

ポモドーロ

熊本の  
"うまい"を  
伝える。

Discover Kumamoto's Gems

# pomodoro



Vol.5  
December  
2022

Take  
Free

料理人  
菱江隆

足さない、  
引かない、

さけれど、  
美味しい。

特集号



Concept

熊本の「うまい」を伝えたい。  
そんな思いが込められた雑誌。

それがポモドーロです。

おいしい、上手、巧みなど、  
「うまい」という言葉には、  
さまざまな意味があります。

熊本の料理や食材、  
匠のものづくり、歴史や建築。  
なにより、人を通して

私たちが知る熊本の

「うまい」を、

あなたにお届けします。



Discover  
Kumamoto's  
Gems

Vol.  
5

# 特集

## 料理人 菱江隆

足さない、引かない、  
されど、美味しい。

2 Special feature

料理人  
菱江隆の世界



8 Special feature

菱江隆さん  
直伝の  
無添加料理。  
あなたも食べて  
みませんか？

熊本県産ホルスタインの  
赤身を食べるローストビーフ/  
旬のお野菜のサラダ/  
大阿蘇鶏のグリル/  
菱江シェフこだわりの  
鶏の唐揚げ/  
馬肉のスパイスハンバーグ/  
無添加ケチャップのナポリタン/  
りんどうポークのグリル/  
菱江シェフの  
オリジナルミニカレー



16 Special Feature

特別対談  
菱江隆さん×  
細川亜衣さん

愛情と手間をかける。  
それこそが料理。



20 Special Feature

菱江隆先生から  
私たちが  
学んだこと。

大曲健二さん/  
加藤伸治さん/松島学さん



22 Restaurant  
Guide

エンリコ&  
096kの  
熊本グルメ  
探訪  
特別編！

鳥王



24 Interview

新連載  
096k  
熊本歌劇団  
劇団員  
インタビュー

片山紗雪さん



26 Interview

第2回  
肥後  
ものがたり  
ボタン作家  
INOUE YUMIさん



29 Interview

無農薬・  
無肥料  
「天の製茶園」の  
和紅茶づくり

3代目園主・天野浩さん



32 Dessert

季節のタルト  
デコボンとアプリコットのタルト



# 特集

Hishie Takashi

# 菱江隆

料理人



# の世界

熊本・南小国に居を構える

一人の料理人がいます。

その料理人の名は、菱江隆。これまで世界の19か国で活動。

指導者として、新規ホテル開業に伴う

料理人の育成に取り組んできました。

その菱江さんが、日本に戻ってきた理由とは？

その半生と、理念とする「料理は愛情」という言葉に

込められた思いと活動を聞きました。



菱江さんが  
辿り着いたのは、  
安全で、安価で、  
美味しいもの  
でした。

## 稀代の料理人の

### ルーツとは

——菱江さんは、「フードマスター」として活躍されていたとお聞きしました。

はい、米国務省推奨の国際文化交流プログラムが発行していた資格で、3カ国以上の料理に精通していると認められる必要があります。精通している、というのは「プロフェッショナル」という意味なので、ホテルの総料理長以上の知識と力量が求められます。

資格を得るための審査はフードマスターの資格所有者が4人集まって行われます。一人の「NO」で失格の、厳しいテストです。私は和食、フレンチ、イタリアン、中華の4つのライセンスを持っています。

——菱江さんのルーツは和食なのでしょうか？

スタートは京料理ですね。神戸で高専に通っていた15才のとき、「まかない二食付き」につられてアルバイトで飛び込んだお店が京料理店でした。その時は知らなかったのですが、京料理では有名な方のお店で、そこで5年間働きました。厳しい世界で、人が新しく入っても厳しさに耐えられず、すぐに辞めてしまう環境。

私も最初の2年は店の外で、野菜や食器を洗うことしか許されませんでした。

——そこで菱江さんが辞めなかったのはどうしてなんですか？

単純に「料理」が好きだったからだと思います。考えてみると、母親が料理を作る姿をよく見ていた子供でした。興味があつたんでしょうね。店主を尊敬していたのもあります。この世で最高の人だと思ってました。実際は直接指導してもらえないわけではなく、兄弟子を通して学びました。入店して2年半が経った頃、ようやく包丁を持って野菜の皮むきをさせてもらえました。3年目で味付け。でも「見て学べ」の世界ですから、全てを教えてくれるわけではないんです。自分の仕事をしながら必死に見て学んでいましたね。

——学校を卒業されて、料理の道を選ばれたのですか？



この手から人々を魅了する料理の数々が生み出される。

工業系の高専でしたから、推薦で神戸製鋼に就職しました。しかし、しつくりこず、働きながら夜、居酒屋でアルバイトをはじめました。経験があつたのでどこでも雇ってくれましたね。京料理で5年の経験がある

と、居酒屋ならすぐに仕切れる状態でした。1年半そんな生活を続けた後、やはり料理の道で生きようと、21歳で会社を辞め、神戸に自分の店を出しました。

——それは和食のお店ですか？  
いえ、今では当時はサバークラブと呼んでいました。バンドが入って演奏する深夜営業の店です。食事を出せて、

時代のニーズに合っていると考えたんです。その時の自分の実力では、昼や夜の店をやっても他店に負けると思いました。そのため、よその飲食店が終わった深夜の時間帯なら競争相手がいないと考えたんです。目論見はあたり、4年で6店舗まで拡

大しました。

## 26才の転機

### オーストラリアへ

この成功が自信となり、昼間でも勝負をかけられないかと思いましたが、しかし、私のいた関西は料理店のレベルが高く、自分に勝負をかけられる場所ではないとわかっていたので、海外に目を向けました。注目したのはオーストラリア。あの大きな土地で、日本食を出す店はたった6店舗だったんです。勝負するならここだと。英語もしゃべれないまま、まずは現地に飛んで、6店舗を食べ比べてまわりました。そのうち、大都市のシドニーにあり、いちばんおいしいと思った「ふじ」というお店に、雇ってくれないかと申し入れたんです。そこで修行させていただいて、1年半後に独立しました。競合しないようシドニーから遠く離れ、パースというリゾート地で開店しました。

## 大使館御用達

### 大使館の料理人に

修行した「ふじ」は、オーストラリアの日本大使館御用達でした。大使館には職員用の料理をする料理人はいらつしやるんですが、お客

かってくる。どこの国に行ってもそれは同じですね。

## 日本で目にした

### コンビニでの風景

法事で久しぶりに日本に帰ってきた時、コンビニエンスストアで子供の時から揚げをおいしいと食べているのを見かけた。「そうか、でもお母さんの作ってくれるから揚げの方が美味しいでしょう？」と聞きました。するとその子供は、「二緒」と答えたんです。衝撃を受けました。日本の子供の味覚がおかし

くなっているかもしれない、と危機感をおぼえた私は、添加物を使わない料理を普及するために帰ってこないといけない、と思つたんです。それが46歳の時です。海外にいるとジョークとして言われることがあります。「日本人は死んでも腐らない」



教え子たちからの相談の電話は今もひっきりなしだという。

——和食以外の料理はいつ学ばれたのですか？  
外国で店をやっていると、現地雇用の料理人がいろいろな料理の専門家なんです。自分はオーナーですから彼らから学ぶことができました。

## ホテルの料理は

### 「NO」のない世界

——そこからフードマスターとしてのお仕事を始められるのですか？

はい。スリースター、スリーダイヤモンドなどの一流ホテル開業にあたり、総料理長になる料理人が育つまで指揮をとる仕事です。一か所につき、半年から1年の契約で働きました。現場で一緒に料理をしながら指導し、スタッフを育てます。ホテ

## 日本で拠点として

### 選んだ熊本の地

帰国して、まずは妻の地元である福岡に住みました。福岡ではホテルの仕事はせず、お弁当屋さんを開きました。というのも、ホテルの高額な料理を食べられるお客さんというのは、日本人の「握りだろう」と思ってたからです。弁当なら5〜600円です。それで完全無添加で広げ

