



のぎまぎ vol.3



木曜と日曜日、朝7時前

国道191号線沿いにある

大井 JA ふれあい市のシャッター前には
行列ができる

ほとんどの野菜や果物の値段が100円ちょっと

シャッターが開いたとたんに人が流れ込み
30分で棚が空っぽになることもある

この地に引っ越してきて

ふれあい市に通いはじめたころ

同じ形をして行儀よく陳列された野菜たちとは
ちょっと違う個性的な野菜たちに圧倒された

野菜って生き物なのだ

彼らが心底のびのび、イキイキしているように見えたし
食べると、パワーがもらえる気がした

ふれあい市の立ち上げメンバーだったヤス子さん

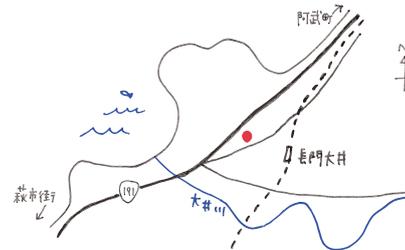
3年前、引っ越しのあいさつに行ったとき
おすわけしてもらった伊予柑のおいしかったこと！
以前は皮をむくのがめんどろで、果物をあまり食べなかった夫が
「うまい、うまい」と
自分で伊予柑の皮をむいて食べるようになった

春になると、フキの生えている場所や収穫の仕方を教えてくれた
「いいフキが生えているから、ふれあい市に出すといひ
ここに来たんだから、少しでも田舎での稼ぎ方を知っておかなくちゃ
農家はいいよ
気兼ねないし、時間は自由だし、もうからなくても
それなりの生活をすればええんじゃけえ」

昨年、突然のお別れになってしまったことは
いまでも信じられないけれど
ヤス子さんがわたしの心に蒔いてくれたタネが
少しずつ芽を出している



大井ふれあい市
住所：萩市大井 1727-2
営業日時：木・日曜 7:00～12:00
電話：0838-28-1346（代表：佐伯さん）



どんどん、どーん！



わたしたちのどんどん ～ソウルフード考～



萩の人は、「どんどん」の話をする、ニタヘツとする。だいたいひとネタ以上持っていて、おもしろ話でも披露するように、溢れる言葉で展開する。あるいは、萩市外から訪れる者があるとする。ごはんときには「どんどん」と、言い慣れたリズムでプッシュする。そこに見える距離感は、気がおけない身内のような。近ごろは「どんどんは、萩のソウルフード」と聞くようになった。ソウルフードとは、“その地域特有の料理、その地域で親しまれている郷土料理”の意味。萩は、特段うどんが郷土料理ではないし、讃岐うどんのように特有のスタイルを持つわけでもない。しかし、ソウル(魂)に響いていることは間違いなく、観光客を含め萩で親しまれる度合いはかなり高い。うどんも店も数あれど、「どんどん」が萩の食を代表するフードアイコンとなった理由は確かにある。今回は、店や工場におじゃまし、魅力を掘り下げてみた。わたしたちのどんどんが、「ソウルフード」と言われる所以を探りたくて。

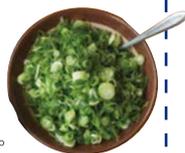
昭和 47 年創業。東京や広島を含め全国に 34 店舗を展開。
写真は、萩市内に 2 店舗あるうちのひとつ、土原店。
住所：萩市土原 377

どんどんはスゴイ！



① 混む！でもすぐ空く！
 昼ときには平日でも行列。長期休暇になると「萩では必食！」と向かう帰省・観光客も多い。ただ、列を成しても回転は早く、相席もなぜか楽しい。子連れや高齢者でも安心なのが、どんどんなのだ

② ネギ、
 かけホーダイ！
 各テーブルに山盛り
 入ったネギのすり鉢。
 好きなだけ、載せましょう。
 萩や阿武町、九州地方産で新鮮



③ オペレーション早い！



厨房では注文に耳をそばだてて用意。
 お客がどの席に座るか、死角もミラーで確認。プロフェッショナル！

④ ワンコイン！



「500 円玉でお腹いっぱい」は、店のこだわりの1つ。看板の肉うどんは480円

⑤ TAKE OUT 可能！



ほとんどのものが持ち帰り可能。しかも、すぐ食べる器か、自宅調理型のパックかが選べる！

どんどんは楽しい！



⑥ 組み合わせ自在
 うどん、丼、定食と定番メニューは豊富だが、うどん玉やエビ天、とろろなどトッピングも多彩。常連は自分好みの組み合わせを編み出し、オリジナルメニューを持っているとか

