

YMFG

Vol.4
2023

この世界で。この街で。このじぶん。



山口・広島・北九州

特集 三都の銘酒に
酔いしれて。



YMFG-ZONEから
ミライをのぞむ!!



変化の時代じゃない 時代なんてありましたか？

人の一生は 変化の連続だ。
まず 細胞が 入れ替わる。
毎年必ず 年齢が変わる。
生きてるって そういうこと。

人が 集まって できている社会も、
変わるは あたりまえ。 健全。 真っ当。

いま、 日本は 世界は 変化のときだと
声高に語られがち だが。
いつだって 変化の時代 ですよと
涼しい顔で いきたいものだ。

DXがもう 茶飲み話になり、
NFTも あすには 疑問符消えて。
すべては 方丈記。
ゆく川の 流れは 絶えずして、
しかも もとの水に あらず。
で いこう。

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。

三都の銘酒に酔いしれて。

ビール、ウイスキー、焼酎にワイン。日本で日常的に親しまれているお酒は数多くあれど、全国各地で生産され、日本酒ほどその土地の文化や風土が現れるものはありません。「地酒」と呼ばれる通り、日本酒とその土地は切っても切れないものなのです。三都の酒蔵を訪ね、街を歩き、その土地の銘酒に出会う。味だけではない、日本酒の魅力と奥深さをご紹介します。

写真 | 仁科勝介、イラスト | 日向山葵
文 | 長嶋太陽・高橋直貴



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っという間。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.4 CONTENTS

特集

04 三都の銘酒に酔いしれて。

14 三都のみやげもの 02
スイーツ好き必見!

15 YMFGのちょっと気になる人

16 三都 JOURNAL

嶋浩一郎の、三都街歩き
さんとのフロント/いい踏地、夢気分。
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

酒井酒造との共同開発で誕生した
サステナブルな新しい日本酒「きおけきもと」。

企画・制作：EOD | 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、校正 | 阿部蓮、DTP | (株) ロ
ーヤル企画、印刷 | TOPPAN (株)

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

COVER

高良健吾 (テンカラット所属)
YMFGのCMに出演中!

僕たち「三都の魅力発見隊」!
三都の日本酒文化を
見て、聞いて、飲んで、
巡っていくよ!





「東洋美人」で知られる澄川酒造は、最新のテクノロジーと伝統製法を
かけ合わせた酒造りで、国内外から熱い視線が集まる酒蔵。
日本酒造りの最前線を知るべく、山口県萩市の山あいにある蔵へGO!



「最上級の家業として
酒を造りたい」

「代をつなぐこと、それが酒蔵の使命
なんです」。銘酒「東洋美人」で知ら
れる澄川酒造の第4代目蔵元杜氏・澄
川宜史さんは、そう口を開く。澄川酒
造のユニークなところは、100年以
上の歴史ある酒蔵でありながらも、酒
造りの現場に最新のテクノロジーを導
入していること。施設内は酒蔵といっ
より工場のようにあり、データの解析
作業などを行う機械が並ぶ社長室は、
さながら研究室のようだ。

2013年、澄川酒造は大規模な水
害によって酒造りを行うための生産基
盤をほとんど失ってしまった。その危
機的な状況から再起に向かう一連のス
トーリーをクラウドファンディングを
通じて知った人も少なくないだろう。
これらの最新設備は再び酒造りを再開
するために「リスクをとって」導入さ
れたものなのだという。設備投資を行
うに至るきっかけは水害だったが、そ
れはもちろんより良い酒造りを志向し
てのことだ。澄川さんいわく、生産の
現場においては浪漫や物語は必要な
い。むしろ、あつてはいけないのだと
さえ言う。人が口にするものだからこ
そ、品質を厳密に管理し、再現性を高
めることが求められる。「酒造りは本
来、科学と数学と物理と生物すべて
説明ができる世界。こういうものがで
きましたではなく、こういうものを造
りました、でなくてはいけない」



最新の設備が備えられた酒蔵内部。効率化と品質の安定のために可能な限り機械作業を行っている。3階建ての棟は
水害を経て建設されたもの。災害時に設備を守るだけでなく、近隣住民が避難できるような堅固な造りになっている。



お酒造りは家業である前に神事でも
ある。朝は神棚の前に立って朝礼を
行い、仕事が始まるという。「時代に
合わせて酒造りの手法は変わって
いきますが、その起源は変わらず重ん
じています」と澄川さん。

澄川酒造場

すみかわしゅぞうじょう



米問屋だった澄川家が親戚筋の酒蔵を引き受けて1921年
に創業。東洋美人を育てあげた第4代目蔵元杜氏・澄川
宜史さんは銘酒「十四代」を育てた高木顕統専務・杜氏
の薫陶を受けたのちに家業の澄川酒造蔵元杜氏に就任。

