



はまのね

vol.5

萩ネットワーク リニューアル版

この冬は、萩の鍋であったまろう。

おうち時間が長くなる、寒い冬がやってきました。山と海の産物豊かな萩から、名物鍋と生産者のお話をご紹介します。お出かけせずに届く、お取り寄せ情報も充実です！

萩の山を味わう 猪鍋



冬山と言えばジビエ。とりわけ、むつみ地域のしし鍋は有名だ。1991年、しし肉を活用しジャンボ猪鍋がふるさとまつりで誕生。ダシは猪の骨からとり、大根や人参の根菜を中心に葉物を入れず、肉は多め。味付けは、八千代酒造の酒と合わせ味噌のみというこだわりレシピを築いている。



猪鍋を作ってくれたのは…

高橋知子さん

むつみ地域在住歴 44年。しし肉料理は鍋のほか、味噌煮や焼肉がレパートリー。

CONTENTS

P.2 この冬は萩の鍋であったまろう。

P.8 Hagi School Story

P.10 HAGI TOPICS

P.13 おうち時間に萩の木のぬくもりを。

P.14 Information

年頭のごあいさつ



萩ネットワーク会員の皆さまにおかれましては、新年を健やかに迎えられたことを心からお慶び申し上げます。

昨年1月から内容を刷新し、スタートしました『はぎのね』も1周年を迎えることができました。

これからも、今の萩をかたちづくるものをテーマに、ふるさと萩の「ひと」、「日々」の営み、「数々の知恵」を新しい切り口でお伝えできればと思います。

皆さまにおかれましては、ご健勝でご多幸の多い年となることをご祈念申し上げます、年頭のごあいさつといたします。

萩ネットワーク協会会長
萩市長 藤道 健二

萩の海を味わう

フグ鍋



お取り寄せ
情報あります!

萩の海では、フグ漁が最盛期。マフグは、全国一の水揚げ量を誇る。山口県最大 50 トンの生け簀がある名店・萩心海では、全ての料理が生け簀から魚を釣り上げてさばくところからスタート。フグ鍋は、カツオダシとだいたい酢の自家製ポン酢でいただく。フグはトラフグ。



フグ鍋を作ってくれたのは…

ふるやけんさく
古谷憲作さん

萩心海の板前長。勤続 25 年のベテラン。フグをさばくのにも普通なら 1 時間かかるところを 30 分で仕上げってしまう腕前の持ち主。

Info
萩市土原370-71
0838-26-1221
◎11:00~14:00、17:00~21:00
Ⓜ水曜
Ⓜあり



猪を獲るひと



むつみ地域の片俣地区は、従来イノシシが多かった。一晩に何度も、車にぶつかったという知らせが猟師に入ったそうだ。猟師のほとんどは農家で、60〜70歳代が活躍。「道の駅うり坊の郷 Katamata」駅長で、農事組合法人「小国ファーム」の代表を務める下瀬進さんも、35年以上のベテラン。ここがイノシシで知られるようになったのは、下瀬さんの功績でもある。

1996年、イノシシの子を捕まえた下瀬さんは、試験的に自宅で飼育。5年後、現在の道の駅の前身となる特産品販売所をオープンし、しし肉販売も開始。地域活性化を目指した。2004年、道の駅が完成。法人化した小国ファームにはイノシシ牧場が開園し、見物客でにぎわった。今は牧場はないが、イノシシのイメージはすっかり定着。販売は、一年で最も脂ののる12月の肉にこだわり、下瀬さんと若手の中村健治さんが主に処理する。

中村さんは、「地元で知られる名師の父はカッコ良かった」と、5年前に免許を取得。父が亡くなり、下瀬さんから猟銃やイノシシ処理を教わった。猟師が減り、農作物被害が

増えて負担はあるが、ワナに掛かるか否かの駆け引きに面白みもあるそう。年に1度、むつみ猟友会で山に入り、銃を構える。「ベテランと一緒に猟をすることで、受け継げる」と中村さんは意義を語る。

●しし肉の購入はこちら 道の駅うり坊の郷 Katamata

むつみや田万川、須佐などの地元猟師が獲った、処理が丁寧な肉が評判。手土産や自家用はもちろん、最近ではキャンプに購入する人も多いとか。道の駅に電話注文すれば、部位や量、厚みなど好みに応じて発送も可能。特製タレに漬け込んだバラ肉（あばら）も人気。



