カケル

vol. 5

防府市

# kakeru

ゆめはくカフェ通信

September 2021 **5** Hofu

## 発酵・日々たべること

高山なおみ
（料理家・文筆家）

×

光浦 健太郎
（光浦醸造）

山口県萩津和野防府圏
山口ゆめ回廊博覧会
YAMAGUCHI YUME KAIRO EXPO

## ゆめはくカフェとは

山口ゆめ回廊博覧会が開催される山口県央連携都市圏域の
７市町をつなぐリレー形式のトークイベントです。
地域ホストはそれぞれのエリアで活躍するキーパーソン、
ゲストは圏域外で活躍するアーティストやクリエイター。
両者が各地域のとっておきの場所を会場に語り合い、
地域の魅力を掘り起こしていきます。
カフェでくつろぐように、楽しいおしゃべりに耳を傾けてください。

そんなイベントの模様を収録した『ゆめはくカフェ通信 kakeru』。
ゲスト × 地域ホストの“かける”と
７市町に七色の虹を“かける”イメージから名付けました。
トークとともに、その土地の持ち味を存分にお届けします。

**山口ゆめ回廊博覧会　2021年７月～12月**

山口県央連携都市圏域（山口市、宇部市、萩市、防府市、美祢市、山陽小野田市、島根県津和野町）で開催する、地域の特徴をいかした周遊型博覧会です。愛称は『ゆめはく』。特別な場所で体験するアートと食のコラボレーションや、普段は見ることができない場所を案内するスペシャルなまち歩きなど、「いま・ここ」でしか体験できないゆめはくに参加しよう！

公式Webサイト　https://yumehaku.jp

『光うらの麦みそ』の仕込み風景

不確実性がつくる面白さ。
自分以外の視点は、ときに
想定外のものを生みだす。

ゆめはくカフェ　vol. 5

## 「発酵・日々たべること」

2021年6月26日　お茶室 芳松庵[防府天満宮内]（防府市）

**かけがえのない日常の尊さが見直されているいま、
変わらないことと変えてみること、当たり前の毎日を丁寧に楽しむヒントとは。
地域ホストを務めるのは、地元の原料で発酵調味料を造り続ける
醸造所の光浦 健太郎さん。その光浦醸造のみそのファンという
料理家・文筆家の高山なおみさんをゲストにお迎えしました。
2人の持ち味が合わさったトークをお届けします。**





# 高山なおみ

（料理家・文筆家）

×

# 光浦 健太郎

（光浦醸造）

ゲスト

**高山なおみ　Takayama Naomi**

1958年静岡県生まれ。料理家、文筆家。レストランのシェフを経て料理家に。文筆家としての顔も持つ。近著に『自炊。何にしようか』（朝日新聞出版）、『気ぬけごはん2』（暮しの手帖社）、『日めくりだより』（扶桑社）。絵本に『みそしるをつくる』（写真・長野陽一、ブロンズ新社）、『みどりのあらし』（絵・中野真典、岩崎書店）など。神戸在住。

地域ホスト

**光浦 健太郎　Mitsuura Kentaro**

1977年生まれ、防府市出身。光浦醸造代表。東京農業大学で醸造を学び、卒業後すぐに光浦醸造を継業。独学でデザイン、ウェブ制作を学び、自社のパッケージデザインやウェブサイトも手がける。麦みそという地域の味を守りつつも、乾燥レモン付き紅茶『フロートレモンティー』など、新しいカテゴリの商品開発にも積極的に取り組み、食卓をより豊かにする食品や道具などの開発をおこなっている。
https://mitsuura.jp

## 伝統と革新の連続
## 醸造所の果敢な挑戦

**── BEPPU PROJECTの山出です。今回は「発酵・日々たべること」をテーマにトークを進めていきたいと思います。ゲストは料理家・文筆家として活躍されている高山なおみさん、地域ホストは光浦醸造の光浦 健太郎さんです。早速ですが、光浦さんの活動からお聞かせいただけますか？**

