

Born in NAGATO

～長門のおいしさをより多くの方へ～



Born in

Born in NAGATO

～長門のおいしさをより多くの方へ～



NAGATO

人々は この海と共に 生きる

朝、威勢のいい競りのかけ声とともに、長門市の夜は明ける。港には、寄港したばかりの漁船から次々と新鮮な海の恵みが水揚げされ、広々としていた市場はあつという間に、多くの魚たちで埋め尽くされる。

この町では、古くからこのような風景が生活の中に溶け込んできました。「この町の海は本当にきれい。やから、よその海で取れるものよりもうまいや。」と、漁師たちが自慢する魚介類は、良い鮮度のまま市場や商店に並び、いつも私たちの食卓に、その彩りと恵みをもたらします。

山口県でも屈指の水揚げ高を誇る仙崎港を中心に、年間を通じて多種多様な海産物が水揚げされる長門市。

名勝・青海島や向津具半島など

複雑に入り組んだ地形と北上する対馬海流がぶつかり合い、日本でも屈指の好漁場を生み出しています。

自然の中で形成された侵食地形による天然の良港と恵まれた自然環境の中で、古くから人々は、この地域独自の水産業の「カタチ」をつくりあげてきました。

「おいしいものを作りたい」「いいものを届けたい」という生産者のこだわりは、長い年月をかけて技術や知恵を生み出し、受け継がれ、常に自然に対する感謝の気持ちを忘れないこの町特有の気質と合わせ、「味」となつて人々のもとへと届けられます。

Born in 長門
00
NAGATOMARE

西日本随一の漁港『仙崎』を有する長門市。
古くから名声を轟かせた仙崎の魚は、
彼の地の誇りある宝です。



濃厚な透明

旬な季節 晩秋
・主な料理 刺身・てんぶら・煮付けなど



仙崎ぶとイカ

イカの女王

世界には約450種類のイカが存在すると言われています。これほどまでに食卓に欠かせない食材の一つでもあるイカ。そんな中、味もさることながら、その透き通った体で、優雅に泳ぐ様子などを形容し「イカの女王」と呼ばれるイカがいます。

九州北西沿岸域から日本海・南海域にかけて多く生息する「ケンサキイカ」です。山口県沿岸はその地形上から、大陸棚が急角度で落ち込み激しい潮流が発生します。そこで育つケンサキイカの多くが引き締まり、甘みが強いと全国的に高い評価を得ています。

激しい潮流にもまれて身の引き締まつた濃厚な甘みのイカ

「イカは鮮度が1番。この世の中からイカが嫌いっていう人が一人も居なくなる事が僕の夢です。」

「イカは、切り方でも結構変わる。例えば縦に切るとか横に切るとか、隠し包丁とかを入れたり、薄く切つたり。残ざず食べてくれば良いですね。」と話す漁師の河野晋吾氏



ぶつとい旬
寒さの始まる晩秋、長門市の中心漁港である仙崎漁港では、旬になつたイカの丸みを帯びた体とそのふっくらとした厚みを評して、こう言つた声が聞こえます。「このイカ、ぶつといのう！（太いなあ）。ケンサキイカの季節特有型はこの独特な肉厚が特徴です。

市場で熟練の目利き人の三人が、ケンサキイカ旬特有の型になつたことを受け、「仙崎旬宣言」を発令します。これが「仙崎ぶとイカ」です。

ケンサキイカは、日本トップクラスの水揚げを誇る、この地域最高の水産食材の一つです。

濃い甘み 深い味

透き通つた身は、コリコリとした独特的の食感で、嗜むごとに甘く濃厚な味が口の中に広がり、まさに絶品の一言。鮮度を生かした活きイカ刺しが産地の定番です。透き通つた身の短冊は、イカの旨さを一番シンブルに味わうことができます。

繊細な風味と味わいですが、磯香るウニや濃厚な卵黄といった食材との相性が最適。焼いても煮ても、揚げても旨いことから、刺身や寿司以外に、洋食や中華などのフレードでも活躍が可能です。



高度な衛生管理対応型市場
山口県漁業協同組合 長門統括支店

仙崎市場



施設の特徴

- 1 車両洗浄消毒装置
- 2 紫外線殺菌装置（市場内の海水は全て殺菌されます）
- 3 指定車両以外の市場進入禁止
- 4 スチールローラ箱使用（異物混入防止のため、木箱使用禁止）
- 5 殺菌消毒用足洗い場（市場内への不衛生物の混入防止）
- 6 防鳥ワイヤー・ネット（鳥の糞害対策）
- 7 オーバースライダー（市場の海側のシャッターで風・雨よけ）
- 8 低温荷捌き施設

Born in 長門
SENZAKIBUTOIKA
01

古来から

日本人の

主要な
蛋白源

国内屈指の 長門 水揚げ



イワシ

- 旬な季節 夏から秋
- 主な料理 塩焼き、主には加工品（煮干し、目刺しなど）

古来から日本人の主要な蛋白源として、また食用だけでなく飼料・肥料として日本の食文化及び農業を支えてきました。栄養面でも、DHAやEPAなどの不飽和脂肪酸を豊富に含んでいます。長門のイワシ類は煮干しや目刺しなどに加工されるものが多く、天日で干して丁寧に作られた煮干しは風味や色艶もよく高い評価を得ています。

イサキ

- 旬な季節 春から初夏
- 主な料理 刺身、塩焼き、煮付けなど



イサキという魚はかなりの釣り愛好家が、山口県の北浦地方に暮らす人でなければ、見たことも聞いたことないかもしれません。初夏に捕れる長門の魚の中では1位、2位の漁獲量を争う美味しい魚です。仙崎市場では船上で活き締めされ氷冷処理を施し、鮮度保持を行っています。旬が短く、産地が限られていますが、味だけではなく、見た目も美しい魚です。



至宝の白身

Born in 長門 03 IWAHI

- 旬な季節 夏
- 主な料理 刺身、焼き物、椀物など

キジハタ

料亭御用達

山口県、仙崎漁港が誇る、最高の魚の一つといつても過言ではないキジハタ。市場名はアカミズ（赤水）。関西ではアコウ（赤魚）の名称で、高級魚の一つに数えられます。一般的には、夏の市場を彩る魚として知られていますが、仙崎漁港では、通年

