



萩の豊かな大地と伝統が育んだ、至高の一粒

# 萩のおいしい ブランド米



萩産コシヒカリの一等米

# 龍馬が愛したお米

長州の米は、坂本龍馬が尽力した薩長同盟の際に重要な役割を果たしました。そんな歴史的由来から生まれた「龍馬が愛したお米」は、鮮度のいい状態に管理された萩市産コシヒカリの一等米です。



## 薩摩藩へ運ばれた萩のお米

萩のお米が薩長同盟の重要な役割を担い、近代国家の幕開けの立役者となっていたことをご存知でしょうか。

新しい日本を作るには、敵対していた薩摩と長州が手を組むことが何よりの早道だと考えた坂本龍馬は、薩摩と長州が同盟を結ぶように尽力しました。武器が欲しい長州藩とお米が欲しい薩摩藩のお互いの思惑を満たしたことで、1866年、薩長同盟は成立。近代国家が幕を開けたのです。この時、龍馬が設立した長崎の亀山社中によって萩のお米が薩摩へと運ばれました。

そんな歴史的由来から、萩市産コシヒカリ「一等米」100%のJA山口県のブランド米「龍馬が愛したお米」は誕生しました。一等米とは品質検査でふるいにかげられた、大きさ、色、形ともにきれいな粒のお米のこと。鮮度のい

い状態を保つため、お米を初<sup>もみ</sup>の状態<sup>もみ</sup>で貯蔵しているJAのカントリーエレベーターから注文後に精米して届けられます。

## 厳しい品質管理

JA山口県営農経済部の藤田<sup>かずのぶ</sup>和暢さんは、お米の担当9年目。農産物検査員の資格を持つベテランです。稲刈りシーズンには毎日、萩市内の倉庫へ出向いて米の検査を行います。米の検査を行えるのは、毎年厳しい技能確認試験に合格した人だけとあって藤田さ



んは、玄米の状態を見るだけで品種がわかるそう。萩市は米どころとして、コシヒカリの味には定評があり、厳しい品質管理によって「龍馬の愛したお米」は大好評。都市部に住む萩出身者から、「故郷のお米が食べられて嬉しい」という声が届いています。



## JA山口県 萩統括本部

住 〒758-0041 山口県萩市大字江向431-2  
☎ 0838-22-4321  
🌐 <https://www.ja-town.com/shop/f/f0>  
販 ふれあいらんど萩 (受注販売)



収量よりも味にこだわったお米

## 村岡米

「おいしいお米で食卓を笑顔に」と、収量よりも味にこだわった栽培を行っています。相撲界と建設業界で培ったガッツで、広大な田の耕作を一手に担い、美しいふるさとを守るために奮闘しています。



### ふるさとへの恩返し

萩市田万川地域で40haの田を耕作する村岡佑樹さん。子どもの頃から父を手伝い、米作りに親しんできました。「わんぱく相撲」で輝かしい成績を収め、中学卒業後に上京し相撲部屋へ入門。引退後は建設会社で忙しく働きました。

専業の米農家として生きていく決断をしたのは、ふるさとに恩返ししたかったから。高齢化、集中豪雨による災害もあって担い手不足が加速するなか、本気で美しい田園と環境を守り、次世代へつなげていきたいという強い思いがあります。建設業の経験も活かし、細かく分かれた田の段差や畦をなくし、まとめて管



理できるよう効率化。廃材を活用して水路を直すなど工夫して経営の効率化を図ってきました。

現在は「コシヒカリ」や「ひとめぼれ」、「きぬむすめ」、酒米のほか、小麦「せときらら」も生産しており、農業は最小限に抑え有機肥料を中心に栽培。収量よりも味にこだわったお米は、地元の旅館や食堂からも支持されています。

### 帰場所を守り続けたい

父の代から何十年も、多磨小学校の子どもたちに、田植えや稲刈りの体験を提供しており、体験した子どもが先生になって再び訪れることも。3人の子どもの父でもある佑樹さん。「都会ではできない体験ですし、米