**光浦**　光浦醸造は、山口県防府市にある小さな醸造所です。創業は慶応元年。156年にわたり、みそやしょうゆなどの発酵調味料を造り続けてきました。私が8代目を引き継いだ約20年前に10軒以上あった市内の醸造所は、現在6軒にまで減っています。人口の減少や食生活の変化を考えると、醸造業は衰退気味。だからといって、需要を高めるためだけにピザ用のみそやアイスクリームにかけるしょうゆなどを造るのは、日本の伝統的な食文化を壊してしまう感じがして、気が進みませんでした。そこで視点を変えて、新しく商品を開発することにしました。そのうちの1つが、2011年に発売を開始した、乾燥レモン付き紅茶『フロートレモンティー』です。「なぜ、みそ屋がレモンティーを？」と違和感を感じられるかもしれませんが、みそやしょうゆと同じ「保存食」というカテゴリーとしてとらえています。

乾燥レモン付き紅茶『フロートレモンティー』

この商品は、クチコミやSNSで人気が徐々に高まり、全国の雑貨店などでも取り扱っていただけるようになりました。関連商品を含めると、当社の売上の半分を占める看板商品にまで成長しています。こんなに反響をいただけるとは、予想だにしていませんでした。

**高山**　ひよこ豆を使った珍しいみそも造られていますよね。そのまま舐めてもおいしいし、クリームチーズや白ワインにもよく合います。

**光浦**　伝統的なみそ造りの技法は、すでに確立されているので、これを変えるのは難しい。では、素材を変えてみたらどうだろうと思って開発したのが『ひよこ豆みそ』です。大豆の代わりに10種類くらいの豆を使って試した結果、ひよこ豆を使ったみそが最もおいしくできました。米ではなく、麦で麹を造っているのも特徴です。大豆に比べて脂質やタンパク質が少なく、あっさりしていてヘルシー。クリーム系などの洋風料理との相性が抜群です。ぜひ、パスタやシチュー、ソースなどに使っていただければと思います。料理好きな方からは、わくわくする新しい調味料が増えたといううれしい声もいただいています。

**高山**　私は光浦醸造さんの麦みそも大好きです。しょっぱ過ぎず、ちょうどいい甘さで、コクがあります。もう何十年も使い続けているみそがあったのですが、光浦さんから送っていただいた麦みそを使い始めてからは、そればかりを使っています。

**光浦**　麦みそは、山口で作られた大豆と国産の麦を使用しています。手作りの麦麹を大豆の

左上：有機ひよこ豆で仕込んだ『ひよこ豆みそ』。さらりとした味わいが特徴／右上・左中：江戸時代から変わらない製法で造られている光浦醸造の麦みそ。代々受け継がれてきた木桶でじっくりと熟成される／右中・下：大道駅近くにある光浦醸造本店ショップ。みそやしょうゆといった調味料をはじめ、甘酒やレモンティーなど多彩な商品を販売

ゲストの高山なおみさん

2.5倍とたっぷり使用し、代々受け継がれてきた木桶でじっくりと熟成させています。麹由来の甘みや香りが強く、まろやかな味わいになっています。コクが強すぎないので、具だくさんのみそ汁にぴったり。具材の味をよく引き立ててくれます。

**――光浦さん、みそ造りの工程を説明していただけないでしょうか。**

**光浦**　まず、よく洗った麦を水に浸し、しっかりと水を吸わせてから、大きな蒸し器で蒸しあげます。適温にまで冷まして、種麹をつけ、麦全体に行きわたるようにしっかりとほぐしていきます。麹が好む温度と湿度に保たれた麹室で1晩寝かせたあと、丁寧にほぐして小分けにします。そこから2日間かけて菌を繁殖させていきます。できあがった麦麹に塩を入れ、蒸したミンチ状の大豆と混ぜ合わせたものを桶に入れ、押し蓋をし、重石をのせます。そこから2カ月以上熟成させたら完成となります。

**高山**　昨日、みそのおいしさの秘密を探るために、工場を見学させていただいたのですが、麹室の黒ずんだ壁や使い込まれた機械に、積み重なった時間の重みを感じました。麹室は階段をあがったところにあるのですが、とても神聖な雰囲気がして、思わず「失礼します」という声が出ました。