の水揚げがあります。

美味

オレンジ色に朱色の水玉をまとったカラフルな姿から想像できないほど美味なる白身の魚、キジハタは漁師さんだけなく釣り人にとってもよだれ的。刺身や洗いが一般的ですが、良質の脂がでてくる中骨や頭は汁ものにも最適。余すところなく『美味』を堪能できる食材です。和食だけでなく、ポワレやアクアパックなど、洋食でも使用できることもあり、多くの料理店で取り扱われております。

「高級魚」の三文字が冠につく幻の魚。

オレンジに朱色の水玉をまとったカラフルな姿から想像できないほど美味なる白身。

「あいつらは、他の漁場と比べても、長門の沖の瀬に一番根付いている。
形もいいし、生きもいい。」



「長門の沖のキジハタは、魚の中でも絶品中の絶品。やっぱり刺身が最高ですよ。脂ものってると淡白でね、その脂がしつこくないんですよ。」と話す山口県漁協長門統括支店運営委員長で漁師でもある藤田昭夫氏

氷冷締めで

処理され

旨味の増した

仙崎ブランド

脂肪含有量が20%。その圧倒的な量から、旬は夏から秋と言えます。

地元の漁師は、「冬のメダイは(脂が落ち着いて)刺身がぶち(とても)うまい」と絶賛。

グロテスクな魚の方が食べて美味しい類に漏れず、まったくもつて味わい深い魚です。

脂ののった切り身は、マグロのトロにも勝る。上品な白身は、刺身、焼物、揚物、煮付など万能食材。

「氷冷締め」が優れた鮮度保持の秘密。

Born in 長門
06 MEDAI

メダイ

- ・旬な季節 夏から秋
- ・主な料理 刺身、照り焼き、ポワレ、煮付けなど



日本海の中に広がる

日本海の香り

山口県北浦の長い海岸線には、海の恵みが凝縮しています。

稚貝放流により安定した漁獲量を推移するあわび。棘の立派なサザエ。

波の荒い外海で育った、冬のカキよりも少し大きめ、夏が旬の岩牡蠣。

漁場だけでなく餌場にも恵まれた海で育った貝は、安心安全さらに美味。

この上なく芳醇な味わいで違いのわかる食材です。

Born in 長門
07 AWABI/KAKI/SAZAE

あわび・岩牡蠣・サザエ

- あわび
- ・旬な季節 初夏から初秋
 - ・主な料理 刺身、焼き、煮付など

- 岩牡蠣
- ・旬な季節 初夏
 - ・主な料理 刺身、焼き、フライなど

- サザエ
- ・旬な季節 春から夏
 - ・主な料理 つぼ焼き、炊き込みご飯など



旬の旨味
仙崎トロあじ

理由は『脂』

山口県の日本海側ではマアジはほぼ季節を問わず漁獲されますが、最も脂がのつて『美味』とされている「旬」は初夏（5月～7月）とされています。

仙崎市場では近赤外分光分析器を使用して、5月から定期的にマアジの脂質含有量の測定を行っており、平均含有量が10%以上になった時に、「仙崎旬宣言」を発令し、この時期のマアジを「仙崎トロあじ」と認定します。

漁場、良し

長門市の中型まき網船団が狙うのは、長門市青海島沖合の水域に生息するマアジです。そのあたりは海底800m付近にいくつもの瀬（漁礁）が点在し、複雑な潮の流れがあります。

瀬つきのマアジは、身が引き

仙崎トロあじ旬宣言

近赤外分光分析器で一定量のマアジを測定し
平均の脂質含有量が10%以上になった場合に
仙崎トロあじ旬宣言を発令します

近赤外分光分析器による脂質含有量の測定

長州のトカラ

養殖とらふぐ 優れた環境が優れた ふぐを育てる

荒々しい侵食海岸美を有する日本海を北に配した長門市には、海水を利用した陸上養殖場が幾つか点在します。そこで飼育されている魚種の大半はふぐの中でも最も美味とされるとらふぐです。養殖のメリットでもある供給と味の安定化はもちろんのこと、陸上でのしつかりとした管理体制により最高のとらふぐを育っています。最もその飼育に向いている環境の一つが、青海島が位置する北長門海岸固定公園周辺の澄み切った栄養豊かな海水です。循環している常に新鮮な海水と、冬の低い海水温度が、旬特有のふくらした良質の身にします。外敵のいない、詰め込んだ飼育もされない広々とした生簀では、とらふぐたちにかかるストレスを軽減し、病気などの発生も少なく、健康な状態で飼育しています。飼育のプロた

ちが、常にとらふぐの生育状況を把握しており、加工のプロたちが最良の状態での出荷を行っています。

また、漁で水揚げされたふぐには、ごく稀に、中間ふぐと言われる交配種が混じります。その場合、可食部分の安易な見極めが危険な場合もあり、陸上養殖では、そういう危険が無いという安全性があります。

深い旨み、淡白で低脂肪の白身

山口を代表する魚 とらふぐ

美しく半透明な白身

富ふぐの命をありがたく頂戴するといふ心の表れです。

希少で貴重

あらゆる白子の中でも絶品と言われる、とらふぐの白子は、オス一匹からほんのわずかな量しかとれない、文字通り希少部位です。ところどころ舌触りと甘みが最大の特徴。鍋に入れる以外にも、湯引きや焼き、炙りなどの調理法が一般的です。

「この綺麗な長門市の水で育てられ、地元の新鮮な餌を使って育てられた魚を是非、一度皆さんに食べてもらいたいです。」

ふぐの代名詞である「美しい白身」を有するふぐは、幾多ある種類の中でも、とらふぐに敵うふぐはありません。美しさはもちろんのこと、シコシコとした歯ごたえ、淡白で旨味のつまつた味わいは、さすがとらふぐ。多くの魚のうまさの要素は脂。しかしふぐには脂肪分はほとんど存在せず、他の白身魚の脂肪分よりもさらに脂質が少ないといった特徴があります。引き締まつた身に含まれたイノシン酸やグリシン、リジン、といった旨み成分が、他のふぐよりも豊富。嗜めば嗜むほどその旨みが口の中に広がるといった表現が当たはまる味で、他の魚に比べるとコクの種類が違います。栄養管理の行われた餌や外海との断絶により雑味が排除され、旨みと食感が安定している特徴も合われ、もはや天然の味を越えていると高い評価をうけています。また、可食部分の皮に豊富に含まれるコラーゲンや、低カロリーな白身も総じて、美容と健康に良い魚と言え、味だけでない面からも訴求できる食材です。

