

つぎはつぎ vol.0





『パンでも買って、海に行こう』

萩に暮らしていると、そんな言葉をかけてもらえることがある。
「今夜は空気が澄んでるから、星空を見に行こうよ」
「あその川では、もうホテルが見えはじめたって」
たくさんのすてきな誘いに、胸が躍る。

萩の暮らしのそばにある、特別な瞬間。
大切にひろい集めて、つなぎあわせる。



こんな実家が欲しかった!

吉田さんのナシ農園で旬野菜のピザを焼く

萩市小川の平山台果樹団地は桃やナシ、ぶどう、りんごなどのフルーツの産地。ナシの花の見頃を少し過ぎた4月上旬の晴れた日、受粉作業が一段落した吉田農園にうかがった。

民泊や農業体験の受け入れを行っている吉田農園には、多くの人がやってくる。

昨年は0歳の赤ちゃんから元気な95歳まで、百人以上の人たちが訪れた。

海外からのリピーターもいる。

「年齢、性別、国籍、職業問わず、どんな人でもウエルカム」。

そう話すのは吉田農園のオーナー。祖父から受け継いだナシ農園を運営する

吉田幸良（ゆきなが）さん、美苗（みなえ）さんご夫妻。今年で結婚35周年を迎える。

2人の子どもたちは独立し、現在、東京と静岡で暮らしている。

「若い人たちが来てくれてうれしい」。

惜しめない歓迎の気持ち伝わってきて、初対面でもリラックスできてしまう。

鳥のさえずりとミツバチの羽音をBGMに幸良さんがピザ窯に火をおこす。美苗さんが

手際よく伸ばしたピザ生地を具をのせて、幸良さんがそれを次々と焼いていく。

甘いユズ味噌を塗ったピザ生地にタケノコ、ワラビ、タラの芽をたっぷりのせた

山菜のピザは参加者全員が初体験。メチャクチャうまい!

ピザをいただきながら盛り上がるのは恋の話。美苗さんのリアクションがとっても

チャーミング。

「幸良さんから、毎日電話かかってきよったんよ」。

お二人のなれそめを聞きながら、80年代バブル時代の派手婚の話に大笑い。

話はどんどん脱線する。そのたびに笑い声が響く。

ナシの果樹園を見渡せる小屋は、廃校になった学校の部材や使われなくなった電柱を

使って建てられた。ご夫婦2人だけで作ったというのでびっくり。

「大工さんが見たら違うなーと思うド素人の仕事」

と幸良さん。

焼いたピザは全部で5種類。おしるこまでいただき、心底満たされた。





幸良さんがおもむろに車からギターを取り出した。「一曲しか弾けんし、ホント下手くそじゃけえー」照れながらも、70年代の名曲、「赤色エレジー」を歌ってくれた。

少しぎこちない弾き語りに場がなごむ。イラスト担当の齋藤も、ギターを借りて歌った。音楽が心の距離をぐっと縮めてくれる。



吉田農園を訪れる人たちとのピザ焼き体験は、いつも笑いが絶えない。農泊に来た中学生で「一年分笑った」と言って帰った生徒もいたそうだが、納得だ。とりつくりうことない吉田夫妻に誰もが心を開いてしまうのだろう。

日本の農業人口は激減している。農業で生計を立てていくのは、そうたやすくはない。秋市で専業農家として生きていける人はほんの一握りだ。今のところナシ農園の後継者は決まっていない。

しかし、それを憂うより目の前の木や土と向き合い、淡々と今を生きる。自然相手の仕事は思い通りにはいかない。害虫、病気、風、鳥や猿の被害を受けることも多いけれど、何より収穫が楽しい。