**――昔、菌が科学的に解明されるまでは、お酒はある瞬間に神様が宿って造るという話がありました。みそ造りにもそうした神秘的なものを感じます。**

**光浦**　昔からみそ蔵には、みそに適した酵母菌などの微生物がすみついているため、おいしいみそができるといわれてきました。菌が育つ環境によって、味が大きく異なります。

**高山**　同じものが2つとしてできないところに大きな魅力を感じます。

**光浦**　みそ造りの面白さというのは、そうした不確実性にあるのかもしれません。本当は、完全な無菌状態で仕込んだ方が、狙い通りの風味のみそができると思うのですが、現状ではなかなか難しいです。

イベント前日に光浦醸造を見学した高山さん。みそ造りの一連の製造工程を巡りながら、おいしさの秘密を探った

YUMEHAKU-CAFE vol.5 Hofu

## 余白に宿る みそ造りの面白さ

**――先ほど、新しく作られたパンフレットを見せていただいたのですが、光浦さんのものづくりへの思いが強く込められていると感じました。**

**光浦**　パンフレットに「味を、人を、あわせる、」と書いています。みそは、大豆と塩と麹を混ぜ合わせているだけ。フロートレモンティーも、乾燥レモンと紅茶を合わせているだけ。実は、ものすごくシンプルに素材を組み合わせているだけです。そして、「合わせる」の先には、「会わせる」があります。できあがった商品が、誰かと誰かの出会いにつながっていけばいいなと思っています。

**高山**　キャッチコピーの最後が「。」ではなくて「、」になっているのが気になりました。どうしてですか？

**光浦**　「、」は、先ほどお話したみそ造りにおける不確実性を表現しています。「あわせる」まではするけれど、その先どうなるかはわからない。同じ材料を使っても、環境や育て方によっては、半年後には違うものができあがってしまう。そこが難しいところでもあり、面白いところでもあります。

**――醸造所の仕事というと、勘や経験による職人技に支えられているような感じがします。**

**光浦**　職人的な部分がないとはいえませんが、ニュアンスとしては「管理人」の方がしっくりきます。長年のデータに基づいて、麹造りに適した環境を設定して、あとは麹菌のはたらきに委ねる。私たちは、麹菌が活発に活動しやすい環境を整えているだけです。ヒマワリの種を植えれば、黄色いヒマワリが咲くのと同じ。決して特別なことをしているわけではありません。ただレシピ通りに造り続けているだけです。

地域ホストの光浦 健太郎さん

**――お話を聞いていて、彫刻家のイサム・ノグチさんが「石の“なりたい形”に耳を傾けて、そのお手伝いをしているだけ」と話されていたのを思い出しました。**

## 人とのつながりから 新たな表現が生まれる

**――続いて、高山さんの活動をお伺いしたいと思います。高山さんは料理家ですが、執筆活動も同じくらいされています。最近も本を出されましたよね？**

**高山**　『帰ってきた日々ごはん』（アノニマ・スタジオ、著・高山なおみ）の9巻が発売されたばかりです。これは、神戸での1人暮らし3年目となる2018年1月から6月までの日記です。公式サイト「ふくう食堂」に掲載していたものをまとめました。暮らしのこと、その日食べたごはんのことなど、とりとめのない日々を綴っています。

『帰ってきた日々ごはん』は、2003年にスタートした『日々ごはん』の続編にあたります。2010年までに12巻を発行した後、しばらくお休みをして、2015年に『帰ってきた日々ごはん』として再開しました。こんな景色が心に響いた日には、こんな晩ごはんを食べているなど、自分の体を実験台のようにして、できるだけ正確に書いています。