とらふぐの最も適した料理法は、もちろん刺身。薄造りされた白身を2~3枚一度に食べるのは無作法ではありません。それがとらふぐ刺身の最も美味しい食べ方になります。しかしながら、ふぐの本場山口県ではすべての部位を余すところなく食すため、刺身、鍋、唐揚げだけでなく、様々な料理法や加工品が豊



養殖事業にたずさわる藤野 博文氏



Bornin 長門
08 TORAFUGU

伝統の味 板まる

近海で捕れる新鮮な魚のみにこだわり、職人の磨き抜かれた技が生み出だす

本物のおいしさ



伝統の「ちりめんじわ」が焼き抜きの証 毛利公も珍重したお国土産

東の「小田原」に対し西の「仙崎」として、その名をとどろかせる「仙崎かまぼこ」。その歴史は古く、貞享年間に長州藩主毛利吉元公へ魚肉をすりつぶしがマの穂状にして焼いたものを献上したことからはじまりとされ、その後、この「仙崎かまぼこ」を珍重した毛利公は、5代将軍綱吉公をはじめとする諸大名に自慢のお国土産として贈ったと伝えられています。

それから100年以上、この地域の人々は、仙崎港という全国屈指の良港を有する町で生まれた食文化を「カタチ」として創りあげ、長い年月の中で極められた「技」と「味」を受け継いできました。

仙崎かまぼこ

Born in 長門
09 KAMABOKO

歴史と技が生み出す一品

東の「小田原」に対し西の「仙崎」として、その名をとどろかせる「仙崎かまぼこ」。その歴史は古く、貞享年間に長州藩主毛利吉元公へ魚肉をすりつぶしがマの穂状にして焼いたものを献上したことからはじまりとされ、その後、この「仙崎かまぼこ」を珍重した毛利公は、5代将軍綱吉公をはじめとする諸大名に自慢のお国土産として贈ったと伝えられています。

それから100年以上、この地域の人々は、仙崎港という全国屈指の良港を有する町で生まれた食文化を「カタチ」として創りあげ、長い年月の中で極められた「技」と「味」を受け継いできました。

鮮度が命と言われる焼き抜きかまぼこ。その日、仙崎港で水揚げされた新鮮な「エソ」は、「匠」ともいえる職人の手によつて最高の一品へと姿を変えます。

焼き抜きへのこだわり

全国的には、練られた材料を蒸して仕上げる製法である「蒸しかまぼこ」が多い中で、仙崎かまぼこは「焼き抜き」という製法にこだわってきました。エソのすり身を杉の板でできたかまぼこ板に盛り付け、焼きとおして作られる「焼き抜きかまぼこ」。製造される工場では、焼き上がるかまぼこのほのかに甘い香りが立ち込めます。

「焼き抜きかまぼこ」は、焼き上がつ

た時にできる独特のちりめんじわが特徴で、食感は、やわらかさのある蒸しかまぼこに対しても、しっかりと歯ごたえがあります。

嘔めば嘔むほど、プリプリとした食感の中から、昔からの変わることのないかまぼこ本来の旨味が染み出できます。

その昔は、炭火で焼きあげるのが一般的でしたが、現在では、徹底した温度管理のもと、赤外線による製造が行われています。

また、牛肉や豚肉に含まれる油脂とくらべ、魚肉に含まれる油脂は脂肪として体内に蓄積されにくく、肥満解消の効果があるともいわれています。

主食のご飯に、主菜の魚、副菜の野菜といった我が国の伝統的な献立による日本型食生活は、時代の流れとともに欧米化してきました。しかし、近年では健康面から見た日本古来の食文化への関心が高まり、高たんぱくで低エネルギーであるかまぼこは、日本独自のヘルシーな食材として注目を集めています。

豊富な栄養素を含む 注目の食材

もともとの原料が、魚肉であるため「かまぼこ」には豊富な栄養素が含まれています。三大栄養素にも数えられ、私たちが生きていく上で欠かせないとばく質や、丈夫な骨や歯を作ることでよく知られるカルシウムのほか、ビタミンDやEといった栄養素も豊富に含んでいます。

「とにかく新鮮な仙崎産のエソを使って、昔からの作り方で味を貢くことにこだわっています。そのまま食べて頂くことが一番だと思いますが、いろいろな料理にも合います。ぜひ、この食感と味を体験して頂きたいです。」



かまぼこを製造する上野 信之氏



海の幸に恵まれた地域だから

生で食べても美味しい魚だからこそ干物にする

干物は日本古来より伝わる伝統的な保存食の一つ。しかし、保存するだけに特化したものではありません。干すことにより、生で食べるのと違った旨みが生まれる上、栄養価もあります。加えて、魚の生臭さも消え、風味もよくなります。

当然、鮮度も重要です。山口県長門市には十四もの点在する漁港があり、そここの近くに軒を並べる干物屋は、目の前の港で揚がる新鮮な海産物を朝一番で仕入れ、すぐに迅速かつ丁寧に手作業で加工を行ってきました。生で食べても美味しい魚だからこそ、干物にする。それが仙崎の干物屋の矜持です。

多くの干物屋が軒を並べる仙崎

長門市仙崎は日本海屈指の漁港として知られ、年間を通してたくさんの新鮮な魚が水揚げされます。その魚種は多岐に渡っていますが、身が柔らかく適度に脂が乗つている干物に適した魚が多く、水揚げされ定的に手に入りやすい環境など、古くから干物の文化が根付いております。

また、仙崎はちりめんやイリコの加工業者が多く、漁の少ないシーズンオフに干物を始めたことも、仙崎で干物屋と呼ばれる加工業者が多くなった理由とも言われています。

ただ干すだけではなく、多くの干物屋はその店独自の味付けを工夫しています。シンプルな食べ物、干物。だからこそ、そこに干物屋はさまざま試みを加え、自分の暖簾だけの味を追求しようとしています。天日塩や藻塩、岩塩といった塩に工夫をしたり、魚醤を使ったり。または酒粕や麹といったものを使いながら日々発展を続けています。干物屋が多いということはそれだけ競争が生まれ、その数だけ工夫が生まれることにつながります。仙崎の干物が美味しい理由がそこにあります。