## 若いお母さんたちが 変わってきている

自分が無添加普及の活動をはじめた20年ほど前は、理解されてお

た方が早いと考えました。しかし、福岡だといろんな人が訪ねてくるから、都会を離れようと妻が言いまして。それで、選んだのが熊本

無添加は美味しくなくて売れない、といった認識でした。それが変わってきたのは、世の中の健康意識が高まったからだと思います。特に子供を持つ親御さんの意識が変わってきた。世の中にアレルギーやアトピーが広まって、自分の子に健康に育てほしいという思いが高まってきた。

講演ではどういったお話を？  
お子さんを持つている方を対象にすることが多いですね。子供に対する愛情というのを訴え、添加物を使わなくても美味しいものが作れますよ、と。食の安心、安全を打ち出して講演しています。子供の味覚

The World of Hishie Takashi

## 料理は愛情に 込められた思い

ができあがるのが小学校3〜4年生ぐらいまで。食べるものの種類が一気に増えるのもこの時期です。この時期に添加物が多い食品を食べていると、味覚障害がおこってしまったりするんです。そうするとそのまま大人になった時に、本来の味がわからなくなってしまう。

「料理は愛情」という理念についてお聞かせください。  
愛情を持って作れば、料理は美味しくなる、ということ。親は子

供に対して、健康であってほしいと思う。その愛情を持って、手間をかけて料理するから美味しくなる。だから、料理は技術じゃないと私は言い続けています。親の子供に対する愛情。それが料理にとって一番大事だと思います。



## 菱江隆さんの これまで

History of Hishie Takashi

1955年	
神戸で生まれる。	
1970年	(15才)
高専入学。京料理店でアルバイト。	
1975年	(20才)
神戸製鋼入社。居酒屋でアルバイト。	
1976年	(21才)
サパークラブ「花とおじさん」開店(神戸市)	
1977年	(22才)
「花とおじさん」2号店を開店(神戸市)	
1978年	(23才)
スナック「花」、喫茶「花」開店(神戸市)	
1981年	(26才)
オーストラリアへ移住。 日本レストラン「ふじ」勤務(シドニー)	
1983年	(28才)
日本レストラン「あいさい」 オーストラリア店開店(パース)	
1992年	(37才)
フードマスターライセンスを取得	
1994年	(39才)
日本レストラン「あいさい」 フィリピン店開店(マニラ)	
2000年	(45才)
仕出し・弁当 「じゃがいも畑」開店(福岡県)	
2001年	(46才)
帰国	
2002年	(47才)
地鶏炭火焼専門店 「鳥王」開店(熊本県)	
2007年	(52才)
加工工場開設	
2010年	(55才)
キングフーズ有限会社に改名	

## 菱江さんの工場では料理人が商品を作ります。

### 目指したのは

### ホテルの厨房

10月下旬。編集部は熊本・南小国町にある菱江さんの工場を訪れました。現在、この工場では100種類を超える商品が作られています。その内、7割を占めるのがドレッシングやソースです。

「小さな工場ですが、やっていることは最先端だと思います」  
そう言いつつ、菱江さん自らが案内してくれました。

「ここはホテルの厨房のイメージのため、全てを手作りすることを目指しています。基本的に機械には頼りません。野菜で考えたらわかりやすいのですが、同じ野菜でも季節によって含水量が違います。含水量が変われば濃度も、甘さも変わる。それを機械が感知できるかといった働きはない。だから料理人の感覚が必要に

なります。そのため調理スタッフは料理人のみです」

現在はコロナ禍のため受け入れを止めていますが、通常時は全国から学びに来る料理人

たちを受け入れています。最も多いのが帝国ホテルの料理人とのこと。菱江さんの元で半年ほど修行しますが、工場の仕事も学びの一貫。つまり、キングフーズの商品は全てプロの料理人が作っているのです。

さらに驚きなのが、ここで作られるドレッシングは常温でも180日持つこと。普通の工場なら保存料を使うところですが、ここで

はもちろん使用していません。それを可能にするのが、酸性濃度の徹底した管理だといいます。大きな工場ともなれば、様々な測定器がありま

すが、ここにはそれが揃っていない。そこが他の小規模な工場と違うところだといいます。

なお、添加物の使用ハードルは、最も高いヨーロッパ基準に設定。基本的に無添加のものしか許可されない厳しい基準です。そのため、製造できるのは日産で約700本。商品の賞味期限を可能な限り長く保つため、受注生産の形をとっています。

## 日本中から食に関する あらゆる悩みが届く

菱江さんの存在を知った企業、加工業者、飲食店、行政、個人農家まで、あらゆる食の監修・開発依頼が工場に届くといわれています。余った野菜を活かしたい、缶詰を作ってほしい、地元の名物を作りたい、味が美味しくならない……加工会社を知らない時は紹介してあげる。時には添加物だらけの商品を無添加で再現し、驚かれることもあるといいます。

菱江さんの目指す無添加普及を理解してくれるなら協力は惜しまない。ここを訪れた人は、助けられると同時に、添加物に頼らなくても、おいしいものができることを知る。それを体験した作り手が増え、彼らが手がけた商品が世に出る。そんな流れが、熊本の阿蘇を水源として生まれています。



無添加であり、美味しい。  
そんなこだわりの料理が  
ここから広がってゆく。



体が喜ぶ、菱江さんの  
無添加ドレッシングを  
どうぞ。



菱江さんの無添加ドレッシングを味わうなら、まずはこれを。旬の野菜を存分に楽しめるものとして、3種類をご用意しました。写真左から、にんじんドレッシング、のりドレッシング、トマトドレッシング。無添加ならではの、やさしく、すつと体に入っていく感覚を体験できます。

おすすめ  
ドリンク



スペイン産 白ワイン

サン・ヴァレンティン・スペシャル・エディション

ボトル4,280円(税込)

マスカットを連想させる爽快さが特徴の白ワイン。やや甘口で、アルコール度数は低めです。

無添加  
ドレッシングで  
季節の野菜を  
たっぷり。

2 選べる無添加ドレッシングで食べる、  
旬のお野菜のサラダ

1,250円(税込)

1 熊本県産ホルスタインの  
赤身を食べるローストビーフ

menu

150g/1,480円(税込)  
300g/2,600円(税込)

あのチャップリンが称賛!  
伝説のローストビーフの  
調理法を再現。

おすすめ  
ドリンク



チリ産 赤ワイン

ラス・ムラス・カベルネ・ソーヴィニヨン・レゼルヴァ

ボトル4,280円(税込)

パワフルさとエレガントさを兼ね備えた味わいが魅力のオーガニックワイン。肉料理との相性◎。

菱江隆さん直伝の  
無添加料理。  
あなたも食べて  
みませんか?

