カケル

vol. 7

宇部市

kakeru

ゆめはくカフェ通信

November 2021 **7** Ube

伝統から紐づく暮らし

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）

山口県発達障害児施設
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

常盤湖を中心に広がるときわ公園。宇部市民の憩いの場として親しまれている

昭和初期の面影が残るレトロな永山本家酒造場事務所

その土地らしさ、
その人らしさ。
やがて伝統へと育つ
まちの豊かさを探して。

ゆめはくカフェ　vol.7

「伝統から紐づく暮らし」

2021年7月18日
igual coffee［永山本家酒造場2F］（宇部市）

普段のまちのなかに、いきいきと自由な場をつくる。
引き継がれた伝統の上で、新たな価値あるものを生み出す。
ゲストとホストそれぞれの活動の軸にある思いを語り合うなかで、
共通して見えてきたのは、地域との結びつきでした。
地域やそこに生きる人の個性を、どのようにすくい上げるのか、
コロナ禍で変わっていく価値観についても話は広がりました。

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）

ゲスト

田中元子　Tanaka Motoko

1975年生まれ。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。独学で建築を学び、2004年より、ライター・建築コミュニケーターとして建築関係のメディアづくりに従事。2016年、株式会社グランドレベルを設立。「1階づくりはまちづくり」という考えのもと、地域の人々が、まちの小さな主役になれるような空間づくり、施設づくり、まちづくりを全国で手がける。2018年、東京都墨田区に『喫茶ランドリー』をオープン。同店はグッドデザイン賞特別賞［地域社会デザイン賞］受賞。
http://glevel.jp

地域ホスト

永山貴博　Nagayama Takahiro

1975年生まれ。株式会社永山本家酒造場代表取締役社長、山口県酒造組合酒米対策委員長。カナダインターナショナルカレッジ（バンクーバー）卒業後、国税庁醸造研究所酒類醸造講習、国税庁醸造研究所酒類研修（原料専攻）を修了。その後、永山本家酒造場の酒造業務に携わり、2001年より杜氏となる。2002年、『貴』の販売を開始。宇部市ものづくりマイスター、一級酒造技能士〈厚生労働省認定〉、SAKEディプロマ〈日本ソムリエ協会認定〉などの資格を持つ。
https://www.domainetaka.com

ゲストは『喫茶ランドリー』の生みの親、グランドレベルの田中元子さん

地域に受け継がれる
幸せを分かち合う喜び

――grafの服部です。『ゆめはくカフェ』最終回は、宇部市から「伝統から紐づく暮らし」と題してお届けします。ゲストは、まちや人々をつなぐ社会実験ともいえるさまざまな活動をおこなっているグランドレベルの田中元子さん。地域ホストは、永山本家酒造場の永山貴博さんです。まずは永山さん、永山本家酒造場の歴史から教えていただけますか？

永山　永山本家酒造場は、1888年に宇部市二俣瀬地区で創業しました。事業を展開する一方で、蔵の近くにあった自分の土地を小学校に提供したり、日吉神社やこうやま橋を寄進したりするなど、地域の発展にも努めてきました。現在、本社事務所として使っている建物は、村長をしていた2代目が、昭和天皇の即位を記念して二俣瀬村役場として寄贈したもの。宇部市と合併した後も、しばらくは宇部市二俣瀬支所として使われていました。

宇部市には民間人が社会貢献をしてきた歴史があります。宇部興産の創業者として知られる渡邊祐策さんは、事業の収益を道路や鉄道、港湾整備などのまちづくりにいかし、企業と地域の「共存同栄」を目指しました。我々も、「地域に愛され、地域とともに発展する酒造り」をモットーに、地域をどうよくしていくかという観点で事業を展開しています。

田中　永山本家酒造場が長年愛され続けているのは、脈々と受け継がれてきた技術や経験に裏打ちされた日本酒のおいしさはもちろんのこと、商品の背景にある作り手の人柄や志が、地域の人々に確実に伝わっているからだと感じました。

私は2013年から、移動式の屋台で道行く人に無料でコーヒーを提供するという趣味の活動をしています。自分の好きなことをまちの中でしているだけ、たった1杯の飲み物をふるまうというだけのことで、思いもよらなかったコミュニケーションが生まれています。それが地域にとって、ささやかながらよい風景、よい出来事となったらうれしいです。