がどうやってできるのか知ってもらいたいですね。たとえ萩を出ても、この記憶が残り、農業が長い人生の中で一つの選択肢になってくれたら。子どもたちには好きなことをやって欲しいけれど、帰る場所を守り続けたい。田は環境を守る上でも重要な役割があるんですよ」と語ります。



村岡米  
5kg

村岡佑樹さん

### お米工房 村岡

住 〒759-3112 山口県萩市大字下田万1686-1

☎ 080-5494-2198

🌐 <https://muraokamai.com>

販 自社ECサイト



リピート率93%の味が強み

カミタマ  
KAMITAMA RICE  
ライス

アパレル業界で働く会社員が、「アパレル×農業＝かっこいい農業」を発案し、故郷の田万川地域で米作り。リピート率9割以上の「KAMITAMA RICE」が誕生しました。



## 若者がやりたい仕事に

山口県の最北部に位置する、萩市田万川地域出身の原尚豪たかひろさんは、大阪に本社がある大協テックスで、生地たかひろのデザイン企画から生産までを手がけ、国内外のアパレルへ販売する業務を行いながら、故郷の萩で、農業事業部を立ち上げた異色の会社員です。米作りをしてきた祖父が「農業は儲からない」とぼやき、高齢化し担い手が足りない現状を変えたいと、社内の新事業を募集するイノベーションアワードで「アパレル×農業＝かっこいい農業」を発案し採用されました。そこには、儲かる農業、かっこいい農業をすれば若者がやりたい仕事になるはずだという強い思いがありました。

販売戦略や経営計画に1年



かけ、2019年に「KAMITAMA RICE」のブランドが誕生。アパレルのデザイナーに作ってもらったロゴは、日本海と萩市の市章をモチーフにしたものです。



## リピート率の高さと更なる展開

田んぼのある上田万地区を流れる田万川の水は、山奥の神秘的な源泉から湧く清らかな水で、古来より命の泉と言われてきました。火山活動でできた田万川カルデラがあり、土壌は赤土で鉄分が多いため、甘みが強くおいしい米ができます。

生産する品種は、コシヒカリ、ミルキークイン、きぬむすめ、もち米。コシヒカリは、つや、甘み、粘りがあり王道の味。ミル

キークインは、低アミロースでモチモチ食感、冷めてもおいしいのでお弁当にも使いやすく一般家庭におすすめ。きぬむすめはあっさりして寿司や魚料理と相性抜群です。自社のECサイトでは、リピート率が93%。1回食べたらリピートしてもらえる味が強みです。農業事業部では人材を募集し事業拡大予定。海外への輸出も目指しています。



原尚豪さん



## 大協テックス 株式会社

住 〒758-0027 山口県萩市大字吉田町72

☎ 090-6910-9852

🌐 <https://store.kamitama-rice.com>

販 ●道の駅たまがわ ●道の駅萩往還 ●キヌヤ菊ヶ浜店 ●自社ECサイト



おいしくて体にやさしいお米

## むつみの農家が食べてるお米

農業が盛んな山間のむつみ地域で、その名の通り生産者が実際に食べているこのお米は、安全性やおいしさの折り紙付き。厳しい審査をクリアして、「エコやまぐち50」や「JGAP」の認証を受けています。



### エコやまぐち50とJGAP

昼夜の寒暖差が10度ほどあり、良質米を育てる地域として知られる萩市山あいのむつみ地域。米づくりを中心とした地域の農業を維持し、安全でおいしい米を提供したいと、2007年に「農事組合法人むつみ」が設立され、品質向上や販売の工夫を重ねています。代表の山田和男さんは、「以前は生産するのみでしたが、法人化して、自分たちが生産・販売・利益を得る体制にシフトしました。これからの農業を考え、企業経営を発展させたい」と、こだわりのある米づくりに取り組んでいます。

法人設立の翌年には、化学肥料・化学農薬を50%以下に低減し、それらの農産物に対して山口県が認証する「エコやまぐち50」を取得。そして2017年からは、第三者機関が128もの項目で厳しい審査をしたうえで、食の安全や環境保全に取り組んでいると認めた農場に与えられる「JGAP」認

