州

シャボン玉石けんチョコ

- 企業キャラクターと洋菓子店と大学のマッチング
- 北九州観光コンベンション協会の「北九州おみやげ館」、
ネジチョコラボラトリーの直営店やオンラインショップで販売

〈シャボン玉石けん株式会社〉×
〈ネジチョコラボラトリー〉×〈西日本工業大学〉

お問い合わせ先：ネジチョコラボラトリー（<https://nejichocolab.jp>）

北九州を代表する企業の一つ、〈シャボン玉石けん株式会社〉のキャラクター「シャボンちゃん」と、その主力商品である「シャボン玉石けん」が、なんとチョコレートに。まるで石けんと見間違うような真っ白なホワイトチョコレートは、見た目のかわいさだけでなく、濃厚で滑らかな食感で本格的な美味しさだ。実はこのお菓子、シャボン玉石けんと地元の人気洋菓子店〈ネジチョコラボラトリー〉のコラボレーションで生まれたもの。さらにチョコレートをつくる型は、西日本工業大学総合システム工学科の学生が3Dプリンターで制作した、産学連携のアイテムである。つまりトリプルコラボでできたお菓子だ。シャボン玉石けんが、現在のように無添加石けんにこだわるようになったのは、当時の国鉄から「機関車を洗うための、無添加の粉石けんがほしい」というオーダーを受けたことがきっかけだった。その結果1974年に生まれた無添加石けんは、体や環境に優しいことがわかり、すべての製品を無添加に切り替え。当時は売上が激減したが、「体に悪いとわかったものを売るわけにはいかない」と、現在にいたるまでつくり続けられている。無添加石けんに切り替えた翌年に誕生した「シャボンちゃん」は、今年50歳を迎えた。「シャボン玉石けんチョコ」は、北九州を訪れた旅行客や、北九州から他地域へ出かける人の手土産に使われることも多い。「実はこのチョコね…」とそこそこで会話の始まりとなっているそうだ。

街の人たちが自然と始める
スタンプを押していると、街の人に声をかけられ、自然と会話が生まれる。驚くのは、さまざまな取り組みの多くの住民が自然発生的に始めていることだ。

津屋崎千軒は、徒歩で散策するのがピッタリの広さだ。「津屋崎千軒おしゃべり会」を作成のマップ片手に、小才さん、古閑さんと街歩きをしていると、この土地がこれまでに歩んできた歴史、どんな産業があったか、ここで食べられているものと自然との関係など、地域の輪郭がはっきりしてくる。

「津屋崎は、受け身ではなく、自分で取りに行く人、にとつては、訪れるのがとても楽しい街です」と小才さん。「津屋崎千軒なん軒目？スタンプトート」は、派手な観光施設がない津屋崎でこそ力を發揮する。街を歩いて街の人と話し、スタンプを押してトートバッグができるあがる頃には、街にちょうど詳しくなり、津屋崎をずいぶん好きになっている。

「自ら取りに行く」
観光のありかた

街の人気がなぜか始めてしまう
不思議

福岡市には福間海岸、宮地浜、津屋崎海岸と約3kmに及ぶ遠浅の海岸が続いている。干潮時に砂浜がまるで鏡のように空を反射する様子が、「かがみの海」と呼ばれている。



画像提供：ひかりのみちDMO福津

ひよつとしたら津屋崎らしい「自分たちで始める」精神の根っこにあるのでは？と感じる言葉が、古閑さんからボロリとこぼれた。明治期から残る町並みについて話していた時だ。「よく、100年以上にわたってその時代で努力をしてきた人がいた」とを考えるのよね。なくすのは簡単だけど、なくなったらまらない。

これまで街を大切にしてきた人たちが自分に連なっているから、人任せにはできない、なにか関わりたい。津屋崎千軒という器が、住民たちに活動したくなる動機を与えてくれるのもしえない。

風光明媚な景色に惹かれてやってきて、津屋崎の不思議な魅力に気づく人は多い。この街に関わりたいと移住者が増えている理由がわかるような気がした。

残そうとした人たちの
気持ちを受け継ぐ

「津屋崎みくじ」は、地元で暮らすイラストレーターと地域の人たちが「高齢者の人たちから飛び出すユーモラスで哲学的な言葉を、おみくじでできるのでは？」と発案し、自分で制作して神社に納めている。神社の神主さんたちも「地域の人たちがつづってくださつて、スマキでしよう」と「ヨリ」と話してくれ。街歩きの途中で立ち寄った「旧玉乃井旅館」も、所有者が音頭をとるといつより、場を大切に思う人たちが集まってプロジェクトが立ち上がり、建物を保存しながら、若い人たちによる活用が実現している。