2〜7ページでご紹介した菱江隆さんの無添加料理が、東京・吉祥寺にあるカフェゼノン&ゼノンサカバのメニューに新たに加わりました。菱江さん直伝の味をお楽しみください。

ソースはすべて無添加。  
熊本・南小国の菱江さんの  
工場で作成。

料理長の松島が菱江隆さんに学んだローストビーフが登場。これは、菱江さんが某老舗ホテルの調理法を参考にしたもの。喜劇王と称され、映画史に名を刻む俳優で映画監督のチャールズ・チャップリン(1889〜1977年)が、来日時に称賛したローストビーフの再現を試みています。6種類の無添加ソースから2つ選んでお楽しみください。



# 3

## 大阿蘇鶏のグリル

150g/1,250円(税込)  
300g/1,800円(税込)



おすすめ  
ドリンク



オーストラリア産  
白ワイン

ピーターレーマン  
アート "n"  
ソウル

ボトル4,380円(税込)

酸味と柑橘系の香りが楽しめる品種リースリング。下味に塩を用いた鶏のグリルとよく合います。

しっとり  
焼き上げた  
ヘルシーチキン。

「年齢が高めのお客様からよく注文をいただくのが、大阿蘇鶏のグリル。より健康的にと、菱江さんの無添加ソースを添えました。コクのある味わいになる、ブルーベリー入りです」  
(料理長・松島)  
健康志向。けれども適度に肉料理も楽しみたいという方におすすめです。

今号2〜7ページの

インタビューで菱江さんが語る通り、鶏の唐揚げは日本の添加物の状況に問題意識を持ち、帰国する理由となったもの。菱江さんの思いが詰まった一品です。  
「先生の信念を尊重し、揚げの温度や揚げ時間を始め、先生に教わった通りの調理でお出しします」(料理長・松島)  
驚くほど胃に軽い無添加の唐揚げ。あなたも、食べてみませんか？

菱江さんの  
料理の  
真髄。

## 菱江シェフこだわりの 鶏の唐揚げ

680円(税込)

おすすめ  
ドリンク



カリフォルニア産  
白ワイン

ピコーズ  
アイムシャルドネ  
カリフォルニア

グラス690円(税込)  
ボトル3,580円(税込)

ジューシーな唐揚げにぴったりな、清涼感ある白ワイン。パイナップルのような風味です。

# 4



# 馬肉のスパイシーハンバーグ

900円(税込)

# 5



おすすめ  
ドリンク



れいざん

純米酒  
グラス690円(税込)  
ボトル3,680円(税込)

熊本の馬肉には熊本の日本酒を。意外な組み合わせに「?」と思った方は、ぜひお試しください。  
グラス:ガラス作家・江波富士子さんの作品

スペイン風の  
スパイシーな  
ハンバーグ。

スペイン料理を得意とする料理長の松島が、無添加のアリオリソースを楽しめるよう考案した新メニューです。  
ヘルシーな熊本県産の馬肉を、マリネして仕上げました。スパイシーな味がお好みの方に食べていただきたいハンバーグです。

おなじみのナポリタンを、菱江さんの無添加トマトケチャップで仕上げました。  
「人の味覚は10歳頃に定まる」と菱江さんは言います。そのお話を受けて、子どもたちにも喜んで食べてもらえるものをと、子育て中の料理長・松島が愛情を込めて用意したメニューです。

おすすめ  
ドリンク



フランス産 赤ワイン

ピコーズ  
アイム  
グルナッシュ

グラス690円(税込)  
ボトル3,580円(税込)

口に入れた瞬間広がるフルーティーな味わいが、トマトケチャップの甘酸っぱさと調和します。

無添加ケチャップを  
堪能できる  
素朴な  
ナポリタン。

# 6

## 無添加ケチャップのナポリタン

80g/1,300円(税込)  
160g/1,800円(税込)

# りんどうポークのグリル

150g / 1,360円 (税込)  
300g / 2,000円 (税込)



おすすめ  
ドリンク



イタリア産 白ワイン

トラミン  
ピノグリージョ

ボトル5,830円 (税込)

とろりとした完熟洋梨の果実味に白胡椒のスパイスが加わった、飲み応えある白ワイン。

熊本の  
銘柄豚の  
うまみを  
引き出す。

自然豊かな環境のもと、ミネラルが豊富な海藻や小麦などですこやかに育てられた、熊本県の代表的な銘柄豚「りんどうポーク」を使用しています。  
素材が持つひかえめな甘みが、菱江さんの無添加ステーキソースと調和します。

菱江さんが開発したオリジナル無添加カレーに、11ページで紹介した鶏の唐揚げを2個トッピング。甘さ、辛さ、香りのバランスがほどよい味わいのカレーです。ごはんの量は200グラムほどですが、唐揚げも入るので、食べる時それなりのボリューム感があります。

無添加カレーと  
唐揚げを一皿で  
楽しむ。

# 菱江シェフのオリジナルミニカレー

630円 (税込)

おすすめ  
ドリンク



カリフォルニア産  
赤ワイン

ピコーズ  
アイムカベルネ  
ソーヴィニオン

グラス690円 (税込)  
ボトル3,580円 (税込)

ブラックチェリーやナツメグを思わせる香りが、スパイスの効いたカレーを引き立ててくれます。

愛情と  
手間を  
かける。

それこそが料理。

料理人

菱江

隆  
さん

料理家

細川  
亜衣  
さん

海外での活動から帰国したのち、

日本で最も水道水が  
きれいなことを理由に、  
熊本に住むことを決めた

料理人の菱江隆さん。

一方、熊本の旧家に嫁ぐことになったご縁で、

この地の水を使うことになった

料理家の細川亜衣さん。

熊本を拠点に活動する二人の料理家が、

10月、細川家の菩提寺があった

泰勝寺跡で初対面。

熊本の水の魅力を始め、熊本の食材や、

料理家としての信条について

語り合いました。

Hosokawa Ai × Hishie Takashi



熊本大学近く、立田自然公園内にある泰勝寺跡。2016年に改築された厨房で対談後、隣接する広間で。

ほぞかわ・あい  
1972年、岡山県生まれ。料理研究家・有元葉子氏に師事。20代よりイタリアを始め世界各地に滞在し、素材の味を引き出す料理を学ぶ。陶芸家の細川護光氏と結婚し、熊本へ。細川家の菩提寺・泰照寺跡の厨房で料理教室を主宰。著書に『料理集・定番』（アノニマススタジオ刊）、『食記帖』（リトルモア刊）などがある。

## 水が 決め手となり 熊本へ移住

菱江 細川先生、今日是对談の機会をありがとうございます。  
ざいます。

私は水が理由で熊本に住むことになりましたので、  
まずはそのお話からできればと思います。

20年ほど前、海外での仕事に区切りをつけて帰国  
した際、終の住処を選ぶ決め手となったのは、熊本の水道水でした。こ  
れまで世界19か国で料理をしてきましたが、水道水を浄化せず、そのま  
ま使える土地はありませんでした。

しかし、日本の熊本は例外でした。中心部の熊本市内でさえも全域、  
天然のミネラルウォーターのような地下水が水道に用いられています。  
この水を使えば、どんな料理もおいしくできるのではと思ったのです。

細川 菱江先生、今日はお越しいただき、ありがとうございます。

水のことで言うと、私は結婚を機に熊本に住み始めてから、この地の  
水を料理に使うようになりました。東京の、それまで私が住んでいた場  
所の水と比べると、熊本の水は透き通っていて、抵抗なく体に入って  
くる感覚です。余計な味もしませんので、料理のみならず、お茶を淹れる  
ときの水としてもよいと感じます。

菱江 熊本の水はくせがないので、料理に使う「素材」として見ると非  
常にすぐれていますね。

## 熊本の食材が 料理を変えた

細川 結婚する前、東京に住んでいた頃は、何を作ろうと献立を考えて  
から食材を選び、料理をしていました。けれども、熊本に嫁いでからは、  
むしろ食材が献立を導いてくれる、と感じるようになりました。

新鮮な野菜の直売所が、自宅から車で10分ほどの距離にあります。そ

れです。そこには家族への無償の愛情があり、手間がある。それはお金  
で買えるものではないからです。さらに、家ならではの、くつろぎもあ  
るからかもしれません。世界各地の料理店に足を運んできましたが、ど  
んなにおいしいお店にもそれらはありませんでした。

菱江 私は「料理は愛情」だと考えています。その愛情は、親が子を思  
う気持ちのこと。それがあから、手間をかけて料理することを厭わな  
い。「家の料理がいちばん」という細川先生のお話に、深い共感をおほ  
えます。

## 料理人として 守ること。 変えないこと

菱江 無添加を徹底すること。それが料理人としての私の信条です。

細川 私の場合は、自分を消すことです。20代の頃、長期滞在して  
料理を学んだイタリアで、そのことを教わりました。イタリア人は、素  
材から出てくる味を感覚的にわかっている、それを引き出している。そ  
れが料理なのだと思いました。以来、おいしい料理を作ろうと努力する  
ことよりも、素材の味を引き出すことを心がけています。

