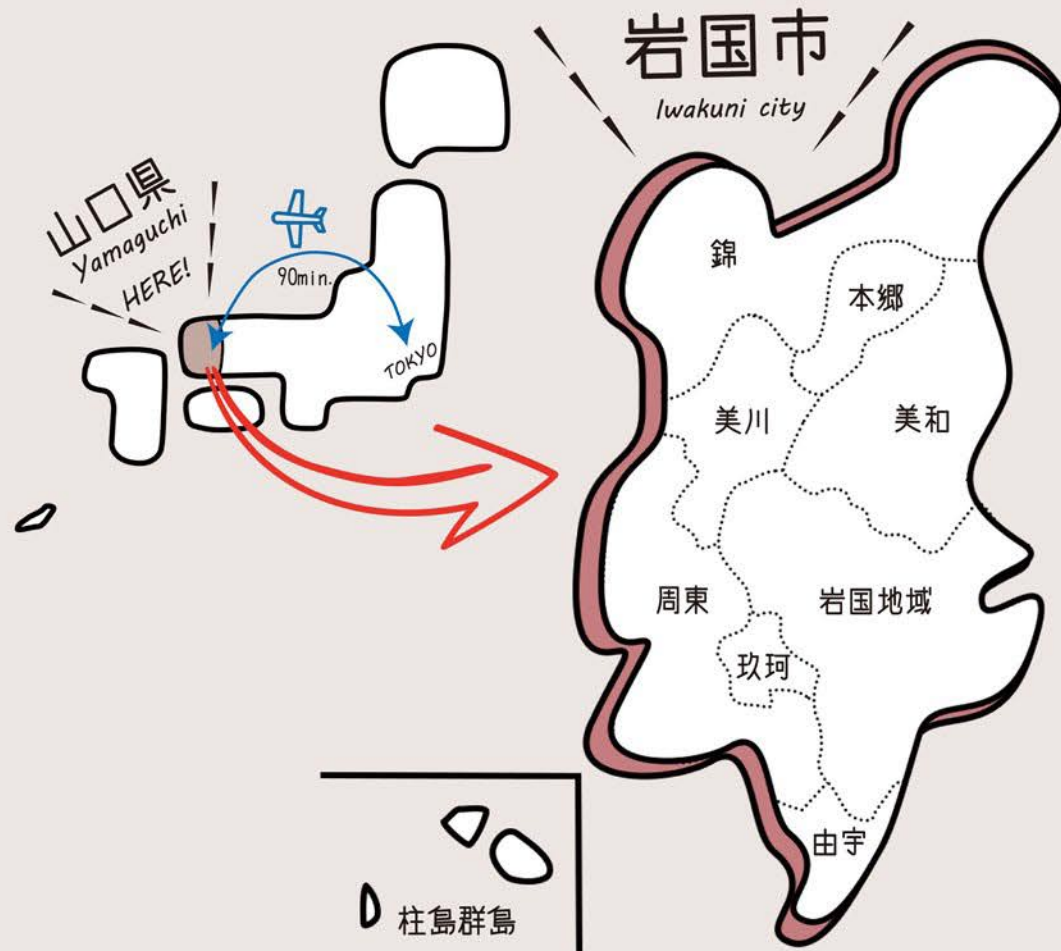


Iwakuni Brand Book

- 岩国寿司
- 由宇とまと
- 天然鮎
- 高森牛
- 岩国れんこん
- 岸根ぐり
- こんにやく
- わさび
- 地酒

take free



岩国の特産品を知る

いわくに made

検索

HP



facebook



instagram



岩国市の観光を知る

岩国市 旅の架け橋

検索

HP



facebook



instagram



Iwakuni Brand Book

2021年3月発行

企画・取材・編集・制作 /

岩国市地域おこし協力隊・地域ブランド担当
問い合わせ /

岩国市商工振興課岩国ブランド推進班

〒740-8585 山口県岩国市今津町 1-14-51

TEL : 0827-29-5110 FAX:0827-22-2866

“ちかくに” あって手に入る。
“ちかくに” 来て見て良さを知る。

“いわくに made” のいいものを、
あなたの“ちかくに” 届けたい。

CONTENTS

- 01 はじめに
- 03 岩国寿司
- 05 由宇とまと
- 07 天然鮎
- 09 高森牛
- 11 岩国れんこん
- 13 岸根ぐり
- 15 こんにやく
- 17 わさび
- 19 地酒
- 21 “いわくに made” な食卓
- 22 岩国ブランドイラスト

岩国には錦川を始めとした清流が流れています。
その川の恵みは大地へ、そして海へと流れ込み、岩国の美味
しい特産品を生み出します。
岩国市では、多くの魅力ある資源の中から、「岩国ブランド」の
主たる資源として9つの特産品を選定しました。
岩国ブランドブックでは、9つの「岩国ブランド」の魅力を
あなたへお届けします。

岩国ブランドがあなたの生活のちかくに感じられますように。

岩国寿司

1



1段で20人前が出来る木枠を使用すると、5段で100人前が完成する

岩国鮓は鮓のご飯の間に、具が何段にもなって這入っている、
謂わば、お鮓のサンドウィッチなのです。
宇野千代

地産地消の詰め合わせ

