

YMFG

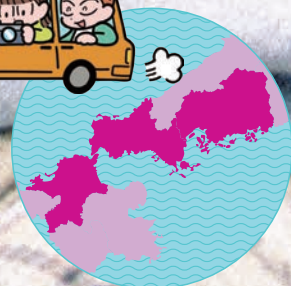
Vol.2

この世界で。この街で。このじぶん。


山口・広島・北九州

特集

三都が繋ぎ、育む
歴史を訪ねて。



YMFG-ZONEから
ミライをのぞむ!!



じぶんの物語を つまらなく感じたとき。

地方都市 に生まれた。
じぶんにとっては、真ん中だった街。

地方 と 意識したのは
いくつのときから だったのか。
世界の 果てしなさを 知ったとき？
じぶんの物語を つまらなく感じたとき？
ああ そんなことは
誰にもあるよと、人は言う。

それから いろいろありまして。
いま、地方 と 世界は 近くなった。
きもちの問題 ではなくて、
望めば動けばそうなる 可能性。
望んで動く ことが
リアルに大事に なってきた。

地方都市 という 言葉の響きさえも、
新たな響きへ。 さあ どう生きる。

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。

三都が繋ぎ、育む 歴史を訪ねて。

三都のお店や施設を巡りめぐって作りあげた本特集。前号に引き続き、取材チームが食べて、買って、体験した魅力をお伝えしていきます。未来の歴史や文化はこんな場所から生まれてくる。そう感じさせてくれるような新しく、個性的で、「ここにしかない」スポットが満載。いざ、未来へ！

写真 | 仁科勝介・信岡麻美、イラスト | 日向山葵
文 | 長嶋太陽・高橋直貴

発行：山中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・沖永・竹内・福本
住所：山口県下関市竹崎町4丁目2番36号
電話：083-223-5545

COVER

青木柚（ユマニテ所属）
YMFGのCM / GR / WEBに出演中！

企画・制作：ECD | 川口清勝 (TUGBOAT)、
プロデューサー | 戸高良彦・泉岡素子
((株) 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(カバー)、ライター | 高橋直貴・乙辺さゆり、PM | 佐藤瑞奈子(TUGBOAT)、校正 | 阿部進、DTP | (株) ローヤル企画、印刷 | 凸版印刷(株)

2号について
アンケートは
こちらまで！



vol.2 CONTENTS

特集

06 三都が繋ぎ、育む
歴史を訪ねて。

13 三都 JOURNAL

嶋浩一郎の、三都街歩き /
さんとのフォント / いい路地、夢気分。
SHIMONOSEKI ADD-VENTURE
SUMMIT 2023 が開催！
三都まちみらい会議

18 三都物語 この街で生きる理由

20 ランチの正解

22 YMFG Zone Interview

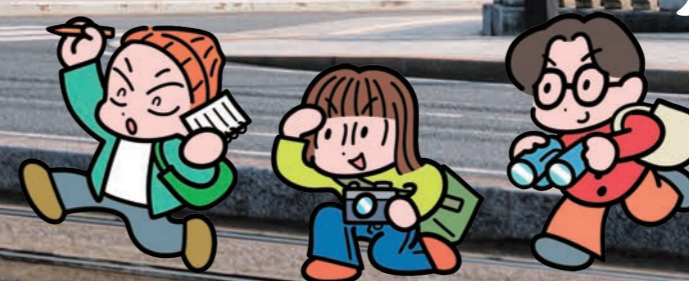
三都を盛り上げるために
もみじ銀行は何ができますか？
もみじ銀行 小田宏史頭取に聞きました。

YMFG ZONE STORIES

山口・広島・北九州。隣接しながら異なる文化を持ち、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。



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。



世代を超え、文化を繋いでいくために。

山口で訪れたのは山口情報芸術センター、通称「YCAM」とセレクトショップ「Mark」。
一見共通点のないような両者だけれど、どちらも老若男女にひらかれた風通しのよさがある。
文化はどのように生活に根付いていくのか。
世代を超え文化を耕していくために必要なことは、そのヒントを探りました！



山口情報芸術センター「YCAM」

ワイカム

20年の歴史を持つ
国内有数のメディアアート施設。

インディペンデントな姿勢から、
アートは生まれていく。

今

年、開館20年を迎えるYC
AMは日本でも有数のメディア
アート施設。設立当初より運営に関
わってきたアーティストリックディレ
クターの会田大也さんは、「地域の人
に『使ってもらえる』施設でありた
い」と、考えていたという。「日本に
おいてアートに関心があるという人は
まだまだごく一部。だからこそ、関
心のない人にもアプローチできるよ
うなプログラムを企画しているん
です」。アートにはどのような価値があ
り、どのような体験を提供できるのか。
それを広く伝え、浸透させていくこと
がYCAMのミッションだ。YCAM

が20年にわたって取り組んできたこと
で認知が広まり、企業や行政と連携し
たプロジェクトも増えてきた。しかし、
大切なのは、それらに寄りかからない
姿勢なのだという。「YCAMは美術
館（＝作品を所蔵するための施設）で
はなく、アーティストと協力し、新た
な作品を作り、発表するための施設。
アートによる街おこしは近年一種のブ
ームとなっていますが、地域とアート
が健全に共存する上で大切なのは、作
品が「地域おこしのため」のものでは
なく、独立したものであることなん
です。そうでなければ、新たなものと
の捉え方を提示するような作品が生み
出せなくなってしまいます」。独立し、
持続すること。それは決して簡単では
ないが、文化の種は着実に育ってき

Profile



アーティストリックディレクターの会田
大也さんは、国際芸術祭「あいち2022」
をはじめ、多くのアートフェスティバ
ルの企画・運営・キュレーションに携
わってきた。その豊富な経験はYCAM
の仕事にも還元されている。

ている。「開館当時小学生だった方が、
いま子どもを連れてYCAMを訪れ
てくれているんです。こんなに嬉しい
ことはないですね。文化を伝えてい
くことは、一種の教育だと思うん
です。教育に早さを求めるのは良くない
時間がかかるかもしれないですが、世
代をまたいで文化が引き継がれてい
くよう、今後も取り組んでいきます」

山口県山口市中国町7-7
083・901・2222
10:00～20:00（イベント開催時
22:00閉館）、火曜日休（祝日の場合
は翌日休）、入館料無料
URL: <https://www.ycam.jp/>