山口県萩市大字中小川611
☎ 08387・4・0001
URL : <https://toyobijin.jp/>

澄川酒造は、その酒造りのコンセ
プトを「継承と革新」という言葉で表現
している。いい酒を醸すためには熟練
の手仕事と同様に、テクノロジーやデ
ータの蓄積は欠かすことができない。
澄川酒造内を見渡せば、それが体現さ
れていることがよくわかる。味わいは
数値化しなければいけないもの。現場
に物語は必要ない。そう語る一方で、
魅力ある「商品」として市場に受け入
れられるには、浪漫を感じさせる酒で
なくてはならないという。そのために
は造り手自身が語るのではなく、みな
さまに語ってもらえる酒でありたい。

「それが物語や浪漫といった数値化で
きない魅力を生むんです」。数値化で
きるものと、できないもの。伝統製法
と現代の科学技術。その相反するもの
を融合させながら、時代やブームに流
されることのない世代を超えて多くの
人に愛される王道の酒を醸す。それこ
そが、澄川酒造の目指す酒造りだ。

「継いでいくために必要なのは、攻め
ることよりも守り続けることなんです
企業ではなく家業として、最上を目指
していきます」

10月から麴作りが
始まるんだって！





門司海魚住酒店にて発足した北九州角打ち文化研究会(通称:角文研)は角打ちをこよなく愛する人の集まり。今夏は北九州市と協力し角打ち店をめぐる角打ちラリーを開催するなど、多くの人を角打ちの世界に誘っている。

北九州 KITAKYUSHU

ここから生まれた
角打ち文化。



広島 HIROSHIMA

東広島
の
美しい酒蔵三選。



広島県は、京都の伏見、兵庫の灘と並ぶ「日本の酒どころ」。広島県東広島市にある西条酒蔵通りは、飲んで楽しい、見て楽しい、日本酒好きにとって天国のようなストリート。いざ、酔いどれ散歩へ。

今、北九州で行くべき角打ち3軒。

北九州角打ち文化研究会おすすめのニュースタイルな3店舗で出会った、店主の一押しの銘酒と、ここでしか食べられない絶品のアテ。

日本酒 Bar Awaya

にほんしゅばーあわや



北九州の銘酒「天心」には鯨のペーコンを合わせて。その他、新政酒造の「あらまさ」など全国の銘柄が揃えられたバーのような店内は平日から酒好きが集う。

福岡県北九州市門司区清見2-16-27 / ☎ 093・321・3221 / ☺ 17:00～22:00、火曜・水曜 日休 / URL: <https://www.sakenoawaya.co.jp/>



他と同じことをやってもしょうがない、と語る店主こだわりの空間はさながら和食屋のよう。「残心」と肉厚の湯葉に舌鼓。特製餃子もぜひ食べたい。

福岡県北九州市小倉北区宇佐町1-11-18 / ☎ 093・521・5106 / ☺ 17:00～22:00、日曜・祝日休

銀りん

ぎんりん



「酒好きが行きつく酒」と勢よく注いでくれた「黒牛」は鯖のぬか炊きと共に。つまみはどれも美味だが、元喫茶店経営者の店主が作るカレーは「意外と酒に合う」と人気。

福岡県北九州市若松区二島5-4-17 / ☎ 093・791・0680 / ☺ 16:00～22:00、日曜・祝日休 / URL: https://www.instagram.com/sakaeya_kakuuchi/

お酒と器と角打ちの榮屋

おさけとうつわとかうちのさかえや



新たな文化の交差点は、 港町の角打ちにあり。

工場や炭鉱でのハードワークが終わったとなれば、疲れた身体が欲するのは一杯のお酒。三交代制で働くとなれば、明け方や日が昇っているうちに仕事が終わることもある。しかし、真っ昼間から開いている居酒屋なんてものはない。そんな工場労働者の心を満た

したのが、角打ちだった。酒屋の店先でクッと一杯を流し込み帰路に着く。角打ちは、「ちょっと立ち寄り」場所として、北九州のいたるところで親しまれてきたのである。そんなふうにして北九州で生まれたと言われる角打ちだが、時代は流れ、「おじさんたちのオアシス」というイメージはすっかり過去のものになっている。特に、角文研の案内のもと訪れた「ニューウェー

ブ」な3店舗は若い世代にも人気の個性的な酒場だ。銀りんでは洗練された小料理屋のような空間で料理が供され、榮屋の広々とした店内では定期的に音楽ライブが開催され、独自のコミュニティを形成している。Bar Awayaではわざわざ韓国から訪れた角打ち好きが常連さんらと楽しく杯を交わす姿がみられた。港町の角打ちの縁は、世代や国境をも軽々と超えてしまおうのだ!

