



はまのね

vol.2



# かすリノベーション

萩は、長く大切にされてきた建物が多く残り、まちの風景に溶け込んで訪れる人を魅了する。そんな建物に惹かれ、リノベーションで新たな事業に取り組む5件を紹介。まちに、リノベーション(再生・改革)が生まれている。

はぎ地域資産株式会社の新たなステージ!

ロック 69 (旧三浦金物店) / 浜崎

今、浜崎でムーブメントが起きているという。とりわけ注目すべきは、「はぎ地域資産株式会社」の動きだ。代表を務めるのは、鎌倉でレストラン事業とウエディング事業を展開する新井達夫さん。萩では昨年より、現場で働く3人の社員とともに事業を展開。いつも和気あいあいとした雰囲気だが、昨今の先駆的な動きには目が離せない。

2月某日、着工前の現場におじゃました。浜崎のメイン通りに佇む大きな古民家。元は金物店だった。内部には広々とした土間と小上がり、古いタンスなどがまだしっかりと残っていた。2階に上がる階段は細く、小さな中庭もある。そして、所々に見受けられる、増築の跡。暮らしが紡がれてきたことがうかがえる。

この場所で、一体何が始まるというのだろうか。

「飲食、物販、図書館の3つの機能を持つスペースにする予定です。飲食と物販は、期間限定で県内外の方に来店してもらえようかと考えています。飲食スペースは3つか4つくらいのキッチンを設けて、同時にいろいろな料理を楽しめるようにします。旅で立ち寄った方に図書館に本を置いて行ってもらえたら、自分の本が置いてあるまち」として萩を思い出してもらえたりするんじゃないかなって考えているんです」。

施設の名前は、番地番号を取って、69。設計や施工は萩の事業者に依頼。内装や配置のイメージは、新井さん





土間には大きなタンスがいくつも残っていた



2階の奥の部屋には、家紋が入った磨りガラスも



引き出しを引くと音が鳴る、希少なハーモニカタンス



### はぎ地域資産株式会社 PROFILE

まちの編集者として、起業支援スペースである「<sup>うきしま</sup>ukishima」  
と、むつみ豚を使ったしゃぶしゃぶ専門店「いり吉」を萩市  
内で運営。現在、浜崎地区で築200年を誇る「藤井家」に付帯  
する蔵も同時並行で改装を進めており、一棟貸しの宿とし  
て春以降にオープン予定です。

Info  
萩市浜崎町69  
📍ukishima  
[https://www.instagram.com/miurakanamonoten\\_hagi/](https://www.instagram.com/miurakanamonoten_hagi/)

が「100%任せます」というほど  
信頼を寄せている社員3人が中心と  
なって決めているという。聞いている  
だけでもワクワクしてくるのは、  
このチームがここで見たい景色を明  
確に描いているからだろう。

「浜崎の方もみなさん協力的で、物  
件を紹介してくれたり、見学に来て  
くれたり。オープンを楽しみにして  
くれていきます。ここは、萩に暮らす  
人たちが『私たちの場所』と思っ  
てもらえるような場所にしたいです」。

新井さんが穏やかな口調で話すと、  
他のメンバーは肩を揺らして笑う。  
まるで本当の家族のような、まる  
みを帯びた関係性。これから先、訪  
れる人をあたたかく迎え入れてくれる  
浜崎の土壌は、このチームによって  
培われていくのだろう。





榎谷紘司さん<sup>（まのあきし）</sup>といえば、イチゴゴや野菜を生産する若手農家。萩市民ならば、キヌヤや萩ファーマーズマーケットなどで、榎谷農園の農産物を目にする機会も多い、人気の生産者だ。そんな榎谷さんが、地域おこし協力隊で浜崎在住でもある古<sup>ふる</sup>富<sup>とみ</sup>竜<sup>りゅう</sup>也<sup>や</sup>さんとタッグを組み、地域住民とのリノベーション企画を行った。

みんなてリノベーションから生まれる地域の交差点

## 鈴ちゃんち 浜崎

入れをしていたため、専門家に見てもらうと土台は良い状態に保たれていた。この活用方法を具体的に検討する過程で、全国にシェア工房を展開するKILTAに出会った。KILTAはDIYを一般の参加者で行う「DIY (Do It Together) ワークショップ」という手法で、「学びながら、ともにつくろ」ことを目指している。このコンセプトに共感し、改装を依頼。2月には、高校生なども参加し、床貼りや漆喰を塗るDIYワークショップを開催した。

現段階での計画は、1階が萩の農産物の加工場に。5部屋ほどある2階は下宿や移住お試し滞在、シェアスペースなどの活用を考えている。前オーナーへのオマージュを込めて、その名も「鈴ちゃんち」。この活用を通して榎谷さんが見据えるのは、萩のまちの課題解決。

「知り合いのお店が人手不足のために、営業時間を短くせざるを得ない状況にある。若い人たちが、ここを活用し働き手となれば、そんな状況を解消し萩に活気が出るかもしれない」。古富さんは「鈴ちゃんち」管理人にとどまらず、榎谷農園の6次産業化なども含め応援したいという。そして、この場所を滞在する人と地域の人が交わる交差点になるように育てていきたいと考えている。これから地域の人たちと「楽しい場所」にすべく、最良の活用方法を模索していくそう。