証を取得しています。このことから、病院や高齢者施設の食事に利用され、「おいしくて体にやさしい米を食べたい」という都市部の人からも注文があるそうです。

### 萩の酒米で萩の地酒を

こういった理念ある取り組みは、地酒づくりにも及んでいます。「萩の酒米で萩の酒蔵が醸す、本物の萩の地酒を造ろう」と、2017年に萩市と阿武町の農家や酒蔵が所属する「萩酒米みがき協同組合」が設立されました。理事長は、山田和男さんです。取り組みは国に評価



され、2021年に酒類としては中四国地方初の地理的表示(GI)の指定を受けています。もちろん酒米は、「農事組合法人むつみ」でも栽培しています。

むつみの農家がつくり、食べているお米は、安全でおいしただけでなく、これからの農業に取り組むサステナブルな思いがこもっています。



むつみの  
農家が  
食べてる  
お米  
5kg



山田和男さん

### 農事組合法人 むつみ

- 住 〒758-0305 山口県萩市大字吉部下4099-1
- ☎ 08388-6-0370
- 🌐 <https://hagi-migaki.com>
- 販 スーパーまるき各店



農薬や化学肥料不使用の自然栽培

## むつみ男米

ゲンジボタルが乱舞する自然豊かなむつみ地域で、農薬や化学肥料に頼らず、昔ながらの農法で栽培するコシヒカリ「むつみ男米」。つくり手自身が心から子どもや孫に食べさせたい安心安全なお米です。



### 3種類のむつみ男米

昔ながらの農法を活かしながら、新しいことにも挑戦するアグリード代表の竹重聡さとしさん。建設業の会社「むつみ未来」の経営と二足の草鞋わらじで奮闘しています。竹重さんが父親から農業を継いだのは50歳のとき。昔から米がおいしいと言われてきた地域の味を残すため、人や地球環境にやさしい農法で生産したコシヒカリを「むつみ男米」と名付けました。エコファーマーとして、農薬や化学肥料を一切使用しない「自然栽培むつみ男米」、自然栽培して、はぜかけ天日干しをする「はぜかけ自然栽培むつみ男米」、農薬・化学肥料使用半分以下の「特別栽培むつみ男米」を栽



培しています。

自然栽培のお米は、とう き かん冬季灌すい ふ こう き水不耕起栽培という冬の間も田んぼに水を張ったままにして耕さない農法で行っています。

### 加工品やパエリア専用米も

「お米のシロップ」や「パエリア専用米」は、人との縁で生まれた商品。昔ながらの体にやさしい調味料「お米のシロップ」は、老舗和菓子屋さんからの相談をきっかけに、竹重さんの母親の記憶のもとにレシピ開発されました。

「パエリア専用米」は、スペインで行なわれたパエリア世界大会で優勝経験のあるシェフとのご縁から栽培がスタート。どちらも珍しい商品です。

また、農業経営に向き合う

なかでソーラーシェアリングを導入。田で稲作をしながら売電し安定的な経営につながる取り組みです。

農作業では社員の吉崎祐一ゆういちさんが竹重さんの右腕として大活躍。元自動車整備士のキャリアを活かして農機具修理もお手のもの。多くの農作業を担い、環境にやさしい持続可能な農業に挑戦し続けています。

やまぐち  
エコ100  
認証取得  
自然栽培  
むつみ男米  
5kg



吉崎祐一さん

## 株式会社 アグリード

住 〒758-0305 山口県萩市大字吉部下4142

☎ 08388-6-0955

🌐 <https://hagi-aglead.com>

販 ●自社ECサイト



# ふるさと寄付お礼の品

ふるさと寄付のお礼の品で秋の美味しいブランド米をお取り扱いしております。

※提供内容が変更になる場合があります。

## 株式会社 アグリード

### むつみ男米 5kg



栽培期間中、農薬や化学肥料を一切使わずに作るお米です。昔ながらの農法を生かし、心から子どもや孫に食べさせたいと思う安心安全で美味しいお米を、ぜひお召し上がりください。

### むつみ男米 玄米 5kg



玄米は、白米よりビタミン・ミネラル・食物繊維などの栄養素が多く含まれています。白米よりも少し香ばしく、噛み応えがあるので、噛むごとに甘みが増してくるのを感じられます。