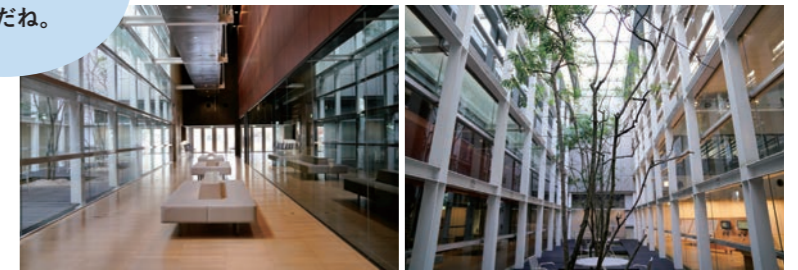


イベントや展覧会が
盛りだくさん！

国内外の作品を
上映する映画館も
あるんだね。



展示空間のほか、劇場やワークショ
ップなどが開催されるスペースなど
を擁し、日々さまざまなイベントが
催されている。映画上映も大人気。



開放的な館内、芝生が印象的な館外の公園ではのんびりと過ごす人々の姿が見られ、この施設がいかに地
域の人々の生活に溶け込んでいるかがわかる。



北九州

Kitakyushu

新世代の店主が営む食と衣の注目店。

北九州で訪れた2店舗は、いずれも若いオーナーが近年オープンさせたお店。店主がそれぞれ「あえてこの場所でやってみたかった」と語る通り、周辺には同じようなスタイルのお店は見当たらないが、若い世代が集まるハブのような場所となっている。ここからどんな文化が開いていくのだろうか？



「ちょっと2軒目行くよ」なんて案内されたならば、信頼度爆上がりの一見。



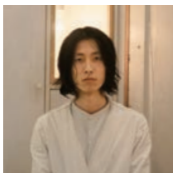
中国茶のセット (tea time 1,500円、bar time 2,000円)、パスタ (bar time 2,000円)。

Le temps

ルタン

昼は「茶」、夜は「酒」とのペアリングを。

福岡県北九州市小倉北区船場町6-18
093・383・0099
ランチ営業 / 12:00 ~ 14:00 (要予約)、
ティータイム / 14:00 ~ 18:00、夜営業 /
19:00 ~ 25:00、不定休 (SNSで要確認)
URL: https://www.instagram.com/le_temps_h/tagged/



Profile

Le tempsは2020年4月、コロナ禍真っ只中にオープンした。九州生まれの店主・濱田力さんは10代で京都で働いたのち父の影響から19歳でバーテンダーとなった。



小 倉北の一角に佇むギャラリーのような建物。ここは昼から夜まで中国茶とナチュラルワインが楽しめるLe tempsだ。趣味で学んでいた中国茶と、10年以上バーテンダーとして働いてきた経験が合わさり2020年に誕生した注目の新店舗。店主は「美味しいお茶とワインには産地、気候、品種など共通点があるんです」と話す。ワインは信頼のおけるインポーターさんから仕入れるというナチュラルのみ。「無農薬だからといって美味しいとは限らない。ナチュラルの奥深さにやられて、すっかりのめり込みました」。そんな話に耳を傾けていると、ちょっと一杯、のつもりがどんどん頼んでしまう。独自にレシピを研究しているという料理も絶品。

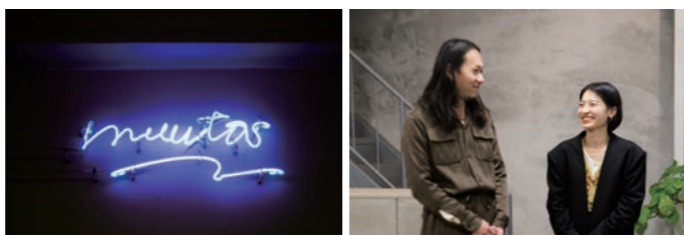
中国茶とナチュラルワインの知られざる共通点。

muutos.

ムートス

流行のサイクルに流されない「本質」を提案するセレクトショップ。

福岡県北九州市小倉北区浅野2-8-38 森本ビル
093・482・3661
13:00 ~ 19:00、不定休 (SNSで要確認)
URL: <https://6103muutos.shop-pro.jp/>



レディース、メンズともに国内外のブランド、usedなどジャンル問わず展開している。作家ものの器を取り扱う、ギャラリーのような空間だ。

「何も無い場所」に文化は芽吹く。

小

倉敷南側は個性的なお店の出でているエリア。しかし、あえて「何も無い場所」でやってみよう」と北側の一角にオープンしたセレクトショップがmuutos.だ。シニマルな空間にはオーナー兼バイヤーの藤井悠介、彩香夫妻が買い付けたアイテムが並び、muutos.はフィンランド語で「変化する」の意。大事なことを見極め、残しながらも時代と共に変化していきたいという。目利きによる品揃えに、県内外から服好きが集まる。

Mark

マーク

老若男女が訪れる文化の発信基地。

山口県山口市道場門前2-4-18 末永ビル 2F・3F
083・976・6788
11:00 ~ 17:30、火曜日・水曜日休
URL: <https://www.mark.style>

写真右 / メンズ、ウィメンズの洋服のほか、アクセサリーやバッグ類も豊富に揃えた店内。3階はギャラリースペースを兼ねており、展示やイベントを開催することも。写真下 / 店主一押しの中古車展示場。写真左 / オリジナルのランプシェード。



写真左 / 洗練された空間に並ぶスケートボードデッキにオーナーの「好き」を感じる。写真中 / 服好きから圧倒的な支持を得るアプレッセのアイテムは、デザインソースとなっているヴィンテージのデニムジャケットと合わせて提案。写真右 / 昆虫のカラーをモチーフに作成された店舗オリジナルのランプシェードも濱中史朗さんの作品。

Profile



代表の有近康夫さんは周南のセレクトショップを経て2016年にMarkをオープン。「お客さんと会話をしながらその土地に暮らす人の好みを知っていくのが楽しい」という言葉からもわかる通り、根っからの接客好きだ。

