

山口県広報誌

ふくの国 山口

HAPPINESS YAMAGUCHI

第7号
2025

巻頭インタビュー

小林 愛実さん

山口ふるさと大使

やまぐちめぐり

— 自慢の観光スポットを紹介 —

万福の旅、秋の山口編

やまぐち食彩

— おいしいグルメを紹介 —

山口県の地酒・あんこう

やまぐち暮らし

— 暮らしてよかった山口県 —

住む・働く



私にとって大切な場所。

思い出がいっぱいの山口は



Interview with
Aimi Kobayashi

—— 巻頭インタビュー ——

こ ばやし あい み
ピアニスト 小林 愛実さん

「ふくの国 山口」第7号の表紙を飾るのは、日本を代表するピアニストの小林愛実さん。
山口県で生まれ、防府市と宇部市で幼少期を過ごし、現在は世界で活躍している小林さんに、
ふるさとの思い出や山口の好きなもの、これからの夢や目標などをお聞きました。



年に一度は帰りたい、

山口はかけがえのない故郷

—— 幼少期を過ごした防府市・宇部市はどこなところですか？

防府市に住んでいたのは小学一年生の途中まで。歩いて飲食店に行けるような街に家があり、セーラー服の制服がかわいくてうれしかった記憶があります。ピアノを習い始めたのも防府市にいた頃なので、ピアノと出会ったまちなりでもありません。その後、田んぼが広がる宇部市の万倉（まぐら）地区へ。万倉では虫取りをしたり、小川で水切りをしたりと、自然の中で遊ぶことに夢中になっていました。祖父母の家が隣にあつて、畑を手伝ったり、一緒にタケノコ掘りをしたりと、いい思い出がたくさんあります。山口にいた頃はほとんど毎日お魚を食べていて、それがぜいたくなことだと知ったのは東京へ来てから。山口ではスーパーでも新鮮でおいしいお魚が、手頃な価格で買えるんですから、すごいです！

—— 小林さんにとって山口とはどんな存在ですか？

家族や友達との思い出がたくさんある大切な場所です。特に万倉では地域みんなが顔見知りで、まるで大家族のよう暮らししていました。年に一度は山口で演奏会をするようにしていますが、親戚や友達、お世話になった先生たちをはじめ、多くの方が聴きに來てくれます。「愛美ちゃん、大きくなったね」と声をかけてくださる方もいらつして、小さな頃から応援してくれていたんだと山口の人の温かさを実感しています。こうして山口の皆さんの応援に触れるたび、頑張ろうと思えます。余談ですが、北海道生まれ東京育ちの夫も、山口で演奏をした際に「奥さん山口出身よね！」と熱烈に歓迎されたらしく、すっかり山口がお気に入りです。今では、まるで自分の故郷のように山口を愛しているんですよ（笑）。

—— 山口県で思い出の場所、気になる場所がありますか？

一番の思い出の場所はやっぱり万倉です。私はものすごくおばあちゃん子で、

コンクールや大きな演奏会の前には必ず電話をして声を聞いていたくらい。そのおばあちゃんと過ごした万倉での日々と豊かな自然は、生涯忘れないと思います。よく遊んだのは、宇部市のお隣の山陽小野田市にある江汐（えじお）公園で、長いローラーすべり台を何度もすべりました。宿泊訓練で秋吉台に行った時、草原に突き出た無数の白い岩が動物の群れのように見えたこと、みんなでカレーを作って食べたこともよく覚えています。気になる場所は角島（つのしま）で、ぜひ一度行きたいです。山口は温泉もたくさんあるので、家族で温泉巡りも楽しみたいです。



山口での思い出話が見きることのない小林さん。「ピアノの練習ばかりしていたから、もっと遊んでおけばよかった！」と今でも悔やんでいるのだとか。



演奏活動を通じてクラシックをもっともっと広めていきたい

——山口県の好きなものを教えてください。

特に好きなのは山口の家庭でよく食べられている郷土料理の「けんちょう」で、今でもしょっちゅう母に作ってもらっています。名産品ならワカメのソフトふりかけ、瓦そば、外郎（うしろ）が大好きで、ワカメのソフトふりかけは大体家にあります。工芸品なら萩焼で、自宅にもたくさんのお皿や湯呑みをそろえています。両親の結婚式の引き出物が萩焼だったと聞き、ますます愛着が湧きました。「私の結婚式でも山口のものを」と選んだのは地酒。山口にはおいしい地酒がたくさんあるので、親しい方に知ってもらえるいい機会になったと満足しています。

——これからの夢や目標を教えてください。

一音一音を大切に、作曲家の意図をできる限りくみ取って表現することが私たちの仕事なので、それを追求していきたいです。それと、演奏してみたいホールも、一緒に演奏したいオーケストラもまだまだたくさんありますし、共演

したいアーティストも大勢いらっしゃいますから、ピアノを「楽しんで」続けていきたいです。また、機会があれば山口の子どもたちにピアノを教えたいです。私の存在によって、クラシックが山口でももっとと愛されるようになったらすごく幸せですね。