### パエリア専用米・ボンバ米 450g×3袋



パエリアに最適なジャパニカ種・ボンバ米。大粒でスープをたっぷり吸収し、粒のパラパラした食感が特徴。冷めてもおいしく、パエリアに使われる伝統的なお米です。

### お米のシロップ 200g×3個



原材料は自然栽培のもち米と有機麦芽のみ。お米に含まれるでんぷんを麦芽に含まれる酵素の力によって糖化させた甘味料。薪炊きのかまどでゆっくり煮詰めて作ります。2022年調味料選手権「甘味料部門」にて最優秀賞を受賞。

### 米粉めん（白米） 9袋セット



原材料は、自然栽培むつみ男米と北海道産の馬鈴薯<sup>ほれいしょ</sup>でんぷんのみ。自然栽培むつみ男米を米粉に加工し、小麦粉や卵などアレルギー表示対象28品目不使用のグルテンフリー米粉めんです。

### 米粉めん （玄米・白米・モリंगा）



米粉にスーパーフード「モリंगा」を練り込んだ麺もラインナップ。中太麺で、モチモチの柔らかい食感は、うどん、パスタなど「温・冷」どちらでも美味しくお召し上がりいただけます。

「ふるさと寄付」のお申し込み方法やお問合せ先については、巻末ページをご覧ください。

●ネットショップ:食ベチヨク

<https://www.tabechoku.com/producers/20491>



●楽天

<https://www.rakuten.co.jp/haginofood/>



冷めてもおいしいうま味が際立つ

## みのる米

仲良く稲作を続けてきた<sup>みのる</sup>登さんと<sup>よねこ</sup>米子さんの、うま味が強いお米。子どもの頃からその味を実感している<sup>よしみつ</sup>芳三さんが、ふるさとへの想いととも受け継いでいます。



### 親子で作る 味の良いコシヒカリ

「みのる<sup>まい</sup>米」のネーミングは、<sup>みのる</sup>安田登さんと<sup>よねこ</sup>米子さんご夫妻の名前から付けられたもの。長年、二人三脚でコメを作ってきたご両親を誇りに思う息子<sup>よしみつ</sup>の芳三さんが、2012年から道の駅 萩往還に出荷する際に命名しました。

寒暖差があるむつみ地域の<sup>とびいしやま</sup>気候と飛石山の伏流水に恵まれ、高級旅館に認められるほど味の良いコシヒカリです。その頃、会社を早期退職してご両親を手伝っていた芳三さんは、このおいしさを一般の方と共有したい、食卓で愛される米にしたいと考え、山口県内の道の駅で販売するようになりました。



### 冷めてもおいしい うま味が良くわかる米

芳三さんいわく「みのる米は、冷めた時にうまがよく分かる。子どもの頃は学校から帰ってきて、お釜に残る冷めたご飯を卵かけご飯にし、おやつがわりに食べていました。冷たいと香りは立たないけど、うま味が強く分かるんです」。そのため、他の米と食べ比べをするときは、炊き立てと冷たいご飯を用意して研究するそうです。また、芳三さんが人生最後の晩餐に食べると決めているのは、「みのる米の冷やご飯を卵かけご飯にしたもの」。思い出の味です。



芳三さんは3年前から、登さんが見守り、弟の<sup>まさゆき</sup>正幸さんが手伝う中で、本格的に5haの田を引き継いでいます。「土の状態が分かるようになりたいですね。両親からは「毎年、新米（新人）だ」と言われています。コメ1本でやっていけるよう頑張りたい」と意を決しています。



安田芳三さん

### 安田 登

**住** 〒758-0304 山口県萩市大字吉部上1384

**☎** 080-1914-7390

**販** ●道の駅 萩往還 ●道の駅 センザキッチン  
●道の駅 おふく



地域の商工会も太鼓判。毎年売切れのお米

## 芝のトシちゃん米

山口県有数の農村地域で、この道56年のベテラン農家が実直につくるブランド米。地域内にある堆肥や名水を活かし、寒暖差でおいしさを高めるサステナブルな魅力も見逃せません。