⑦ 限定メニューあり

店舗限定や、学割メニューも！



角すし 190 円
 (土原店限定)



学割うどん 330 円
 (大人は 520 円で注文可能)

例えば…

ただでさえゴージャスな「ちくわ天温玉肉ぶっかけ」に、わかめととろろをプラス。790 円



どんどんはエピソード多数！

- ⑧ 満席状態でも間違わずにうどんをお客のもとへ運ぶフロアスタッフや、勤続 33 年の工場スタッフまで、どんどんでは女性が大活躍！
- ⑨ 店長は、街を歩く人を見て「昨日来てくれた〇〇さんだ」と言えるらしい。常連も、注文時にメニューを言わず払う人がいるらしい
- ⑩ 社内に登山部があるなど、経営陣もスタッフも仲良し。最近は研修も兼ね、うどんの食べ歩きをする福岡ツアーも行っているらしい





どんどの 歩みと、 これから。

もとは、レストラン。そんな前身だったと聞いて驚いた。創業者は、現社長の祖母・砂田シゲヨさん。シゲヨさんは商才に長け、ほかに製麺業など営んでいた。料理も巧みで、自ら考案したうどんダシと手打ち麺のうまさに評判が立ち、昭和47年「うどんの店」として専門店化。1号店（現唐樋店）が誕生し、すぐ土原、長門と開店が続いた。平成に入り、株式会社スナダフーズに組織変更した2代目の泰彦^{やすひこ}さんは、全国の飲食業経営者が集うセミナーに参加。アメリカ視察で、いつでも手頃においしく食べられるチェーンストアの仕組みに刺激を受ける。同セミナーで意気投合したのは、某有名外食チェーンの社長（当時）。名前も年齢も同じで、夢と情熱を持つもの同志。ある日、萩を訪れどんどのうどんをひとくち、「砂田、うどんをやっていけよ！」と2代目の背中を後押しした。親友の太鼓判も得て、おいしい・安い・スピーディ・毎日食べても飽きないことをポリシーとした多店舗展開をスタートした。

砂田さんご一家は、食への意識がただならぬ。「父（2代目）に劣らず、3代目の現社長である

兄も商品へのこだわりは徹底していて、家族の話題の中心はいつも食べ物のことばかり」と笑うのは、3代目社長の妹で監査役の大島亜希^{あき}さん。「添加物や加工食品を使わずほとんど自社生産しているのは、こだわりの徹底と実現から。萩で生まれたうどんが、全国の誰が食べてもおいしい本物のうどんになったら」と話す。今後は、夜のビジョンも描く。「天ぷらで呑み、うどんで飲む。うどん × 日本酒も良いでしょ?」。変わらない魅力の一方で、進化があるのもどんどののだ。



現場調理もこなす専務取締役の大島透さんと亜希さんご夫妻

文・河津梨香 写真・松田滯衣菜

SPECIAL CONTENTS!



どんどん工場に潜入！
麺やネギ、トッピング材料の仕込みがここで行われ、「どんどん号」で全国へ。特別に見せていただきました！

工場



食品衛生管理の国際的な基準であるHACCP認証も取得

エビの殻むき



エビは、手で丁寧に殻むき。動続33年の佐々木さん、速い！

1尾ずつ背わたを取って筋切り。エビ天がおいしいハズです！

エビの背わた取り



自家製麺



オリジナル配合の粉で“とろモチッ”な食感の麺を毎日打つ

萩っ子の給食



地産地消をかかげる萩の給食は、各学校、調理場ごとに学校栄養士が工夫を凝らしたメニューがならぶ。主食の米は100%萩産、牛乳は100%山口県産。産地ならではの萩っ子の給食事情をどうぞ。