とにかく、小さなエリアのいろいろな場所でこのようなことが生まれている。しかもやらねばという義務感に駆られている様子はなく、なんだかみんな楽しそうだ。

例えば「波折神社」で受けることができる「津屋崎みくじ」は、地元で暮らすイラストレーターと地域の人たちが「高齢者の人たちから飛び出すユーモラスで哲学的な言葉を、おみくじでできるのでは？」と発案し、自分で制作して神社に納めている。神社の神主さんたちも「地域の人たちがつづってくださつて、スマキでしよう」と「ヨリ」と話してくれ。街歩きの途中で立ち寄った「旧玉乃井旅館」も、所有者が音頭をとるといつより、場を大切に思う人たちが集まってプロジェクトが立ち上がり、建物を保存しながら、若い人たちによる活用が実現している。

YMFG あした考

第6回
【一緒にやれば、もっと広がる!】

近頃YMFGでは、「銀行外」の団体や人と一緒に事業に取り組んでいます。一緒にやるとなにがいいのか、一緒にやるべきコツは? 実際の現場に携わる3人が、これまでの経験から語り合います。

TEXT_ 浅野佳子
ILLUSTRATION_ 堀内えりか

イマドキの銀行は 地域と一緒につくる!



北九州銀行営業統括部
竹本夢輝

もみじ銀行尾道支店
西原幸作

YMFGキャピタル
平原遼

たけも・ゆきなり／地域・社会貢献担当として、北九州市立大学との連携協定やさまざまなコラボレーションを担当。
ひらはら・りょう／SAS(Shimonoseki Adventure Summit)担当。地域とスタートアップ関係者が集い、共創を目指す。



西原—竹本さんの話題と関連して、最近銀行に入つてくる新入社員のみなさんにも、地域課題に関心が高い方が多いことを感じています。ところが日常の融資などの業務に就くと、そこから遠ざかってしまうようを感じることもあるようです。しかし社会を構成しているのは、紛れもなく地域で活動する企業や生活する人々なわけです。

西原—個人的な性格ですが、私はワクワクすることが大好きなんです。もともと知っていたので、「あれ、ここをくつかけたら旅館の価値も上がるし、それぞれの会社にとつてハッピーでは」と気づいてしまったので、やつちやつたという感じです(笑)。

考えています。

竹本—確かに、スタートアップに面白い技術があつても、実際に自社の事業とつなげて考えるのはけつこう難しい。それが目の前で話をすることができるのは、大きなきっかけになりそうです。

平原—当初はこの規模のサミットを下関で行うことそのものにさまざまな意見がありました。当然集客や利便性を考えれば、広島や福岡で行うことも考えられました。しかし、あえて括弧付ですが「本当に」の地方で行うことの意味があると考えているんです。参加してくれるスタートアップは、地域企業に接することで日本の生の課題を理解でき、地域企業はスタートアップに接することで新たな課題解決のピン

一緒にやれば、 相手も自分も変わる

西原—ともにつくる相手は、企業や大学、地域の人などいろいろかもしませんが、地域のことを知りたい」「こんな変化を生み出したい」と当事者意識がぐつと増したように思います。

竹本—私は取り組みを通じて、学生たちちはもちろん周りの地域の人たちにも「北九州銀行は、なんだか相談しやすそうだぞ」と感じてもらえたらしいなと思うています。

西原—そうですね。以前は銀行と地域の関わりと言えば、清掃作業をお祭りに参加するものと相場が決まっていました。ところがいまはそうではありません。地域企業とのネットワークがあるというこれまで銀行がやってきたことが、価値提供できる場をつくることができる新しい機能に結びついてきました。

西原—ともにつくる相手は、企業や大学、地域の人などいろいろかもしませんが、そこに熱を持った人たちが集まつてきて、最終的にはたくさんの人を巻き込んでスクールが大きくなっていくのが理想でしょうね。それが事業になれば、地域そのものの可能性が高まりますから。

平原—私は、YMFが主催する地域共創サミットSAS(Shimonoseki Adventure Summit)を担当しています。全国でも名だたるスタートアップ企業が登壇しひどいことを期待しています。

竹本—私も、学生たちの柔軟な発想に接していると、あーなんだか最近ちょっと凝り固まついたかも、と気づくこともあります。銀行外の人たちと接することも大きい。銀行外の人たちと接することは、自分自身へのフィードバックも大きいです。

平原—どういう経緯で始まったのですか? 当日はどんな雰囲気でしたか?

