

d design travel 特別号。
山口県下関海峡エリアの観光を、
デザインの視点で考えます。

d design travel 特別号

下関海峡
SHIMONOSEKI
KAIKYO

TAKE
FREE

design travel
WORKSHOP

編集の考え方。

- ・必ず自費でまず利用すること。実際に泊まり、食事し、買って、確かめること。
- ・感動しないものは取り上げないこと。
- ・本音で、自分の言葉で書くこと。
- ・問題があっても、素晴らしければ、問題を指摘しながら薦めること。
- ・取材相手の原稿チェックは、事実確認だけにとどめること。
- ・ロングライフデザインの視点で、長く続くものだけを取り上げること。
- ・写真撮影は特殊レンズを使って誇張しない。ありのままを撮ること。
- ・取り上げた場所や人とは、発刊後も継続的に交流を持つこと。

取材対象選定の考え方。

- ・その土地らしいこと。
- ・その土地の大切なメッセージを伝えていること。
- ・その土地の人がやっていること。
- ・価格が手頃であること。
- ・デザインの工夫があること。

d

	SIGHTS その土地を知る
	RESTAURANTS その土地で食事する
	SHOPS その土地らしい買物
	CAFES その土地でお茶をする お酒を飲む
	HOTELS その土地に泊まる
	PEOPLE その土地のキーマン

本当の下関の豊かな発展とは、
下関らしさで作ること。

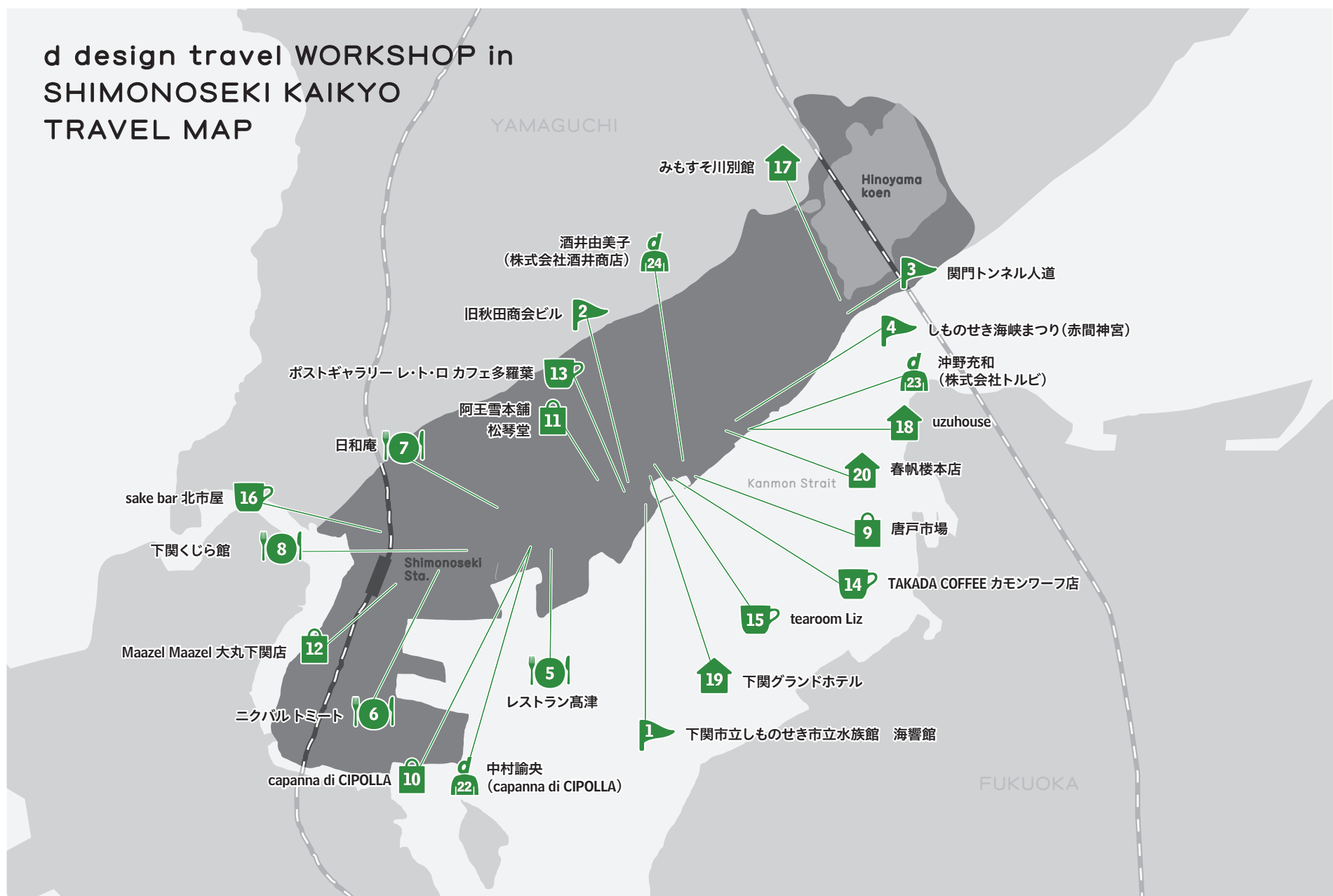
外国への強い憧れを抱いていた私たち日本人ですが、高度経済成長やバブル期、震災なども経験し、ネット社会の加速と並走したグローバルズムにより、また、交通や物流などの目覚ましい進化により、憧れていたものは手に入れ、次には自国である日本に私たちはこれまでにない関心を抱いています。読めない英文を多用したパッケージデザインや会社名は日本語に。なんとなくの憧れより、もっと身近にあるものでの実感に関心が湧く今、日本は日本らしく、そして、下関は下関らしいことで、そこに暮らす人々の実感、そして健やかな幸せ感となっています。今、そして、これからもっとも大切なことは、自分たちらしく発展していくこと。そのためには長らく暮らした当たり前の日常の中から、下関らしさを見つけ、磨き、新しいことに活用していく志向が大切です。今回のワークシヨップは、どこかの都会に住むキーマンの話を講演会のように聞き、懇親会で深め、その記念のように名刺交換して終わるこれまでのうわべのイベントから、下関らしさをみんなで考え、議論しました。これこそ、自分たちのことを自分たちが講師となりガイドとなり、自分たちの町の未来のために考えたと言えるでしょう。下関に長く暮らしながら、下関らしさをみんなで考え発表し合ったわけです。みなさんで探し出した下関らしさは、今後の観光や開発のヒントとして、迷ったときに集まる場所として、また、観光や交流時にまずは見てもらう場にしていきましょう。本当の豊かな下関の発展とは、基礎がしっかり「下関らしさ」から生み出されていること。そんな体験から、このワークシヨップ号はつくられています。関わったみなさん、サポートくださったスタッフのみなさん、お疲れ様でした。