萩市立明倫小学校 《規模が大きな学校》



地元魚の日。ヒラマサ登場



なるべく萩のものを。山口県産食材100%の日



明倫小学校オリジナルレンピ * 明倫流元気汁の日



萩市の児童にかんきつ公園のボンカンが提供された



栄養士の産地研修。榎谷農園のズッキーニ畑

明倫流元気汁とは…

明倫小の給食に毎月1回は登場するオリジナルメニュー。具材は、じゃがいも、釜あげしらす、油揚げ、もずく、玉ねぎ、ねぎ、人参。白味噌を使う。具材だけでいい味が出るので、出汁をとる必要がない。

栄養教諭・三島京子さんの記録写真より



越ヶ浜学校給食共同調理場から配送
萩市立大井小中学校 《少人数の学校》



メインは「豚肉の利休焼き」
千利休が好んだと言うゴマを使った料理



色鮮やかな「びよんびよんライス」
びよんびよん跳ねるほどおいしいという理由から名付けられた

この日はお世話になっている地域の人たちを招いて給食と一緒に食べる「感謝の会」。地域の人たちと食べる機会が多いのも少人数の学校ならではの。

「農業、漁業が盛んな地域だからこそ、生産者を応援したいし、子どもたちに地域の恵みを味わって欲しい」

明倫小学校栄養教諭・三島京子さん

学校栄養士は、栄養素を考えながら献立を作る。ひとりあたりの予算は250円前後。時間内に配膳から食事、片付けまで終わられるよう配慮しつつ、子どもたちの好みなども考慮して献立を決める。食の大切さや栄養の知識を伝える食育も大事なミッション。

山口県は全国平均に比べると、随分と地場産食材の使用率が高いそうだ。学校栄養士会では産地研修も行って、昨年は椿のズッキーニ畑に。むつみ千石台の大根畑に行ったこともある。今シーズンはポンカンを提供してもらって、給食にからだ。秋っ子たちは、給食でいろいろな種類の柑橘が食べられるらしい。



たのしい食育

昨年、明倫小学校では敷地内の畑にみんなでサツマイモを植えて収穫。交流学习の日に、明倫小にやってきた大井小の児童と一緒にサツマイモ茶巾を作って食べた。



春一番が吹くだろうか。
立春を過ぎ、期待が募るその時期に。

見つけた、あの軒先。
採れたてわかめが素朴に揺れる。

暮らしを綴る萩の雑記帳があるとすれば
2月から3月は、わかめフレーズが数カ所あるに違いない。
回覧板で知らされなくとも、
どこからか生わかめを入手して
自宅の軒先にシャシャッと掛ける。
お母さんたちの地域ネットワークはすばらしい。

ピンクの洗濯バサミは、採ったまま。
白と青は、茹でたもの。
あ〜、お腹が空いたと
その家の子がブチッと取って
おやつ代わりにムシャムシャ食べる。
塩気と香りが、まんま良い。

もうすぐ、うららかな陽気が包む。
刻んだわかめをおむすびいっぱいにもぶし
“わかめむすび”を持って出かけよう。
萩のお母さんとして、市井の味を
我が家でもむすびたいと思う。



4. 食卓にちょこっと添える
かわいいサツ

5. 和洋どちらの走取も受け入れる
小腹の深さに作り手の人柄を感じます。
里山の植物を生けると、すこし馬川染んで
素直な空間に。センスがいなくても、
このポットさえあれば、心強い

6. 手のひらにすぽりおさまる
可愛いサイズ。
ほっと一息つきたいときにうれしい

7. せ、やくなら急須もこだわりの
ものを使いたい。どんな食卓にも
似合う落ち着いたものを

牧野窯
④ Makino. Hagiyaki
大屋窯
© ooyagama_ceramics



5. コーヒーポット
牧野窯

4. ミルクセッター
牧野窯

6. 湯のみ
大屋窯

7. 急須
大屋窯

萩焼のある暮らし

萩焼って、日常的に使うイメージがあまりない。
せっきゃく、その土地ならではの焼物があるまちに住んでいるのだから、
もっと、ふだんの暮らしの中でさらりと使う文化が広がるといいな。