### 米農家を続けて56年

「芝のトシちゃん米」は、むつみ・川上・福栄・旭地域の商工会で、地元産品の価値を高め、販路を拡大するブランド化の動きとともに誕生しました。特産品を選出する中、各地域の商工会関係者が食べ比べをして、太鼓判が押されたのがこの米だったそうです。

栽培しているのは、むつみ地域の吉松<sup>としゆき</sup>利之さん。「芝」とは屋号で、「トシちゃん」は吉松さんの愛称です。吉松さんは約6haの田んぼを持つ3代目の米農家で、高校を卒業してから56年間(2024年現在)続けてきた大ベテラン。「56年やっても農業は楽しい。手をかけたら、それに見合っただけおいしいもの



ができます」と、その言葉に実直な人柄が滲み出ます。

### おいしさの秘密は3つ

吉松さんが教えてくれたおいしさの秘密は3つ。1つ目は、飼料や環境にこだわって乳牛を飼育する「むつみ牧場」の牛フンを堆肥にして土づくりをしていること。「むつみ牧場」は、食の安全や品質において高い基準を持つ「秋川牧園」に牛乳を出荷しています。吉松さんは稲刈りが終わった10月から、田んぼの土に牛フンを入れて耕し、発酵させて土の力を豊かにしています。

冬になれば雪が積もるむつみ地域では、地層に水がしみ込み、こんこんと湧き出ます。これが2つ目の秘密で、吉松さんは

ひがしだい「東台」の名水を引いています。

そして最後の秘密は、標高360mの気候。吉松さんによれば、年間平均気温は16度ほどで、昼夜の寒暖差が大きいため甘味や旨みが増すそうです。

店舗販売は、同じむつみ地域の農家レストラン「むつみ・キッチンばあ~ば」のみ。その他はリピーターやホテルからの注文で毎年売り切れるそうなので、問い合わせはお早めに。



芳枝さん

吉松利之さん



### 吉松 利之

住 〒758-0303 山口県萩市大字高佐下2674-76

☎ 08388-8-0808

🌐 <https://www.facebook.com/mutsumi.kitchenbaba>

販 農家レストラン むつみ・キッチンばあ~ば



栄養価が高く、薬膳料理にも用いられる

## 岩本さんちの古代米

萩ジオパークの見どころのひとつ<sup>いら おやま</sup>伊良尾山のふもと、<sup>やどみ</sup>弥富地区の肥沃な大地と清らかな水で育てられる古代米は、高い栄養価が魅力です。玄米のまま食べるため、無農薬で栽培されています。



### 赤米・黒米・緑米をブレンド

古代米は薬膳料理にも用いられ、栄養価が高いことから「薬米」とも呼ばれています。古代の稲をルーツに特徴を受け継いでいて、現在の日本で食べられている白米は赤米から生まれたものと言われています。赤米と黒米には各々、タンニンとアントシアニンというポリフェノールの一種がヌカに含まれていることから、玄米のまま食べて栄養価を摂取します。

「岩本さんちの古代米」には、赤米と黒米、緑米の3種類が彩りよくブレンドされています。取材で弥富地区を訪れた10月上旬、ちょうど古代米がこうべを垂れて実っていました。



▲古代米の塩むすび(中央)。頬張るとムチツとした食感で甘味が感じられます。

田んぼで迎えてくださった岩本<sup>ゆきまさ</sup>幸正さんが、1本の穂から黒い<sup>もみ</sup>籾を取って見せてくれたので、「これが黒米ですね」と意気揚々に答えると、モミ殻をむいて、あらビックリ。中は、緑米でした。緑米は香りが高く、甘くておいしいのだそうです。

### 弥富の特産品として

岩本さんは、弥富地区で育った後、東京や北海道で暮らしていましたが、子どもの頃の記憶が忘れられず、20年前に妻の<sup>まろこ</sup>真知子さんと息子の<sup>ゆう</sup>悠さんと一緒にUターン。伊良尾山のふもとの肥沃な大地に田万川上流の清水を引いて稲を育ててみると、「ここで作ったコメはやっぱりおいしい」と感じたそうです。5年前からは、栄養価の高い雑穀米に興味を持ち、古代米の栽

