萩の宝モノ。

No. 01
2012
MICHINOEKI HAGIOUKAN

道の駅 萩往還
エキチョーかわら版

2012年3月発行
社団法人 萩物産協会
〒758-0061 山口県萩市大字椿字鹿背ヶ坂1258
TEL.0838-22-9889
http://hagioukan.com/

道の駅〈萩往還〉エキチョーかわら版が、いよいよ創刊！
『萩の宝モノ』をテーマに、道の駅〈萩往還〉のヒト・モノ・コトをご紹介する現代風かわら版です。
厳選された特産品が集う『物産館』、きれいな水と緑と空に育まれた野菜達が並ぶ『野菜まあと』、幻の見島牛を贅沢に食べることが出来る『見蘭牛ダイニング玄』、手抜きなしの自家製面が自慢の『うどん茶屋 橙々亭』など、〈Made in Hagi〉のオールスター達が勢揃いです。道の駅〈萩往還〉の旬の情報や裏話も満載のかわら版を片手に、是非皆さん、遊びにらしてください！

見島牛 手作りソーセージ

〝和牛のルーツ〟美味さの極み
［ミドリヤファーム］みしまうし

萩市の沖合50キロの海上に浮かぶ孤島、見島にしかいない見島牛。その数わずか90頭余、日本固有の血統を受け継ぐ天然記念物で〝和牛のルーツ〟とも言われる希少な牛。さらに祖先からずっと孤島で生きてきたため脂肪を蓄える能力に優れ、美しい霜降りが自然に生まれるという、知る人ぞ知る極上の肉質。そんな見島牛の美味しさを最大限に引き出しながら、お土産にできるように生まれたのがこのソーセージなのです。見島牛を100%使用して丁寧に手作りされる逸品は、塩とグリーンペッパーで本来の味を引き出されたクリーミーな挽肉の中に、噛み応えある肉塊がゴロッと存在感。肉汁の旨味を感じながらその食感にリズムを織りなすという絶妙なバランスと、直径約7センチ・長さが約20センチというボリュームにも大満足。ただし、貴重な牛を素材とするため入荷するのは年5回程度。お取り寄せ可の限定商品は、入荷したら即買いです！

500g 3,000円（税込）

柑乃雫

みずみずしい、そのまんま夏みかんのデザート
［たけなか］かんのしずく

工程は4つ。萩の名産である夏みかんをくり抜いて器にします。くり抜いた実は、生のまま潰して素材感バツグンのジュースにします。このジュースにグラニュー糖を加え、海藻由来の寒天を使ってジュレにします。このジュレをもう一度、夏みかんに戻します。加えたのはグラニュー糖と寒天だけ。手作りでしかできない愛情いっぱいのお菓子になりました。夏みかんが採れる初夏ならでは、しかも道の駅萩往還では、週末のみに販売する限定商品ですが、毎年この時期になると大人気！ひんやり冷やした夏みかんの清涼感、そのみずみずしい透明感をデザートとして見た目も丸ごとお楽しみいただけます。製造日から5日間という賞味期限も新鮮な証。どうぞ初夏の萩を旅した際にはお買い求めを忘れませんように。

萩の宝モノ。
歴史の道100選・萩往還に、
道の駅・駅長厳選の特産品が揃いました。

たけなか謹製
柑乃雫
1個 500円（税込）～
［ 3月～10月販売 ］

ミドリヤファーム謹製
自家製ハム・ソーセージ
1パック 580円（税込）～

MICHI NO EKI HAGIOUKAN ❖ EKICHO KAWARABAN SPRING

エキチョー随想

宿命の地酒と出会った。萩の中村酒造が醸した宝船「斗びんどり」である。

中村酒造は、創業明治38年の老舗。萩の早春の風物詩のひとつ、素魚（しろうお）漁で有名な姥倉（うばくら）運河に面して蔵を構えている。「宝船」という吉祥な銘柄から、地元漁師は、祭り事や祝いの席で「宝船でないといけない」と、口を揃える。

日本酒は、1年の内で最も気温が下がる1月の「大寒」前後から仕込む。ひと月あまり、杜氏がつきっきりで手当をし、醪（もろみ＝清酒の前段階）が熟成する。それを搾る工程を、地元テレビ局同行で、取材する機会を得た。しかも、中村酒造が今期の鑑評会（過去多数受賞）に出品する特別大吟醸「斗びんどり」を搾る瞬間である。

近年、醪を搾る工程は、ほとんどが機械化されているが、「斗びんどり」は、昔ながらの「袋吊り」で搾る。「袋吊り」は、タンクに醪の入った袋を吊り下げ、自然の重さのみで落ちてくる酒を、呼ばれる専用の瓶にゆっくり丁寧に集めていく。最上級の酒に最も適した方法。全ての工程は、杜氏歴45年を超える大賀氏が仕切る。「酒のご機嫌を案ずるとこの歳になっても眠れない夜がある」と云う大賀氏。私がストレートに「今期の出来は？」と尋ねると、「まあまあ」とニヤリ。会心の出来栄えが想像できた。

