



はきのね

萩ネットワーク リニューアル号



いつも『萩ネットワーク』を  
ご愛読されている皆様へ

150号目となる今号を機に  
『はぎのね』としてリニューアル  
することになりました

『萩ネットワーク』の25年続いた  
バトンを受け取った  
『はぎのね』が伝えたいのは

萩の根となる人々の営み  
新たな風が運ぶ多様な文化  
それらが合わさって生まれる  
今の萩をかたちづくるもの

萩を離れた方へ  
萩のことを知りたい方へ  
萩のために何かしたい方へ  
萩を想う全ての方へ

時間や距離を越え  
萩の明るい未来へのストーリーを  
ぜひ一緒に見届けていただけたら  
うれしいです

# Contents

P.2 ニューストーリー

P.8 HAGI TOPICS

P.10 100年続く理由

P.14 Information

広告 東京遊学ツアー開催！萩大志館

P.16 もりえり。さんの萩ふるさとごはん

萩ネットワーク協会 会長  
萩市長 藤道健二  
ごあいさつ



1994年（平成6年）の創刊以来、『萩ネットワーク』をご愛読いただきまして、誠にありがとうございます。

萩ネットワークはこの度、萩に関心をもつ幅広い層をターゲットに、『はぎのね』としてスタートすることになりました。

本誌では、「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考えています。

今後とも末永くお付き合いくださいます  
よう、よろしくお願ひします。

今いる場所で  
となりにいる誰かと「萩のね」と  
おしゃべりしたくなるように  
ふるさとのぬくもりに  
包まれるように  
しんどいとき  
ここから届けたストーリーが  
萩の新たな扉を開くきっかけに  
なることを願つて



## 萩高等学校にみる、これからの教育



竹村和之さん

周南市出身。2019年度より  
萩高等学校の校長を務める

■今、高校に求められること  
「彼らの人生に、ふるさと萩を位置付けたい」。

そう繰り返すのは、来年創立150周年の長い歴史を誇る萩高等学校（以下・萩高）の竹村和之さん。今年度より萩高的校長として赴任。過去には周防大島高校で教頭を、豊北高校（現・豊北・下関北高校）で校長を務めてきた。そのいずれも学校の存続と地域の存続が直結しており、地域と連携していくことが非常に大切だった。竹村さんは萩市の少子化の状況を知ったときに、今手を打つことがたくさんあると感じたと話す。

「高校は小学校や中学校とは違って、教育的使命だけではなく社会的使命もあります。高校生には萩の魅力を知るだけではなく、萩の課題も含めて直視して、それでも萩を好きだと感じてもらうことが必要なんです。そのためには、今から実際に地域に出ていくことが大切です」。

■世界遺産のまちで育むグローバル人材  
萩高の特色の一つとして、世界遺産の中に位置するということが挙げられる。全国的に見ても類稀なケースだ。そのため、県外から学生が視察や研修に来ることも多く、高校生たちは様々な人たちとの交流の中で視野や考え方を広げる機会を得ることができる。そして、これだ

け国際的な社会になつてゐる現代、グローバルの先、グローカルであることの重要性を竹村さんはこう説く。

「海外に出たら、必ず自分の出身地の話になる。そのときに萩の話ができるのは、すでに武器を持っているということなんですよ。それを自覚してもらい、彼らのこれからとのビジョンの中に萩を位置付けていってほしいんです」。

連のある班」とのテーマで学習する。

今年度、「夏みかん、他のかんきつでは代用できない説」、「菊ヶ浜を萩市の観光資源にするためには?」、「『どんどん』をどんどん知つてもらおう」などのテーマで探究学習を行う班があり、発表会も予定されている。昨年度は、「なまこ壁の機能性に関する考察」をテーマにしたチームが山口県の「第1回探究学習成果発表大会」において最優秀賞を受賞した。

### ■ コミュニティ・スクールの制度のもと

今、注目されている取り組みとして、探究科の存在がある。世の中の速い変化の中でただ知識を身につけるのではなく、自分で課題を見つけ、解決していく力を養うための探究活動を行う学科だ。探究科を導入している高校は全国的にも増えてきており、それぞれの学校で設けられたテーマに基づいて活動が行われる。