鍋用や焼肉用など、料理に合う切り方で販売

Info
秋市片俣1244-7
08388-8-0144
営8:00~17:00(うどん屋10:00~15:00)
休12/31~1/3
〒27台

フグを獲るひと



現在、越ヶ浜の港から第三兼正丸に乗り、延縄でフグ漁を行っている上村殊広さん。代々漁師の家に生まれ、高校卒業後は父の船に乗って漁に出て以来、33年間漁師一筋だ。

第三兼正丸は、越ヶ浜の港を出発すると、東シナ海を周り、長崎や福岡まで行く。対馬北東から見島へ行くこともある。1週間ほど、漁をしながら航海を続け、80箱分の魚を釣り上げると帰港し、秋の市場へと荷揚げする。「フグの王様」高級魚トラフグは、11月から3月の初めごろまで獲ることができる。天然のトラフグは、プリプリとした弾力ある食感が特徴で、養殖の5倍の値がつくことも。秋の海でトップクラスの漁獲高を誇るマフグの味も負けていない。2月半ばから5月頃まではマフグが味わえる。



第三兼正丸の操縦室

船上では、朝5時半に起床し、延縄に餌をつけておろし、釣り上げるといふ作業を一日に3回ほど繰り返す。延縄の作業は、熟練の技を要する。船員は、上村さんと弟、料理上手で航海中の料理担当もこなすベテランの3人だ。人手不足につき船員大募集中。食事は、1週間分の食材を積んでいき、船上のキッチンで料理して食べる。獲れたての魚を味わうことはやっぱりトラフグだ。


●フグの購入はこちら ひろまつ 広松

1890年創業。水産加工業として越ヶ浜の漁師とともに発展し、フグと言えば名が挙がる代表店。フグは受付後に生け簀から揚げ、活きを身欠く徹底ぶり。そのため、希望到着日の1週間以上前に電話やメール、FAXで注文を。



ふくちりセット 3人前 11,500円～

Info
 秋市橋東6463
 0838-25-0011
 ☎9:00～17:00
 ㊟土・日曜、祝日、12/29～1/5
 ※7・8・12月は変則休み
 ㊟あり



お取り寄せ可能！『萩鍋』のお供たち

道の駅 ゆとりパークたまがわ

柚子屋本店

**味ぼん酢 だいたい
150ml 398 円**



柑橘加工品の専門店がつくる、無添加の味ぼん酢。搾り方にこだわった国産だいたい果汁の豊かな風味と、天然ダシの旨みが鍋の味を一つ上の美味しさへ引き上げる。

柚子胡椒 90g 675 円

粗挽き青柚子の香り、青唐辛子の辛味、自然海塩「萩の塩」の旨味が相まってやみつきになる逸品。



ゆず塩 25g 250 円

萩市虎ヶ崎の海水を使用した釜焚き自然海塩に、香り高いゆず果皮の乾燥粉末をブレンド。



Info
萩市椿東1189
0120-717-511
*ネットショップあり



八千代酒造

**八千代 純米吟醸 山田錦
720ml 1,680 円**

ほんのり華やかな吟醸香で食事のじゃまをせず、鍋のダシと酒の旨みが相まってスイスイすすむ、オススメの食中酒。



Info
萩市吉部下3306
08388-6-0221
*各酒販店や土産店で販売



きねつきもち 10 個入り 390 円

萩阿武のもち米を使い、蒸しやつく時間などバランスを見極め製造。粘り・コシ・甘みが特長で、売り切れるほど人気。



**中豊商店の煮干しいりこ
400g 540 円**

田万川地域江崎地区は、昔は「団地」と称されたほどのいりこ産地。ダシをとるにはコレ！江崎産片口イワシの天日干し、無添加仕上げ。



Info

萩市下田万2849-1
08387-2-1150

*用紙に、名前・連絡先・商品名・数量を書いて、FAX(08387-2-1011)で注文



胡麻衛門

辛胡麻油（ラー油）80g 1,058 円

良質な胡麻を丹精込めて絞上げる胡麻油専門店、注目の一品。萩の伝統野菜「赤にんにく」、萩産赤唐辛子をごま油に漬け込んだ手作りラー油。



Info

萩市吉田町22
0838-21-7410

*ネットショップあり



井上商店

**鱧雑炊スープ [鱧の身入り]
353g 540 円**

全国有数の水揚げがある山口県の鱧を使用。雑炊としてだけではなく、鍋スープとしても楽しめる。あっさりとした上品な味わいに、鱧独特の食感が印象的。2018年には水産庁長官賞を受賞。