**――高山さんはこれまでに何冊も本を出されていますが、どのようにして本を作られているのですか？**

**高山**　昨年10月に発行された『自炊。何にしようか』は、長年一緒に本を作ってきた編集者の赤澤かおりさん、写真家の齋藤圭吾さんとデザイナーの立花文穂さんが形にしてくださいました。この本には、神戸で1人暮らしを始めてからの自炊レシピを、ドキュメンタリー形式で約100種類紹介しています。私自身は、ただ淡々と日々を過ごしているだけで、何か特別なことをしたわけではありません。私の食生活を編集者が面白がって、それをデザイナーやカメラマンが目に見える形にしてくださるおかげで、本を作ることができています。できあがった表紙を見たときは、とても驚きました。ラップに包んだごはんの写真が使われるとは、全く想像していませんでした。冷やごはんが4つ並んでいるんですが、大きさが少しずつ違っていて、毎日は似ているようで違うということが表れていると感じました。このチームだからこそ生まれた装丁だと思います。自分以外の力がはたらくことで、想像以上のものが生まれるというところは、みそ造りとも少し似ているように感じました。

1人分の自炊アイデアをまとめた高山さんの著書『自炊。何にしようか』（朝日新聞出版、著・高山なおみ、「2021年料理本レシピ大賞入賞」）

**――高山さんのお宅に素敵な時間が流れている様子が感じられます。高山さんは何も特別なことはしていないとお話されましたが、丁寧に毎日の暮らしを重ねていくことは、なかなかできることではないと思います。**

## 生まれた場所を理由に地域の未来を支えていく

**――光浦さんは今後どんな展開を考えていらっしゃいますか？**

**光浦**　企業規模を少しずつ大きくしていき、新たな雇用を生み、地域にもっと貢献していきたいと考えています。正直にいうと、実は最近まで地元をあまり意識していませんでした。しかし、岩国市周東町に本社を構える『獺祭』の桜井社長（現会長）とお話をしたことがきっかけで、考えが大きく変わりました。桜井社長に「どうしてこんな山奥にこんな大きな建物を建てたのですか？」とお聞きしたら、「ここで生まれたから」の一言。何かをするのに特別な理由はいらない。ただそこに生まれたという運命に従うだけ。とてもシンプルですが、この言葉がずしっと胸に響きました。これからも、懐かしい情景や記憶を呼び起こすような山口の味を、全国に広めていきたいと思っています。

**――とても素敵なお話ですね。地域の未来を支えていく覚悟が伝わってきました。**

**光浦**　それに加えて、最近になって意識するようになったのが「時間」です。私たちが手がける発酵食品は、できあがるまでにとにかく手間暇がかかります。でも実は、手間がかかるのは、仕込みの3日間だけ。あとは暇がおいしくしてくれます。それと同じように、何か物事をしようとしても、すぐに状況は変わりません。焦らずに、待つことが大切だと思うようになりました。

**――今年開発されたエコなストローも気になります。**

**光浦**　開発のきっかけは、娘の夏休みの自由研究でした。海のゴミ問題などから「脱プラ」の動きが高まり、プラスチック製のストローが問題になっていました。そこで、娘と一緒に環境にやさしいストローの研究を始めました。研究の結果、「問題なのは素材だけではなく、使い捨てという行動。ものに対する思い入れがあれば、人々は捨てにくい」ということに気づかされました。その発想をヒントに商品化に取りかかりました。

光浦さんが娘さんの自由研究に発想を得て開発したシート製ストロー『STROLL_01』。好みの太さに巻き、使い終わったら広げて洗え、何度でも使える。作る楽しさと環境への配慮を兼ね備えた画期的なアイテム

『ストロール』は、プラスチック素材の薄いシートを好みの太さに手で巻いて、一体型のベルトで固定して使用するという、全く新しいコンセプトのストローです。開発当初は、プラスチック以外の素材の可能性についても探りましたが、薄くて軽くて耐久性があるプラスチックに勝る素材は見つかりませんでした。自分の手で「つくる」という新たな価値を与えることによって、愛着が湧き、長く使い続けてもらえたらと思っています。