培も開始。古代米は玄米のまま食べるので、無農薬栽培を貫いています。「口に入るものだから、安全で安心なものを提供したい」と、夏の酷暑の草取りやイノシシ被害など大変な手入れにも取り組んでいます。「今後は、弥富の特産品として育てていきたい」と、家族3人で仲良く話していました。



古代米玄米(赤米・黒米・緑米)  
500g

岩本幸正さん



### 岩本 幸正

住 759-3301  
山口県萩市大字弥富上2108  
☎ 08387-8-2332

販 ●そば処 龍の里 やどみ  
●いかマルシェ スサノモノミトコ館  
●須佐海苔石休憩所 つわぶぎの館  
●福の里 直売所

希少種「朝日」をこだわりの自然栽培で

# 森のおたから米

やどみ 弥富地区の肥沃な大地と「伊良尾山」の伏流水  
い ら お や ま  
で育つ希少な在来種「朝日」は、あっさりした味  
あさひ  
わいで、冷めてもおいしく、おにぎり・お寿司・  
カレーなどに最適なお米です。



## 衝撃を受けたおいしさ

京都市出身の宍戸宣之さん<sup>のぶゆき</sup>と萩市見島出身の佐智子さん<sup>さちこ</sup>。夫婦で希少な在来種「朝日」の自然栽培に取り組んでいます。在来種とは、品種改良がされていない古くから栽培されてきた品種のこと。

農業をする前は同じ半導体メーカー勤務で社内結婚した二人。誕生した子どものアトピーをきっかけに食の重要性を感じ、未経験から農業を志しました。2014年に会社を早期退職し、佐智子さんの故郷・山口県へ移住。防府市の自然栽培農家・天神自然農園で研修を受けた際、「朝日」のおいしさに衝撃を受け、種を譲り受けました。その後、縁あって萩市の山あいの弥富の地で、自家採取し自然栽培を続けながら、弥富そば生産組合に入り、そばの栽培にも励んでいます。

「朝日」の品種の特徴といわれているのが、「アミロース」と

いうでんぶんを多く含むこと。そのため、粘りが少なくあっさりした味わいです。

佐智子さんがこの米から作る米粉の食パンやカスタードケーキ、リンゴ酵母のそばパンは、マルシェなどで大人気です。



▲お米のカスタードケーキ



◀お米の食パン

## 豊かな大地と自然栽培

宣之さんによると、自然栽培で気を使うのは育苗と田植え後の水管理。種籾<sup>たねもみ</sup>をお湯につけて

消毒し、無肥料培土でポット育苗を行います。田植え後は、除草機で雑草の種を浮かして除草。そんな風に栽培されるお米は、約40万年前の噴火でできた弥富の大地で、溶岩の豊富なミネラルが含まれる肥沃な土と伊良尾山から流れる伏流水に生まれ、「森のおたから米」になります。



宍戸宣之さん

## 宍戸農園

住 〒759-3302 山口県萩市大字弥富下3903-1-8

☎ 090-5054-5393

🌐 <https://shishido-nouen.com>

販 自社ECサイト



化学肥料を使わない堆肥だけの米作り

# 九郎米

佐々並地区の山あいの清らかな水が流れる棚田で栽培されたコシヒカリ100%の「九郎米」は、一度食べたら忘れられない味。歴代内閣総理大臣も宿泊した老舗旅館の食事に出されています。



## 山を切り開いた九郎左衛門

佐々並地区は、おいしい米が育つ環境に恵まれた土地。標高が高く寒暖差のある気候、清らかな水、粘土質の土。全てが米のおいしさにつながっています。

古い言い伝えによると、昔、佐々並の山奥に、九郎左衛門一行がやって来て、山を切り開き、田畑にし、やがて、集落ができたそう。この話にちなんで、高木政夫さんは、7人の仲間と九郎ヶ里振興会を立ち上げました。この地で栽培したコシヒカリを「九郎米」と名付け、生産から販売までを手がけています。

