



長門市について

本州の最西北端、山口県の西北部に位置する長門市。東は萩市、南は下関市、美祢市に接し、北側には北長門海岸国定公園に指定される美しい日本海の風景が広がっています。

日本海沿岸一帯の豊かな漁場では、古くから捕鯨や漁業が盛んに行われ、多くの漁港が点在しています。北長門海岸国定公園に指定される海岸線では、日本海の荒波に浸食された岩と白い砂浜が入りし、変化に富んだ雄大な自然景観を生み出しています。中でも紺碧の海上に奇岩怪石が連なる海上アルプス「青海島」、遙か日本海を展望できる「千畳敷」、海に浮かぶ「棚田」のシルエット、本州最西北端に突き出した「川尻岬」の緑青色の海などは、訪れる人々を魅了します。



東後畠の棚田

中山間地域に階段状に広がる棚田は最近、生産以外にも治水による国土保全の役割や生態系維持の効用などで存在が見直されているところであり、全国で117市町村、134地区の棚田が「日本の棚田百選」に認定されています。

「東後畠の棚田」は、眼下に日本海を望み、コバルトブルーの海と水田との調和により、美しい景観を作り出しており、山口県で唯一「日本の棚田百選」に認定されています。

5月～6月の期間は、夕日が沈む日本海に、イカ釣り漁船の漁火が無数に輝き、見るものを圧倒する美しさで、毎年多くのカメラマンを魅了しています。

お問い合わせ



長門市農林水産課 TEL 0837-23-1139
〒759-4192 山口県長門市東深川1339番地2



長門 棚田米



長門市油谷地区の「東後畑の棚田」で取れた棚田米は、「ねばり」「甘み」「うまみ」が特徴です。潮風と、粘土質の土壤、適度な寒暖差が、おいしいお米を育てます。また、安心して食べていただくため、農薬の使用量を減らし、化学肥料も必要最低限に抑えて栽培を行なっています。
少しでも新鮮な状態でお客様のもとにお届けします。自信をもって提供する棚田米をぜひ一度ご賞味ください。

～おいしい食べ方～

シンプルに、こだわりの塩をかけておにぎりで食べていただき、お米の美味しさを堪能してください。
※棚田米や棚田米で生産される商品の購入により、この美しい棚田を守っていくための活動支援に繋がっていきます。



棚田米(きぬむすめ)

名前とおり絹のような白さと光沢があり、外観品質に優れた粘りに特徴のある良食味米です。



漁火米(コシヒカリ)

山紫水明な中国山地の俵で、品質・食味に磨きをかけられた山口県を代表するブランド米です。



棚田米(自然栽培米)

化学肥料や農薬を一切使用せず、自然のままの土壤と水だけで栽培された健康志向の高い方に最適のお米です。

棚田のお米が美味しい理由
山の斜面を有効的に利用した棚田は、その地形をそのまま活かしているため、それぞれの田んぼは様々な形や大きさを有しています。圃場整備された広大な田んぼとは異なり、小さくある意味いびつな形をしたものばかりです。大型の機械を入れることができず、手作業での栽培管理が主となるため、多くを人の手で管理しなければならず、結果としてより良い品質のお米が育ちます。

長門棚田米 加工品



純米大吟醸
むかつく

楊貴妃伝説の残る長門市油谷の向津具(むかつく)半島の棚田で育てたお米を使い長門市の元地域おこし協力隊がプロデュースし、長門市在住のデザイナーがラベルを手掛けた日本酒。フルーティで独特の甘さを持つ個性的な日本酒として多くの方に愛飲されています。

- ・内容量 720ml
- ・原材料 長門産棚田米(ひのひかり)、米麹
- ・精米歩合 50%
- ・アルコール度数 16度
- ・製造 阿武の鶴酒造



龍宮の潮吹

スーパークリーニングの日本酒「竜宮の潮吹き」は、CNNが選ぶ「日本の最も美しい場所31選」の一つである「元乃隅神社」の駐車場内にある「津黄龍宮の潮吹き交流施設(売店)」の完成記念品として企画されたお酒です。少しひろつとした舌触りと、微炭酸のすっきりした味わいは食前酒にも合います。ラベルは男性らしく力強いイメージですが、あと味にくせもなく、女性にも好まれるお酒です。

- ・内容量 500ml
- ・原材料 長門産棚田米(ひのひかり)、米麹
- ・精米歩合 50%
- ・アルコール度数 16度
- ・製造 阿武の鶴酒造



こめごろん

噛めば噛むほど、棚田米の甘みと香りが感じられるラスク。
抹茶・きな粉・プレーンの3種類がミックスされています。

製造 ベジフルトレイン



棚田米スープ

山口県が誇るブランド地鶏「長州黒かしわ」の上品なスープと、棚田米を使用したライスクルトンが織りなす豊かな風味と甘味のカレースープです。

製造 井上商店



のむおまもり
向津具の甘酒

「のむおまもり」は、「純米吟醸酒むかつく」の製造過程で出る酒粕で作られる甘酒です。この「のむおまもり」には、「恋愛成就」「商売繁盛」「子宝」の3種の付箋がついており、すべて「元乃隅神社」で祈願されたものが店頭に並んでいます。ご家族・ご友人などにも長門市の土産としておすすめです。ご利益を分けてあげてみてはいかがでしょう。

- ・内容量 180ml
- ・原材料 長門産棚田米(ひのひかり)、米麹
- ・アルコール度数 0度
- ・製造 阿武の鶴酒造



ライスワーズ

生地に棚田米の米粉を使用し、白いクリームをはさんだダックワーズ。風味は3種類あり、「海塩」は向津具地区の「百姓庵」でつくられた塩、「地酒」は俵山の地酒「ほ呼ばれ」を使用。「長門ゆずきち」は山口県オリジナル柑橘で、爽やかな酸味が楽しめます。

製造 ルモンド