味の競い合い



瀬つきアジ(一夜干し)

贅沢な干物

九州五島列島沖で生まれたマアジが群れをなして、日本海暖流「対馬海流」にのって山口県長門市沿岸にやって来ます。その一部が天然礁(海の瀬)に住みつき、育ったものを瀬つきアジと言います。山口県沖の日本海は大小の島々が多く、起伏に富んだ複雑な海底になっており、幾つもの天然礁が存在します。そこではプランクトンやしらすなどの良質なエサも豊富。通常の回遊性のアジにくらべ、瀬についたアジはエサをたっぷりと食べ、脂がのって肉厚。

そんな、市場でも高評価を得ている瀬つきアジを、開いて干物にすることで、より凝縮された美味しさを引き出すことができます。普通のアジとは味が違う、そんな贅沢な干物は、仙崎を代表する干物の一つです。



平太郎(一夜干し)

平たいから平太郎

長門の干物と言えばまず外せないのがこの平太郎。魚種名はオキヒイラギという名称ですが、様々な地方名が存在し、主に西日本各地で親しまれている、親指程度の大きさの可愛らしい魚。群れで行動する魚で大量に捕れるのだが、可食部が少ないため、利用価値が高い魚として、敬遠する地域も多いのですが、山口県北浦地域は、昔からこの魚の旨さを知り尽くしております、そのもつともボビュラーな食べ方が平太郎の一夜干しです。

小さいくせに何事だ

長門では平太郎と呼ばれて親しまれているこのお魚。安直な名前とは裏腹になかなか味わい深く、脂の乗りがすこぶる良い魚。焼くと香ばしく、ワタがほんのり苦いのも、通のお魚好きの心を揺さぶるかもしれません。小ぶりのものが良いとされ、頭から尾まで全部ガブツといつていただきたい。磯の香りが口いっぱいに広がる絶品干物。

雑魚王子

グリルで焼くほかにフライパンで乾煎りすると簡単に調理が可能。また油で素揚げするのも定番です。味はうす塩ながら、コクがあり、磯の風味が強く、食べ始めると止まらなく、ヤミツキになる味わいです。骨までまるごと食べることができる利点を生かし、揚げ物だけでなく、南蛮漬けやオイル漬け、煮物やてんぷらなど、さまざまな料理に対応できる、高いポテンシャルを秘めた食材です。



金太郎(一夜干し)

愛されキャラの金太郎

鮮やかな朱色が美しい、小ぶりな姿を形容し、地元では金太郎と呼ばれ親しまれています。魚種はスズキ目ヒメジ。長門はこの金太郎が多く捕れ、主に干物にして食べられています。日本沿岸の暖海域に生息し、下顎に二本のあごひげがある、見た目に特徴のある魚。市場にはあまり流通されていませんが、主に日本海側の地域では親しみのある魚種であり、フランス料理の代表的な魚料理の食材ルージュの近縁種でもあります。

成りは小さいが味は負けてない

成魚でも15cm程度。見た目は小さいですが味は折り紙つきです。脂肪分の少ない白身魚として、どんな高級魚にも負けない味わいがあります。その肉質から練り製品の加工原料としても重宝されています。

その味の特徴は、濃厚な甘味があり、ほっこりするような柔らかさ。また見た目も朱色が美しく料理映えする魚です。

金太郎の漁場は山口県の北浦海岸一帯から島根県境まで。広範囲な中に大きな漁場がいくつもあり、主には底引き網にて捕獲され、仙崎港、萩港に近いため、高い鮮度で運ばれてきます。金太郎は水分の多い魚とされ、そのためか、鮮魚としてはあまり遠方には出回らない魚ですが、新鮮なうちに干物にすることで、金太郎本来の味わいをより濃厚にすることができます。

ちりめん 伝統の漁法が生み出す品質と塩加減が絶妙な味をつくる。 風土が生んだ味。潮風と太陽の香り。

暖かな風が吹き抜け、初夏の訪れを感じるころ、長門市では本格的な「ちりめん」の季節を迎えます。市内の漁港では、網かごいっぱいのちりめんが磯の香りを漂わせます。

「ちりめん」の正式名称は「ちりめんじやこ」と呼ばれ、イワシ類の子稚魚を食塩水で煮た後に天日干しで作られます。小さな魚を平らに広げて干した様子が、細かなしわをもつ織織物のちりめんを広げたように見えることからこの名前が付いたと言われています。

豊かな海を有する長門市では、古くから各生産者が独自の味付けと製法で、製造に当たってきました。使用する塩やその割合など、それぞれの生産者が受け継いできた技と、培われてきた伝統が食感と味を生み出しています。

漁法が生み出す品質

長門市では、5月後半から6月前半までが春のシラス漁、10月から11月中旬までが秋のシラス漁となります。長門市内では主にカタクチイワシが水揚げされ、これを塩ゆでにして天日で干したものを「ちりめん」干さずに製品にしたものを「かまあげシラス」と呼んでいます。

この地域では、古くから「棒受け網漁」でシラス漁が行われてきました。夜間に集魚灯で集まったシラスを捕獲し、時間をかけずに水揚げされるため、高い鮮度が保たれたまま市場で取引が行われます。大量に捕獲するための漁法に比べると鮮度と品質に差が出ると言わっていて、合理化されずに、質にこだわって水揚げされたシラスを求めて、鳥取県や大分県、遠く鹿児島県などの会社からも買い付けがあるといいます。

何よりも大切な鮮度と高い品質を誇る長門市のシラスは、加工する職人のこだわりによって絶妙な味付けをされ、人々のもとへ届くこととなります。



水産加工を行う山田 晋太氏

「とにかくウチは昔から無添加にこだわっていますね。煮て干すだけの作業かもしれません、塩加減などで各生産者によって味の違いがあるのだと思います。釜からの揚げたてが一番おいしいんですけど、とにかく何にでも合うので、多くの人に食べて頂きたいですね。」