——未来を担う子どもたちへ

伝えたいことはありますか？

素晴らしい賞をいただいたり、大きな舞台で演奏させていただいたり、順風満帆に見えるかもしれませんが、私にも不安や迷いはありますし、壁にぶつかることもあります。特に子育てしながらの演奏活動は、思うようにならないことも多く、悩みが増えた気がします。でも、迷っている時間があるなら一歩でも前に進む、先は長いし諦めずに頑張ると私は昔から決めています。そうやって目の前のコンクールや演奏会に挑戦していたら、いつの間にか今の私になっていました。悩むより、やってみることが大事。やり続けたり、言い続けたり、思い続けていたら、夢は意外にかないます。それがどんなに大きな夢だ



山口県PR本部長「ちよるる」(右手)と山口県デスティネーションキャンペーンシンボルマーク「DCふくだるま」(左手)のぬいぐるみを手に笑顔の小林さん。

としても、夢じゃなくなる日、現実になる日が来ると私は思っています。皆さんもかなえない夢があるなら、ぜひ歩み続けてみてください。

——これから初めて山口県を訪れる方にメッセージをお願いします。

山口県を満喫するには、「何事もゆつくりと味わう」こと。おいしいものを食べて、すてきな景色を見たり、素晴らしいものや自然に触れて、都会では味わえない時間を楽しんでもらえたらうれしいです。それに、山口県は意外と東京まですぐなんです！ 小学生の頃から一人で飛行機に乗って東京までレッスンに通っていた私が言うのだから、間違いありません。私の大好きな山口県を、皆さんにもぜひ好きになってもらいたいです。



山口県で昔から愛され、お土産の定番としても人気が高いワカメのソフトふりかけ。しその風味とご飯になじむやわらかな食感が特徴。



萩藩祖・毛利輝元の時代から400年以上の歴史を誇る伝統工芸品「萩焼」。やわらかで素朴な風合いがありながらも、気品と風格も漂う侘びた味わいが魅力。



山口県美祿市の中・東部に広がる日本最大級のカルスト台地で、特別天然記念物の「秋吉台」。毎年2月下旬頃に行われる山焼きは、秋吉台に春を呼ぶ早春の風物詩。

小林愛実さんの
好きな場所
江汐公園
(山陽小野田市)



東京ドーム約29個分の広さを誇る江汐公園。中心にあるロマンチックな江汐湖とそれを囲む森一帯が公園になっており、キャンプ場やテニスコート、子どもに人気のフィールドアスレチック「冒険の森」、5万本のツツジが楽しめるツツジ山、バラ園、アジサイ園など楽しみどころ満載。自然をテーマにした各種イベントも開催される。

Interview with Aimi Kobayashi

【Profile】

小林 愛実

(こばやし・あいみ)

2021年10月「第18回ショパン国際ピアノコンクール」第4位入賞。

1995年山口県生まれ。3歳からピアノを始め、7歳でオーケストラと共演、9歳で国際デビューを果たす。

これまでに、スピヴァコフ指揮モスクワ・ヴィルトゥオーゾ、ブリュッヘン指揮18世紀オーケストラ、ジャッド指揮ブラジル響、ボスカ指揮チューリヒ・トーンハレ管、ソビエフ指揮ミュンヘン・フィルハーモニー管など

国内外における多数のオーケストラと共演。

2010年14歳でEMI ClassicsよりCDデビュー。サントリーホールで日本人最年少となる発売記念リサイタルを開催した。

翌2011年にはセカンドアルバム「熱情」をリリース。

2015年10月「第17回ショパン国際ピアノコンクール」ファイナリストとなった。

2018年4月、ワーナークラシックスよりCD「ニュー・ステージ〜リスト&ショパンを弾く」をリリース。

同年8月には、ラ・ロック・ダンテロン国際ピアノ音楽祭に出演し好評を得た。

2021年8月ワーナークラシックスよりCD「ショパン：前奏曲集 他」をリリース。

2024年11月に最新CD「シューベルト：4つの即興曲 作品142、ピアノ・ソナタ第19番 ハ短調、ロンド イ長調(連弾)他」をリリース。

フィラデルフィア・カーティス音楽院で、マンチェ・リュウ教授のもと研鑽を積んだ。

2022年3月、第31回出光音楽賞受賞。

世界的な活躍が期待できる日本の若手ピアニストとして注目を集めている。

やまぐちめぐり

数えきれない「福」で彩られた

秋の山口編 万福の旅

心身ともに幸福感に満たされる
スポットが数多くある山口県。

12月末まで、山口DCプレキャンペーン開催中。

紅葉に彩られる溪谷や庭園、

歴史感じる城下町、志士ゆかりの学び舎、

心を癒やす温泉、幻想的な工場夜景。

この秋はプレミアムな「やまぐちめぐり」の旅へ



DC(デスティネーションキャンペーン)……地元自治体が、全国のJRグループ6社と連携し、重点的かつ集中的に観光宣伝や旅行商品の造成・販売を行う、国内最大級の観光キャンペーン。



紅葉のトンネルを走る鉄道の旅

② SLやまぐち号 山口市

JR山口線の新山口・津和野間を走行する、西日本で唯一のSL(展示走行は除く)。迫力ある蒸気音・汽笛はもちろん、山間部では見事な紅葉が車窓を彩ります。

世界が注目した名塔

① 国宝 瑠璃光寺五重塔 山口市

日本三名塔の一つに数えられ、大内文化の最高傑作とも称される建造物。「令和の大改修」によって檜皮(ひわだ)ぶきの屋根がふき替えられ、紅葉に映える美しさは格別です。

悠久の歴史が息づく「西の京」、
四季彩る溪谷、鉄路を駆ける蒸気機関車。
温泉に癒やされる至福のひとつとき。

山口エリア

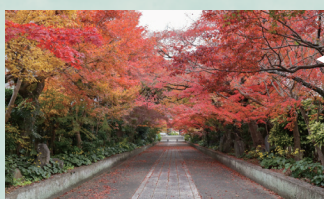
地元の人のおすすめ

溪谷を彩る紅葉の散歩道

③ 長門峡 山口市

国の名勝に指定されている美しい溪谷で、遊歩道から眺める急流や奇岩は迫力満点。四季折々の景色が美しく、県内有数の紅葉スポットとして知られています。

山口市 やまぐちまち歩きガイドツアー



龍福寺

推し
POINT!

