

ポモドーロ

熊本がもっとおいしくなる。

# pomodoro



vol.7  
September  
2023

Free  
Mag.

特集「肥後と水のおいしい関係。」

熊本のきれいな水から

生まれる美味を

ご紹介します。



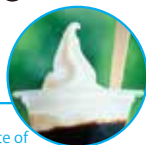


熊本が  
もっと  
おいしくなる。

Vol.  
7

# 特集

## 肥後と水の おいしい関係。



4 Shaved Ice

“水の国”のかき氷は、  
熊本で一番  
カラフルな景色!?



8 The Taste of Refreshing Spring Water: Exquisite Tofu

水源の名水を  
味わう①

池山水源の  
湧水豆腐



10 The Taste of Refreshing Spring Water: Cold-Brew Coffee

水源の名水を  
味わう②

白川水源の  
水出しコーヒー



12 Soba Highway: A Gourmet Journey

阿蘇・南小国町  
「そば街道」  
物語



16 Kuma Shochu - Tradition and Revival-

球磨焼酎  
伝統と再生への  
思い



21 The Natural Taste of Reizan

水源のある  
酒造の銘酒  
「れいざん」



24 Why Is Kumamoto's Water so Abundant, Clean, and Delicious?

なぜ熊本の  
水は  
豊かで、  
きれいで、  
おいしいのか?



26 The Fascinating World of Suizenji Nori

「水前寺のり」を  
知っていますか?



31 Kumamoto's Bottled Spring and Ground Water

集まれ!  
熊本の水/  
編集後記





# いろは流 かき氷の つくりかた



Step 1 注文後、フルーツ蜜をつくる。



Step 2 地下水からつくられた純水を少しとかしておく。



Step 3 細かい刃で削りだす。



Step 4 氷の山のなかにフレッシュ蜜と果肉、レアチーズを入れる。



Step 5 さらに氷を削り山をつくらしたら……。



Step 6 上から蜜をかけ、レアチーズをのせて完成。



**桃  
レアチーズ**

---

**氷**  
熊本の地下水からつくられた純水

---

**シロップ**  
山梨県産の桃

---

フレッシュ桃と濃厚レアチーズが口の中であっという間に溶けます。「桃には、カリウムとビタミンCが含まれており、夏場のカリウム不足の解消や皮膚の健康によいとされています」(栄養学者・友寄博子さん)。



**Restaurant+cafe**  
熊本県大津町

所在地/熊本県菊池郡大津町下町23-1  
電話/096-1283-19000  
営業時間/【ランチ】11時半〜13時半(LO)  
【カフェタイム】14時〜17時(LO)  
定休日/水曜日  
かき氷/6〜9月全日予約制

果肉のゴロっと感がお値段以上に嬉しく感じます。

素材は、熊本県産のメロン、すいか、ぶどう、ラズベリーなど地元のものばかり。これからの季節は、栗やイチジク、冬にはイチゴを予定。その月、その日の旬な素材を仕入れているので、いつ行っても違う味を楽しめます。

果物蜜にハマる人続出中  
旬にこだわる人気店

白くふわふわな氷の山脈に、フルーツ蜜、抹茶、甘酒などの色とりどりのシロップが積もるさまはまさに、おいしい絶景。

古くは平安時代、かの『枕草子』に『削り氷に甘葛入れて、あたらしき鉢に入れたる』と記述があります。

この削り氷こそかき氷なのです。日本有数の水処・熊本だからこそ味わえるかき氷を取材しました。

# 熊本で一番カラフルな景色!?

“水の国”のかき氷は、

火の国  
パッション  
レアチーズ

**氷**  
熊本の地下水からつくられた純水

**シロップ**  
熊本県植木町産の“火の国パッションフルーツ”

山盛りのかき氷とフレッシュ蜜がセット。「パッションフルーツには、皮膚を健康に保つビタミンCや、女性は意識的に摂りたい鉄分が多く含まれています」(栄養学者・友寄博子さん)。



# 1 季節を感じるフレッシュカラー。

朝、仕入れ先でフレッシュな果物を店主が見極め、その日中に出すという旬にこだわった人気店の「いろは」。その魅力はなんととっても果物蜜。つくり置きはなし、鮮度にとことんこだわっています。

熊本の豊富な地下水でつくられた純水を薄く削りだし、ふわふわなボール状にしたところでフレッシュ蜜をかけ、自家製のヨーグルトやレアチーズとカットフルーツがのせられ完成します。今回、いただいたのは夏が旬の桃とパッションフルーツ。甘い桃の蜜とフワッととけるかき氷は相性抜群。パッションフルーツの爽やかな甘さも氷の冷たさで引き立てられていました。さらに、かき氷頭部のヨーグルトやレアチーズをからめれば、ほどよい酸味と甘さのハーモニーが口のなかに広がります。そして食べ進めると、かき氷の真ん中にもう一度フルーツたちがこんには。



# 2

あまみや

## 品格のある甘味の濃厚な 抹茶のグリーン。

千利休の茶道の伝統を継ぐ裏千家。その裏千家十五代の鵬雲齋お好みの抹茶を使ったかき氷を出してくれるのが「あまみや」です。ゆっくりくつろぐ和の精神にこだわった、メニューと店内をご紹介します。

### 濃厚抹茶 渋皮栗 氷

氷  
熊本の地下水から  
つくられた純水  
シロップ  
星野製茶園の抹茶  
「弥名の白」  
「和」の旨みが凝縮された  
「濃厚抹茶渋皮栗氷」。き  
び糖でふっくら焼き上げた  
あずき、熊本産の渋皮栗  
の甘さが抹茶と相性抜群。



抹茶は別点でしてくれ  
る本格仕様。これだけ  
でもおいしい!!



別点での濃厚抹茶で、  
最後のひとすくいまで  
おいしく。

### あまみや

熊本県熊本市  
所在地/  
熊本県熊本市中央区  
上通町4-16 タバラビル2F  
電話 / 096-323-1136  
営業時間 / 11時半~19時  
(L.O.18時半)  
定休日 / 火曜日

茶道の先生を務めていたという社長の三原明子さんが、熊本市内に構えた甘味処が「あまみや」。阿蘇の地下水でつくる「あまみや」の抹茶かき氷は、他のそれとはひと味違います。使う抹茶は、九州は福岡の星野製茶園の「弥名の白」。家元お気に入りの本格抹茶です。トッピングには、北海道産大納言あずき、熊本県産の渋皮栗、小川町の白玉と和のオンパレード。抹茶ゼリーもあります。ここに別点での追い抹茶をかけると、品格あるかき氷の出来上がり。ひと口食べると、ふわ〜と抜けていく圧倒的抹茶の風味。後からあずきのふくらとした甘みがやってきました。白玉や抹茶ゼリーがあるので食感もさまざま楽しめます。そして、とけて水になったあとが、このかき氷の真骨頂。「弥名の白」の抹茶を使っているので、水がとけてしまっても抹茶を嗜む感覚で最後までおいしくいただけました。なんとも雅な気分になれるかき氷です!

# 3

マルカメ

## 老舗がつくり出す 透き通ったブラウン。

### みそ キャラメル ナッツ

氷  
日田天領水の純水  
シロップ  
自家製の甘酒、山鹿味噌  
キャラメル、ナッツに甘酒とみそ。和洋が融合した一品。かき氷の下には自家製の甘酒プリンが隠れている、うれしくておいしいスイーツです。



創業当初から一軒一軒お客様のお宅へ商品を配達しているという丸亀醤油。店内にはカフェスペースもあります。



丸亀醤油の近くには、日本の名水百選の一つ菊池渓谷があります。



創業明治三年  
老舗醤油屋さんの  
創作かき氷

### 発酵Cafe マルカメ

熊本県山鹿市  
所在地/  
熊本県山鹿市中1000-2  
電話 / 0968-44-3131  
営業時間/  
【火~金】11:00~15:00  
【土・日・祝】11:00~16:00  
定休日 / 月曜日、第2・4火曜日  
(祝日の場合は翌日)

阿蘇の山々に源を発する地下水を使用し、代々発酵技術を守ってきた丸亀醤油。創業150周年を機に新たな事業としてかき氷をスタートさせました。老舗だからできる味、発酵の技術と思いを聞きました。

老舗の醤油屋さんのかき氷ときいて、どんな味だろうとワクワクして向かった先は熊本県山鹿市。山鹿灯籠まつりや芝居小屋の八千代座があり、観光地としても有名です。そんな山鹿市で醤油をつくり続けて150年を迎えた老舗が丸亀醤油。阿蘇の地下水で丁寧につくられる醤油は、地元の人に愛されています。「丸亀醤油の理念は世の中に必要とされる企業になるということです」と語る社長の佐藤啓造さん。家庭での醤油



しょうゆ黒蜜きな粉のかき氷。

の消費量が減っているいま、新機軸を打ち出す必要を佐藤さんは感じていました。そこで、発酵にはこだわりつつ、夏場の閑散期に新しい取り組みとして始めたのがかき氷でした。さっそくお店自慢の発酵食品を使った「しょうゆ黒蜜きな粉」と「みそ

