

中小企業地域資源
活用促進法に基づく



ふるさと名物

Furusato Meibutsu

山口県長門市

が応援するふるさと名物

わが市の
ふるさと名物は
これ!

『北長門の海と大地』で育まれた
食材によるコラボ商品群

～“チームながと”のおもてなし～

【仙崎かまぼこ】
(焼き抜き製法)

【わかめむすび】

- ◆食物がつなぐ長州どりに代表される農林水産物などのコラボ商品群
- ◆長門温泉郷五名湯で長門を味わう観光プログラム





ふるさと名物
Furusato Meibutsu

応援宣言

山口県長門市

地域の
プロフィール

市民×事業者×関係団体×行政の結束 = “チームながと”

本州の最西北端、山口県の西北部 “ながと”

日本最高水準の効能と手つかずの昭和が残る俵山温泉、本州有数の水質を誇る二位ノ浜海水浴場、向津具半島の美しい景色、長州どりや仙崎かまぼこ、童謡詩人金子みすゞ、香月泰男画伯等々、「長門市が残してきた自然」「自然から与えられた恵みに基づく産業」さらに「自然に育まれた文化」など多くの資産を長門市は有しています。そして何より、人口1万人あたりの焼き鳥店舗数が日本トップクラスを誇る“やきとりのまち”でもあります。

～「チームながと」の取り組み～

ここ長門市は、多種多様な地域資源に恵まれ、また、その自然から与えられた恵みに基づく産業が地域経済を牽引してきました。

その一方で、人口減少に加え、農業や水産業及び観光産業を取り巻く環境は、低所得に伴う深刻な後継者問題などを抱え、とても厳しい状況にあります。

ここに、今まさに進めようとしている「産業振興による活力あるまちづくり」の実現に向けて、市民・事業者・関係団体及び行政が一体となった“チームながと”の総力を結集し、地域資産を活用し、長門市産業の発展を目指しています。

水産業、養鶏業、農業が基幹産業のまち

水産業とともに発達した、干物や仙崎かまぼこ等に代表される水産加工業。加工で発生した魚のアラなどを餌にした養鶏業が栄え、良質な鶏糞堆肥は地域の農地に還元され農業も発達、現在の産業構造を構築しています。



山口宇部空港- (お車で約70分) -長門



新幹線新山口駅- (お車で約60分) -長門

新幹線厚狭駅- (美祢線乗り換え約80分) -長門

長門市の“サプライチェーン”モデルイメージ

ブランド



食品加工



観光



市外に販路を持つ

サプライチェーンの域内化
一次産業の経営安定・所得向上

いかに市内で
循環型経済を
作るか

地域循環

飲食

小売

運送

医療

福祉

いかに市外から
収入を得るか

ふるさと名物の内容～主な地域資源～

仙崎イカ ◆日本有数の水揚げを誇る地域最高の水産食材

激しい潮流にもまれて身の引き締まった濃厚な甘みの「仙崎イカ」は、豊富な水産資源の中でも長門地域最高の水産食材の一つです。

活きがよいイカはその鮮度ゆえに“透明”。晩秋、旬になったケンサキイカの季節特有の丸みを帯びた肉厚な型になった時「仙崎旬宣言」を発令。この時期に水揚げされた仙崎イカを『仙崎ぶとイカ』と呼び食感と甘みが最高の時期を迎え、多くの観光客を唸らせています。



仙崎かまぼこ・水産ねり製品 ◆鮮度が命の“焼き抜き蒲鉾”

東の小田原に対し、西の仙崎として名を馳せる「仙崎かまぼこ」。高級魚エソを使った焼き抜き製法で、蒸し蒲鉾には無いプリプリの食感が特徴で、数多くのファンに支持されています。

長門市は新鮮な海の幸が豊富に集まる山陰屈指の魚市場を備え、仙崎かまぼこに代表される“水産ねり製品”を数多く生み出し、全国的にも注目を浴びる特産品となっています。

その“水産ねり製品”と“長州どり”を使った新たな製品作りへのチャレンジが、ここ長門市で始まろうとしています。



干物(魚)・煮干し品(魚) ◆干物屋こだわりの味付けと製法

長門市には十四もの点在する漁港があり、水揚げされる魚は、身が柔らかく適度に脂が乗っている干物に適した魚が多く、古くから干物の文化が根付いています。漁港近くに数多くの干物屋が軒を並べ、自分の暖簾だけの味を追求する技と伝統が、長門を代表する特産品を作り出しています。