Info

萩市東浜崎町9-1
0838-22-0812

*ネットショップあり



萩でお鍋を食べるなら



ホルモン焼き 1人前 561円



びっくり屋

萩では隠れたソウルフードとして知られる、びっくり屋のホルモン焼き。ハツ、ギアラ、レバー、マルチョウウなどのミックスホルモンを、もやしと白菜が覆うようにして提供される。中毒性のある甘辛いタレは、食事にもお酒のアテとしても最適。締めうどんかちゃんぽんの麺を追加して食べるのがおすすめ。テイクアウトや地方発送にも対応している。

Info
萩市椿東新川南2988
0838-22-0446
◎12:00～15:00、18:00～20:00
Ⓜ水曜
Ⓟあり

はいしゅう

慶州

萩で唯一の韓国料理店・慶州では、冬時期に嬉しい『豆腐チゲ』や『チーズタッカルビ』などの韓国鍋料理を提供。中でも^{サンゲタン}参鶏湯は、高麗人参やナツメ、もち米など滋養豊かな食材がたっぷりと入っており、優しい味わい。鶏肉は骨までほろっと噛んで食べれてしまうほど柔らかい。冷えた身体をしっかりと癒してくれる。

Info
萩市東田町24-2
0838-26-0567
◎17:00～22:00
Ⓜ火曜
Ⓟ御成道・たまち駐車場を利用
Ⓜhagisikeishyuu



参鶏湯 2~3人前 2,100円



いり吉

萩の食材にこだわった鍋料理店。浜崎を中心に新規事業を次々と立ち上げ、注目を集める「はぎ地域資産株式会社」が運営する。看板メニューは、萩のブランド豚であるむつみ豚を使用したしゃぶしゃぶ。野菜は新鮮な地物を使用。またサイドメニューも季節の鮮魚や旬の食材などを用いており、萩の豊かな自然の恵を存分に味わえる。

Info
萩市椿東新川南3039
0838-21-5210
◎11:30～15:00、18:00～22:00
Ⓜ月曜、第1・3・5日曜
Ⓟあり
Ⓜhagi_irikichi



しゃぶしゃぶコース 2,200円



萩商工高等学校

新型コロナウイルスが大きく影響した2020年だったが、その中で最善を尽くした生徒たちの頑張りが実を結び、秋以降、明るいニュースが舞い込んだ。

コロナ禍の自粛中、SNSグループのメッセージリレーでモチベーションを維持した野球部。9月の「山口県体育大会高校野球競技（硬式）」では、商工高校として史上初の最高成績であるベスト4に進出。そして11月、春の第93回選抜高校野球大会「21世紀枠」県推薦校として選出され、惜しくも12月に地区代表



「清掃活動は、地域への恩返し」と宮本キャプテン

を逃したが、毎朝行う学校周辺の清掃や、他部とグラウンドを共用し練習試合が難しい環境でも活躍した実績が認められた。宮本渚生キャプテンは「課題をクリアにしたり互いの良いところを伸ばす努力をして、今後も高みを目指す」と、変わらず練習に励む。

10月には、日本航空宇宙学会などが主催する「第28回衛星設計コンテスト」ジュニアの部の最終審査に出場した3年生10人が、「着物の宇宙服」作品で「日本ロケット協会宇宙女賞」と「ジュニア実験賞」をダブル受賞。アイデアの斬新さと、国際協力の象徴の場である宇宙ステーションに着物など各国文化の要素を加え、世界が協力する大切さを伝えることも評価された。実際に製作し、前合わせはマジックテープ、重ね襟は縫い付けて着崩れを防止。腰をサポートするハイウエストには、東京オリンピックのエンブレムにも採用された市松模様を取り入れ、多様性を表現したそう。また、「東レ」より提供を受けた難燃性生地を使用し、本格的に開発。平岡優



「やり切った」と話す、岡本さん（左）と平岡さん

さんは「就職や進学 of 忙しい中で、達成感があった」と安堵の顔。岡本菜乃香さんは「7〜10月の4カ月間、今までと違う視点で考え、毎日が新しかった。高校3年生、良い時間が過ごせました」と笑顔。小田知志先生によれば、来年度には、実用化に向け動き出すそう。近い未来、宇宙ビジネスを手掛ける商工生が誕生するかもしれない。