竹本—北九州銀行八幡中央支店の隣に、地元のベーカリーショップと協業したサンライズシヨウブがあつて、もともと学生たちもヨーロッパボッシーが開いていたのがきっかけです。当日は連携トラブルなどがあつて助け舟を出したシーンもありましたが、基本的に学生たちにすべておまかせ。彼らも楽しそうでしたし、お客様からも好評でした。

平原—どういう経緯で始まったのですか? 当日はどんな雰囲気でしたか?

竹本—私は、YMFが主催する地域共創サミットSAS(Shimonoseki Adventure Summit)を担当しています。全国でも名だたるスタートアップ企業が登壇しひどいことを期待しています。

平原—私は、YMFが主催する地域共創サミットSAS(Shimonoseki Adventure Summit)を担当しています。全国でも名だたるスタートアップ企業が登壇しひどいことを期待しています。

竹本—私も、学生たちの柔軟な発想に接していると、あーなんだか最近ちょっと凝り固まついたかも、と気づくこともあります。銀行外の人たちと接することも大きい。銀行外の人たちと接することは、自分自身へのフィードバックも大きいです。

平原—どういう経緯で始まったのですか? 当日はどんな雰囲気でしたか?

竹本—北九州銀行八幡中央支店の隣に、地元のベーカリーショップと協業したサンライズシヨウブがあつて、もともと学生たちもヨーロッパボッシーが開いていたのがきっかけです。当日は連携トラブルなどがあつて助け舟を出したシーンもありましたが、基本的に学生たちにすべておまかせ。彼らも楽し

平原—どういう経緯で始まったのですか? 当日はどんな雰囲気でしたか?

竹本—私は、YMFが主催する地域共創サミットSAS(Shimonoseki Adventure Summit)を担当しています。全国でも名だたるスタートアップ企業が登壇しひどいことを期待しています。

平原—私は、YMFが主催する地域共創サミットSAS(Shimonoseki Adventure Summit)を担当しています。全国でも名だたるスタートアップ企業が登壇しひどいことを期待しています。

竹本—私も、学生たちの柔軟な発想に接していると、あーなんだか最近ちょっと凝り固まついたかも、と気づくこともあります。銀行外の人たちと接することも大きい。銀行外の人たちと接することは、自分自身へのフィードバックも大きいです。

平原—どういう経緯で始まったのですか? 当日はどんな雰囲気でしたか?

竹本—私は、YMFが主催する地域共創サミットSAS(Shimonoseki Adventure Summit)を担当しています。全国でも名だたるスタートアップ企業が登壇しひどいことを期待しています。

平原—どういう経緯で始まったのですか? 当日はどんな雰囲気でしたか?

竹本—私は、YMFが主催する地域共創サミットSAS(Shimonoseki Adventure Summit)を担当しています。全国でも名だた

ラブレター from

原宿



「紫川で人生を考え、 井筒屋で幸せを噛み締めた」

北九州の小倉に生まれ、公団住宅でずっと育ちました。二級河川の紫川が家の近くを流れていて、いつも川辺で本を読んでいましたね。中学に入るとサッカー、高校では勉強やバイトに明け暮れ、心身ともに過酷な青春時代を過ごしました。あんなにしんどい6年間は後にも先にもないはず。とはいえば楽しい記憶もあります。例えば家族でよく行った〈井筒屋〉。華やかで賑やかで、昔は屋上に遊園地もありました。閉店してしまったけど、JR西小倉駅近くの〈玉屋〉も好きだったなあ。1階のおしゃれなカフェで母とフルーツジュースを飲んだっけ。デパートって、僕にとっては「幸せ」の象徴なんです。あとは〈リバーウォーク北九州〉の向かいにあった〈河合塾〉も思い出の場所。カリスマ講師・青木裕司先生の講義が面白すぎて世界史にハマりました。そして勉強に疲れたら〈ブックセンタークエスト〉へ。買った本を携えて紫川沿いに佇み、「人生の意味とは?」なんて