岩国を代表する作家・宇野千代は岩国寿司を愛し、多くの書籍に岩国寿司への想いを残しています。「お鮓のサンドウィッチ」と宇野千代が称したように、岩国寿司の特徴は大きな木枠に重ねられた豪華な見た目と何層にも重ねていく作り方にあります。

各家庭や地域によって具材は異なりますが、岩国れんこんなどの地元の野菜や近海の魚を敷き詰めて作られた特産品尽くしの岩国寿司は、郷土料理として冠婚葬祭には欠かせない料理です。

仕切りに使われる葉も蓮の葉や芭蕉の葉、チシャを使います。それらも地域の特徴があったと言われます。錦川沿いを車で走らせると度々目にする芭蕉の葉。その付近の地域では岩国寿司を作っていたのかもしれない。



岩国寿司の作り方



- 1 まずは材料の下ごしらえ入れ、酢飯を作る
- 2 蒸したお米に合わせ酢を入れ、酢飯を作る
- 3 木枠に仕切りの葉を敷き、ご飯を敷き詰める
- 4 彩りよく具材を載せる



5 蓋の上に重しをのせて、1時間待つ



6 ゆっくりと木枠を外すとキレイな断面が！



7 一人前のサイズにカットすると・・・



4

伝承

江戸時代、岩国は吉川家が領地として治めていました。その際に築城されたのが岩国城です。山の上にある岩国城は、水の確保が難しいとされてきました。

初代領主広家公は岩国城で食べられるような大量の保存食を作るよう命じ、料理番が工夫を凝らして作ったものが「岩国寿司」でした。戦で殿様が登城の際に保存食として持参させたことから、別名「殿様寿司」とも呼ばれるようになりました。

そして時が経ち錦帯橋を創建した三代領主広嘉公が、五連の錦帯橋にちなんで五段重ねの寿司として城下一帯の職人町に広めたことで「殿様寿司」が民衆に広がっていったとされます。こうして、岩国寿司は岩国の名物として冠婚葬祭や行事食として親しまれていきました。

* 諸説あります

お家でも手軽に作れる岩国寿司！



約5人前が完成！

由宇とまとが出来るまで



1 粒ずつ種をまいていく



1週間後、芽吹き始める



苗を接ぎ木して強くしていく



黄色い可愛い花が♡



だんだんと実も大きくなってきて・・・



真っ赤な由宇とまとに!



由宇とまとソフトは由宇の海辺でも大人気



おいしい由宇とまとを作るため、定期的に集まって作戦会議!