袖と裾を絞って動きやすく工夫した



最終審査発表のポスター

Info
萩市平安古町544
0838-22-0034

Hagi School Story

萩高校奈古分校 なごぶんこう

萩高校奈古分校は、現在、52名が学ぶ。2018年に奈古高校として最後の卒業生を送り出し、完全に現在の形になった。その特徴は、総合学科があること。2年次より普通系列と農業生活系列に分かれ、より実践的な授業が行われる。

卒業後の進路は、大半が萩市、阿武町、長門市を中心に山口県内の企業への就職。看護学校や農業大学校への進学者もいる。



農園で野菜の収穫実習。ブロッコリー収穫中

祖父母が萩市の紫福で農業をしているという3年生の末竹^{すえたけ}寿行^{しゅけい}さんは、山口県立農業大学校へ進学する。将来は祖父母の農業を継ぎ、ぶどうを作るのが目標だ。ほかにも県内で就職予定だが、祖父母の農業を手伝いたいという生徒もいる。

2019年からは、若い力を地域の活力にしようと、阿武町教育委員会の企画(事業主幹)で、中学生・高校生による地域貢献ボランティアの取り組みが始まった。「ABUスイムラン道の駅フェスタ」などの運営ボランティアや、町内で開催されるお祭りの会場準備など、地域と生徒が密接に関わり、支え合う町づくりに貢献している。

2020年は、ほとんどのイベントが中止となったが、唯一、12月の「青空マルシェin道の駅阿武町」には参加し、生徒が考案して作るフードの販売をする。豚汁、マーマレードティー、キウイのパウンドケーキなどを企画しているそう。

象徴的なのは、奈古高校時代に食堂だった建物が、町の農産物でジャムや菓子を製造販売する企業組合「あぶホームメイド」の加工所に生まれ変わるということ。食品製造を学ぶ生徒たちの目の前が、町の農産物加工所となれば、どのようなシナジーが生まれるのか期待は高まるばかり。奈古分校は、地域を担う人材を育成し、町になくてはならない存在であり続けている。



旧奈古高校時代の食堂。「あぶホームメイド」加工所に生まれ変わる



キウイをモチーフにした奈古分校のマスコット「なごまる」。グッズも作っているよ。



祖父から譲り受けた作業着で実習を受ける末竹さん

Info
阿武郡阿武町奈古2968-1
08388-2-2333



HAGI TOPICS

ハギトピックス

12月31日、最後のセリをもって
浜崎のシンボルに幕



建物は、当初のまま。「よく、もってくれた」と小茅さん



製氷所は、3月末の会社解散後に解体予定



昨年11月に市場で行われたイベント「浜崎朝市」



昨秋のしらす水揚げ風景。この日は豊漁だった



「浜崎しちよる会」などの
会長も務める小茅さん

昭和 43 (1968) 年の開設以来、浜崎の風景の中でなくてはならない存在だった萩浜崎卸売市場。日々、早朝 3 時半ごろに鮮魚のセリが行われ、春と秋のシーズンには、8 時ごろから昼までの間に水揚げ次第でしらすのセリ（入札形式）。その後、菊ヶ浜付近では天日干しされるちりめんやいりこが並び、魚の香りがほのかに漂う。これが、ザ・浜崎なのだ。

浜崎は、江戸期に開かれた港町。昭和 40 年代初めに漁船の大型化が進み、入港が難しくなり魚市場が小畑へ移転した。当時は「加工団地」とも言われるほど水産加工業者が 12 軒以上連ね、「鮮度が命の加工モノはせめて、ここに市場を残してもらえないか」と声が上がリ、新市場を設立。それが、萩浜崎卸売市場だ。有限会社だったのを、加工や卸の業者、地域の人が出資して、町の市場として株式化。地域の結束力や活発さを感じる、浜崎らしいエピソードだ。しかし近年は、水揚げ量の減少や漁師・仲買人・加工事業者の後継者不足で取り扱い

量が減り、経営は困難に。2020 年、ハイシーズンであるはずの春の漁で水揚げゼロという前代未聞の数字が記録され、6月の株主総会でみんな、覚悟を決めたという。「冬に雪が降って、溶けた雪水が流れ出てこそ春が豊漁」と言われているそうだ。気候の変化が少し恨めしい。萩の食卓に欠かせないしらすへの愛は、よりいっそう深まるばかり。