「若」頃は純粋な車で東京に街を巡ってました。セレクトショップ「Mark」には、そんな店主の有近さんの青春時代の経験が詰まっています。店内に並ぶのは洋服はもちろん、インテリア雑貨、スケートボードデッキ。非売品ではあるものの大型の現代アート作品も。共通するのは有近さんが「好きなもの」であることだけ。オーセンティックなもの、マニア垂涎のアイテム、知られざる名品までジャンルレスに取り揃えているが、不思議と調和が感じられるのは、店主の感性というフィルターを通してからです。「山口は慎重に買い物をする方が多いんです。そんなお客さまのワードロブの中でも「遊び」になるような一枚を選んでもらえるような幅広いアイテムを取り揃えています」。Markには10〜70代のお客さまが訪れる。開店から7年。現在は子ども向けのワークショップなどイベントを開催することも。「ただの洋服屋で終わりにたくない」という言葉通り、ライフスタイルの発信基地としてこの地に根付いている。

「何があるかわからない」が、セレクトショップの面白さ。

READAN DEAT

リーダンディート

日常の「楽しみ」が買える
本と器のセレクトショップ。

広島県広島市中区本川町2-6-10-203
☎ 082・961・4545
🕒 11:00 ~ 18:00、火曜日休
URL: <http://readan-deat.com/>



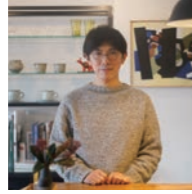
初めて出会う
本ばかり！



「Read and Eat」という店名の通り、器など食にまつわる雑貨類もセレクトされている。

Profile

店主の清政光博さんは東京の書店「B&B」で経験を積んだのち地元広島にUターン。大型書店とは違ったやり方で、このエリアの文化の一端を担っている。



街の本屋は、その土地の文化の玄関口だ。棚が持ち主の頭の中を表すのと同様に、書店の本棚はその街に住む人々の映し鏡のようなものである。というのは、ちょっと言い過ぎだろうか？ いずれにせよ、初めて足を運ぶ本屋が楽しいのは、その土地に息づく文化の一端に触れられるから。リーダンディートは写真集・アートブックを中心に、文学・人文書のほか、個人の手によって作られた少数の同人誌・ZINEなどを幅広く扱う。現地の本好きが集まるだけあって、棚を眺めれば手に取りたい本が次々と目に飛び込んでくる。本はインターネットでも買えるけれど、書店で出会った一冊はやっぱり特別だ。その土地を訪れた記憶がセットで刻み込まれるものだから。

これはLEADでしか買えないね。



LEAD

リード

古着屋の常識を超えた
ネクストレベルの品揃え。



広島県広島市中区三川町10-23-203 ☎ 082・576・4012
🕒 13:00 ~ 19:00、不定休 (SNSで要確認)
URL: <https://lead-hiroshima.com/>

広島に全国の古着好きが足繁く通うお店があると聞きつけ訪れたLEAD。古着はそこでしか出会えない一点モノだから「出会いが大切」だなんてよく言われている。だけど、LEADにこの言葉はちょっと当てはまらない。なぜなら一点でもなかなかお目にかかれないようなヴィンテージ品が、サイズ違いでさらりと並んでいたりするから。「欲しかったけどサイズが……」なんてこともあるけれど、ここではあなたにぴったりのアイテムがきっと見つかるはずだ。

王道ヴィンテージを求め、飛行機で訪れる強者も。



定番アイテムのほか、まだ他のお店が発掘していないブランド・年代のアイテムをセレクト。その上、博物館級のレアなヴィンテージだってしっかり揃えている。



広島市の中心エリアで買いだおれ、食いだおれ。

レストラン、本屋、ヴィンテージ古着ショップと、広島市中心エリアで注目の3店舗をご紹介。いずれも店主のこだわりが反映された個人店で、洗練された店内の中どこか「広島らしさ」を感じるのが魅力。近隣エリアにお店はたくさんあるけれど、迷ったらまずはここから。

6ème

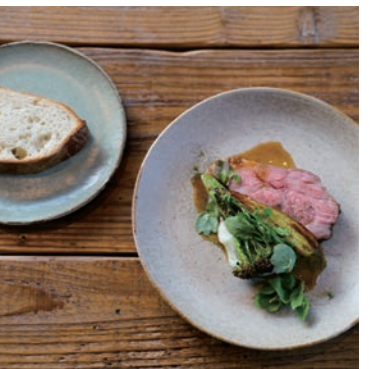
ロクエメ

ちょっと「はずれた」エリアで
楽しむ本格派ビストロ。

広島県広島市中区大手町3-13-18 松村ビル103A
☎ 082・207・1600
🕒 17:30 ~ 23:00 (LO22:00)、日曜日・月曜日休
URL: https://www.instagram.com/6eme_hiroshima/



本格的な味わいと程よく気の抜けたセンスのいい店内。内装、器などの細部にもオーナーのセンスが光る。



左から熊本県産の馬肉のタルタル、菊芋、素揚げケッパー (1,950円)、カブのガスパチョ (900円)、ジュンベリーのアイス、ホワイトチョコ、ピーズ、イチゴ (770円)、茨城県塚原牧場梅山豚のロースト (3,300円)。(デザートを除き2人前の価格)

Profile



オーナーシェフの玉井宏明さんは2019年に広島にUターンし6èmeをオープン。店名の「6ème」とはシックスセンス (第六感) の意。情報ではなく、直感で楽しんでほしいという思いが込められている。

玉井さんは若かりし頃、フランスのレストランで修業を積み、帰国。東京の名店「Hugo」でさらに経験を重ねたのち、6èmeをオープンさせた。カジュアルでセンスの良い内装だけれど、その味は本格的なフレンチというギャップに驚かされる。どの料理も(デザートですら)素材の組み合わせが楽しく、メニューを眺めているだけでも飽きない。実は6èmeは、取材中に広島市の飲食店の方々がおすすめしてくれたお店。料理、デザート、ワインいずれも味は間違いなしに夜はアラカルト、コース(7000円)が選べる使い勝手の良さも魅力。

「最」

新しいものは東京に集まるけれど、地元で違う流れを作り出したい。そう話すのは、6èmeオーナーシェフの玉井宏明さんだ。同店が位置するのは、飲食店が集まる中心から少し外れのオフィスビルが集まるエリア。東京では新たなお店が次々と生まれる一方、入れ替わるスピードも速い。そんな速い消費のサイクルを降り、腰を据えてお店を育てていくのにこの場所は好都合だったのだ。

広島発、フランス仕込み、東京経由の新店舗。

鳴浩一郎の、 三都街歩き

広島で古代メソポタミアの民の声を聞け!