初の対面式で開催された今回の『ゆめはくカフェ』。動画やスライドも交えながら、みそ造りや本作りの様子を紹介。知的好奇心がくすぐられる心地よい時間が流れた

**――娘さんの自由研究が発端だったのですね。**

**光浦**　販売を始めるにあたって、いままでの業務内容と整合性をとりながら、ストロールのコンセプトを伝えていくのかが、大きな課題でした。これまで商品パッケージやウェブサイトのデザインなどは、ほとんど自分で手がけてきたのですが、今回初めて、デザイナーやコピーライター、フォトグラファーにチームで参加してもらい、改めて自社の在り方を見直すことにしました。そのとき、初めて会ったコピーライターに、さらりと一言「コンセプトは“あわせる”がいいのではないでしょうか？」と提案されました。真髄をピタリと言い当てられた感じがして、とても衝撃を受けました。この20年間、ひたすら考え続けてきたのですが、こんなにシンプルにコンセプトを言い当てた言葉には辿り着きませんでした。この経験から、第三者の視点を取り入れること、他者との対話の大切さについて、改めて気づかされました。

高山さんが手がけた写真絵本『おにぎりをつくる』『みそしるをつくる』（共にブロンズ新社、著・高山なおみ／写真・長野陽一）。イベント当日には本人による朗読もおこなわれた

**――僕は光浦さんがこれまでパッケージデザインを全てご自身で手がけていらっしゃったことに驚きました。いま、新たな商品開発にも挑戦されているそうですね？**

**光浦**　みそ造りキットの開発に取り組んでいます。一般的なキットは、「造る楽しさ」を提供するもの。楽しいけれど手間暇がかかるので、日常のものとしてとらえにくくなっているように感じています。

　それに対して、現在開発しているキットは、もっと気軽にみそ造りを楽しんでもらえるように「選ぶ楽しさ」をコンセプトにしています。材料をボウルの中で混ぜるだけと、造り方はいたってシンプル。使用する大豆や麹、ひよこ豆などの分量や組み合わせを変えるだけで、オリジナルのみそが完成します。少量を仕込めるので、手軽にいろいろな種類のみそ造りにチャレンジしやすくなっています。

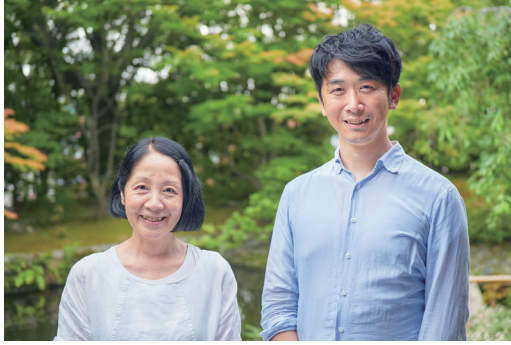
**――小さなお子さんでも簡単にできそうでいいですね。学校の教材や夏休みの自由研究などに使うと面白いかもしれません。みそといえば、高山さんは『みそしるをつくる』という写真絵本も出されていますよね。**

**高山**　『みそしるをつくる』は、『おにぎりをつくる』の姉妹編になります。お話をいただいときは、できるかどうか不安だったのですが、作り始めてみたら歌のようなフレーズが浮かんできて、あとは、カメラマンの長野陽一さん、デザイナーの寄藤文平さんのおかげで、とんとんと、とても楽しい絵本ができあがりました。

**――リズミカルな言葉とみその香りや湯気まで感じられるような写真から、高山さんの優しいまなざしが感じられます。**

**高山**　私が住んでいるのは、急な坂をのぼりつめた、六甲山のふもとにあるマンションです。空も海も大きく見える、とても景色のいいところ。そこで料理をしたり、言葉を綴ったり、もの作りをしながら1人で過ごす時間も大好きなのですが、光浦さんが娘さんの自由研究に触発されて商品を開発されたお話を聞くと、羨ましくなりますね。1人でいると、予定調和というか、いろいろなことがある程度想定されてしまうような気がするのです。これから私はもっと、人と関わる時間を大切にしながら、まだ見ぬ自分を発見していきたいです。

**――お2人のお話を伺いながら、日々の過ごし方を見つめ直すことができました。全ての出来事を自分でコントロールするのは不可能。環境や時間が育む不確実性を楽しんだり、いろいろな人とつながることで生まれる変化を楽しんだり、そうした素敵な偶然の出会いを大切にしたいと思いました。お2人の今後の展開も楽しみです。本日はありがとうございました！**