今回の話は、開設当初から勤める唯一の人、5代目社長の小茅^{こがやみのる}さんに伺った。取材後の 12 月下旬、「山口県漁協の協力により、春と秋のしらす漁に関しては、引き続き浜崎に揚げる事が決定」との吉報。「安心しました」と、ほころんだ社長のお顔が印象的だった。

Info
萩市東浜崎町137
0838-22-3239

居酒屋と シンチャレー

チーズフォンデュをメインに、前菜などフレンチベースの料理とワインを気軽に雰囲気味わえる、萩初のスタイル。オーナーの相田新太郎あいだしんたろうさんは、東京のフレンチレストランでプロのサービスを磨き、スイス料理専門店にも勤務。その経験を生かした料理は、本物を知ったうえで作られる洗練感があり、味覚の喜びを広げてくれる。上質な味は、ランチでも（チーズフォンデュ 2,750 円、チーズ&チーズランチ 1,430 円など 5 種類）。グラスワインも充実。



大きな窓の外に広がる和風庭園の借景が、萩らしさを感じさせる



スイス産グリュイエールチーズとエメンタールチーズを白ワインで煮溶かしたチーズフォンデュ。バゲット、野菜2種添え

Info

萩市下五間町74 蔵屋敷ビル2F

0838-21-5355

◎12:00～L.O.14:00、18:00～L.O.23:00

Ⓜ日・月曜 ※1/3は営業

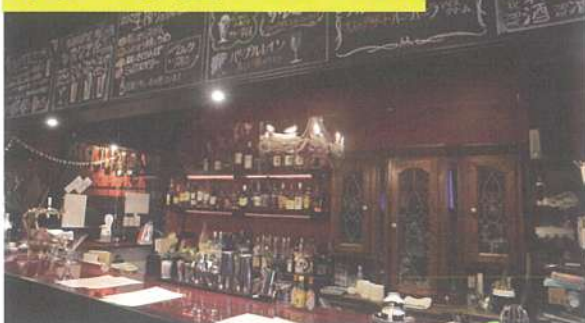
①なし

②シンチャレー



エイチアンドエル

あまぬま屋 PUB H&L



長年親しまれたフルーツ店「あまぬま屋」のカフェが田町商店街に「パブ」としてオープン。フルーツたっぷりのお酒も食事スイーツもあり、老若男女が楽しめる。オーナーのこだわりが詰まった空間には、ストリートピアノ、ステージやカラオケ付き VIP ルームも備え、音楽があふれる場になっている。

Info

萩市東田町140

090-6839-6483

◎18:00～翌1:00(L.O.24:00)

Ⓜ月曜

①御成道・たまち駐車場を利用



うふふごほん



9月に移転した「ツムグお台所」のキッチンカーを引き継ぎ、活動開始。萩の豊かな食材を活かした料理を提供する。今後は県内外のイベントに出店し、思わず「うふふ」となる時間をお客様と一緒に作っていく予定だ。地域おこし協力隊で人脈の広い古富竜也ふるとみわたつやさん、萩の榎谷農園や宇部市のカフェで働く南みなみさん夫婦だからこそ実現する、萩の魅力が詰まった料理に注目したい。

Info

②ufufugohan



三見地区のマンホール蓋デザインを 採用したTシャツが、外国人に人気！



Tシャツの生地には竹の繊維を使用。購入は、<https://surulife.com/>

萩市のマンホール蓋は、各地のシンボルなどをデザインした13種類。昨年3月から、市のPRを目的に無料で使用が可能に（要申請）。するとさっそく、大阪府の会社から「Tシャツ制作のため三見地区のデザインを使いたい」と連絡があり、許可してデータを提供。その後10月半ば、突然上下水道局に現れたのは、会社代表のスリンド・フレザーさん。ネット販売しているTシャツを手し、「カナダ人などにすごく売れている。これから三見へ眼鏡橋を実際に見に行くんだ!」とニコニコ報告して去ったそう。Tシャツは、もちろん日本人も購入可能。

Info
萩市上下水道局総務課
0838-25-3152
<https://www.city.hagi.lg.jp/soshiki/105/h30479.htm>



「割烹の大将から、萩の郷土料理を 教わろう！味わおう！」参加者募集

萩ふるさとごはんプロジェクト（主催：萩元気食の会）の企画で、冬の萩食材（魚介類や野菜）を使った郷土料理を、市内の「割烹千代」の大将・河村さんから、オンラインで教わるクッキングイベントが開催される。萩出身者や萩ファンなど、遠方に住む人も一緒につなげて作ることで萩の食文化を楽しんでほしい。