キャラメルナッツ」をいただきました。「しょうゆ黒蜜きな粉」のほうは、自家製の甘酒シロップによってほのかな甘みが楽しめ、しょうゆの塩気とコクが味を深めてくれます。トッピングに乗っているお団子がみたらし風なのでふたつのデザートを楽しんでいる感覚になりました。お店で一番人気の「みそキャラメルナッツ」は、みそなのに洋風のスイーツのような味わいで驚きです。キャラメルの濃厚な甘さに対し山鹿味噌の塩加減がちやうどマッチして、くどさのない絶妙なおいしさへと昇華されています。かき氷を食べ終わる直前に顔を出す甘酒プリンの味わいは感動の一言です。最後の最後まで食べがいのあるかき氷でした。



水源の  
名水を  
味わう①

## 池山水源の 湧水仕込み。 名水を、 豆腐でいただく。

写真に写せないほど透明、そんな風に称される阿蘇・産山村の湧水・池山水源から車で5分。志賀食料品店のお豆腐の仕込み場を訪れると、そこにはその名水があふれていました。お豆腐の8割以上が水でできています。もしそれが名水だったら？ 創業百余年の老舗にうかがいました。



### 「お豆腐づくりは英子が向いてるよ」。

池山水源は名水というだけでなく、「豆腐づくりに最適と言われる超軟水。豆腐は硬度が高い水で仕込むと、そのミネラルやカルシウムが大豆のたんぱく質と結びつき、硬くなってしまうのです。「水がおいしいところは豆腐もおいしいの。好みにもよると思うけど、私は柔らかい方が好きかな」と店主の志賀英子さん。志賀食料品店のお豆腐は、大釜で炊かれた大豆のスモーキーな風味が特徴。普通のお豆腐よりひと回り大きく、食べる大豆の濃い甘みとコクの深さが口いっぱいに広がり、心地よい香ばしさが鼻を抜けていきます。「大豆は国産のものを普通の倍使っているから、儲けなんてないのよ」と、どこか楽しそうに話してくれました。

英子さんがお店を継いで40年以上が経ちます。きっかけは「お豆腐づくりは英子が向いてるよ」という曾祖母の遺言でした。「来る人においしい

お豆腐を食べてもらいたい」、その思いを英子さんならずと持ち続けられることを、わかっていたのかもかもしれません。

### 沖繩から注文 100枚！ 人気は 全国区の 厚揚げ。

インパクトのある分厚い厚揚げがこのお店の人気商品です。全国各地から注文が入り、一日に100枚つくくることもあるそう。高温の油と低温の油でじっくり30分揚げていきます。

「揚げる時間が短いと、冷めたときに縮んでしまう。うちのは肉厚であり縮まないけど、それでも気を付けたい」とこまめに様子を見て裏返しながら、厚めだったお豆腐がさら



に嵩を増します。揚げたてをいただくと、お豆腐の深みにサクサクとした食感加わり、多彩な味の広がりがありました。

厚揚げの味に感動していると、英子さんが厚揚げの煮しめを台所から持ってきてくれました。しいたけ、じゃがいも、こんにゃく、そして厚揚げ。煮てもなお肉厚な厚揚げを口に入れると、じゅわつと汁があふれてきます。煮汁の風味をすべて吸い込んだ厚揚げは、もとの香ばしさを失わず、煮しめの中で主役級の存在感を放っていました。

油を少し垂らすだけで走。お醤油少し垂らさうご。

お店の中にはイトインスペースもあり、その場でお醤油も貸してくれます。池山水源から車で5分、ほんの少し足を延ばして、名水の恩恵をこれでもかと詰め込んだ贅沢豆腐を、ぜひ食べ逃しなく。

午前2時から6時頃まで動きっぱなし。

暑い仕込み場でもじっくり揚げていく。

#### 池山水源の水汲み場

- 住所 / 〒869-2704 熊本県産山村田尻14-1
- 24時間年中無休

池山水源の水汲み場は、駐車場から近く汲みやすい場所にあるため、県外からも多くの人が訪れます。



#### 志賀食料品店

- 住所 / 熊本県産山村田尻348-3
  - 営業時間 / 6:00~18:00 ※不定休
  - 電話番号 / 0967-25-2175
  - 取扱商品 / 角豆腐一丁 240円
- 寄せ豆腐 大320円 小270円  
厚あげ 140円 生あげ 140円  
豆乳 150円



Photo/Yamagashira Noriyuki/text/Sugaya Ayaka





一日20杯限定!

白川水源の湧水で淹れる

水出しコーヒーを

飲みに行ってみませんか?

阿蘇の白川水源入口にある物産館には、湧水を1秒で1滴ずつ落とし、6時間かけて淹れるコーヒーがあります。熊本の名水を味わえるこのコーヒーには、地元の人々の、ある思いが託されています。

コーヒーから水まで、すべて湧水からつくられています。



毎分60トンもの水が湧き出る熊本を代表する水源・白川水源とは?

熊本市内を流れる一級河川・白川の水源の一つである白川水源は、「水の生まれる里」として知られる熊本県南阿蘇村の代表的な湧泉です。水神を祀る白川吉見神社の境内よりコンコンと湧き出し、毎分60トンもの豊富な水量を誇ります。この水量は1日にすると、約86000立方メートルにもおよび、古くから枯渇しない水源として地元民に重宝されてきました。また、水が湧き出す場所では、地底の砂がゆらゆら動くのが見えるほど透明度が高いことも特徴です。それを表すかのように、1985年には環境省が日本全国から選ぶ名水百選にも選ばれました。

白川水源の湧水とおいしい化学反応。

8月初旬。白川水源の南阿蘇物産館「自然庵」コーヒー担当の佐伯京子さんに、自然庵で提供される水出しコーヒーのおいしさの秘密を教えてくださいました。こだわりをうかがってみると、「苦味を抑え風味が豊かで口当たりがマイルドなコーヒーにするために、1秒に1滴ずつ水を落と

しょうか。

「この商品を提供するきっかけとなったのは、2016年に起きた熊本地震です。南阿蘇も災害の影響で観光客が減ったとき、『湧水』をキーワードに南阿蘇の水のよさをPR出来る商品を、との声があがりました。そこで、世界中からコーヒー豆を輸入し販売する『まる味屋珈琲店』と、地元に住む『自然庵』の従業員たちが意見を交わし合



それぞれ(左)「白川水源」700円(税込)、(右)「竹崎水源」700円(税込)です。どちらも、自宅でも楽しめるよう豆と粉でも販売されています。

ました。そして、水源のイメージに合ったコーヒー豆を選んでブレンドし、商品名に水源の名を入れて提供することにしました。」

南阿蘇の魅力を伝えたい。そんな地元の人々の思いから実現した商品。南阿蘇の白川水源を訪れた際には、ぜひこの水出しコーヒーでほっと一息ついてみてください。

Taste the famous spring water

編集部員のおすすめはこれ!



食べるコーヒー 600円(税込)

凍らせた水出しコーヒーにシロップをかけ、シャーベット状にしてあります。かき混ぜるとシャーベットの下にあるコーヒーシュガーが広がって甘味が出る、コーヒーが苦手な人でも楽しめるスイーツ。



水出しコーヒー 550円(税込)

白川水源のやさしい口当たりがまるやかでありながらもコーヒーの深い味わいを引き出してくれます。さらに、深い香りの後にはすっきりした酸味も口に広がり、爽やかな余韻を楽しませてくれます。



コーヒーゼリーソフト 600円(税込)

阿蘇の牛乳でつくったソフトクリームと、水出しコーヒーゼリーのコラボレーション!ソフトクリームの、濃厚ながらさらりとした口当たりと、ほろ苦いコーヒーゼリーの相性が抜群です。ミルクの味わいとコーヒーのさっぱり感の両方を求めるあなたにぴったり。



飲むコーヒーゼリー 600円(税込)

水出しコーヒーをゼリーにし、ジャージー牛乳とミックス。ゼリーはコーヒーの風味を凝縮した濃い味わいで、ミルクの甘みとコクを引き立てています。その両者が口のなかで混ざり合うと、ビターな甘みを感じさせてくれます。ゼリーの食感もクセになります。

南阿蘇物産館「自然庵」

- 電話番号 / 0120-41-3283
- 住所 / 熊本県阿蘇郡南阿蘇村白川2096-1
- 営業時間 / 9:00~17:00
- 定休日 / 不定期
- 駐車場 / 大型バス10台 普通車100台駐車可能



豊かな自然と美しい水に育まれた南阿蘇の新鮮な野菜やお米、水源のミネラルウォーター、おみやげ品などを販売しています。



# そば好き必見！ 個性豊かな 名店に出合える 阿蘇・南小国町 「そば街道」へ。

阿蘇の南小国町に、「そば街道」なるものがあると聞いた、アメリカ出身で日本そば好きの編集部員チェイス・サザーランド。さっそく取材に行きました。そば街道の歴史と、おすすめのお店をご紹介します。

