

つぎはぎ

vol. 1



目次

- 2** | **共鳴するクラフトマンシップ**
一酒と器と靴とー
JIBITA
八千代酒造
家呑みのすすめ。
- 9** | **萩旅で出会った運命の人**
person 1. 中原知美さん
person 2. 平田洋美さん
- 13** | **萩の愛すべきロゴ**
味わいのあるロゴ、見つけた。
- 15** | **萩の日常**
ことばと写真で綴る、いつもの景色
- 17** | **つぎはぎマップ**
各特集のスポットが登場！



上本宙（うえもと・ひろき）
山口県下松市、下松タウンセンター内に店舗を構える上本靴店の4代目。靴の販売だけでなく、大切な靴を長く履けるよう、丁寧な修理も行っている。

▶上本靴店

Instagram@shoes_uemoto

共鳴するクラフトマンシップ - 酒と器と靴と -

“上本靴店”を営む上本宙さんは、おいしい日本酒とそれに合う萩焼を求め、萩を訪れた。そこで出会ったものづくりに関わる者同士、そして長く続いてきたものを守る立場として、根底で通づるものを確かに感じていた。

JIBITA



港や魚市場や海産物業者が集う浜崎地区に、器を提案する店がある。

萩に来たら、萩のお酒を萩焼で呑みたい。そんな思いにつきに懐深く応えてくれるのが、JIBITAの熊谷信力（くまがい・のぶちか）さんだと聞いてきたのだ。

「萩焼は変化するもの」。使用を重ねるとひびが伸びて色素などが入っていく「貫入（かんにゅう）」、「古色（こしよく）」を打つ」と表現されるエイジング。信力さんトークがもたらす奥深い発見に心が沸き、靴の世界と重なるたびに引き込まれていく。「伝統とは、守るより新しいものを作っていくことで続いていく。時代は変化に寛容だ」。信力さんの言葉は、創業1000年を迎える靴店の4代目としても、かなり響く。

JIBITAでは、400年の歴史を持つ萩焼に向き合い、次（ぎ）の400年へ向けた器作りに挑む【N▼400（エヌ・ヨンヒャク）】というプロジェクトが生まれている。その取り組みの一つに、酒器の違いによって日本酒の味わいに変化することを楽しむ、「コラボレーション」プロジェクトがある。呼びかけに応えたのは、「長陽福娘」の地酒銘柄で知られる岩崎酒造と、萩焼大手窯元の服部天龍。萩焼と同様、日本酒も萩が誇る名品で、互いのクラフトマンシップが共鳴することで魅力を高めた一式だ。

鮮烈な赤い箱におさまっている酒器は2つ。どちらも衣のように軽く繊細で、反りや丸みに、0・数ミリの世界にこだわった時間が垣間見える。1つは、ふつくらとしたお猪口。トップがすぼまっているため香りを閉じ込め、お酒のフルパワーを感じ取れるという。飲み口の微妙な反りは、職人に付きっきりで仕上げたこだわりの部分で、「上くちびる置き場」と信力さん独自のネーミング。「見込み」と呼ばれる内側全体の風景に、仕込み期間にお酒へ成長していくプクプク発酵するさまを表した。もう1つは、平杯。大きく開かせたことで香りは外に広がり、お酒が辛めに味わえる。「見込み」には、蔵での発酵を経てようやく絞られた透明なお酒の美しさが表現されている。「今回のセットには純米大吟醸のお酒を1本添えているので、酒器を変えたとお酒がいかに風味を変えるか、呑み比べていただきたい。利き酒ならぬ、利き器、という楽しみもありますよ」。

酒器はそれぞれに、800個限定という。これまでの400年と次の400年を背負うプロジェクトらしい数字だと、ほくそ笑んでしまった。その歴史に、ささやかだが参加したくなり、酒器を1つ購入した。





田431 18検
10542±

八千代酒造

JIBITAを出て、30分ほど車でのほり、山あいのむつみ地域へ。創業明治20年、萩で最も古い酒造蔵の八千代酒造へ、噂の5代目を訪ねる。昨年、家業を継ぐため東京からUターンし、女性社氏として今季から本格的な酒造りに入る、蒲久美子（かば・くみこ）さんだ。ふんわりとかわいらしさ漂うが、語らぬ落ち着きに芯の強さを感じ、本気の継業であることが伝わってきた。