農業体験や民泊を訪れる人たちと交流しながらだと、楽しみは倍になる。世界各地を旅した人の話だつて聞ける。東京で暮らす2人の孫も、ここが大好きだ。

秋市で5年前から行われている中学生の民泊も毎回受け入れている。

「子どもたちから今どきの流行りを聞けるし、いつもと違う状況が楽しい」。小屋のそばにある小さな畑は、中学生と作った。

薪割りをしたり、風呂を沸かすなどの体験はあくまで自然体。

ナシの果樹園が広がる絶景、豊かな里の恵み、石窯のピザ、美苗さんの手料理。こんな実家があったら最高に幸せだ。

ああ、ここに帰りたい。

吉田農園は、そう思わせてくれる場所だった。

イラスト 齋藤奈保子 写真 松田澤衣菜 文 石田洋子



元女性消防団部長のアイデアマン ものすごい引き出しをもつ藤田路乃さん

みちの

元女性消防団部長という経歴をお聞きしていたので、いかつい強面な人物イメージがふくらみ、初めてお会いする玄関前ではかなり緊張していた。しかし、あらわれた路乃さんは、想像とは異なり、赤い口紅がよく似合う華やかな笑顔の女性だった。今年の10月で72歳になるそうだが、断然若く見える。

萩市で5年前から行われている中学生の民泊では、女の子たちの受け入れを行っている。

女系家族で5人姉妹の長女として育った路乃さんには、女の子に伝えたい生きる知恵がたくさんあるらしい。

中学生と最初にするのは、郷土料理の角寿司

をみんなで作ることに。昔、路乃さんの祖母がよく作っていたものだ。角寿司には、路乃さんがご主人と一緒に作ったシイタケやニンジン、旬の緑のお野菜を並べる。アスパラや三つ葉、グリーンピースなど何を入れてもおいしい。錦糸卵を散らした色鮮やかな角寿司は、ケーキのよう。中学生、うらやましいぞ!

路乃さんのお宅で、まず目を奪われたのは数々の刺繍作品。時計やおしぼり置きや、こんなものまで刺繍?と軽い衝撃を受ける。精巧な絵画のように色鮮やかな刺繍は、ときめくものばかり。

「まさか、これを全部作られたのですか?」

「そう。まだまだ、いっぱいあるよ」

と路乃さん。すごすぎる。娘が2歳のとき、手作りの洋服に刺繍をしてあげたくて、フランス刺繍を習い始め、40年以上続けているのだそう。

庭には、色とりどりの花。お花の鉢が入った大きなツルのカゴが目を引く。このカゴ作りも教えていただけるそう。力はあるが大人でも子どもでも、1時間程度で作ることができる。

「リースづくりも教えてあげるよ」

「やりたいですー!」



3



2



1

1. 色鮮やかな角寿司。グリーンピースや絹さやは春の彩り
2. 花の刺繍が施されたおしぼり置き。色づかいが美しい
3. 庭にさりげなく置かれた自作のカゴ。ツルの自然な形を生かしているため、ひとつとして同じものはない



4. 繊細な刺繍とレースが可憐なクッション 5. フラダンス教室の生徒さんと。いい笑顔！
6. 窓からの眺め。畑のなかに鯉のぼり 7. 路乃さんが考案した「関兵餅」。ヨモギとサツマイモが練り込まれたあんこ餅

お話を伺いながら大興奮。
「いつ教えていただけますか？」
スケジュール帳を出してやる気満々でつめよった。しかし、路乃さんは大変お忙しいので、スケジュールを押さえるのは容易ではない。

「明日はね、フラダンス教えに行くの」。
まだあったのか！

60歳から始めたフラダンス。こちらもインストラクターの資格を取って先生になってしまったそう。さらに、華道は高校生のころから続けており、毎月生け花教室を開催しているという。路乃さん、どれだけ引き出し豊富なんだ。

若い頃は、日本舞踊を習っていたこともあるし、楽しみのためにパン教室にも通っている。

「私は、一度始めたら途中で投げ出すことはせんから」

と路乃さん。ハンパない根性である。

「今日はね、朝5時から関兵餅（えつべいもち）作ってきたんよ」。

当たり前のようにおっしゃったが、5時から仕事？ なんとというパワフルさ！

関兵餅とは、地元道の駅「ハピネスふくえ」の人気商品。路乃さんは、この関兵餅の名付け親でもある。関兵餅の誕生ストーリーにも、すごいドラマがあるのだが、これはまたの機会に。