ニューヨークタイムズ紙の「2024年に行くべき52か所」に選ばれた山口市。紹介されたスポットを中心に、私たち語り部がガイド付きでご案内します。



ツアーガイド
松井邦昭さん

地元の人のおすすめ

防府市

旧毛利家本邸のアフタヌーンティー体験



ほうふ幸せますコンシェルジュ
中野依里さん

推し
POINT!

意匠を凝らした近代和風建築の2階から眺める庭園の景色は、息をのむ美しさで写真映えも抜群。ぜひたくで優雅なひとときを味わえます。

防府エリア

古くから交通の要衝として栄えた瀬戸内の景勝地。歴史と文化と新鮮な海の幸に酔いしれる。

きつねがモチーフのスイーツ

山口エリア
ご当地
グルメ



観光拠点施設「狐の足あと」のカフェでは、「こぎつねクッキー」を購入して他のスイーツに添えるのが大人気!



1



4



3



2



5

日本最初の天満宮

① 防府天満宮 防府市

学問の神様として有名な菅原道真公を祀る神社の中でも、最初に創建されたといわれています。毎年多くの方が合格祈願に訪れ、秋は広い境内のあちこちで紅葉が色づきます。

白狐が見つけた「美肌の湯」

④ 湯田温泉 山口市

山陽随一の豊富な湯量を誇る名湯。無料で利用できる足湯が点在しており、旅館や飲食店が立ち並び、温泉街は、多くの観光客や宿泊客でにぎわいます。

多くの志士を迎えた歴史の舞台

③ 三田尻御茶屋 (英雲荘) 防府市

藩主が参勤交代の際の休息や来客のもてなしなどに使用した建物で、幕末には志士たちが集いました。庭と建物が調和した美しい空間を楽しむことができます。

瀬戸内の旬の宝庫

② 道の駅 潮彩市場防府 防府市

地元ならではの新鮮な魚介に加え、加工品や寿司、惣菜がずらりと並びます。鮮度抜群の素材を使った海鮮料理が自慢の飲食店も要チェックです。

自然あふれるリフレッシュ空間

⑤ 山口きらら博記念公園 山口市

広大な敷地にさまざまな施設を備え、誰もが楽しんで交流できる自然豊かな公園です。2025年に中国地方最大級のフラワーガーデンと大型複合遊具広場がオープン!

志士ゆかりのまちを歩き、
雄大な海岸美に息をのむ。

歴史と自然が響き合う
唯一無二の体験。

萩エリア

地元の人のおすすめ

萩市 萩八景遊覧船



押し POINT!

萩の美しい景観を、
川や海の上から楽し
めます。プレDC期
間中は「世界遺産・
ジオパーク HAPPINESSコ
ース」を特別運航中です。
季節に応じたさまざまなコ
ースもあります。



萩八景遊覧船
堀永ひとみさん



夏みかんスイーツ

萩エリア
ご当地
グルメ



特産の夏みかんを丸ごとくり抜き羊羹
を流し込んだ「夏みかんの丸漬け」を筆
頭に、さまざまなスイーツが存在。

自然が作り上げた縞模様

2 須佐ホルンフェルス

萩市

断崖に浮かび上がる雄大な縞模様は、約
1500万年前にマグマの熱の作用によって
誕生。大地の営みを間近に体感できる「萩
ジオパーク」の見どころの一つです。

海に架かる鉄道橋

1 惣郷川橋梁 (惣郷鉄橋)

阿武町

日本海に架かる橋のシルエットは、JR山
陰本線でも有数の絶景スポット。青い海と
空、そして朱に染まる夕景の中を列車が走
りゆく光景は感動的な美しさです。

歴史を伝える萩の観光起点

5 萩・明倫学舎

萩市

藩校跡に建つ日本最大級の木造校舎を
利用した萩観光の起点となる施設。「世界
遺産ビジターセンター」や「幕末ミュージア
ム」では、萩の歴史を楽しく学べます。

志士が学んだ幕末ファンの聖地

4 松下村塾

萩市

高杉晋作や伊藤博文ら若き志士が吉田松
陰に学んだ学び舎で、松陰神社境内に現
存する建物は、萩城下町などとともに世界
遺産にも登録されています。

江戸の情緒を残す町並み

3 萩城下町

萩市

白壁や土塀など、城下町として栄えた町
並みが色濃く残ります。古い町家を活用し
たカフェや雑貨店も点在し、着物のレンタ
ルを利用した散策も人気です。

万福の旅、秋の山口編

やまぐちめぐり
数えきれない「福」で彩られた

人の営みが灯す輝きに魅了され、
四季折々の花々と、
瀬戸内の穏やかな波に心ゆだねる。

周南エリア

光市 みたらい燈籠堂



地元の人のおすすめ

推し POINT! 室積みたらい公園には、山口県内で最も古い1702(元禄15)年に建てられた灯台を復元した燈籠堂があり、昔ながらの和式灯台の姿を今に伝えています。