海 Production Calendar

【生産カレンダー】



作物名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	特色	主な产地	備考
海 産 物	マアジ	仙崎市場	年間約40t	釣り物は高値取引 5~7月が旬宣言【仙崎トロアジ】											
	ケンサキイカ	仙崎市場	年間約444t	10~12月が旬宣言【仙崎ぶとイカ】											
	イサキ	仙崎市場	年間約200t	5~6月、最も盛が のる沖縄網が主											
	マダイ	仙崎市場	年間約70t	年末年始がピーク 沖縄網が主											
	甘鯛	仙崎市場	年間約17t												
	メダイ	仙崎市場	年間約24t	築地では高評価 但し、例年量は少なめ											
	サバ	仙崎市場	年間約81t												
	スズキ	仙崎市場	年間約11t												
	サワラ	仙崎市場	年間約50t	年末年始がピーク 一本釣りと定置網が主											
	キジハタ(活)	仙崎市場	年間約2t	沖縄や一本釣りが主 通常ではあるが少量											
	キジハタ(鮮)	仙崎市場	年間約1t	磯建網が主 通常ではあるが少量											
	アオリイカ	仙崎市場	年間約31t												
	ヨコワ	仙崎市場	年間約14t	血抜き処理された ものは市場で高評価される											
	ブリ	仙崎市場	年間約20t	血抜き処理された ものは市場で高評価される											
	ヒラメ	仙崎市場	年間約4t												
	ヤリイカ	仙崎市場	年間約16t												
	ナマコ	仙崎市場	年間約9t												
	サザエ	仙崎市場	年間約16t												
	カレイ	仙崎市場	年間約2t	年間を通じて穫れる が漁獲量は少ない											
	あわび	仙崎市場	年間約15t	海女漁のみ 11月12月は減少											
養 殖	トラフグ	陸上養殖													
	ヒラメ	陸上養殖													

農 Production Calendar

【生産カレンダー】



	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	特色	主な产地
米	穂垂米												10月頃から新米 品種:コシヒカリ、ひとめぼれ	俵山地区
	棚田米												10月頃から新米 品種:コシヒカリ、ひとめぼれ、 ひのひかり	油谷地区 向津具地区
	ながとこのめ												品種:ひとめぼれ、きぬむすめ	東後畠地区
伝 統 野 菜 等	たまねナス												たまねるほど大きい 田屋ナスの500g以上	萩市・長門地区
	田屋なす												長門市田屋地区で作られて いたナス柔らかい肉質	真木地区 三隅地区
	白オクラ												粘りが3倍 皮が柔らかく生食可能	真木地区 深川地区
	長門ゆずきち												カボスやスタチの仲間	俵山地区
旬 野 菜	はなっこりー												山口県オリジナル野菜 寒くなっからシーズン	長門全域
	トマト												品種:桃太郎	田屋地区
	ローマ春菊												北九州と山口県で栽培 アクが少なく、生食可能	田屋地区 真木地区
	千両ナス												寒暖差を利用 色やとハリがある	真木地区 渋木地区
通 年	ネギ												水耕栽培 苦みが少なく上品な甘み	三隅地区
	レタス												水耕栽培(リーフレタス)	三隅地区
果 実	スイカ												太陽の恵みを受けて育ち 糖度は11度以上	日置地区 三隅地区
	メロン												ペテラン農家による 一果採り	日置地区
	イチゴ												品種:さちのか、とよのか かおりの、おいかベリー おおきみ	長門市全域
	ビワ												ハウス栽培と露地栽培 甘さが豊富	油谷地区
	柑橘												サンフルーツ(新甘夏)	三隅地区

なかと物産合同会社 ~長門のおいしさをより多くの方へ~

〒759-4102 山口県長門市西深川270番地10
TEL.0837-22-1200 FAX.0837-22-1233

E-mail:info@nagatobussan.net
HP:www.nagatobussan.net

営業日及び営業時間:
平日及び土曜日。午前8時から午後5時まで

長門の秋

Bonin 長門
10月

果樹

熱意といふこだわり

夏の暑さも終わりに近づくと、長門市俵山地区の主要道路沿いには、秋の味覚である「果樹園」の名前が書かれたぼり旗が立ち並ぶようになります。この地区では、古くから数軒の果樹園が営業を行ってきました。

主に「ぶどう」「なし」「くり」といった果樹が生産され、収穫の時期を迎えると多くの観光客や、贈り物にしようとする常連客で賑わいます。

数多くの果樹園が全国各地に存在する中、それぞれの果樹園では、地域の気候や環境を生かし、培われた技術でこだわり、生産を行っています。ここまで手間をかける必要があるのかと疑問が生じるほどのきめ細かな作業が、お客様に認められる逸品を生んでいきます。

環境の中で生まれた技と味

長門市内でも昼夜の気温が低く、気温格差の大きい俵山地区。長い年月をかけてこの地の環境に適応してきた樹木は、後世へと代々受け継がれてきました。より美味しいものを、より高い品質のものを作ることを生産者の思いは、経験の中から新たな技術を生んできました。科学的に証明されているわけではないものの、この地域のぶどうは着色が良いといわれています。

ぶどう

日本には、明治以降ヨーロッパの品種やアメリカの品種が沢山入ってきました。雨が多く肥沃な土地の多い日本では、栽培において病気や虫害が発生し、困難を極めましたが、技術の向上とともに栽培方法が確立され、現在のような形となりました。俵山地区では、「巨峰」「ジャスミン」「シャインマスカット」「伊豆錦」「安芸クイーン」といった多様な品種のぶどうが栽培されています。

選び方のポイントは、輪が緑色で太く、皮の表面についている果粉が多いもので果実の張りの良いものがいいとされています。果肉に含まれる糖質(炭水化物)の多くは、吸収されやすいブドウ糖と果糖であり、体内に入るとすぐにエネルギーとなり、疲労回復に役立つといわれています。



梨

日本で梨が食べられるようになったのは、弥生時代頃とされ、国内の遺跡からは多数の食用とされた梨の種子などが見つかっています。江戸時代には栽培技術が発達し、100を超える品種が果樹園で栽培されていました。

俵山地区では「二十世紀」「王秋」「なつしづく」などの品種が栽培され、手を持つとずつしり重く、背の高いものよりは、横に大きく腰の低いものの方が良いといわれています。