日時：1月24日（日）17:00～19:30

会場：オンライン（参加者各自のご自宅のキッチン）

講師：割烹千代 河村剛太郎さん

メニュー：金太郎のきずし、チシャなます、くじら汁、さざえ飯（予定）

※参加者には下ごしらえをした材料が予め届く。

定員：10組（先着・1月1日より申込フォームで受付）

参加料：1500円（1人分材料代相当、送料別）

問い合わせ：萩ふるさとごはんプロジェクト

専用メールアドレス

hagifurusatogohan@gmail.com



秋山紗希さん・由宇くん、美声を響かせ全国で勝負！

明倫小学校5年生の秋山紗希さんと、姉の影響で歌を始めた弟で3年生の由宇くんが昨年、「歌の国体」と言われる「日本大衆音楽祭」中国大会に出場し、姉弟揃って今年の全国大会の切符を手にした。紗希さんは2年連続で全国大会出場となる。

紗希さんは3年生の時、「萩ふるさとまつり」のど自慢大会での優勝をきっかけに、下関市や山口市など県内の大人を含む大会に出場し優勝。元プロ歌手の父による指導のもと、美空ひばりさんの歌に魅了され、昭和歌謡や演歌をこよなく愛するようになった。翌年、「日本大衆音楽祭」全国大会でチャイルド大賞を受賞。さらには世界で予選が行われた「avexキラチャレ2019」で、約9,000人の中からファイナリストとなった。

昨年は、ほとんどの大会やイベントが中止となった中、ライブ配信アプリでの活動を開始。現在は公認歌手に認定され、月1回の生配信ライブで400人以上のファンを魅了している。

紗希さんの夢は、「美空ひばりさんのような歌手になること」。声量とコブシに、その未来を強く感じさせてくれる。



こだわりのマイクを持つ紗希さん（右）と由宇くん（左）

Info
紗希さんの歌は、無料アプリ「KARASTA」をダウンロードして「秋山紗希」で検索すると視聴や参加が可能。
<https://karasta.net/>



工房 木象庵

世界一の家具作りを目指す

おうち時間に萩の木のぬくもりを。

おうち時間に至福のやすらぎをくれる椅子、大切な思い出を縁取る額縁。萩で生まれる、木のぬくもりをご紹介。

藤田浩司ふじたこうじさんがUターン

し、むつみ地域に工房を構え7年。日々、木と向き合い、家具を作っている。ここに至るまで、長年IT業界で働いた後、日本全国を旅して天職と巡り合い、松江市の造形作家・藤田丈ふじたたけさんの元で修業した。

木象庵の特徴は、「荒々しさと緻密さの共存」から生まれる「用の美」。例えば、椅子

の座面はよく見ると平らではなく、細かな波が刻まれている。カンナで削るといいう手仕事に加えられたことで、美しい線が生まれるだけでなく、圧力が分散され、座布団なしでも座り心地は抜群。機能性が美を実現している。何事も極めたい性分で「お客さまにとって世界一の家具を作る」が信条だ。オーダーは、1年先まで埋まっているそう。

右/オーダー家具製作中の藤田さん

左/重箱3段(桜):35,000円、着(萩産竹):3,500円

上/ロッキングチェア(萩産クワ):207,000円



<オーダー方法>

ホームページの問い合わせフォームか、電話で受付。予算と要望に合わせ、藤田さんがデザインをおこし、話し合いながら作っていく。オーダー家具だけでなく、木象庵の展示室にある作品を購入することもできる。

Info
萩市高佐下2118
08388-8-0200
@mokushoan



そのだしょうでん
園田商店

地域おこし協力隊として、林業活性化をミッションとする園田そのだしょうでん晃樹さんは愛知県出身。写真家の顔も持ち、着任前は林業の現場をカメラに収めながら全国を旅した。現在、廃材で自作したアトリエが萩の名所となっている家具職人・中原忠弦なかはらちゅうげんさんの元で修業中。木が長い年月を経て、木材となるまで、木に関わった人たちの思いを伝えるため、「はぎマルシェ」に出店。



上/製作中の額縁
左/中原木材工業で作業中の園田さん



<オーダー方法>

電話、メール、SNSでオーダー受付。
額縁 A4 サイズ(萩産ヒノキ)5,000円。半日写真撮影(萩市内)+額縁のセット23,000円。レーザーカッターで作る表札や看板もデザインから相談できる。