1. N▶400 萩焼のしぎボウル
JIBITA



3. N▶400 七ヶ-9-皿
JIBITA



2. 青いマグ
木公光山

1. 7ヶ-4と黒い土と青い色の重なりが
美しいボウル。サラダを入れたり、
丼として使ったり、果物入れにしたり、
毎日目めても飽きない器

2. たっぽり入るマグカップ。
カフェラテも味噌汁も何でも
これでいたたきます

3. やわらかな白い色と
主張しすぎない装飾が
ふたふたかいにちやうど皿。
おにぎりも、目玉焼きも、
ここにのせるだけで、
ちょっと、ふいふい。

JIBITA

◎ galleryjibita_hagi

木公光山

◎ hagiyakikamamoto_shokouzan

萩ふるさとごはんを みんなで作って食べた日

2019.12.21 Winter Cooking in 木間 レポート

この日、もっとも幸せだったのは、みんなが「おいしい」と口にしたこと。「みんながおいしい料理」って、意外と難しいのだ。いくら質の良い食材を使ったり一流料理人に託しても、どこか感じ入ることができない一片があったりする。「おいしい」には、食材や技と違ったところにも、大事なものがあるらしい。

大雪から冬至に移り変わる頃、萩の奥座敷とも呼ばれる木間地区の旧木間小中学校で「Winter Cooking」が行われた。木間は、木漏れ日を縫うように車を走らせると、草を食む牛たちが余裕の間で目を合わせてくれる、とても穏やかな土地。この地に実る素材をできるだけ使い、余計なものを入れず実直に味噌や豆腐を作るお母さんたちがいる。木間加工センターの5人の女性だ。「地元産が足りなければ、気候の似ている川上地域のものを使う」とまで言える、正直で妥協ない



今回使った萩の食材：味噌・豆腐・米（木間）、白菜・ほうれん草（木間の

彼女たちの味噌に惚れ、^て伝手を辿って
 会いに来た人もいる。東京を拠点に、萩
 でも活動の幅を広げる料理家の西野優さ
 んだ。食に携わるもの同士が敬意や共感
 で結ばれた場に、各地域の味を次世代に
 伝えていきたいと願う萩元気食の会も加
 わり、住む場所や世代を超えて楽しむ、
 あたたかな時間が生まれた。

大人たちが作ったのは、萩の郷土料理
 である“けんちょう”や“すりながし”*。
 木間のお母さんのおかげで、ざる豆腐を
 手作りする贅沢な体験も含まれた。子ど
 もは子どもだけで、カラフルな地野菜を
 具材にした米粉ピザ作り。野菜の色や形
 をよ〜く見て、たまに生でかじったりし
 て、自分の力で料理する。みんなでやる
 から、笑顔で頑張れること。萩の食材が、
 ストーリーを秘めていること。料理は豊
 かなこと。それで満たされて、大きな
 「おいしい」が生まれ、みんなの中にふ
 るさとごはんの景色が刻まれていくこと
 を、うれしく思った。



萩ふるさとごはんプロジェクト Winter Cooking

萩の大地で育まれた食材を生かした郷土料理や
 萩らしい料理を「萩ふるさとごはん」と名付け、
 それをわかりやすく伝えて次世代に受け継ぐこと、
 現代の感性で再編集し創造することを
 目指すプロジェクト。Winter Cooking
 は、食を通して萩の暮らし文化の豊か
 さを多くの人と共有するため、さま
 ざまな世代の人が「一緒に作る・
 一緒に食べるを楽しむ」ための
 イベント第1弾として実施。
 デジタルガイドブックも発行。



* 萩の郷土料理レシピは萩ふるさと
 ごはんのウェブサイトから見るこ
 とができる。

hagifurusatogohan.localinfo.jp

Winter Cooking チームの ふるさとごはんのはなし

* 萩ふるさとごはん

西野優さんは料理の幅が広くてすてきな人。ヨーグルトと味噌をソースにカラフルな野菜で作るピザは私たちには思いつかないこと。刺激を受け、私も後日、ジャガイモを生地にピザを作りました。子どもたちと一緒に何かできるのは、とても楽しみ。加工センターの仲間と10年以上、椿東小学校で豆腐作りの食育授業をしています。子どもたちが成長する中で、豆腐を見て、小学3年生のときに作ったことを思い出してくれたらうれしいなど、頑張っています。