梨の主成分は水分で、豊富なカリウムを含んでいることなどから、残暑で汗をかいた時の水分補給や高血圧症の方に良いとされています。

栗

古代の栗は、自然発生的なもので品種の区別がなく産地名をつけたものが多く残されています。江戸時代後半に入ると、人為的に栽培が行われるようになり、大果の枝木を実生の苗木に接木などが施されるようになりました。

俵山地区では「丹沢」「人丸」「ぼろたん」といった品種が栽培されています。

食物繊維の多い栗には「ミネラル」「ビタミン」などの栄養素が豊富で、特にビタミンB群の「葉酸」はミカンの3~4倍、リンゴや桃の14倍と多く含まれています。果実は種子が発達したものであり、ナツツの一種とされる栗は、果皮に張りと光沢があつてずつしりと重みがあるものが良いといわれています。



芳醇な香りと豊かな味覚がこだわりの証

「私はコクの勝負だとおもっていますね。食べた時の食感の甘さと食べ終わった後に舌に残る感覚。余韻というものをどのように作っていくか、コクという得体のしないものに挑戦していきます。」

果樹園を営む津田 民幸氏



いちご 春の宝石

気候が育む

四季を通じて温暖な気候が特徴の日本海北浦地区。山と海に囲まれた空気の綺麗な地域です。広大な広さがあり、沢山の太陽の光が射す長門市内では、いちご栽培が盛んです。冬場特有の大きな昼夜の寒暖差を利用し、芳醇な甘さの宝石が作られています。



空気と人がしっかりした甘さを生み、生産者の努力がさらなる美味しさを生む、赤い宝石 長門のいちご



努めて力となる

糖度や酸度といった味覚の部分はもちろんのこと、いちごを食べるうえで最も必要な要素、大きさや形、色や艶や香り、つまり見た目が美味しいかどうか。生産者の多くは、いかに美味しいいちごを生産するかと同時に、思わず食べたくなるようないちごを生産するかを心がけています。

この地域では、「とよのか」や「さちのか」といった種類を中心ですが、一部では「おいCベリー」といった希少な品種を栽培している生産者もいます。いちごの仕上がりは、環境によって左右されやすく、温度や湿度、肥料や水、空気環境など、試行錯誤を行なながら、それぞれが考える最高のいちごを作り出すため研鑽を続けています。また、一番美味しい瞬間を逃さずに丁寧に摘み取り、最高の食感を提供します。



「この地域特有の気候により、熟成期間が長いので糖度もりやすく甘みが強いです。常に上を目指して良い物を作っています。」

いちごを栽培する高木 寿佐雄氏

すいか

・旬な季節 夏

大玉サイズの大甘スイカ 生産者の経験がつまつた夏の塊

夏実

長門市西部の日置地区では、30年以上前から生産されている夏の果実があります。特徴的な粘土質の土壌で露地のトンネル栽培が中心で、株をじっくりと育て、着果量を抑え、大玉のスイカが栽培されています。

栽培品種は、「祭ばやし777」という品種で、大玉品種の代名詞とも言われております。糖度が高く、色艶も良いですが、なんといってもその独特のシャリ感が特徴のある品種です。



地元の生産者団体では、出荷前に生産者全員は糖度検査をうけ、糖度11度以上ないと出荷しない、という厳しいルールを守っています。また、団体に属するすべての生産者は、化学肥料、農薬の使用を従来の3割削減したエコファーマー認定を受けています。



柚子よりも 古

地元伝統

香酸柑橘

果汁の王 ゆずきち

Bornin 長門
06
NAGATOYUZUCHI

長門ゆずきち

長門の国で生まれ柚子よりも優れたという意味で「長門ゆずきち」と名づけられた山口県萩市田万川地区に古くからある果樹です。古くは、地元の庭先果樹として親しまれ、約250年の歴史があります。この地域の固有種として栽培・活用されており、調味料からお菓子などの素材としても幅広く利用され、その味と香りは多くの人に認められています。

レモンやカボスと同じ香酸柑橘で、爽やかな香りとまろやかな酸味がやや濃いゴルフボールよりやや大きめで、果皮が薄く、種が少ないため、豊富な果汁はどんな料理にも合います。

スダチやユズなど、他の香酸柑橘と比べると、果肉歩合や果汁歩合の値が生育期間を通して高い数値で推移し、9月頃の果実中の果汁の割合が40%を超えるという主な香酸柑橘の中では最も高い部類の榨汁率。ほど良い酸度、少ない苦みが特徴の果汁で、ユズやカボスのように強い香りがないません。焼き魚や肉料理はもちろん、果汁や果肉を生かしたポン酢やチューハイなどもおすすめ。かつては日本海沿岸では、9月に入るとシイラ(マンサク)が多く水揚げされることから、この時期になるとその刺身を食べる際、ちょうど迎える長門ゆずきちの果汁を醤油に加えると一段と味が引き立つとされ、古くから地域の自然の調味料として食卓で親しまれています。平成19年に「地域団体商標」、平成25年「やまぐちブランド」に登録されており、地域を代表する柑橘です。

もう一つの顔 「長門ゆずきち小町」

11月頃になると皮が黄色に着色され、緑皮の頃に比べると果実サイズが肥大し、果肉量と果汁がさらに増します。クエン酸含量が落ちることで酸味がやわらぎ、やわらかな甘みが増します。この時期の長門ゆずきちを「長門ゆずきち小町」と地元では呼んでいます。緑皮の長門ゆずきちには、酸味と風味が特徴的な女性としての顔がありますが、黄化した長門ゆずきち小町には繊細な優しさの女性的な果実としての顔があります。

地元長門市では自家製ポン酢作り、お鍋の風味づけ、刺身の醤油に果汁を加えるなど通な食べ方で愛されています。この時期は、料理店様向けの果汁加工も最盛期に入ります。また、地元温泉施設などでは冬至に合わせて、ゆず風呂ならぬ、ゆずきち風呂などの利用も行われております。

果汁量と種の少なさ、マイルドな風味も

相まって、焼酎やカクテル、ポン酢やホット飲料などの利用に適します。レモンなどの代替として利用するほか、料理酢の代わりに調味料として使用するなど、これまでにはない目新しさも生み出せます。