佐々並で生まれ育った高木さんの家では、先祖代々田を管理



してきましたが、自身が故郷に戻り、本格的に米作りを始めたのは、長距離トラックの運転手を定年退職してからでした。それでも、子どものころから手伝いをしてきたため、米作りは体が覚えていたそうです。

## 化学肥料不使用で昔ながらの米の味を

高木さんがこだわったのは、昔ながらの米の味。かつては、牛を飼い、村人総出で山の草を刈って堆肥にしていました。化学肥料を使う今の米とは味が全然違ったそう。そこで、化学肥料を抜き、堆肥だけで米作りをすると、味が変わっていききました。こうして、一度食べたら忘れられない味「九郎米」が出来上がったのです。なかでも、生

活排水の影響を一切受けない、上流の田で栽培された米は「特選九郎米」として販売されています。

ホームページを中心に直接販売していて、注文の電話を受けた際に、客の近況を聞き、子どもの成長や結婚を知ることもあるそう。九郎米を通して、日本全国の客に第二の故郷が形成されているようです。



## 九郎ヶ里振興会

住 〒753-0101 山口県萩市大字佐々並4267

☎ 0838-56-0526 FAX 0838-56-0088

🌐 <https://www.kurougasato.com>

販 ●道の駅 萩往還 ●大谷山荘お土産処 山茶花（長門市）  
●道の駅 あさひ ●おいでませ山口館（東京都） ●自社ECサイト



風味豊かな深い味は自作の炭がポイント

## 炭土栽培米 紫雲山

山の雑木を焼いて作った炭を田に撒いて土壌の生態系を豊かにし、自然の力で栽培するコシヒカリ。山の恵みから生まれた米は、豊かな風味と香りを備え、道の駅 萩往還の看板商品となっています。



### 炭の利用や昔ながらの天日干しで深い味を

萩市福栄地域の<sup>しおき</sup>紫福地区で米作りをする上村庸介さんが山々の恵みで育むコシヒカリは、<sup>しうんざん</sup>「紫雲山」と名付けられました。紫福地区にそびえる「紫雲山」は、江戸時代に書かれた書物によると、遠い昔、山が噴火して、<sup>ふもと</sup>紫色の灰が雲のように広がり、麓に降り積もったことから呼ばれるようになったそう。紫雲山周辺の紫色を帯びた肥沃な土壌が作物を豊かに実らせたことが、「紫福」という地名の由来です。

上村さんの稲作は、雑木や竹で炭を作るところから始まります。農業だけでなく林業にも取り組んでいた亡き父が遺した山小屋は、炭焼きの設備となり、自作の炭を田に撒いて米作りを



する循環型農業の土台となりました。炭は水分を蓄え、微生物の住処になって土壌の生態系を豊かにします。多様な微生物の活動によって、化学肥料は一切使わず、豊かな風味を備えた深い味の米が育つのです。

紫雲山の恵みともいえる上村さんのコシヒカリは、道の駅萩往還の看板商品となり、「炭土栽培米 紫雲山」と昔ながらのやり方で天日干しをした「天日はずかけ米 紫雲山」の二種類が販売されています。

### 人生と自然の恵みの結晶

上村さんは農業だけでなく、地域でも多くの役割を担う、なくてはならない存在。消防団や中山間地域の農業継続のための活動、町内会の仕事、スポー

ツ少年団の剣道の指導など、その活動は多岐に渡ります。地域の高齢化が進もうとも、決して未来を悲観せず、気負わず、泰然とすべきことをする姿勢は、子どもの頃から続けている剣道の精神から形成されたものかもしれません。上村さんの人生と紫福の自然の恵みの結晶が味わい深いお米「紫雲山」なのです。

紫雲山 5kg



炭土栽培米

天日はずかけ米

上村庸介さん



### 上村 庸介

住 〒758-0501 山口県萩市大字紫福7282-1

☎ 090-3378-7627

🌐 <https://www.hagioukan.com>

販 道の駅 萩往還



# ふるさと寄付お礼の品

ふるさと寄付のお礼の品で秋のおいしいブランド

## お米工房 村岡

村岡米 10kg



農業は最小限に抑え、有機肥料を中心に栽培し、お米作りにこだわり抜いた技術で育てています。香り良く、冷めてもおいしいお米です。日々の食卓に、良質なお米を、ぜひお召し上がりください。