## そば街道、 発祥秘話。

「そば街道」は南小国町の中心部にあります。いつ、どのようにしてでき、どんな歴史をたどってきたのでしょうか。創設者の一人で、「吾亦紅」の店主である佐藤秀治さんにお話を聞きました。

「約30年前、南小国町は都市部へ人が流れ、過疎化が進んでいました。そのことにたまらないさびしさを感じた農家の私は、生まれも育ちも南小国町の有志3人と協力し、野草園「花の郷」を開園して、南小国の自然の豊さをPRして町おこしをしようと考えました」

しかし、現実は一筋縄ではなく、野草を目的に来てくれる観光客は多くありませんでした。「そこで、『花の郷』に休憩処があれば観光客が来やすくなるのでは」と思い、『花郷庵』というお店を開業しました。最初はそばではなく、手づくりの団子などを販売していましたが、当が外れて観光客は増えませんでした。どうしたものかと4人



南小国町を流れる一級河川・馬場川。豊富な水量で、肥沃な農地や人々の暮らしを支えています。



「花郷庵」のそばづくし 2,000円(税込)

二種類のそばを味わえるだけでなく、舞茸と野菜の天ぷら盛り、そば粉のアイスクリームまで楽しめるメニュー。

とうどんが盛んな土地のため、そばという発想が私たちにはありませんでした。知人のその助言がきっかけでそばづくりについて調べ、学び、『花郷庵』で提供したことが「そば街

で途方にくれました」

そんなとき、同郷の知人から言われた「南小国の湧水と自然あふれる環境は、おいしいそばづくりに最適では？」という言葉に、目を開かれた思いがした佐藤さん。「熊本はとも

道」の始まりです」

続けて、佐藤さんは当時の思いを語ってくれました。「複数のそば屋を開店して『そば街道』として売り出せば観光客が増えるのではと考え、最初からそば街道を謳いました(笑)。その1年後には私が2

店目となる『吾亦紅』をオープン。他店も開店し5店舗がそろい、観光客も増えました」

ただ、佐藤さんたちの熱意から生まれたそば街道も、当初は反対の声もあつたのだそうです。

「地元の人からは、『こんな田舎にわざわざそばのために観光客なんて来ないだろう』という呆れ声と、『これで観光客が来てくれるとありがたいね』という応援の両方が届きました。それでも、自分たちにできることは、来てくれるお客様に美味しいそばを提供すること。当初はそば

を打てるメンバーがいてその人に習いましたが、基本を学んだあとは試行錯誤の繰り返しです。そばづくりの本で調べたり、他県まで食べに行ったりしながら、毎日新しいこと

**5 そば街道 吾亦紅**  
●住所 / 〒869-2401 熊本県阿蘇郡南小国町赤馬場3220  
●営業時間 / 10:30~15:00  
●定休日 / 不定休  
●電話番号 / 0967-42-1820

**4 蕎麦菜**  
●住所 / 〒869-2401 熊本県阿蘇郡南小国町赤馬場3220-3  
●営業時間 / 11:00~15:30  
●定休日 / 不定休  
●電話番号 / 0967-42-1755

**3 手打そば処 戸無のそば屋**  
●住所 / 〒869-2401 熊本県阿蘇郡南小国町赤馬場2920-1  
●営業時間 / 11:00~15:00  
●定休日 / 木曜日(天候次第)  
●電話番号 / 0967-42-1510

**2 御蕎麦処 鬼笑庵**  
●住所 / 〒869-2401 熊本県阿蘇郡南小国町赤馬場2908-1  
●営業時間 / 10:00~16:00  
●定休日 / 火曜日  
●電話番号 / 0967-42-0408

**1 花郷庵**  
●住所 / 〒869-2401 熊本県阿蘇郡南小国町赤馬場2862  
●営業時間 / 10:00~15:00  
●定休日 / 水曜日(祝日の場合は営業)  
●電話番号 / 0967-42-0193

## Column 700万本もの そばの花が咲く 阿蘇・波野

阿蘇の波野に、9月に見頃を迎えるそばの花の名所があることはご存じでしょうか。「種といえは主にとんだつた熊本県で、波野は昔からそば文化だつたと聞いています」そう教えてくれたのは波野の道の駅を運営する神楽苑代表・吉岡竜馬さん。「波野は、水が豊富な熊本では比較的水が少なく、水田には適さない土地でした。そのため畑作中心となり、そばや穀類を栽培してきました。また、火山灰が混ざった土のため、水はけがよいことがそばを育てるのに適していました。そばの実は11月初旬より収穫され、主に波野の道の駅で販売されます」



JR 波野駅から10分ほど歩くと、見渡す限りのそば畑があります。



「そば街道」発祥の店  
のどごしのよいそばと  
素材にこだわった野菜てんぷら

# 花郷庵



素材にこだわり、  
全国から仕入れられている  
店主厳選の野菜。



「23年間毎日おいしいそば  
づくりを勉強しています。」  
と笑顔で語る「花郷庵」二  
代目店主・佐藤岳史（さと  
う・たけし）さん。

色鮮やかな「花郷庵」  
名物・野菜のてんぷら。  
ボリュームたっぷりで  
満足すること間違いなし！



地鶏そば  
1,500円(税込)

肉厚でうまみを含んだ地鶏を甘  
辛く煮込んだ一品。地鶏のジュー  
シーな肉汁と香ばしきはそばとの  
相性抜群です。



全国から  
最高の食材を仕入れ、  
そばを彩る  
店主の「こだわり」

注文したのは、地鶏そばと野菜の  
てんぷら、高菜めしがセットとなっ  
た「うまかもんそば」。

木漏れ日に、光り輝くそばの束を  
持ち上げると、打ちたてのほのかな  
そばの実の香りと甘い出汁の香り  
が漂い、食欲をそそります。麺をつゆ  
に浸し、最初のひと口を食べてみま  
した。ひと口噛むごとに、そばの実の  
香りと甘いゆが口のなかでシン  
フォニーを奏で、弾力とコシのある  
食感、そして地鶏の甘みがよく出た  
出汁の風味に驚かされます。地鶏は  
親鳥を使っているとのこと。コリコ  
リとした食感がたま  
りません。

冷たい湧水で  
しっかりしめたそばは、  
コリコリした食感と  
ツルツルののどごしを楽しめます。  
そして、野菜の、天  
ぷらタワーにも箸  
を伸ばしてみました。  
口に入れると、肉厚で  
ジューシーな舞茸の  
天ぷらの香りが口の



## 花郷庵

- 住所／〒869-2401  
熊本県阿蘇郡南小国町赤馬場2862
- 営業時間／10:00～15:00 ※15:00オーダーストップ
- 定休日／水曜日(祝日の場合は営業)
- 電話番号／0967-42-0193
- 大駐車場あり、現金のみ

風味の舞を堪能  
濃厚なあか牛南蛮そばと  
みずみずしい葛きり

# そば街道 吾亦紅



春から秋にかけては  
長野産と北海道産のそばの実をブレンドし、  
秋から春にかけては  
阿蘇のそばの実を使用。

熊本名物あか牛のランプ肉（腰  
の部位）をサッと焼き、タレで煮込  
んでいます。葛きりや葛とうふ、そ  
ばがゆも付いたうれしいセット。

「吾亦紅」の  
あか牛南蛮そば  
1,950円(税込)



他県から、  
この「葛きり」を食べるためだけに  
来店されるお客様もいるほどの  
人気メニュー。



そば、葛きり、  
葛とうふ……。  
魅惑の  
フルコースへの招待。

店内に入ると、店主であり「そば  
街道」の歴史を語ってくれた佐藤秀  
治さん(13ページ)が「あか牛南蛮そ  
ば」で迎えてくれました。

出汁のなかにそばを落とし、それ  
をひと掴みして口に入れると、コシ  
がありながら絹のように滑らかな麺  
が、濃厚なあか牛のうまみが出た出  
汁と絡み合います。楽しい食感との  
どごし、そして出汁の芳醇な風味が  
見事に融合しているのです。

続いて、「葛とうふ」に箸を伸ばし  
ます。阿蘇のジャージー牛乳を使っ  
ているため、クリーミーな味わいが  
口いっぱいに広がります。ゆず味噌  
も後からしっかり辛味を感じさせ、  
豆腐の舌触りにアクセントを加えて  
います。

こだわりの二八そば。  
つつい口元が  
緩んでしまう  
そば好きの私。

口のなかで、あか牛  
南蛮そばと葛とうふ  
の天上の感覚と風味  
の舞を楽しんでいる



「そば街道」創設者の一  
人である佐藤秀治（さと  
う・ひではる）さん。73歳。  
今なお調理場に立つこと  
もあるそうです。

うち、そばがゆに移ります。ひと口食  
べると、温かく香ばしい味が舌に広  
がりました。そばがゆが舌を覆うと、  
肌寒い日に温かく抱擁されるような  
感覚に包まれていきます。

