下関 2023しものせき観光キャンペーン 日本一の食が集まる下関！

2023年のキャンペーンテーマを「日本一の食が集まる下関！」に、一昨年からPRが成功した日本一のふく、くじら、あんこうに、今年からは、うに、いか、瓦そばなど「食のまち　下関」を代表する素材、料理についてアピールしていく。目玉となるのが観光庁の支援を受けた体験プログラム「世界に一本だけのSAKE造り」と地元グルメ（ふく、くじら、あんこう）などのペアリング」。他にも川棚温泉の郷土料理瓦そばに工夫を加えた新メニューや老舗和菓子店のカフェなどを紹介。壇之浦PAや観光列車「○○のはなし」についても紹介する。

日本一の食が集まる下関

「日本一の食が集まる下関！」をテーマにして「三つの日本一　ふく、くじら、あんこう祭り」が開催され好評となった。

ふく、くじら、あんこうに加えて特牛イカ（ケンサキイカ）、瓶詰うに、瓦そば、焼肉、かまぼこが今年からキャンペーンのサイトや冊子で紹介されるようになった。

捨てる部分がほとんどなく、全てが美味しい「イカの王様」と言われている。

特牛イカ

下関の北部に位置する豊北地域では、夏から秋にかけて回遊してくるケンサキイカを、昔から主流の「一本釣り」で獲っている。豊北地域で水揚げされる活きイカ、特牛市場に出荷されたAランクの鮮魚いか、それらの鮮度を保ったまま冷凍したものは「下関北浦特牛イカ」と名付けられ、ブランド認定されている。

瓶詰うに

下関は瓶詰うに発祥の地。明治初期、西教寺の蓬山和尚は外国人の水先案内人として歓談中、杯につごうとしたお酒（ジン）を生うにの小鉢にこぼした。それを食べた和尚は、あまりの美味しさに感動し、アルコール漬けに改良。パスタや野菜など色々な食材とも相性バッチリで、新しい味わいを楽しめる。市内の観光地やお土産屋などで購入できる。

瓦そば

下関の川棚温泉発祥の観光客にも人気の郷土料理。明治10年（1877年）、西南の役において熊本城を囲む西郷軍の兵士たちは、長い夜戦の合間に瓦を用いて野草、肉などを焼いて食べたという古老の話にヒントを得て開発された。熱した瓦に茹でた茶そばをのせ、牛肉、錦糸卵、海苔などの具材を盛り付け、温かいめんつゆ煮付けて食べる。

焼肉

古くから朝鮮半島との交易が活発に行われてきた下関。今も韓国の釜山とを結ぶ定期国際航路の関釜フェリーが運航されている。

下関港や下関駅とも近い商店街グリーンモールは、韓国系の店が並ぶリトルプサンとして知られ、韓国の食を楽しめる。とくに本格的な韓国の焼肉が人気。半世紀以上も前から地元で愛され続けている下関のソウルフード「とんちゃん鍋」もおすすめ。

かまぼこ

下関は日本海、瀬戸内海に囲まれた水産業の町。吉見安岡地区は、古くから多くのかまぼこ店が軒を連ねている激戦区。かまぼこ団地と呼ばれ、各店舗では、創意工夫を凝らした練り製品を提供している。

唎酒師（ききざけし）による日本酒講座

世界に1本だけのSAKE造り体験「世界でたったひとつをつくる日本酒のブレンディング体験」

観光庁の支援を受けた体験型コンテンツ。下関の地が生んだ上質な水と米が生み出す酒造りの奥深さを五感で感じることができる観光商品。日本酒は世界でも人気が高まっており、インバウンド向けの観光商品としても期待されている。下関市は、唐戸市場や角島など外国人観光客に人気のスポットあることから、インバウンドの復活で多くの外国人観光客が戻ってくることが期待されている。