銀河のようにきらめく工場の灯り

1 晴海親水公園 周南市

工場夜景が有名な周南市でも屈指のビュースポットで、「日本夜景遺産」にも認定。対岸にはコンビナート群が広がり、带状に光り輝く様子を觀賞できます。

四季を彩る花々に癒やされる

2 冠山総合公園 光市

四季を通じて梅や桜などの花木が楽しめ、キャンプ場なども備える総合公園。ローズガーデンにはたくさんのバラが植えられ、春と秋に見頃を迎えます。

海風を感じながら散策を楽しむ

3 笠戸島・海上遊歩道 下松市

海岸線に沿って整備された全長約300mの遊歩道で、まるで海の上を歩いているかのような開放感を味わえます。瀬戸内海に沈む美しい笠戸島の夕日を眺めるのもおすすめです。



万福の旅

おいでませ ふくの国、山口

山口デスティネーションキャンペーン プレキャンペーンを開催中!!

山口県では、令和8年秋に開催する国内最大級の観光キャンペーン「山口DC」に先駆け、プレキャンペーンを開催しています。

プレキャンペーン 令和7年10月1日(水)～12月31日(水)

山口DC 令和8年10月1日(木)～12月31日(木)

詳しくはこちら <https://yamaguchi-tourism.jp/dc-yamaguchi/index.html>



いっこん まんぶく

一献万福やまぐち酒蔵めぐり～ご酒印コレクション～



酒蔵を訪れ、「ご酒印」を収集しながら県内および島根県津和野町を巡る、周遊観光イベントを開催中! 2市町を含む3種類以上の「ご酒印」を集められた方には、抽選で賞品をプレゼント! やまぐちの酒蔵を巡るバスツアーも実施します。



開催期間 12月31日(水)まで



東京日本橋にある山口県のアンテナショップ「おいでませ山口館」は、情報ターミナルとして、伝統の逸品から、観光情報まで山口県の今を発信しています。



住所：東京都中央区日本橋2-3-4 日本橋プラザビル1階
営業時間：10:30～19:00 TEL：03-3231-1863

ECサイト「おんらいんやまぐち館」もオープンしました。ぜひご利用ください!



ECサイトはこちら

やまぐち食彩

自然豊かな山口県は多彩な海の幸、山の幸に恵まれ、
全国有数と評される「食の宝庫」です。
こうした魅力あふれる「食」について紹介します。

山口県の地酒

海・川・山・里の幸が豊富で、古くから美食の文化が栄えてきた山口県。お酒も、さまざまな料理と楽しめるよう、米本来のおいしさや個性を追求する酒造りが行われており、蔵ごとに味の異なるこだわりの日本酒が楽しめる。



純米・無濾過で醸す「素直な酒」
突き詰めるのは、素材本来の味を引き出すことに
真正面から向き合う「雁木流」の酒造り

清流・錦川が流れる岩国市は、市内に5つの酒蔵がある、山口県有数の酒どころ。そんな岩国市にある「八百新酒造」は、グローバルなコンテストでも多数の受賞を果たすなど、現在、国内外で高い評価を得ている名酒「雁木（がんぎ）」を醸す酒蔵です。

「1877（明治10）年、初代・八百屋新三郎が、旧岩国藩主の別邸であるお茶屋跡に、清酒醸造を本業とする『八百新』を創業したのが始まりです」と話すのは、5代目・小林久茂（こばやし・ひさしげ）さんの息子で常務取締役の小林亘（こばやし・わたる）さん。東京の大学を卒業後、IT関連の企業に勤め、2023年にUターン。「経営が芳しくない時代が長く続いた八百新ですが、父・久茂が試行錯誤を経て造り上げた『雁木』により、世間に知られるように。父が切り開いた道を広げていきたいと、跡を継ぐために戻ってきました」。

雁木とは、元々川辺に設けられた階段状の船着場を指す言葉。酒造りの原点への回帰と、新しい船出の意味が込められています。

「私たちの酒造りは『雁木流』。ラインナップは純米酒に限定し、一般的に行われている炭素を用いた濾過はし

ていません。純粋な米本来の味わい、搾ったお酒の素の味わいを楽しんでもらうため、加工を避け、素材本来の味を引き出すことに真正面から向き合っています」と小林さん。雁木を、「生命力のある伸びやかな味わいのお酒」と表現します。酒米は山口県産の山田錦と西都（さいと）の雫。仕込み水に錦川水系の超軟水を使用することで、穏やかな味わいになるそう。

また、地域のために酒蔵だからできることをやりたいと、現在、2018年の西日本豪雨で耕作放棄地になった棚田の再生に取り組み農家たちと共に、自然農法で育てた山田錦を使った酒造りにも挑んでいます。

おすすめの楽しみ方をお尋ねすると、「私自身も日頃からさまざまなペーリングを試すようにしていますが、瀬戸内の白身魚はもちろん、お好み焼きといった濃い味の料理にも合うという感想を頂くことも。純米吟醸や純米大吟醸などの種類により味わいが異なりますので、自由に組み合わせを試してみたいです」と、探究の楽しさも教えてくれました。