角打ちはおじさんたちの行くところ、なんて考えはもう古い。角打ち発祥の地・北九州市には新たなスタイルのお店が続々とオープンしているのです。勇気を出して飛び込めば、最高の一杯が待っているはず。

日本の名醸地の一つである広島県東広島市の西条。その中心地とも呼べるのが江戸時代に陸路の中継地として栄えた西条酒蔵通りだ。歴史ある7つの酒蔵が立ち並ぶ酒都の街並みを歩けば赤レンガの煙突、なまこ壁、西条格子といった風情ある趣が目に飛び込んでくる。造り手のこだわりを知り、その多様さに驚いている頃には、きっと日本酒を片手に千鳥足で歩いていることだろう。賀茂鶴を醸す賀茂鶴酒造の見学室直売所には麹室が再現されており、ミュージアムスペースでは、巨大な木

桶といった酒造りに用いられる道具がその工程と共に展示されている。白牡丹酒造は夏目漱石が愛飲した白牡丹を醸す西条酒蔵通り最古の酒蔵。軒先ではその醸造水として用いられる広島軟水を汲むことができる。せっかくなら西条酒蔵通りから金光酒造に足を延ばしてみることもおすすめしたい。登録有形文化財の酒蔵と、建築誌にも取り上げられる美しいファサードの直売所が対照的なこの酒蔵は一見の価値あり。見てよし飲んでよしの西条酒蔵通りには、酒粕を使った「酒スイーツ」や蔵人にまかないとして親しまれてきた「美酒鍋」などの名物もあり、酒好きでなくとも楽しめるはずだ。

10月は「西条酒まつり」で乾杯!



毎年10月に行われる「酒まつり」。コロナの影響で中止が続いていたが、昨年3年ぶりに現地開催され、国内からたくさんの方が来場した。今年も10月7日、8日に開催。



1.

賀茂鶴酒造

かもつるしゅぞう



150年続く日本酒ブランドの賀茂鶴。西条酒蔵通りの中でも最大規模の酒蔵内にはミュージアムスペースが設けられ、酒造りへのこだわりを全身で感じることができる。

広島県東広島市西条本町9-7 / ☎ 082・422・2122 / ☺ 直売所: 平日9:00～18:00、土日・祝日10:00～18:00、無休 / URL: <https://www.kamotsuru.jp/>

2.

金光酒造

かねみつしゅぞう



明治13年創業の歴史ある酒蔵を、若き5代目がスタイリッシュな内装に一新。代表銘柄「賀茂金秀」は広島G7サミットで振る舞われ注目を浴びた。

広島県東広島市黒瀬町乃美尾1364-2 / ☎ 0823・82・2006 / ☺ 直売所: 10:00～17:15、日曜・祝日休 / URL: <https://www.kamokin.com/index.html>

3.

白牡丹酒造

はくぼたんしゅぞう



1675年創業の西条酒蔵通りで最も歴史ある酒蔵。店舗の前を流れる井戸水は仕込み水にも用いられており、ボトルさえあれば自由に汲むことができる。

広島県東広島市西条本町15-5 / ☎ 082・423・2202 / ☺ 直売所: 平日9:30～16:00、土日10:30～16:00、祝日休 / URL: <https://www.hakubotan.co.jp/>

五橋 特選本醸造 (山口)

ごきょう とくせんほんじょうぞう

神吉 山口では親しまれてますが、東京ではなかなか置いてるところないですね。

牧野 ちょっときつい女と別れた時に向かっちゃう優しい女みたいな酒だね。

神吉 さすがの例えですね(笑)。醤油味のアテと合わせたら味がぐぐって寄り切ってきました。

牧野 酒も醤油も発酵食品だから合うね。醤油紙めるぐらいでもいいよ。うまい酒があれば食べ合わせはなんでもいいのさ。

18:30



720ml 1,320円

※今回は特別に持ち込みさせていただきました。



19:10



きおけきもと (山口)

神吉 五橋と同じく酒井酒造さんが造ってる「精米歩合90%」の磨かない酒ですね。しっかりと酸があって、キューツとお腹が空く感じがします。

牧野 もつ焼きとか味の濃いものが合うな。山口の酒っていうのはあんまり飲んだことなかったな。

神吉 今、山口では復活蔵とか再生蔵も注目されてるんですよ。東洋美人や獺祭をはじめとして、小さい酒蔵がどんどん世界に出ていっているんですよ。

720ml 1,320円

※今回は特別に持ち込みさせていただきました。

GOAL!

19:30



720ml 1,980円

※今回は特別に持ち込みさせていただきました。

賀茂金秀 純米吟醸14 (広島)

かもきんしゅう じゅんまいぎんじょう

神吉 これは酒蔵限定酒ではないですか！ 造り手の金光さんは詰めたての味にこだわっていて、ピチピチと弾けるフレッシュさが際立ちます。華やかでとろみがあるリッチな味わいなので、和食に合いますよ。ジュシーな飲み心地は、いちごをかじりながらでも！

牧野 さすがだよ。もうね、まかせろよ神吉さんに。俺がよく行く店は、一種類しか酒を置かないところばかりだから、飲み比べるのは新鮮だね。

神吉 産地ごとの性格が感じられますよね。いろいろ飲み比べても、これと決めたものを飲むのもいいし、飲み方は自由ですよ。美味しい酒は、誰と飲むかです！

牧野 そう、知識とかはいんだよ。好きな酒を楽しく飲む、それが一番。



牧野さんと一緒にお酒を飲めるなんて幸せです。



酒好き二人に教わる、おいしくって楽しい日本酒の飲み方

大の酒好きで有名な北九州市出身の画家・牧野伊三夫さんと、数々の酒の本を手がけ、日本酒のことなら右に出る者はいないほど詳しい広島県出身のフリー編集者・神吉佳奈子さんが登場。二人が行きつけの酒場・大黒屋で、広島や山口の日本酒を飲みながら、理想の2時間コースを特別に伝授してくれました。

写真 | 玉村敬太、文 | 高橋直貴

START!