イベント後の和やかなツーショット。波長が合ったお2人は、いつまでも話題が尽きず、まだまだ話し足りないといった様子だった

◎光浦醸造
〒747-1232 山口県防府市大字台道3532-4
アクセス：JR大道駅から徒歩15分
https://mitsuura.jp

会場となったのは、防府天満宮の参道にある茶室『芳松庵』。茶道に造詣の深かった菅原道真公にちなんで1991年に建てられた。美しい庭園を眺めながら味わう抹茶は格別のおいしさ

進行役

**山出淳也　Yamaide Junya**

1970年生まれ。NPO法人BEPPU PROJECT代表理事、アーティスト。文化庁在外研修員としてパリに滞在（2002～04年）。アーティストとして国際的に活躍した後、2005年にBEPPU PROJECTを立ち上げ現在に至る。混浴温泉世界実行委員会 総合プロデューサー（2009年～）、第33回国民文化祭・おおいた 市町村事業 アドバイザー、文化庁審議会 文化政策部会 委員（第14期～16期）、グッドデザイン賞 審査委員（2019年～）、山口ゆめ回廊博覧会コンダクター（2019年～）・平成20年度 芸術選奨文部科学大臣新人賞受賞（芸術振興部門）。

# わたしのオススメ

光浦 健太郎
（光浦醸造）

スポット

## ぽんぽん山（小島山）

防府市大字佐野1784番地付近
［駐車場］有　［トイレ］有

佐波川の河口にある、標高24.6mの小さな島のような山です。頂上で飛び跳ねると「ぽんぽん」と音がするので、地元では「ぽんぽん山」と呼ばれています。子どものころから何度も訪れているのに、いつ見ても、いつ訪れても、なぜかわくわくしてしまう不思議な魅力があります。美しい佐波川や周防灘を一望することができて、ここからの見晴らしは最高です。ポン酢しょうゆの商品名にしてしまうくらい、とても愛着のある場所です。

グルメ

## 長沢ガーデン　フライドポテト

長沢ガーデン『メリーランド』のフライドポテトは、ほかとは一味違います。粉末状にしたジャガイモを水で溶き、細長く絞り出して油で揚げた珍しいもの。外はサクサク、中はモチモチの独特の食感は、何度食べても感動するおいしさです。カップからはみ出るくらい大盛りにしてくれるのもうれしいポイント。何ともいえないノスタルジックなお店の佇まいも気に入っています。

長沢ガーデン
山口市鋳銭司2296番地　Tel. 0835-32-0140
［営業時間］10:00～19:30
［定休日］不定休

グルメ

## 中華菜館 噢快餐（おこいさん）　ゴマ団子

防府天満宮にお参りするならぜひ立ち寄ってほしいお店。台湾の家庭料理が楽しめる噢快餐は、テイクアウトメニューが豊富です。おすすめはゴマ団子。ゴマの香ばしさと、紫芋のホクホク感がたまりません。冷めてもレンジで軽く温めるとおいしさが復活するので、ちょっとした手土産や差し入れにもぴったり。テイクアウトは事前に電話で注文した方がスムーズです。

中華菜館　噢快餐
防府市宮市町6-18　Tel. 0835-22-0340
［営業時間］11:00～14:00、17:00～19:30
［定休日］火曜日、第1水曜日
※新型コロナ感染拡大の影響により営業時間が変更になる場合があります。



# ゆめはくカフェのご案内

ゆめはくカフェ YUMEHAKU・CAFE

配布中！ kakeru vol.1

**1 山口市**

## 「芸術文化のコミュニティ・派生するサロン」

**2021年5月15日（土）　会場：阿東文庫（オンライン配信）**

室町時代の大内文化を受け継ぎ、今も芸術・文化が盛んな山口市。市内に数多くある芸術・文化に関連した施設やコミュニティの活動を知り、それぞれの役割や関係性、今後の連携について考える。