あか牛南蛮そばセットを締めくく  
るのは、美しく上品に盛りつけられ  
た葛きりです。麺が黒蜜とやさしく  
混ざり合い、ひと口食べてみると、ゼ  
リーの繊細な甘みが口のなかで踊  
り、黒蜜の甘みとしっかり調和して  
いきます。甘党の私も大満足な、夏に  
ピッタリの一品でした。

## そば街道 吾亦紅



- 住所／〒869-2401  
熊本県阿蘇郡南小国町赤馬場3220
- 営業時間／10:30～15:00 ※そばがなくなり次第終了
- 定休日／不定休
- 電話番号／0967-42-1820
- 駐車場あり、現金・クレジットカード



# 人吉球磨地方の郷土の酒

## 「球磨焼酎」に込められた

## 伝統と再生への思い



人吉球磨地方



紡がれてきた伝統。

ワインの「ボルドー」、ブランドーの「コニャック」のように、地名をその名に冠することを認められた本格焼酎のブランドは、日本に4つしか存在しません。その一つが「球磨焼酎」です。この焼酎がつくられている人吉球磨地方は熊本県の最南端に位置し、九州山地の懐深い山々に囲まれたこの盆地では、古くから米づくりが盛んに行われてきました。さらに日本三大急流の一つに数えられる「球磨川」が盆地を横断するように流れており、豊かな水の恵みをもたらしています。

この地で育まれてきた球磨焼酎とはどんなお酒なのか、そしてつくり手はどんな思いを込めているのか。熊本で生まれ育った編集部員が厳選してご紹介します。

# 寿福酒造場

## 人吉球磨と焼酎。

日本の歴史で「焼酎」という言葉が初めて登場するのは、永禄二(1559)年。人吉市役所によると、神社を改修していた宮大工が仕事の愚痴を木札に記した落書きに、「施主がケチで工事の間一度も焼酎を振る舞ってくれなかった。なんとも不満である」という意味の文章が残っています。

木札が発見された鹿児島県大口市の神社が人吉藩の支配域であったことなどから、球磨焼酎を指していると考えられています。球磨焼酎は郷土色の強いお酒で、「米のみを原料とし、人吉球磨の水で仕込んだもろみを、人吉球磨で蒸留し、瓶詰めしたもの」と定められており(球磨焼酎酒造組合より)、27の蔵元で、200以上の銘柄が製造されています。そんな球磨焼酎を昔ながらの製法でつくり続ける一家がいます。



球磨川は熊本県南東部の水上村から八代海へと注ぐ、長さ115kmの第一級河川。

## 伝統製法で受け継がれる「熟成焼酎」。

「温めた後に少し冷ますとちょうどいいんです」  
口に含むとまろやかな味わいがいっぱいになり、炊きたてのご飯のようなほっこりと甘い香りが鼻に抜けていく。看板商品の「武者返し」はなんともやさしい球磨焼酎です。寿福酒造場は1890年創業の蔵元で、現場を仕切るのは5代目杜氏の吉松良太さん(45歳)。球磨焼酎の蔵元の中で唯一、「常圧蒸留」と呼ばれる伝統的な製法だけで焼酎をつくり続けています。焼酎づくりの最終工程である蒸留には「常圧蒸留」と



5代目杜氏 吉松良太さん

「自分がつくる焼酎が大好きだから、同じように好きになってもらえる人が少しでもいたらうれしい」

「減圧蒸留」の2種類があり、減圧蒸留は蒸留器内の気圧を下げて蒸留する製法で、ライトですっきりとした味わいの焼酎に仕上がります。一方常圧蒸留は気圧を下げずに蒸留する製法で、減圧蒸留に比べると油分や雑味成分が多く含まれるため、味に厚みがありどっしりとした焼酎ができます。1970年代に減圧蒸留製法が開発されると、「飲みやすい焼酎」として消費者から人気となり、常圧蒸留でつくられた焼酎は敬遠され数を減らしていきました。それでもなお、寿福酒造場は常圧蒸留一筋を貫き通しています。

「常圧の焼酎が一番うまいと思うからやり続けている、ただそれだけなんです」と語る良太さん。常圧蒸留の焼酎は、寝かせることで旨味が

## 家族3代で守る「寿福の灯」。

寿福酒造場は、良太さんを含めて5人で切り盛りする家族経営の蔵元です。その筆頭が良太さんの母であり、先代の杜氏でもある壽福絹子さん(75歳)。25歳で蔵を継ぎ、球磨焼酎で唯一の女性杜氏として50年にわたって蔵を守り続けてきました。「一番大変だったのは40代のころね。子育てをしながら焼酎をつくり

甘い香りとまろやかな味わい。



武者返し

アルコール度数/25度  
価格/1,639円(税込)  
内容量/720ml

## Colum 常圧蒸留と減圧蒸留。

焼酎の素である「もろみ」を沸騰させる過程でさまざまな成分がとけ出します。蒸留器内の気圧を変えることで沸点が変わり、成分の量を変えることができます。



大和酒造元は、3mの濁流により一階部分が水没した大和一酒造元。蔵が被害を受けました。その一つが大和一酒造元です。高さ3メートルにもなる濁流が蔵に押し寄せ、再起が危ぶまれるほど壊滅的な被害を受けました。それから3年の月日が経ったいま、新たに一つ一つの焼酎に活路を見出しています。



3mの濁流により一階部分が水没した大和一酒造元。

堤防が決壊し浸水した人吉市中心部。

### 令和2年7月豪雨。

水は人々に恩恵をもたらすと同時に、時として厄災をもたらす存在でもあります。湧水量が豊富な水源を多くかかえる熊本県は、その危険と常に向き合ってきた土地です。

2020年7月、豪雨により水量が激増し暴れ川と化した球磨川では、34か所が氾濫。人吉市では全世帯の5分の1が浸水被害に見舞われました。寿福酒造場は、蔵の浸水は免れたものの、自宅の1階が浸水。球磨焼酎の27の蔵元のうち、9の蔵が被害を受けました。その一つが大和一酒造元です。高さ3メートルにもなる濁流が蔵に押し寄せ、再起が危ぶまれるほど壊滅的な被害を受けました。それから3年の月日が経ったいま、新たに一つ一つの焼酎に活路を見出しています。

### 暗いトンネルに射し込んだ希望の光。

「あの時はちょうど蔵のなかに

人吉駅から車で5分、球磨川に流れ込む万江川からほど近いところに大和一酒造元があります。蔵のウリは、醸造に温泉水を使った「温泉焼酎」です。人吉市は良質な温泉が湧き出す温泉郷としても知られ、市内には温泉施設が多数点在しています。大和一酒造元では酒蔵の中から温泉が湧き出しており、その温泉水を使った「温泉焼酎夢（常圧蒸留）」は口当たりがやわらかですっきりとした味わいです。温泉と同じ弱アルカリ性で、代表の下田文仁さん（56歳）によると、「健康志向の方からも人気がある」そうです。そんな下田さんたち大和一酒造元の人々に試練が訪れます。

「先のこと何とも考えられない。いきなり真っ暗なトンネルにポツンと光景が広がっていました。焼酎を貯蔵していたタンクが泥だらけになって散乱し、原酒の8割が流出。麹室にも泥水が押し寄せ、蔵つきの酵母は流されてしまいました。下田さんは言葉も失い、その場に泣き崩れたといいます。

「先のこと何とも考えられない。いきなり真っ暗なトンネルにポツンと光景が広がっていました。焼酎を貯蔵していたタンクが泥だらけになって散乱し、原酒の8割が流出。麹室にも泥水が押し寄せ、蔵つきの酵母は流されてしまいました。下田さんは言葉も失い、その場に泣き崩れたといいます。

# 大和一酒造元

## 焼酎づくりの主な工程

Step 1

麹づくり



蒸し上がった新米を麹室へ移し、麹菌を種付けして発酵させる工程。麹菌が米のでんぷんを糖に変え、クエン酸を出すことで雑菌を寄せ付けない強い麹をつくります。

Step 2

仕込み



麹に水と蒸した米、酒母（酵母菌を培養したものを加え発酵させる工程。4週間ほどかけて徐々に酵母菌が糖をアルコールに変化させます。

Step 3

蒸留・ろ過・熟成



常圧蒸留の場合は油分が多く含まれているため、ろ過・熟成の工程でほどよく油分を取り除き、味わいになるみをおびさせます。

Column



夏におすすめ！「武者返し」の燗ロック。

水を入れたグラスに、40～48℃に温めた「武者返し」を縁から注ぐ一杯。角が取れて、包み込むようなやさしい味わいが感じられる、寿福酒造場流の飲みかたです。



（左から）莉子さん（孫）、壽福亮子さん（長女）、先代社長の絹子さん、5代目の良太さん（長男）、従業員の遠藤信哉さん。

### 合資会社 寿福酒造場

- 住所 / 〒868-0054 熊本県人吉市田町28-2
- 営業時間 / 月～金 / 9:00～18:00
- ※土日祝日は不定休のためお問い合わせください
- 問い合わせ / 0966-22-4005
- Web / <https://www.jufukushuzo.jp/>