菱江 細川先生のいまのお話で思い出すことがあります。15歳で京料理  
を学び始めたとき、「素材の味を超える味付けはするな」と師から言わ  
れました。素材の味を消す調味料は使わない。食べる人が自分がいま何  
を食べているか理解し、それがおいしいと感じる手  
助けをする。料理人として最初に私が学んだのは、  
そのことでした。



「熊本は湧き水も豊富。  
阿蘇の白川水源を始め、  
名所にもおいしい水を  
汲みにいくこともあります」と  
細川さん。

こには、東京ではあまり出合えなかつた、勢いのある野菜が並んでいま  
す。見た目はどんと構えていても、大  
味ではなく、旨味があつて、みずみず  
しい。同じ野菜でも、味や大きさにこ  
れほど個体差があることは、熊本に來  
て知ったことでした。

加えて、家の近くではよい山菜が採  
れます。筍は11月下旬に採れ始め、そ  
の後もふきのとう、三つ葉と、季節が  
うつろえば新たな実りがある。山菜は  
決まってく感覚があります。

菱江 熊本は、水のみならず、食材にも恵まれていると感じます。私は  
住んでいる阿蘇の南小国町で、食品加工場と料理店を営んでいます。地  
元の農家の方から食材を提供いただくことも多く、そのおいしさを実感  
しています。南小国町は標高800メートルという高地で、寒暖差があ  
るため、食材の糖度が増しやすいのでしょう。

また、にんじんは色が褪せにくく、ミニトマトは色付けに適した鮮や  
かな赤です。そんな食材のもつ色の違いにも、熊本の食材のよさが現れ  
ています。

細川 トマトといえば、小さい頃からトマトが好きだった私にとって、  
熊本のトマトと出会えたのは幸せでした。4月半ばから夏が訪れる前ま  
では特においしい時期。ソースの素材としても重宝しています。

## 本当においしい料理は 家だからできる

細川 私は以前、「本当においしいと思う料理、作りたいと思う料理は、  
他のどこでもない、家、でしか生まれ得ない」と自著『旅と料理』/  
CCCメディアハウス刊)に書いたことがあります。

もちろん、外食をしておいしいと感じることもありますし、すべての  
人に共通するとは思いませんが、私の実感としては、家の料理がいちば  
んおいしい料理は、  
家だからできる  
もの  
です。  
一方、イタリアやフランスでは許可された添加物はわずか7種類。そ  
の7つは、ほぼ保存料です。添加物で素材の味を変えることは認められ  
ていません。

素材の保存について言えば、もともと日本には生活の知恵として根付  
いていた方法がありました。酢漬けもそうだし、わさびを使うことも  
そうです。しかし保存料の普及により、それらが家庭で実践されなくな  
りつつあります。

細川 コンビニエンスストアで売られている惣菜パンや菓子パンの食品  
表示を見ると、「なぜこの添加物が入っているのだろう?」「なぜこんな  
に多くの添加物が必要なのだろう?」疑問に思うことがあります。

ふわふわした感触や甘さを過度に求めた結果、そうやってしまったの  
でしょうか。あるいは、長く保存できないと流通に乗せられない、とい  
う事情によるものかもしれません。また、日本人は主食がお米なので、  
パンの安全性に対する意識は、実感として持ちにくいものかもしれないと  
思うこともあります。

そういった環境では、食べる側が食の安全への意識をしつかりもつこ  
とが大事だと思います。添加物まみれの食べ物が周りにあふれていたら、  
子どもはその味に慣れ、おいしいと感じるようになるでしょうから、意  
識的に大人が子どもの味覚を守らなければならぬと思います。

菱江 和食が近年そのすばらしさを世界で認められているにもかかわらず、日本人が味覚音痴だと和食を未来に継承できない。そんな危機感を  
おぼえます。そのため私はいま、子ど  
もの味覚を守り育てる食育にも力を入  
れています。おおむね10歳までに味覚  
は定まるので、幼い子をもつ親を対象  
とした講演などで語りかけています。

細川 食育の大切さは、娘をもつ母と  
して、共感いたします。私は料理家と  
して、自分ができることをこれからも  
していければと思います。菱江先生、  
今日はありがとうございました。

## 添加物大国の日本で 子どもの味覚を守る



Hishie Takashi × Hosokawa Ai



「水をみるも、穀をみるも、  
皆な子を養うの慈恵を存すべき」  
(道元「典座教訓」)。  
お二人の対話から、  
そんな先哲の言葉も  
思い浮かびます。

菱江 日本では、約1600種類もの食品添加物の  
使用が認められています。保存料以外の添加物は、

農林水産省の  
状況調査によると、  
トマトもミニトマトも  
出荷量日本一は熊本。  
年間を通じ、多様なトマトが  
生産されています。

今日  
はあり  
がとう  
ござい  
ました。

# 菱江隆先生から私たちが学んだこと。

今号で特集している料理人・菱江隆さんは、後進の育成にも注力されています。菱江さんから、若い料理人は何を学び、仕事に取り入れていくのでしょうか。フランス料理、寿司、スペイン料理と、手がけるものや経歴が異なる3人の弟子が、それぞれに学んだことを語ってくれました。

佐賀・大和町

「山カフェレストラン KUREHA」代表

## 体によいものを提供すること。

私が独立の機会をいただき、この店をオープンしたのは2014年。28歳のときです。18歳から飲食店経営に関わってきましたが、料理人ではありませんでした。しかし、立地やおしゃれな雰囲気だけでは継続的にお客様にお越しいただけないことは経験でわかっていたため、独立を機に料理を学び、感動できる味でお客様をよべるようにしたいと考えました。

開店準備をしているとき、「熊本にすごい料理人がいる」と知人に教えられたのが菱江先生です。ぜひ教えを請いたいと佐賀からうかがったところ、残念ながら受け入れていただけませんでした。



Omagari Kenji

「剣道一家に育ち、鍋島藩士かくやと思わせる気魄ある大曲さん。鉄壁も通れ」（葉隠）の口伝を体現する、あきらめない気持ち、菱江さんとの縁をたぐり寄せました。経営者として、料理人としての大曲さんの新たな取り組みが始まっています。

## 大曲健二さん(37)

ショックでしたが、経験のない自分が断られるのは当然だと思い直し、熱意を伝えるため何度も足を運びました。7度目にうかがったとき、「教えろ」と先生はおっしゃいました。しかも準備中だった



きれいな盛り付け、食材の色を出す方法。大曲さんはそれらも菱江さんから学びました。

た佐賀のお店に来て指導するとおっしゃるのです。その言葉通り、開店までの1年間、佐賀に来て料理を教えてくださいました。なによりも大事なことで教わったのは、「お

## 加藤伸治さん(42)

はこうおっしゃいました。「無理はしなくていい。いま君にできることを、一生懸命すればいい」。この言葉に、救われた思いがしました。

いま私はこの店で、先生の教えを守り、精一杯の愛情を込めて料理をしています。前触れなく先生が来店されることもあり、気は抜けません（笑）。ふだん私のことを「加藤くん」と先生は呼ばれますが、客として私の料理を召し上がるときは、「料



「出汁が大事な茶碗蒸しは、お願いして菱江先生に教えていただきました」

理長」とおっしゃいます。そんなとき、先生の愛情に自分は育まれていると感じます。

無添加を貫くことは、時として高い壁に感じることもあります。でもあきらめず、おいしくて体が喜ぶ料理を提供し続けていければと思います。

江戸前寿司処 京都 宙

- 営業時間 / 十一時半〜十三時半、十七時〜二十二時
- 定休日 / 水曜日
- 所在地 / 京都府京都市中京区押小路通御幸町 西入橋町612 Vine Oak Aina 1F南号室
- 電話 / 075-36665808

お客様に愛情をもち、体によいものを提供すること」。

これを実現するには無添加調理だけでなく、食材も重要と思い、佐賀の農家を訪ねて回りました。それで知った地元の食材のすばらしさ、農家の方々とのつながりは、『SAGA STORY』という加工食品店をのちに始めるきっかけにもなりました。