萩高では、学校と地域が協働で子どもとの成長を支えるコミニティ・スクールの制度のもと、一昨年より、理数科を改編する形で導入された。「萩のために何ができるだろうか」という共通テーマで、探究的な学習を通して地域に貢献していく。実際に地域に出て、探究活動を行うのは、2年生の1年間のみ。普通科でも、探究学習を『萩グローカルラーニング(HGL)』として設けており、SDGs(エスディージーズ)に関

### ■ 地域を支える存在として

竹村さんは「高校生は地域を支える存在なんです」と話す。まちに高校があって、高校生がいることがまちの元気につながる。そして、卒業した先輩方、在校生、これから入学してくる小・中学生のためにも、学校は輝いていいといけないと。

萩高はそういう学校なのだ、と。  
萩の魅力、そして課題を見聞きする高校生の目に今の萩はどう映るのか?これからの彼らの人生に、萩がどのような存在として残っていくのか?萩高が展開する新たな教育を応援していきたい。

Info
萩市堀内 132
0838-22-0076
<a href="http://www.hagi-h.yn21.jp">http://www.hagi-h.yn21.jp</a>
山口県立萩高等学校



探究活動のヒント探しで商店街の薬局へ



生徒たちは毎日、城下町の風景の中で学習する



探究活動の中間発表の様子



萩高同様、校区内に反射炉がある垂山高校との交流会

萩に一目惚れ。移住したニューヨーカーが作るソウルフード [PIZZA NY]



向かいのアートショップtazz.のオーナーが毎日のように来店してくれて、その人柄に励まされているそう

田町商店街のアーケードの中に、2019年8月にオープンしたPIZZA NY。ニューヨーク出身のショーノさんと福岡出身の麻衣さん夫妻が切り盛りするニューヨークスタイルのピザ屋だ。3年間修業したショーノさんがピザを作り、トッピングする野菜は萩産にこだわっている。

二人は12年前にニューヨークで出会って結婚。出会いのきっかけは萩市出身の男性だった。ショーノさんの親友である彼を通して萩を知り、3年前に訪れたとき、海や山、美しい自然に感動し、移住して店を開くことを決めた。

日本好きのショーノさんの職歴は、アニメグッズの販売、タトゥーの彫り師、車の整備士など多岐にわたる。麻衣さんはずっと美容師をしてきたが、出産を機に引退。現在1歳と4歳になる子の育児と店の両立は大変だけれど、まだまだ産むつもり。

ピザ屋は日本でいえばラーメン屋のような存在で、二人がニューヨークを離れたときに一番恋しくなる食べ物だそう。今後はキッチンカーを手に入れてイベントに出店したり、日本ではまだ珍しいニューヨークスタイルの店をフランチャイズ展開するのが目標だ。

ピザ屋は日本でいえばラーメン屋のような存在で、二人がニューヨークを離れたときに一番恋しくなる食べ物だそう。今後はキッチンカーを手に入れてイベントに出店したり、日本ではまだ珍しいニューヨークスタイルの店をフランチャイズ展開するのが目標だ。

日本好きのショーノさんの職歴は、アニメグッズの販売、タトゥーの彫り師、車の整備士など多岐にわたる。麻衣さんはずっと美容師をしてきたが、出産を機に引退。現在1歳と4歳になる子の育児と店の両立は大変だけれど、まだまだ産むつもり。

こだわりのワインと萩の食材が活きる本格イタリアン [vengo] ベンゴ

—菊ヶ浜の夕日に心をさらわれた。萩の美しい自然にガツンと来るものがあった。釣り好きなので、海が近くて魚がおいしい環境は絶対的にいい。

バイクで日本各地を旅していた  
わかつぎゅういち  
若杉勇一さん。2019年10月に  
オープンしたvengoのシェフは  
結婚後すぐ東京から萩に移り住  
み、妻の清香さんと店を開いた。

バイクで日本各地を旅していた  
わかぎゅういち  
若杉勇一さん。2019年10月に  
オープンしたvengoのシェフは  
結婚後すぐ東京から萩に移り住  
み、妻の清香さんと店を開いた。  
（吉川里美著「おのづかの第一回」より）