藤 浩志（美術家・秋田市文化創造館館長）
×
明日香 健輔（阿東文庫）・渡邉朋也（YCAM）

配布中！ kakeru vol.2

**2 山陽小野田市**

## 「産業と暮らしの嗜み方」

**2021年5月23日（日）　会場：きららガラス未来館（オンライン配信）**

日本の夕陽百選にも選ばれた焼野海岸や見事な地層や岩場が見られる本山岬公園、九州・四国までも望める竜王山公園など、美しい景観に恵まれた山陽小野田市。この地に移住し活動を続けるガラス造形作家と気鋭の建築家が、地域の産業とそこに暮らす魅力を語らう。

藤原徹平（建築家）
×
池本美和（ガラス造形作家）

配布中！ kakeru vol.3

**3 美祢市**

## 「楽しみを発掘する」

**2021年6月12日（土）**
**会場：秋吉台ゲストハウス TRIP BASE COCONEEL（オンライン配信）**

広大なカルスト大地や鍾乳洞などを資源とした観光が盛んな美祢市。「誰もが3億年の旅をしたくなる」をコンセプトに、原付バイクの貸し出し、ケイビングツアーといったアクティビティを提供するゲストハウス＆カフェバブ TRIP BASE COCONEELを事例に、地域の楽しみ方の発掘・創出について語り合う。

梅原 真（デザイナー）
×
松田寛之（秋吉台ゲストハウス TRIP BASE COCONEEL）

配布中！ kakeru vol.4

**4 萩市**

## 「旅と交流」

**2021年6月19日（土）　会場：萩ゲストハウス ruco（オンライン配信）**

江戸時代の地図がそのまま使える城下町・萩市のゲストハウス ruco。宿泊客にはリピーターも多く、萩が気に入って移住してくる人もいるというrucoの事例から、人との交流や旅をすることで生まれるものについて話す。

松浦 弥太郎（エッセイスト・クリエイティブディレクター）
×
塩満直弘（萩ゲストハウス ruco）

配布中！ kakeru vol.5

**5 防府市**

## 「発酵・日々たべること」

**2021年6月26日（土）　会場：お茶室 芳松庵（防府天満宮内）**

毎日の食卓に欠かせない醤油や味噌などの醸造業が盛んな防府市。家で過ごす時間が増え、日常の何気ないことがかけがえのないことになった今、食にまつわるあれこれをテーマにトークする。

高山なおみ（料理家・文筆家）
×
光浦 健太郎（光浦醸造）

掲載誌 kakeru vol.6

**6 津和野町**

## 「医食同源」

**2021年7月10日（土）　会場：糧（医食の学び舎 旧畑迫病院内）**

会場は、津和野町の国指定名勝旧堀氏庭園の一部として文化財指定された、旧畑迫病院で運営される医食同源をコンセプトとした場。津和野の暮らしや医食同源を体現して見えてきたもの、これから目指すものをテーマに語る。

稲葉俊郎（医師・医学博士）
×
大江健太（糧）

掲載誌 kakeru vol.7

**7 宇部市**

## 「伝統から紐づく暮らし」

**2021年7月18日（日）　会場：igual coffee（永山本家酒造場2F）**

自然と産業がバランスよく混在する宇部市。そこで明治から続く永山本家酒造場が大切にしてきたものや地域との関わりを知るとともに、遺したい伝統や景観、受け継がれていく産業と生活、そこに住む人たちの幸せについて考える。

田中元子（株式会社グランドレベル代表取締役社長・喫茶ランドリーオーナー）
×
永山貴博（永山本家酒造場）

次号予告

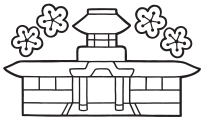
**kakeru vol.6は2021年10月14日の発行です。**
「医食同源」　稲葉俊郎（医師・医学博士）× 大江健太（糧）

ゆめはくカフェ通信『kakeru』は公式Webサイトからダウンロード可能です ▶ https://yumehaku.jp

# 山口ゆめ回廊博覧会　PICK EVENTS

防府市
Hofu

ゆめはくでは地域の特徴をいかしたイベントがもりだくさん！
特別な場所で体験するアートと食の夢のコラボレーションや、
普段は見ることができない場所を案内するスペシャルなまち歩きなど、
ゆめはくで「いま・ここ」でしか体験できないイベントをお楽しみください。