撮影用に、利き猪口に採り、色と香りを鑑賞した。色沢濃厚、うっすらとした黄金色を含んだ出吹に、ビスイの翠（みどり）色の光がさす。芳香な上立香（うわだちか）が、そこに最高の大吟醸酒の存在を呈す。

「斗びんどり」は、この後、寝かせながらオリを沈め、上澄みだけをとり、一般流通させるものは、「火入れ（加熱殺菌処理）」を行う。「火入れは」は酒の味を安定させるが、芳醇な香りや、冴えた若さが失われる。「方」「火入れ」をしない「生酒」は、劣化が早く、品質管理が難しいが、蔵で感じた煌めきが、そのまま残る。

取材後、中村社長と交渉を重ね、「火入れ」をしない「斗びんどり」生酒」の販売を決定した。扱いは、全流通過程で冷蔵。1回の出荷は、4合瓶で、10本ずつ計100本限定。それが、今回の鑑評会と御蔵厨用を除いた、全量。

世界で、道の駅萩往還だけのプレミアム品。

※1：斗びん＝1斗（尺貫法で約18リットル）の酒専用瓶。

道の駅 萩往還 駅長 篠原 充

中村酒造さんの蔵

これが「斗びん」

タンク内に吊るされた袋

2012年「斗びんどり」新酒

松陰記念館

SHOUIN KINENKAN

建物の前に並ぶのは吉田松陰を囲んだ高杉晋作と久坂玄瑞の群像。幕末の歴史好きには嬉しいお出迎えから入館すると、館内には松陰が旅した後を光の道で示す日本地図、松下村塾を再現したコーナー、吉田松陰や高杉晋作の手紙のレプリカなどが展示されています。入場は無料ですので、萩市内での歴史遺産の散策の前にぜひどうぞ。この町を舞台にして起こった日本の歴史の大きなうねり。この小さな入口から大きな興味が広がれば満足です。

維新歴史資料館
【松陰記念館】
萩・歴史散策のスタートはここから!
幕末の志士たちの息吹が聞こえる。

・営業時間・
9:00～17:00
年中無休・入場無料

EKICHO SELECTION
エキチョーセレクション
季節のオスススメ

夏蜜柑丸漬
［光國本店］
創業明治元年、夏蜜柑菓子の元祖、萩を代表する銘菓。光國オリジナルは、萩でも、本店と当駅のみの取り扱い。

1,155円（税込）

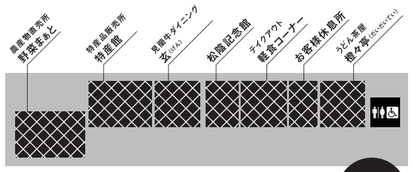
生チョコロール
［KEN MATSUICHI］
ヤフー＆楽天ネットショッピングで、全国1位を獲得。チョコレート好きにはたまらない濃厚なロールケーキ。

1,260円（税込）

斗びんどり
［中村酒造］
銘酒「宝船」の秘蔵酒「斗びんどり」。大吟醸酒の最も旨い部分を丁寧に集めた超限定酒。

720ml 5,250円（税込）

HAGIOUKAN WEB RENEWAL
http://hagioukan.com/
道の駅 萩往還
ホームページリニューアル!!
4月初旬公開
通信販売や旬の情報満載!
大人気エキチョーブログもこちらから!!



HAGI OUKAN
道の駅 萩往還
社団法人 萩物産協会 〒758-0061 山口県萩市大字椿字鹿背ヶ坂1258
TEL.0838-22-9889 FAX.0838-22-9880
［e-mail］hagibsn@water.ocn.ne.jp ［URL］http://hagioukan.com/

PRODUCT HALL

物産館

数ある萩のお土産の中から
絶対に間違いない最上級品ばかりをセレクト。
海の幸も山の幸も、お菓子も工芸品も、
駅長が自ら確かめてお届けする
萩自慢が揃いました。
季節限定商品もお見逃しなく！

［大つち］甘鯛の一夜干し

白身魚の中でも高級魚である甘鯛は、萩の隠れた名産のひとつ。「隠すのが惜しい」と駅長がイチ押しする、あまりに美味しい一夜干しがあるのです。萩沖で釣り上げた甘鯛を水揚げするや新鮮なまま、さばいて風にさらしていく。その手際の良さ、タイミングがパーフェクトーと駅長絶賛の職人技。上品な甘鯛のたんぱくな旨味が凝縮した逸品になりました。焼いてほぐしたときの、ほんのり湯気とほくほく感がたまりません。大型の甘鯛を原寸のまま、そのボリュームにも満足してください。