長門ゆずきち ◆最高の搾汁率を誇る、地域伝統の香酸柑橘

その名には、長門の国で生まれ柚子よりも優れたという意味を持つ万能柑橘。地域固有種として栽培され、爽やかな香りとまろやかな酸味が特徴。果皮が薄く種が少ないため、香酸柑橘の中では最も高い搾汁率を誇り、素材の味を損なわずにどんな料理にも合う“可能性を秘めた柑橘”です。調味料から菓子等の素材としても、幅広く使用されています。



ふるさと名物の内容～主な地域資源～

長州どり ◆地域随一のブランド鶏

古くから養鶏が農家の副業として普及しており、また養鶏飼料として、高栄養の「魚粕(さかなかす)」が地元の特産品・仙崎かまぼこの副産物として手に入りやすいという環境を利点に、大規模な飼育施設に発展しました。

全国的にも珍しい養鶏専門の協同組合が存在し、これまでに「長州どり」「長州地どり」といった銘柄鶏を生産し、県内初となる最高級ブランド地鶏「長州黒かしわ」も生み出しました。長門市の焼き鳥店舗数が多いことは、こうした好条件により新鮮な鶏肉が手に入りやすいことも大きな要因に挙げられます。



【長州どり】



【長州地どり】



【長州黒かしわ】

長門温泉郷五名湯 ◆温泉×食資源＝地域食材PRの取り組み

長門には、近代的な旅館や古風なたたずまいの宿が軒を並べ、しっとりとした湯の町情緒が漂う「長門湯本温泉」、古くから湯治湯として有名で、昔ながらの温泉宿が軒を連ねる西日本随一の泉質を誇る「俵山温泉」、弘法大師の夢のお告げで発見されたと云われる「湯免温泉」、深川湾を望む高台あり絶景を楽しめる「黄波戸温泉」、美しい油谷湾を眼下に望む高台の「油谷湾温泉」の5つの温泉地があり、「長門温泉郷五名湯」と呼ばれ親しまれています。

地元産の旬な食材と温泉を活かした宿泊プランの創造に向けた取り組みや、埋もれた食資源を活用した食品や加工品を開発し地域食材をPRするため、温泉と食を組み合わせ魅力を高め発信する取り組みが人気を集めています。



【長門湯本温泉】



【俵山温泉】



【湯免温泉】



【黄波戸温泉】



【油谷湾温泉】

サプライチェーン域内化の取り組み

本市の地域資源を活用した商品開発により新たな価値を創造し、それにより外貨を稼ぎ、また原材料を供給する一次産業従事者の所得向上と経営の安定につながる、地域全体に経済を循環させる取り組みを応援します！

◆食物がつなぐ長州どりに代表される農林水産物などのコラボ商品群



×



×



◆長門温泉郷五名湯で長門を味わう観光プログラム



×



「ふるさと名物応援宣言」による長門市支援施策の概要



長門市（ふるさと名物応援宣言）

地域資源を活用した事業活動の促進のための施策を実施

- ・PRイベント等の実施
長門の魅力を発信するイベント等の実施や、市外イベントへの出展により、集客力の向上につなげる。
- ・ながとのおいしさ応援補助金
地域資源を活用した新商品開発及び販売促進の取り組みを対象とした市独自の補助制度で、魅力ある商品作りを応援する。
- ・品評会の開催
長門市産品を使用した加工品の付加価値を高めるため、市独自の審査基準を設け品評会を開催し、販売促進へつなげる。

地域を挙げて応援

中小企業・小規模事業者

地域資源を活用した商品開発

- ・地域資源を活用して商品・サービスを開発、販路開拓等
- ・体験プログラムや産業観光等も対象

消費者

情報
発信

地域へ
呼び込み

販売

地域の
取り組み



ふるさと名物
Furusato Meibutsu

応援宣言

山口県長門市

市長からのメッセージ

「チームながと」のおもてなし

私たちが住む長門市は、山口県の西北部に位置し、北長門海岸国定公園に指定される美しい日本海に臨む自然豊かなまちで、手つかずの自然と、類を見ない多種多様の地域資産に恵まれています。また、その自然から与えられた恵みに基づく産業も、私たちの貴重な財産です。

地域随一のブランド鶏「長州どり」の生産地で、人口1万人当たりの焼き鳥店舗数が日本トップクラスの“やきとりのまち”でもあります。

一方で、人口減少に加え、農業、水産業及び観光産業を取り巻く環境は、低所得に伴う深刻な後継者問題などを引き起こし、誠に厳しい状況にあります。

この状況は、長門市産業の発展なくして乗り越えられません。

ここに、今まさに進めようとしている「産業振興による活力あるまちづくり」の実現に向けて、市民・事業者・関係団体及び行政が一体となった“チームながと”の総力を結集し、地域資源を活用した“おもてなし”を行う取り組みを、「ふるさと名物」として応援することを宣言いたします。

長門市長 大西倉雄