トマトに含まれる主な栄養分

赤熟採りの由宇とまとは太陽をたっぷり浴びているから栄養がいっぱい!



せきじゅくど 赤熟採りってなんだろう?

この人に聞きました!



樹でなるべく赤くまで熟してから収穫することで、果肉が滑らかで美味しくなるんだよ!

由宇とまと園芸組合組合長 小橋 和紀さん

Best Season April to June 4~6月

2

由宇とまと



口の中でバランスの良い甘みと酸味が広がっていく



瀬戸内海の真っ赤な太陽に憧れて

始まりは二人だった

昭和五十年頃、二人の農家が由宇町でトマト栽培を始めました。比較的台風被害が少なく、市内でも温暖な土地はトマト栽培に適していました。二人が作るこだわりトマトによって「由宇のトマトは美味しい」と評判が拡がり、少しずつトマト農家が増えていきました。現在でも新規就農者が多い魅力的な作物です。

雑味が少なく味の膨らみがある由宇とまとが出来るのは、たい肥や有機質肥料を用いた環境に優しい方法で作られているから。由宇とまと園芸組合では全員がエコファーマーを取得しています。品種は「桃太郎」シリーズで、「赤熟採り」を行うため、お店に並んだ時に適度に熟した状態になり、遠方への配送に適しています。そのため、地元への出荷がメインとなり、地元でしか味わえない食材です。

地元ならではの食材



市内唯一の育成場
放流するまで稚鮎を育成
している

産卵期



身体が赤く色づき始める

芝げき漁



秋に川へ組まれる芝げきの付近
では、産卵に下る落ち鮎を
狙った投網漁法が行われる

10月

産卵のため川を下る
落ち鮎が増えてくる

12月

産卵を終えるとまもなく鮎は一生を終える

鮎の一生

孵化した鮎は暖かい海
へと下り冬を越す

鮎掛け



竿を使って釣る鮎漁。綱張り
意識が強い鮎の習性を利用し
て、生きた鮎をおとりにして
釣る「友釣り」などがある

豊漁祭



鮎漁解禁前に行われる

放流



市内数か所の川で稚鮎の
放流が行われる

6月

鮎漁解禁

4月

稚鮎は故郷の川へと
遡上を始める

冬

3

天然鮎



清流のなかを泳ぐ銀色の鱗は、まさに「清流の女王」と呼ぶにふさわしい美しさ

鵜飼から見た鮎の歴史



この人に聞きました!



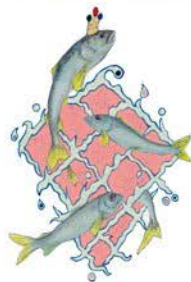
鵜飼事務所
女船頭マッキーさん

昔は鵜の歯跡がついた鮎は新鮮とされ、
高値で取引されていたんだって!

鵜飼は、川で泳ぐ鮎を鵜匠が
鵜を操ることで漁獲する漁法の
一つ。

「錦帯橋のう飼」は江戸時代
寛永年間の旧岩国領時代には
行われていたと記録が残ってい
ます!

錦川では古くから鮎が名産だっ
たんですね!



旅するグルメな女王と
あの清流でまた逢いましょう

「香魚」「清流の女王」「二年魚」
…これらは全て鮎を表しています。
キュウリやスイカに似た良い香
り、水面に輝く姿の美しさ、そし
て、一年の短い一生を全うするそ
の生態から、鮎は数多くの異名を
持ちます。
また、鮎は良質な苔を好むグル
メな魚でもあります。錦川水系の
川で育つ鮎が美味しいのは、良質
な苔を食べているから。澄んだ川
の水面には太陽の光がよく降り注
ぎ、純度の高い苔が出来るのです。
特に、錦川水系宇佐川で獲れる鮎
は、全国コンクールで複数回グラ
ンプリを獲得するほど高い評価を
されています。
鮎が獲られる期間は鮎漁が解禁
される6月から12月と長く、初夏
には若鮎、晩秋には卵をたつぷり
と持った落ち鮎と半年にかけて
様々な鮎を味わえます。