これからの地域の在り方に一石を投じる『マイパブリックとグランドレベル ―今日からはじめるまちづくり』（晶文社、著・田中元子）

YUMEHAKU-CAFE vol.7 Ube

――自分の好きなことを人にふるまい、分かち合う喜び、素敵ですね！ 田中さんのお話を聞いていると、個人でも気軽に地域貢献に取り組めるような気がしてきました。

田中　先ほど、永山本家酒造場の周辺をふらっと歩いてきたのですが、田畑の横に植えられた花々を見て、「自分のためだけでなく、ここを通る人たちのために花を咲かせよう」という地域の方々の心根を感じて、とても温かい気持ちになりました。畑の脇に花を植えたり、通りすがりの人に挨拶したりといった、ささやかだけどうれしくなるようなことにこそ、とても共感します。

――田中さんの活動をさらに詳しくお聞かせいただけますか？

田中　2016年に『グランドレベル』という会社を設立し、「1階づくりはまちづくり」という考えのもと、「まちの1階」にフォーカスした活動を続けています。1階はプライベートとパブリックの交差点のような特殊なゾーン。1階に人々が集い、いきいきと暮らしている姿こそが、まちの本当の豊かさだと考えています。

私が考える「まちらしさ」とは、いまそのまちに生きている人の「らしさ」そのものです。人それぞれの個性が、まちのなかに表出されるような場をつくりたいと思っています。わざと何かをするのではなく、いつの間にかうっかりそうなるような環境を整えることに力を注いでいます。

――5代目の永山貴博さんが手がける日本酒『貴』は、全国的にも注目されている銘柄です。WebサイトやSNSを拝見すると、永山さんの日本酒造りにかける熱い思いがひしひしと伝わってきます。

地域ホストは永山本家酒造場5代目の永山貴博さん

永山　ありがとうございます。おかげさまで徐々に知名度があがり、全国に販路が広がっています。せっかくの機会なので、『貴』がどのようにして生まれたのか、その経緯についてお話させていただければと思います。

家業を継ぐことを決めたのは1996年。その年から広島にある国税庁醸造研究所で酒造りの勉強を始めました。

当時、少子高齢化や若者の日本酒離れを背景に、当社の看板商品だった『男山』は苦戦を強いられて経営的にも厳しい状況でした。現状を変えるためには何か手を打たなければいけない。新たなファンを獲得するために、純粋に米と水のみを原料にした純米酒造りにチャレンジすることを決意しました。

それまでの酒造りは、杜氏と呼ばれる職人集団に任せていたのですが、どうせ代替わりするなら自らの手でいい酒をつくろうと一念発起。さまざまな方のお力添えをいただきながら、2002年に自分なりの日本酒『貴』を完成させることができました。

宇部市二俣瀬地区に蔵を構える永山本家酒造場。ワイン造りの考え方をヒントに、理想とする酒造りを追求し続ける。その土地らしさ（テロワール）をいかしたこだわりの日本酒『貴』は、県内はもとより全国で注目されている

田中　初めての酒造りはものすごく大変だったと想像します。『貴』はまさに永山さんの汗と涙の結晶なのですね。

――高級居酒屋に行くと必ずといっていいほど『貴』が置いてあります。どのような戦略を立てられているのですか？

永山　純米酒へのこだわりを持った品質の高い酒造りをしていることを、愚直に発信し続けています。そのおかげで、クチコミで徐々に広がり、メディアにも取りあげていただけるようになりました。おかげさまで、全国各地の飲食店や酒販店から「うちにも置かせてほしい」とお声がけいただくことが増えました。

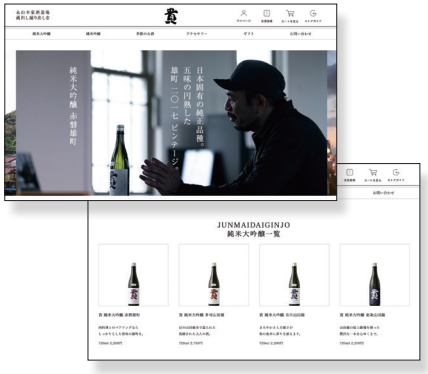
契約を結ぶときに必ずおこなっているのは、杯を交わしながら一晩語り合うこと。全国の酒販店さんと信頼という絆を深めていった結果、より多くの人に自分の酒造りに対する想いを知っていただけるようになりました。