こだわりの一本を、ぜひ思い思いの楽しみ方で味わってみてください。



フランスで開催された「2025年度Kura Master（クラマスター）日本酒コンクール」で最高位のプレジデント賞を受賞した、優雅な香りとスツと続くきれいな余韻が楽しめる「雁木 純米大吟醸 鶴錦（せきれい）」。塩を添えた岩国れんこんの天ぷらと一緒に味わうのが小林さんのおすすめ。（左）手前、奥から同時に一定のリズムで種麹を散布。変化していく温度や湿度、弾力など、人の手で触れることで米のコンディションを読み解きながら慎重に作業は進められる。（右）

八百新酒造株式会社

常務取締役
小林 亘さん

（こばやし・わたる）

山口県岩国市生まれ。東京の大学を卒業後、IT関連企業に就職。40歳で実家の八百新酒造へ。Uターン前には、日本酒・焼酎のソムリエ資格「SAKE DIPLOMA」を取得。常務取締役として、酒造り、営業、経営など八百新酒造の要を担う。



八百新酒造（やおしんしゅぞう）

TEL 0827-21-3185
<https://yaoshin.co.jp/>



山口県酒造組合／山口県酒造協同組合

TEL 083-973-1710
<http://y-shuzo.com/>





あんこう

下関漁港は「あんこう」の水揚げ量日本一を誇り、そのあんこうは、徹底した管理の下で保たれた品質の高さが魅力。2003年に発足した協議会のPRにより徐々に認知度を高め、フグやクジラに続く下関を代表する魚として人気が広がっている。漁期は毎年8月中旬頃から翌年5月下旬頃までの9カ月間で、肝が大きくなる冬が旬とされている。



下関の新たな名物 冬に旬を迎える、あんこう

上品な味わいの淡白な白身と、「海のアオグラ」といわれる濃厚な肝が魅力のあんこう。ほぼ捨てることなく、「あんこうの七つ道具」と呼ばれる、身・皮・肝・胃・エラ・卵巣・ヒレは部位ごとに違う味と食感が楽しめます。また、コラーゲンやビタミンをはじめとする栄養成分を潤沢に含んだ魚としても知られています。

「下関漁港はあんこうの水揚げ量で日本一を誇ります。でも、その実は地元でもあまり知られていなかったんです」と話すのは、「下関漁港沖合底びき網漁業ブランド化協議会」の副会長を務める宮本洋平さん。協議会は「水揚げ量日本一あんこう」などを県内外に向けて積極的にPRするために発足しました。「PRしたいのは、水揚げ量だけではありません。品質の高さも下関漁港のあんこうの自慢。鮮度を保つため出荷するため、漁港に着いてからではなく、船上で下処理を施すなど管理を徹底しています」。

「発足以来、協議会ではあんこうの魅力を発信し、知名度の向上や販路拡大、地元での食文化醸成などを目的としたさまざまな取り組みをしてきました。」毎年11月23日に下関漁港で開催されている『下関さかな祭』で鍋を振る舞ったり、若い世代にあんこうに親んでもらうため、地元の学校でキッチンバサミによるあんこうの解体の講習を実施したり、『下関のソウルフードへ！』をテーマに料理のグランプリを開催したりと、多彩な活動を展開しています。その甲斐あって、当初は数軒にとどまっていたあんこう料理を楽しめる店も、現在では下関市内で十数軒にまで増え、スーパーでの取り扱いや、加工品の開発も進み、着実に地元の食文化に根付いています。近い将来あんこうが下関を代表する魚の一つになると信じています。

最後におすすめの料理を尋ねると、「地元の麦みそにあんこうのうまみを加えたコクのある濃厚スープで味わう鍋料理です。『下関さかな祭』や茨城県で開催された『全国あんこうサミット』で提供した鍋もこの味付けで、大人気でした。ふっくらプリプリの食感が味わえる唐揚げもおいしいですよ」と教えてくれました。冬に旬を迎える下関漁港のあんこうを、ぜひ一度楽しんでみてはいかがでしょうか。



下関の冬の味覚「あんこう鍋」。家庭料理として親しまれているほか、市内の料理店でも下関漁港で揚がった新鮮なあんこうを堪能できます。(左)
あんこう料理を学生から募集する「下関漁港あんこう学生料理グランプリ」。2019年から毎年開催され、若者の柔軟な発想により新しいあんこう料理が生み出されています。(右)

下関漁港沖合底びき網漁業 ブランド化協議会 副会長 宮本 洋平さん (みやもと・ようへい)

愛媛県出身。有限会社昭和水産、有限会社佐賀水産の専務取締役。あんこうをはじめ、下関漁港で水揚げされる魚のPRや販路拡大、魚価向上対策などに取り組む下関漁港沖合底びき網漁業ブランド化協議会の副会長を務める。



下関漁港沖合底びき網漁業ブランド化協議会

TEL 083-266-2141

<https://shimonoseki-okisoko.amebaownd.com/>



やまぐちの農林水産物PRサイト

「ぶちうま!やまぐち.net」

<https://www.buchiuma-y.net/>



やまぐち暮らし

本州の西端に位置する山口県は

東京まで飛行機を利用すれば約1時間30分。

生活に必要なものは身近なところでひと通りそろう。

心地よく、不便なく暮らせる「暮らしやすいまち」です。

さらに、さまざまな制度が充実し、

移住するにも、働くにも最適。

ここでは、山口県で充実の日々を過ごしている方や、

魅力あふれる企業をご紹介します。



住む

神奈川県

山口県



インタビュー

寺田 充毅さん

(てらだ・みちたか)