市外からの移住を検討する人向けの、萩市のお試し住宅「#梅ちゃんち」からも近い



2月に行われた3日間のリノベーションワークショップの一コマ

Info  
萩市浜崎町249-1  
②なし  
igufu

### 空き家のこと教えてください！

萩市で空き家の維持管理を行う  
[株式会社KENBO]



代表の平井 健一さんに  
聞きました！

Q. 空き家になった実家、どうすればいい？

A. 萩市内の空き家数は3830件、空き家率は15%（\*）。年々増えています。

先祖代々受け継いできた土地だから売りたいくないという事情がある方もいらつしやるでしょう。一方、空き家を放置すると建物は急激に傷み、資産価値を低下させるだけでなく、防犯上のリスクがあります。老朽化した空き家は、大雨や台風によって近隣へ損害を与えてしまうケースや、建物に害獣や害虫が発生することもあります。このような事態を回避するために、空き家管理サービスKENBOでは、建物内外部の定期巡回を行って雨漏りがないか確認し、空気の入替え、通水、ポスト確認、近隣ヒアリングなどのサービスを始めました。

先祖代々受け継いだ思い出の家は、今すぐに売らなくても、貸さなく



「ラクタハウス」と名付けられた倉庫の駐車場から門のなかへ入ると、そこは別世界。イングリッシュガーデンと畑が広がり、カフェスペースの「イグネ」入口までは、庭の植物を楽しみながら歩けるようになっていて、花が咲き乱れる5・6月はオープンガーデンという看板を出して、一般の人たちに庭を開放する。毎月20〜29日にはイグネで予約制のランチとカフェ、第4日曜にはラクタハウスの駐車場スペースでマルシェが開催される。

オーナーの河村直美（かわむら なおみ）さんは秋市育ちで、現在は兵庫県川西市在住。主

二拠点生活で好きなことを追求 実家の納屋を店に

## イグネ / 新川

婦として3人の子どもを育て終えた今、二拠点生活を送っている。父が亡くなり、1人になった母に会うために萩へ帰ることが多くなった10年ほど前から、荒れ果てた庭を開墾し始めた。母と、新川はかつて店が並び賑やかだったこと、人が集まる場所をつくりたいという話になったことがきっかけで、マルシェを始めることにした。萩でテニスクラブに通うようになって友人が増え、マルシェの出店者やりノベーションを手伝ってくれる協力者も出てきた。

2014年からマルシェがスタートすると、中学の同級生との関わりが復活したり、河村さんが趣味で作ったポーセラーツの作品を見て一緒にやりたいという人が現れ、ワークショップも開くようになった。次は、飲食できる場所が欲しいという話になり、納屋だった建物のリノベーションをするようになった。仲間たちと楽しみながら作り上げたイグネ。骨董市や骨董品屋巡りが好きで、集めた品々を置くこと大好きなヨーロッパアンカントリー調の空間が完成した。

野心があつてやっているとばかりではなく、仲間と楽しみながら好きなことを追求したらこうなったのだ。今年、倉庫の壁に絵を描き始めた。すると、そこだけ空気が変わってきた。彩りある絵によって景色が変わり、人が見に来てくれるようになったらいいなと考えている。

2月のランチ



これに自家製デザートと紅茶 or コーヒー付き 1,320円

Info

秋市椿東 3029

090-9288-8042

イグネ：毎月20〜29日(要予約)

12:00〜16:00 / ラクタマル

シェ：第4日曜 9:00〜13:00

あり

Rakuta House Igune



木工教室にも通って作り上げた、庭のベンチ。DIY作品の第2弾



取材時はミモザが満開。パレットを利用して作った門扉は河村さんのDIY作品第1弾

てもいいです。ただ、将来誰かに引き継ぐ時がくるまで、資産価値を維持し、もしもの時の危機管理をしましょう。

\*2018年「住宅・土地統計調査」より

Q. 空き家管理サービスを

始めた理由は？

A. 東京生まれの私は、秋市出身の妻をきっかけに萩が大好きになり、妻を説得し萩に移住しました。

初めて萩に来たのは2年半前のこと。司馬遼太郎の『世に棲む日々』を愛読していたので、高杉晋作や吉田松陰ゆかりの地に立ち感激したことを覚えています。

空き家管理サービスを始めたのは、古い建物が残るまち並みを守りたいから。KENBOという社名は、お世話になった浜崎の方から「長男だからケン坊だな」と言われ、地元の方に親しみをもってもらうため、そのまま付けました。会社のホームページ内のブログに日々の出来事をつづっているのので、ぜひご覧ください。

Info

秋市浜崎町209

秋市インキュベーションセンター

090-4221-6727

9:00〜18:00

土・日曜、祝日

あり

<https://www.kenbo-h.com/>





世界を旅したシェフが選んだ萩で  
「集落生き残りレシピ」を生み出すDIY

# ユキノシタ茶寮(仮) / 明木 あきらぎ



右上／壁や床が取り払われた室内の様子 右下／慣れた手つきでサンダーがけをする岡本さん 左／武家屋敷だったというこの家は、元オーナーさんが庭の手入れや換気気遣っていたため維持されてきた