――コロナ禍により飲食店の時短営業が余儀なくされ、その影響は酒造場にも及んでいると聞きます。

永山　新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、飲食店の休業や時短営業が強いられ、日本酒業界は大きなダメージを受けています。飲食店への卸売りが大半を占めていた当社も売上が落ち込み、「このままでは130年続いてきた伝統が途絶えてしまうかもしれない」と強い危機感を覚えました。そこで、もう一度お客様と向き合うことを目指してECサイトでの直販に踏み切りました。

実は、これまで日本酒業界ではECサイトでの直販が御法度とされてきました。それは、酒造メーカー、酒販店（卸売・小売）、消費者という流通の仕組みがあったから。しかし、酒販店でしか買えないという状況が、購入のハードルを高め、間口を狭めているのではと感じていました。実際に販売を開始したところ、いままで日本酒をあまり飲んだことがなかった方にも気軽に購入していただけるようになり、お客様の反応やニーズもより見えやすくなりました。コロナ禍によりネットでの買い物需要はどんどん高まっており、大きな手応えを感じています。

ラフな雰囲気のなかで開催された今回のトークイベント。もの作りやまちづくりについて、それぞれの思いをぶつけ合った



永山本家酒造場の新たな取り組み、オンラインストア『蔵出し掘り出し市』。コロナ禍における巣ごもり需要で人気が高まっている
https://shop.domainetaka.com

米作りから酒造りまでを一貫しておこなうために、蔵元自ら山田錦を栽培。休耕田を活用した酒米作りを通じて、地域の活性化や6次産業化に取り組んでいる

――自社で酒米も育てているそうですね。

永山　自社水田に加え、地域の契約農家の方と一緒に山田錦を育てています。私が酒米作りへの思いを強くしたのは、ヨーロッパのワイナリーを視察した経験からです。日本で酒造場を訪れると、醸造の話に多くの時間が費やされます。しかし、ワイナリーで働く彼らが何度も口にしていたのはその土地らしさを表す「テロワール」という言葉でした。彼らは、「ワインは工業製品ではなく、土地から授けられた農産物の延長にある」と考えており、我々とは全く違う哲学を持っていたことに驚きました。その考え方を取り入れて、地元の米と水を使った酒造りをすることを決意し、地元の農家と契約を結びました。そして2019年には、農業法人を立ちあげ、本格的に農業に参入しました。

――酒造りだけでなく、米作りにおいても作り手の顔が見える取組をされているのですね。そうした信頼の積み重ねがブランドをより強固にしていると感じます。

個人の「やりたい」が出発点
開かれた場づくり

――田中さんは『喫茶ランドリー』という喫茶店も運営されています。オープンのきっかけは何だったのですか？

田中　フリーコーヒーの屋台を始めてから、公民館や公園など「公」という字のつくものに興味を持つようになりました。そうすると、本来であれば多様な人々が集まるはずの場所や空間が、近年は禁止事項やルールが増えて、どんどん窮屈なものになっていると感じるようになりました。ちょうどその頃、ある空きビルの1階で展開する事業についてのご相談をいただきました。地域性を鑑みてランドリーカフェを提案したのですが、運営してくれる事業者が見つからなくて。それならば自ら運営し、この機会に自分が考える理想の「公」を作ってみようと、2018年に『喫茶ランドリー』をオープンしました。

『喫茶ランドリー』のコンセプトは「どんな人にも、自由なくつろぎ」です。まちに暮らすさまざまな人が自由に過ごせる「私設公民館」を形にしました。スタッフやお客さんたちが、自分たちの場所だと感じてくれたらうれしいですね。

永山　素敵な発想ですね！ どんどんアイデアが広がっていきそうです。私もオフィスの2階をカフェスペースとして開放しています。カフェを目的に来られた方が、1階の直売所に立ち寄ってくださることも増えており、幅広い世代とつながることができるようになりました。

田中　あるとき、近所の女性が「みんなでワイワイ ミシンウィーク」と書いたポスターを持参して「ここでイベントをしてみたい！」と申し出てくださいました。さらには、フロアを貸し切って勉強会として活用する会社も現れました。オープンから3年経ったいまでは、ご年配の方、子育て中の女性、ビジネスマンなど、さまざまな世代の方々が使ってくださっています。「ここなら私も使っていいかな？」「ここでやったら楽しそう！」と、つい楽しい妄想をしてしまうような空間にすることで、その人らしい使い方をしてもらえたらと思っています。