d design travel 発行人・デザイン活動家
ナガオカケンメイ





d MARK REVIEW SHIMONOSEKI KAIKYO



海響館

下関市立しものせき水族館

山口県下関市あるかぼーと6-1

Tel: 083-228-1100

9時30分～17時30分（最終入館17時まで）、無休

www.kaikyokan.com

下関駅から車で約7分

1. 捕鯨基地、フクの集積地、

下関海峡エリアならではの展示。

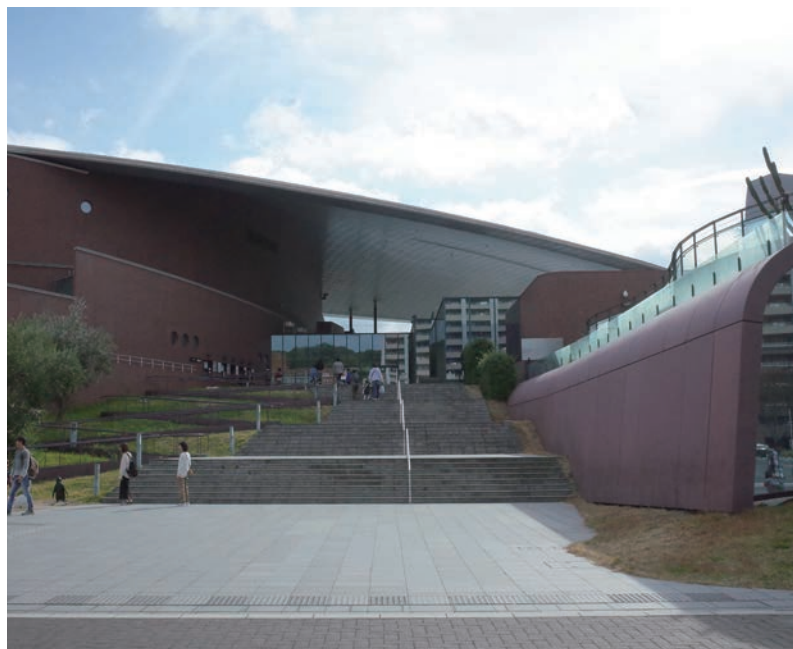
関門海峡の潮流を再現した水槽、フグの生態や特徴に着目した展示など、下関の特徴を伝える。

2. 市の鳥・ペンギンを“見る・触わる”展示。

産卵時期には卵を温める姿の観察、餌やり、体をタッチ、そして一緒に記念撮影ができる（冬季以外）。

3. クジラのフォルムの建築デザイン。

クジラが関門海峡へと大きくジャンプしたイメージを彷彿させる、ダイナミックなデザイン。



海峡都市・水産都市ならではの体験型水族館

二〇〇〇年に閉館し

鯨館の建物のみが残る、一九五

六年開館の「下関市立水族館」に代わ

り、二〇〇一年に開館。クジラをモ

チーフにした建物で、目の前には関

門海峡が広がる。階下のレストラン

では、イルカが水中を泳ぐ姿を見ら

れる。イルカは「市の動物」クジラの

小型版だ。南極捕鯨時に持ち帰った

ことがゆかりのペンギンが大編隊

を組み、最大水深六メートル・水量

七〇〇トンの大水槽に作られたトン

ネルを通らせる工夫もある。「市の

魚」ふぐは一〇〇種類以上を展示。

シロナガスクジラの全身骨格標本

は、世界に数体、日本では唯一。外に

出て潮風に吹かれ、関門海峡、関門

橋を眺めながら「ボードウォーク」

を歩いた。唐戸市場も目と鼻の先。

海峡都市・水産都市ならではの観光

が凝縮した場所だ。（下村秀樹／「下関

をよりよくする会」代表）

旧秋田商会ビル

山口県下関市南部町23-11

Tel: 083-231-4141

10時30分～15時、火曜、水曜休

（祝日の場合は開館し翌日を休館、

12月29日～1月3日休

下関駅から車で約7分

1. 海峡を臨む中心地に

建てられた近代建物。

大正4年（1915年）建築。当時は眼前に海が迫り、灯台の役割も果たしたという塔屋が現存。

2. 施主・秋田寅之介自らが監修した

和洋折衷の設計。

ゼツェッシオン様式の幾何学文様を散りばめた建物。

屋上に離れ座敷をもつ和風庭園は、現存最古。



海峡エリアのランドマーク

唐戸交

差点の歩道橋に立つと気付く幾つか

のノスタルジックな建物。その中の

一つ、「旧秋田商会ビル」は一九一五

年の社屋兼邸宅で、西日本で最初の

鉄筋コンクリート建築。建物外観と

館内の一階は洋風建築。そこから階

段を通じ二・三階に上がると唐突に

現れる和室空間に目を見張る。縁側

の白亜のコンクリート壁が光を反

射し、室内を一層広く見せる。屋上

は一般公開されていないが、離れ座

敷を持つ和風庭園がある。設計は施

主・秋田寅之介自らの発想。江戸時

代に貿易で栄えた下関の伝統性を重

んじつつ、独創的でありながら現代

にも通じる和洋折衷の建築デザイン

は、一代で総合商社を立ち上げた寅

之介の先進性を表現している。館内

には小荷物専用昇降機のほか、洗濯

機や金庫などの家財も数多く残り、

大正時代の下関の生活が見て取れ

る。（中原周一／学芸員）

関門トンネル人道

山口県下関市みもすそ川町 2234
6時～22時
下関駅から車で約15分



1. 関門海峡を歩いて渡る海底トンネル。
わずか徒歩15分で本州と九州を結び、山口県と福岡県の海底の県境をまたいで行き来できるトンネル。

2. 目の前は海外大型船舶が行き交う
関門海峡と関門橋。

独特の地形で狭い関門海峡。大型船が行き交う迫力をパノラマで見ることができる。

3. 数々の歴史の舞台となった壇ノ浦。

壇ノ浦の合戦、下関戦争、など歴史の舞台になった場所に隣接し、オブジェや紙芝居などで下関の歴史を伝えている。

海底の県境を歩いて渡る 休日の朝には、多くの市民がウォーキングを楽しむ「関門トンネル人道」は、戦前の一九三七年の着工から二一年の歳月をかけて、一九五八年に開通。当時の近代科学の粋を注いだ海底道路トンネルの人道部分だ。入口の並びにある「関門プラザ」が資料館になっていて、開通当時の様子を知ることができる。下関市民にとっては当り前の人道に、六〇年以上経った今も、世界中から観光客が訪れていると知って驚く。トンネルを使えば、下関から歩いて「門司港レトロ」にも行けて、門司港からは「関門汽船」の船で関門海峡を渡り、豪快に海風を受けて関門橋や下関を眺めながら唐戸エリアに戻ることもできる。人道はただの「道」ではなく、市民にも観光客にも関門海峡を体感できるレジャーであり、この場所ならではの「デザイン」だと感じた。（堂本由美／デザイナー）