考えたりしたものです。

僕の祖母は東京出身で、どうも慶應義塾大学の学生と付き合っていたようです。それで幼い頃から「あなたも慶應ボーイになるといいわよ」と刷り込まれ、まんまと慶應に進みました。ミーハー心で上京したのに、僕の学部のキャンパスがあるのは神奈川県の藤沢。小倉よりもド田舎で拍子抜けしたのを覚えています。地元から出てよかったのは、北九州の人の率直さに気づいたこと。ヤンキーは多いし、荒々しさもあるけど、みんな心根が温かくて、回りくどい表現はしません。そんなところがすごく好きです。

北九州はバランスのいい都会です。大きな河川に恵まれ、グローバルに通用する産業があり、魚が美味しく、子育て世帯も暮らしやすい。治安もすっかりよくなりました。もう「修羅の国」ではないですね。武内和久市長のリーダーシップで、今後、さらに元気になるはずです。



佐々木紀彦 (ささき・のりひこ)

1979年、北九州市生まれ。慶應義塾大学総合政策学部卒業。スタンフォード大学大学院で修士号取得(国際政治経済専攻)。東洋経済オンライン編集長、NewsPicks Studio CEOを経て、2021年に〈PIVOT〉を創業。「起業のすすめ」(文藝春秋)他、著書多数。大のサッカーオタク。2023年より北九州市アドバイザーを務める。

x:@norihiko_sasaki

ILLUSTRATION 黒木仁史

HIROSHIMA
《尾道口バ牧場》



KITAKYUSHU
《FUKUOKA CRAFT BREWING》



El Borracho Mexican Light Lager | BURA BURA HAZY IPA
(エルボーラーチョ THE OUTLETS KITAKYUSHU店)
福岡県北九州市八幡東区東田4-1-1
THE OUTLETS KITAKYUSHU 1F

三都の 雑貨物語

缶詰が誕生したのは1810年で、缶切りが発明されたのは1858年。じゃあ48年間どうやって開けていたのかというと、ハンマーで叩いたり鍔で撃ち抜いたりしていたそうです。なんどまあ工場でやっているのかな! レトロな缶を見ると思わずときめくのは、その頃の本能が私たちのDNAに刻まれているからでしょうね。三都でも、つい胸が高鳴ってしまう缶雑貨に出会えます。ボップなカラーの缶バッジは、山口市出身の詩人・中原中也の生家跡に建つ中原中也記念館のもの。中也自筆の「空」「祈」「歌」「愛」「風」の5文字がプリントされ、作品の一編が綴られたおりとともにアソニュイな世界観に浸れます。

〈FUKUOKA CRAFT BREWING〉は福岡市内のメキシコ料理店から生まれたクラフトビールブランド。ルーツである店名を冠した「ガーデン」「地元銘菓」「博多ぶらぶら」のキャラが小躍りするヘイジーIPAなど、福岡味あふれるラベルがたまりません。キュートな口バの「クンキーハンマー」と銃は使わずに。

「三都の雑貨物語」では、毎号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。過去のものも公式Instagramにあります。@ymfg_official

YAMAGUCHI
《中原中也記念館》



中也の自筆缶バッジ
(中原中也記念館)
山口県山口市湯田温泉1-11-21

N° 06

ときめきはいつも
レトロ缶の中に



ロバッキーアート缶
(影絵作家 藤城清治さん作)

《尾道口バ牧場》

INGは福岡市内のメキシコ料理店から生まれたクラフトビールブランド。ルーツである店名を冠した「ガーデン」「地元銘菓」「博多ぶらぶら」のキャラが小躍りするヘイジーIPAなど、福岡味あふれるラベルがたまりません。キュートな口バの「クンキーハンマー」と銃は使わずに。

PHOTO_勝村祐紀 (広島県、山口県) TEXT_片桐絵都 EDIT_後藤麻与

02 〈YMGUTS〉が持つ、3つの顔

山口県周南市を拠点に活動する女子ハンドボールチーム〈山口銀行YMGUTS〉。2018年からYMFGが運営をサポートし、創部8年目を迎えた今年、5名の新メンバーを迎え、新体制でのスタートを切りました。彼女たちの物語は始まったばかり。応援を始めるなら今が絶好のタイミングです。〈YMGUTS〉はどのようなメンバーが集まり、どんな想いで活動しているのか。試合観戦前に予習をしておきましょう。