「やることがいっぱいある。野菜も作らんといいけんし。本当に忙しい」。

そう。田舎暮らしって、実は、すごく忙しいのだ。けれど、野菜作りは毎日の活力になっている。都会に住む3人の子どもや9人の孫たちにも、野菜を定期的に送っているのだそう。

路乃さんのお宅のとなりには、住む人のいなくなった家がある。薪でゴハンを炊けるかまどと五右衛門風呂がある古民家だ。路乃さんのところで買い取った。

ここで、自分が子どものころ祖母がやっていたことを、若い人たちと一緒に体験したいと思っている。

例えば、豆腐作りやこんにやく作り。地元産大豆を、石臼でひいて作った豆腐は、甘くトロリと濃厚な味わいになるそうだ。コンニャクイモから手作りするこんにやくは、刺身で食べてもおいしく、売っているものとは全然違うのだそう。

聞いているだけで、ワクワクしてくる。

お話をうかがった編集部メンバーの表情は、一様にパァーっと明るくなった。アイデアが湧き出してくる路乃さん。すごいパワーをくれる女性だった。

萩の田舎めし

海もあれば、山もある。
産地と旬が萩にはある。

日々それらに触れてきた、作り手たちの料理といたら、
なんと旨いことか!

萩で食べられる田舎めしを、15種類ご紹介します。

写真・文 河津梨香 イラスト 齋藤奈保子



その日、山からいただいた
恵みの山菜たちを天ぷらに。



おうちの庭で作ったピザ窯で焼く
本格ピッツァ・マルゲリータ。



まだ白雪が積もる 2 月後半、
山で見つけた春待ちのフキノトウ。



パン好きの庭の窯で焼いた
薪の香りが残る本格フランスパン。



石臼と杵で、よいこらしよ!
みんなで作った玄米もち。



猪肉と大根、旬を大鍋で煮込む。
冬に温まるばあばの十八番料理。



清流の畔に自生する「ていらぎ」。
クレソンぽいが、少し違うのだとか。



大根おろしに大根の葉の浅漬け、
自家製しょうゆ麺で食べる玄米もち。



集落の共有冷蔵庫から出された、
秘蔵の猪スペアリブをグリル。



竹を割った器と、削ったマイ箸で
炭火の鉄板焼きそばを食らう!



秋沖に浮かぶ相島（あいしま）名物、「いも掘りフェスタ」の昼食。



漁家の母特製、蓮子鯛の甘酢漬け。その地域では、「ぎずし」と呼ぶ。



春を告げるワカメ干しの風景。刻んでまぶす、むすびも風物詩。



イカにサザエに、アジまるごと。島 BBQ は竜宮城級の豪華盛り！



みそも豆腐も米も、すべて域内産。自給率9割超え！な集会ごはん。



芋から作るコンニャクの刺身。この芋は害獣が食べない優秀作物。



網元だった漁家がふるまう大ご馳走。アジ握りなど、質や量がハンパない！



手焼きかきもちをお茶漬け風に。人が集うと、食事のべに出したとか。



おいそー！
と思ったら

民泊や農漁業文化、体験できます！

山海の恵みあふれる風土と、歴史が紡がれた城下町。萩市には、魅力がこぼれんばかりにあり、いろいろな民泊スタイルが可能です。

例えば、お魚さばきや夏みかん染め、星空・雲海ウォッチなどの体験だけでもOK。

ゴハンのおいしさも自慢です！

個人旅行でのご希望も承り中！ 詳細はお問い合わせください。

アラン目安／

- ・民泊体験料（1泊2食）
7000円～
- ・日帰り体験料
2000円～
- ・昼食代
700円～

※料金は1人あたり、税別、1家庭受入最大5名まで

■お問い合わせ

萩市ふるさとツーリズム
推進協議会

（萩市農林振興課 担当：宮崎）

TEL：0838-25-4192

URL：http://hagi-tourism.com/

↑新しくなりました！





週末、萩を歩く

ドライブや買い物もいいけれど、たまにはのんびりしたいときもある。
そんなとき、萩だったらどんな過ごし方ができるだろうか？
今回は、萩に暮らす30代男性の休日をご紹介します。