17:30

千福 精撰辛口 (広島)

せんぶく せいせんからくち



720ml 979円

神吉 神吉さんは、いつも最初から日本酒？

神吉 そうですね、ビールが残った口から日本酒を飲むのがあまり好きじゃないんですよ。

牧野 わがままな口だね(笑)。俺は駅から飲み屋まで歩く間に何を飲むか考えるんだよね。

神吉 アハハ。さすがです！ 今日一杯目は広島で愛される大衆酒、千福です。熱燗で。柔らかいけどしっかりしたお酒ですよ。広島のお酒は「女酒」と言われますが、やわらかく重心が下にある感じの酒が多いんですよ。

牧野 確かに甘いだけじゃなくて飲みごたえがあるね。

17:45

菊正宗 純米樽酒 (兵庫)

きくまさむね じゅんまいたるざけ



720ml 1,104円

神吉 これぞナショナルブランドのお酒ですね。ここ(大黒屋)は丁寧に手当てして出しているらしいですよ。こんなに美味しい菊正宗は初めてかも。

牧野 俺はいつもここでは菊正宗。一緒に塩が出てくるじゃない。どう飲むのが正解かわからずに、盛り塩みたいに升の四隅に置いて飲んだりもしたね(笑)。

神吉 正統な飲み方をされますねえ。昆布水に塩を入れると出汁が感じられるのと同じで、塩と一緒に飲むと酒のうまみがググ〜と上がってくるんですよ。

18:00

賀茂鶴 超特撰特等酒 (広島)

かもつる ちょうとくせんとかとうしゅ



720ml 1,471円

※今回は特別に持ち込みさせていただきました。

神吉 これは私のソウル酒です。私、大学出るまでお酒って広島のものしかないと思ってたんです。おじいちゃんが賀茂鶴に勤めていたので、家でも外でも賀茂鶴しか飲んだことがなかったんですよ。今でも家に常備していて、海苔チーズと合わせると最高です！

牧野 俺もね、北九州で過ごした子供の頃、関門海峡の先に小さな島があると思ったら、本州だった。知らないっていうのは幸せだね(笑)。美味しい酒ってさ、さらっと飲めるのに味のうまみがちょっと残ってくる印象だよ。

神吉 昔の杜氏さんたちも、美味しい酒の喉にグッと残る印象を「ごくみがある」と言っておられました。

牧野 「まじめなだけの人」がなんだか面白みに欠けるのと一緒で、酒も一癖があるのがいい。広島はウイスキーも豊富だし日本酒はうまいし酒好きには困った街だね。



牧野伊三夫さん
MAKINO ISAO

神吉佳奈子さん
KANKI KANAKO

1964年福岡県北九州市生まれ。多摩美術大学卒業後、広告制作会社に勤務したのち、画家として活動を開始。変わりゆく北九州市の魅力を伝える情報誌『雲のうえ』の編集委員を務める。

1969年広島県広島市生まれ。大の日本酒好き。2013年より『dancyu』編集部副編集長を務め、今年6月から『オレンジページCooking』編集長に就任。数々の料理本の編集を手がけている。



うまい酒に、うまいつまみ。はつの塩焼きも最高だね。



JR武蔵小金井駅から徒歩5分。昭和30年に創業して以降、地元の人から愛され続ける老舗の名酒場。広島県呉市の「千福」が飲める酒場は市内では大黒屋含む数軒のみ。女将特製のもつ煮込みもおすすめ。

大黒屋
だいくや



東京都小金井市本町5-17-20
042・381・2600
17:00 ~ 22:00、日曜・祝日休

日本酒マスター・神吉佳奈子さんが選ぶ
今飲みたい！注目すべき、
三都の日本酒。

有名アーティストとコラボした日本酒や、イラストレーターが制作したポップなラベルなど、各酒蔵の新たな取り組みに注目。今飲みたい日本酒を神吉佳奈子さんがピックアップ。それぞれが醸し出すモダンな味わいにぴったりなおつまみも紹介します。

てんしん おと
天心音（OTO）純米酒

メロンのような香りと味わい。
女性向けの「HAPPY！」なボトル。



みよし
三好 純米吟醸 グリーン

山口の新時代を感じさせる
エッジの効いた飲み心地。



おたふく
9代目 於多福 純米吟醸

和洋中、どんなおかずにも合う
今どきのザ・晩酌酒。



女性にも自宅で楽しんでもらいたいと、溝上酒造の社長の奥さんがプロデュース。口に含めば熟したメロンのような香りが落ち着いた香りへと変化する。ローストビーフや香ばしく焼いた白身魚に。しっかり冷やしてワイングラスでどうぞ。