多くの異名を持つ、鮎

錦帯橋のう飼

- 運航期間 ●
6月1日～9月10日
- 問い合わせ ●
岩国市観光協会鵜飼事務所
(TEL) 0827-28-2877

高森牛



地区で高森牛を品評する「玖西連合牛肉共進会」の最優秀牛。全国の共進会でも高い評価を得ている



いのちに感謝して、いのちをいただく

挑戦を続ける『牛の町』 9

明治初期の周東町高森では牛の競り市場が開かれるほど『牛の町』として名高く、食肉産業が盛んでした。

そんな『牛の町』が新たな歴史を刻み始めたのは昭和61年。食肉産業をより発展させようと、玖西食肉研究会が「高森牛」と命名しブランドの管理を始めました。

高森牛が全国的に見ても特徴的なのは、周東町食肉センター等の決められたと畜場で処理されること。高い飼育技術やこだわりの飼料を与えて育てた牛を自らの手でと畜するので、肉の良さを隅々まで把握して高品質の牛肉を販売できます。良質な肉質を生み出す盆地特有の寒暖差と販売と生産の綿密なデータ共有により、近年では全国レベルの品評会で好成績を収めています。

品種は玖西盆地を中心に育てられた交雑種、黒毛和種。中でも黒毛和種は「高森和牛」と呼ばれ、2015年には海外への輸出も始まるなど、世界からも注目されています。



牛一頭一頭の状態を見ながら成長を促す



各農家で飼料にもこだわるなど差異化を図っている



甘みとこくのある高森牛は様々な料理に合う

「と畜する」ってどういうこと?

大切に育てられ、大きく成長した牛。いつも美味しく食べているお肉。この2つは、同じのちです。牛がお肉になるのに欠かせないのが、牛を解体し肉に加工する「と畜」という工程。しっかりとした健康状態のチェックと、衛生的な環境の中で作業は行われます。お肉以外の皮は加工用や、血は医療検査用にと無駄になる部分はありません。一つのいのちを大切に、加工していきます。

高森牛のエトセトラ

食肉フェア



秋には食肉フェアが開催される。玖西連合牛肉共進会での最優秀牛の頭丸焼きが行われ、地域の子どもの食育の場にもなっている

食肉加工所の前には牛の魂が祀られた石碑があり、毎年牛の御霊を鎮める畜魂祭が行われている

ちくこんさい 畜魂祭



岩国れんこん



肉質が柔らかいながらも食感はシャキシャキとし、しっかりとした粘りがある岩国れんこん。味は淡白でクセがなく、幅広い料理に利用される

覗いた穴から見えた景色は
きらきらと輝いていた



江戸時代、岩国は平地が少なく、尾津沖を干拓して綿栽培、稲作と行ったものの、塩害により作物の育ちが良くありませんでした。そんな中、農民を救うため、領主吉川公の命を受けた篤農家村本三五郎が他地域から「備中種」の種バスを持ち帰り、尾津沖からほど近い門前地区に植え付けたところ環境に適し、良く育ったため「門前ハス」として販売され始めたといわれています。

れんこんの穴が岩国領の家紋「九曜紋」と似ていたことから、吉川公に大変喜ばれたとも伝わっています。

大正6年には現在の品種「白花種」が栽培され始め、昭和30年代末には尾津地区がれんこんの一大産地となりました。

温暖な気候や、きれいで豊富な水、栄養分を多く含んだ土壌などれんこん栽培に適した自然条件から中国地方では最も大きい産地で全国でも有数の産地となり、今ではその名を広く知られています。