## 歴史のまち・防府に楽しい催しが勢ぞろい！
## すごいぞ！防府　秋の大イベント

**11月20日(土)、21日(日)　9:00—17:00［予定］**
**防府天満宮～周防国分寺～旧毛利家本邸一帯**　※事前申込不要

「歴史のまち・防府」を代表する防府天満宮・周防国分寺・
旧毛利家本邸一帯（予定）で開催される大規模イベント。
各会場で「アート」「体験」「マルシェ・食」等の多彩なイベントを展開します。

---

防府で栄えた鋳造の技術を体感
## 「鋳造体験」でオリジナル盃づくりと山口の地酒飲み比べ

**12月までの土・日・祝日** ※開催日程期間中　**集合場所：長州鋳物記念館**
**［1回目］13:00—14:00　［2回目］14:15—15:15　［3回目］15:30—16:30**

**①オリジナル盃づくりと山口の地酒飲み比べ　1人6,000円（盃製作体験料、資料代、地酒飲み比べ代含む。）**
**②オリジナルタンブラーづくりと山口の地ビール試飲　1人8,000円（タンブラー製作体験料、資料代、地ビール試飲代含む。）**
**※1週間前までに要予約（申し込み締め切りは開催3日前）　※キャンセル料あり（無連絡による不参加の場合：参加費の50%）**

千年の歴史、鋳物のまち防府で長州鋳物の技術を体験。美しい光沢をもつ金属・錫を使ったオリジナルの盃づくりを体験した後は、
製作した盃で山口の地酒を飲み比べ。雑味を取り除く錫の盃で地酒をじっくりとご堪能ください。
※オリジナルタンブラーづくり（地ビール試飲）もあります。
［問い合わせ］アボンコーポレーション株式会社　Tel. 0835-28-3702　E-mail: info@abongcorp.jp

---

普段見ることのできない場所も特別にご案内
## 旧毛利家本邸・国指定名勝毛利氏庭園を隅から隅まで楽しむガイド付きツアー

**10月2日(土)、11月6日(土)、12月4日(土)　各日13:00—15:30　集合場所：旧毛利家本邸玄関前**
**参加費：3,000円（庭園入場券、喫茶代、ガイド代、保険料等含む）／1週間前までに要予約（定員4～20名）※キャンセル料あり**

2020年に保存修理が完了したばかりの「画像堂」など、普段みることのできない貴重な場所や
名勝毛利氏庭園をガイドの解説付きで見学できます。見学後は、本邸に隣接する茶房・舞衣で、
毛利家ゆかりの絶品甘味「よもぎ餅」も堪能できるという、正にプレミアムなツアーです。
［申し込み・問い合わせ］防府市観光ボランティアガイドの会　Tel. 090-7128-6568

その他のイベントはこちら

公式 Web サイト
**https://yumehaku.jp**

［新型コロナウイルス感染予防対策実施について］各種イベントは新型コロナウイルス感染症への対策を十分に施したうえで実施します。
また、状況に応じて随時イベントの開催可否・内容変更を検討し、変更した内容は公式 Web サイトでご案内いたします。

YUMEHAKU-CAFE vol.5 Hofu


kakeru
ゆめはくカフェ通信

カケル　vol.5　Hofu　　2021年9月23日発行

発行元：山口ゆめ回廊博覧会実行委員会事務局（山口市交流創造部山口ゆめ回廊博覧会推進室内）
〒753-8650 山口市亀山町2-1　Tel. 083-934-4152
企画：特定非営利活動法人 BEPPU PROJECT　　制作：株式会社 野村デザイン制作室
編集：廣石正樹（be:spoke）　　アートディレクション＆デザイン：野村勝久　　ライター：小野理枝
撮影：江本 悟（SARUTO Inc.）　　コピーライター：大賀郁子　　デザイン：岡田一星
イラストレーション：山内庸資　　印刷：大村印刷株式会社