イラスト | 菅幸子 (さすが)、文 | 嶋浩一郎

「いざ! 三都の文化が生まれるところへ。」と題した前号に引き続き、魅力的なお店や施設を集めた今号。例のごとく車で三都を旅しながら、僕たちは文化と歴史に思いを馳せることになった。

北九州は古くから工業地帯として栄えた街。山口の周南は鉄鋼業、下関は漁業で。そして広島市は三都でも最大の都市圏として栄え、街中に戦争の遺構が数多く残る。そこに暮らす人々におすすめのスポット、思い出の場所を聞けば、みな歴史と、そこに息づく文化を感じる景色を覚えてくれた。皿倉山から見下ろす北九州の工業地帯と海、国道2号線から望む瀬戸内海、原爆ドームを裏手から望む平和記念公園のウォーキングコース。いずれも観光地ではあるけれど、その街に生きる人にとっては、故郷の「当たり前」の風景。今号では紹介しきれなかったけれど、その風景を、その人ならではの視点で見つめてきたのだと感ぜられるエピソードをたくさん聞かせていただいた。街の歴史というのは暮らしの中にこうやって根付いているのだと、なんだか聞いていて嬉しくなりました。



広島で食べたいもの、たくさんあるでしょ。お好み焼き! 冬だったらカキフライなんかも旨そうだね。穴子なんて言うあなたはもしかして食通? はやる気持ちで広島駅についたら、まずはビールスタンド重富へ。ここでビールを二杯飲んでもらわないと。一杯でなくて、二杯。そんなもって、三杯でなくて、二杯。それが重要なんだ。

「何もない」と聞いて、取材の途中に1つ、思い出したことがある。「何も無い場所でも、そば屋くらいはあるもんだ」という、以前別の旅先で聞いた、そば屋の親父さんの言葉だ。何も無い場所でも、寂れた街でもそば屋はある。そして、そんなところで出会う店は大抵うまい。のだと言う。「そば屋と温泉さえあれば観光地にだってなるもんや!」と、ガハハと笑っていた。この親父さんは若くして脱サラしてお店を開き、まさに「何もない」ような場所でも、とんでもなくうまいそばを打っている人だ。誰もが知る有名店というわけではないけれど、地域の人の愛されながら30年近く営業している。「何も無い」場所には大自然や、綺麗な水やなんかがあるだろうし、それがあってから「何もない」ってことはないだろうけど、でも、確かにそば屋のない街なんて見たことがない。親父さんはちょっとした冗談のように話していたけれど、僕はこの話が好きで、ことあるごとに思い出しては勇気づけられている。何も無い場所、たった一人で始めたお店が30年続き、残っている。それってめちゃくちゃすごいことじゃないか。

「一杯ではなくて二杯か? それには、生ビールの奥深いうまさを知ってほしいから。」
「ビルの一階、酒屋の一角を改装した立ち飲み店は6〜8名でいっぱい。ビールサーバーのあるカウンターで、黒のボーターと白いパークコートでパシッときめた店主重富さんが迎えてくれる。美味しい生ビールを提供しようという彼の努力と熱量には誰もが感服するはず。グラスやビールサーバーの手入れの徹底は言うまでもない。ビールは種類しか提供していないけれど、「一度つき」、「二度つき」、「三度つき」、「シャープつき」、「マイルドつき」と、二つのサーバーを使い分ける注ぎ方だけで、味が全く変わる。本当に、びっくりするほど違うのだ。だから、一杯ではなく二杯を飲み比べて欲しい。その日の温度や湿度まで考慮

嶋浩一郎 しま・こういちろう 1968年、東京都生まれ。博報堂執行役員、博報堂ケトルクリエイティブディレクター・編集者、本屋B&B経営者。

ここにしかないが、ある。
三都の文化・生活・生態系。

三都で暮らす人々を追いかけて。
未来に繋がる文化と歴史に思いを馳せる。

一方で、生きた思い出の話を聞くにつけ、過去のことを考えるだけでは「歴史」というものは見えてこないな、とも思われた。例えば、1000年前に竣工した建物を前にした時、これを建てた人たちは、2023年の未来にまで残っていることを想像したのだろうか、とか、僕らがこんなふうに関心している顔を見たらどんなリアクションをするだろうか、という疑問が湧いてくる。彼らが未来を志向したかどうかはわからない。だけど、長く残ってきたものの中には、作り手の強い意志があるだろうことは想像がつく。その意思を享受する人たちが感じ取り、それぞれの方法で、大切にできたからこそ長く受け継がれてきたのではない。100年後を想像してみるのは難しいけれど、そこにどんな意志があるのかを知ることが、これから生まれてくる歴史や文化を考えることができるかもしれない。そういうわけで、僕らの足はどちらかというと過去よりも現在、そして未来に向かっていて、これから生まれてくる文化や歴史に向けてみたいと考えたのだ。

今回取材した中には、これまでにないジャンルのお店を、これまでにな

そんなおじさんの話を、今回取材したみなさんの話と重ね合わせて。まだオープンして間もない、あるいは数年のお店が多かったけど、きっといつか彼らの営みが「歴史」や「文化」と呼ばれる日が来る。そんな日が来る前に、ぜひ足を運んでみてほしい。そうすれば、あなたも「歴史の証人」になれるはず。



尾道本通りの老舗文具店『石田勉強堂』。店主は3代目。

フさんとの
フォント

親しみやすさ: ★★★★★
力強さ: ★★★★★
総合点: ★★★★★

私たちの目は常にせわしなく動いていて、視線が1カ所に停滞するのは約0.3秒。その一瞬で人々の目を奪う看板が、三都には数多くある。尾道で見た『石田勉強堂』もそのひとつ。「文具と事務用品」までのポップでフレンドリーな可愛らしい見た目に気を許したのが間違いだった。その後につけてくる、力強く描かれた「石田勉強堂」は、山奥の道場に連れて来られたのかと勘違いしてしまうほどストイック。学びを求めるものは誰一人拒まない。されどその道は厳しく果てしない。創業75年、石の上にも三年どころじゃない「石田勉強堂」が、その長い歴史の中で培ってきた学びへの真摯な姿勢を表現する見事なフロントであった。

いい路地、
夢気分。



50メートル足らずの路地の隙間からは、太陽に照らされた尾道水道と向島の高見山が垣間見える。

通りを歩いていて、ふと誰かに呼び止められたかのように足を止めてしまふことがある。その先に何があるのか? どこに繋がっているのか? どうしても気になって、妄想が走り出す。尾道の本通り商店街に入っただけで、「うす潮小路(しゅうじ)」と名付けられたこの路地には、小説家・林美美子が少女時代を過ごした借家があ

る。家族の分断、貧苦、持病の悪化など決して恵まれた人生ではなかったが、路地に差し込む一筋の光を自身の人生に投影し、作品を書き続けた。そんなイメージが浮かんでくる。林が佇んでいたであろうその場所に立ってみると、24歳の私の中にある力強い希望が、時を超えて美美子の若き時代に共鳴する。



ほいじゃ
またこー!