大学院を卒業後、約18年間ITエンジニアとして金融関係のシステムやクラウドサービスの開発・運営に携わる。2021年2月、ワイナリー開設の夢をかなえるために夫婦で山口県へ移住。現在は、前段階として、ブドウ農園とカフェを営む。



ハギサギヴィンヤード

<https://www.hagisagi-vineyard.jp/>



育てたブドウでワインを造りたい！ 基礎から農業を学び独立

神奈川県に住み、東京都でITエンジニアをしていた寺田さんですが、なぜ移住して農業を始めたのでしょうか。

「妻の『自分で造ったお酒を飲みたい』という一言がきっかけでした。いつの間にかワイナリーの開設が夫婦の夢になり、ブドウ農園が開ける場所へ移住したいと思い始めました」

移住地の候補として、寺田さんの頭に真っ先に浮かんだのは山口県でした。

「私の両親が長門市出身で、親戚も暮らす縁のある土地だったため、山口県は移住先の第一候補でした。そこで、情報収集のため、東京で開かれた山口県

の就農相談会に参加しました」

会場で寺田さんが勧められたのは、長門市の隣にあり、果樹栽培が盛んな萩市。すぐに現地へ足を運んだそうです。

「萩市を勧めてくれた市役所の職員の方が現地も案内してくれたり、見学にかかった交通費の一部も山口県の補助を受けることができたり、移住支援体制の充実ぶりに驚きました」

寺田さんは平山台果樹団地(萩市)を見学し、先輩農家に話を聞いて回りました。

「平山台は想像していたより若い農家が多く、自分も入っていけそうだと感じました。また、果樹団地として、農業用水など果樹を育てる農家に必要な設備が整備されており、新規就農には最適な場所だと思いました」



2023年3月に念願のブドウ農園を開園。日々管理をしながら、ワインに適した品種や、品質を高める栽培方法を模索中。



ブティ・マンサン、サンジョヴェーゼなど、全10種の醸造用ブドウを栽培。今年の9月に初めての収穫を迎えた。来年初頭には委託醸造のワインを販売予定。



カフェの看板メニューで、一年を通じて提供する「小川桃のかき氷」。「平山台は山口県内最大のモモの産地。地元産の果実を使うことで、地域の農家を応援したい」と寺田さん。

カフェでは3種のカレーも提供。レシピは奥様が考案し、それぞれスパイスの調合が異なる。写真は「らっきょうキーマカレー」。



そうして寺田さんは夫婦で2021年2月に萩市へ移住。翌月から1年かけて、山口県立農業高等学校で農業の基礎と果樹栽培について学びました。

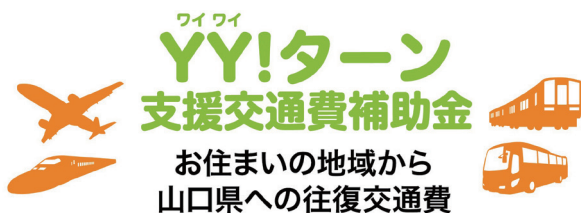
「社会人向けの担い手養成研修を受けました。作物の育て方だけでなく、機械の扱い方や熱中症対策なども教えてくれ、学んだことは今でも大変役に立っています。同期や先輩たちとのネットワークが築けるのも農大のメリットで、何かあれば相談できますし、先日も収穫を手伝ってもらいました。これから山口県で就農するなら、ぜひ農大に行くことをおすすめします」

寺田さんはワイナリー開設に向けての第一歩として、まずはブドウ農園を開き、2024年には「ハギサギヴィンヤードカフェ」も開店。平日は農業、土日は店舗の営業、年に一度はワインの醸造研修と、忙しい日々を送ります。

「妻は移住後も退職せず、リモートワークでITエンジニアを続けているので、カフェのメニュー開発などは一緒に行っていますが、ブドウ栽培や店舗の営業は基本的には私一人で行っています。元々、ものづくりが好きなので、農園での作業や、ブドウの木が育っていく様子を見守るのは楽しいですし、店舗でお客さんと会話するのも良い気分転換になっています。料理好きの妻も、気に入った食材を扱うお店も見つかり、すっかり山口県での暮らしに慣れてきました。妻は周りに海がない群馬県出身で、ここに来て魚のおいしさに衝撃を受けていました。山口県はスーパーの手頃な魚でも鮮度抜群ですからね。また、近所の方から野菜の差し入れをいただいたり、人の温かさを感じ、夫婦ともども山口県を満喫しています」

寺田さんは2028年以降のワイナリー開設を目標に、多様な取り組みに挑戦中。山口県を舞台に、「農業から広がる未来の可能性」を実現しようとしています。

「住んでみね! ぶちええ山口」山口県移住支援サイトでは、移住者の体験談や相談窓口、各種支援制度などを掲載しています。



⚠ 補助額は、規定に基づき決定されます。(上限額は地域により異なる)
北海道・東北…3万円／首都圏…2万円／北陸・中部…1万5千円
近畿・四国・沖縄県…1万円／中国・九州…5千円

詳しくは
こちら



山口県移住
支援サイト

“やまぐちにずっと住みたい!”を応援 やまぐち若者定住応援事業

山口県内で住宅ローンを利用して新たに住宅を取得した満29歳以下の方を対象に、返済利息額の1/2を補助します!