タリアン・スペイン料理店で働いてきた。横浜出身の清香さんとの出会いは東京。



店名 vengo は、好きなスペイン映画のタイトルから。イタリア語やスペイン語で「来る」という意味。今後は清香さんのスキルを活かし、エスニックランチの営業も予定している



4種のチーズのペニネ。ワインと合う絶品  
メニュー。リピーター続出の癒になる味

ターダって何?」と質問してもらうこと、生まれるコミュニケーションを大切にしたいから。ここで味わえない料理は、萩旅の新たな目的地になりそうだ。

それバーとかフェードで働きながら物件を探し、2019年4月にカウンターのある洋食屋だった場所に決まった。古い建物に苦労しながらも、イメージ通りに改装した。

ンターのある洋食屋だった場所に  
決まった。古い建物に苦労しながら  
らも、イメージ通りに改装した。  
こだわりは自然派ワインと、萩  
の食材を料理人の技で活かすこと  
と。気軽に入れて素材の新しい味  
に出会える店であること。黒板メ  
ニューには、分かりにくいと言わ  
れても本場の名称を書く。「フリツ  
タータって何?」と質問してもら

Info  
萩市江向 458-7  
0838-21-5976  
⑧ 17:30~23:30  
(L.O. 22:30)  
⑨ 火曜  
⑩ なし  
 Vengo

## “インバウンド農泊” という新しい観光 ひかり



美しい農村風景、海辺にある漁家の営み、不器用だが温かい家族のもてなしーー。それらを魅力に、地域の中で今、“インバウンド農泊” という萩の新たな観光スタイルが形成されつつある。

7年前から、都市部に住む中高生の教育旅行を農泊として受け入れてきた「萩市ふるさとツーリズム推進協議会」。風景や歴史名所巡りといった、いわゆる「sightseeing（観光）」だけでなく、その先にある人々との交わりや暮らしの体験、にじみ出る地域の豊かさを訪日観光客にも伝えていきたいと、2017年から国際的な旅行会社「G アドベンチャーズ社(本社:カナダ)」に働きかけ、欧米豪を中心としたインバウンドツアーの一環として萩の農泊（ホームステイ）が実現した。

2019年1月から萩と福栄地域を中心に受入が始まり、ちょうど1年。「リベルタ社(本社:東京)」など他団体の利用も増え、300人に楽しんでいただいた」と、

みやざきたかひで  
協議会事務局の宮崎隆秀さんは手応えを語る。「しかし、最も感動的なのは、ホストの自主性が地域の力として動き出していること。もともと英語は不得手で、観光と遠い立場の方々でしたが、コミュニケーション力や暮らしの技、地域への思いなどポテンシャルは人一倍。受入の度に『もっとこうしたら良かった』『集まって話し合おう』と、事務局より先に意見交換を重ね、ゲストのために高校生との交流会や餅つきなどを提案・実践されています」。萩の魅力を“伝える”には、こういった地域の力が欠かせない。2020年は、個人客向けに体験プログラムとしての農泊も整える予定だ。

### Info

萩市ふるさとツーリズム推進協議会  
090-4613-9018（担当／宮崎）  
<https://www.hagi-tourism.com>

# HAGI TOPICS

## ハギトピックス



左から、小出宗昭 富士市産業支援センター長、藤道健二 萩市長、獅子野 はぎビズセンター長、秋元祥治 岡崎ビジネスサポートセンター長

### 支援の方法

- |                  |                            |
|------------------|----------------------------|
| ①予約              | 電話・HPから相談内容を伝え、日時を予約       |
| ②相談              | 事業のことや、お悩みを相談              |
| ③アドバイス           | 強みやセールスポイントを見つけ、具体的にアドバイス  |
| ④フォロー<br>(何回でも可) | 提案したアドバイスがうまく進むよう、継続的にサポート |



## 萩にあるビジネスの可能性を チカラに変える!

萩市ビジネスチャレンジサポートセンター

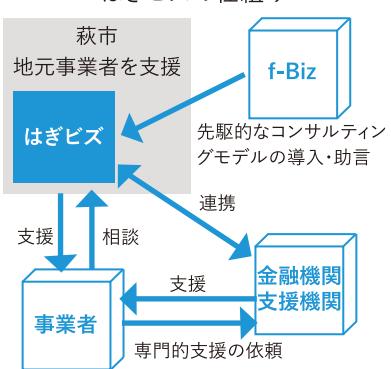
**はぎビズ** オープン!