先生ご自身が20代から飲食店を国内外で立ち上げ、成功された経営者でもあるため、教わったことは料理にとどまりません。功績ある人にもかかわらず、「何があっても助ける」とおっしゃり、困ったときは駆けつけてくださる先生。いつか、仕事を通して恩返しができたらと思っています。

山カフェレストラン KUREHA

- 営業時間 / 十一時〜二十二時
- ランチタイム / 十一時〜十五時
- デイナートイム / 十五時〜二十二時
- 定休日 / 不定休
- 所在地 / 佐賀県佐賀市大和町大字梅野244-11
- 電話 / 0952-627226

## 松島学さん(43)

東京・吉祥寺 「カフェゼノン & ゼノンサカバ」 料理長

## 私情を持ち込まない。 チームで仕事をやる。



Matsushima Manabu

熊本の菱江先生のもとで研修を受ける機会をいただき、2つの大事なことを私は教わりました。

1つは、調理場に私情を持ち込まないことです。不安やイライラした気持ちを抱えていると、それが料理の味に出てしまう。だから原因となる問題を解消し、心を整えてから仕事に臨むよう指導いただきました。

2つめは、チームで仕事をする上で大事なことです。仲間への愛情を忘れず、相手が仕事をしやすいよう配慮すること。料理やお店の方針は、相手への理解を深めながら、段階を踏んで根気よく伝えていくこと、などです。

料理人としての私の経歴は、ホテルの厨房から始まりました。菱江先生は研修時、「君は基礎がある。思い出せばいい。あとは、あきらめないこと」とおっしゃいました。先生のおかげで、いま私は、料理人としての原点に戻った気持ちで仕事に向き合っています。

※店舗情報は裏表紙をご覧ください。



Kato Nobuharu

「常連さんやSNSのフォロワーから、「西郷どん」の愛称で呼ばれる加藤さん。「幾たびか辛酸を歴て志始めて堅し」（西郷南洲遺訓）。風貌だけではなく、西郷隆盛のそんな言葉も加藤さんは思い起こさせてくれます。」

僕、pomodoro編集部  
のイタリア人エンリコが  
毎回興味を持った熊本  
県のお店をみなさんに  
ご紹介する本シリーズ。  
今回は特別編として、  
イタリアンのお店では  
なく、和食の居酒屋で  
す！今号で特集してい  
る菱江隆さんの料理が  
食べられるお店が熊本  
の阿蘇にあると聞き、  
やってきました。

Special

# 鳥王

「王」の名に  
ふさわしい、  
お客さんの  
心のトップに  
君臨し続けるお店！

熊本県内の隠れ家グルメ特別編。  
096k熊本歌劇団の  
アクロバティック担当こと  
中島悠さんと、菱江さんの鳥料理専門店  
「鳥王」に行ってきました！



中島悠さんと、菱江さんの鳥料理専門店  
「鳥王」に行ってきました！

## 熊

本の阿蘇にはまだまだ知られ  
ていない「自然の宝物」がた  
くさんあるのだと、東京から  
熊本に引越してから毎日感じて  
います。今回はその自然の宝  
物を活かしたお店にお邪魔  
しました。

「鳥王」の外観は至ってシ  
ンプルな居酒屋屋さん。店  
内は落ち着ける座敷のみで  
スタルジックな気分には包  
まれません。けれども、この  
一見普通の居酒屋さんで出  
される料理は、なんとも特  
別な味なのです。鳥のすべ  
ての部位を盛り合わせにし  
た「大阿蘇どり盛り合わせ」  
は、絶妙なバランスで焼  
かれた一つ一つの部位を  
堪能できる贅沢な一品。濃  
厚すぎない味付けが素材本  
来の旨味を引き出して、食  
べ終わるのにもったいない  
美味しさです。「から揚げ」  
も特徴的で、よくある重  
たい衣ではなく「天ぷら」  
のように上品でふわふわな  
衣。口に入れるとその中か  
らジューシーな若鶏の旨味  
が広がって……。今まで食  
べたから揚げはなんだった  
の？と思わせるほどの感動  
的な味です。「種鶏炭火焼  
き」は、鳥の美味しさを完  
璧に表現する焼き加減！焼  
くときに使われる「種鶏油」  
の風味とプリプリな種鶏の

感がもう最高です！

口の中に広がるあまみの  
美味しさに、僕と中島さん  
はおたがいの顔を見ながら  
「なんで？」と聞き続けま  
した。全てのメニューがシ  
ンプルなのにとても美味し  
いのです。普段アクション  
で体を動かす中島さんにと  
って高タンパク・低脂肪の  
種鶏はうってつけの食材。  
「鳥王」が料理すると、美  
味しただけでなく「食べて  
も胃が重たくならない」の  
だと中島さんが驚いた表情  
を見せます……。この次  
から次へと食べ進めよう  
という美味しさの秘密は何  
なのでしょう？



お客さんをアットホームに  
感じさせる「鳥王」。  
自然と笑顔になりますね。

その時、「鳥王」のオーナー  
である菱江隆さんが答えを  
教えてくださいました。「お  
店のこだわりは、阿蘇のお  
水と『無添加』であること。  
私が日本一美味しいと思う  
阿蘇の水を使い、私が選  
び抜いた食材を『無添加』  
で調理しています」イタ  
リア人の僕には「無添加」と  
いう

言葉はあまりなじみがな  
かったので、菱江さんに詳  
しく聞いてみました。菱江  
さんによると、イタリアを  
始めヨーロッパ各国で許  
可されている添加物は数  
種類しかないのに、日本  
では約1600種類もある  
のだそうです。その添加  
物を用いず、熊本の美味  
い水で調理することで、  
このような美味しい料理  
が出来るのだと菱江さん  
は言いました。

鳥王の「美味しさ」の秘  
密がわかったところで僕  
にはどうしても聞いてみた  
いことがありました。それ  
は鳥王の料理から感じる  
「ママの味」。



Nakashima Haruka  
中島 悠

- 生年月日 / 1998年7月16日
- 出身地 / 埼玉県
- 趣味 / 宝塚などの舞台観劇
- 特技 / アクロバット、スキー



僕と中島さんの人生で一番  
美味しかった「から揚げ」。  
一個食べたら箸が止まら  
ないなのでいっぱい頼ま  
しょう！



菱江さんがお茶にこだわ  
って調理した「阿蘇溶岩  
抹茶そば」。ぜひ食べて  
みてください！



油として鳥の皮を使いま  
す。鳥の全ての部位を使  
うことが名物料理「大阿  
蘇どり盛り合わせ」(写真  
左下)のコンセプトです。



※種鶏炭火焼きは菱江さんが  
いらっしゃる時だけ注文で  
きるもので、ご注意ください。



盛り付けされたプレートは  
画家のキャンパスにも見え  
る、鮮やかな「大阿蘇どり  
盛り合わせ」。

お店の料理は全てが無添  
加。家族や大切な人と安  
心して食事ができますね。

あつあつで食べる「種  
鶏炭火焼き」は旨味の爆  
発です。この感動を味わ  
ってください！

### Profile



鳥王のオーナー  
菱江 隆  
アメリカの最高級ホテル  
での総料理長、日本大使  
館やオリンピックアスリ  
ートヴィレッジ(宿泊施設)  
の総料理長を務めた料理  
人。

### Information



鳥王  
住所 〒869-2401  
熊本県阿蘇郡南小国町赤馬場1561-1  
営業時間 11:00~23:00  
定休日 水曜日  
お問い合わせ 0967-42-1787

# 096k 熊本歌劇団

オクロックくまもとかげきだん

# 熊本から 世界へ！

劇団員  
インタビュー  
第1回

片山 紗雪



かたやまさゆき / 生年月日…1994年12月14日 出身地…熊本県阿蘇郡 096k熊本歌劇団の舞台『前田慶次 かぶき旅』肥後の虎・加藤清正『編』では加藤清正役を演じるなど、主要キャストとして活躍。