上限額 補助対象期間の月数に1万円を乗じた額
(最大12万円/年)

申請期限 居住開始から3カ月以内



詳しくは
こちら



働く

case 01

働くなら山口県

株式会社カワトT.P.C.

株式会社カワトT.P.C.

住所 山口県岩国市玖珂町11600-51
TEL 0827-81-1100
https://www.kwt-tpc.co.jp/



樹脂加工事業部(プレハブ配管品の企画および製作)とテクマック事業部(精密機械部品の加工)の二つの事業を展開する製造会社。軽量の樹脂製パイプを用いたプレハブ配管システムで業界トップクラスのシェアを誇る。社員は約400人で約7割が女性。

経営への参加意識を持って働ける会社 ライフステージに寄り添う仕組みも魅力

「カワトT.P.C.」は、製品の企画・開発力に加え、生産性の向上を目的とした独自の取り組みや、性別・年齢問わず、誰もが働きやすい環境づくりで注目されています。

「特徴的な取り組みとして、50人で編成するグループ制があります。社員を60のグループに分け、グループリーダーには品質やリスクの管理に加えて、人事権や決裁権も一任しています」と話すのは、代表取締役会長の川戸俊彦さん。さらに、グループで一定以上の利益を上げた場合は、メンバー全員に手当が支給されます。「業績が収入に直結するため、メンバー全員が経営を自分事として捉え、効率化に真剣に取り組むようになりました。その結果、生産性や品質の向上につながっています」。

主力製品のひとつのプレハブ配管システムは軽量で、組み立てに力仕事が必要としません。そのため女性でも無理なく携わることができ、現在は社員の約7割が女性だそう。「出産や子育てなど、ライフステージの変化があっても長く働き続けられるような環境を整えました。例えば子育て中はパート勤務とし、落ち着いたら正社員に復帰できるほか、突

発的な休みにも対応できるよう、情報は紙資料をやめてサーバーで共有し、社内の専門用語Q&Aも整備することで、周りがすぐにフォローできるようにしています。2018年には働きやすい職場づくりへの積極的な取り組みが評価され、「やまぐち働き方改革推進優良企業表彰」で優秀賞を受賞。

さらに近年は、廃校を活用した新工場の設立にも注力。「山間部の廃校を、テクマック事業部の新工場として再生しました。遠隔で機械の動作が監視可能な体制を整備することで、24時間365日ほぼ無人で稼働できるようにし、人件費を抑え、利益率の向上につながっています。また、材料の搬入や製品の出荷など人手が必要な作業は、農業を本業とする方などに担っていただいています。副業を創出することで、地域にも貢献できたらと考えています」。

カワトT.P.C.が目指すのは、「次の世代が働きたいと思えるような会社」。そのための挑戦と改革は今後も続いていきます。山口県には、独自の取り組みや働きやすい環境づくり、地域貢献で注目される魅力的な企業が多くあります。あなたも山口県で働いてみませんか。

Features

快適な空間で軽量の製品を組み立て



主力商品は、給水・給湯用プレハブ配管システム。組み立ての主戦力は女性社員。冷暖房完備の工場で、タブレットで指示書を確認しながら行う。

「グループ=小さな会社」で生産性アップ



グループで業務にあたり、業績は収入に直結。グループを小さな会社と捉えることで、社員一人一人の経営的な視野を育て、コスト意識などを醸成。

廃校を活用した工場を展開



山間部の廃校に先進的な機械を導入し、ほぼ無人の工場として活用。現在は山口県の萩市と周南市の2カ所にあり、今後、さらに増やしていく予定。

やまぐち移住就業
マッチングサイト



株式会社カワトT.P.C.
代表取締役会長

川戸 俊彦さん(かわと・としひこ)

カワトT.P.C.の創業者。一人一人の主体性と、チームワークを大切に、より良い会社づくりを目指す。



働く

case 02

立地するなら山口県

株式会社フジシールウエスト
宇部工場

株式会社 フジシールウエスト

住所 山口県宇部市山中甲石700番地4
TEL 0836-62-5100
<https://www.fujiseal.com/jp/>



グローバル展開するパッケージングカンパニー「株式会社フジシール」の製造拠点で、ソフトパウチ事業とタックラベル事業の主力工場。パッケージングを通じて、「人と環境にやさしい価値を届ける」ことを目指す。

決め手は災害リスクの低さや交通アクセスの良さ 暮らしを支えるパッケージを全国・世界へ

フジシールウエストは、1897年創業のパッケージングカンパニー「株式会社フジシール」のグループ会社。2014年に設立され、フジシールの主要4事業のうち、タックラベル事業とソフトパウチ事業の主力工場として重要な役割を担う。「実は、スーパードラッグやコンビニなどでも目にする飲料品や日用品などの多くに、当社で製造したパウチやラベルが使われているんです」と話すのは、尾崎泰成代表取締役社長。