元デザイナーの杜氏が34年ぶりに阿武の鶴酒造での醸造を復活させ、立ち上げた新ブランド「三好」。グレープフルーツのようなさわやかな酸味と甘み、後味にはビター感が残る飲み心地。刺身より断然、ハーブを使ったカルパッチョ！

西日本豪雨からの復活蔵。9代目が再建し、ラベルを一新して生まれたシリーズ。開けたては青りんごのような香りに癒され、飲み進めるとやわらかな甘みとコクがじわっと広がる。焼き魚にハンバーグ、どんな家庭料理にもこの上なく合う。

溝上酒造
福岡県北九州市八幡東区景勝町1-10
☎ 093・652・0289
🕒 10:00～17:00、日曜・祝日休
URL : <https://sake-tenshin.co.jp/>

阿武の鶴酒造
山口県阿武郡阿武町奈古 2796
☎ 08388・2・2003
🕒 9:00～20:00、土日・祝日休
URL : <http://abunotsuru.jp/>

柄酒造
広島県広島市安芸津町三津 4228
☎ 0846・45・0009
🕒 9:00～17:30、日曜・祝日休
URL : <https://www.tsukasyouzou.jp/>

ここにしかないが、ある。
三都の文化・生活・生態系。

郷土の酒、かく語りき。
日本酒が教えてくれること。

本号では酒蔵や角打ちを巡り、その道のプロフェッショナルに日本酒の背景にある歴史・文化や酒造りへのこだわり、それらがどのように親しまれてきたかを聞いて回った。北九州、山口、広島。酒造りに用いられる水の話ひとつとっても、多層に折り重なる背景がある。

なぜ広島が酒どころとして栄えたか。なぜ山口の小さな蔵が世界に見初められる日本酒を生み出すのか。なぜ角打ちは根付いたのか。また、北九州に水道水から造られるお酒があるなんてことも、想像だになかった。血倉山から流れ出るその水は……と聞きいって、いると時間はいくらあっても足りそうもない。そこから生まれる味わいについては、言わずもがな。そんな話に耳を傾けていると、日本酒がより美味しく、そして楽しく味わえるような気分になってくる。酔っているだけ？ そうかもかもしれない。

多様な作り手や酒飲みへの哲学に触れ

てきたが、誰もが口を揃えて言うことがあった。それは、その土地の酒はその土地で飲めということ。その土地で親しまれてきた酒には、その土地に合う食がある。気候や風土が醸す味がある。好みも飲み方もそれぞれ。だけど、味だけではないものを味わうことが、日本酒の楽しみ。それは同時に、その土地をまるごと楽しむための方法なのだ。酒好きの話は決まって「でもね……」と続く。「好きなものを好きなように飲めばいいんだよ」。日本酒の奥深さと、大衆酒として親しまれる理由が、その一言に詰まっている気がした。

「人生も、酒も、意味なんてない」。これは酒好きで知られる画家の牧野伊三夫さんが取材時にほろ酔いながらに口にした言葉。その他にも、お猪口を片手に飛び出した名言はいくつもある。日本酒は語りきれない魅力を持つ酒であり、人についつい話らせてしまう酒なのだ。





Profile

エリックさん
(写真左)

営業戦略部
シップファイナンス室
入社年次：2023年3月
出身：香港

文 | 高橋直貴

YMF Gでは、ユニークな趣味・特技・経歴を持つ魅力的な方々が、さまざまな専門分野で活躍しています。そんな社員のみなさまを紹介する連載企画です。第二回は、YMF G シップファイナンス室に勤務するエリックさんに話を聞きました。

ちょっと
YMF Gの
気になる人
第二回

瀬戸内海を起点に、グローバルビジネスを展開。



—— シップファイナンス室の事業内容とは？

地元の基幹産業である海事産業の発展に貢献することです。瀬戸内・北部九州には日本の海事産業の8割が集中しており、世界有数の海事クラスターが形成されています。海事クラスターの中核企業である造船会社へ船の建造を発注する海運会社（船主）を資金面で支援することで、地元の造船会社への発注機会を増やすことが私たちの使命です。

—— 日本でのビジネスに、どんな可能性を感じていますか？

香港の商社での経験を活かした仕事を探していたときにYMF Gに出会いました。前職同様グローバルビジネスであることに加え、新しい知識や専門性を身につけられることに魅力を感じました。日本の海事産業は年々ニーズが高まっているので、市場の規模の拡大に大きな可能性があると思います。

—— 日本の好きなところは？

街が落ち着いている感じが好きですね。お花できれいに装飾された民家は、日本人の穏やかな心を反映していると思います。しまなみ海道の亀老山展望公園はとても美しく、海外のお客さまにもおすすめしています。隈研吾さんがデザインした展望台からは来島海峡大橋を一望することができます。