**Info**  
**はぎビズ**  
(萩市ビジネスチャレンジサポートセンター)

萩市浜崎町209  
(萩市インキュベーションセンター内)  
0838-25-3108(萩市商工振興課、1月中旬まで)※今後、専用番号をHPで案内  
⑨9:00~17:00 ⑩日・月曜、祝日 ⑪4台  
利用方法:  
電話(0838-25-3108/商工振興課、1月中旬まで)またはHPで予約のうえ、センター長と1対1で面談。利用は1時間、無料。

萩市が抱える地域経済の課題に対し、  
産業の面から活気づける支援機関が、い  
よいよ誕生する。  
地場の中小企業や起業家を伴走型支援  
で売上げ向上に導く「ビジネスモデル」を取  
り入れた、「ビジネスチャレンジサポート  
センター(はぎビズ)」が開設される。  
「ビジネスモデル」とは、2008年に静岡  
県富士市産業支援センター「f-Biz」から  
始まったビジネスモデルで、地域経済活  
性化の実績が注目され、現在、全国25カ  
所に展開。事業者の話を聞いてコストを  
かけずに強みを生かし、斬新なアイデア  
で商品を提案したり、ニーズのありかを見  
つけて販促やブランディングまで行う。  
今回、センター長に選ばれたのは、ビ  
ジネスセンスが高く評価された獅子野美  
沙子さん。2拠点やリターンでの事業相  
談も受け付ける。

### はぎビズの仕組み



## 皆さんと一緒にチャレンジしたい!

出身地の過疎化を目の当たりにし、大学時代から地域に  
どう関わられるか考えていました。これまでメーカーで身  
につけた商品企画やブランディング、チームビルディン  
グのスキルを生かし、事業者さんの頑張りに寄り添い、  
売上げアップを後押しします!

### Profile

島根県益田市匹見町出身。大阪芸術大学ライフデザイン  
コース卒。ビジネスモデルの中では3人目の女性センター長。



はぎビズ センター長  
獅子野 美沙子さん

2020年1月に行わ

れる成人式は、新しい形  
に生まれ変わる。式は二  
部構成になり、一部は例  
年通りの式典。二部は  
「HAGI SEIJIN FES」と題し  
て音楽フェスのような雰  
囲気を作り上げる。音楽、  
照明、小物とフェスっぽ  
さを味わえる工夫がほど  
こされる計画だ。エント  
ランスのフォトブースを  
一新し、萩の木材とかわ  
いいイラストでデザイン  
されたSNS映えする空間

ショーようにステージ  
を歩いてもらう「ハギコ  
レ」も行われる。コンセ  
プトは記憶に残る成人式。  
企画したのは18歳～29  
歳までの有志による実行  
委員とサポートを含め  
た20名。萩市での実行委  
員形式の成人式は今年度  
が初めて。市担当者も彼  
らの発想や企画力を大絶  
賛している。今年の新成  
人、「うらやましいぞ！」

ハギセイジンフェス

# 新たな萩市成人式



毎回、実りある活発な話し合いが行われるという実行委員会の  
一コマ。メンバーには新成人もいる

Info 萩市文化・生涯学習課 0838-25-3511

## イトザクラとともに親しんでほしい びんずるさま復元！



早咲きの桜・イトザクラで有名な南明寺  
で、「びんずるさま（賓頭盧坐像）」の右手  
及び宝珠の復元が完了し、11月に公開され  
た。賓頭盧は釈迦の弟子・十六羅漢の1人。  
日本では参拝者が自分の体の悪いところと  
同じ箇所をなでることで、病気の治癒や回  
復を祈る「撫で仏」として信仰されてきた。

江戸末期から、人々に親しまれてきた南  
明寺のびんずるさまは、老朽化し右手が紛  
失。今回、その修復が山口大学の「山口学」  
プロジェクト事業として採択、彫刻家である  
同大の上原一明教授によって右手が復  
元、新たな安置場所とともに公開された。

