

# 防府

## Nipponと暮らす

Suo Kokubunji Temple (Hofu City)



三田尻から全国へ。  
ここからはじまる  
塩の道があった。

三田尻の製塩は元禄時代から約260年続き、瀬戸内海の大産地でした。塩は、主に山陰、北陸、東北地方に向けて「北前船」で積み出され、東北地方では塩のことを「みたじり」と呼んでいたそうです。

④ 茄子のからしもろみ漬 (一馬本店) / もろみの持つ独特の甘味になすを贅沢に盛り合わせ、からしで味を調えた逸品。創業明治32年、味噌醤油蔵が心を込めて手作した人気商品です。



③ 三田尻盛り塩と受け皿のセット (工房&ギャラリー間鍋) / 場を清め、邪気を祓うために玄関先などに置く「盛り塩」のためのお皿。山口県内の山々に足を運んで集めた土と釉薬のみを使って焼き上げています。



⑥ 島美人・とらふ (松富) / 山口県名産「焼き抜き製法」による本格かまぼこ「島美人」とすり身に卵黄・木くらげを混ぜ合わせてほんのり甘く仕上げた「とらふ」。近海の新鮮な素材を使用した銘品です。



⑤ 長州鋳物 復刻七福コンロ、ミニ七輪 (アボンコーポレーション) / 鋳物の街として栄えた防府市鋳物師町由来の「長州鋳物」商品は、約70年前に鋳物の七輪を当時の金型を使って復刻した逸品。モダンなミニタイプは煙をカットする煙突付き。