## 農事組合法人 むつみ

むつみの農家が食べてるお米  
5kg×2個



寒暖差の大きな気候から、良質なお米の生産地としても有名なむつみ地域で丹精込めて作りしました。味も粘りも優れた良質米として定評をいただいています。

## 安田 登

みのる米 5kg



お米作りに最適なむつみ地域で、受け継がれた製法で大切に育てたお米です。炊き立てはもちろん、冷めても深いうま味を感じれますので、手作りのお弁当にも最適です。

## 大協テックス 株式会社

KAMITAMA RICE

ミルクィーQueen 5kg



お米の女王様と呼ばれる「ミルクィーQueen」。粒が白くプリっとしていて、「コシヒカリ」以上のモチモチした触感と甘み特徴です。粘りが強く、冷めてもおいしくいただけるため、お弁当やおにぎりに適しています。

KAMITAMA RICE

定期便 三品種 5kg×3回



つや、甘味、粘りがあり王道の味「コシヒカリ」、あっさりして寿司や魚料理と相性抜群の「きぬむすめ」、モチモチ触感の「ミルクィーQueen」、人気三品種を毎月違う品種でお届けします。食べ比べて味の違いをお楽しみください。

## お申込方法

■ パソコン・スマートフォンの場合

ふるさとチョイス 秋市



ふるなび 秋市



JRE MALLふるさと納税 秋市



楽天ふるさと納税 秋市



ド米をお取り扱いしております。

※提供内容が変更になる場合があります。

## 岩本 幸正

### 岩本さんちの古代米と もち麦セット



食物繊維を豊富に含み、栄養的にも優れ「薬米」とも呼ばれた古代米。ムチーとした食感が甘味が感じられます。プチプチした食感が楽しめる「弥富もち麦」とセットにしてお届けします。

## 九郎ヶ里振興会

### 特選九郎米 5kg



昼夜の温度差が大きく、豊かな清流と米作りに最適な土壌に恵まれた黒ヶ谷集落で、湧水のみを水田に引き、昔ながらの製法によって育てた安心安全なお米です。全国からのリピーターの方々からご好評をいただいています。

### 黒ヶ谷 5kg



「九郎米」の最上位ブランドのお米。代々受け継ぐ水田の中でも、最も条件の良い4枚の水田で育てたお米だけが、「黒ヶ谷」となります。風味よく、その美味しさと品質で、贈り物としても人気があります。

## 穴戸農園

### 森のおたから米 朝日 10kg



農薬と肥料を使わずに育てた希少な在来種「朝日」。血糖値が上がりにくい「アミロース」というでんぷんを多く含み、あっさりとした味わいで、どんな料理にもおすすめ。「おにぎり」「お寿司」「カレー」に最適です。

## 上村 庸介

### 炭土栽培米 紫雲山 5kg



自家製の炭を田に撒き、微生物の力を活性化させ、化学肥料は一切使わず、土の中の養分を最大限に生かした土づくりにこだわったお米。豊かな風味を備えた深い味わいのお米をぜひお召し上がりください。

### 天日はぜかけ米 紫雲山 5kg



昔ながらのはぜかけ天日干しで丹念に育てたお米。山口県で「はぜ」と呼ばれる稲木に、刈った稲を逆さにかけて天日で干します。籾の栄養分や甘味が米粒に集約されると言われます。甘みや香り、噛みしめ感をぜひお楽しみください。

※その他、郵送、FAX、Eメールでもお申し込みいただけます。

セゾンのふるさと納税 萩市



ANAのふるさと納税 萩市



## お問合せ先

### 萩市総合政策部 産業戦略室

〒758-8555 萩市大字江向510  
TEL:0838-25-3613 FAX:0838-25-3420  
E-mail:hagi-furusatokifu@city.hagi.lg.jp

## 食のポータルサイト

萩GoChi はぎのごちそう  
<https://www.hagi-gochi.jp/>