補助線を引くことで
人々の能動性を引き出す

――私設公民館を作るために、何か意識されたことはありますか？

田中　まちの「補助線」のような存在にしたいと思いました。真っ白なキャンバスを渡されて「自由に描いていいよ！」といわれても、逆に戸惑ってしまいますよね？ だからといって、完成品を渡すことも違う。人々が自然なかたちで自由に動き出せる「補助線」となるためには、ハードとソフト、そこで生まれるコミュニケーションをバランスよくデザインすることが必要だと思います。

――補助線という考え方はとても興味深いですね。田中さんが最終的なゴールとして追い求めているものは何ですか？

田中　ちょっと大げさな言い方かもしれませんが、世界平和に寄与したいと思っています。私が思う世界平和とは、人の機嫌がいいこと。仕事でもプライベートでも、そこにつながるかどうかという視点で考えるようにしています。なぜなら、社会全体が幸せにならないと、自分が幸せになれないと思っているからです。

1

2

3

1, 2. 築55年の建物の1階をリノベーションした『喫茶ランドリー』。前面ガラス張りの開放感溢れる空間が広がる／3.『喫茶ランドリー』を運営するグランドレベルの田中元子さん。人と人とのつながりを生み出すことで社会全体の幸せを目指す
［写真提供: 株式会社グランドレベル(1)／写真: 阿野太一(2)］

木桶を使ったテーブルなど、所々に酒蔵らしさが漂う永山本家酒造場2階のカフェで開催された今回のトーク。終始、参加者を魅了する軽快なトークが繰り広げられた

YUMEHAKU-CAFE vol.7 Ube

信頼で結ばれた顔の見える関係づくり

――コロナにより人々の価値観や消費行動にどのような変化が起きていくと思われますか？また、作り手はどんなことに配慮すべきだと思われますか？

田中　個々の個性を重視した“人間甲斐”のある暮らし方が評価される世の中になっていくと思います。ただ単にものを作って利益だけを追い求めるのではなく、「どんな人がどんな空間で誰とどう楽しむのか」までを想像したようなトータルな付加価値が求められてくるのではないでしょうか。

永山　コロナ禍により、「顔の見える生産者がきちんと育てたものを安心して食べたい」という消費者の潜在的なニーズが明らかになったと感じます。もちろんそこには、「共に生きる」というサステナブルな視点も含まれます。新型コロナウイルスは地球からのメッセージ。これまで間違った方向に進んできた人類に、ステイホームで考える時間を与えてくれたともいえます。作り手は、いま一度、自分たちが考える商売と地球のあるべき姿を、見直す必要があるのではないでしょうか。

――最後にまとめの言葉をお願いします。

田中　補助線は、格好よすぎても、ダサすぎてもダメ。大切なのは、いきなり満点を取ろうとしないこと。10人のうち9人がいまひとつの反応を示したとしても、残りの1人が熱狂してくれれば、むしろその方が濃い目の展開になるんじゃないかと思っています。

永山　これまでの技術をいかしてノンアルコールドリンクを作ったり、他業種とコラボして新たな商品を開発したりと、いろいろな可能性を試したいと思っています。たとえ失敗したとしても、そこにはきっと学びがあるはず。前に進もうとあがいた分、コロナが収束した後にもきっと何かを生みだせると信じています。

我々が造っている日本酒には、酒米を育てる農家さん、飲食店や酒販店さんなど、多くの人の想いが込められています。この透明な液体のなかに、どれだけのドラマがあるのかを伝えていかなければなりません。消費者の方々に気難しく語りかけるのではなく、自然に感じ取っていただけるような表現方法を模索していきたいです。

――誰もが自分らしさを発揮して共に楽しく過ごせる日常をつくっていくことが、やがてそのまちの伝統につながっていくのだと感じました。田中さん、永山さん、本日はありがとうございました！

イベント終了後、同級生ということが判明したお2人。共通点が生む共感と刺激から、いつまでも話は尽きることがなかった

◎igual coffee（永山本家酒造場2F）
〒759-0133 山口県宇部市大字車地138
アクセス：JR厚東駅から車で約5分
https://www.domainetaka.com

酒造りに欠かせない良質な水は、秋吉台のカルスト台地を水源とする厚東川の伏流水を使用。今も130年前と変わらず豊かな自然に寄り添った酒造りがおこなわれている

進行役

服部滋樹　Hattori Shigeki

1970年生まれ、大阪府出身。京都芸術大学芸術学部教授、クリエイティブユニットgraf代表、クリエイティブディレクター、デザイナー。建築、インテリア、プロダクトに関わるデザインや、ブランディングディレクションなどを手がける。デザインリサーチからコンセプトを抽出し、地域や社会基盤もその領域として捉え、仕組みの再構成と豊かな関係性を生み出すコミュニケーションをものづくりからデザインする。プロジェクトからプログラムへ、ムーブメントからカルチャーへ育むデザインを目指している。