見学させていただいた蔵は、11月から動き出す仕込みに向けて、静謐な空気。彼女は子どもころ、ここでかくれんぼをしたり、酒粕をはがす手伝いをしていたという。今後はこの場所で、これらの大きな道具や徹夜の麹造り、ままならぬ気温を相手に造りに向き合うのだと考えると、受け継ぐことがとても尊いものを感じられた。

ブレッシャヤーについて尋ねると、「70、80歳になってもやる仕事なので、気負わず楽しみながらやりたいですね」と、前向きだ。歴史あるものを守り続けるために、何か革新を起こしていかなければいけない。佐藤可士和（さとう・かしわ）さんの「伝統に革新を加えて新しい価値を生み出す」という言葉を引用し、蒲さんは自身ならではの新しい

エッセンスを紹介してくれた。東京や大阪など全国のイベントに出展し、女性や若年層にもファンを広げてきた蒲さんが、今年重点的に取り組んだのがデザインだ。地元・むつみ地域の一大イベント「ひまわりロードフェスタ」でリリースしたマーブル模様の夏ラベル、国内最大級の花と緑の祭典「山口ゆめ花博」で披露した花ラベルは、従来のイメージを超えて感覚的なお酒の魅力を増した。また、食事とのペアリングやお燗提案なども、蒲さんならではの多様性。若手農家や女性料理人、地域おこし協力隊などのコラボレート活動にも積極的に動く。日本酒のおとにも酒粕や酒米の米粉を使った料理を合わせる、フードサイクルユニット【Marble】のリーダーも務めている。

歴史あるものを守り続けるために、何か革新を起こしていかなければならないと語る5代目と4代目の間に、共通する光が見えた。

気になるのは、どんな自分の酒を造りたかという点。「地元のおいしい食事と一緒に楽しめる、うま味がしっかりした食中酒。挑戦したいのは、“協会8号酵母”での醸造です。一度使われなくなった個性ある酵母で、今は全国でも数蔵しか使っていませんが、目指す味を叶えてくれそうなので注目しています」。ほほ笑みを添えて「4年くらい前から目覚めたように動き出したんですよ」とお母さま。来年、さらなる挑戦も予定しているそうだ。聞いているそばから、ワクワクがおさまらなかつた。



写真 松田滯衣菜 / 文 河津梨香

家呑みのすすめ。

今回の「萩旅」

趣旨は、「萩焼の酒器でお酒を呑む」こと。

海も山も幸だらけの萩。

産地のあちこちで食材を仕入れたら、

アテもいいものができました。

さてさて、家呑みといきますかー。



今夜の酒



八千代酒造 Bd-14 純米酒 四段仕込

「Bd(ボーメディグリー)」とは日本酒度のこと。独自の四段仕込から生まれた1本は、甘口なのに後口が切れ、良い意味で予想を裏切る。



阿武の鶴酒造 純米大吟醸 むかつく

長門市向津具地区の棚田で栽培したヒノヒカリを原料に、阿武町で復活した酒蔵と元長門市地域おこし協力隊員が醸した、吟醸香豊かな酒。



八百新酒造 雁木 スパークリング 純米 発泡にごり 生原酒

酵母が生きたまま瓶内で二次発酵した、爽やかなシュワシュワ感とフルーティーな甘みが魅力。シャンパン感覚で楽しめる、岩国の名酒。

今夜のアテ

萩かまロール

萩の名産品・焼き抜きかまぼこをパンでくるんで揚げた、「忠小兵衛（ちゅうこべえ）蒲鉾」のオリジナル。プレーンのほか、チーズ、ツナの3種があり、予約すれば揚げたてで提供してくれる。

萩産鮮魚の刺身

時季折々で旬魚が揚がる萩。代名詞である「瀬付きあじ」や「剣先イカ」は、食べると“ホンマじゃ！”と評判に納得する新鮮さとうまさ。萩の酒場には、刺身は欠かせないとも言われている。



萩産イチジク x 生ハム

萩は、知られざるフルーツの宝庫。夏みかん、梨、スイカ、リンゴ、キウイ、柿など多様な中で、酒と相性の良いイチジクをチョイス。生ハムを乗せて塩気を添えれば、アテとしてクラスアップ。

萩産野菜 x 味噌クリームチーズ

農産物も多種多様。直売所に並ぶ野菜の瑞瑞しさと言ったら、参るほど。各地域で手作りされる翹感あふれる味噌と、同じ発酵食品のクリームチーズを練り合わせて、野菜のディップにどうぞ。