Info
萩市川上463-4
080-6254-1756
@koukisonoda



Information

萩博物館 冬期企画展

「世界遺産・萩城下町のひみつ」

世界文化遺産「明治日本の産業革命遺産」構成資産の一つである「萩城下町」。江戸期の社会環境が、現在まで良好に伝えられています。本展では、今年度修復を終えた県下最大級の城下町絵図をはじめとした、多数の絵図資料を展示。なぜ「萩城下町」が大きく改変されなかったのか、その謎を、低湿地・夏みかん・鉄道・災い・ダムとの5つのキーワードから解き明かします。



県下最大級城下町絵図は、2/25～3/30の限定公開。2/23までは原寸大の複製品を展示します。

城下町絵図

会期 開催中～3月30日(火)

関連イベント まち歩きツアー「萩城下町体感ツアー」3/6、3/13、3/20(要申し込み)

Info

0838-25-6447

◎9:00～17:00(入館は～16:30)

Ⓣ水曜、1/1、1/27～1/29

📍萩博物館



今年は「そばの花」フォトコンも開催 フォトコングランプリ発表！

昨年夏から秋に行われた3つのフォトコンテストにおいて、グランプリに輝いた作品をご紹介します。むつみ地域のひまわり、弥富地区のそばの花、萩城下町の着物。市内各地で捉えた、美しい一瞬をお楽しみください。



<むつみひまわり写真コンテスト>

最優秀賞

「ひまわりがいっぱい」
ながとみちかこ
長富智佳子さん



<着物フォトコンテスト2020>

グランプリ

「みんな仲良し」
中島正文さん

<弥富そば花フォトコンテスト2020>

最優秀賞一般の部



最優秀賞ジュニアの部



地域一体！魅力再発見プロジェクト

須佐中学校の生徒43人がVR動画作りに挑戦！

須佐地域では一昨年秋から、地域と小・中学生が一体となって地域の魅力を再発見するプロジェクトがスタート。昨年は新型コロナの影響で臨時休校や活動自粛が余儀なくされた中、オンラインで観ることができるVR(仮想現実)動画での発信が企画されました。絵コンテ・シナリオ作り、出演、撮影、編集と、ほとんどを自分たちで手がけた力作5本を動画投稿サイトにアップ(「須佐魅力再発見」で検索)。特製ゴーグルを片手に、迫力をお楽しみください！



第1弾となった「入門編」。須佐ホルンフェルス、高山、壺ヶ淵を子どもたちが案内



特製ゴーグルで観ると、迫力大！デザインも子どもたちが作画。1つ200円

Info

須佐公民館

08387-6-2310



世界文化遺産登録5周年キャンペーン

「萩城跡御城印」を販売開始

「明治日本の産業革命遺産」世界文化遺産登録5周年を記念し、構成資産の一つである「萩城下町（城跡）」において、「萩城跡御城印」を販売。開始した11月11日は、毛利輝元公が萩城に入城した日でもあります。

場所 萩城跡指月公園料金所
価格 500円

Info
萩市観光課
0838-25-3139



新成人の皆さんへお知らせ

萩市成人式 延期について

1月2日（土）、令和3年萩市成人式を市民館で予定していましたが、新型コロナウイルス感染症の影響により延期となりました。詳細は、後日お知らせします。

Info
萩市文化・生涯学習課
0838-25-3511

明智光秀の「義拳」に迫る一冊

義拳「本能寺への道」 歴史画にみる明智一族内田青虹の世界

歴史人物画で異才を放つ萩出身の内田青虹画伯（萩高5期）。彼女の描く明智光秀、ガラシャ夫人、額田王、吉田松陰などの作品を基軸に、その人物像、時代背景、史実を紐解きながら、明智光秀の末裔である画伯の精神構造、神髄に迫る歴史美術書。カラー写真による作品群も圧巻。