写真 谷康弘 文 松田滯衣菜 モデル 仁科勇人

うどん

手打

モーニングうどんでお腹を満たす。

萩のひとが愛してやまない名店“うどん”へ。
ネギはたっぷりお好みで。

モーニングうどん

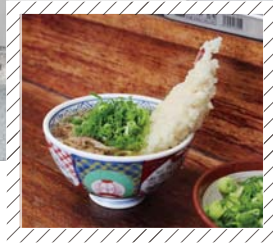
(午前9時～午前11時)

肉うどん・・・340円

かやくうどん・320円

(価格は税込みです)

うどん



山の麓の窯元“大屋窯”で萩焼に触れる。

自然と調和した空間で、萩焼を手に取り、五感を解放する。

軽やかな空気が吹き込む、気持ちの良い場所。





／ トンツ ／



／ スタッ ／



日々をがんばるじぶんへのご褒美に、ランチプレートを。
ランチ、ラテ、スイーツ…どれをとっても満足させてくれるのが、“ホトリテイ”。
洗練された空間で、粋な同世代オーナーとの会話も弾む。

“俣宿”もまた、こころ穏やかになれる場所。
おいしいスコーンと紅茶で、ゆっくりとティータイムを。
ギャラリースペースの展示や万里さんとの会話も醍醐味のひとつ。



“美萩海浜公園”で一汗流す！



一日の終わりは、“ふみ”で。
汗をかいた後のビールは最高っ！
ふみの新鮮な刺身とお母さんたちとの会話に溢れる笑みがとまらない…。

ほぎまぎ おさんぽMAP

至益田

道の駅
萩しーまーと

いらっしさい

萩城跡
指月公園

菊ヶ浜

萩博物館

萩・明倫学会

ふみ

ホトリテイ

傳宿天十平

どんどん

萩市役所

萩バスセンター

陶芸の村
公園

至江駅

ENGLISH TEA
AND
SCONE



ENJOY
YOUR
LATTE!



萩馬尺

山陰道

大屋蒸

至山口



はじめまして。

「つぎはぎ」を手にとっていたいただき、
ありがとうございます。

私たちが移住してしまうくらい好きな
萩の空気感をお伝えしたい。

そんな気持ちを含めて、
このリトルプレスをつくりました。

城下町、歴史、海、山、里、食、文化、
ここで暮らす人々。

古いもの、新しいもの、若者、高齢者、
移住者、旅行者、生粋の萩人。

みんなの想いをつなぎたい。
次の萩につなげたい。

そして、このまちとかわる人が
一人でも増えたらうれしいです。



つぎはぎ vol.0

2018年7月1日発行

発行 = 萩市ふるさとツーリズム推進協議会
山口県萩市 HP <http://hagi-tourism.com/>



つぎはぎ編集部 Facebook ページ
www.facebook.com/tsugihagi.mag/



企画、編集 = つぎはぎ編集部

石田 洋子、河津 梨香、松田 澪衣菜、山本 明日美
(萩市地域おこし協力隊) (NPO 萩まちじゅう博物館)

撮影 = 谷 康弘、河津 梨香、松田 澪衣菜

イラスト = 齋藤 奈保子

編集アドバイザー = 東 善仁、山森 彩 (ユブネ)

コーディネート = 宮崎 隆秀、大嶋 奈花 (萩市農林振興課)

Special Thanks = 本誌の制作にご協力いただいた皆さま