「香酸柑橘の使い方は、本来は限られてくるのですが、自分たちのアレンジで色々な料理に使うことができる可能性のある柑橘」だと思います。」



長門ゆずきちを栽培する坂倉 誠治氏



果汁量と種の少なさ、マイルドな風味も相まって、焼酎やカクテル、ポン酢やホット飲料などの利用に適します。レモンなどの代替として利用するほか、料理酢の代わりに調味料として使用するなど、これまでにはない目新しさも生み出せます。



男性的な「緑」女性的な「黄」二つの顔の万能柑橘

幻の霜降り



長州ながと和牛

Bornin 長門
04門
NAGATOROWAGYU

ほどよく入った乳白色の霜降り 柔らかく芳醇な味わい。



芸術的な長門の黒毛

「長州ながと和牛」は、山口県長門市で肥育された繁殖牛を除く黒毛和牛です。山口県長門市に住所を有する者及び法人が肥育した牛であることや、子牛育成と肥育期間を合わせた飼養格付基準は、(社)日本食肉格付協会の定める肉質等級の3以上で、かつ歩留まり等級が「A」または「B」であることをとされています。

素牛の導入状況や飼養管理情報などのトレーサビリティを行い、安心で安全な高品質の牛肉を生産するため、徹底した取り組みが行われています。



「きれいな地下水や地元産の薑などで飼育。いい肉質にするため、食事はもちらん、毎日話しかけてスキンシップしています。」

手間を惜しません、だから味に差がでます。

自然の力と
人のやさしさ



きつかけは、荒れた田園の風景

耕田百選に選ばれた油谷東後畑の（サシ）は、細かいほど上質であるとされ、長州ながと和牛の肉にきめ細かく刻まれたサシの模様は、まるで芸術のようです。

耕田（筋繊維）の間に入った脂肪（サシ）は、細かいほど上質であるとされ、長州ながと和牛の肉にきめ細かく刻まれたサシの模様は、まるで芸術のようです。

Bornin 長門
05門
SHIZENSAIBAIMAI

自然栽培米

太陽と水と光と人の優しさだけで作られています。



安心と安全とやさしさ

無農薬、無肥料で作られています。その土地が持つ力だけで作られるというのが自然栽培米です。肥料によって作られた水田の数が徐々に減り、耕田としての機能が失われつつありました。耕田を見た地元の農家さんたちが、一念発起し、かつての耕種が波打つ素晴らしい光景を取り戻そうと立ち上がりました。

耕田百選に選ばれた油谷東後畑の（サシ）は、細かいほど上質であるとされ、長州ながと和牛の肉にきめ細かく刻まれたサシの模様は、まるで芸術のようです。

精米後、ふるいにかけ米粒の大きさを揃えています。また、手作業で熟成不良な米粒「未熟粒」を取り除いています。未熟粒は、大きさもさることながら、米のうまさ要素の一つであるでんぶんが充実しておらず、水分量が多いこともあります。未熟粒は、大きさもさることなく、お米の味を左右する「舌触り」も増えます。「ながとのこめ」の食味値は自然栽培米の中では稀なA1等級です。

安全かつ美味しいお米になりました。

手間を惜しません、だから味に差がでます。



認められた品質と目さ

年間を通して温暖な地域性と、牧草や稻わらなどの安全な飼料を食べて育った長州ながと和牛は、肉色が淡く部位によって食感や旨みもそれぞれ違うのが特徴で、その味は、多くの食通たちをうならせます。

品質の良さは各地で実証され、平成22年に開催された第58回山口県共進会枝肉区では、最優秀賞を受賞したほか、5年に一度開催され、和牛のオリンピックとも言われる全国和牛能力共進会では平成24年に県代表牛として、地区から1頭出品され、優等賞を受賞しています。

競争された牛を生産する、技術力ある肥育農家で飼育しており、市場での味の評価と共に、入手困難な幻の和牛として知られています。

伝説の血統



肉質に優れた鶏種と、産肉性に富む鶏種を掛け合わせたブランド鶏

Bornin長州地どり

美味しさと手軽さをバランスさせた長州地どりは、弾力のある肉質、適度な歯ごたえ、底味・濃厚な旨味と香りが食欲を掻き立てる地鶏です。

肉質の優れたロードアイランドレッド種と、産肉性に富んだロードサセックス種を掛け合わせ、飼育日数を80日以上、1平方メートル当たり10羽以下の飼育密度で飼育されます。

飼育には、抗生物質や合成抗菌剤を使用せず、地元産の飼料米や3種類のハーブを与えています。その効果として、脂肪酸の一種である、リノール酸が減少するほか、生活習慣病の予防・改善に効果が期待されるオレイン酸が増加する傾向にあると言われています。

コクとまろやかさ、脂の香りと甘み、風味が特徴的な地どりです。



生産性×旨味



Bornin長
01門
KUROKASHIWA

長州黒かしわ

天然記念物「黒柏鶏」を改良した山口県初の地鶏。

伝統の鶏から
古来より神聖なものとして、山口県防府市玉祖神社境内において飼われている長鳴鶏「黒柏鶏」。気品と風格があり、天然記念物指定にもされています。その黒柏鶏を元に、地域の特色を出し、肉用鶏として誕生したのが、山口県産の地鶏「長州黒かしわ」。抗生物質や合成抗菌剤を使用しない独自の配合飼料で飼育されています。

「自然・餌・気候、確かな飼育環境が、鶏の肉に影響を与えます。環境から味まで一緒に味わってほしい」



専用鶏舎「扇舎」で黒かしわを飼育する末永 裕治氏

Bornin長 03門 長門の恵

豊富なミネラル
自然素材100%堆肥



合成抗菌剤や抗生物質を使わずに飼育した「長州黒かしわ」「長州どり」の鶏ふんだけを選抜放線菌で一次発酵させ、米ぬかやウニガラなどをブレンドして二次発酵させた、ミネラル豊富な高付加価値堆肥「長門の恵」。

この肥料を使って育てた野菜は、とても甘みがあり、非常に成長も良いと、地元の多くの農家が使用しています。発酵を充分にしている完全堆肥の状態なので、根腐れもなく、安心して使用できます。無添加の鶏から無化学肥料の農作物へ、安全のバトンを繋ぐ循環型産地を目指しています。



藻場再生の取り組みとしてウニを駆除する漁師
『長門の恵』は、地域がつくる循環型堆肥



扇の形をした長州黒かしわ専用鶏舎
扇舎(ファンファーム)