南明寺では、このびんずるさまが、イト  
ザクラとともに、人々に親しまれる新たな  
萩の名所になればと期待している。

Info 南明寺  
萩市椿 626 0838-22-7772

## そば処 龍の里やどみ オープン！



「かけ」と「せいろ」の2種、各800円で提供

1998年にそば打ち講座を開催して以来、弥富地区の産業にと、そ  
ばを栽培し打ち手を育成、まつりも21年続けてきた。10年前から  
開店がみんなの夢となり、2019年3月に休校となった弥富小学校舎  
を活用して12月1日、ついにオープン。上記写真の通り、青みがある  
色合いは、新鮮な新そばの証拠。地産そばを石臼で挽き、10割で  
打つ贅沢さを弥富で堪能してほしい。



Info  
萩市弥富下 4083-1  
弥富小学校舎内  
08387-8-2044  
④土・日曜、祝日  
11:00～15:00  
⑤月～金曜  
⑥小学校駐車場利用  
⑦弥富そば生産組合

# 100年続く理由



真摯に「おめでたい」を届けるために  
お客様の心に寄り添うものづくり

**岩川旗店**  
いわかわはたてん

萩で唯一、大漁旗を作る  
岩川旗店。最近では大漁旗  
の染めの技術を使って作ら  
れた色あざやかなトート  
バッグや手ぬぐい、小物が  
人気で、萩を代表するお土  
産のひとつにもなっている。  
「岩川家は代々、印染屋を  
していました。時代によつ  
てサービス内容は変化して  
きましたが、布を染めて製  
品を作るという基本は変わ  
りません」。

5代目代表・岩川宗和さ  
んの長男で次代後継者とな  
る岩川大空さんはこう話す。  
100年以上の歴史がある  
岩川旗店の神髄とは何なの  
か、大空さんに伺った。

昔から神社の幟、幕は作ってきたが、戦時中は出兵する兵士の旗や日の丸の注文が多かった。大漁旗は高度経済成長の頃から。土地柄、漁師がたくさんいるので、この頃までの商売は順調。たくさんの注文が入った。作り方は今も変わらない。

しかし、バブルが崩壊し高性能のプリンターが普及してからは注文が減った。その頃、大空さんの母である緑さんは、ハギレを使って小物を作るようになつた。最初に作つたのはランチョンマット。「こんな使い方もあるよ」と一般の人に提案することでお店に気軽になるとは思つていなかつたそう。

現在は、職人気質の宗和さん、性格は正反対で店番もこなす緑さん、大空さんのほかに従業員4人体制でやつてゐる。それぞれ我が道をいくタイプ。大空さんは、大学進学で京都へ。両親から「もどってきて家業を継いでほしい」というプレッシャーは一切なかつた。けれど、就職して2年ほどすると自ら萩に戻り、山口市の印刷会社で働いた。ここで、染め物業のライバルともいえるプリンターとパソコンを使ってデザインする技術を習得した。

岩川旗店の色とりどりの柄のデザインは、緑さんや大空さんが行つてている。緑さんはデザイン会社勤務の経験もあり、紙に絵を描くやり方。最近は、みんなで話し合つてデザインを決めることが多い。緑さんの絵やみんなの意見を大空さんがパソコンに取り込んでデータ化してデザインしている。

旗のデザインや染めは、お客様と一対一の関係。第一にお客様が思つた通りのものを作ること。そして、いい意味で期待を裏切るように、思つた以上の仕上がりになるように提案する。

染物業が全国的に減つてゐるなか、岩川旗店が100年続いてきた理由は

萩のお客さんといい関係を作つてきたから。使う人の心に真摯に向き合つて、ものづくりを続けてきた結果だつた。

最近では旅行者や一般の人に対して県外から来る人に知つてもらい、染めの技法を伝えることで、商品の価値を納得してもらえたとの思いがある。次の100年につなぐために、次代を担う大空さんが必要だと考えていることは、萩で旗を染めるという原点をなくさないこと。旗を染める機会は減らだろうし、営業のために、どんどん外には出て行くけれど、原点のストーリーこそが岩川旗店の魂なのだ。