選手で、
銀行員で、
先生？



中国地方にはハンドボールの強豪校が多く存在する一方で、卒業後も競技を続けられる環境は限られています。〈YMGUTS〉は、ハンドボールを続ける想いを持つ選手たちの受け皿にもなっています。競技ができるのは今しかない」と、教員から銀行員に転身し、入団する選手もいるそうです。



フルタイムで
バリバリ勤務中

選手全員が山口銀行で勤務しており、平日はフルタイムで勤務した後、週に2~3回、遅いときは22時頃まで練習に励んでいます。業務内容も他の社員と変わらず、個人の資産運用や法人営業、窓口対応など、どの部署でも活躍できる人材を目指して働いています。両立はかなり大変ですが、引退後もキャリアを継続して働き続けられることが、選手たちの安心材料にもなっています。



次世代を育てる
「先生」

選手たちは周南市の小学生ハンドボールチーム〈リトルガッツ〉の指導をお手伝いしています。地域イベントにも積極的に参加しているため、街で子どもたちに声をかけられる子ども。〈リトルガッツ〉の子どもが、将来〈YMGUTS〉に加入し、今度は教える立場になる。そんな良い循環が生まれ、継続的にこの環境が維持されていくことを目指しています。

応援するなら今 / 新生YMGUTS 近日の試合ラインナップ

- 8月23日~24日 第79回 国民スポーツ大会(中国予選) @ 山口県下関市
- 10月3日~7日 第79回 国民スポーツ大会(本選) @ 滋賀県彦根市、近江八幡市
- 10月18日~19日 第77回 日本ハンドボール選手権大会(中国予選) @ 山口県下関市
- 12月15日~21日 第77回 日本ハンドボール選手権大会(本選) @ 広島県広島市



試合や情報は
公式LINEでも発信中！



公式 Instagram でも発信中！

街の方々と交流する場所がつくれたらと思い、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 山口県 ⇄ 東京都 〈地域商社やまぐち〉の日本酒って、実際どう？

〈地域商社やまぐち〉が、街の酒蔵と連携して新しい日本酒を続々と開発中。日本酒ソムリエの千葉麻里絵さんに講評してもらいました。

老舗酒蔵の日本酒は、イタリアンにぴったり？！

高木 以前スターフライヤーで千葉さんの記事を読み、これまでにないお酒とお料理の組み合わせの提案に大変刺激をもらいました。今日は〈地域商社やまぐち（※1）〉がまちの酒蔵と共に開発した日本酒を持ってきたので、ぜひ飲んでみてください。

千葉 ありがとうございます。YMFGは山口県・広島県・北九州を拠点にしているそうですね。私が蔵元さんと共に開発をした日本酒『EIKUN!holic』は、岡山県産の低タンパク米「みずほのか」を使っているんですよ。

高木 なんと！「みずほのか」は広島県発祥という噂もありますし、なんだか親近感を感じました。今日お持ちした新作日本酒『多島海』

（※2）も、低タンパク米の「春陽」です。〈中島屋〉さんとの共同開発で「火入れ」と「生酒」の2種類あります。

千葉 この2つは加熱処理の有無だけでなく、製造工程も違いますよね？

高木 お見事。おっしゃる通りです。

千葉 「火入れ」は心地いい微炭酸と、フレッシュなマスカットの香りが口の中に広がる、艶っぽいお酒でした。日本酒にはあまりない新しい香りで、甘みと酸味のバランスが絶妙。さすがです。ペアリングするなら、同調のマスカットやライチ、梨を生のまま白和えにしたり、甘エビのブレンとした食感とねっとりした甘みとも相性が良さ

そうです。イタリアンやフレンチに使われるハーブ系やオリーブオイルと合わせてもいいですね。

高木 ありがとうございます。「生酒」の方は、今年2月に製造・完売し、現在、来年に向けて改良を進めています。

千葉 「生酒」は、ピスタチオの香りにホワイトチョコレートやナツツのような旨味を感じました。牡蠣グラタンなど、もつたりとした味わいのお料理に合いそうです。搾りたてはきっともっとフレッシュなのではないでしょうか。