萩旅で出会った 運命の人

縁もゆかりもない場所だった萩に、ふらっと立ち寄ったことがきっかけで運命的な出会いを果たしたお二人。結婚して、京都から移り住んだ経緯をお聞きました。

中原知美さん

転職を決め、
ニューヨークに行くはずが……

知美さんと夫・忠弦さんが知り合ったきっかけが、おもしろい。知美さんが沖繩を一人旅していたときのこと。たまたま出会った全国を旅して写真を撮っている青年に「山口県の萩市に中原忠弦さんというすごい人がいるから、絶対に行くべき」と猛プッシュされた。萩はよく知らない場所だったけれど、そんなに言うならと、当時住んでいた京都から福岡の実家に帰省する途中で忠弦さんのアトリエにふらっと立ち寄ったのだ。

——萩に来る前は何を？

営業として毎月何千万円のノルマがある仕事をしていました。忠弦に出会ったところはアート関係の仕事に転職することを決めてニューヨークへ行く準備をしているところだったから、まさかこうなるとは！という感じです。

——はじめて会った時の印象は？

異性としてどうこうではなく、話がすごくおもしろくて。深い価値観の話も尽きなくて時間が全然足りなくて。

——結婚までの経緯は？

東京出張中で多忙なとき、忠弦の友だちの自主制作映画に出演オファーの連絡がきたんですが、台本も見えていないのに、なぜか「やる！」と即答してしまいました（笑）。

それで、撮影のために萩にきて忠弦とたくさん話したら、親友、戦友、パートナーとして、お互いを補いあえる関係かもしれないと感じました。たまたま男と女だし（笑）、鳥肌がたつような偶然もたくさんあって縁を感じ、結婚しようということになったんです。

——プロポーズはありましたか？

忠弦がこっそり自作した結婚指輪を、京都にある二人の馴染みのバーでさりげなくわたしてくれて。サイズも聞かれていないのに、なぜかぴったり。

——今後、やっていきたいことは？

ものづくりで萩に新しい風を吹き込みたい。山口県外・海外の職人やアーティストをここに招いて、制作、発表してもらおう、といったことをやってみたいと思っています。

二人がつむぐ未来が楽しみでたまらない。

夫の忠弦さんから一言。

「結婚生活はまあまあです」

「まあまあ」なんて言いながら満ち足りた表情の忠弦さん。独身のころはスナック菓子にビールさえあればよかったけれど、結婚して食生活はガラリと変わったそう。この日のお昼はカブと里芋の煮物など旬の料理。おやつは新ストーブで焼いた収穫したての芋と、体にやさしくおいしそうなものばかり。

お話を聞き、出会うべくして出会った二人だと感じた。

中原知美さん

2017年に中原木材工業の家具職人・中原忠弦さんと結婚。中原木材工業のアトリエで喫茶を営業し、古道具市やアート、音楽イベントの企画・運営を行う。

中原木材工業

萩市大字椿東中津江 378
TEL 080-6347-3487
アトリエ&喫茶
open / 金・土・日・祝 10:00~18:00
instagram @Nakahara_wood_industry



萩旅で出会った 運命の人

平田洋美さん



萩で迎えてくれた人と、
今は一緒に旅人を迎える

取材のため訪れたレンタルハウス「はぎ風鈴」は、橋本川沿いから指月山を望む絶景に心奪われる場所。当日、黄色やオレンジの花々が庭を彩り、テラスを心地よい川風が吹き抜けた。「どうぞ、どうぞ」と花に負けない明るさで迎えてくれたのは、新聞記者として活躍した静岡市から嫁いで16年目の平田洋美さん。結婚後、夫の武志(たけし)さんと2人で、こだわりの詰まったこの場所をオープン。その出会いから今に至るまで、彼女の萩暮らしを語るに欠かせない要素となったのが「旅」だ。始まりは、おいしいゴハン処として萩市民にも人気が高い「ふるさと家族」だった。

——2人の出会いを教えてください。

私が20代の後半に、仕事の忙しさから離れてゆっくり一人旅に出ました。目的地は長門でしたが、ふらっと萩に

も寄ってみる気になり、観光協会で紹介してもらった「民宿ふるさと」に泊まりました。その食事処でご飯を食べていたときカウンターの中にいたのが、今の主人。話していると、「すてきだな」とは違う、「この人と結婚するんだろな」という感覚があったんです。静岡に帰ってハガキでお礼のやり取りをした2か月後、「会いませんか？」と手紙をもらいました。彼も何か感じてくれていたみたい。2年半交際した後、結婚して萩に来ました。