下関酒造での世界に1本だけのSAKE造り体験とは、下関酒造の大吟醸や純米大吟醸酒から4種類の日本酒が銘柄を明かさずにAからDの名前で提供。利き酒を行いながら自分好みのブレンドを行うもの。分量は6分の1ずつで決めることになっており、最初に決めたブレンドの割合は試飲後に1回だけ変更できる。この組み合わせは100通りを越えるので、世界に1本だけの自分のオリジナル日本酒を作ることができる。ブレンド後に銘柄や種類は明かされるので、自分の利き酒の力を知れる。ラベルには担当した唎酒師（ききざけし）の名前と参加者の名前、日付がラベルに印字される。ブレンドのレシピは下関酒造に保存されるので、再度来訪し購入することも可能。また、何度も参加することでいくつもの自分だけの日本酒の種類を増やすことが可能だ。ブレンドした日本酒は720mlと300mlの2本が土産として付く。この土産品を同体験型コンテンツの対象となる下関市内の旅館ホテルや飲食店に持ち込みが可能。ふぐやくじらといった下関のブランド食材や料理とのペアリングを楽しむことができる。自分でブレンドした日本酒を持ち込むことが可能。

前田 晋太郎下関市長が関係者内覧会に参加

日本酒のブレンディング

「世界に1本だけのSAKE造り」のペアリングにも対応の割烹旅館 寿美礼

下関での会食や接待に使われる個室のある割烹旅館。下関市のふるさと納税の返礼品として、宿泊や、食事券が贈られている。人工温泉の貸切風呂を新設するなど外国人観光客にも人気となっている。料理にはもちろん定評があり、下関の地元食材を使用した下関満関善席では、フルコースと手軽にその味を楽しめる下関満関善席ミニコースを提供している。「世界に1本だけのSAKE造り」のペアリングにも対応しており、自身でブレンドした日本酒を持ち込むことが可能。

今回のメニューは①ふくチャンジャクリームチーズ添え、②造り：鯨ベーコン・おばいけ・皮・百ひろ、鮫鰊刺肝和え雲丹西京漬け、地魚の刺身、③焼物：鮫鰊ホイル焼き、④洋皿：ふぐステーキあん肝のフォアグラ添え、⑤揚物：鮫鰊唐揚げ、天然真ふぐの唐揚げ、⑥酢の物：とら河豚刺小皿、⑦飯物：ミニうに丼、香の物、⑧椀物：清汁仕立、⑨水菓子：フォンダンショコラを設定した。大人数や日本酒愛好家なら土産で渡される2本の内720ml瓶を飲み、300mlを土産にするのがおすすめ。逆に少人数の場合などは300mlを飲み、720ml瓶を土産にするのがおすすめ。

下関酒造の酒蔵を見学

満関善席ミニコース（割烹旅館寿美礼）

下関満関善席

下関のふぐ、くじら、あんこうに加え、うに、いか、垢田トマトなど下関の高級食材や名産品を使用した究極のオリジナルフルコース料理。豪華で贅沢なひとときを過ごせることからゆったり、じっくり堪能したい人に人気。満関善席ミニコースの設定もある。コロナ禍で、下関満関善席を1人前から注文できるようになった店舗や、会食時には、ふく刺しを2～4人盛の大皿でなく、1人前ずつ出してもらえる店舗もある。

下関満関善席の料金は1万円から、下関満関善席ミニコースは8千円から（各店舗により異なる）。予約が必要。12店舗の認定店のみ（2023年2月現在）で味わえる。

世界に1本だけのSAKE

瓦そばに山口の希少銘牛を使用（川棚グランドホテルお多福）

江戸時代に毛利侯の御茶屋があった歴史を背景に2021年11月に完成した食事会場「川棚御茶屋」。連続する大きな襖に見立てた建具で間を仕切り、土塀をイメージした壁面、山口県産檜を使用したテーブル。徳地手漉き和紙の設えがあり、昭明には、柔らかい光の吊り照明を採用。宿泊客以外でも利用できる同ホテル内の食事処「瓦そば本店お多福」としても活用している。瓦そばの有名店で、古民家等の屋根に葺かれていた本物の瓦を使用。うなぎ料理にも定評がある。

瓦そばに高森和牛を使用

同ホテルでは山口県の希少銘牛「高森和牛」を瓦そばや牛まぶし、すき焼きで楽しむことができる。上品な甘さとコクがあり、きめ細かく柔らかな肉質が特長。名だたるコンクールで数々の受賞歴を誇る県内トップクラスの牧場「岩国ファーム」から直接買い付けている。

高森和牛を使用した瓦そばはこれまでの瓦そばのイメージを変えるもの。手軽に楽しめる価格設定となっており1人前が2090円。高森和牛の牛まぶし1980円。他にも特牛いかと地だこの天丼1430円と下関のブランド食材も楽しめる。また山口県内の地酒を豊富に揃えているほか、ノンアルコールでは、すっきりした味わいが料理にあう萩産の夏みかんソーダが人気。