スイーツ好き必見！

三都の
みやげもの

(VOL.02)

前号に続き、三都を巡って見つけた「甘い」手土産をご紹介します。見た目楽しく、食べて美味しい、即買い間違いなしの逸品です。旅先の手土産はついつい目移りしてしまうけれど、そんな誘惑もなんのその、「これは買わねば！」とレジに直行してしまうはず。

文 | 高橋直貴



広島アンデルセン
瀬戸田レモンケーキ
216円

尾道の豊かな気候で育った瀬戸田レモン。レモンピールを加えたしっとり柔らかな生地の上からホワイトチョコをコーティング。クリームチーズをトッピングしてパフェにしてみたり、アレンジレシピもおすすめ。

📍 広島県広島市中区本通7-1
☎ 082・247・2403
🕒 10:00～19:30、第3水曜日休
URL : <https://www.andersen-net.jp/shop/g/g317039/>



萩ぷりん亭
渚ぷりん
450円

見た目にも楽しい萩プリンは、なめらかな口当たりとマダガスカル産のパニラビーンズの香りが魅力。豊富なメニューに目移りしてしまうが、ぜひ菊ヶ浜をイメージしたという渚ぷりんを食したい。ラムネ風味がクセになる。

📍 山口県萩市大字呉服町2-10
☎ 0838・21・5567
🕒 9:00～17:00、無休
URL : <https://hagi-purin.com/>



ネジチョコラボトリー
ネジチョコ
540円

北九州といえば工業地帯、工業地帯といえばネジ。そんな開発者の楽しい連想が感じられるネジチョコは、小粒ながらカカオを感じる食べ応え。2つのチョコをジョイントすることができる精巧さや鏽を表現したココアパウダーも見事。

📍 福岡県北九州市小倉南区津田新町3-15-5
☎ 093・474・9500
🕒 9:00～18:00、土日・祝日休
URL : <https://nejichocolab.jp/>



日本中を巡った写真家・仁科勝介が見つめる、
広島文化が生まれるところ。そして、生み出す人。
今回は、東広島の志和を拠点に活躍する伊達文香さんが登場。
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。



インド刺繍を扱うアパレルブランド「itobanashi」の代表・伊達文香さんは、ファッションを通じてエンシカルな経済圏の確立を目指す、若き起業家兼デザイナーだ。広島大学で心理学を学んでいた彼女は広い世界を見たいと渡印し、さまざまな生活背景に触れるなかで、社会進出への課題を抱える女性たちに出会った。ファッションが好きだったこともあり、刺繍でインドの女性たちを支援したいと、大学院在学中にアパレルブランドを立ち上げた。

伊達さんと志和町との縁を繋いでくれたのは、現在は「itobanashi」の副代表を務めるパートナー杉川さんとの出会いだった。志和で茅葺屋根の保全活動を行っていた杉川さんが運営する図書室「ほたる荘」を借りして、小さなアトリエ兼店舗をオープン。当初は、コロナ禍で緊急事態宣言が発令中だったものの、決して便の良い場所ではない店舗にわざわざ足を運んでくれるお客さんの姿を見て、これからは田舎にこそ可能性がある、と確信した。

2021年には東広島市志和町にある「ししゅうと暮らしのお店」という、築100年超の古民家を改装したブランドの直営店をオープン。毎日お店を開けたところで、都心のような集客は見込めない。それならばと、営業日を月に3日間と決め、同時に売り場を毎月入れ替えるなど、訪れるたびに楽しみがあるお店作

りに力を入れた。その結果、コミュニケーションの密度が増し、リピーターのお客さんが増えたのだという。2年間増収増益を重ね、現在は3日間で500人ほどのお客さんが訪れる人気店となった。地方で月に3日間開くことが「itobanashi」の個性であり、強みになっているのだ。「営業時間は短く、お客さんのご都合に合わせてられないこともある。でも便利な世の中だからこそ、不便さを楽しんでくれる人もいます。そんな価値観を大事にしています」

広島には一度良いと思ったものを長く応援してくれる風土がある。学生時代も起業してからも、そんな広島街に支えられてきた。だからこそ、この街に関わりながら恩返しをしていきたいのだと伊達さんは言う。「街も山も、人の手が入らなければすぐに廃れてしまうもの。志和町には美しい里山や田園風景が残っていますが、それは地元の方が景観保持に尽力し続けたからこそ守られているんです。どんな形かはまだわかりませんが、事業を通じて東広島街に貢献していきたいです」



伊達文香さん
1991年奈良県五條市生まれ。大学院在学中の2016年に、つくる人とつかう人の暮らしを豊かにする「itobanashi」を設立。

YMFG 社員が選ぶ ランチの正解

vol.004

はたらく人たちのオアシスこと、平日のランチタイム。味、価格、立地、お店の雰囲気。どれが欠けてもならないランチで、心と身体を満たす「正解」を見つけ出すのは簡単ではありません。そこでYMFGグループの社員がリアルに通う、知られざるランチの名店をご紹介します。