次号は、
7月予定。
お楽しみに!

Keynote Session

なぜ日本は変わらないのか？
イノベーターが白熱議論。



Meetup

ビジネスを加速させる
「対話の場」を提供。



SHIMONOSEKI ADD-VENTURE SUMMIT 2023が開催！

地域×スタートアップの地方創生サミットで発見した、
地方都市の未来。

「地方都市は可能性に満ちている」とは、スタートアップ関係者の中でここ数年ささやかれていること。物理的、精神的に離れた場所だからこそ変わる余地があり、志を持ったチャレンジャーが集まる。そう、かつてのシリコンバレーだってそうだった。変革が起きる場所こそが、未来を担う中心地となるのだ。

写真 | 永井樹里、文 | 高橋直貴



山口フィナンシャルグループ・
椋梨敬介 CEO (左) の熱いメッ
セージで、SHIMONOSEKI
ADD-VENTURE SUMMIT (以
下、SAS) の幕は上げられた。
ここから始まる。会場にはそん
な予感と熱気が立ち込めていた。

「起業ほど面白いことはない」
さあ、アクションを。
なぜ日本からはイノベーションが生まれないのか？ デイビー・エヌ・エー代表取締役会長の南場智子氏(写真)が登壇したセッションでは、この日本中の企業が頭を悩ませる課題について、熱い議論が交わされた。新世代のリーダーの登場を期待するだけでなく、「年長者こそ起業するべき」「大学との連携により地方から画期的な事業は生まれる」「企業って、つらたのしい(辛いくらい楽しい)」など、ヒントに満ちた発言が縦横無尽に飛び出した。

大切なのは「学び」ではなく、「動き」が生まれること。
各セッションに登壇したスタートアップ企業の担当者や直接コミュニケーションを取ることができる「ミートアップスペース」は終日賑わいを見せていた。オンラインツールが普及した現代であっても、やはり地理的な距離がボトルネックになってしまふことは少なくない。しかし、その場が設けられることでビジネスは一気に加速する。インスパイアリングな話だけでなく、実際にアクションに繋がるのがSASのコンセプトであり、魅力の一つだ。



地域の課題を解決する糸口として、スタートアップとの連携は不可欠。会場には山口県内外から多くの地域関係者(企業・行政等)とスタートアップ関係者が集まりその意識を共有した。下関市長の前田晋太郎氏(右)も新たな動きへの期待を語る。

Panel Discussion

トップランナーらの挑戦から
新たな視点を獲得する。



有名なスタートアップの経営陣や、ベンチャーキャピタリストなど約30名に及ぶスピーカーが登壇したパネルディスカッション。中小企業におけるDXの必要性、脱炭素社会に向けた各企業のアクションなど近年注目を集めているトピックのほか、「コザ(沖縄)から学ぶスタートアップエコシステム」「地方が目指すべき観光戦略」と題されたセッションでは、国内で生まれている先進事例について、各分野の専門家が議論を交わした。人口減少や人材不足、地域が抱えている課題は共通している。だからこそ、連携しながら産業を発展させていこう。壇上でマイクを握るトップランナーたちは、みな同じ未来を見つめていた。

下関で感じる、
イノベーションの胎動。
これほどの盛り上がりを見せた地域創生サミットがあったのだろうか？ SASは2023年1月、下関の地でこの上を上げた「地域×スタートアップ」の祭典だ。本イベントは4つの柱から構成されている。特別ゲストによる「キーノートセッション」、近年の注目トピックについて議論を交わす「パネルディスカッション」、次のユニコーン(企業評価額10億ドル以上、設立10年以内の非上場企業)を目指す企業による「スタートアップピッチ」、壇上を彩った企業と対話ができる「ミートアップ」。イノベーションをいかに創出するかというマクロな議論と、目の前にある課題をどう解決するかというミクロな対話。両者が交わることで、大きな「うねり」を生み出そうとしている。世界を見渡せば、アメリカのシリコンバレーやデトロイトのように、かつて「斜陽都市」と呼ばれたエリアからイノベーションが生まれた歴史があり、ヨーロッパにおいてもロンドンのような大都市ではなく、フィンランドやエストニア発のスタートアップが世界にその名を轟かせている。南アフリカで続々とスタートアップが生まれていることから自明なように、都市の成長とは無関係にイノベーションの磁場は生まれていくのだ。10年後、下関から日本を代表するスタートアップが生まれる。そんな未来を想像するのは、果たして夢物語だろうか？



「YMFGオールヘルスケアタウン」

イラスト：加藤量
文：乙辺さゆり

Profile



もみじ銀行 向洋支店 支店長 武清 孝紀
YMFG 営業戦略部 担当部長 三坂 哲郎
YMFG 総合企画部 係長 飯富 裕子

What is オールヘルスケアタウン？

広島県広島市南区青崎に誕生した、地域の方々のヘルスケアとライフプランを支援する複合施設。もみじ銀行向洋支店に加え、カフェ、クリニック、薬局、保険ひろばを併設する。



オールヘルスケアタウンを立ち上げた背景は？
武清さん お客さまのニーズが多様化し、銀行店舗もその在り方を見直すなか、地域の賑わいを生むためにもみじ銀行として何ができるのかという課題がありました。そのタイミングで、向洋駅周辺の都市計画の話も出てきたんです。向洋支店も形を変えて新しい街づくりに貢献していきたいということプロジェクトが始まり、2021年10月に複合店舗として開業しました。

三坂さん 地域の皆さまが元気に、長く暮らしていけるように、「金融」と「健康」を包括して支援できる場所にしたい。そのようなコンセプトを最初に掲げました。地域に不足している診療科目を取り入れるなど、向洋地区の課題を元に今の施設の形へと繋がりました。

「コロナ禍での開業は苦労されたのでは？」
三坂さん 開業当初は、我々も大きな打撃を受け、一筋縄ではない大きな変革を実感しました。今は、平日は中高年のお客さま、休日は主婦層のお客さま