「096k熊本歌劇団」をご存じでしょうか？ 2020年9月に創立された、熊本を拠点に活動する、女性だけの歌劇団です。全国から集まった22名（12月26日現在）は、阿蘇・高森町で共同生活を送りながら、実績ある講師陣による演技・ダンス・アクション・歌唱などのレッスンを日夜励んでいます。今号から、劇団員一人ひとりの横顔を連載でご紹介いたします。第1回は、熊本県出身の片山紗雪さん。定期公演中の舞台『前田慶次 かぶき旅』肥後の虎・加藤清正『編』では、名将・加藤清正を演じています。その片山さんに、この大役への思いや、役作りのことを聞きました。

「あの加藤清正を私が演じる。緊張と不安でいっぱいでしたが、懸命に役作りに取り組みました」

——入団までの経緯を教えてくださいませんか？

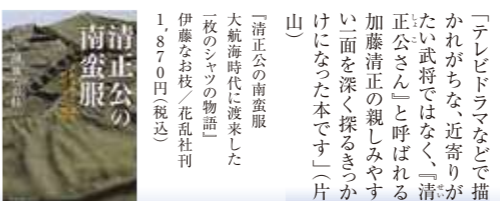
（片山）096k熊本歌劇団に入団する前は、東京で子ども向けミュージカルに出演していました。しかし、いざれ本

格的に演技の勉強をしたかったことと、昔から海外の文化を学んでみたかったこと、そのための語学の習得をしたかったこともあり、ワーキングホリデービザが取得しやすいカナ

ダに留学することにしたんです。準備のために東京での仕事を辞め熊本に戻ったのですが、直後に新型コロナウイルスが流行し、留学をあきらめざるを得ませんでした。途方に暮れましたが、「いま、ここで、私に何ができるかな」と考えたとき、やはり舞台でお客様に楽しんでいただくことではと思い至りました。

の仕事を探したところ、「096k熊本歌劇団」の創立と第一期募集について知りました。自分の仕事を通して、生まれ育った熊本に恩返しをしたいという気持ちもあつたため、「絶対にこれだ！」と思いついてオーディションに応募。合格して以来、劇団員として活動しています。

### 役作りの転機となった本



「テレビドラマなどで描かれがちな、近寄りたくない武将ではなく、『清正公さん』と呼ばれる加藤清正の親しみやすい一面を深く探るきっかけになった本です」（片山）

期公演されている舞台『前田慶次 かぶき旅』肥後の虎・加藤清正『編』（以下、『かぶき旅』）はどのような内容ですか？

（片山）漫画が原作である『かぶき旅』は、主要人物である前田慶次や加藤清正の関ヶ原後の活躍を描く物語です。肥後が舞台で、清正がどう思うで国づくりをしたのか、人々がどう思うで熊本城を築いたのかがお話のメインです。見どころは、当時の熊本の人と人の関わりや繋がりとだと思います。

加藤清正役を任せられたときは、その「役の重み」を感じました。熊本で知らない人はいませんし、今でも親しまれている実在のお殿様だからです。さらに、熊本城主としての責任の重みを、令和に、女性である自分に表現できるだろうかと悩みました。

公演に向けて、漫画原作者のご意見や、清正のお墓がある本妙寺のご住職が携われた書籍を参考に、恐る恐る役づくりをしました。お披露目公演が近づくにつれ、「公演に来たお客さまは、私の演じる清正を観てどう思うのだから？」と緊張感と不安が募るばかりでした。



片山さんが演じる加藤清正の「未来を切り開く生き様」

しかし、初公演後、舞台を寺のご住職から「清正の性格や生き様が感じられて感動しました」と言っていたんだ、という気持ちになり、涙が止ま

りませんでした。

——1日の過ごし方、1週間の過ごし方は？

（片山）朝は8時ぐらいに起きて、9時から12時までは殺陣やアクション、ダンスの稽古、そしてボイストレーニングなどの指導を受けます。昼休憩を挟

んで、13時半から16時半まで稽古は続きます。そこから18時までは自主稽古です。自分の役づくりや、自分のパートの歌唱など個人の稽古は、夕方からの自主稽古に充てています。私の場合は、夕食後にまた自主稽古をするので、寝る前は深夜2時、3時ぐらいます。

### 最新舞台『前田慶次 かぶき旅～薩摩の鬼・島津～編』



あらすじ

これまで幾多の戦場を駆け抜けた傾奇者・前田慶次は、また見ぬ強者たちを訪ねる旅へと出た。肥後を後にした慶次が向かう先は、鬼島津の異名を持つ島津義弘の薩摩。

そこで慶次たちは、示現流を操る女剣士・夕月に会った。瞬間に数人を倒した女剣士に、慶次は興味を持つ。そして、島津家当主・義弘に会う慶次一行であったが、そこで見たものは島津家を離れようとする徳川の謀略だった。



片山紗雪の おすすめポイント

「今回は迫力満載の殺陣シーンがたくさんあります。他にも、高名なHideo Hさん直伝のタップダンスなどエンタメ要素が盛りだくさんです。ぜひ劇場に足を運んでみてください」（片山）

新作「島津編」も上演計画！今後の公演はここを チェック！



Sugai Ikumi, Katayama Sayuki, Taniguchi Ako, TETO, Honda Mako, Kubota Rio, Nomura Yuki, Butsuda Hikari, Hoshō Madoka, Himeno Misaki, Todo Yaka, Umetaka Minami, Ito Marino, Iwanaga Kotonō, Ue Kotoe, Kusuno Kanna, Nakashima Haruka, Kitano Miki, Kato Haruna, MANAKA, Kotachi Kirin, Emoto Hiyori



# INOUE YUMIさん

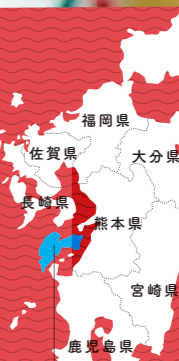


Tales of Higo number

2

ボタン作家  
Button artist

いのうえ・ゆみ／熊本県天草市生まれ。福岡大学経済学部卒業後、上京。日本デザイナー学院、文化服装学院でデザインと服飾を学ぶ。2011年に天草に帰郷、天草陶石を素材としたボタン作家として活動する。



天草

## 私のものづくり。 そのすべては 天草にある。

素敵なものづくりを続ける

熊本ゆかりの作家をご紹介します連載、

第2回は、ボタン作家・

INOUE YUMIさんです。

9月、編集部が訪れた、

東京都内で行われたボタン展は、用意されていた作品のほとんどが

初日に売れるほどの盛況。

そんな、次の展示が心待ちにされる

人気の天草ボタン。

どんな作家が、どのようにに

制作しているのか知りたいと思い、

11月中旬、INOUEさんの

アトリエをたずねました。

inoue yumi



「何十年もこのボタンを使ってもらえたら」と語るINOUEさんのアトリエ。



# 陶

磁器の原料である「陶石」を素材に、天草ゆかりのモチーフで絵付けをしたボタン。それが、INOUE YUMIさんが手がける天草ボタンです。

物心ついた頃から、ミシンに触れていたというINOUEさん。祖母は着物をつくり、祖父は大工という、ものづくりが日常にある環境で育ちました。大学卒業後は、グラフィックデザインやファッションを学ぶために上京。学びながら、バッグや雑貨などの制作・販売を行います。

転機となったのは、天草に帰省した際に訪れた、世界遺産の崎津集落にある教会を目にしたとき。「まるで時間が止まっているかのような情景で、気がつくとも涙が流れていました」。天草が、自分にとって特別な場所であることに気づいたINOUEさん。そんな天草でものづくりができればと、2011年に帰郷しました。そして、ここで創作をするからには、この土地について深く知りたいと考えたINOUEさんは、天草にある観光協会の職員募集を見て、これだと思ひ応募。観光協会の職員として島内をくまなく巡り、天草の歴史や風土への理解を深めます。