美しい里山の風景が広がる明木。築100年以上の古民家の庭では、耳をすませば鳥のさえずりが聞こえ、柑橘や梅の樹々が彩りを添える。ここで、木材をサンダーがけする岡本智之さん。この古民家を購入し、昨年からのいろいろな人たちの力を借りて、自らもリノベーション作業を行っている。地域おこし協力隊として活動する岡本さんは、シェフとして萩の各地を巡って、食材を提供してもらい、集まった人とともにパエリアを作って食べる「パエリア巡礼」の活動で親しまれている。2019年の萩市ビジネスプランコンテストでは、「集落生き残りレシピ」という企画でグランプリを受賞。この古民家で、飲食店を中心に宿泊、物販、教室などを行い、観光客や移住者の誘致、食のブランディングへ繋げるというものだ。

岡本さんは岡山県出身。萩に移るまでの経歴も異彩を放っている。大学卒業後、オーストラリアで日本語講師となったが、そのときに飲食業につく決意をし、帰国時には、インドネシア、チベット、ネパール、パキスタン、中国などを周り、食べておいしいと思っただ店のキッチンへ突撃して料理を教えるもらったそう。岡山のイタリア料理店で数年働いた後、27歳で独立してカフェを開くと店は大繁盛。バルもオープンさせ、2つの店舗と従業員20名を抱えるまでになった。にもかかわらず、33歳の時に店を売却。妻と2人、ヨーロッパと南米に料理修業の旅に出たのだった。結婚し順風満帆な中で異例の



庭とロケーションにひと目惚れ。広々とした駐車スペースも理想的

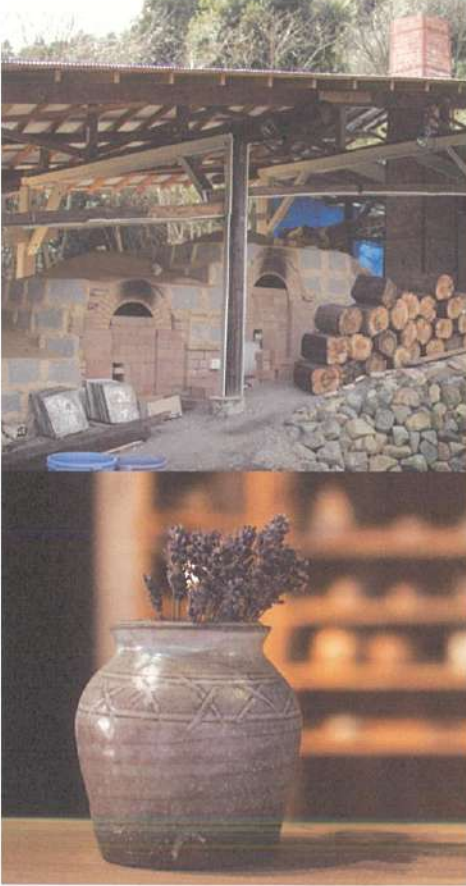
Info  
萩市明木4436  
◎あり  
tomoyuki.okamoto.92

決断をした理由は、料理人として挑戦を続けたかったから。儲かったから幸せとは全然思えなかったという。

1年後、妻の妊娠をきっかけに帰国。その後2年間は進むべき道を悩み続けていたが、選んだのは家族で萩へ移住し、地域おこし協力隊となることだった。萩に来たのには、食材の魅力によるという。狩猟免許も持つ岡本さんは萩では海の幸、山の幸、農産物とすばらしい素材がたくさんあり、妻がこころなると認めてくれたのも大きかった。

古民家のリノベーションは、「家一軒ぼぼ丸ごとDIY」と称し、イベント的にいろいろな人に関わってもらう形で進めている。自分でやることでこれだけ費用を抑えられるというのを提示したいという。そして、同じようにリノベーションをして空き家を活用する移住者が増えてくれたらという思いがあるそう。宿と飲食店となるこの場所、地域の人たちに、旅行者など外から来る人たちと触れ合いながら生き生き働いてもらって、地域の活力にしたいと考えている。





登り窯とギャラリーがついに完成  
 自らつくる萩焼フィロソフィー  
 まきの がま  
**牧野窯三見** さんみ

左上/今春、待望の火入れが行われる登り窯 左下/グラデーションが魅力の作品 右/牧野将典さんと泉さん。ギャラリーにて

登り窯を個人で築窯したのは、萩では、10年ほど例がないと言われる。まだ農作の面影が残る元休耕田に鎮座するその窯は、本体こそプロに依頼したものの、煙突や屋根の一部はセルフメイド。昨年暮れに完成した築100年の古民家ギャラリーも、木材市まで材木を買い付けに行くなど、完全に牧野将典・泉夫妻ご自身たちでリノベーションした。2011年に登り窯を借りたことから始まる開窯ストーリー。自らの手でイチからつくる喜びが作陶につながっているのだろうか、と思えるほど、9年間の七転び八起きを楽しんでいるようにも見える。2人の在り方、萩焼への向き合い方が、そう思わせるのだ。

長野県小諸市出身の将典さんは、東京でTVのカメラアシスタントとして勤めた後、2000年に坂高麗左衛門窯に弟子入り。400余年受け継がれる萩焼に、決定的な魅力を感じていた。4年後、泉流山窯に移り、古典的な蹴り口クワを習得。伝統を敬い、土が形になる作陶のマジックにときめきながら、地元の素材を使ってすべて自分の手でつくりたいと思うようになった。「萩焼は、さんぐりして、土味」があるのが魅力。僕は萩焼をつくりたくて萩に来たので、茶陶をやりたいし、この土地のものでつくりたい」と話す。2011年、川上地域で眠っていた登り窯を借り、屋根などをセルフで補修。2014年に、初めて焚いたが失敗。窯の改良を経て2017年に再び焚くも、水が出て断念した。その後、新た