* 諸説あります

試行錯誤の特産品

start 4月 植えつけ

5月 芽が出る

6月 葉が茂る

7月~8月 花が咲く

9月 葉が枯れ始める

9月 収穫が始まる

9月~3月 収穫本格化

岩国れんこんの出荷式

重機で表面の泥を取り除いた後、手作業で丁寧に掘り取る

背の高い青々とした葉が茂り、蓮田は一面緑色になる

お盆の鑑賞用の花としても重宝される

葉が枯れると根が育ってきたサイン

きっかおり 喜茹織

枯れた茎から繊維を採りだし、糸に紡いで織物にする

岩国れんこん硝子

枯れた葉を灰にして、ガラス原料に混ぜて作る

岩国れんこんの 365日

泥付きで売られることが多い
岩国れんこん
湿度が保たれて新鮮さをキープ!

2~3番目に出来る節
最初と最後の間頃くらいの食感!

最後に出来る部位
繊維があつてシャキシャキ!

最初に出来る部位
デンプンが豊富でホクホク!

濡らした新聞紙でぐるんでビニール袋にいれ、冷暗所に置いておくと一週間保存できるよ!
節をとって水に浸せば二週間の保存も可能!
お水は毎日変えてね

おススメの食べ方
ステーキ、煮物など

おススメの食べ方
天ぷら、きんぴらなど

おススメの食べ方
酢の物、サラダなど

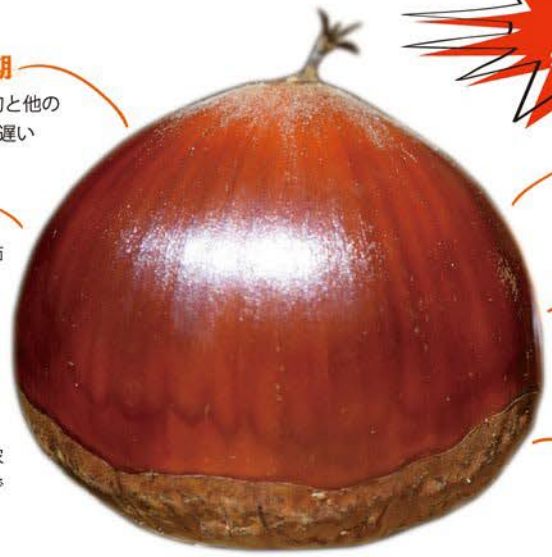
岩国れんこん

岸根ぐり



大粒の実でありながら、甘みも最大級。栗の王様とも呼ばれる

**岸根ぐり
徹底解剖!**



収穫時期
10月中旬~下旬と他の栗に比べて最も遅い

貯蔵性
貯蔵性が高く、新年のお節料理などでも重宝される

希少性
収穫時期が短いことや農家の減少や木の老朽化などで年々収穫量が減っている

大きさ
1果30g以上!
和栗最大級!
※果…栗を数えるのに用いる

味
他の品種よりも甘みが強くまるやか

人気度
質の良さから地元だけではなく全国でも大人気!

※原寸大

いろんな食べ方で!



6月
白くて長い花が咲く



7月
岸根ぐりの赤ちゃん



9月
大きな栗に



10月
イガが笑って落ちたら食べごろ!

※イガが笑う…美和町の方言で「イガが割れる」の意



平家の落ち武者を恋に落とした甘い味



*諸説あります

大正2年、全国クリ品種名称調査会である大きな栗が出品されました。その栗は類を見ない優良品種として、地名をとって「岸根栗」と品種登録されました。各地で「岸根栗」が栽培されるも、「美和町の岸根栗は美味しい」と評判に。始まりは平安末期。源平の戦いの後、木曾義仲に追われた平家の落人は散り散りとなり、今の岩国市美和町坂上に逃れます。落人の一部は、岸根の白滝山に城を築き、武術を鍛えて産業を興していったのです。

一族の中に接ぎ木の心得がある者がいたため、近くの大栗林から大栗の穂木を取り寄せ、白滝山に自生していた天然の栗の木に接ぎ木をし、育てました。その接ぎ木の技術を近隣の農民に伝授したことで、広がったと伝わっています。



岸根ぐりは熟して落ちる品種。叩いて落とすと実が水っぽいので、落ちるまで待ってね!