- 在来種の血液割合が75%
- 飼育密度は10羽/m²以下の平飼い
- 飼育期間は約80~100日(プロイラーの2倍)



和食の理想を叶える食材

和食の理想を
叶える味、食感、
そして個性

ザ・リッツ・カールトン東京
ひのきざか料理長
笠本辰明氏



左:キジハタ 右:イサキ



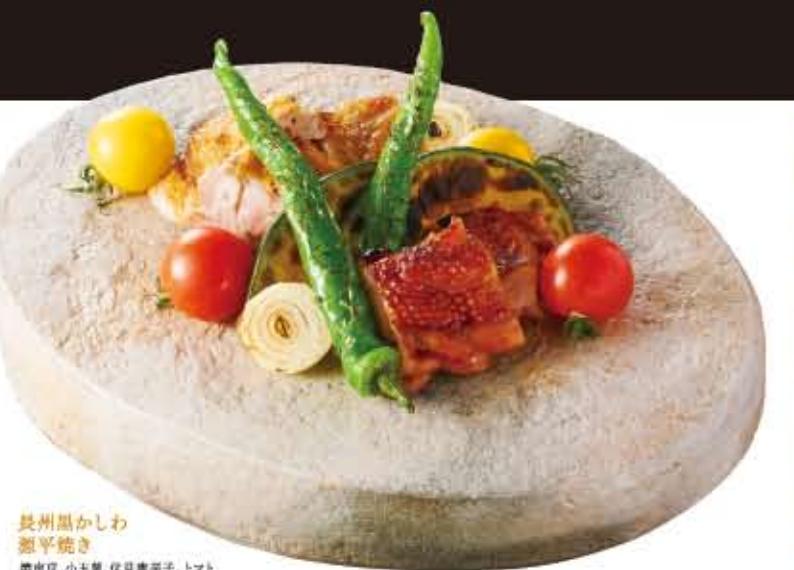
平目

笠本辰明（以下笠本）「和食でもっとも大切なことは、素材の良さを最大限引き出すことです。」
東京の一流ホテルであるザ・リッツ・カールトン東京の懐石料理店「ひのきざか」で料理長として腕を奮う笠本辰明氏はそう語った。

笠本「料理人として経験を積み、さまざまな食材を自分の目と舌と感覚を通して確かめて結果、改めて長門の食材の素晴らしさに気付くことができました。最高の料理を提供するために最適な食材と出会えたと確信しています。」
笠本氏はもともと山口県の出身。著名な料理店で修行し、高級素材を扱うことでのきざかの料理長に就任してから改めて素材の見直しを始め、味比べをしてみると地元の食材の素晴らしさを再発見したと言ふ。

最高の環境で、最高の食材が生まれる

笠本 「じつかり火を通しても硬くなりすぎず、それでいて水分が抜けすぎず、嗜めば嗜むほど肉の旨味が広がる”長州黒かしわ”。ブリーブリとしたゼラチン質の心地よい食感と、自身特有のさっぱりしていながら濃厚な味わいを楽しめる幻の高級魚”キジハタ”。それから一般的にはあまり知られていないものの、うす造りにするとタイに勝るとも劣らない」と言われる”ヒラメ”。や、自身にはないような独特のクセが持ち味で、旬の時期には特に人気の”イサキ”といった食材を選びすぐりました。」



長州黒かしわ
刺身



きじはたのお椀
熱目きじはた、萬松もも、はなっこりー

いさきの鉄板焼き
季節の野菜と焦がしバターの香り

未知なる可能性を追求していきたい

いかに素材の良さを感じてもらえるか、だと思います。そういう意味でも長門の食材は自信を持ってお届けできる逸品と言えますね。料理人としての実力を試されることでもあるので、並々ならぬやりがいを抱きながら日々、試行錯誤を繰り返しています。」

◆日本料理 ひのきざか
東京都港区赤坂9-7-1 東京ミッドタウンザ・リッツ・カールトン東京4階



平目うす造り



平目の握り
五種類の味で

最高の環境で、最高の食材が生まれる

未知なる可能性を追求していきたい

いかに素材の良さを感じてもらえるか、だと思います。そういう意味でも長門の食材は自信を持ってお届けできる逸品と言えますね。料理人としての実力を試されることでもあるので、並々ならぬやりがいを抱きながら日々、試行錯誤を繰り返しています。」

◆日本料理 ひのきざか
東京都港区赤坂9-7-1 東京ミッドタウンザ・リッツ・カールトン東京4階



きじはたのお椀

熱目きじはた、萬松もも、はなっこりー

材が持つ未知の可能性を引き出して、ひとりでも多くの方に美味しいと思ってもらえること。そして、和食の奥深さやおもしろさを知つていただけるように創意工夫を重ねていきます。」

自然・歴史・地理といった確かな背景を持つ長門の食材たち。シンプルな味の良さはもちろんのこと、長門産食材を通して和食のさらなる発展や日本の新たな展望も見えてきそうだ。

人々は その恵みに 感謝する

Born in 長門
00 NAGATOMARE

本州の最西北端、山口県長門市。
そこは良質な野菜や果物、米や肉、
多種多様な作物に恵まれた食材の宝庫です。

「おいしい」だけではなく「人に
やさしいたべものをつくる」とい
う生産者のかだわりは世代を超
えて広がり、常に自然に対する
感謝の気持ちを忘れないという
この町の気質と合わさり、「味“
となつて人々のもとへと届けら
れます。

その彩りと恵みをもたらします。

日本海を流れる対馬海流の影
響を受け、年間を通じて温暖な氣
候に恵まれる環境のもと、長い歳
月をかけて、豊かな自然の循環に
よる大地の力と絶え間ない人々
の努力によって、この地域独自の
農業の「カタチ」を生み出してき
ました。

木々の梢が新しい命で彩られ
る”香る春“。雨と太陽の恵みを
たっぷりと受け止める”輝く夏“。
秋風が稻田でさらさらと音を立て
る”実りの秋“。海流と季節風が作
り上げる”暖かな冬“。そんな美し
い四季がある町。

北には美しい日本海が広がり、
南には中国山地の緑深い山々を背
にした美しい田園風景が広がる自
然豊かな町、長門市。