飯富さん マイライフさん、タニタさんが独自にメニューを考案・開発しています。幅広い世代の方に好んでいただけるよう、豊富なメニューを展開しています。豆腐やこんにやくゼリーを混ぜた「カムージー」は、手軽に栄養補給ができ、食べごたえもあるのでおすすめです！

「どんなふうに関係させていきたいですか？」
飯富さん 年配の方にも多く足を運んでいただいております。予防接種や定期健診など、予防医療の普及にも貢献していきたいと思っています。また、この場所が先駆けとなり、YMFG全体の地域活動に良い影響をもたらせることができたら嬉しいですね。

武清さん YMFGの掲げるパーパスにもあるように、主役であるお客さまの声を拾いながら、向洋という街をお客さまと「共創」していく、そんな成長の仕方を目指しています。

Startup Pitch

未来のユニコーン企業は
ここから生まれる？

WOTA

WOTA

水循環を用いた次世代の分散型水インフラ。



WOTAは東京大学出身メンバーを中心に2014年に設立。2021年にはソフトバンク社との資本・業務提携を発表し、以降着実に社会実装を進めている。若い世代の起業をいかに促進するかはSASでもしきりに語られたが、まさにそのモデルケースとなるスタートアップだろう。

インフラスタートアップの雄、
世界への道筋を語る。

Startup Pitchの登壇企業の中でもひととき注目を集めたのが、WOTAだ。同社はポータブル水再生システム「WOTA BOX」等の普及によって従来の水道よりも柔軟で低コスト、かつ安全な水インフラの新たなスタンダードを目指している。水道のひけないエリアや被災地での活用が見込まれるシステムであり、当然その市場は日本にとどまらない。本ピッチでは、社会が直面しているインフラの問題点から、今後精力的に取り組む世界展開へのロードマップまでが語られた。

空き家活用

一気通貫した空き家
対策サポートサービス。



スタートアップピッチに登壇した「空家活用株式会社」CEOの和田貴充氏。サービスの魅力のみならず、持ち前のトーク力で、会場の心を鷲掴みに。登壇後、同社のミートアップブースには多くの相談者が列をなしていた。

会場の心を鷲掴みにした、
YouTuber 社長。

人口減少が進む地域社会において空き家は喫緊の課題。多くの事業者がその解決に取り組んでいるなか、ひときわ異彩を放っているのが「空家活用株式会社」だ。同社が運営するYouTubeチャンネル「ええやん！空家やんちゃんねる」では社長自ら空家活用の魅力を語り尽くすなど、情報発信を精力的に行っている。拠点である東京都世田谷区をはじめとし、北海道栗山町、宮城県延岡市といった自治体と連携するなど、着実にシェアを伸ばしている。



日本中を巡った写真家・仁科勝介が見つめる、山口の文化が生まれるところ。そして、生み出す人。今回は、女子ハンドボールチーム「山口銀行YMGUTS」の監督、東佑三さんが登場。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。



「1年間待ってもらえますか」。周南市を拠点とする女子ハンドボールチーム「YMGUTS」からの監督就任オファーに対し、日本ハンドボールリーグ・大崎オーソルのゴールキーパーであり、日本代表としても活躍していた東佑三さんは、そう返答をした。選手としてやり残したことはないかと自身に問いかけ、その後の監督業に専念するためにもと考えるの言葉だった。そうして得た引退までの1年間では「これまでになく充実した選手生活だった」という。

2020年4月、晴れてYMGUTSの監督に就任してから、チームは大躍進。2021年1・2月に開催された社会人リーグのチャレンジ・ディビジョンで優勝を飾るなど、目標である日本一へと確実に邁進している。東監督が入団を決めたのは、高校卒業までを過ごした地元に戻りたいという強い思いからだ。周南にはハンドボールプレイヤーにとつてこの上ない環境が整っている。幼少期に所属できるチームがあり、近隣の中高では部活動も盛ん。国内においては決して競技人口が多いとはいえないスポーツであるにもかかわらず、ハンドボールが地域にしっかりと根付いている。そんな地域は、全国を見渡してもそうあるものではない。「仕事でこの地域のお客さまと話をしていると、元々選手として活躍されていた方や、ご家族が経験者だという方も少なくないんです。監督をや

っていると伝えると、みなさん応援して下さるんですよ」。東監督は、YMGUTSの監督就任に伴い山口銀行に入行し、昼は銀行員、夜は監督として多忙な日々を送っている。そんな日々の癒しとなるのは学生時代からの趣味である釣り。工場夜景のふもとに広がる富田川を眺めながら釣り糸を垂らす時間に「故郷」を感じるという。「2本の煙突はこの街のシンボル。釣りをしながら見る夜景は最高です」。夜景以外にも、この街には東監督が「帰ってきた」と感じる場所がある。取材場所となった「ガーデンカフェ 日」は学生時代から通う行きつけであり、現在も試合の打ち上げ時によく訪れる。キリンビバレッジ周南総合スポーツセンターは、ハンドボールを通じて学んだ勝利の喜び、敗北の悔しさ、その他あらゆる感情が、訪れるたびに思い起こされる。「まさか、国体や社会人チームで訪れた場所に監督として戻ってくるとは思いませんでしたけどね。ハンドボールの指導者として、銀行員として、この街に生きることを決めた男の目は、現役時代にも劣らない輝きをたたえていた。



東 佑三さん
山口県周南市出身。現役引退後、女子ハンドボールチーム「山口銀行YMGUTS」の監督に。2022年のジャパンオープンで優勝するなど、チームの活躍を牽引する。



山口

カフェテラス 汐望 しおみ

野菜の味が凝縮されたオムカレーを
瀬戸内海とともに味わう。

海を眺めながらのランチなんてものは、お高いホテルやレストランでないと楽しめないもの？ いやいや、そんなことはない。「カフェテラス 汐望」はその名の通り瀬戸内海を眺めながら名物の「オムカレー」や「黒ごまバターうどん」といったオリジナリティあふれるメニューが味わえる、絶景ランチスポットだ。ふわふわ卵と、野菜を煮詰め甘さを引き出したというルーが相性抜群の「オムカレー」は、老若男女に好かれる優しい味わい。元々、住まいを改装して始めたという落ち着いた店内の雰囲気も相まって、一度口にすればホッとすること間違いなし。食後はぜひ手作りのスイーツを、マスターがドリッピングするコーヒーとともに味わいたい。常時4種類のケーキのほか、ぜんざいと和の甘味などメニューも豊富だ。近隣の窯元を巡って揃えたという器類など、細部のこだわりも楽しい。