しものせき海峡まつり

Tel: 083-231-1350（下関まつり合同会議事務局）
毎年5月2日～4日まで
shimonoseki.travel/kaikyo_fes/



1. 八百年を超える、下関の時代絵巻が蘇る祭り。

関門エリアの海と陸で歴史を伝える「先帝祭」「源平船合戦」「源平武者行列」「巖流島フェス」などが開かれる。

2. 当時の衣装を再現し、
市民が武者や官女に変身する。

甲冑姿の武者と艶やかな衣装の太夫と官女たちが練り歩き、合戦を再現するかのごとくパレードを行なう。

3. ふくの形をした大型鍋で振舞われる、ふく鍋。

魚がおいしい街・下関の味を堪能できる「スーパージャンボふく鍋」。

海峡の潮風と景観を感じて 壇ノ浦の戦い（一一八五年）から八〇〇年が経つ一九八五年に、「安徳天皇八百年祭」が開かれた。その際、安徳天皇を弔う「先帝祭」と「源平船合戦」を同時に開催したことを機に、翌年の一九八六年に「しものせき海峡まつり」が始まった。複数の祭りを見物すると、下関が何度も歴史の舞台となった土地であることを強く感じる。「先帝祭」では、重くてきれいな着物を着て、高い下駄で独特な足運びをする太夫にうつとりする。「源平船合戦」では、武将たちが船に乗り込む姿が勇ましい。ぜひ「しものせき海峡まつり」に訪れ、関門海峡の歴史、景観、潮風、グルメに触れる体験をしてほしい。安徳天皇九百年祭は、二〇八五年。この祭りが続けられ、下関の歴史と伝統が次世代に守り継がれていくことを切に願う。（菅真智子／税理士事務所勤務）

レストラン 高津

山口県下関市岬之町 13-7
Tel: 083-234-2299
19時～、水曜休
restaurant-takatsu.com
下関駅から車で約7分

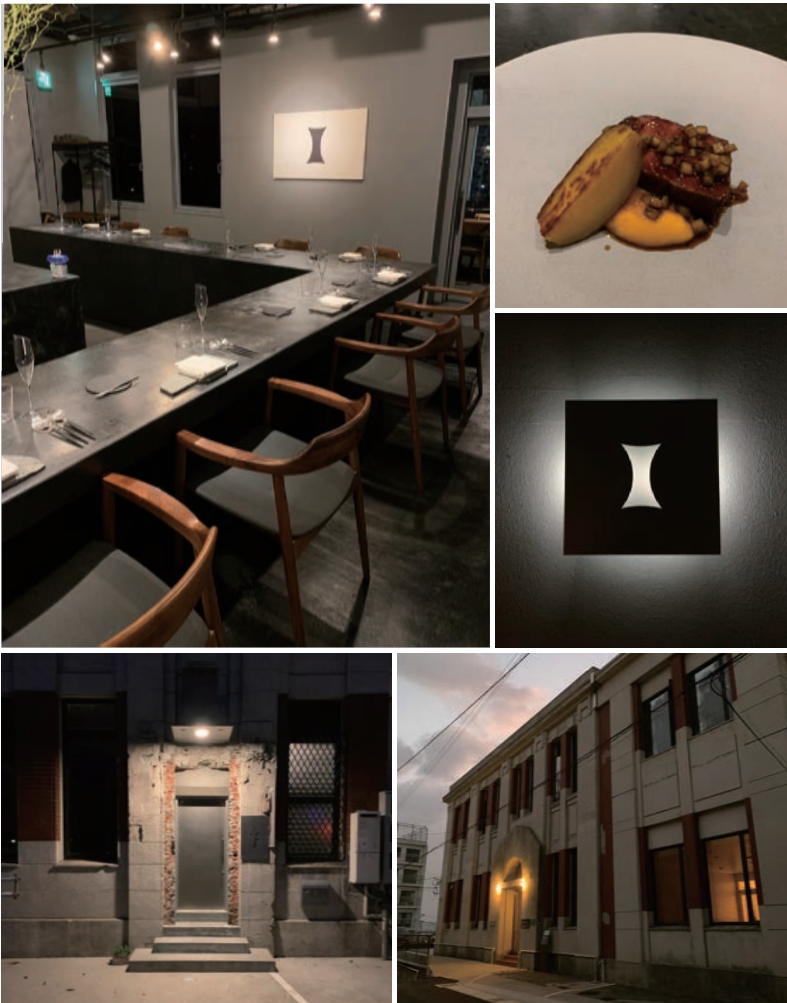
1. 登録有形文化財の大正モダンな建物。
1926年建設の、旧東洋捕鯨株式会社下関支店の
蜂谷ビル内をリノベーション。

2. ヤヒロや豊北梨のコンフィなど
同じ料理を皆で味わう。

朝の市場で目利きし煮かれた旬の魚や地元野菜を使った
コースを、8席のカウンターで皆同時に食べるスタイル。

3. 下関への愛情を表現した独創的な料理。
下関海峡エリアの旬の魚、地元の野菜をふんだんに活用。
素材名のみ書かれたメニューは、次の一皿への想像を掻き立てる。

「下関フレンチ」 下関駅から徒歩
約十五分の岬之町。漁船や裏路地を
望む、高台への階段を上りきると現
れる蜂谷ビル。「県外からわざわざ
足を運んでほしい」と高津健一オー
ナー。そんな場所でした。料理
は、海峡の豊かな食材の旨味が引き
立つ。次の料理までの待ち時間は、
奥で調理する高津さんの手元と、素
材名のみ書かれたメニュー表を見比
べる。この食材はこう出てくるだろ
う、と連れと意見をすり合わせるな
か、想像と全く違う料理が目の前に
置かれる。春菊はハマグリの出汁と
共に青いスープに、焼きナスはすり
潰され炙り鰹につけるピュレに。馴
れ親しんだ食材が、こうも姿を変え
るのかと驚く。「楽しく食べて欲し
い」。取材中のこの言葉に、シンプ
ルながらもハツとした。モルタルむき
出しのシンプルな空間、素材が変身
する演出など、毎度飽きさせない工
夫がある。（幸野春佳／主婦）



ニクバル トミート

山口県下関市豊前田町 3-27
Tel: 083-242-2986
18時～24時、日曜休
nikubarutomeat.com
下関駅から徒歩で約5分

1. 1950年創業、グリーンモール商店街の名店
「韓国料理やすもり」の新業態スペインバル。

下関と深い関係にある韓国・朝鮮の専門店が並ぶ
「グリーンモール商店街」。名店の味を受け継ぎ、
アレンジした独創的なメニューが並ぶ。

2. 絶品肉料理を下関流に提供する店。

下関発祥のモツ鍋「とんちゃん鍋」をさらに進化。
見ただけでうまいと確信する絶品肉料理が味わえる。

3. 上質な肉料理を気軽に味わえる、憩いの場。

コミュニケーションしやすい距離感の店内には、世代を超えた交流が生まれる。

韓国・スペイン・下関が味わえる肉
バル 下関駅北側に「グリーンモー
ル商店街」がある。商店街には韓国
の食材・雑貨を扱う店や飲食店な
どが多く軒を連ねている。一九〇五
年、関釜連絡船で渡航してきた在
日韓国人の富下永兆が「やすもり
食堂」を開業。漁師や鉄道で働く
人々が集まる交流の場であった。ホ
ルモンが美味しいと評判になり、
一九五〇年に「焼肉やすもり下関グ
リーンモール本店」を開店。下関の
郷土料理とも言える「とんちゃん
鍋」は、野菜から出る水分のみで炊
く下関独自の甘辛ダレのモツ鍋だが
「ニクバル トミート」は、さらにそ
れをアヒージョにしたメニューがあ
る。韓国とスペインをうまく組み合
わせた料理は、下関の新しい食文化
となるだろう。ワイワイと楽しげな
空間では、自然と前向きな話しにな
る。仲間と語らいながら食事をする
最高の場所だ。（吉山尚宏／会社員）