Info
著者 秋田博
発行 NPO法人CIMネット(2020年8月7日発売)
定価 1,650円

山口県立萩美術館・浦上記念館名誉館長

萩市名誉市民 故浦上敏朗氏 萩市葬

橋本町出身で、昨年8月15日に94歳で亡くなられた浦上敏朗さんの市葬が11月18日に市民館であり、約200人が参列し最後のお別れをしました。

遺族代表の長男・満さんは、あいさつの中で「父は、一人でも多くの方が美術に目覚めることを望んでいた」と、思い出を語られました。



山口県関係人口創出・拡大マッチング事業

「浜崎カフェ開業応援プロジェクト」を開催しました

江戸期からある「中村船具店」のオーナー、宮田保文さん・理恵さん夫妻が計画するカフェ開業の応援イベントが、昨年11月28日・29日に行われました。参加者は山口県外から来られた「萩ファン」総勢11名。

1日目は料理研究家の西野優先生ご指導のもと「妄想メニュー」開発を行いました。食材を探しに皆さんで浜崎を歩き、思いもよらぬ創意工夫をこらしたメニュー6品目が誕生しました。

2日目は一級建築士の金子博巳さんによる指導のもと、開業予定地の天井剥がしを行いました。2日に渡ってイベントを見守ってきた宮田夫妻は、参加の皆さんの応援や頑張りで大変感謝していました。

こうして「県外萩ファン」の奮闘により、カフェ開業へ大きな一歩が記されました。浜崎に誕生する新たなカフェの名は「むらやカフェ(仮)」という名称になるそうで、オープンは2021年4月の予定です。



県外萩ファンの熱い応援もあり、来春待望のカフェが浜崎にオープンします

Info
萩暮らし応援センター
0838-25-3819





萩で楽しむ、冬あそび



萩めぐりに欠かせない、お得なパスポート

HAGI TRAVEL PASS 2021 WINTER

萩の旬の食材・観光情報・イベント情報などを集約した「HAGI TRAVEL PASS」。市内飲食店、お土産店、観光施設などで使えるクーポンが付いていて、お得に萩のまち歩きをお楽しみいただけます。

【期間】実施中～年3月31日(水)

【利用対象施設】冊子またはウェブサイトに掲載



Info
萩市観光課
0838-25-3139



椿のチカラがみなぎる圧倒的世界

萩・椿まつり

椿の花が最盛期を迎える2月中旬から3月中旬の約1ヵ月間、「萩・椿まつり」を開催します。

約25,000本のヤブツバキが、色鮮やかな花を咲かせます。

【期間】2月11日(木・祝)～3月20日(土・祝)

【場所】萩市 笠山椿群生林

Info
萩市観光協会
0838-25-1750

萩市の食の情報をまとめたポータルサイト

萩 Gochi はぎのごちそう

「萩 Gochi はぎのごちそう」がリリースされました。ぜひ、アクセスしてご覧ください。

Info
萩市産業戦略室
0838-25-3351



「今まで知らなかった萩」を発見!

新たな体験型観光

プロダクトが続々登場

萩市の自然や文化を活用したユニークな体験観光プロダクトが、続々登場しています。菊屋家住宅で抹茶を点てる経験や、萩の竹から作られる竹紙でクラフト、酒造りの全行程を電動自転車でたどるなど、萩を様々な角度から楽しめるスペシャル感が満喫できます。

2月28日(日)までは、体験予約サイト「アソビュー！」で実施されている「やまぐち 遊び・体験半額キャンペーン」のクーポンを使って予約すると、利用料金が半額に(中四国・九州地方在住者対象)!

Info
萩市観光課
0838-25-3139



/ 竹紙ランプシェード作り体験 /
古民家の蔵で、萩の竹からできる「竹紙」を使ったランプシェード作りなどのナチュラルクラフト体験



/ FURUSATO サイクリング /
酒米実る絶景や暮らしの中を、日本酒をテーマに E-Bike でめぐるガイド付きツアー。酒蔵や猫寺の見学も



/ 重要文化財で着物を着用して抹茶体験 /
着物姿で、萩城下町にある国重要文化財「菊屋家」で抹茶体験。お茶のほか、人力車でまちめぐりも可能

はぎのね vol.5 (2021年1月1日発行) 発行:萩ネットワーク協会 編集:つぎはぎ編集部

〒758-8555 山口県萩市江向510 萩市役所秘書広報課内 0838-25-3178 ☎0838-26-5458 📧hagi-network@city.hagi.lg.jp

本誌掲載の写真・記事の無断転載ならびに複写を禁じます。掲載した QR コードはアクセス解析のために Cookie を使用しています。アクセス解析は匿名で収集されており、個人を特定するものではありません。この機能は Cookie を無効にすることで収集を拒否することができますので、お使いのデバイスのブラウザの設定をご確認ください。