松琴堂「茶房　風舞FUWARI」

創業150年を超える老舗店「松琴堂」が本店に併設して茶房「風舞（ふわり）」をオープンした。和菓子の練り切り体験ができ、カフェとしても松琴堂の菓子や本格的な抹茶などを楽しめる。

カフェ内は「松琴堂を代表する和菓子「阿わ雪」をイメージした設え。広さは約13平方メートルで、カウンター6席となっている。

店主の西原由実さんが目の前で作る和菓子や、濃茶や薄茶、煎茶など本格的な和の茶を楽しめるほか、特別な器で出される善哉も人気となっている。利用には予約が必要。和菓子の練り切り体験は約1時間で3300円～。

完成した和菓子

和菓子の練り切り体験

関門自動車道　壇之浦PAで地域連携メディア「関門ONAIR（NEXCO西日本オウンドメディア）」を開設

NEXCO西日本九州支社では、壇之浦PA（パーキングエリア）とめかりPAのリニューアルオープンに合わせて、地域連携メディア「関門ONAIR（NEXCO西日本オウンドメディア）」を開設。運営には山口県下関市と福岡県北九州市、株式会社Voicyと連携。壇之浦PAとめかりPA内に設置する地域連携スペースから音声プラットフォーム「Voicy」を活用して地域情報を配信するもので、配信した音声は記事にも転換してWEBサイトに掲載。情報のサービスエリアとして、地域の旬な情報を届ける地域連携メディアとして運営している。パーソナリティは地域性を活かして、下関市在住の農家ダンサーであるノッポさんが務める。ご当地情報や地域の特産品、地域独自の活動などを取り上げ、新しい商品の発掘や関門ピックアップとして地域で活躍する人にもスポットを当てて紹介している。

壇之浦PA（下り線：福岡方面）の店舗建物はリニューアルオープンで、売り場面積は以前の店舗の1・5倍。店内からも関門海峡・関門橋を鑑賞でき、展望フロアではさらに間近に鑑賞できるようになった。高速利用者だけでなく市内からも上がってくることができる。24時間営業で、早朝や昼間、夜景なども楽しめる。店内ではくじらのオブジェが設置。フードコートでは、唐戸市場などから仕入れた新鮮な食材を熟練の職人が調理して提供するほか、瓦そばなどの地域伝統の味も提供。ショッピングコーナー「海響市場　壇之浦」では市内の土産物や食材、スイーツも豊富にそろえている。コロナ禍の行動制限がなくなり大型バスの利用も増加しているという。

5周年の山陰線観光列車「○○のはなし」

JR西日本の観光列車「○○のはなし」は2017年8月から山陰線（新下関～下関～長門市～東萩駅）で運行開始し、2022年8月で5周年を迎えた。観光列車「○○のはなし」の乗務を担当している下関列車区と地域の事業者のコラボや地域の魅力を公式Instagramアカウント［公式］○○のはなしから発信。5周年アニバーサリーのメインビジュアルも制作した。

阿川駅に上り列車14分、下り列車11分停車するようになり、この停車時間を利用し、人気カフェ「Agawa」を楽しめるようにした。

これを記念し、○○のはなしの乗客向け限定商品「○○のはなし×Agawaセット」も販売開始した。

同セットは、車内で楽しめるドリンクと菓子、持ち帰って旅を振り返ることができるおみやげの3点セットで、○○のはなし5thAnniversaryオリジナルパッケージで提供している。駅や車内での下関市、長門市、萩市の観光関係者によるおもてなしも再開した（特定の日限定）。

アテンダントにより沿線の観光地の紹介や車内サービス（食事）も乗車日3日前までの事前予約で申し込むことができる。

山陰線観光列車「○○のはなし」快速列車（全席指定席）の2両編成で土日祝日、1日1往復　席券（530円が必要）。の運転。運賃の他に指定

コバルトブルーと観光列車

山陰線観光列車「○○のはなし」

1号車（和風）車内

2号車（洋風）車内

壇之浦PA地域連携スペース

壇之浦PA入口

しものせき観光キャンペーン実行委員会
下関市観光政策課
山口県下関市南部町1－1
TEL：083－227－3305
http://shimonoseki.travel

一般社団法人 下関観光コンベンション協会
山口県下関市豊前田町3丁目3－1 海峡メッセ下関
TEL：083－223－1144
https://www.stca-kanko.or.jp