山口県下関市丸山町 5-3-19

Tel: 083-229-3388

11時30分～15時、17時30分～22時、

土曜・祝日のみ18時～、水曜休

hyorian.com

下関駅から徒歩で約15分

1.「垢田トマト」や下関の魚など、
地の食材をふんだんに使った創作料理。
濃淡さまざまなバリエーションの出汁を使い分けて
作り出される、和欧風創作料理。

2. 1921年建築、下関の豪商・
津崎襄一郎を和洋折衷風にリノベーション。
貴賓室・パーティーダイニング・メインダイニング・スカイバー
4つの顔を楽しむことができ、日本庭園も併設されている。

3.「関門海峡」を眺めながら食事が楽しめる店。
青々と広がる昼の海や、関門エリアの夜景など、絶景を一望できる。



下関を堪能する店 二〇一四年に

オーナーシェフの西尾光雄氏と、現
当主・吉本日出夫氏が、「海峡を一
望でき、大人のロマンを感じるこの
場所では本格フレンチを味わってほ
しい」という思いでオープン。フレ
ンチでありながら、日本人にも親し
みやすいように、醤油・酒・みりん
を取り入れた「安心する味」のフル
コース。フルーツのような甘さが特
徴の「垢田トマト」のほか、下関農家
の野菜、唐戸市場から仕入れた魚、
地元酒造やソムリエが選ぶワインな
ど、素材のレベルを最大限生かした
メニュー。豊富な知識と共に、日頃
から業者とコミュニケーションを
取り、食材を選定して調理する西尾
氏の努力の賜物である。見た目鮮や
かな料理の盛り付け担当は、デザイ
ンを学んだ息子の仁貴さん。アット
ホームに下関を満喫できる幸せな
空間は、プライスレスな時間であつ
た。(久保中敦子／営業職)

山口県下関市豊前田町 2-6-2

Tel: 083-232-2559

17時～23時、不定休

下関駅から徒歩で約7分

1. 鮮度にこだわった手づくりの鯨料理を提供。
高水準の鮮度の鯨肉を、すべて店内で調理し、刺身やベーコン、
竜田揚げなどに。

2. 下関の捕鯨の歴史・鯨食の文化を伝える。
鯨食や会話を通じ、日本有数の捕鯨基地であった下関の歴史を
来店した方々に伝えている。

3. 鯨の髭を使った工芸品を展示している。
「花おさ」や帆船など、鯨の髭を用いた珍しい工芸品が
カウンター越しに飾られ、食すだけでない鯨の文化を見ることができる。



鯨を頭から尾まで楽しむ 下関の特

産魚といえば、ふぐやあんこうのほ
か、鯨も忘れてはいけない。そんな
下関で鯨料理を専門的に提供してい
るのが「下関くじら館」だ。元・地元
新聞記者の小島洋二さんと妻の康子
さんが、下関の捕鯨文化や鯨食文化
を残すことを目指して一九七七年に
開店した。現在は、娘である純子さ
んが父の意思を継いでいる。「くじ
ら館」の運営、捕鯨・鯨食についての
講演や、店の料理を振舞つての実食
を市内外でも行ない、文化の灯を消
さないよう活動を続けている。「下
関くじらサマースクール」では、料
理を片手に講師として壇上に立ち、
次世代へ文化と味を伝える活動も行
なう。純子さんの思いを聞きつつ、
小島家の味をベースとした手づくり
の鯨料理は格別だ。特に竜田揚げ用
の鯨肉は刺身で食せるほど新鮮で、
臭みも少なく、柔らかくて美味い。
(内田達也／SE)

唐戸市場

山口県下関市唐戸町5-50

Tel: 083-231-0001

月～土曜 5時～15時、日曜、祝日 8時～15時、不定休
 (活きいき馬関街 金・土曜 10時～15時、日曜・祝日 8時～15時)

www.karatoichiba.com

下関駅から車で約9分

1. 下関は海鮮の街だと実感する場所。

下関の新鮮な魚介類が格安で食べられる。

海鮮の街・下関を最も感じられる市場。

2. 中空から売り場を見下ろせるデザイン。

広い市場の二階に上がれば、中空から売り場が

見下ろせる。喧騒を感じつつ海鮮を頬張る楽しみも。

3. 観光客が直接、卸業者から購入できる。

通常の市場はプロ同士が取引する場所。しかし、

ここは観光客も卸業者から直接購入できる。

海鮮の街の象徴 本州最西端に位置する下関市は、日本海、瀬戸内海、響灘と三方を海に囲まれた「海の幸」の街。この街の「御馳走Ⅱ五馳走」は、ふぐ、ウニ、クジラ、アンコウ、イカだ。特に下関のフクは世界に名高い。諸説あるが、下関では河豚のことを幸福にあやかり「フク」と呼ぶ。下関駅方面から「唐戸市場」に入ると、目の前に大きなふぐのモニュメント。週末は、県内外からの日本人観光客はもとより、海外観光客のお客さんも多い。市場内で行なわれている「活きいき馬関街」というイベントでは、通路の両側に、寿司やフライを販売する店が立ち並び、皆、我先にと新鮮な寿司・刺身・丼などを買いき急ぐ。二階に上がり、階下の喧騒を感じながら食事をするのもよし、屋上の芝生や、市場外のウッドデッキで食べるもよし。唐戸市場は海鮮の街・下関を実感する場所。
 (木下清治／下関市職員)



capanna di CIPOLLA

山口県下関市細江町2-10 和田ビル2階

Tel: 083-227-4811

10時～20時 水曜休

www.cipolla0218.com

下関駅から徒歩で約15分

1. 山口の物づくりを伝えて繋げる店づくり。

地元の職人が作ったお皿や靴など、その商品が

つくられた背景までを知り、購入できる。

2. この土地で受け継がれてきた古道具に

新たな価値を吹き込む。

店主の中村諭央さんが探して手入れをした秀逸なデザインの

金物や薬箱などの古道具を販売。

3. ビル1棟を活用した、また訪れたくなる仕掛け。

本の朗読会や音楽イベント、地元のアーティストの個展など、イベントを

開催して雑貨だけでなくその土地の人とも触れ合える仕組みをつくる。

物の魅力を正しく伝える 海沿いの古いビルを、丸ごとリノベーションした雑貨店には「日常使いができて、少しでも生活を豊かにしてくれる」を基準に選ばれた物たちが並んでいた。ここでもしか買えないトランクやガラス瓶などの古道具。地元の木工職人が作った木のカトラリー、可愛くて個性的なイラストが入ったマグカップなどが並ぶなか、私はリユースガラスを使ったグラスに目が留まり、雑談の中から、中村さんにその物の話を教えていただき、その背景にある物語や使い方に共感して購入した。「物の本当の魅力に気づかずに見過ごされていることが多い」と中村さんは語っていた。中村さんによつて丁寧に選ばれた商品の一つ一つと、物の背景を語る姿に、時代を超えてもずっと色褪せず、使い続けたい「ロングライフデザイン」に通じる想いがそこにはあると感じた。(形山佳之／製造業)



阿王雪本舗 松琴堂

山口県下関市南部町2-5

Tel: 083-222-2834

9時～18時、日曜、祝日休

www.shokindo.com

下関駅から車で約9分

1. 創業150年以上、伊藤博文公の
愛した献上銘菓「阿王雪」は下関の銘菓。
松琴堂創業と時を同じくして、店の近くに居を構えた
伊藤博文公が愛し、命名した菓子を販売。