原川 久美子さん

自然農法に取り組む原川家に嫁ぎ、酪農や炭焼きも経験。企業組合「木間加工センター」代表や「県農業委員会女性協議会」の副委員長なども務める。笑顔がチャーミング。



* 地域での加工品づくり

加工場がなかったら木間に何もなくなる…！そんな思いで手上げをし、2011年に現在の加工センターができました。私たちが作っている味噌や豆腐、漬物類は、食品表示をしたとき、本当に必要なものだけ書いてあるという安全性を意識しています。例えば豆腐のにがりさんみは、三見地区の製塩過程で生まれた海水由来のものにこだわっています。私たちは作り手だから、安心安全なものが分かる。買って食べてくれる人にも想いが届くように、1つ1つ手作りしています。

* 萩ふるさとごはん

プロジェクトのコンセプト（前ページ参照）に共感し、どんどんイメージが湧きました。私たちは郷土料理をベースとした活動が多いけど、西野さんのような現代感覚が交わって、過去よりもっとおいしくなるのは、とても良いこと。昭和-平成-令和に渡る「ふるさとごはん」になれば良いなと思ってるんです。また、素材や魅力、人の掘り起こしも含めて、他の地域でもプロジェクトを展開したいですね。行うことによって人が動き、気づいて変わることが大事だと思います。若い方にも、どんどん参加してもらえたら！



野村 京子さん



栄養教諭時代、
第1回管理栄養士

国家試験をパス。学校勤務後も食育指導を市内外で行う。萩元気食の会副理事長。いつも明るくパワフル。

* 食育の活動

学校の栄養教諭の仕事は、給食を中心に子どもたちを健康に導き、安全でおいしい給食を提供すること。そうした仕事を通して、「食べ物で体をつくり、食べ方で心をつくる食育」が私のテーマとなりました。退職後も「萩市の食育を支える会」や「萩元気食の会」で食育活動を続けていますが、活動する人同士の連携も大切。地域や家庭と一緒に進めたいと思っています。





*私のふるさとごはん

萩は、魚も野菜もおいしいものが揃い、自然と地ものを食べて育つことができる恵まれた環境。おいしいものを好きな人たちと食べるって楽しいなあ、子どもにそう思ってもらえたら、大人になって思い出すのは萩の風景だろうと思います。私が子どものとき、初めてのシュークリーム作りに失敗したのですが、父が屋根の上で食べようと提案してくれて。その時の味と景色をよく思い出します。ウチでは普段「はい、いただきます！カンパイ！なんでもない日、おめでとう～！」と元気に言って夕食をとります。家族みんなでおしゃべりしながら、わいわい楽しく食事をするのが一番ですね。

*イベントに参加して

今回は、大人と子どもに分かれたことが良かったと思います。一緒に料理すると、大人はつい手を出しきれいに整えてしまう。でも、子どもはきれいなものが食べたいのではなく、自分で作ったものが食べたいと思うんです。子どもの自主性を育むこういった経験の場が、もっとあれば良いですね。親としてもたくさん学べました！

吉本よしもと さき 妃き さん

高校2年生、中学3年生、小学2年生の3姉妹を育てるお母さん。料理のほか、自然派石けんやDIYなど手作りを楽しむ日々を送る。萩が大好きな萩生まれ、萩育ち。



*木間との出会い

母がもやしや豆腐、味噌を作る家業だったこともあり、私にとってそれらは、とても身近な食材。木間の商品を知ったとき「おいしい、会いたい」気持ちが高まり、加工センターへ連れて行っていただきました。皆さんと話していると、感銘がより深くなりました。1人の女性として自立しているお母さんたちが、地域という母体の中で、その人なりのなりわいを生み出している。10代の頃から女性としての働き方について考え続けていますが、木間では暮らし方・生き方・働き方の3つに共鳴。イベントをご一緒できたことは、すばらしい経験となりました。



*私のふるさとごはん

父は農家の息子、母はもやし屋の娘。育った実家はよく人が集う家で、にぎやかな食卓が中心にありました。母も料理が好き。シチューやカレーは小麦粉から丁寧に作ってくれて、素朴だけどおいしいんです。東京では様々なスタイルに挑戦し、自分なりの表現をする一方で、そういったルーツも自分の料理の一部だと感じています。料理は、家族をつなぐものですね。