贈りもので人気なのは、トートバッグ、クッション、手ぬぐい、巾着など。のれんの制作は2万円から



Info  
萩市古萩町40  
0838-22-0273  
②有  
<http://www.iwakawahataten.com/index.html>  
■ 岩川旗店

萩で生まれ、萩が育てたかまぼこ  
家業への誇りが代をつないだ



「見えないけれど、目にこだわりは父から息子へ受け継がれていると思う。越えてきたのかな」と、紀子さん

1855（安政2）年に初代・忠小兵衛さんが創業し、2020年で165年目を迎える老舗かまぼこ店。現在、萩に残るかまぼこ屋6店のうち、最も長い歴史を誇る。13代藩主・毛利敬親公の御用を勤めて評判が高まり、3代目の忠蔵さんが藩内初の「焼き抜き蒲鉾」を考案。山口県のかまぼこと言えれば、板の下からじっくり遠火で焼き上げる「焼き抜き」製法が特徴だが、この礎を築いたのが、萩の忠小兵衛蒲鉾だった。以来、その技を受け継ぎながら、萩の暮らしの一部として愛される。

13年前から社長を務めるのが、7代目・俊次さんの妻である長谷紀子さん。そして現在、8代目の朗さんと兄姉の次代3人が家業を目指し帰郷。代を継いでいくことには、家業を大切に思う家族のストーリーがあることを、強く深く感じる取材となつた。

現在、本店を置く椿地区では、製造過程をガラス越しに見ることができる（要予約）。それらを拝見しながら、今もなお手作業が主なことに驚く。「毎朝、かまぼこの主材であるエソを1尾ずつさばき、石臼ですり、練っています。萩ではエソが多く揚がりますが、おいしいけれど小骨が多い魚。昔は保存もきかない中、どうやっておいしく食べようかと加工保存したものが、かまぼこです」。案内してくれた紀子さんは横で朗さんが、具として混ぜ込むゴボウを黙々とざさがさす。「魚には旬があります。エソも、時期によって脂乗りや味、水分量などが違うため、それらを見極めてベストに調えるんです」。165年経つても、ここは変わらない。

焼き抜きの技を伝えたいと、店内では炭火で手作りする工程も拝見できる。萩産の梗の炭に灰をかぶせ、適温を調整する技と勘は、一朝一夕では得られない。「子どもたちは、『かまぼこ屋の娘』と言われるのが嫌でした」と、紀子さん。「でも結婚して子育てするようになると、この伝統はすぐできるものではない、すごいことだと気付きました。たくさんの人人が関わり、良い材料で良いものを作ること。萩の人に育ててもらつたことの有難みを感じています」。夫の俊次さんが病に倒れた折、人気だったごぼう巻きのタレは、



チーズとブラックペッパーの2種類がある、燻し蒲鉾。常温で持ち運びしやすい



表面の“ちりめんじわ”も焼き抜きの特徴。右は、夏みかん入りわかめのかまぼこ



炭火焼き手作り蒲鉾。注文を受け1本ずつ作る。エソの風味と弾力を堪能できる

# 忠小兵衛蒲鉾

ちゅうこべえかまぼこ



ほかに作れる者がいなかつた。その時、大學を中退して家業を継ぐと決めた次男の朗さんにレシピが託され、家族や従業員と試行錯誤しながら継承。現在も人気商品として並ぶ。朗さんと同じ頃、長女の麻依子さんは帰郷して家業を支え、今は長男の忠さんも営業部門を担当するようになつた。「子どもたちは、『この仕事が好き』と言つてくれます。『かまぼこ屋の息子・娘』として、働く姿を見て育つたからかもしれません」。