高木 そなんです。販売時は、青みの後に、巨峰のような香りがしていました。最近ある醸造方法を試したら、スプマンテ（イタリアのスパークリングワイン）のような味わいになったんですよ。来年もぜひ、ご期待ください。

千葉 楽しみです。普段、燗酒のような力強いお酒をつくっている酒蔵さんがこういう新しい日本酒に挑戦したという背景もいいなと思いました。〈中島屋〉さんに「春陽」を紹介したのも高木さんですか？

高木 そうです。〈中島屋〉さんらしい旨味と「春陽」は、相性がいいのではないかと思い、お声かけしました。中村信博社長はうちのブランドでは販売できないけど、技術を提供するから挑戦してみようと言ってください、本数限定で製造・販売することになったんです。〈地域商社やまぐち〉は、金融業で培ったネットワークを活かし、技術と技術をつなげて商品開発もしています。地域の魅力を全国に広めることで、地域課題にアプローチすることを目指しているので、酒米の開発も考えています。

山口県最高峰のお酒、じわじわと販路拡大中。

高木 続いて2019年に開発し、今年で6年目になる『東洋の女神』（※3）です。

千葉 剥きたてのパイナップルの香りが口に広がり、遅れて甘さが引き込まれてきました。余韻のある繊細で綺麗なお酒ですね。夏は氷を入れてロックできゅうといただくのもよさそう。このカプロン酸エチルというフルーティーな香りは豚肉の脂と相性が良くて、お酒自体が甘口なので対極の酸味と合います。豚のしゃぶしゃぶをポン酢でいただくとか。山口県ならフグに合わせても良さそうですね。

高木 フグはスーパーにも売っているくらい身近な食材なので始めやすいですし、海外の方にも喜ばれそうですね。僕も酒蔵さんも、まずは地元の方に愛されたいという思いがあるのですが、山口県は、広島県や福岡県と比べて地場の

YAMAGUCHI

日本酒を
飲むきっかけを
増やしたい。



高木真吾 〈地域商社やまぐち〉営業
山口県岩国市にある『獺祭』の蔵元（旭酒造）（現・株式会社獺祭）で修行を積んだ後、2023年に〈地域商社やまぐち〉へ入社。

TOKYO

山口から海外に
羽ばたく未来も
夢ではありません。



千葉麻里絵 日本酒ソムリエ、〈EUREKA!〉オーナー
化学的知見から日本酒と料理のペアリングを提案。2023年、東京・西麻布に日本酒酒場〈EUREKA!〉をオープン。著書に「日本酒に恋して」等。

消費が少ない。文化を残すためには、県外に流通させる方法も考えないといけないんです。

千葉 流通先を広げることは、酒蔵側の可能性や選択肢を増やすことにつながるので、かなり大切ですよね。

高木 〈地域商社やまぐち〉は、個人商店が新規参入しにくい販路につなげるお手伝いもしています。『東洋の女神』は年々販売本数が上がっているんですよ。

千葉 そしたら、次は日本酒をペアリングの食材と一緒に販売するはどうですか？ 生牡蠣のセットに、ハーブの詰め合わせとか。

高木 それはいいですね。今度、ご相談の時間をもらってもいいですか？

※3 《東洋の女神》

〈地域商社やまぐち〉が、山口県萩市にある蔵元（澄川酒造場）と、最高峰の日本酒を目指して開発した純米大吟醸。山口県の山田錦を使用。



※1 地域商社やまぐち

2017年設立。県内の生産者と首都圏バイヤーのニーズを調査・マッチングさせ、山口県産品の販売・開発に取り組む。

※2 《多島海》

瀬戸内エリアの酒蔵の方々と、瀬戸内海の風景「多島海」のように美しいお酒を目指して開発・発売している日本酒シリーズ。〈中島屋〉に続き、今年6月に〈酒井酒造〉コラボを発売した。



朝
露
の
よ
う
に、
儂
く、



餅でも、ゼリーでも、プリンでもない
北九州の銘水で仕込んだ透明スイーツ
合馬天然水の「水玉ぶるん」

特徴 北九州・合馬の天然水仕込み
内容量 3個入り(黒蜜ときなこ付き)
保存方法 直射日光を避け、常温で保存
価格 ¥1,080(税込)