Info  
 萩市三見市710  
 0838-26-1073(不在の場合もあるので要事前連絡)  
 ◎10:00~16:00  
 ◎作業に応じて変動  
 ①あり  
 ◎牧野窯 Makino  
 Hagiyaiki Studio

に窯を築くことを決意し、三見に家屋付きの農地を発見。現場を訪れた際、ご近所さん↓公民館↓地元の寺↓所有者へあつという間につながり、話は成立。翌年6月に着工した。東京の仕事で知り合った妻の泉さんとは、2011年に再会し、2年後に結婚。明るく、広報やコミュニケーション能力に長けた彼女は、小柄ながら大きな「右腕」。作品を手に取り魅力を伝える場所として改装したギャラリーは、彼女の提案だ。「今後は、体験の場にも」という計画があり、地域の人から待ち遠しい声が上がっている。「でもその前に、まずは窯焚き」。様々な工程を経てようやく、作陶に取り組める嬉しさに、目が輝いている。ギャラリー奥にあるロク口場も、壁や棚など多くのリノベーションでできている。釉薬まで手作りし聞いて驚いた。剪定等が出た夏みかんやイヌノキなどの硬い雑木、あるいはワラを萩の各地でもらい受け、灰にして使う。身の回りで掘った土を取り入れ、自然発生的な焼き物も目指す。5月には、スペインで開催されるグループ展が控えている。窯を持つと動き始めて10年目。いよいよ、窯に火が入る。



# HAGI TOPICS

ハギトピックス

## 萩博物館 史上最大のリニューアル!

### 探Qはぎ博

ミンククジラの骨格が待ち受ける体感スペース。庭に面し、開放感が心地良い。奥は畳敷きで、触って楽しめるものがたくさんあり、幼児連れの家族も安心



### まち歩きステーション

萩のまちの成り立ちなどを映像化したプロジェクションマッピング。ここで予習して、豊富に揃うマップを手に、世界遺産のまちへ出発!



昨年秋に15周年を迎え、次代に向けてさらなる充実を図る萩博物館の大改編が、この春、ヴェールを脱ぐ。「萩をもっと好きになってもらいたい」「まちの魅力を楽しみながら、みんなが市民学芸員になってもらえたら」との熱い思いから、常設展示の半面積(約500平方メートル)が、ワクワクを生む体感空間となった。注目は、親子で楽しめる無料ゾーン。エントランス横では巨大なクジラの骨格標本が圧倒し、萩じゅうで採集した500種1000点超の昆虫と貝の標本が並ぶ。「探Qはぎ博」と名付けられたこのスペースでは、見て・触って・体感でき、子どもと一緒に五感で楽しむことができる。奥には未就学児向けの畳スペースも用意され、幼児連れも気兼ねなく来館できる。

2つ目の注目点は、まち歩きのステーション化。萩城下町散策の見どころや、まちが近代化のなかでほぼ変わっていない秘密を、プロジェクションマッピングで紹介。世界遺産の中にある好立地をフルに活用する。さらにもう1つ。萩市各地域の自然や暮らし、歴史や文化の展示が充実する「人と自然の展示室」を設置。萩博物館の歴史は、前身の萩市郷土博物館、さらには私設の田中市郎博物館までたどり着く。83年間の博物館活動の蓄積が、集大成として今回のリニューアルに結実。古墳が残る大井地区、北前船が寄港していた須佐地域など各地のことを広く紹介し、行ってみたくなる仕掛けになっている。

萩の魅力を見つけたら、改めて故郷を良いなと感じたり。史上最大のリニューアルは、新たな楽しみを与えてくれる。



田中市郎コレクション  
3.5mの深海魚標本は大迫力!

### Info

萩市堀内 355

0838-25-6447

🕒 9:00~17:00 (入館は 16:30 まで)

🗓 10月以降の特別展期間中を除く水曜、12/30~2021年1/1、1/27~1/29

📍 博物館前駐車場 93台 (1回 310円)

👤 大人 520円、高校・大学生 310円、小・中学生 100円

<http://www.city.hagi.lg.jp/hagihaku/>

📍 萩博物館

### 萩城下町と明治維新



世界遺産・萩城下町を厚く紹介





春はツツジやシャクナゲなど、四季折々の花が楽しめる庭

馬屋原さんの豊富な知識で書かれたオリジナル資料



**Info**  
 萩市江向 333  
 0838-25-5368  
 ◎10:00~16:30  
 ㊟水曜  
 ㊟6台  
<http://hananari.site/>  
 ・萩ならではのおもてなし(萩おもてなし宣言)  
<http://www.hagi-omotenashi.jp/>



松林桂月の「春宵花影」なども鑑賞できるミニ美術館

## 萩の方言と美しい庭でおもてなし 茶寮 花南理の庭

萩を訪れた人に、「萩に来て良かった」「また来たい」と感じてもらえるおもてなしを実践しようと、市内52団体が各自考察した「萩おもてなし宣言」を、2月からスタートした(主催:萩おもてなし推進協議会)。