2. 一子相伝の味を守る老舗和菓子屋。
子々孫々、口承口伝の秘の製法、レシピを持たない阿王雪で、
歴史と伝統を守り続ける下関屈指の老舗店。



下関生まれの銘菓 創業一八六六年、一五〇年の時を超え愛され続けている下関の老舗和菓子屋。松琴堂が誇る銘菓「阿王雪」は、昭和天皇をはじめ、伊藤博文公からも称賛された菓子。最良の寒天、卵白、砂糖から作られる阿王雪の味は淡白な甘さで、食感はまるでスポンジのよう、柔らかさと歯応えが共存している。六代目の西原由実さんは、先代の父の考えを引き継ぎ「嘘偽りない真正銘の素材で良いものを提供する」と言う。素材の選択はもちろん、包装紙の色や描かれた雪輪のデザインまで工夫したとのこと。松琴堂はこの特別な菓子「阿王雪」で下関を広く知らせた。今では阿王雪にカステラを巻いた「ゆきごろも」も人気。いつも菓子をつくる時、一つ一つ天皇に納めるような気持ちでつくるという。和菓子を通じて日本の文化と伝統を感じられる時間であった。（チェ・ジョン／東亜大学留学生）

Mazel Mazel 大丸下関店

山口県下関市竹崎町4-10 下関大丸B1

Tel: 083-233-3000

10時～19時30分、施設定休日による

mazel.jp/

下関駅から徒歩約3分

1. 下関産の「垢田トマト」や「トラフグ」など、
34種類の野菜を使った下関を味わえる商品。
単体では商品になりづらい農産物や、海産物などを効果的に
活用し、手軽に栄養が取れるスープやスムージーを販売。

2. “飲む点滴”と言われる山口産の米麴を
用い、買い手の健康を考えた商品を提案。
山口の米を使った米麴を使い、自然の甘みを出したスープや、
氷と砂糖を使わないスムージーを提案。

3. 素材を見せるためのシンプルなパッケージデザイン。
素材にフォーカスした、下関外の人にも送りたいと思えるデザイン。



下関を味わえるスープ 創業者の辻博史さんが、バーテンダー・野菜ソムリエとして培った経験をもとに「健康・美容」をコンセプトに商品開発した、三十四種類の野菜と山口県産の米麴を使ったスープとスムージー専門店をオープン。小さな子どもからお年寄りまで人気のスープには、市場では売りづらい形や傷がある規格外野菜を効果的に活用し、地域資源活性性にも貢献している。特に新商品となる「潮風育ちの垢田トマトとトラフグのスープ」は、山口産の「垢田トマト」をベースに、トラフグをおろした際に残る身肉を用いて食感に変化をつけた、下関を味わえるスープ。スープを使ってリゾット風にアレンジしても美味しい。季節限定商品やディップソースなど、人に贈って喜ばれる商品が並ぶ。自然に恵まれた多様な下関を味わうことができた。（ベック・ジョンウオン／韓国留学生）

ポストギャラリー レ・ト・ロ カフェ多羅葉

山口県下関市南部町 22-8

Tel: 083-250-6741

11時～18時、木曜のみ～13時、火曜休

postgallery-retro.com

下関駅から車で約7分

1. 日本最古の郵便局舎内にあるカフェ。

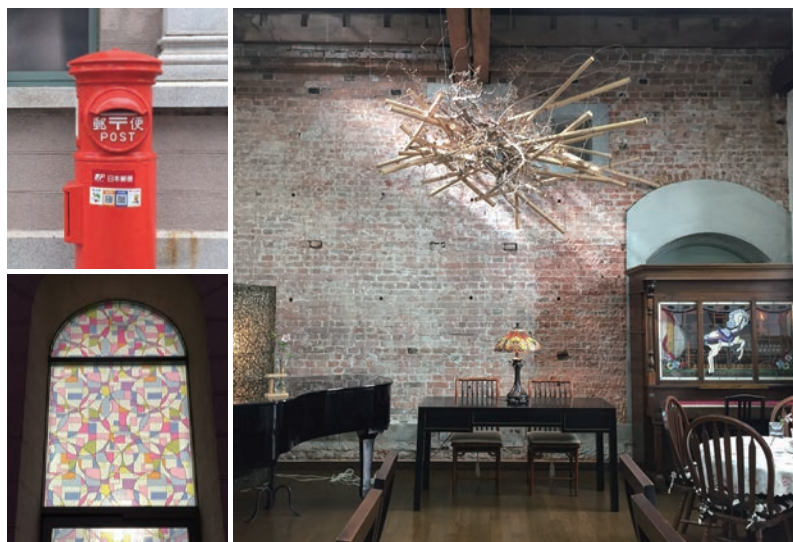
辰野金吾に師事した、三橋四郎設計の本格的なルネサンス様式の建築。1900年竣工。

2. 下関の発明家・俵谷高七の考案による「丸ポスト」。

現役の赤い丸ポストが入口に鎮座する。

3. 結婚式や音楽イベントなど、地元が開かれた中庭の空間利用。

当局のシンボルツリー「多羅葉」の木から発案された名物カレー。



日本の郵便文化の礎を守るカフェ

「時が経つ」ということの魅力に気付く、そんな場所だ。古い手焼煉瓦が織り成す心地良い空間。それを生かしたいと、プロデューサーの田嶋麻貴子さんが調度品を選定。特注の椅子や照明、ポストン社の希少価値の高いピアノなど、個々に思いが込められ興味深い。主役はこの空間だ。重役の会議や郵便物の仕分で賑わっていた建物も、カフェ創業時に残されていたのは、数本の多羅葉の木だけだった。多羅葉の葉は、裏面に傷を付けると黒く変色し文字が書けるその性質から、葉書の原型と言われる。郵便局のシンボルツリーだ。オーナーを魅了した当時の煉瓦は、室内に一部を残し改修されてしまったが、中庭も素晴らしい。四方の壁を額縁にして切り取られた空は、さながら現代芸術『タレルの部屋』だ。下関の空を見に立ち寄って欲しい。(梶村朋子／銀行事務)

TAKADA COFFEE カモンワーフ店

山口県下関市唐戸町6-1 カモンワーフ 2F

Tel: 083-232-0955

10時～19時(イートインは18時まで)、無休

www.takadacoffee.com

下関駅から車で約9分

1. 下関を感じるエリアに位置する自家焙煎珈琲店。

関門海峡を目前に、「唐戸市場」にも隣接。

2. 絶景を眺めながら楽しむテイクアウト珈琲。

関門海峡を眺めながら過ごす贅沢な時間。

3. 珈琲を通して、生産者と地元客・観光客の繋がりを提供。

自社焙煎珈琲豆を使用した「珈琲ソフト」など、珈琲が苦手な人にも提供できる商品開発も行なう。



四季折々の関門海峡を眺めるカフェ

タイム 一九八七年の創業以来、竹崎町で自家焙煎珈琲を提供し続けてきた「TAKADA COFFEE」。二〇一四年、目前に人と船が行き交うカモンワーフに移転。「関門海峡の風景が大好きなんです」と満面の笑みで話す店主の東千鶴さんと息子の竜さん。客の半数以上はテイクアウトで注文し、珈琲を飲みながら関門海峡のロケーションを楽しんでいる。その風景を見ながら「この店がここにある意味、ここにいたい理由がこれです」と東さん親子は話す。珈琲をより身近に感じてもらうと、下関で最初に移動販売を始めるなど、たくさんの人に珈琲を届けてきた。今もその思いは変わらず、「珈琲ソフト」など珈琲を楽しめるスイーツも提供する。四季折々の関門海峡を眺めながらのカフェタイムは、心を穏やかにしてくれる至福のひと時だ。(林祐史／公務員)