「東日本大震災をきっかけに製造拠点の分散を検討していたのですが、地震・津波等の災害リスクが比較的少なく、高速道路や空港等の交通インフラが整備されアクセスに優れていることから、山口県の宇部テクノパークへの進出を決めました。本社のある大阪とも、新幹線で往来ができ非常に便利です。」
進出にあたっては、工場の新設や関連施設の整備などに対する補助金「山口県企業立地促進補助金」をはじめ、県や市のさまざまな支援制度を活用。「山口県は企業立地に関する支援が本当に手厚く、創業時だけでなく、今でも何かあれば相談に応じてもらえ、活用できそうな制度があれば案内していただけます。」

産業を盛り上げ、迎え入れた企業を応援したいという熱意は、大きな安心感につながっています。

会社として大切にしていることを伺うと、「『包んで（価値）を』を日々新たなところで（創造）します」という経営理念に基づき活動しています。また、ものづくりを通じて、自分のやりたいことを実現できる、成長を実感してもらえるような会社を目指しています。従業員からの業務改善のアイデアを積極的に取り入れることを意識していて、年間1,500件ほど出されたアイデアを皆さんの力で7割以上実現しているんです」と尾崎さん。

進出から10年以上が経ち、現在は、小中学生の工場見学や、行政が主催する企業訪問バスツアーを受け入れるなど、地域の活動にも積極的に参加しています。「参加した子どもたちから、『将来、ここで働きたい』といった声を直接聞けるのが嬉しいですね。こうしたさまざまな取り組みを通じて、地域に恩返しをしていきたいと考えています。」
変化を恐れず、成長へと挑み続けるフジシールウエストは、山口県を拠点に、今日も人々の暮らしをパッケージングで支えています。

Features

便利な口栓付きの「ソフトパウチ」



口栓付きのやさらかな袋状の容器は、シャンプーや洗濯用洗剤、飲料品など、多岐にわたる商品のパッケージに。

多彩な機能が付加できる「タックラベル」



飲料の容器をはじめ、幅広い商品に使用。リサイクルしやすい素材や剥がしやすい構造など、地球環境にも配慮。

地域活動への参加で山口県の製造業を応援



親子で参加できる行政主催のバスツアーの受け入れなど、製造業の魅力を次世代へ伝え、地域の活性化にも寄与している。

立地するなら、山口県

山口県企業立地ガイド



株式会社フジシールウエスト
代表取締役社長

尾崎 泰成さん（おざき・やすなり）

大阪府出身。フジシールグループの各拠点を経験。フジシールウエスト設立に携わり、代表取締役社長に就任。



山口県へのアクセス



新幹線でお越しの方
(のぞみ・さくら)



飛行機でお越しの方

東京

約4時間20分

新大阪

約2時間00分

新山口駅

羽田空港

約1時間30分

約1時間30分

山口宇部空港

岩国錦帯橋空港



つながる。やまぐち応援寄附金(ふるさと納税)

山口県では、次の4つのテーマで寄附を募集しています。力強い応援をお願いします!

- ☐ 産業振興による雇用の創出
- ☐ 次代を担う人材の育成と新たな人の流れの創出・拡大
- ☐ 結婚・妊娠・出産・子育ての希望を叶える環境の整備
- ☐ 時代に対応した持続可能な地域社会の形成

なお、返礼品の提供を希望しない場合に選択できる使い道として、以下の3つの寄附を受け付けています!

- ☐ ふるさとの学校や後輩を応援(県立学校指定寄附)
- ☐ 若者の県内定着促進に取り組む
大学等を応援(県内大学等指定寄附)
- ☐ やまぐちのパラアスリートを応援

令和7年4月に
「県内大学等指定
寄附」を新設!



寄附の申し込み方法など詳しくは、「つながる。やまぐち応援寄附金」のホームページをご覧ください。

お問い合わせ

山口県総務部税務課 TEL: 083-933-2275
MAIL: furusato@pref.yamaguchi.lg.jp



やまぐち“とも×いく”ポータルサイト



山口県では、男女で育児・家事を分担し、仕事と家庭の両立が可能となる社会を目指して、「子育て(とも×いく)」の観点から働きやすい職場環境づくりに役立つ情報を提供するポータルサイトを開設しています。ぜひご覧ください!

お問い合わせ

山口県産業労働部
労働政策課
TEL: 083-933-3221



読者プレゼント

- 「小林愛実さん直筆サイン色紙」3名様
- 「下関漁港のあんこう切り身セット」3名様
- 「山口県PR本部長『ちよるる』のぬいぐるみ」5名様
- 「山口デスティネーションキャンペーンシンボルマーク『DCふくだるま』のぬいぐるみ(ミニサイズ)」5名様

「山口県公式SNS」のいずれかをフォローの上、アンケートにお答えいただいた方の中から抽選で、上記の品をプレゼントします。
アンケートフォームからお申し込みください。

【締め切り/令和7年11月28日(金)】

※当選者の発表は発送をもって代えさせていただきます。

アンケートフォーム

<https://happiness-yamaguchi.pref.yamaguchi.lg.jp/present2510/>

小林愛実さん
直筆サイン
色紙



「下関漁港のあんこう切り身セット」
※写真はイメージです



「ちよるる」



「DCふくだるま」

合計で
**16名様に
プレゼント!**

お申し込みはこちら/



ふくの国 山口

第7号・2025 令和7年10月発行

発行/山口県総合企画部広報広聴課

〒753-8501 山口県山口市滝町1番1号

TEL.083-933-2566 FAX.083-933-2598

制作/株式会社ケイ・オール・ワイ・サービスステーション

山口県公式SNS



X



Facebook



Instagram



LINE