景色、雰囲気ともに◎！ テラス席もあり、自然を感じながらのんびりしたい時にオススメです。



山口銀行今治支店
村田大季
(むらた・ひろき)



晴れた日は瀬戸内海を望むテラス席へ。元々は建物で海は見えなかったのだが、取り壊しになったことで絶景が見えるようになったのだとか。偶然が生んだ特等席。

ランチの鉄板といえば、老若男女に愛される「洋食」。今回はYMFGの社員がオススメする三都エリアの厳選3店のメニューをご紹介します。老舗喫茶で、海を一望するテラスで、格式高いお座敷で。味以外にも魅力満載のランチスポットで、ぜひご賞味あれ！

写真 | 仁科勝介、文 | 高橋直貴



グルメなお客様から教えて頂いた「私のご褒美ランチ」のお店です。予約しておめかしして、まずはいわしハンバーグを！



もみじ銀行
営業統括部
宇丹純子
(うたん・じゅんこ)

YMFG 社員が選ぶ

ランチの正解

vol. 002

広島

広島旨い処 稲茶 いなさ

45年間にわたって愛されてきた
「和」のハンバーグ。

洋食気分だけど和食も食べたい……そんな気分に応えてくれる稲茶の「いわしハンバーグ」。近海で水揚げされた新鮮な鰯を丁寧にほくし、ツナギなして作るというなんとも贅沢で手の込んだメニューなのだ。魚だからといって侮るなかれ。いわしハンバーグはヘルシーなのに肉に劣らずの食べごたえ。卵をベースにした秘伝のソースとの相性も抜群だ。実はこのメニュー、フードロスを出さないようにという思いから偶然生まれたもの。以来、お店の看板メニューとして45年以上にわたって愛され続けてきた。「他ではやらないような手間をかけている」と店主・下原一晃さんの語り通り、いわしハンバーグはまさにここ、広島でしか食べられない味。お昼時はこの名物メニューをお目当てにしたお客さんがほとんどだという。ひとたび虜になってしまったら、足繁く通ってしまうことは間違いのない。

広島県広島市中区鉄砲町7-13 CDビル 3F
☎ 082・212・1730
◎ ランチ営業 / 11:30 ~ 14:00 (LO13:30)、
夜営業 / 17:30 ~ 22:00 (LO21:00)、日曜日・
祝日休

Data
名物いわし膳 (2,600円)、特別いわし膳 (3,000円) のほか、焼肉膳 (3,200円) や田舎膳 (3,500円) と豊富なメニューが揃う。贅沢したい日のランチにはもってこい。11月~3月は広島名産・牡蠣のメニューも。



包丁を振るう店主・下原一晃さんは、和食の鉄人・道場六三郎さんの下で修業を積んだ本格派。入り口では「生涯庖丁人」という師直筆の書が出迎えてくれる。

老若男女に愛され続ける喫茶店。私も子どもの頃から行ってきます。美味しい定番メニューに加え、ラインナップ豊富なコーヒーも楽しめます。



山口フィナンシャルグループ
IT統括部
矢野敦久
(やの・あつひさ)

福岡県北九州市小倉北区京町1-2-8
☎ 093・551・4817
◎ 8:00 ~ 23:00 (LO22:45)、1月1日のみ休み

Data
ナポリタンスバゲティ (900円)、カレー (800円)、オムライス (950円) といずれも良心的価格。牛カルビ定食やポークジンジャー (各1,100円) といったがつりメニューも嬉しい。いずれもドリンク付き。



店内奥の中庭には地域住民が集う憩いスペースが。将棋・囲碁セットが完備されている。「常連さんが作ってくれたんです」というマスターの言葉から、いかに愛されているのかがわかる。