商品の特徴に、地元事業者とのコラボレーションや、ユニークな食べ方の提案がある。無添加で作った蒲鉾を、「しそわかめ」で知られる井上商店が燻製した「燻し蒲鉾」は、現代的なアレンジで都市部でも人気。また、魚のすり身をパンに包んで揚げた「萩かまロール」は、意外性を超えたおいしさで、若い萩つ子にも愛されるご当地おやつだ。これらは、次代の3人が加わって生まれた革新の結晶。「伝統の良いところは、播るがず残していくかなくては。しかし、代が変わると食べ方も違います。その時の当主と家族や従業員のみんなで、時代に応じたものを取り入れ、良いものを作つていけたら」。もし、100年続くことを目指す起業家に言葉をいただけるとしたら? の問いに、「やはり、地元に育てられている感謝を忘れないこと」と答えてくれた紀子さん。かまぼこを味わい、言葉の大切さを噛みしめる。

Info
萩市椿2757-1
0838-22-0457
⑧8:30~18:00
④なし
⑫15台
<a href="http://www.chukobee.com/">http://www.chukobee.com/</a>
忠小兵衛蒲鉾本店



# Information

## 2020年版 世界遺産カレンダー発売中

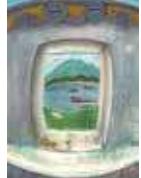


小・中学生の絵画作品掲載!

世界遺産「明治日本の産業革命遺産 製鉄・製鋼、造船、石炭産業」萩の産業遺産群 2020年版カレンダーが、今年もできあがりました。カレンダーの表紙と各月のイラストには、市内の小中学生が描いた絵画が掲載されています。記念グッズが抽選で当たるWebアンケートも実施中。市外の方へ、郵送にて販売します。

価格:800円(郵送代含む、振込手数料は購入者負担)

期間:2020年1月31日まで



### Info

萩市世界遺産活用推進協議会事務局(萩市文化財保護課)  
0838-25-3835 Ⓛ0838-26-0716

## 同窓会が行われました!



萩商よんぱち会

2019年11月2日 萩本陣(萩市)

萩商業(現萩商工)高校の昭和48年卒業生による同窓会が開催されました。商業科3クラス、貿易科1クラスの195名のうち、53名が全国各地から参加しました。

卒業以来、初めて再会した人もいて、あまりの変貌ぶりに思わず「お前は誰だ?」と確認が必要な人もいましたが、そこは同級生、5分もすれば高校生に戻って旧交を温めました。

我々は昭和29~30年生まれの65歳で、まだ、体力面で若い者には負けないつもりですが、話題の中心は「年金」「介護」「健康」で、すっかり、オジサン・オバサンを実感。大いに飲み、語らい、歌い、名残惜しそうに次回の再会を誓って幕を閉じました。



つばき会

2019/10/26

2019年10月26日 ホテルサンルート徳山(周南市)

第16回つばき会周南支部総会と懇親会が開催されました。

出席者は来賓とあわせて21人で楽しい集いとなりました。総会は、校歌斉唱から始まり、福井支部長のあいさつや、金子つばき会会长からの萩商工高校における今年度取組状況と報告のお話がありました。

懇親会では、ゲームで盛り上がり、最後に万歳三唱で来年も再会を誓い、終了いたしました。

## 同窓会を行います!

### ふるさと萩・小川会 (田万川地域小川出身者の関東地区同郷会)

日時:2020年6月7日(日)12:00~15:00

会場:東京都品川区大崎 1-6-2 ニューオータニイン東京(JR大崎駅東口から徒歩2分)

問い合わせ:090-9673-2296(佐伯)

# 「東京にいるはずが、そこは萩の温もりでいっぱいでした」

## 『東京遊学ツアー』今年も4月に開催!先輩方の支援をお願いします。



### 萩の外を見る。萩を外から見る

「学校で習う受け身のものではなく、“萩のために何ができるのかを考え取り組む”という郷土愛があることに気づきました」「私が感じたのは、『やっぱり萩が一番』ということ。多くの同級生は、いずれ萩を出ていってしまうと思います。だから、萩を外から支えるのは彼らに任せ、私は萩を内側から支えていこうと思います」

これは、萩大志館が主催する『東京遊学ツアー』に参加した中学生たちのことばです。IT企業、不動産業、国家機関…1泊2日で平日の東京を駆け巡り、5社をOB訪問しました。