山口県下関市唐戸町十二旧下関英国領事館2F
Tel: 083-242-2017
10時～18時、火曜休
www.instagram.com/liz_tearoom/
下関駅から車で約8分

1. 築110年余、旧下関英国領事館を再利用したティールーム。

国際都市・下関を象徴する明治期の英国風近代建築。

2. ティールームで頂く伝統のアフタヌーンティー。

ベーグルサンドや、日替わりのスコーン、手づくりデザートのほか、スコッチや英国ビールなどお酒も楽しめる。

3. ベランダから臨む、関門海峡。

日本の歴史の転換点に必ず登場する下関の歴史を感じ取れる。



旅の本当の醍醐味とは 貴族社会から武家社会へ、武家社会から近代社会へと、時代の転換期に舞台となった海峡エリアは景観も美しく、煉瓦色のその建造物は一際目を惹く。一九〇六年に建設され、現存する領事館としては日本最古。冬には、七基ある中で唯一使用を認められた暖炉に薪をくべ、火を灯し、贅沢なひと時が過ごせる。ベランダからは建物の合間に見える海峡を眺める。そして、この場所だからこそ楽しめる紅茶にお酒。歴史、景観、グルメ……旅の目的として完璧だと私は思う。「旅の醍醐味とは、旅先での人との触れ合い、会話から生まれる感動そのものではないか」。そう語るプロデューサーの桂秀治さんは、どんな客の興味にも応える知識を持ち、一期一会を大切にしている。豊かな時と共に会話も楽しみ、記憶に残る想い出を作ってほしい。(福永百合江／サキナビューティパトナー)

山口県下関市竹崎町3-6
Tel: 090-2008-1612
16時～23時、日曜、祝日休
sake-bar.business.site/
下関駅から徒歩で約4分

1. 開業1921年の酒屋が始めた、山口の日本酒を楽しむ角打ち。

2017年、酒屋であった店内を、リーズナブルに酒を楽しめる空間へと蘇らせた。

2. 「金雀」「東洋美人」など山口県の日本酒。

季節に合わせた山口の酒をメインに約18種類を揃える。

肴は「関門地だこ」「コモンフク」などの刺身や

自家製イカの塩辛など地元産を提供。

3. ライブや食事会を開催し、繋りの場を提供。

ギターの弾き語りライブイベントや、会員制で日本酒と食を楽しむ会を開催。



老いも若きも集う酒場 グリーンモール商店街から少し離れた、昔ながらの住宅街の一角に「sake bar 北市屋」はある。一九二一年に開業した「北市屋酒店」の三代目であり現酒場の店主である池田竜夫さんは、利き酒師であるとともに、海外生活の経験があり英語も堪能。「地元や外国からの客を問わず、海外で気軽にワインが飲まれているように、山口の酒を飲んで楽しんで交流して欲しい」と話す。山口県の日本酒が多く並ぶ中、メニューの黒板に書かれた「今しか飲めない」に惹かれて酒を注文すると、思いもよらずワイングラスで提供された。「ワイニングラスだと鼻までグラスに入るから、より酒の香りを楽しめる」と池田さん。店内は、知らない者同士でも着をつつきながら自然と会話が生まれる距離間。一人でも誰かとでも行きたくない、そんな場所である。(藤崎加奈子／行政事務)

みもすそ川別館

山口県下関市みもすそ川町23-15

Tel: 083-222-3357

カフェ利用 10時～20時（週1の休業日あり、要問合せ）
1泊2食付き1名1万6000円～5万（1名利用時）
mimosogawa.jp
下関駅から車で約8分

1. 関門橋の景観を楽しめるよう 創意工夫を凝らした旅館デザイン。

宿泊の棟は来訪者が景色を楽しめるよう、
工夫しながら改築・増築を重ねてきた。

2. 元・古美術館だった喫茶室 「Le Cafe OTO」。

この土地ならではの骨董品に囲まれた空間でカフェを
楽しめる。下関の現代作家の作品も販売。

3. 下関づくしの食事。

ふぐのフルコースのほか、くじらのコースやウニ飯のコースもある。

下関に人が集う場所を 関門海峡
を目前にして建つ旅館は、唐戸の賑
わいから少し離れた閑静な場所に
ある。「瀬戸内海国立公園・火の山公
園」麓の自然豊かなエリアで、応接
台には季節のアケビが飾られてい
た。「空襲で焼け野原になった下関
に人が集う場所を」と、昭和二十二
年、初代の西山音治さんが唐戸エリ
アに本館を建てたのが始まり。晩酌
はきまってふぐ刺しから始まる人
だった。関門トンネルの入り口が火
の山エリアに決まり建てられたのが
別館である。戦後から続く老舗旅館
だ。初代が集めた骨董品や美術関連
の書籍が溢れる知の宝庫で、宿に魅
了されたお客さんと長い付き合いに
なることが少なくない。帰る際、孫
にあたる女将の玲子さんが、下関の
オペラ歌手・藤原義江さんについて
書かれた本『漂泊者のアリア』を貸
してくださった。また訪ねる楽し
み
ができた。（青木紀子／編集者）



uzuhouse

山口県下関市阿弥陀寺町7-8

Tel: 083-250-9787

9時～23時（カフェ利用L.O. 22時30分）、無休
相部屋利用時 1泊1名2,250円～、
個室利用時 1泊1名3,400円～
uzuhouse.com
下関駅から車で約10分

1. 宿泊者専用テラスから独占できる 関門海峡の超絶景。

関門橋、船の行き交い、海に浮かぶ太陽の光が
つくる絶景に出会えるゲストハウス。

2. カフェバー、シェアオフィス、 イベントスペースなど 自由自在のゲストハウス。

「唐戸市場」「海響館」も徒歩圏内。下関観光の拠点に。

3. 下関の魅力を発信する拠点。

ふぐ、瓦そばなど、下関の食と観光スポット情報を提供。

人が集う下関の魅力発信の中心 北
に赤間神宮、南に関門海峡を臨む
「uzuhouse」。一階はラウンジ、二階
はカフェ&バー、三階より上階は宿
泊スペース。気を張らない洒落た空
間が波の音と合い、ホッと落ち着
く。「下関を知るきっかけになれば」
というオーナー沖野充和さんの想い
がここの始まり。食事の提供はして
いないが、その理由を「旧旅館のよ
うに、宿泊、食事、観光をひとつの建
物で完結させたくない。宿泊、食事、
観光を分散させて、それぞれの場所
で良いものを味わってほしい」と話
す。自転車で巡ることができ、下
関海峡エリアの食や観光スポットな
どを手づくりの「唐戸散策マップ」
で教えてくれる。ゲストハウスなら
ではの家族のような温かさが、また
ここに訪れたくなる魅力の一つだ。
美しい景色のほかに、人が集う下関
の魅力を発信する場だ。（森藤菜海/
大学生）