ボタンの絵のアイデアをINOUEさんにくれるのはいつも天草。

ある白さと、抜群の強度に驚き、魅せられます。洋服や雑貨を手がけてきた経験から、「洋服の表情を決めるのはボタン」と語るINOUEさん。「高浜焼を見て、これはボタンにするしかない。そう天啓のように感じました」ほどなくしてINOUEさんは、天草や有田の窯元に通い始め、さまざまな職人さんに教えを請います。試行錯誤の末、13年に天草ボタンが完成。17年「+button」の名前でブランドを立ち上げ、展示・販売を開始します。

# 天

草ボタンの魅力の一つは、ボタンに描かれた絵。そのすべては、地元の風景がインスピレーションのもとになっています。「天草には、ここにしかない風景や文化があります。海も、刻一刻と変化し、異なる表情を見せてくれます。天草にいと、その一つひとつをボタンで表現したくなるんです」

INOUEさんが一つひとつ、時間をかけて手づくりするため、大量生産できず、島外での定期的な展示・販売はありません。けれど、手のひらでぎゅっと握りしめたくなるほどの、いとしさを感ずるこのボタン。ぜひINOUEさんのウェブサイトで展示予定をご確認いただき、あなたも、手にとってご覧ください。

白い磁器の素材として用いられる天草陶石。

INOUE YUMIさんのボタンの原料である天草陶石とは、熊本県天草地方で採掘される、主に白い磁器の素材として用いられる石のこと。鉄分が少ないため、透明感ある白さが特徴。国内では有田焼や清水焼などの主原料として使用されるほか、海外へも輸出されています。



## 天草ボタン 4つの工程

### Step 1 成形

天草陶石を粘土状にしたものを手でボタンの形に整え、面取りします。

### Step 2 素焼き



乾燥させたのち、約900度で8~10時間ほどかけて焼成します。

### Step 3 絵付け



ヤスリで表面をなめらかにし、筆で絵付け。天気や湿度に応じ、筆圧や描く速さを変えています。

### Step 4 本焼き



釉薬をかけ、1,300度の高温で約13時間焼成。さらに余熱を2日かけて仕上げます。

### 完成



無農薬、  
無肥料。  
足さない、  
引かない

熊本県の最南部に位置する水俣市の山あい。製茶90年の歴史を持つ「天の製茶園」3代目園主の天野浩さん（47歳）はいま、約12種類もの紅茶を栽培。常に新商品の開発を行い、家族で製品化、販売までを一貫して行っています。そんな天野さんがなによりも大切にしているのは、「土地の特徴を生かし、無農薬・無肥料」で育てること。そこにかける思いや取り組みがうかがいできました。

# 「天の製茶園」の和紅茶。



熊本県最南部に位置する、水俣市。西は不知火海に面して天草の島々が望め、海の幸と山の幸に恵まれた風光明媚な土地。





茶の種子と根を張り出した茶の挿し木。種子から育てた茶の木は、地面にしっかり根を張るため、豪雨などの災害にも強くなります。

「変わった紅茶があると聞けば、全国どこにでも行きます」と語る姿に、天野さんの紅茶にかける想いが伝わってきます。



「MORI TO TANE TO OCHA」2022年11月より発売された新商品。環境に配慮された資材で包装されています。



温度によっても、紅茶の味が変わるため、湯冷ましを使い、紅茶の温度を調整して楽しむことを天野さんは勧めてくれました。



天の製茶園産の「青茶(烏龍茶)」。ゆっくりと自然に発酵させたことで花のような独自の香りがします。



手作業で作られる国内では貴重な「黒茶」。乳酸菌が豊富に含まれ、身体を内側から整えてくれます。

## 株式会社 天の製茶園

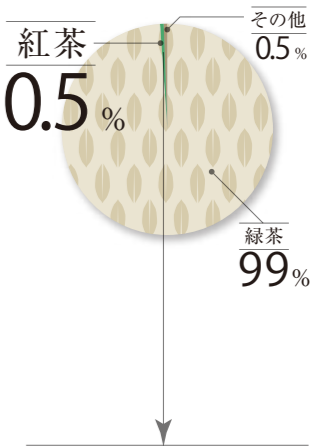
●住所 / 〒867-0174 熊本県水俣市石坂川370-85  
●お問い合わせ / amanoseicyaen@gmail.com  
096-669-0918  
●公式ホームページ / <https://www.amanoseicyaen.com/>

こだわり抜かれた天の製茶園の和紅茶。読者のみなさまも、ぜひ一度飲んでみてはいかがでしょうか？

## 国産の紅茶は極めて希少です。

「茶」の国内生産量における「紅茶」の比率

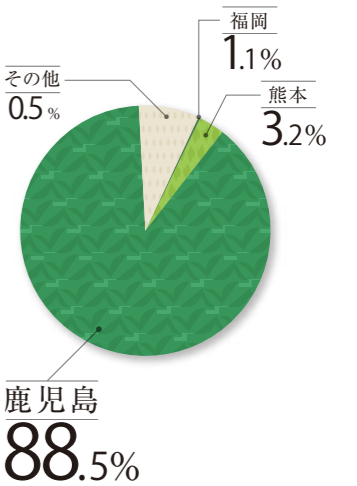
日本国内の「紅茶」生産比率は「茶」全体のわずか0.5%。和紅茶(日本産の紅茶)は極めて希少です。  
※全国茶生産団体連合会調べ



## 九州が紅茶生産を牽引。

県別紅茶生産比率

鹿児島県を筆頭に九州が紅茶生産を牽引。「野焼き」が盛んだ九州は、茶の木が多く自生していることも要因かもしれません。  
※全国茶生産団体連合会調べ



## 「無農薬・無肥料」での紅茶づくりにかける想い

10月中旬。天野浩さんの紅茶園を訪れ、「紅茶づくりで大切にしていること」を聞きました。それは、「安全で美味しい紅茶を育てるために、農薬や肥料を使わず、その土地の特徴を生かした環境で栽培することです」と天野さんは言います。

「90年近く、三代に渡っていろいろな土地で紅茶栽培を試してきた結果、その土地の特徴を生かした紅茶づくりがいちばんだと気づきました。たとえば、この紅茶畑のように、標高が高い畑ですと、寒暖差があるため紅茶本来の美味しさが引き出され、味の奥行きが生まれやすいのです。また、うちの紅茶園では肥料を使っていないため、水俣の土壌や水源の性質が色濃く出て、すっきりとした味わいになります。そして、農薬も使わないので安全で安心の商品をお客

様に届けることができます」。

しかし、当然ですが、この栽培方法には大きな課題がありました。1つは、人力での雑草取りの手間。「雑草取りも機械に頼るのではなく、家族で手作業で行なっています。特に夏場は、雑草の伸びるスピードが尋常ではなく、過酷ですね」。課題の2つめは、紅茶畑への適切な水の供給です。天野さんによると、紅茶の栽培には土中の微生物が重要な役割を果たします。土中に十分な水分がないと微生物が死に、木の健康が損なわれてしまうのです。逆に、土が湿りすぎていると、紅茶の木同士で病気が蔓延する恐れがあります。

そのため、5年もの歳月を費やして試行錯誤した結果、タネから紅茶の木を育てる方法にたどり着きました。そうすることで主流の栽培方法である挿し木(育った紅茶の木の茎を切り、地面に挿し生育する方法)よりも、根がしっかりと張られ、水や

AMANO TEA GARDEN

栄養の吸収が良くなり、病気にも強くなることわかったのです。天の製茶園の紅茶は、紅茶特有の渋みがなく、すっきりとした味わい。香りはあまり強くなく、口に含むとほんのり甘さを感じます。この美味しさは、さまざまな知られざる苦労を乗り越えて実現されたものと知り、私たちは驚きと敬意をおぼえずにはいられませんでした。