第10代藩主・毛利斉照公の娘、八重姫も遊んだと伝わる美しい庭が評判の「茶寮 花南理の庭」では、3つのおもてなしを宣言。まずは、「萩の方言でおもてなし」。店主の馬屋原務本さんが、温かな方言と飾らない人柄で迎えてくれる。また、萩まちじゅう博物館認定「萩ものしり博士」でもある馬屋原さんの知識を生かし、「オリジナル資料で、歴史やジオパークなど

萩の見どころを紹介」。3つ目として、希望者に「築100年以上の蔵を改装したミニ美術館の収蔵品を解説」する。馬屋原家は代々、毛利家の家臣として仕えていたこともあり、間近での鑑賞に驚くほどの文化財を収蔵。茶寮利用者限定だが、歴史的な蔵の中で芸術に向き合う時空を超越するような体験は、貴重でオススメだ。「10月には、宿泊部門「萩のお宿花南理の庭」も始める予定です」と馬屋原さん。1日1組限定で、庭を愛で、笠山産の安山岩風呂に浸かってゆっくり過ごせる空間を提供予定とのこと。詳細は、ホームページで紹介。新たなおもてなしが楽しみだ。

愛媛県から TV 取材

## 伊予柑のルーツは萩!



「愛媛大学時代、下宿していたお宅がなんと三好さん宅だった。私もこのルーツは後に知ったので、縁に驚いた」と教えてくれた中村さん

伊予柑といえば、全国シェアの9割を占める愛媛県のイメージが強い。しかしルーツは、萩で栽培されていた「穴門柑」だったことをご存知? 歴史を探ろうと、本場・愛媛県から、あいテレビのニュース取材班が1月半ば来萩。穴門柑を発見した中村正路さんのひ孫・俊亮さん(萩市在住)に、正路さんや穴門柑の思い出を聞いた。

正路さんは、明治期に養蚕普及に努め県内初の製糸工場を設立。果樹園も経営し、1886年頃に穴門柑を発見。3年後に愛媛県松山市の三好保徳さんに譲った苗木が、現在の伊予柑へ品種改良された。俊亮さんは「萩でも、20年前まで知られていなかった事実。記憶では1966年までは穴門柑が庭にあり、よく食べていた。赤い色みで、香りと糖度が高くおいしかった。これを機に、萩と松山をつなぐきっかけになれば嬉しい」と話している。

うつつわと小料理

## 十鮮オープン!



ちよい呑みセット 810円

カウンター席が5席のみのこじんまりとした店内には、懐かしのフォークソングが流れ、中原中也詩集などの本が並ぶ。以前は“高橋食堂”として親しまれていた場所に誕生したのは“十鮮”。愛知県出身の若店主・浅井さんはうつつわ好きが高じて、山口県に移住。天ぷらや刺身などが楽しめるが、食材にこだわって作っているため、「みんなオススメ」。一人でも気軽に入れるようにと用意された、ちよい呑みセットは値段も量も手頃で満足度が高い。

**Info**  
 萩市上五間町1 090-4401-7441  
 ◎17:00~23:00(L.O.) ㊟不定休





# 100年続く理由

あらが  
世の中の流れに争わず、受容する  
時を経ても変わらぬ街の灯り

おおたにちょうちんてん

大谷提灯店

山口県で唯一残る提灯の専門店・大谷提灯店。幼少期から提灯を作る祖父・大谷源一さんの後ろ姿を見て、尊敬の念を抱いていたという3代目・大谷育男さんが提灯を作る。

大谷提灯店は大正5年創業、今年で105年目を迎える。かつては街灯も懐中電灯もなかったため、提灯は生活用品として重宝されていた。祭事があれば、必ず家々でぶら下げていたため、提灯の注文はかなりの数があったという。神仏に対する日本人の考え方も変わっていくなか、奉納は減り、同時に提灯の需要も減っていった。提灯は、時代の変化とともに淘汰されてきたが、大谷提灯店は変わらずに在り続けている。





色がムラにならないよう、複数回に分けて絵付けを行う



提灯の肝となるひごが乱れることのないよう、集中して巻く

幼少期から提灯作りの手伝いをしていたという育男さん。源一さんの元へ行つては、提灯を作る姿をじつと見ていたという。当時は萩市で3軒はあり、源一さんと他の提灯店へ行くと、いつも可愛がってもらっていた。育男さんは「おじいさんから人としての生き方を学んだ」と話す。それほど源一さんのことが大好きだったため、自分が生きている間は、絶対に受け継ぐんだ」という強い思いを持っていった。

育男さんは萩市内の高校を卒業後、東京の富士銀行(現・みずほ銀行)本店に就職。働き始めて2年目、窓口業務に異動になると、同期の社員に笑顔で「おはよう」と声をかけられた。それが、妻の弘美さん。4年の交際を経て結婚し、弘美さんはその後しばらくして退職。専業主婦として育男さんを癒し続けてきた。弘美さんのことを「ワイフ」と呼ぶ育男さんの表情は、いつにも増して優しさで溢れている。仲良しの秘訣は？と尋ねると「お互いに求めたり、期待をしたりしないこと」との答え。それぞれが己を捨てて相手を思いやっているからこそ、心地よい関係でいられるのかもしれない。