下関グランドホテル

山口県下関市南部町31-2

Tel: 083-231-5000

1泊2食付き1名14,000円〜（1名利用時）

www.sgh.co.jp

下関駅から車で約5分

1. 関門海峡に面した、圧巻の眺望を持ったホテル。

オーシャンビュールームは、海峡と対峙し、1日約700艘の船が行き交う景色に魅了される。

2. 目の前の栈橋から北九州へ。

1階は地元の方々も利用するカフェ。今でも目の前の栈橋から乗船し、門司港に渡る。

3. 「ふぐ」をモチーフにした調度品。

ロビーのシャンデリア、手渡される客室キーは、下関らしいふぐのデザイン。



ザ・下関の寝床 下関の中心地に佇むシティホテル「下関グランドホテル」は、「唐戸市場」や「海響館」などの観光施設、「旧英国領事館」や「旧秋田商会」などの明治・大正期の建築群へのアクセスが徒歩約三分という好立地にある。海側の客室からは関門橋や巖流島が展望でき、目の前の海を一日約七百艘の船が行き交うさまは下関情緒にあふれている。レストランでは手頃な価格でふぐ料理を堪能できるのも嬉しい。目の前の栈橋から連絡船に乗船し、対岸の「門司港レトロ」に行けることも楽しみの一つである。一九七〇年開業以来、観光客を迎えるとともに、地元からも愛され続けているホテルだ。建物の奥行きや各階のゆったりとしたロビースペースの広さに歴史を感じる。月夜きらめく波に包まれ、潮の香りと共に目覚め、身を委ねたくなるホテルである。（fgo／編集者）

春帆楼本店

山口県下関市阿弥陀寺町4-2

Tel: 083-223-7181

11時〜22時、無休

1泊2食付き1名32,120円〜

www.shunpano.com/

下関駅から車で約10分

1. 由緒ある日本のふぐ料理

公許第一号店の誇りと存在感。

「春帆楼」で食べた河豚に舌鼓を打った伊藤博文公が、290年続いた河豚禁食令を解禁し、全国に広まった。

2. 歴史の舞台、関門海峡を望む迎賓館。

源平合戦や明治維新、日清講和会議など数多くの歴史背景のある関門海峡を望む好立地。

3. 地元の人の思い出をつくる場。

結婚披露宴などの慶事をはじめ、会食の場として、地元の人に選ばれ愛されている。



下関のアイコン的な割烹旅館 下関観光の中心に位置する老舗高級割烹旅館。深い緑にいだかれた一際目をひく黄金色に輝く外観が印象的。隣には竜宮城のような「赤間神宮」が鎮座し、視界には関門海峡が広がっている。唐戸市場や海響館、レトロな建築物などが徒歩圏内にあり、対岸の門司港や巖流島へ渡る関門連絡船の乗船も可能だ。旧毛利邸のある城下町・長府へのアクセスも良い。この地には数々の歴史的なストーリーが存在する。かつて伊藤博文公がふぐ料理をこの春帆楼で解禁し、下関はふぐの流通中心地となった。「ふぐ」といえば下関」と言われる所以がここにはあり、「春帆楼」は歴史の証人なのだ。昭和天皇・香淳皇后も宿泊された格式のある旅館。しつらえや調度品にも凛とした姿を感じた。特別な時間を過ごせる宿であることは間違いないだろう。（安本みゆき／プランナー）

「金子みすゞの詩を散歩する」代表
木原豊美

山口県下関市竹崎町4-1-2
Tel: 083-231-1826（しものせき市民活動センター）
下関駅から徒歩で約3分



1. 金子みすゞが詩を紡いだ街、下関の文学者。

金子みすゞの詩が育まれた海峡の街下関を、
時代背景と共に、つづられた「ことば」の力を研究。

2. 金子みすゞの作品を丁寧に分析、

紹介する第一人者。

共著『金子みすゞ再発見、新しい詩人像を求めて』
みすゞの人間像に実証的に迫りつつ作品を丁寧に分析した。

3. 金子みすゞのゆかりの地を紹介。

「旧秋田商会ビル」や「亀山八幡宮」などを金子みすゞの詩と
巡る「金子みすゞ詩の小径」をよみがえらせた。

金子みすゞと人生を愉しむ 下関の
海峡エリアは詩人・金子みすゞの詩
を感じられる数少ない地の一つであ
る。金子みすゞは一九〇三年に山口
県長門市で誕生し、一九三〇年に下
関で生涯を閉じた。みすゞが紡いだ
五十二余編の全作品は下関で創作さ
れた。この詩一編一編を紐解くため
に、当時を知る人、読み物、土地を訪
れ研究したのが木原豊美さんであ
る。唐戸の中心に位置する旧秋田商
会、当時大都会であった下関の石造
りのビルディングを見て想像を膨ら
ませたであろう『障子』はみすゞの
代表作であり、みすゞ本人の決意が
詩に入り込んでいることを分析し
た。木原さんは、子供、女性、母とし
ての目線で変化するみすゞの心と想
像力を汲み取るべく研究し、講座や
講演でその魅力を伝えていく。今後
も続く、みすゞの詩を中心とした文
化研究の世界が下関市民として愉し
みである。（木原健雄／救急救命士）

capanna di CIPOLLA 店主
中村諭央

山口県下関市細江町2-2-10 和田ビル2階
Tel: 083-227-4811
10時～20時、水曜休
www.cipolla0218.com
下関駅から徒歩で約15分



1. 「古物」を通し、下関の魅力を伝える人。

受け継がれてきた物の背景を添えて再価値をつけることで、
下関の歴史背景を伝え、郷土愛を持つきっかけを作る。

2. 古いもの・新しいものを共存させることで、

町に選択肢を与える。

小さな規模でも伝えられる雑貨屋やミニシアターを展開し、
下関に新たな価値観や選択肢を生み出す。

3. 「capanna di CIPOLLA」の運営者。

かつての下関は本州やアジア諸国との交流の拠点。
下関・日本・世界との情報、人の交流を生み出す。

下関の魅力を蘇らせ未来へ繋げる
「路地裏を一つ入れれば古い景色が残
る魅力あふれる町」。そう下関のこ
とを話す中村諭央さん。故郷を進
学・就職のために一度離れ、再び下
関に居住地を移したが、落ち着いて
しまった下関にどことなく寂しさ
も感じたという。町に点在する魅力
の一つ一つに価値を再度吹き込ん
でいきたいと、地元の家元の、町
に残る古物を扱いながら、中村さん
の視点で良いとする商品を扱った
「capanna di CIPOLLA」をオープ
ン。知人たちと共に古いビル一棟を
丸々リノベーションし、飲食・物販・
ミニシアターを備えた平日過ごせる
場所にした。「リアルに人が集うこ
とで色んな価値観に触れ、自分の内
面と向き合い新しい価値観に気づ
く」と交流を通して生まれる化学反
応を楽しむ。未来の子ども達が地元
を誇れる町をつくりたいと力強く語
る。（福田悠美／大学生）

山口県下関市阿弥陀寺町7-8
Tel: 083-250-9787 (uzuhouse)
9時～23時(カフェ利用L.O 22時30分)、無休
相部屋利用時 1泊1名2,250円、
個室利用時 1泊1名3,400円、
uzuhouse.com
下関駅から車で約10分