## 熊本から世界中に「和紅茶」を届けたい

天野さんは、全国の紅茶園の未来にも目を向けています。「若い人たちに日本の紅茶に興味を持ってもらい、栽培の知識と方法を引き継いでいければ」。そのために、若者にも親近感が湧きやすいメープルや金木犀、生姜を混ぜた新商品開発にも積極的です。また、天の製茶園近くの森の中で

紅茶本来の旨味を味わう「お茶会」を無料で開き、紅茶と若い人をつなぐ活動にも取り組んでいます。そんな天野さんのもとには、海外の紅茶の資料や紅茶の木そのものが送られてくることもあります。「ポルトガルの紅茶農家さんから依頼され、現地での紅茶栽培のアドバイスをしに行ったこともありました」。所狭しと海外の紅茶の葉や資料が収められた棚から、日本の紅茶だけがなく、世界中の紅茶の知識や文化を学び続けようとする天野さんの情熱と、その一途な半生が伝わってくる気がしました。

## 「日本の紅茶づくり」を100年後へ

「この先、熊本県の紅茶農家の人たちと一緒に、世界に自分たちの和紅茶(日本産の紅茶)を届けられたら」と、天野さんは語ります。九州から台湾に紅茶を輸出していることもあり、和紅茶を世界中へ輸出できる流通の仕組みを模索しています。「九州は紅茶栽培が盛んな土地。中でも熊本は栽培の歴史が長いので、世界進出を期待する声が私の紅茶園にも寄せられることがあります」

天の製茶園は「MORI TO TANE TO OCHA」(モーリトナネブランド)も立ち上げ、紅茶の品質向上にも努めつつ、環境にも優しい紅茶づくりを推奨しています。天野さんの栽培方法に合わせて、「MORI TO TANE TO OCHA」のパッケージには、環境に配慮したリサイクル素材が用いられ、「自然の恵み」で紅茶ができていることをデザインで表現されています。



冬の愉しみ。

熊本名物の

デコポンを

タルトでどうぞ。



おすすめドリンク



アールグレイ  
(HOT/ICE)

¥590 (税込)  
デコポンと同じミカン科のベルガモットで香りづけをしたアールグレイがおすすめ。コクのあるアッサムの茶葉の甘みと渋み、さわやかな香りが楽しめます。

旬

の果物を楽しめる、カ  
フェゼノン&ゼノンサ  
カバで人気の季節のタルト。こ  
の冬は、熊本県産デコポンを食  
材に選びました。思わず口にし  
たくなる、かわいい名前。冬に  
うれしいビタミンCをたっぷり  
摂れるみかんです。

「デコポンは、皮膚や粘膜の  
健康維持を助けてくれるビタミ  
ンCが豊富です。また、クエン  
酸が多く含まれることも特徴。  
クエン酸の効果は、疲労感の軽  
減やストレスの緩和です」(栄  
養学者、熊本県立大学准教授・  
友寄博子さん)。

そんなデコポンを、まるごと  
味わってもらえるよう、皮も素  
材に使用。アプリコットジャム  
やココアパウダーを加え、甘さ  
だけでなく、酸味や苦味も楽し  
めるタルトができました。



デコポンと  
アプリコットの  
タルト

1切700円(税込)

# アンケート

QRコードで  
アンケートページへ！  
「pomodoro」第5号を  
お読みになったご意見・ご感想を  
お聞かせください。



締め切り  
2023 2/26  
Sunday

▶ アンケートにお答えいただいた方に全員にプレゼント

その場で使える！  
カフェゼノン&ゼノンサカバ

1 drink free coupon

## ドリンク1杯無料クーポン

クーポンご利用可能期間  
2022年12月26日(月)～  
2023年3月26日(日)

回答完了画面を  
ご注文時に  
ご提示ください。

※クーポンの有効期限は取得から2週間となります。※他クーポンとの併用はできません。※クーポンのみのご利用はできません。ワンオーダーご注文いただいた方を対象とさせていただきます。※クーポンのご利用はおひとりさま1回限りです。

▶ さらに抽選で豪華景品プレゼント

## カフェゼノン&ゼノンサカバ お食事券3,000円分(1名)

カフェゼノン&  
ゼノンサカバで  
使用できます！



カフェゼノン&ゼノンサカバで  
使用できます。  
pomodoro掲載メニューを  
ご試食ください。  
発行から半年間有効です。



### 編集後記



「常々、日本の唐揚げは世界中で通用するのではないか？ KFCを超えるポテンシャルを秘めているのではないか？」などと考えておりましたが、菱江さんの唐揚げを食べて、その思いが確信に変わりました。無限に食べたい。(吉松)



「仏祖のいたるところには、水かならずいたる。水のいたるところ、仏祖かならず現成するなり」(道元『正法眼蔵』)。至高の水を求め熊本に移住した達人・菱江隆さんのお話から、この言葉が思い浮かびました。(境)



まもなく、3年ぶりにイタリアの両親と会う事ができます。初めて熊本に来る僕の両親、魅力いっぱいの熊本に驚く姿が目につきます。……またお母さんが作る熊本食材を使ったイタリア料理がとても楽しみです！(エンリコ)



今回、天の製茶園への取材を通して和紅茶への理解を深めることができました。これから海外の漫画家さんが熊本県の高森町に来るので、彼らにもこだわり抜かれた天の製茶園の紅茶の魅力を紹介したいと思います。(チェイス)



今回、096k熊本歌劇団の片山紗雪さんにインタビューをしました。その経験から、5W1Hの質問をすることが重要であることを学びました。答えが出たら、また質問することで、より相手の深い部分を知ることができました。(ローズ)



紅茶の独特な渋みが苦手でしたが、天の製茶園の紅茶はすっきりとした味わいに自然な甘みで美味しく、一気に好きになりました。景色も最高だったのでプライベートでも行ってみたいと思います！(谷中)



今回本誌初参加の取材で天草に伺い地元の方々からいかに影響を受けて生きているのか、熊本出身ながら知らなかった天草の新たな一面を知ることができました。表情豊かな天草の海、一見の価値あります。(上田)



ポモドーロ 第5号 2022年12月26日発行

発行人	堀江信彦
編集人	吉松照章
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	清水麻里、高砂結衣、大平莉子 三村さゆり(o.i.g.d.c.)
編集	境裕児、エンリコ・クロウチェ チェイス・サザーランド、 ローズ・ミント、谷中卓、上田剛士
協力	株式会社じぞう屋 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 〒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 (pomodoro編集部) <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

※商品の価格や仕様は2022年12月現在のものです。予告なく変更す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、イラスト等の無断複写転載を禁じます。

カフェゼノン&ゼノンサカバ

第5回

熊本は、美味しい。



期間限定！テラス席でグランピング気分！



熊本直送の厳選された食材を使ったこだわりの創作メニューが楽しめるカフェゼノン&ゼノンサカバでは、2023年1月5日～3月初旬までの期間限定でテラス席にテントを設置。グランピング気分を味わいながら食事をお楽しみいただけます。席が空いていればご予約なしでもご利用いただけますので、吉祥寺にお越しの際はぜひお立ち寄りください。

「テラス de グランピング」1組2時間貸切利用で8～10名様まで、ペット同伴可(トイレシートご持参必須)

店舗メニュー  
人気TOP5

- 1位 九州産特選黒毛和牛ローストビーフ丼
- 2位 日替わりランチプレート
- 3位 火の国カレー
- 4位 大阿蘇鶏のグリルプレート
- 5位 国産牛のタコライス

営業時間	11:30-23:00(日曜は22:00まで)
ランチタイム	11:30-14:30
ティータイム	15:00-16:30
ディナータイム	17:00-23:00
定休日	なし(年末年始休業あり)
所在地	東京都武蔵野市吉祥寺南町2-11-1
電話	0422-27-2275
※営業時間は東京都の営業時間短縮要請により変更あり	



INSTAGRAM



LINE



WEB



FACEBOOK



TWITTER