地元の人にとっては「栗は拾うモノ」のイメージが強いですが、実は栗の木はしっかりとしたお手入れが必要! 剪定などお手入れをしないと、100年経った木でも疲れ知らずで沢山実をつけるのだとか?!

こんにゃく



コンニャクイモには強いエグ味があるが、アクぬきを行うことでこんにゃくとして食すことが出来る

おっきくなっているいろんな姿に変身だ

おばあちゃんの味

こんにゃくはコンニャクイモを原料として作られる加工品の一つです。

コンニャクイモ栽培が始まった正確な時期は不明ですが、江戸後期には既に錦町で栽培されていたことが記録に残っています。

明治頃には錦町の各村でコンニャクイモの栽培が盛んになりました。傾斜地が多く水はけの良い土地や気候が栽培に適していたため、イモが自生し自然畑が増え、次第にコンニャクイモの加工品としてこんにゃく製造が始まり、周辺地域へと広がっていき、家庭でもこんにゃく作りが行われるようになりました。一時、病害発生により生産が落ち込みましたが、再び特産品として見直されています。

こんにゃくは97%が水分と言われるほど多くの水を使って作られるため、錦川の清らかな水で作られたこんにゃくは美味しいと評価が高いのです。



こんにゃくの作り方



1 よく乾かしたコンニャクイモを茹でて、皮を剥く
2 適当な大きさに切り、水を調合してミキサーにかける
3 4時間〜一晩程度寝かせる



4 凝固剤(炭酸Na)を入れ、気泡をなくすために100回程度ねる
5 200gずつ丸めて沸騰させたお湯に入れていく
6 40分程度煮る
7 40分後火を止め、鍋の中でゆっくりと冷やす



実はおもしろい！コンニャクイモの不思議



コンニャクイモの根はとってもデリケート。芝をかけて根をカバーし、根が張り始める8月からは草むしりでも畑に入ることは出来ない



3〜4年たつたものが特に粘りが強く、こんにゃくに適している



コンニャクイモは根茎科なので、沢山あるように見える葉や、茎に見える部分も実は一枚の葉っぱ

魅惑の花



3〜4年目のイモには花芽が付くものも。魅惑的で不思議な花を咲かせる。強烈で独特な匂いは鳥を引き寄せる

こんにゃくもイモ！

採取された種からだけではなくイモ本体から出てくる子でも(生子)からもイモが育っていく



栄養ゼロ?!

なんと、人間の身体に吸収される栄養はほぼゼロ!



だけど、イモに含まれるコンニャクマンガンが腸の働きを活性化させるためデトックス効果は抜群!

わさび



低温で成長することでより辛みを含むわさびは、12-3月頃が辛みと風味の甘さのバランスが最も良い

冬の厳しさを乗り越えて
強く優しくなっていく



自然が育てた辛み

わさびは他の作物に比べて自然環境の制約を受けやすい植物です。しかし、岩国の玖北地区には良質なわさびが育っています。それは、夏でも涼しく錦川の清らかな豊富な水がある自然環境だから。

豊かな自然の中で育ったわさびは、ツンとした辛みだけではなく、その奥には風味の甘さを感じられます。

「わさび」と聞いて通常イメージされるのは根茎の部分。しかし、わさびは全ての部位が食せる有能な作物です。育つのに時間がかかる「根わさび」の他にも、比較的早く収穫できる「葉わさび」「茎わさび」、季節の食材「がに芽」(わさびの新芽)や「花わさび」があります。

国産食品が注目される近年では、わさびチューブの原料でもある加工用わさびの新規就農者も増えてきています。



いろんな種類のわさび



- ### わさびの育成条件
- 直射日光が当たらない
 - 木陰がある
 - 潤沢な水分
 - 水はけが良い土壌
 - 15-20℃の一定の気温



わさび漬が醤油漬で作られるのは中国山地沿い独自の文化なんだって!