### 松陰先生のことば『心の発動』

「ふるさとを離れて戦うことを選んだ、同郷の先輩の生き様に触れてほしい」萩出身者でつくる一般社団法人・萩大志館が企画し、2年間で13人の中学生を送り出してきました。「旅こそは大いなる心の発動のきっかけを与えてくれる」…松陰先生の訓え。都会を見ることで故郷の良さに気づく。それも一つの心の発動だと考えます。

### 旅費は萩出身の大人が支援

生徒側の旅費負担は2,000円。それ以外の全額50万円ほどが、萩大志館の活動に賛同するサポーターの寄付金でまかなわれています。「萩を背負って立つ人材が出てきてほしい。大人になって再会したい」かわいい後輩たちと萩の未来を想う、萩出身者の手作りツアーです。

### 先輩へのお願い

今年も5人の中学生を東京に迎えるべく、支援金を募っています。月々500円から継続サポートいただけるしくみを用意しています。当日は、支援者と中学生で過ごす夕食会も開催いたします。郷土料理を囲みながら世代を超えて語り合う——ふるさと萩への思いと誇りを実感できるひとときをお過ごしください。



支援方法

【クレジットカード】

月500円から支援できます。(QRコードから)



【銀行振込】

ゆうちょ銀行 一七九(179)店 当座146810

萩大志館

検索



萩大志館は、100%民間の萩出身ビジネスパーソンによって設立された、非営利型の一般社団法人です。萩出身者・市民のふるさと愛を資金としてお預かりし、故郷の教育・観光に寄与する民間事業に変換します。

料理家もりえり。さんの  
萩ふるさとごはん

# けんちょう

萩の郷土料理。秋冬になると食卓に並びます。  
県外から嫁いだ母は、父ちの祖母から作り方を習ひました。  
具材を増やすと下ごしらえに少し手間がかかりますが  
要は、“大根・人参・里芋・豆腐・昆布”  
これらを“酒・砂糖・醤油”で煮ていきます。  
食材の分量や切り方も自由です。大根・人参はいちらく切り  
スタンダードですが、私は拍子木切りにすることもあります。  
たくさん作っておいて、翌日の味がよく染みたものを  
卵でじて、ごはんにかけて、いただきます。⑥



## 材料（作りやすい分量）

◎:必ず入れたいもの ○:あれば入れたいもの

◎大根 1kg (小1本くらい)

◎人参 1本

◎里芋 小8~10個

◎木綿豆腐 1丁(400gくらい)

◎昆布 3g

◎生しいたけ 1P(100gくらい)

○こんにゃく 1丁

- ・ごま油 大さじ2
- ・料理酒 50ml
- ・きび砂糖 50~60g  
(上白糖でも可)
- ・濃口醤油 50~60ml

## 段取り上手さんのポイント

- ・大根・人参→5mm幅のいちょう切り。
- ・里芋→たっぷりの水から茹でる。竹串がすっと通るほどに柔らかくなったら、ザルにあげて水を切る。なり口(先端)を切って、切り目の方向へ押し出すようにするとツルッと皮がむける。5mm幅にスライス。
- ・木綿豆腐→沸騰したお湯に入れ、再び沸騰したら10分茹でる。ザルにあげ、しばらくおいて水気を切る。
- ・昆布→ハサミで細く刻む。
- ・生しいたけ一縦半分に切り、横にスライス。
- ・こんにゃく→短冊切りにし、茹でてアク抜きをする。

## Profile : もりえり。



1991年生。萩市出身。料理人。幼少期より母親に教えてもらった家庭料理を基盤に、数店舗の日本料理屋で調理を学んだ後、現在は姉妹都市である鎌倉市と萩市の二拠点で活動している。  
<http://mrer-gohan.com>  
⑥ もりえり。

## ほくほく染みるつくりかた

- ① 鍋にごま油を熱し、大根と人参を入れる。
- ② 油が回ったら里芋、しいたけ、こんにゃく、昆布、きび砂糖、酒を入れる。
- ③ 蓋をして弱めの中火で煮込む。
- ④ 焦げないように時々混ぜながら、大根と人参に火が通ったら、味見。
- ⑤ 甘みが足りているなと思ったら、豆腐、濃口醤油を入れる。
- ⑥ しばらく煮て、味を整えて完成。  
少し冷まして落ち着かせると、なお美味しい。