1. 建築家でゲストハウス

「uzuhouse」のオーナー。

若者も集うカフェを併設した関門海峡を一望できるホステルを2016年に開業。

2. より良い街づくりを実践する先駆者。

海峡エリアの情報サイトや、レンタサイクルの提供など、より良い街づくりのために、できることから形にする。

3. 地元・下関を愛する人を育成する人。

ゲストハウスの運営を通して、よりよい街づくりを促進するスタッフを育成。

自分たちの土地の魅力を知り発信する 建築家の沖野充和さんは、地元の下関が一通過点にとどまっているように感じ、「シェアする」「コミュニティ」というキーワードを大切に、ゲストハウス「uzuhouse」をオープンした。「地元の人が自分たちの街を好きになり、その熱量を外に伝えていきたい」という考えのもと、下関の魅力を上げることができ、下関の認知度を上げるために、ゲストハウスに地元の人も利用できるカフェを併設し、イベントも行う。オープン前からクラウドファンディングを活用し、壁や床を地元の人達と作るなど、多くの人を巻き込んできた。同時に関門エリアの情報サイト「かんもんノート」とレンタサイクル「shimode」の運営者で、宿泊から観光スポットまでの導線をつくり、多くの人を下関に引き付ける、まさに「uzu＝渦」のような人である。(中村諭央／自営業)



山口県下関市中之町7-11
Tel: 083-231-1470 (ふく処さかい)
11時30分～14時30分、17時～21時30分、年末年始休業
(5日前までに要予約、4名以上から)
www.fugu-sakai.com/
下関駅から車で約8分

1. ふぐ問屋直営「ふく処さかい」の女将。

老舗ふぐ問屋の歴史を持ちながら、手ごろな価格で高品質のとらふぐ料理を提供している。

2. 「唐戸魚食塾」「お魚ひろめ隊」で

ふぐ食・魚食を普及。

下関の名物である「ふぐ」の美味しい食べ方を伝えるため、市民ワークショップを開催。魚食育にも取り組んでいる。

3. 下関のふぐの伝道師。

「ふぐマガ」の発行や「ふく提灯」の制作などで、下関をはじめ、全国各地にふぐの魅力を伝えている。

「ふぐ」というツールで下関を盛り上げる女将 酒井由美子さんは夫の一さんとともに出版社に勤めていたが、一さんが三代目としてふぐ問屋「酒井商店」を継いだことをきっかけに自分もふぐの世界に。地元の人があまりふぐを食べていない状況を何とかしたいと感じた。二〇〇〇年「ふく処さかい」を開業し、仲買人の強みを生かし、とらふぐのコースを当時五千元で提供。「高級だからとか、名産地だから美味しい」ではなく、純粹に美味しいふぐを単純に美味しいと感じてほしいという思いが原動力。評判が広がり、地元の人間のみならず、全国から「本物」を目当てに客が訪れる。「近年、ふぐを獲る地域は全国に広がっているが、ふぐを美味しく食べる技術は、下関はレベルが違う」と酒井さんは言い切る。そして、それを守っていくことが我々ふぐに携わる人間の使命だと。(古賀裕二／公務員)



「d design travel WORKSHOP in 下関海峡エリア」発行記念

下関海峡エリアぐるぐる 2020年3月7日～5月31日

掲載のdマーク各地にオリジナルスタンプを設置しています。

スタンプを集めながら、楽しく下関海峡エリアを“ぐるぐる”してください。



下関海峡エリアぐるぐる オリジナルスタンプ設置場所



SIGHTS

- 01. 下関市立しものせき水族館 海響館
- 02. 旧秋田商会ビル



RESTAURANTS

- 05. レストラン高津
- 06. ニクバル トミート
- 07. 日和庵
- 08. 下関くじら館



SHOPS

- 09. 唐戸市場
- 10. capanna di CIPOLLA
- 11. 阿王雪本舗 松琴堂



CAFES

- 13. ポストギャラリー レ・ト・ロ カフェ多羅葉
- 14. TAKADA COFFEE カモンワーフ店
- 15. tearoom Liz
- 16. sake bar 北市屋



HOTELS

- 17. みもすそ川別館
- 18. uzuhouse
- 19. 下関グランドホテル
- 20. 春帆楼本店



PEOPLE

- 22. 中村諭央 (capanna di CIPOLLA 店主)
- 23. 沖野充和 (株式会社トルビ代表)

d design travel WORKSHOP in 下関海峡エリア
下関海峡エリアのデザイントラベルを考える

開催内容
キックオフイベント
2019年6月29日 下関市生涯学習プラザ

連続ワークショップ
2019年7月6日・9月14日・11月9日

主催 下関市
運営 株式会社YMFG ZONE プランニング、D&DEPARTMENT
初版発行 2020年3月7日

取材・執筆・撮影
青木紀子、内田達也、梶村朋子、形山佳之、木下清治、木原健雄、久保中 敦子、幸野春佳、古賀裕二、下村秀樹、菅 真智子、田尾繁太、チェ・ジヨン、堂本由美、中原周一、中村諭央、林 祐史、福田悠美、福永百合江、藤崎加奈子、森藤菜海、ベック・ジョンウォン、安本みゆき、吉山尚宏

発行人
ナガオカケンメイ (D&DEPARTMENT PROJECT)

編集長
神藤秀人 (D&DEPARTMENT PROJECT)

編集・コーディネート
松崎紀子 (D&DEPARTMENT PROJECT)

デザイン
加瀬千寛 (D&DEPARTMENT PROJECT)

広報
松添みつこ (D&DEPARTMENT PROJECT)
清水睦 (D&DEPARTMENT PROJECT)

制作サポート
藏重嘉伸 (YMFG ZONE プランニング)
網田知泰 (YMFG ZONE プランニング)
立石直子 (YMFG ZONE プランニング)
吉川祐平 (YMFG ZONE プランニング)

掲載情報は2020年3月現在のものです。定休日・営業時間・詳細・価格など、変更になる場合があります。ご利用の際は、事前にご確認ください。定休日の表記は、年末年始・GW・盆休みなどを省略して記載している場合があります。価格は特に記載のない限り、消費税10%を含んだ価格で記載しています。本書掲載の写真、記事の無断転用を禁じます。

発行元
下関市総合政策部企画課(下関市まちの魅力再発掘プロジェクト推進室・PMO)



表紙にひとこと

三方を海に囲まれており、古くから水産都市として栄えた下関市。市民の生活の中心となる水環境の整備を担ってきた下関市上下水道局は、まちづくりの一環としてデザインマンホールを考案。市のシンボルである“ふぐ”が愛らしく表現されています。思い返してみると小学生の頃、小さな石を蹴りながら道路を歩くことが好きでした。蹴り進めると、時々現れるフグのマーク。頬つべた膨らませて可愛いなあ、といつも思っていました。大人になった今、唐戸の海辺を散歩しながら「ねえ、このフグ可愛い!」と地面を指し知らせてくるのは私の子ども。感性は故郷とともに育っていくのだ、と感じた瞬間でした。下関を訪れる人、ずっとこの街に住む人、みんなの心に刻まれるデザインがいつまでも続いていきますように。