濡らしたペーパーにくるんで、ラップに包み保存容器に入れると長持ちするよ!

歴史

*諸説あります

平安末期	錦町に定住した平家の落人が、錦川上流の木谷峡の山合に自生しているわさびを採り、鹿肉やヤマメに付けて食したことが始まりとされる
明治初期	本格的なわさび栽培が木谷峡で始まり商売として軌道に乗る
昭和中期	加工品の商品化が始まり、花わさびの販売も錦町で全国に先駆けてこの頃から行われた

育て方いろいろ



地酒



日本酒作りには米や水、麴の素材の良さだけでなく、製法のこだわりも重要となる

こだわりと魅力が詰まった五蔵の酒

世界からも熱視線

米と水からなる日本酒は、古くから水がきれいな米どころに多く作られており、稲作が終わった後に農家が出稼ぎとして蔵へ働きに出ることもあるなど、米作りと共にありました。

市内で最も古い酒造は江戸時代からの歴史がありますが、明治維新後には酒造株制度廃止で自由に醸造できるようになり、各地に多くの酒造家が生まれました。岩国市内の蔵元も昭和中期には十蔵以上存在しましたが、ビールや焼酎の台頭により数が減り、現在では五蔵となっています。

日本酒造りは工程が複雑なため、製法の一つ一つが味の個性を育てます。市内には綺麗な水が潤沢にあることは勿論ですが、各蔵がそれぞれに素材にこだわり、独自の製法を行うことで魅力ある銘酒を製造しているのです。各蔵元の努力により近年、日本酒は国内だけでなく海外からの評価も高く、市内の日本酒もその品質の良さから人気が高まっています。



発酵段階ごとにタンクのサイズを変えるなど微生物のための最適環境を整える手間を惜しまない「雁木流」の酒づくりを追求している

県内産の米、県内杜氏を雇うなど山口県産にこだわっている。吉川領主の山で伐採した木を使った木桶造りも魅力の一つ

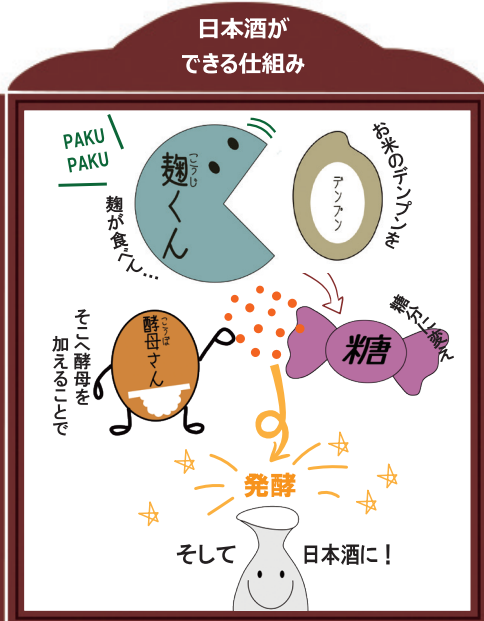
超軟水を基本としながら、仕込みの工程の一部で硬水も使用。食事と一緒に楽しむ味わい重視の食中酒造りにこだわっている

江戸時代から続く酒蔵で、錦町産の酒米と様々な蔵付きの菌を活躍させその伝統的な技法で真麴の一滴を追い求め続けている

海外での日本酒ブームの火付け役と言われ、社員による酒造りを行うことで四季醸造を可能にするなど、様々な挑戦を続けている

日本酒マメ知識用語集

- 三段仕込み**
水、米麴、水を合わせて醪を造る工程（仕込み）を3回に分けて行う製造方法のこと
- 精米歩合**
お米をどれだけ削っているかの割合。数値が低いほどお米の外側を削っている。「磨き」とも
- 酒粕**
醪から日本酒を絞る際に残った部分。栄養価が高く美容に良いと注目が集まっている



日本酒ってなんだろう???