西野にし の ゆう 優ゆう さん



北海道十勝出身。レコード会社や出版社を経て2014年から料理家に。2020年春、下関市のJR阿川駅に開業する「Agawa」に赴き、料理人として働く予定。

つぎはぎ農園日記

母屋となりにある蔵は、足を踏み入れるのもこわくて、しばらく開かずの間だったのだけれど…… 2020年の年始めに、蔵の改修工事を行った。

穴が空いていた床板を張り替え、階段を付け替え。別棟だった母屋の壁と蔵の壁をぶち抜いてつないだ。

壁の断面を見て、壁土のワイルドさに驚いた。蔵の土壁は竹と泥と藁でできている。そこらへんにある土と植物にしか見えなかった。藁と一体化して自然に還ろうとするのも納得だ。

土壁の断片は水に溶かして穴の空いた壁の補修に使った。

蔵の1階には、全国のフリーペーパーをならべる。簡易なキッチンも設置したので、訪れる人にはお茶を飲みながら読書を楽しんでもらいたい。

全国のフリーペーパーを作っている or 作りたい人たちに泊まってもらって、編集会議ができれば最高！

つぎはぎ農園の畑で収穫した大豆で味噌づくりしたり、野草を摘んで料理したり、草木染めや「竹紙」漉き体験なんかもできたらいいな。

2020年3月某日



おさんぽスポット 大井八幡宮

つぎはぎ農園のすぐとなりにある大井八幡宮は、鎌倉時代に建てられた歴史ある神社。苔むした狛犬や石橋が美しく、パワーを感じる場所。すぐ近くには、大井ふれあい市のメンバーだったヤス子さんが教えてくれたフキの自生スポットがある。4月はじめごろは、参道の桜が美しい。毎年ここで花見をするのが楽しみ。



ONLY FREE PAPER HAGI はじめます

つぎはぎ農園の生まれ変わった蔵が泊まれるフリーペーパー専門店「ONLY FREE PAPER HAGI」になります！〈4月～5月にOPEN予定〉

萩図書館にもフリーペーパーコーナーを設置しています。

info

@OFP_HAGI



萩の食と人の暮らし

萩まちじゅう博物館では、萩らしさ・その地域らしさを作る文化遺産を再発見し、「萩のおたから」と名付け、守り、育て、生かす取り組みを進めています。

このリトルプレスは、その取り組みの一環で制作しました。

萩のおたからは、決して

著名な歴史にまつわるものだけではありません。

人々の日々の暮らしの中で、

知恵や工夫を重ねて生み出されてきたものや、

変化しつつ受け継がれてきたもの、

あたりまえのように存在するようで、

なくしたり離れたりとするとその大きさがわかる

「おたから」がたくさんあります。

そして、そのおたからは、決して、

凍結的に保存することだけが継承の手段ではありません。

積極的に紹介され、活用され、

ある時は新しく作られるもののモチーフになり、

現代の人々の暮らしの中で生かされていくことこそ、

最大の継承の手段であると考えます。

今回は、「人々の暮らしの中にある萩の食のおたから」と考えられるものを、つぎはぎ編集部が集めました。食にまつわる萩のおたからは本当に豊富で、この号で紹介できたのは、ほんの一部です。

この本を手にとつてくださった方には、ぜひ萩を訪れていただき、まずは「萩の食と人の暮らし」から萩のおたからに触れていただければ幸いです。

つぎはぎ vol.3

2020年3月27日発行

企画・編集 つぎはぎ編集部

発行 萩まちじゅう博物館
文化遺産活用事業実行委員会

つぎはぎ編集部

石田 洋子、河津 梨香、松田 滯衣菜、山本 明日美

ロゴ 齋藤 奈保子 Instagram @midorikotty

Special Thanks 本誌の制作にご協力いただいた皆さま

<https://tsugihagi.info/>

tsugihagi.mag



令和元年度文化庁文化芸術振興費補助金
(地域文化財総合活用推進事業)



Agency for Cultural Affairs, Government of Japan



HagiMachiJyuHakubutsukan

萩まちじゅう博物館





秋の代表的な大根料理、けんちょう

蕨の食卓に欠かせない食材、大根。

初夏から秋にかけて旬を迎える千石台大根は、県内最大の大根産地である萩市むつみ地域の溶岩台地・千石台で生産されている。

秋から冬にかけては、市内各地の畑で大根が作られ、地産食材コーナーにゴロゴロと並ぶ。

どの大根も、白くて太くて大きくて、どんな料理にして食べようかと考えるのが楽しい。