写真 | 仁科勝介、文 | 高橋直貴

1. パトラ カフェ patra cafe (山口)



2. お好み焼き Q 西条店 (広島)



知る人ぞ知る、 おすすめランチ4選

行きつけの安心感もいけれど、せっかくなら新しい店舗にも出会いたい。そんなランチ好きのアンビバレンスな心を満たす、近年オープン、リニューアルした4店舗をご紹介します。一度足を運べば、通ってしまうこと間違いなし。

3. ミットちゃん (北九州)



4. 今^せ是 (北九州)



山口県萩市西田町39
0838・21・5539
11:00～17:00、月曜日休
URL: <https://www.instagram.com/yamamichi1013/>

(写真上) 野菜たっぷりエスニックそばろプレート950円、(写真下) 週替わりの油淋鶏定食950円。

週替わりランチはもちろん！ オーナー夫妻の笑顔もおすすめです。



山口銀行
萩支店
原田美穂子



山口 yamamichi 食堂

週替わりメニューが楽しい、萩の頼れる食堂。

平日のランチに求めるものといえば、まずは職場からの近さ。そして1名でも、同僚と数名でも気軽に入れること。野菜もたくさん取れるヘルシーなメニューは捨てがたく、食後にコーヒーも飲めたらなお嬉しい。そんな社員2人の希望を満たしてくれるのが萩の田町商店街にあるyamamichi食堂のランチ。この日は週替わりの油淋鶏定食と野菜のそばろプレートを注文。3種の副菜にも店主の「ひと手間」が感じられ、胃にも心にも嬉しい美味しさ。スペシャルティコーヒーやチャイなどドリンクも豊富なうえ、テイクアウトもできる。近隣にオープンした店舗とあって初訪問となったが「これは通っちゃいますね」とご満悦の様子。

ボリューム満点、雰囲気満点の美味しくて居心地の良いお店です！

山口銀行
萩支店
永井麻美子



1. ボタニカルカフェで ヘルシー満腹ランチ。

グリーンが鮮やかなパトラカフェ。グリーンカレーも捨てがたいが、この日は週替わりのハンバーグランチをチョイス。手の込んだ副菜3品と雑穀米が嬉しい。食後には自家製果汁シロップでつくるドリンクでさっぱりと。

山口県萩市平安古町603-3 / ☎ 0838・21・7075 / ☺ 11:30～16:00、日曜・祝日休、不定休 / 週替わりランチ950円～ / URL: https://www.instagram.com/patra_rie/

どのメニューも、手作りの優しさがたっぷり。自家製シロップのドリンクがおすすめです！



山口銀行
西宇部支店
瀧口知美

2. 広島焼きをたらふく 食べるならここで。

熱々の鉄板に乗ってやってきたのは、広島焼き肉玉そば。生地が薄く、そのぶん麺や具材がたっぷり入っている。そばかうどんをお好みで選べるのも嬉しい。Q特製の甘口ソースをかけて味変も楽しんで。

広島県東広島市西条下見6-11-35 / ☎ 082・424・3456 / ☺ 11:00～22:00、不定休 / 肉玉そば800円 / URL: https://www.instagram.com/okonomiyaki_q_saijyoten/tagged/

パリッと焼いてくれ、ガーリックパウダーが効いたパンチのあるお好み焼きです。



もみじ銀行
堺町支店
宮本伊都賀

3. 本場のベトナム料理を ランチで気軽に。

「現地の人はこれ」と店主が太鼓判を押す牛肉のフォーは、唐辛子とにんにくの酢漬けを加えながら食べるのが本場流。さっぱりが好みなら鶏肉のフォーもおすすめ。セットで頼める揚げ春巻きはなんともジューシー。

福岡県北九州小倉北区黄金2-2-1 / ☎ 090・1877・8889 / ☺ 11:00～20:00、不定休 / 牛肉のフォー850円(揚げ春巻きセット970円)

開店したばかりの人気店。小倉で本格的なフォーを食べるならここで決まり！



山口FG
IT統括部
横尾光恵

4. お茶にもお酒にも合う 熟成肉のハンバーグ。

小倉で「知音」を経営する岡さんが門司に開いた「今^せ是」は、和紅茶とデザートが楽しめる人気店。ランチの熟成肉ハンバーグは、デミグラスソースとリコッタチーズが相まって贅沢な味わい。上品な副菜も主役級の満足感。

福岡県北九州市門司区東本町1-1-26 / ☎ instagramを確認 / ☺ 11:30～17:00、不定休 / ランチプレート2,500円 / URL: <https://www.instagram.com/conze2017/>

テーブルも器もすべて可愛くて素敵な空間です。デザートも美味しいのでぜひ食べて欲しい！



北九州銀行
門司支店
落明日香



酒井酒造との共同開発で誕生した サステナブルな新しい日本酒「きおけきもと」。

YMG傘下の地域商社やまぐちと銘酒「五橋」で知られる酒井酒造のタッグによって生まれた「きおけきもと」。精米歩合90%という「磨かないお酒」はどのように生まれたのか？
両者の代表がその酒造りについて語ります。