て、お金の工面もして、あまり覚えてないくらい忙しかった。でもやめようと思ったことはないね。やっぱり焼酎が好きだから」

そうやって快活に笑い飛ばす絹子さん。しかし当時は女性社氏というだけで反感を買ったり、減圧蒸留製法ブームで商品がほとんど売れないなど、苦労の連続だったといいます。子どもに好きなものを買ってあげられないほど経営が苦しい時期もありました。それでもいままでは、絹子さんの背中を追いかけるように杜氏になった息子の良太さんが蔵を牽引しています。そしてもう一人。

「莉子ちゃん、ちよつとおいで！」

蔵の奥から現れたのは、今年3月に高校を卒業して寿福酒造場で働き始めた、絹子さんの孫・莉子さん（19歳）です。幼い頃から蔵に入りし、絹子さんと良太さんの姿を間近に見て育った莉子さんが蔵入りしたのは自然な流れでした。

「蔵で働くみんながかつこよくて、

自分もあんな風になりたいなって思ってたんです」

少し照れ臭そうに語る莉子さん。今は良太さんのもとで、技術をこれから学んでいます。焼酎づくりが始まるのは11月中旬。寿福酒造場では、洗米や麹づくりといったすべての工程を手作業で行っているため、杜氏の良太さんは半年の間、正月以外は1日も休まず朝から晩まで蔵で過ごします。時には蔵に泊まり込み、寿福酒造場でしかつくれない香りと味を追い求め、ひたすらに焼酎と向き合う日々。手間をかけた分だけ蔵独自の焼酎に仕上がります。焼酎づくりにおいて妥協は一切しない、それが杜氏としての矜持です。

「楽あれば苦あり、苦あれば楽あり、ですよ」

そうやって良太さんは笑います。家族一丸となって笑顔でのれんを守る寿福酒造場の人々。冬の寒さが感じられるころ、彼らの仕込みは本番を迎えます。



代表

下田文仁さん

「恵みを受けられない時もある。でもそれが自然なんです」

たんです。そろそろ避難しようと思つた矢先に、濁流が木戸を突き破って流れ込んできたんです」

豪雨の当日。増水に備え地下タンクから原酒を救出する作業を行っていた下田さんを、球磨川の濁流が襲いました。かろうじて難を逃れたものの、水位が下がったころ、様子を見に来た下田さんの目の前には無惨な光景が広がっていました。焼酎を貯蔵していたタンクが泥だらけになって散乱し、原酒の8割が流出。麹室にも泥水が押し寄せ、蔵つきの酵母は流されてしまいました。下田さんは言葉も失い、その場に泣き崩れたといいます。

「先のこと何とも考えられない。いきなり真っ暗なトンネルにポツンと

取り残されたような感覚でした」

もう二度と焼酎をつくることはできない。そんなあきらめと悲しみの淵にいた下田さんに手を差し伸べたのは、球磨焼酎の蔵元の仲間たちでした。泥だらけになった焼酎の瓶をともに洗ったり、散乱した資材をもとに片付けたり、志を同じくする仲間だからこそ、下田さんの気持ちが痛いほどわかったのです。さらに支援の輪は広がりが続け、酒販店の方や同級生、杜氏の友人など300人以上が駆けつけてくれたといいます。そしてもう一つ、下田さんを救った存在があります。被害の元凶でもある、球磨川です。

「麹室には氾濫で運ばれてきた天然の酵母がいるはずだと思つたんで

甘くやわらかな口当たり。

**温泉焼酎 夢**  
(常圧蒸留)

アルコール度数 / 25度  
価格 / 1,320円(税込)  
内容量 / 720ml



す。この酵母の力を借りて、人吉球磨の風土を詰め込んだ焼酎をつくるうと思ひ立ちました」

成したのです。原料には人吉球磨地方産の玄米を使い、天然酵母だけで自然発酵してつくった焼酎。「球磨川」と名付けられました。風味が豊かでやさしい味わいのなかにも焼酎のキリッとした刺激を感じられる、まるで恵みであり脅威でもある球磨川のように。

「球磨川のおかげでおいしいお米ができた。焼酎ができた。それだけでなく、精神的に成長させてくれる川だとも思います。災害はあったけれども、これからは球磨川とともに生きていきますよ」

球磨川とともに下田さんの焼酎づくりは続きます。

風味豊か  
キリッとした  
のどごし。

### 球磨川

アルコール度数/25度  
価格/1,870円(税込)  
内容量/720ml(化粧箱入り)



被災直後の蔵の様子。約4万リットルの原酒が流出しました。湧き出す温泉水は昭和初期、蔵に併設されていた公衆浴場の名残り。



**株式会社 大和一酒造元**

- 住所/〒868-0083 熊本県人吉市下林町2144
- 受付時間/8:00~17:00(日祝除く)
- 問い合わせ/0966-22-2610
- Web/ <https://www.yamatol.com/>

## 球磨焼酎と人吉球磨の人々。

人吉球磨地方で生まれ、時代の変化や自然災害などの困難に直面しながらも、人々によって大切に受け継がれてきた球磨焼酎の文化。今回ご紹介した蔵元以外にも、魅力的な焼酎をつくる蔵元がたくさんあります。そして人吉球磨地方の人々の気質は「人吉・仲よし・こころよし」と表現されるほど穏やかでおおらかです。球磨焼酎を求めて、出会いを求めて、人吉球磨地方を訪れてみてはいかがでしょうか。



曙橋から見た人吉の夕暮。中央には球磨川、右手には人吉市中心部。

## 水源のある酒蔵の銘酒「れいざん」 その奥深いうまみを 味わってみませんか？



熊本の南阿蘇は、湧水がそのまま飲用にできる地域。蔵内の水源を祀る山村酒造を見学し、水に敬意を持って接してきたこの地域の歴史を目にした思いがしました。

オナルド・ダ・ヴィンチの名言に「よいお酒がつけられる土地に生まれる人は幸福である」という言葉があります。

この短い言葉からも、イタリア人とお酒の結びつきの深さがうかがえます。そして、現代のイタリアでもこの結びつきの深さは変わることなく続いています。そんなイタリアでは近年、「古い大陸に新しい風をもたらす」として、日本酒が人気を集めています。日本酒は、そのなめらかな口当たりと風味の豊かさから、食後に最適とされ、ワインは食事のアクセントとして飲まれています。そのため、イタリアでは食中はワインを味わい、食後は日本酒を近年嗜むことでもあります。

今回、そんなお酒との結びつきの深いイタリア出身のエンリコが、熊本阿蘇で生まれた「れいざん」という日本酒を取材してきました。ダ・ヴィンチの言葉を思い返ししながら、阿蘇という土地の歴史や特徴とともに、そこから生まれた「れいざん」の魅力を紹介いたします。



記者プロフィール  
エンリコ・クロッチェ

1988年、イタリアのローマ生まれ。イタリア人の視点から、熊本の料理や伝統に迫る記事を執筆しています。趣味は漫画、バスケットボール、ワイン。



## 阿蘇の水と風土が 調和した 高森町の銘酒。

熊本県の高森町には、山村酒造があります。「れいざん」という名前は、山岳信仰の神祕を宿し、山村酒造の山村弥太郎さんの言葉によれば、「『れい』は神聖な魂を、『ざん』は山を意味します。この名前は、阿蘇山の神聖な存在と地域の信仰の融合を象徴」しています。

「れいざん」は山村酒造の売上台帳に基づく市場調査によると、熊本県内の地酒市場で8割から9割のシェアを持つ人気商品。山村酒造は創業から261年にわたる歴史のなかで、高森町の清らかな水と阿蘇の広大な大地がもたらす美しい自然環境から恵みを受け、品質の高い酒づくりを続けてきました。

敷地はおよそ2000坪（約6600平方メートル）とサッカーグラウンド並みの広さ。その1階には、「萬延蔵」と呼ばれる、万延年間（1860〜61年）に開かれた酒蔵があります。261年という長い年月が育んだ確かな風格と歴史を感じ、その空間には、およそ70本ほどのタンクが整然と並んでいます。風情のある建築の内部は、夏場にも関わらずひんやりとしており、神秘的な

「れいざん本醸造」を、あえて常温で飲むこと。そのキレの良さや爽やかな風味は体をリフレッシュさせながら同時に温めてくれる、まさに涼しさを感じ始めるこの時期にはピッタリな飲みかたです。

暑さが残る日にはグラスだけを冷やし、軽くグラスを傾けながら常温の「れいざん本醸造」を注いでみてください。水面に立つまろやかな泡を楽しむ通な飲みかたです。

## 最近の展開と 将来の展望。

この2年間、山村酒造はコロナ禍の中で新たな試みを粘り強く進めてきました。飲食店での消費の急激な減少にも柔軟に対応し、新しい販売チャネルの開拓やオンライン展開に力を入れています。「人々が集まりお酒を楽しむ」。そんなかけがえのない日常が再び戻ることを願いなが