1尾 1,500円〜2,000円（税込）

漁師になって50年、萩の魚といえばズバリこの甘鯛。ほんのり甘い上品な味を楽しみに、萩にきーやー。
萩・漁師の山本さん

720ml 3,675円（税込）

東洋美人 純米大吟醸 壱番まとい

華やかな香りとスムーズでやさしい飲み心地が全国の日本酒好きをうならせる萩の銘酒。東洋美人、特に女性ファンが多いのは、その味わいが上品なフルーツを思わせるほど飲みやすいからでしょう。そんな東洋美人の最高プランドとなるのが純米大吟醸「壱番まとい」。地元山口産の山田錦を40%まで精米し、萩の厳しい冬の季節に丁寧に醸した杜氏と職人たちの自信作。この美味しさを大切な人へどぞ。

1個 1,050円（税込）〜

［萩ガラス工房］玄武ガラス

幕末の萩藩に硝子方として登用された科学者・中嶋治平が残した遺品や古文書を基に、150年の時を経て復活させた萩ガラス。地元、笠山産の石英玄武岩を使い、1520度という超高温で素地を作り上げる萩ガラスは、透明感の中に淡い緑色を帯びる優しい美しさが特徴。まぎれもなく名品ですがお手頃な価格は嬉しい限り。ワイングラスやぐい飲み、小鉢や花器など、暮らしの中でどうぞ触れてみてください。

［ミドリヤファーム］

むつみ豚香り味噌

これぞご飯の友！あつあつのご飯に乗せるだけで三杯いける、と大評判。駅長セレクションとして販売したところ断トツ1位の売上げを誇る人気商品になりました。萩市の山あい旧むつみ村で飼育されるブランド豚「むつみ豚」をたっぷり使って、萩産の味噌、柚子皮、韓国産唐辛子とともにじっくり練り上げた究極の肉味噌。このピリ辛と柚子の香りが絶妙で、ご飯だけでなく焼肉のときにも大活躍してくれるのです。

1個 500円（税込）

［岸田商会］

チョンマゲビール

ビールの醸造に大活躍するビール酵母は、実はからだにすごくいい。萩の地ビール「チョンマゲビール」は、製造工程でこの酵母を完全に濾過せず、熱処理も行なわないため、その恵みを十分に飲んでいただけます。ふくよかな味わいと喉ごしを楽しむ3種類、色合いの違いもお楽しみください。

350cc 550円（税込）
三種セット 1,755円（税込）
（箱代105円込）

VEGETABLES MART

野菜まあと

萩市周辺も含めて
地元の生産者の方々から
直接届く野菜や農産物の数々。
出来立て・
採れたての新鮮さ、
そして安さが嬉しい！
萩の風土を代表する
地元ならではの商品
すべてが自慢です。

他では手に入らない究極のいちご 鬼ほっぺ

萩のいちご作りの名人が、とびきりのいちごを作ってしまった。その大きさ、その甘さに駅長そっこん、誰もがメロメロ、地元メディアがこぞって紹介したいちごとはっぺも落ちる美味しさから付いた名前が「鬼ほっぺ」。一般に出回る「紅ほっぺ」を上回る大きさと飛び抜けて高い糖度を持つ、まるで畑のルビーのような最上級いちご。さあ、そのお味は？じゃきっとした確かな噛みごたえとともに口にあふれるものすごい果汁、そして少しの酸味とおびただしい甘さが鮮烈！「鬼ほっぺ」は12月〜5月にかけて、道の駅・萩往還でしか手に入らない究極のフルーツなのです。

夏を迎える風物詩

萩の甘夏

地元の生産者さんから毎日届けられては5キロ、10キロというボリュームで次々と売れていく、季節限定ながら初夏の大人気定番がコレ。樹に実をつけたまま待つこと1年、完熟した甘夏だけが届けられるため、その美味しさは柑橘系が苦手の方がいくつでもペロリと食べてしまうほど。そして何より香りがすばらしい!5月〜6月をピークに店頭に並びますので、萩の夏を感じていただくお土産にぜひ!