——遠い萩での暮らしに不安は？

それまで静岡を出たことがなかったんですけれど、ある日、新山口駅に降り立ったとき「私、帰ってきたんだ」と帰郷感に包まれました。「民宿ふるさと」は、「ふるさとファミリー」と呼ばれるファンの方々が全国にいらっしやるように、義父と義母の人柄が本当にあったかくて、家族のような心地で居られるんです。私も「ふるさと」があるから、迷わず萩に来れたと思います。

——どうして「はぎ風鈴」の開業を？

「お嫁に来てくれてうれしい」と言ってくれる義母なので、同居も本当に楽。ただ、「ふるさと」は義父母の人柄あつての場。仕事として自分たちの色を出した宿をやってみたいと思いました。1年かけて場所を探し、整地や準備に2年、開業して5年4か月が経ちます。

——開業してみて、いかがですか？

「ふるさと」で経験することで基盤を培った“内の目”と、旅を機に萩に嫁いだ時から持っている“外の目”。両側の視線を生かしてお客さまを迎えられる、自分に合った場所だと感じます。最近強く思うのは、「ふるさと」は、萩で認められている存在ということ。私たちもそういった魅力を持てるようになれば良いですね。

——ご主人の好きなところは？

両親を大事にするところ。あと、子育てが大好きなんです(笑)。子どものおむつを替えた回数は、主人の方が多いくらい！ 優しい人です。

平田洋美さん

静岡市出身。2004年、「民宿ふるさと」の長男・武志さんと結婚。5年前に1棟貸切で宿泊できる「はぎ風鈴」を開業。趣味はガーデニング、お菓子づくり、ジョギング。中学1年生と小学3年生の娘の母でもある。

萩の風を感じる宿～レンタルハウス はぎ風鈴

萩市椿 4163-2
TEL 0838-21-7559
調理器具、萩焼食器、IHキッチンヒーター、
ドラム式洗濯乾燥機などあり
<https://www.hagifuurin.com/>



飛び出しはさみちゃん

4



3

これぞ幕末創業のしみ！

オススメはヤキソババーグ

5



暖簾のある日はやってるよ。

9

8



♪は陶板そばで決まり！



萩の真ん中、バスセンター

12

つぎはぎ編集部お気に入りの味のあるロゴ、集めました。

萩の愛すべきロゴ

1



少女漫画に出てきそうな、菊ヶ浜前



婦人服屋さん…？

2



カット&・・・？

6



多くの熱いファンをもつ製氷

7



止まらぬ波の勢い！

10



建物は四角、言葉は丸

11

秋の日常

テイクアウトしたコーヒーと一緒にこへ来る。

波の動きや空の色を見ていると

みけんのあたりに集まっていたカガ

ふわとほどけていく。

車をとめて昼寝をするおじさんも

水際で波と遊ぶ子どもたちも

2人で腰かたおしゃべりする高校生も

浜ランで汗を流すお兄さんも

みんなそれぞれにこの場所で過ごしている。

そんな日常の風景が好きだ。

2018.12.1 明美



菊ヶ浜

本誌で登場したあの場所へ行ってみよう！

つぎはぎマップ





つぎはぎを手にとっただき、
ありがとうございます。

萩の空気を伝えたい
人と人をつなぎたい
光を集めて、つぎの萩につなげたい。

つぎはぎは、そんな想いが発酵中の
リトルプレスです。

さてさて、vol.0を出してから半年。

テーマの切り口や表現方法に

こだわりを重ねて、

二転三転、四苦八苦……

迷えば迷うほどおやつに手が伸び？

やっとvol.1を出すことができました。

ぜひ、じっくり味わってください。

つぎはぎ vol.1

2018年12月28日発行

企画・編集・発行 = つぎはぎ編集部

つぎはぎ編集部 Facebook
www.fb.com/tsugihagi.mag/



つぎはぎ編集部

石田 洋子、河津 梨香、松田 澪衣菜、山本 明日美
(萩市地域おこし協力隊) (NPO 萩まちじゅう博物館)

ロゴ・奥付イラスト 齋藤 奈保子
Instagram @midorikotty

表紙撮影 谷 康弘
Instagram @yasuhiroya3tani



Special Thanks 本誌の制作にご協力いただいた皆さま