その後、35年間の勤務を経て退職した育男さんは、ご両親の体調不良をきっかけに萩に帰ることになった。幼少期からの「大谷提灯店を受け継ぐ」という意志に、一切の揺るぎもなかった。

現在は、型となる木枠にひごを巻

き、和紙の貼りつけまでを育男さんが担当。糸かけには、かつて源一さんが釘を曲げて作ったという道具を愛用している。文字書きや色を塗る作業は弘美さんが担当。忙しいときには和紙の貼りつけも行うこともある。息の合った流れ作業だ。それでも、1日に進められるのは2個程度。和紙を貼り付けてからは乾かす必要がある。1個を作るのに通常1週間程度かかる。手間暇かけて作られた提灯は、保管状態がよければ20年は使うことができるという。

世の中の変化とともに提灯の需要は減ってきてしまっているが、育男さんは決して悲観していない。現在は何事も「ご縁だな」と受け入れられるようになったという。一方、提灯の注文は、台湾、アメリカ、中国と国内外に広がっている。これは7年前に始めたSNSの影響が大きい。注文の中には、迷彩柄の絵付けなど、精巧なイラストを求められることもあるが、要望には極力応えていく。

初代店主として背中を見せていた源一さんの人間性に育てられ、自然の流れに争うことなく、時代の変化を受け入れていく育男さん、弘美さん。その在り方こそが、山口県で唯一、100年以上続く提灯店を営む理由なのではないだろうか。

Info  
萩市土原298-4  
0838-22-3806  
◎10:00~18:00  
⊗不定休  
Ⓧあり  
Ⓧ大谷提灯店



作業時は真冬でも扉を全開に。明るい光のもと作業を行う



時折会話を挟みながらも、それぞれが集中して作業する



甘みとトロみは、萩の味  
伝統と進化を叶えた新拠点での醸造

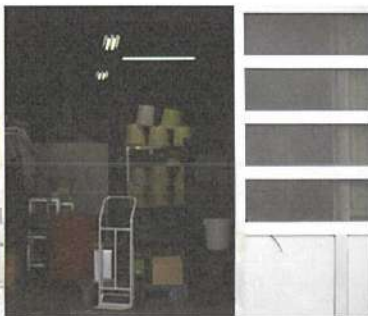
みよしのしょうゆ  
ミヨシノ醤油



創業は、記録をたどれば明治40年代。初代・三好松蔵さんが醤油蔵を構えてから、110年以上の歴史を積む。昭和の頃は市内に40軒あったという醤油屋も今は7軒になったが、萩の主要産品として日々、市民や観光客の食を支え続けている。

ミヨシノ醤油と言えば、萩市景観重要建造物にも指定されている蔵の佇まいが印象深い。市中心部の吉田町本通り沿いに、白壁と焼き杉板で外壁を覆った木造の棟が3つ連なり、街のシンボルともなっている。そばを通れば、醸造中だろうか、こうばしい香りが鼻をくすぐり、特徴的な甘辛い味が舌に呼び起こされたりしたもの。しかし昨年、この香りのもととは明木地区へ。JA施設を買い取り、本社機能を含めてまるごと移転したのだ。この転機がもたらしたメリットや、受け継ぐ伝統、これから5代目の三好孝史さんに聞いた。

萩の醤油は、甘くてトロみがある。山口県や九州は甘いとよく言われるが、中でも萩は特徴的だ。萩では昔から白身魚の刺身を好んで食べる地域性があり、相性の良い醤油として発展したとも言われている。「ハマる人は、ハマるんですよ。関東からの注文も多いんです」と、孝史さん。「ミヨシノ醤油も、さしみ醤油が看板商品。刺身だけでなく料理全般に使えて、「この醤油でないと料理が完成しない」とおっしゃってくださる方もいます。幼少時から食べ継がれた家



5代目社長の三好孝史さんと、妻で取締役の和映さん

麹菌が発酵を促したもろみ。これを濾すと醤油になる



庭の味を、崩さず、守ることも大事だと思っています」。

そんな中、創業地に構える吉田町の蔵の老朽化や、生産が追いつかない状況から、明木地区への移転を検討。5年前にJ Aから一部の事業委託を受けていたこともあり、醤油・みそ・ごまふりかけを生産していた施設を買い取り、昨年9月にここへ全面移転した。その後は、麴からの醤油づくりが実現でき品質が向上。また、国産の大豆・小麦・塩を使い、原料の質も上がった。冷涼な気候を生かし、四季を通じて自然発酵によ

る仕込みも可能になった。工場を見学中、蒸気が上がる機械の横で「ここは火入れをしているんです。このさじ加減で、味と香りに差が出るんですよ」と教えていただき、驚いた。温度を下げる時に濃縮され、味が変化するのだとか。温度管理は、各蔵の歴史をつなぐトップシークレット。

5代目の孝史さんは、実は跡を継ぐ意志を持っていなかった。18年前、先代である父が急な病に倒れた折、父と旧知の仲だった井上商店の現会長・井上伊三郎さんと話し、継ぐこ

とを決意。当時は30歳、都心でパリの営業職。ポイラー一つ動かすことも分からなかったが、井上会長の強力なサポートで家業を一つずつ身につけた。さらにドレッシングやポン酢といったコラボレート商品も生まれ、販路の広がりにもつながりかた。「井上商店さまとのつながりからは、常に良い刺激をいただいています。萩の外に出て行けたのも、そ