わたしのオススメ

永山貴博
（永山本家酒造場）

スポット

日の山から見るキワ・ラ・ビーチ

キワ・ラ・ビーチ
宇部市東岐波字鹿の前54-3　Tel. 0836-34-8353
（宇部市観光・グローバル推進課）

日本に居ながらにして外国の雰囲気を味わえる。そんなテンションがあがる風景に出合えるのが『キワ・ラ・ビーチ』です。鏡のようになった水面に青空が映り込むことから「宇部のウユニ塩湖」とも呼ばれています。おすすめは日の山からの眺め。天気がいい日には、遠く大分県の国東半島まで望めます。また、遠浅の海岸のため、干潮時には、青い空と白い砂州との美いコントラストも楽しむことができます。ぜひ一度ご覧いただきたいですね！

お土産

宇部かま　新川（しんせん）

宇部のお土産の定番といえば宇部かまのかまぼこ。なかでも好きなのが、タラやエソの上質なすり身を麦わらで巻いて蒸しあげた『新川』です。白身魚の甘みを引き出した塩加減の絶妙さと、ぷりっとした歯応えがたまりません。しょうゆはつけずにシンプルにわさびのみで食べるのが私流。日本酒との相性も抜群なので、ぜひ当社の『貴』と一緒にお楽しみください。

宇部蒲鉾 本社直売店
宇部市川上697-20　Tel. 0836-33-1161
［営業時間］9:00～17:00
［定休日］無休
https://www.ubekama.co.jp/

グルメ

N-3trois

全国レベルのクオリティの料理がローカル価格で楽しめるフランス料理店。ウェスティンホテルをはじめ、全国各地で経験を積んだシェフが編み出す料理は、見た目からもそのおいしさが伝わってきます。表面はパリッとしているのに、中はふっくらとした繊細な火入れは、さすがの一言。その日の仕入れによってメニューが変わるので、どんな味に出合えるのかいつも楽しみです。

N-3trois（エヌトロワ）
宇部市西岐波2076-1　Tel. 0836-51-9006
［営業時間］11:30～13:30、18:00～20:00
［定休日］不定休　※完全予約制
https://www.n-3trois.com/

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）

配布中！ 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）

配布中！ 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。

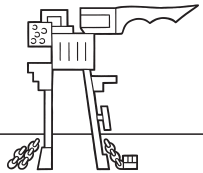
田中元子（株式会社グランドレベル代表取締役社長・喫茶ランドリーオーナー）
×
永山貴博（永山本家酒造場）

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

宇部市
Ube

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。



夜の遊園地がメディアアートの美術館に！
TOKIWA ファンタジア 2021

2020年の様子

11月28日(日)—2022年1月16日(日)
18:00—21:30(開場17:30)　ときわ遊園地 他

前売り 500円／当日 700円／パスポート 1,000円
高校生以下、身体障害者手帳、療育手帳、精神障害者保健福祉手帳をお持ちの方およびそれに伴う付き添いの方1名は無料

市民参加型のイルミネーションイベント『TOKIWA ファンタジア』に、
全国で活躍するアーティストの作品を加え、
さらに魅力を増したアートな空間で、ときわ公園の冬を彩ります。

［お問い合わせ］宇部市観光・グローバル推進課　Tel. 0836-34-8353

宇部のおいしいものを楽しもう！

こもれび収穫祭

11月23日(火・祝)　10:00—15:00　楠こもれびの郷

毎年好評の収獲祭に、宇部市内の飲食店が提供する「宇部のおいしいもの」が盛りだくさん！

［お問い合わせ］楠こもれびの郷　Tel. 0836-67-2617

一人ひとりの笑顔でつなぐ『7市町のひかりの実』

『7市町のひかりの実』展示

12月25日(土)夕方—2022年1月16日(日)　ときわ公園 他

無料

「ひかりの実」は、アーティストの髙橋匡太さんが考えた、参加型アートプロジェクトです。
『7市町のひかりの実』では、山口ゆめ回廊博覧会の圏域7市町が協力して「ひかりの実」を作り、
美しいイルミネーションの夜景を作ります。

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.7 Ube

kakeru
ゆめはくカフェ通信
カケル　vol.7　Ube　　2021年11月4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