これほどの肉をこんな価格で！

見蘭牛ダイニング 玄 GEN

“和牛のルーツ”と言われる「見島牛」とその血統を受け継ぐ「見蘭牛」。実際にブランド牛を飼育するミドリヤファームが直営するカジュアルなレストラン。肉の美味しさは保証付。ハンバーグにステーキ丼、とろける牛スジカレーなど、気軽なメニューで萩の逸品をぜひ味わってみてください。

この肉質がたまりません！

まれなる美味さのひみつとは？

こんな美味しい肉がこの価格？食べた人が絶対に安過ぎる、と唸るメニューとして注目。「見島牛」の美味しさをもっと多くの方に届けたい、そんな思いで見島牛とホルスタインと交配させて誕生したブランド牛が「見蘭牛」。見蘭牛の誕生で、見島牛らしい上質でジューシーな肉質を気軽に楽しめるようになったと言えます。玄では、限定メニューとして見島牛100%ハンバーグ「極（きわみ）」（1500円・ご飯セット＝プラス300円）や、見蘭牛のステーキ丼（1980円）、むつみ豚も使った「至高の赤（780円・ご飯セット＝プラス300円）」などを楽しめる他、テイクアウトコーナーも〇用意しています。さすが牧場直営、嬉しいサプライズです。

見蘭牛ダイニング
【玄】
-げん-

見蘭牛100%のハンバーグは絶品。

・営業時間・
11:00〜17:00（日・祝 18:00）
・定休日・
毎週火曜日（祝日の場合は翌日）

MENU

ハンバーグ
- 究極の黒（見蘭牛100%） …… 980円
- 至福の赤（見蘭牛・むつみ豚） …… 780円
- 極〜きわみ〜（幻の牛・見島牛100%） …… 1,500円

ごはんセット（ごはん、サラダ、味噌汁） …… 300円
むつみ豚の豚丼 …… 880円
とろける牛すじカレー …… 880円
見蘭牛のステーキ丼 …… 1,980円
特製 お子様ランチ …… 780円

※上記の価格は全て税込

農産物直売所
【野菜まぁと】

野菜ソムリエがいる
特選野菜・果物直売所。

・営業時間・
9:00〜18:00

当たり前こそ最も豊かさ 手水川（ちょうずがわ）のさしみこんにゃく

そもそもこんにゃくはこんにゃく芋から作るもの、当たり前だと思うでしょうが、実は世に出回る多くのこんにゃくはすでに違っているんです。だからこそ本物を丁寧に作ったこのこんにゃくがいかに素晴らしいかがわかるはず。もちろん匂いもまるでない、やわらかいのにフニャフニャしてない、噛み切る余韻の心地よささえ感じる逸品なのです。これで1丁150円は安過ぎです（笑）。ぜひ、おさしみでお楽しみください。

1丁 150円（税込）

特産品販売所
【物産館】

駅長自ら厳選した萩を
代表する特産品ばかり。

・営業時間・
9:00〜18:00

［忠小兵衛］焼き抜き蒲鉾

新鮮な白身魚をさばいては身を練って魚種を独自にブレンドし、職人さんが丁寧に蒸し上げる。そして仕上げに直火を当てて焼きめを付ける。そんな萩発祥の工程を持つ蒲鉾を「焼き抜き」と呼んでいます。そもそも魚が新鮮なので何もつけずに楽しむのが萩流。醤油や山葵もいいですが、どうぞそのままお召し上がりください。

1,500円（税込）

テイクアウト
【軽食コーナー】

プレミアム夏みかん
ソフトが大人気！

・営業時間・
9:00〜18:00

プレミアム
夏みかんソフト

萩の自慢を車の中でも楽しめるテイクアウトも大好評。一番人気は萩産の夏みかんを贅沢に使ったプレミアム夏みかんソフト（250円）。ちょっと小腹を満たすのは長州鶏の唐揚げ（400円）。そして大人にも子どもにも最新ヒット上昇中なのが萩かまロール（180円〜）。老舗かまぼこパン生地で包んで揚げた、いわゆる揚げパンですが小味が効いて密かなブームの予感です。

テイクアウト
軽食
コーナー
TAKE OUT

うどん茶屋
【橙々亭】
-だいだいてい-

自家製麺と手作り出汁が自慢。
カツ丼も人気。

・営業時間・
9:00〜17:00
（モーニングうどん／9:00〜11:00）

私のオススメは肉うどん！
萩特有の甘いお醤油で
煮込んだお肉と特製だし
が絡み合い、お口の
中で美味しさが一層ひ
ろがります。

橙々亭 大玉さん

Menu

ごぼう天うどん定食 ※平日昼のみ …… 680円
橙ざるうどん定食 …… 980円
むつみ豚カツカレー丼ミニうどんセット …… 980円

モーニングうどん〈9:00〜11:00〉
- 肉うどん …… 300円
- かやくうどん …… 250円

※上記の価格は全て税込

むつみ豚カツ丼 780円（税込）

長州どり親子丼 780円（税込）

肉うどん 550円（税込）

道の駅での休憩を気軽に楽しんでいただくための食事処ですが、何といっても手抜きなしの自家製麺が自慢。シコシコした噛み応えに萩のうどんもあなどれないと思っていただけるはず。さらに長州鶏の親子丼やむつみ豚のカツ丼など、やっぱり地元産の美味しい素材を使ったメニューも人気なのです。

うどん茶屋
橙々亭
DAIDAITEI