3年前には、孝史さん自らも新醤油を開発。甘味料や増粘剤を使わず、塩分濃度も下げて開発に2年を要した「萩醤油」だ。時代のニーズに応えながら、「お客様に喜んでもらえるように、おいしいものをつくりなさい」という先代の言葉をしっかりと受け継いで形にした。醤油屋というものに対して「改めて歴史の重みを実感。次の代につないでいきたい」と語る孝史さん。最近では、田万川地域のレストランと連携。地元の色を生かした地域性ある商品にも力を入れたいと、意欲を燃やしている。

杜氏が熟成中のもろみに糶を入れ、きめ細やかに発酵を管理

Info  
萩市明木3137-2  
0838-55-5605  
◎9:00~17:00  
ⓧ土・日曜、祝日  
Ⓧあり  
<https://miyoshi-no.com/>



## Information

### 観光列車「〇〇のはなし」萩のおつまみセット 駅弁漫画に登場!



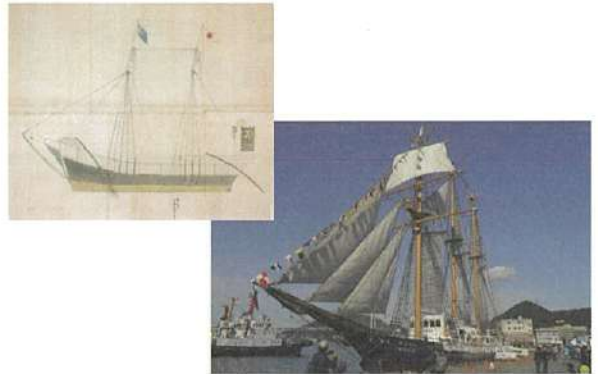
「漫画アクション」(双葉社)2月18日発売号  
「新・駅弁ひとり旅～撮り鉄・菜々編～」

「漫画アクション」連載中の駅弁漫画「新・駅弁ひとり旅」で、「〇〇のはなし」の車内で販売されている萩の地酒や、事前予約で楽しめる「萩のおつまみセット」(割烹千代)、「萩のスイーツセット」(うきしま工房)が紹介されています。

車内イベントで乗車していた萩市観光課職員も登場!冒頭では、「TWILIGHT EXPRESS 瑞風」も紹介され、美しい風景や美味しそうな駅弁の描写で、思わず行きたくなる、食べてみたくなる内容となっています。

### 世界遺産登録5周年 萩観光キャンペーン

### 「日本の志がここにある」帆船航海体験事業



幕末、萩藩によって丙辰丸・庚申丸の2隻の木造帆船が造られた恵美須ヶ鼻造船所跡に、6月下旬、帆船「みらいへ」(3本マスト、全長52m)がやってきます。

参加者は、体験航海や船内見学、実際に帆を広げたり、畳んだりする作業等を体験することで、帆船を見た当時の人々の驚きや感動を味わうことができます。

Info  
萩市観光課  
0838-25-3139

### 高齢者外出支援助成事業

### HAGICAが始まります

4月1日(水)より、萩市内に住む70歳以上の高齢者を対象に、通院や買い物などの外出を支援するため、路線バスの運賃、離島航路の船賃の助成を行います。

#### 路線バス

HAGICAバス乗車証を、萩市内発着の路線バス(高速・特急バスを除く)に乗車する際、降車時に提示すると、1乗車100円となります。

※使用回数に制限はありません。

#### 離島航路

HAGICA回数券(乗船券引換券)を萩港で提出すると、各離島航路の復路が無料となります。

※使用回数に制限はありません。

Info  
萩市高齢者支援課高齢福祉係  
0838-25-3137

### 長門湯本温泉と萩をつなぐ

### 快速列車「長門・萩ライナー」が運行

3月14日(土)より、JR山陰線の東萩駅～長門市駅間で、美祢線との乗り換えが便利な臨時快速列車「長門・萩ライナー」の運行が始まりました。

この春、リニューアルオープンを迎える「長門湯本温泉」と、歴史情緒あふれる萩エリアとの相互アクセスが便利になりますので、ぜひご利用ください。

運転期間 ～5月6日(水)までの土・日・祝日およびゴールデンウィーク

#### 運転時刻

- ・長門市駅行き 11:00東萩駅発→11:04萩駅着→11:31長門市駅着
  - ・東萩駅行き 11:37長門市駅発→12:03萩駅→12:09東萩駅着
- ※4月12日(日)の東萩駅行き 11:47長門市駅発→12:13萩駅→12:19東萩駅着



### 元宮内庁長官 羽毛田氏による随筆集

### 『言うて詮なきことの記』を発行

厚生事務次官・宮内庁長官を歴任し、現在は昭和館(東京都千代田区)館長である羽毛田信吾さん(萩高13期)が、人生の折節に書き綴った珠玉の“由なしごと”98篇を上梓。

Info  
発行 国書刊行会(2020年1月23日発売)  
定価 1,980円





高校生が制作!