写真 | 仁科勝介、文 | 高橋直貴



地域商社やまぐちの代表取締役の中村悠太氏（左）と酒井酒造株式会社の代表取締役社長の酒井秀希氏（右）。両社はこれまで、「純米大吟醸華ほのり」、「純米吟醸G#」という日本酒の商品開発を行ってきた。そうした実績を踏まえ、地元酒蔵の魅力と想いの詰まったオリジナルの地酒造りを目指して、販売はマックスバリュ西日本、流通は三菱食品、商品開発は地域商社やまぐち、製造は酒井酒造が担当。4社が連携することで、新たな日本酒「きおけきもと」は生まれた。

「きおけきもと」とはどんなお酒ですか？

中村 今回、地域活性化に繋がる商品としてマックスバリュ西日本様・三菱食品様との商談を通じて3社で「きおけきもと」を共同で企画し、酒造りを酒井酒造さんにご相談しました。きおけきもとは精米歩合90%という、いわゆる「磨かないお酒」。磨かずに美味しいお酒を造るとするのは難しいんですよ。

酒井 味のバランスを取るのには経験が要りません。昨今は精米歩合の低い大吟醸のようなお酒がトレンドになっていますが、お酒造りの技術が確立された江戸時代はほとんど磨かずに造って



いたんです。酒造りには「一麹（いちこうじ）、二酛（にもと）、三造り（さんつくり）」という言葉があります。

これは、良い麹ができていないと良い酒ができないということなのですが、逆に言うと、良い麹を造れば米を磨かなくても良い酒は造れるということですね。それこそ、うちでは精米歩合96%のものも作っていますから。

中村 きおけきもとの特徴は、その名の通り木桶仕込みという製法です。木桶仕込みで造られるお酒の魅力とはどういったものでしょう？

酒井 木桶は一つ一つ個性差があり、この木桶で

造るとこの味になる、といったようにクセがあるんですね。ステンレスのタンクと違って予期せぬことが起きるのですが、それが魅力。深みも出ますし、味わいが複雑になるんですよ。木桶仕込みは昔ながらの製法で手間がかかるのですが、そうして造られた酒は、強い。普通のお酒は温度を管理しておかないとすぐに品質が落ちますが、木桶で造られた酒はむしろ熟成して味も乗ってくる。

中村 お酒造りの技術も凄いです。規格外米もすべて買い取るなど生産者支援を積極的に行われていますよ。蔵人の方も田んぼに行くと田植えもさかかっているの伺いました。

酒井 うちが県内の農家さんと契約栽培を行っている、生産されたお米はすべて買い取っています。地域のためを思えばそれは当然のことですよ。

お二人が考える山口県の魅力とは？

中村 食の豊かさですね。三方海に囲まれているため、当然海の幸が豊富です。フグが有名ですが、アンコウやノドグロといった魚の水揚げ量も多い



です。また、中国山地には山菜など山の幸が豊富ですし、和牛の祖先とされている萩市見島の見島牛も有名です。いつ来ていただいても、四季折々の旬のものを楽しめると思います。

酒井 季節の変わり目には旬のもの、旬が終わりのものが揃うんです。それはその時しか食べられない。例えば秋の松茸と夏のはも。土瓶蒸しと一緒に食べると、これがうまいんですよ。その土地の食に合うのは、やっぱり地酒なんです。なぜかという、郷土料理に合わない酒は淘汰されてしまうので、残ってる酒というのは、その土地の食に合うはずなんです。うちのお酒も、ぜひ山口の郷土料理と一緒に飲んでいただきたいですね。

酒井酒造

1871年創業の歴史ある酒蔵。山口県岩国市で米・水・人にこだわった酒造りを行う。代表銘柄である「五橋」は山口県内はもちろんのこと、全国的にも高い評価を得ている。

山口県岩国市中津町1-1-31 / ☎ 0827・21・2177 / ⌚ 8:00~17:00、土日・祝日休 / URL : <https://www.gokyo-sake.co.jp/>

地域商社やまぐち

2017年10月、YMGグループと山口県との共同構想のもと設立された。魅力ある県産物の普及促進や、生産者の方々の支援をさまざまな形でサポートしている。URL : <https://www.ym-tc.co.jp/>



きおけきもと／規格外米の山口県産山田錦を使用し、米の磨きを抑えることで、精米工程のロス低減等を目指したサステナブルな日本酒。木桶仕込みの複雑で濃醇な味わいが魅力。数量限定で、マックスバリュ西日本各店にて販売中。

Don't polish the rice.



農家の作ったお米を無駄にしない丁寧な仕込み
精米歩合90%の木桶生酏造り
日本酒「きおけきもと」

原材料米	米(山口県産)、米麴(山口県産米)
アルコール分	18度
精米歩合	90%
内容量	720ml