魅力を感じました。

「れいざん」のおいしさの特徴は、そのさっぱりとした味わいと奥深い風味です。香り高さやインパクトより、「料理をおいしく味わうすっきりとした飲み口」（山村さん）を大切にしているれいざんは、2時間飲み続けても飲み飽きない味と言われるほど。地元である阿蘇の食材との調和を大切にしている山村さんに「れいざん」と楽しむおすすめの食事」をうかがったところ「お米を使った料理には何にでも合う」とのこと。たとえば、熊本・



Enrico's columi

## 繊細に つられた 「れいざん」の 味わい。

昼夜を通じて慎重に管理され、約4週間の発酵期間を経て、ようやく上槽（しほり）の工程に進む「れいざん」。この繊細な工程を経て生まれる日本酒は、まさに自然の恵みと職人の魂の結晶と呼ばれる宝物です。特に冬季限定で発売される「一度も火入れを行わない原酒（生酒）」はアルコール度数19度と高めにも関わらず、飲みやすいお酒。若々しいほろりたの味わいは格別です。その風味に酔いしれ、ついつい飲み過ぎてしまうこと間違いなし。

阿蘇の郷土料理である高菜めしの素。朴なうまみは、「れいざん」と相性がよく、愛されている組み合わせです。

## 透明で やわらかな 水の秘密。

右／漫画をラベルに使用したコラボ商品「レイ斬!」。9月に40周年を迎えた、全世界での発行部数が1億部を超える名作『北斗の拳』のキャラクター、レイを使用。



「れいざん」の秘密は、山村さんによると、「そのうまみの鍵は水にあるのです」。他の酒蔵にはない、山村酒造の敷地内にある水源から湧き出る透明で柔らかな水は、まさに自然の恵みそのもの。阿蘇は水に恵まれた土地で、「九州の水がめ」と呼ばれる地域。この水は、銘酒「れいざん」の、

の人々を勇気づける存在です。

近年は漫画とコラボした新しい商品開発などを通じて、その魅力は地元熊本のみならず、県を超えてあらゆる年代の人々に届いています。

伝統を大切にしながら、未来の可能性にも希望の目を向ける山村酒造。2016年の熊本地震から復興を果たした熊本城のように、着実な成長を続ける「れいざん」の蔵元は、

これからも私たちに日本酒のおいしさとお新鮮な驚きを届けてくれることでしょう。

「この水、この米、この人間」という山村酒造のスローガンは、「れいざん」の真髄を象徴する3つの柱です。美しい風土がもたらす透明で柔らかな水と、地元の厳選された米、そして醸造に携わる人々の情熱が結びついてこのお酒が生まれます。

その飲みやすさとおいしさから、一年を通して人々に愛される「れいざん」ですが、残暑から秋口までに特におすすめの飲みかたがあると山村さんが教えてくれました。それは、暑い季節に飲む人が多い辛口の「れいざん」の、

## 「山村酒造」 について。

### 山村酒造



- 住所／〒869-1602 熊本県阿蘇郡高森町高森1645
- 営業時間／9:00~17:00
- 電話番号／0967-62-0001
- オンラインショップ／<http://shop.reizan.com>

## 「れいざん」の 人気 ラインアップ。



### 1 れいざん原酒

価格：1,320円（税込）  
内容量：720ml  
アルコール度19度。赤ラベルの「れいざん」は、搾りたての原酒を火入れ熟成させた濃厚な味わい。赤ワインの「フルボディ」のような風味が特徴で、オンザロックで楽しむたくなる一本です。

### 2 れいざん本醸造

価格：1,210円（税込）  
内容量：720ml  
アルコール度15度。青いラベルの「れいざん」は、絶妙なバランスの味わいとキレが心地よく、冷蔵庫に常備したくなる一本。冷やでも燗酒でもおいしく飲めるオールマイティー選手です。

### 3 れいざん粹撰

価格：1,100円（税込）  
内容量：720ml  
アルコール度14度。茶色ラベルの「れいざん」は、食事を邪魔しないほどよい味わいと、爽やかなコクとキレが特徴的な一本。料理に合わせて毎回異なる風味を楽しむことができます。

### 4 れいざん純米酒

価格：1,320円（税込）  
内容量：720ml  
アルコール度15度。白いラベルの「れいざん」は、落ち着いた風味のなか心地よい辛さが同居する魅力的な一本。冷やでもおいしいですが、ぬる燗で飲めばより風味を楽しめます。



# 熊本の水は

## 豊かで、きれいで、

## おいしいのか？

「蛇口をひねればミネラルウォーター」。

これは、熊本の水道のきれいな水、

おいしさを語るべき、

しばしば目にする言葉です。

また、台湾積体電路製造(TSMC)を始め、

洗浄工程に大量かつ清らかな水を

必要とする半導体メーカーが、

熊本を工場の地を選び、進出しています。

そんな熊本の、豊かで、きれいで、おいしい水は、

どこから来ているのでしょうか？

## 熊本の地下水。その豊かさの秘密。

熊本は、全国的にも際立って降雨量が多い地域であることをご存じでしょうか？ 日本の年間平均降水量が1700mmである一方、熊本では2000mmもあり、阿蘇山ではなんと3000mmもの降水量があります。この雨の多さが、熊本に地下水の恵みをもたらす背景にあります。

しかし、雨が降りすぎただけでは、熊本の地下水の豊かさを語ることはできません。熊本の地下水保全の取り組みを推進する、熊本市環境局環境推進部水保全課に聞いたところ、主に2つの要因がありました。

まず1つめは、阿蘇の地層がもたらす自然の恵みです。阿蘇火山は長い年月をかけて4度の大火砕流噴火を繰り返しました。これにより厚い火砕流が積もり、熊本地域の地下に豊かな地層が形成されました。この

地層は水が浸透しやすく、100m以上の厚さで分布しています。さらに、その底には硬い基盤岩があるため、降った雨が地下にたつぷりと蓄えられるのです。

2つめは、熊本城築城主・加藤清正

正がもたらした「かん養域」(地下水が生まれる地域)です。清正は土木工事や治水にも尽力しました。水田開発も推進し、白川中流域(大津町、菊陽町周辺)に堰や用水路を築いて大規模な水田を開きました。

この地域の土壌は水をよく浸透させる性質があったため、大量の雨水が地下に浸透し、地下水の量を一層増やすことになったのです。この水田開発は、その後も加藤家や細川家の子孫によって受け継がれました。その結果、白川中流域では現在、約9千万m<sup>3</sup>の地下水がかん養されています。

このように、熊本地域では雨の多さ、土地の特性、人の知恵が結びつき、いまから400年以上も前に、現

在の熊本の水循環系と豊かな地下水が形成されていたのです。

なぜ、きれいでおいしいのか？

「熊本市では水道水源のすべてを地下水でまかなっています。

熊本地域の良質な地下水を使っているのは、各家庭への配水前の処理は、法律で定められた最低量の塩素を加える程度です。そう教えてくれたのは、市内最大の水源である健軍水源を案内してくれた、熊本市上下水道サービス公社の吉村桂典さん。そのきれいで、おいしい水はどのように生まれるのでしょうか？

雨が地上に降ると、地下にしみこんで地下水に変わります。地下水は地層の間をゆるやかに流れて、長い年月をかけて磨かれていきます。この間、ミネラル分や炭酸分がバランスよくとけ込み、おいしくて体にやさしい天然水とな



江津湖近くにある健軍水源。写真は11本ある井戸のうち、1日にプール約40杯分もの地下水が湧き出す5号井(ごうせい)。

るのです。この、いわば天然のミネラルウォーターがほぼそのままに、家の蛇口をひねれば出るのが熊本なのです。

なお、熊本県民約170万人のうち、4割強の約74万人が暮らす熊本市では、1924(大正13)年の通水開始以来、水道水はすべて地下水を用いています。一日あたり平均22万m<sup>3</sup>使用されるうち、4分の1にあたる6万m<sup>3</sup>の水が、市内中心部にある健軍水源でまかなわれます。

「熊本の天然のミネラルウォーター」が市中心部にある江津湖周辺にたどり着くまでには、阿蘇外輪山西麓付近から約20年、白川中流域あたりからは5年から10年かかると推測されています。

阿蘇で採水した水と、ここで汲んだ水を飲み比べると、この水のほうがコクがあってまるでかき氷に注いでくれた健軍水源の井戸水は、たしかにコクがあり、体にすつとしみ込んでいく心地でした。