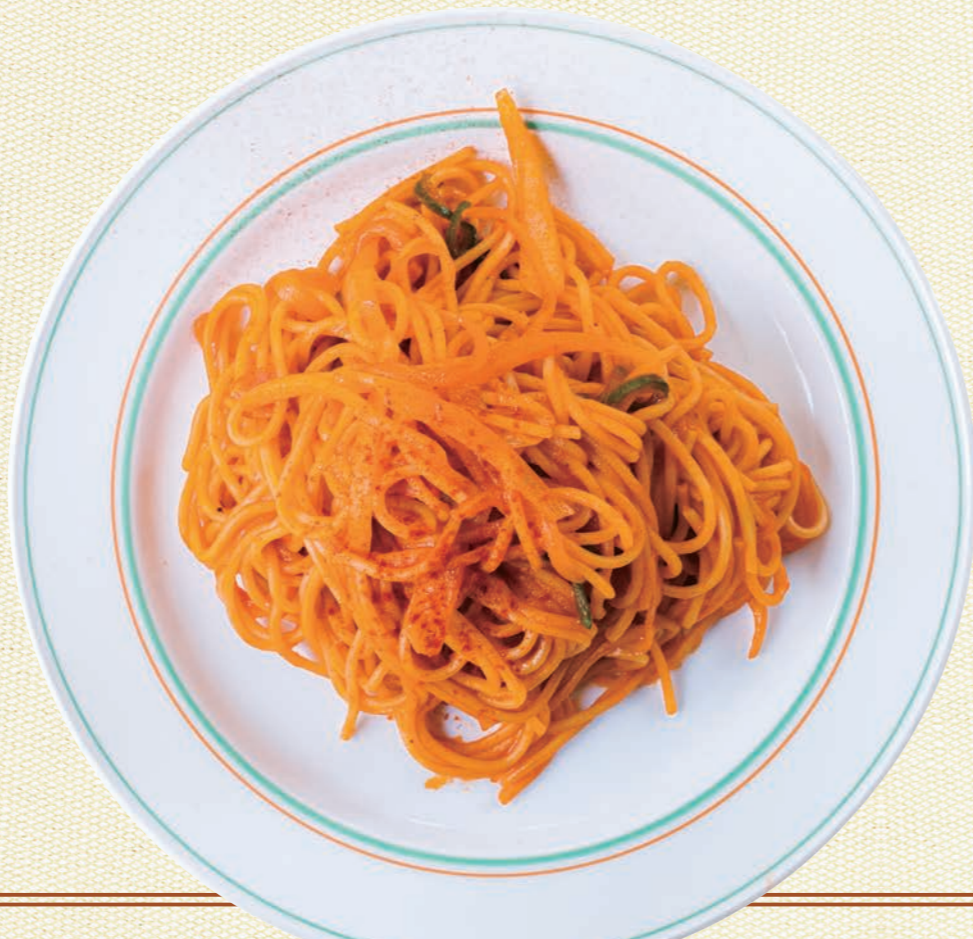
北九州

CAFE DE FAN FAN

街の憩いの場で味わう

ボリューム満点の喫茶店風「パスタ」。

カフェドファンファンのランチは喫茶店の「軽食」からイメージするものとは一味違い、ボリューム満点。喫茶店ランチとしてはそれだけでも十分魅力的だが、さらにこの店で食べたいと思わせる魅力がある。ナポリタンの麺は水分を吸わせたやわらかい「喫茶店風」のものではなく、アルデンテに茹で上げられた「パスタ」。だけど味わいはどこか懐かしい純喫茶そのもの。その他、オムライスなど、何度通っても飽きのこない豊富なメニューとくれば、ランチの「正解」なのである。ランチメニューはコーヒー商社で豆の買い付けを行っていたという、マスターこだわりのコーヒーとセットでお値段は800~1,100円。物価の高騰で値上げを余儀なくされたというが、それでも大分良心的な価格。広い店内は喫茶店としての居心地も抜群。さっとランチのつもりがついつい長居してしまわないように要注意。



三都を盛り上げるために もみじ銀行は何が出来ますか？

もみじ銀行 小田宏史頭取に聞きました。

写真 | 玉村敬太、文 | 高橋直貴



小田頭取と広島の関係は？

私は広島市内の出身で、多くの県民がそうであるように、物心ついた頃にはすっかりカープファンになっていました。大学卒業後は地元で貢献できる仕事ができたいと思ってもみじ銀行に入行し、今に至ります。

銀行業というのは、相続や事業承継など「誰にも相談できないこと」のご相談を受ける商売なんです。行員とお客さまではなく、人と人。そういった姿勢で仕事に取り組まなければ、信頼関係は築けません。若い時には、新年のご挨拶に伺った先で、突然宴会を開いていただくこともありました。集金カバンを上司に取りに来てもらったりしてね。若い時は前のめりに働いていたなと思います。

20年ほどが経ち、私がそのエリアに再度赴任してきた時、お客さまが当時の私のことやその宴会のことまで覚えてくださっていたんですね。ああ、私がお客さまのために、この地域のために働いてきて良かったなと心から思いました。なので、広島には人一倍特別な思いがありますよ。

広島の魅力はどんなところでですか？

のどかで豊かな場所ですよ。とにかく自然が美しく、風光明媚という言葉がよく似合います。その上、夏は瀬戸

内の穏やかな海でマリンスポーツを、冬はスキーを楽しむことができます。実は広島県は日本最南端の雪国とも言われていますよ。そういったバラエティに富んだ自然環境があり、目一杯生活を楽しむことができる街なんです。また、厳島神社と原爆ドームという2

つの世界遺産を保有していることは、世界にも誇れる魅力ですね。広島にお越しになった方々が「みなさん、広島の本当の魅力に気づいていらっしゃらないんじゃないですか？」と口を揃えるほど、ポテンシャルを秘めたエリア。特に近年は尾道周辺のエリアがサイクルスポットとして注目を浴びるなど、若い、個性豊かな方々が集まる場所として発展しています。これまで以上に多様な魅力を持つ「遊び場」になっていくことが、私自身も楽しみです。

広島県内で、特にオススメのスポットはありますか？

観光地ではないのですが、昨年アカデミー賞を受賞した映画『ドライブ・マイ・カー』（濱口竜介監督作品）のロケ地となったゴミ処理施設「広島市環境局中工場」はぜひ訪れてほしいですね。厳島を望む瀬戸内海沿岸に、国際的な建築家・谷口吉生さん設計による美術館のような建物がそびえ立つ。外からの景観も美しいですが、建物内には美しい光が入り込み、まさに壮観で

すよ。瀬戸内海の景色を楽しめるスポットは数多くありますが、私が最も感動した景色の一つですね。

このエリアマガジン「YMFG」をどのようなものにしていきたいですか？

観光名所はガイドブックにもたくさん載っていますが、そうではない地域の店、このエリアに住んでいる人が生み出す魅力を伝え、一緒に盛り上げていくのが私たちの役割だと感じています。みなさんの知らない三都の魅力はもちろん、知っていることはより深く掘り起こし、YMFG Zoneという三都の、穏やかで心地よいつながりをこの冊子を通じて伝えていきたいですね。

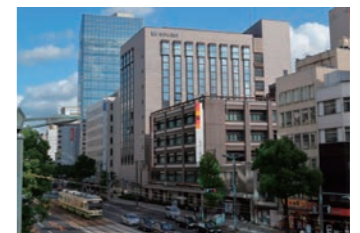
2023年もみじ銀行の前身である銀行の創業から100周年、さらに、5月にはG7広島サミットが開催される、私たちにとっても節目の年なんです。G7による経済効果は、長期的には1000億円超とも見込まれています。広島カープがリーグ優勝した時の経済効果が200億円ほどですから、約5倍です。5年連続優勝すると想像してもらえれば、地域にとってどれほどのインパクトがあるのかを想像してもらいやすいでしょうか（笑）。そんな大きな節目の年に、地域のためにできることを考え、形にしていければと思います。

小田宏史 | KOJI ODA

広島県広島市出身。もみじ銀行頭取。神戸大学法学部卒業後、1984年に広島相互銀行（現在のもみじ銀行）に入行。支店長や経営管理部部長などを経て2012年に取締役、2014年に山口フィナンシャルグループ常務執行取締役員に就任。2016年6月より現職。幼少期から生粋のカープファンでもある。

もみじ銀行本店

山口フィナンシャルグループ傘下の銀行。本社は広島県広島市。広島総合・せとうちの2行が合併する形で設立。「もっとみじかに!!!」と（地元）の銀行」をスローガンに掲げ、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105店舗を構える。



泡は消え、
愛が残る。



山口県のオリジナル柑橘を使ったリキュールが誕生
重厚なコクと上品な酸味
「やまぐち長門ゆずきちジンソーダ」

原材料	長門ゆずきち果汁(山口県産)、ジン、食塩、糖類、炭酸
アルコール度数	5%
果汁配合率	5%
内容量	200ml