知ってるつもりだけど...



BRAND ILLUSTRATION LINE UP

岩国ブランド
イラスト紹介

岩国ブランドイラスト：キエ

岩国寿司



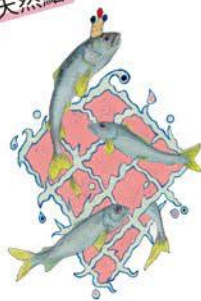
殿様のもとへ具材が向かっていき、殿様寿司が完成していく

由宇とまと



赤熟採りの由宇とまとが瀬戸内海を背景に太陽になりきっている

天然鮎



川を遡っていく鮎の躍動感と清流の女王にふさわしい美しさがある

高森牛



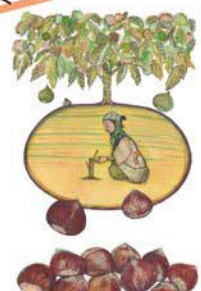
蝶舞う自然の中で寄りそう牛の親子にいのちの大切さを感じる

岩国れんこん



見通しの良い岩国れんこんを覗くと、万華鏡のようにキラキラと輝く未来が見えた

岸根ぐり



平家の落人が接木したことで、大きな栗へと成長していく

こんにやく



姿形を変えながら成長し、大きくなるとこんにやくに変身する

わさび



冬の厳しい環境を耐え忍ぶことで辛みだけでなく甘みも含んでいく

地酒



五蔵の個性あるお酒は、名橋・錦帯橋の職人技にもどこか似ている

“いわくに made” な食卓



1 岩国寿司

地元のお米、原木シイタケ、コノシロ等をふんだんに盛り込んで。岩国れんこんは真ん中に飾ってインパクトアップ

2 天然鮎の甘露煮

甘辛く煮た甘露煮はお酒にもごはんのお供にもぴったり。晩秋には子持ち鮎の甘露煮もおいしい

3 高森牛のスープ

薄切りの高森牛とこんにやく、岩国れんこん団子、白髪ねぎを使用。高森牛の出汁が溶けだし、甘みとコクが出る

4 高森牛ローストビーフ

贅沢に高森牛の塊をローストビーフに。酒粕とみりん、白味噌を合わせたソースに刻んだわさびの葉を添えて

5 岩国れんこん三杯酢

岩国れんこん、人参、大根、コノシロを三杯酢で漬けると、お節料理にも使える縁起の良い一品に

6 由宇とまとのカプレーゼ

薄切りの由宇とまととモッツアレラチーズを交互に重ね、オリーブオイルと岩塩に刻みわさびの葉を合わせてさっぱりと



7 岸根ぐりきんとん

マッシュにしたサツマイモに岸根ぐりを細かく混ぜて。岸根ぐりの渋皮煮も上に乗せて贅沢な一品に

8 岩国れんこんとこんにやくのきんぴら

岩国れんこん、こんにやく、人参でシャキシャキと弾力のある食感の違いを楽しんで

9 花わさびの白和え

いつもの白和えに花わさびとこんにやくをプラス。ツンとくる辛みが白和えのほんのりとした甘みにベストマッチ

10 地酒

岩国の地酒はどの特産品とも相性ばっちり！岩国れんこん硝子の酒器でいただきます

Special Thanks

生産者の皆さま、岩国徴古館

写真：岩国市、岩国市地域おこし協力隊、女船頭マッキー（鮎産卵、本人写真）
有限会社堀江酒場（蔵外観写真）
企画・取材・編集・製作：岩国市地域おこし協力隊・地域ブランド担当