## 熊本地域の地下水システム図

画像提供：熊本水保全課



阿蘇外輪山から白川中流域を経て、熊本市内中心部の江津湖周辺へ至ります。



川が多く海に面した熊本は、陸路より大量に早く荷物を運べる舟運が盛んでした。

水に遊び、水に憩う。水と人の距離の近さを熊本にいとほえます。



# 肥後の清流が

## 育んだ幕府献上品。

### スキンケア成分が

### 近年注目される、

### 「水前寺のり」を

### 知っていますか？

この藻、

ただ者ではない。

熊本を代表する食材として

「ひび野菜」の一つにも数えられる

「水前寺のり」をご存じでしょうか？

江戸時代には徳川幕府への献上品に

選ばれるほど珍重されていました。

近年は数が激減し絶滅危惧種に

指定されている希少食材です。

一方、水前寺のりから特有の物質が

発見されたことで食材としてだけでなく、

スキンケアの分野でも

脚光を浴びています。

生産者は年々減り続け、今や熊本県

と福岡県に数軒しか残っていません。

知名度も下降の一途をたどって

います。奥村さんの料理には、水前

寺のりを多くの人に知ってもらいた

いという願いも込められています。

「水前寺のりを食べることは、歴史

を喰らう」ことだと思っています。

より深く知りますから」

村さんの「歴史を喰らう」と

いう言葉。その意味を理解

するために、水前寺のり

がたどった数奇な運命を知る必要が

あります。栄光と苦難、そして未来へ

の希望。ここからは、水前寺のりの来

しかたを振り返ってみましょう。

#### Column

### 水前寺のりとは。

ラン藻類と呼ばれる原始的な微生物の一種で、熊本県と福岡県の一部のみに生息しています。寒天質の塊のなかに散在する単細胞が本体で、流れの穏やかな湖などで水面をぶかぶかと浮遊してその生涯を終える、はかない存在です。水前寺のりという名前は発見された地名に由来があり、きれいな水質を好む特徴から「熊本の環境バロメーター」と表現されることもあります。古くから吸い物や郷土料理の具材として用いられており、水前寺の土産店では佃煮などの加工品を購入することができます。



ぶかぶかと浮遊する水前寺のり。

## 唯一無二の希少食材を食す。

寒天質のぷるんとした食感で、臭みやえぐみは一切なく、それどころか無味無香。冴えた緑の色合いをした水前寺のりは捉えどころがなく、なんとも不思議な食材です。ところが調理されると一変、周囲の食材や出汁のうまみを吸収し、噛み締めるたびに豊かな風味が広がります。「焼いたり揚げたり、手を加えずにそのままが消えてしまうんです。味や香りなど足りない部分を補ってあげるのが、水前寺のりの魅力を引き立てるコツです」

教えてくれたのは、熊本城下に店

舗を構える1870年創業の老舗

「日本料理おく村」の6代目・奥村

賢さん(53歳)。15年以上にわたって

オリジナルの水前寺のり料理を生み

出し続けています。刺身のつまなど

料理のワキとして使われることの多

い水前寺のりですが、奥村さんが手

がけるのは水前寺のりを主役とした

料理。「おく村」では「水前寺のりコ

ース」として提供しています。

水前寺のりの食感にハモの卵でア

クセントを加えた塩辛や、食材と出

汁のうまみを水前寺のりに凝縮した

煮物椀など、10品が並びます。コース

の価格は1万円(税込)。仕入れ値が

1kgで1万5000円にもなるとい

う食材の原価と、採取してから食す

までに必要な手間と時間がその値

段の理由です。

「食べる前に殺菌処理をする必要

があるんですが、その工程に2か月

半ほどかかります。塩を入れたり、水

を変えたり、干したり、生産者の方は

つきっきりでその作業に追われるん

です」

水前寺のりは「ラン藻類」と呼ば

れる藻の一種で、半分以上が寒天質

できています。そのため刺激に弱

く、ぞんざいに扱おうとすぐに劣化し

てしまう上、温度にも敏感なため、工

程のほとんどを手作業で行わざるを

得ないのです。多くの手間と時間が

かかることから水前寺のりを扱う



水前寺のりはカルシウムや鉄分などが豊富で、栄養価も高い食材。(出典：新発見「サクラン」と伝統のスイゼンジノリ)

水前寺のりとハモの子(卵)の塩辛(水前寺のりコースの一品)



「日本料理おく村」6代目

### 奥村賢さん

「水前寺のりくまとの会」のメンバーとして、保全活動やPRにも精力的に活動しています。



### 中央区水前寺





# 水前寺のりの歴史を喰らう

「吸物は先出来されしするせんじ」これは松尾芭蕉が水前寺のりの吸物の素晴らしさを詠んだ句です。水前寺のりがいつから人々に食されるようになったのかは定かではありませんが、江戸時代、細川藩（熊本県）や秋月藩（福岡県）が徳川幕府へ献上するほど大切に扱われた食材でした。時代を経ても、熊本県や福岡県の一部でしか採れない特別なものとして、懐石料理などでも重宝されています。それにしても、なぜ水前寺のりはこの地域にだけしか生息していないのでしょうか。

「水がきれいというだけでは水前寺のりに最適な環境とは言えません。阿蘇山という存在が重要な役割を果たしているのです」

こう語るのは、水前寺のり研究の第一人者で東海大学名誉教授の梶田聖孝さん（73歳）。軟水の特徴を持つ日本の水の多くは、水前寺のりが生きていくために必要なカルシウムなどのミネラル分をあまり含みません。一方熊本の水はミネラル分が豊富な硬水。その理由は阿蘇の台地に降った雨が火山灰層を通る過程でカルシウムや鉄分を吸収するからで

す。豊富な湧水量と噴火を繰り返す阿蘇山の存在があったからこそ熊本で水前寺のりが生まれたのではないかと梶田さんは話します。

そんな水前寺のりを取り巻く環境を激変させたのが、1953年に発生した水害です。大雨により河川が氾濫したことで、水面に浮遊して生きる水前寺のりは壊滅的被害を受け、10年以上にわたり絶滅したと考

えられていました。その後熊本市の調査で生存が確認されたものの、湧水量の減少や工場設置による水質変



東海大学名誉教授

## 梶田聖孝さん

40年にわたり水前寺のりを研究しています。



水前寺のりの生産者

## 金子慎一郎さん

2007年に「グリーンサイエンス・マテリアル」を設立。水前寺のりの栽培や培養方法などを研究しています。

## 絶滅危惧種が化粧品に!?

くるぶしほどに水が張られた約600㎡のプールに水前寺のりがびっしりと浮かんでいます。ここは熊本県益城町にある、水前寺のり専用の栽培場です。プールには熊本の湧水でしか育たない水前寺のりのために、地下水が絶え間なく供給されています。この栽培場を一人で切り盛りしているのが、金子慎一郎さん（48歳）。実は金子さんが栽培している水前寺のりのほとんどが食用ではありません。その用途は、化粧品です。

水前寺のりから未知の物質が発見されたのは2006年のこと。発見りに魅力を感じ生産者が増えれば、種は存続していくんです」

金子さんはいま、より安定してサクランを供給できるよう、水前寺のりの室内培養も研究しています。栽培場では水前寺のりが他の種に脅かされやすいことや、常に大量の湧水が必要なことを考えると、培養での生育が安定的に成功すればより多くの需要に応えることができます。絶滅危惧種を未来に繋いでいく準備は、金子さんの手によって着々と整えられているのです。



年間2tの水前寺のりを収穫することができます。

太陽光を調整するために黒いネットを張るなど工夫された栽培場。

阿蘇に降る年間3,000mm以上の雨の一部はやがて熊本の湧水となります。

者は金子さんの姉で、研究者の岡島麻衣子さんでした。「サクラン」と名付けられたその物質は保水力に非常にすぐれているという特徴があり、ヒアルロン酸の10倍もの水分を吸収することができます。姉の麻衣子さんを通じてそのことに興味を持った金子さん。当時は東京大学を卒業後、大手メーカーでエンジニアとして働いていましたが、絶滅危惧種でありながら未来への可能性を秘め

ているというギャップに惚れ込み、仕事を辞めて東京から熊本に移住。32歳で水前寺のりの栽培へと乗り出しました。

「生産者の先輩方に手ほどきを受けながら、無我夢中でした」

栽培が軌道にのり8年、化粧品品の原料として抽出したサクランを出荷できるようになり5年ほどが経ちました。毎

## 栽

培が軌道にのり8年、化粧品品の原料として抽出したサクランを出荷できるようになり5年ほどが経ちました。毎



## 「水前寺のりコース」 10,000円（税込）

●煮物椀：牡丹ハモやじゅん菜などのお吸い物／●向付：味付けした酢をかけたタイの細づくり／●焚合せ：ヒゴムラサキやタイの真子（卵）などの煮物／●珍味：水前寺のりとハモの卵の塩辛／●食事：出汁で炊き上げた米と水前寺のりの混ぜ込みご飯

\*写真は「水前寺のりコース」の一部です

## Column

## 水前寺のりを生かした「せいしょこさん」

水前寺のりの発生地は熊本市内の水前寺公園に隣接する「江津湖（えづこ）」にあり、その場所は国から天然記念物に指定されています。湧水量や温度、流れが緩やかなことなど、水前寺のりにとっては最適な環境です。この湖をつくったのが、「清正公（せいしょこ）さん」と呼ばれる熊本県民に愛されている、加藤清正です。彼は治水土木工事を精力的に行い、その過程で「江津湖」も誕生しました。清正が水前寺のりを食べたという記録は残っていませんが、彼の治水事業がなければ、水前寺のりは生き延びることができなかったかもしれません。