## 萩のPR映像を公開

萩商工高校の3年生8人が、外国人観光客を増やそうと、地元の魅力でPRする動画を制作しました(5分36秒)。

取材、出演、撮影、編集まで、すべて生徒たち自身が行い、萩市と長門市の観光地やグルメなどを紹介しています。



Info  
萩商工高校インバウンド  
マーケティング  
0838-22-0034  
<https://youtu.be/4gR87hr6Ufg>

動画サイトで  
公開中!



令和2年度上期

## 萩博物館展示案内



世界遺産登録5周年記念企画展

### 「世界遺産を守った夏みかん」

萩城下町の武家屋敷地では、屋敷の地割や街の形が江戸時代のまま保たれています。武家屋敷地を大きな改変から守った萩特産の夏みかんの秘密に迫ります。

会期 4月1日(水)～6月9日(火)  
※6月10日(水)～12日(金)は休館

第14回自然科学系特別展

### 「古代生物キングダム」

太古の地球では、不思議な生物たちが繁栄と絶滅を繰り返してきました。「ターリーモンスター」と呼ばれる奇想天外な姿をした謎の生物、地球の王者となった「恐竜」などの化石標本や模型、画像資料など約80点を大公開!さらに、萩の大地に眠る“あの生物”の化石も登場!この夏、萩博物館は古代生物が集結する王国になる!?



会期  
6月27日(土)  
～8月31日(月)

Info  
0838-25-6447  
<https://www.city.hagi.lg.jp/hagihaku/>  
萩博物館

山口県立萩美術館・浦上記念館

## 特別展示「小原古邨と明治の花鳥画」



小原古邨「踊る狐」(個人蔵)

明治から大正期を中心に活躍した小原古邨(1877～1945)は、四季を彩る花々と愛らしい鳥を描いた花鳥版画によって欧米で高く評価されました。

本展では古邨と同時代の日本画家が描いた花鳥画をあわせてご紹介します。

会期  
4月25日(土)  
～6月21日(日)  
※4月27日(月)は休館

Info  
0838-24-2400  
◎9:00～17:00 (入場は16:30まで)  
<https://www.hum.pref.yamaguchi.lg.jp/>  
山口県立萩美術館浦上記念館

優秀作品が決定&展示

## 萩ジオパークフォトコンテスト2019

地球の営み部門、人の暮らし部門それぞれ最優秀1点、優秀1点、入選2点の計8点の作品が決定。

萩ジオパークビジターセンターのある萩・明倫学舎本館2階の復元教室にて5月末(予定)まで展示します。



「地球の営み」部門  
最優秀賞

ダイナミック  
撮影:村上 歩夢さん



「人の暮らし」部門  
最優秀賞

噴火 伊良尾  
ジオバイオマス  
撮影:工藤 茂篤さん

Info  
0838-21-7765  
<https://www.city.hagi.lg.jp/site/hagigeo/>  
萩ジオパーク推進協議会



夏みかんカラーの原付で萩をまわる!

## 乗旅 のりたび HAGI



### Info

萩市土原611-53

0838-22-1403

☎8:30~18:00 (乗旅の受付は9:00~)

📅火曜、不定休

📍5台

<https://www.b-h-o.com/>

📍hagi\_noritabi

「バイクハウスオータニ」が2019年11月よりスタートしたサービス。遠方から車で萩を訪れる人も、乗旅を利用すれば、可愛らしい原付で萩の小道も快適に移動できる。気軽に三角州外まで足を伸ばすことができるので、移動手段を持たない観光客にも最適。

オススメのスポットを載せたマップに掲載されている店舗では、乗旅だけのサービスを受けることができる特典もあり。オプションでカップやリュックなどもレンタルできるので、急なお出かけでも安心。

### ■料金プラン(税別)

2時間 2,400円

4時間 3,800円

8時間 5,000円

24時間 6,200円

以降1日毎3,500円

延長料(0~1時間) 1,000円

延長料(1時間~) 1,500円×時間

これからの萩の過ごし方  
萩に新たな2つのサービスが誕生した。萩のまちで過ごす時間に、ぜひ体験していただきたい、これからの萩の楽しみ方。スイスイと駆け巡る萩はいつもよりもっと気持ちがいい。

萩市初! 電動アシスト付自転車のシェアサイクル

## TRICYCLE トリシクル



### Info

090-7895-3772

<https://www.tri-cycle.fun/>

📍TRICYCLE.hagi

2020年3月よりスタートしたのが、TRICYCLE。東京、京都、大阪、福岡、鎌倉・湘南など、全国各地にシェアサイクル事業の実績を持つ会社、「COGICOGI」のシステムを活用している。レンタルできるのは、体力に自信のない人も安心の、電動アシスト付自転車。旅行者向け、住民向けの料金プランをそれぞれ用意しているので、旅行者に限らず、シェアサイクルを日常の生活の中に取り込める。

現在は市内4カ所にサイクルポートを設置しており、好きな場所で自転車を借り、返却することができる。

### ■利用方法

利用の詳細はHPまたはFacebookで確認を

### ■料金プラン(税別)

・のんびり観光プラン

12時間 1,800円

・お手軽日常プラン

15分80円(登録制:月額500円)

### ■ポート設置場所

「キヌヤ菊ヶ浜店」ポート

「旅人の宿はぎタイム」ポート

「萩ゲストハウス ruco」ポート

「唐樋町(からひまち・萩バスセンターそば)」ポート