「せいしょこ」さんこと加藤清正の銅像。



江津湖へとつながる湧水河川。

## 日本料理 おく村

住所	〒860-0004 熊本県熊本市中央区新町1-1-8
営業時間	●昼の部 11:30~15:00 (LO14:00) ●夜の部 17:00~22:00 (LO21:00)
定休日	不定休
問い合わせ	096-352-8101



水前寺のり

Part 2

# スキンケアの新たな形。 幕府献上品の高級のりが お肌の救世主に！

スイゼンジノリから  
抽出された  
サクラン成分の実力を、  
乾燥性敏感肌の  
編集部員・菅谷が  
体験してみました！

保水ヴェールに  
感動！  
超強力な  
お肌のお守り



サクランの潤い  
高分子ヴェールが  
「第二の肌」となって  
24時間肌バリア。

サクラムアルジェ  
モイスチャー ジェル  
コンプリート マスク  
(美容液ジェル)

50g ¥5,060  
SACRUM ALGAE  
(サクラムアルジェ)  
株式会社

スイゼンジノリからの抽出成分であるサクランは、肌に塗ると浸透せずにナノレベルの緻密な水のヴェールとなって、均一に広がります。だから肌にぴったり密着して「第2の皮膚」を形成、敏感肌を徹底的に守り抜きます。

前ページで紹介した金子さんに教えていただいたのは、「サクラムアルジェモイスチャージェルコンプリートマスク」。「サクラン成分は0・02%以上配合されると効果が発揮されます。濃度が高いほど保水のヴェールは厚く長時間持続するのですが、この化粧品は、それが高濃度配合されているのです」(金子さん)。ヒアルロン酸の10倍というその保湿力を体験してみました。私、編集部員・菅谷は乾燥性敏感肌なので、ふだんから保湿力の高いケア用品を使っています。その私がこちらのジェルを使ってみると驚いたのは、その使

心地です。保湿力の高いケア用品にありがちな、寝ている間中ベタベタしていたり、重いテクスチャーがじつとりと乗っている感覚はなく、肌にすっとなじんでいきます。そしていちばん驚いたのは、朝起き

て洗顔をしたときです。夜に塗ったジェルが、ぬるぬると落ちていく感触があるのです。これは保水のヴェールが皮膚となつて肌を覆ってくれていた証。特にベタベタしていたわけでもないのに、水で落とすときだけぬるぬるとしっかり

落ちる、楽しい感覚でした。この保水ヴェールが高いバリア機能となつて、大気の汚れや刺激からお肌を守ってくれているそう。そのことを証明する試験結果もありました。サクラン成分を塗布し、その上から汚れをつけた後、水で洗い流すと、汚れが綺麗に落ちていたのです。10日間試し、保湿力と実感できるバリア機能が楽しい優秀な化粧品でした。希少な絶滅危惧種がもたらす夢の成分、試す価値ありです！

サクラムアルジェの化粧品はこちらより  
<https://www.sacrumalgae.com>



熊本の水を商品化したペットボトルは、名前も見た目も味も気になるものがいっぱい。その一部をご紹介します。

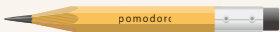
# 集まれ！熊本の水。



<b>a</b>	<b>b</b>	<b>c</b>
<b>白川水源</b>	<b>KUMAMOTO CASTLE WATER</b>	<b>いろはす 阿蘇の天然水</b>
硬度 / 84mg 軟水 採水地 / 白川水源 味 / さらさらと飲みやすい優しい味わい	硬度 / 36mg 軟水 採水地 / 南阿蘇村 味 / 南阿蘇村の大自然が育んだ天然水本来の味わい	硬度 / 71.1mg 軟水 採水地 / 熊本市南区南高江 味 / 舌触り柔らかくて飲みやすい味わい
<b>d</b>	<b>e</b>	<b>f</b>
<b>はくすい</b>	<b>ジュシー くまとの豊かな水</b>	<b>サントリー 天然水</b>
硬度 / 84mg 軟水 採水地 / 白川水源 味 / 優しく染み込み身体が潤う味わい	硬度 / 94mg 軟水 採水地 / 小山町 味 / ほんのり水の甘さを感じるフレッシュな味わい	硬度 / 約 10 ~ 80mg 軟水 採水地 / 嘉島町 味 / キリッと爽やかな味わい

※味は個人の感想です。Photo/Kodera Hiroyuki

## 編集後記



熊本の水を取材するうち、熊本市が2008年から実施する「くまもと『水』検定」のことを知りました。さっそく公式テキストブックを取り寄せ、読み進めています。まずは3級合格をめざし、9月下旬に受検予定です。はたして結果は……。(境)

今回取材に行ったかき水屋さんで、「コアミックスさんのビル1階にあるかき水屋の『びいす』さんと交流があるから取材を受けました」とおっしゃった店舗がありました。当社内に祀られている、御縁じょうのご利益を感じました。(笠原)

お豆腐屋さんでできたのお豆腐を食べるのは、小さい頃に某グルメ漫画で読んで以来、あこがれていました。あれから時間はかかりましたが、熊本の朝日の中、その登場人物たちよりおいしいお豆腐を食べた自信があります！(菅谷)

阿蘇の日本酒「れいざん」の取材を通じて、その地域とお酒の結びつきを強く感じました。これを機に、ふだんはワインについて使われる言葉である「テロワール」を応用して、今後は日本酒についても考えてみようと思います。(エンリコ)

阿蘇郡南小国町のそば街道を訪れて、水と自然の恵み(山菜、あか牛など)が合わさり、すばらしい味を提供していることを伝えたいと思いました。また、南阿蘇の白川水源の取材を通じて、熊本は「水」の国であると実感しました。(チェイス)

阿蘇の緑の草原やエメラルドの球磨川は、いつも母国スロベニアの風景を思い出させてくれます。今号の水の取材を通して、熊本のみなさまがよいときも悪いときも自然と共存し、尊重して生きる姿を目にし、心打たれました。(ローズ)

そば街道のそばがびっくりするほどおいしかったです。取材のなかでおいしさの秘密を突き詰めていくと、「水がうまい場所の食べ物は全部おいしいですよ」という言葉が出てきて、「水は全ての源」なのだと思えました。(谷中)

球磨焼酎の香り・味わい・風味には蔵ごとの個性があり、携わる人たちは自分たちにしか造れない焼酎を求めて、常に新しいことに挑戦しています。取材を通じ伝統とは、それを受け継ぐ人々の生きざまのだと感じました。(上田)



ポモドーロ 第7号 2023年9月15日発行

発行人	堀江信彦
編集人	境裕児
表紙、ロゴデザイン	岡本一宣デザイン事務所
アートディレクション	岡本一宣
デザイン	高砂結衣、清水麻里、大平莉子、小泉桜、三村さゆり(o.i.g.d.c.)
編集	笠原穂、菅谷彩花、エンリコ・クローチェ、チェイス・サザラランド、ローズ・ミント、谷中卓、上田剛士
協力	株式会社熊本コアミックス
編集・発行	株式会社コアミックス 〒869-1601 熊本県阿蘇郡高森町上色見 2803 番 アーティストビレッジ阿蘇 096 区 【東京本社】 〒180-0003 東京都武蔵野市 吉祥寺南町 1-9-9 吉祥寺じぞうビル TEL 0422-24-6778 <a href="https://www.coamix.co.jp/">https://www.coamix.co.jp/</a>
印刷・製本	大日本印刷株式会社

© コアミックス 2021  
※掲載した商品やメニューの価格や仕様は2023年9月現在のものです。予告なく変更される場合がありますのでご了承ください。  
※本誌掲載の記事、写真、イラストレーション等の無断転写・転載を禁じます。



フリーマガジン  
「pomodoro」の

# ウェブサイトが オープン!

日本語、  
英語、中国語の  
3か国語表示



「熊本がもっとおいしくなる」をコンセプトにしたフリーマガジン、「pomodoro」のウェブ版ができました。「熊本はおもしろそうだから行ってみたい。でも、よく知らない……」という方に向けて、グルメ情報と文化をお伝えします。

熊本を拠点にする私たちが、自分たちが食べ歩くなかで「人にすすめたい」と実感できたおいしい料理や食材のこと。日々、使ううちにその価値を知り、好きになった工芸品などのこと。生産者や作家から直接聞いた思いとともに、ご紹介します。

あなたも、熊本への旅行前、あるいは旅行中に、ご覧になってみてください。

「pomodoro」  
とは……

pomodoro は、トマトを意味するイタリア語。「トマトを始めとするイタリア料理の食材と、熊本で採れる食材は共通するものが多い」と語るローマ出身者を始め、外国人スタッフ3名を擁する編集部が取材・執筆・編集しています。年3回発行。熊本市内の交通要所や観光名所等で配布しています。

URL

<https://kumamoto.coamix.co.jp/pomodoro/>

フリーマガジンおよびウェブ版は、阿蘇の高森町に第二本社を置く出版社、株式会社コアミックスが発行・運営しています。



pomodoro