

ポモドーロ

熊本がもっとおいしくなる。

pomodoro



vol.9
April
2024

Free
Mag.

特集

おみやげで知る、
おみやげで楽しむ熊本。



スイーツ、コスメ、
限定品、名産品など。
豊穡の大地と海から、
「おいしい」と「きれい」を
お持ち帰り！

● 全20品！

特集

スイーツ、コスメ、
限定品、名産品など。
豊穡の大地と海から、
おいしいと、きれいを
お持ち帰り！

おみやげで

知る、

おみやげで

楽しむ熊本。

旅行中はもちろん、
帰ったあとに、おみやげを渡したり、
眺めたりしながら、

余韻に耳を澄ませるひとときも、旅の喜び。

初夏。熊本を訪れるあなたに、
編集部おすすめのおみやげをご紹介します。
知るほどに、熊本のことが見えてくる。

そんな20品を選びました。



ちよこんとかわいい、
手提げ袋付きの
おみやげも
あります(P.27)。



“pomodoro”



熊本が
もっと
おいしくなる。

Vol.
9

特集

おみやげで知る、
おみやげで
楽しむ熊本。

スイーツ、コスメ、
限定品、名産品など。
豊穡の大地と海から、
“おいしい”と“きれい”を
お持ち帰り!

page
3

世界が認めた
熊本・阿蘇だけの味

阿部牧場の 「ASO MILK」



page
20

“熊本”と
“きれい”が詰まった
贈り物

「Ladybug」
の手づくり
せっけん



熊本名物の 楽しみかた

page
10



①有明海の海苔

「風雅」の
風雅巻き



page
14

②フルーツ

「ikushiro.」の
ヴィーガンスイーツ

page
17

③馬肉

「饗応はしもと」の
創作料理と
馬刺し



page
23

熊本市内を
観光で訪れた方へ
街歩きにぴったりな
“おみやげおやつ”は
これ!



page
26

おみやげは帰りの空港で
と考えている方へ
編集部おすすめの
空港みやげ6選



page
28

カルチャー連載
肥後ものがたり
第5回

プロダクト
ユニット
「itiiti」の
アクセサリー



特別を

熊本県阿蘇市三久保^{みくほ}。

隆々たる山々と

大草原が広がるこの土地に、

世界が認めた高品質のミルクが生まれる

阿部牧場があります。

その背景には、何があるのでしょうか？

「ASO MILK」の秘密と、

おいしいおみやげを

たっぷりご紹介します。

あなたに

飲んでももらいたい。

牛への敬意と

愛情が育む

唯一無二の1本^{ミルク}。



世界が認めた
「ASO MILK」の
世界へ。

健康な牛を育てる。

「おいしいミルクは結果」。

1968年、阿部牧場は1頭の牛から始まりました。「父の代から阿蘇で酪農をしており、この土地は草が豊富だったため、それをえさにしていました」と語るのは牧場主の阿部寛樹さん。海外から安く飼料を仕入れていた酪農家が多かった当時、阿部牧場は「草づくり」に精を出していたと言います。

「創業時から自然の恵みを活かすことを意識していました。阿蘇の草原の牧草を食べ、きれいな地下水を飲んだ牛の堆肥を土へ還し、栄養豊富な土壌から新しい牧草が芽吹く。そんな大昔から変わらない営み

が私たちの牧場にはあります」。阿部牧場ではこの思いを「牛づくりは草づくり、草づくりは土づくり」というコンセプトとしてスタッフ、そして外部に向けて発信しています。

牛乳が苦手な人にもおすす

めです。

ふだん、私たちが口にす

る牛乳は、乳業メーカーが

牧場のある地

域をまわり、

生乳を集め、

大きなプラ

ントで殺菌処理

して世に出し

ている商品で

す。つまり、

いくつもの牧

場の乳が混ざり

あつた牛乳なの

です。また、現

在販売されて

いる牛乳の9割

が超高温瞬間

殺菌（120℃

150℃で1〜3

秒間加熱殺菌

する方法）で

行っている一

方、阿部牧場

のミルクは63

℃で30分間の

低温殺菌を

しています。低

温殺菌は時間

がかかる分、

生乳本来の甘

味や風味、コ

クをほとんど

損なわずに殺

菌することが

できます。こ

うように、自

社ブランドを

持つ牧場の強

みであり、お

いしさの秘訣

です。

「おいしいミ

ルクを生産す

るためという

より、健康な

牛を育てると

いう意識で飼

育しています

。健康な牛

が子を産み、

その子牛の

ために出す



牧場主の阿部寛樹さん。撮影中、阿部さんのまわりには人ばかりならぬ、牛ばかりが。なんだか牛もうれしそう。

ミルクを私たちがいただくという感覚です」。主役は牛だという阿部さんの目はキラキラと輝いて見えま

た。なぜここまで牛のために夢中

なることができるのでしょうか？

そこには、阿部さんの半生と、環境の

変化がありました。

ぶつかっても

父とは

違う方法を選択。

グラフィックデザインの仕事に興

味があつた阿部さん。将来のことは

すこく悩んだそうです。悩んだ末に、

北海道の帯広畜産大学で酪農の専門

的な知識を学び、卒業後は地元に戻

る選択をしました。

けれども、両親の手伝いとして酪農に携わるなかで問題が起きました。「父とは何度かぶつかることがあり、最新の情報を蓄えたりすると、試したくなるんです。そうすると父の方法とは合わなくなるんですね。たとえば、牛には4つ乳頭があるんですけど、父は搾乳するときに、乳頭だけじゃなく乳房全体まで時間をかけてきれいに拭いていました。

でも、牛は子が吸い付いてからだいたいの45秒から1分くらいで乳が出る始まるんです。だから、父の方法ではかえって牛にはストレスだろうと思

って変えたんです。しかし、父は「それは正しくない」と。職人気質なので、理屈で説明しても理解してもら

うのは難しかったですね」

それでも、阿部さんは自分のやりかたをあきらめず、牛づくりの改革を押し進めました。「えさのことでいうと、父は生えている草のみを牛に食べさせていましたが、私は新しい種をまき、草の品種を増やしたり、変えたりしていました。いまは5種類の牧草を、牛の成長段階に合わせて配合を変えて与えています。このことは、私を認めるきっかけになったと父は言いました。ずいぶん後でしたが(笑)」

2024年3月18日現在、牛の数は775頭。生乳の日量は11t~12tほど。



阿部牧場

- 所在地 / 〒869-2302 熊本県阿蘇市三久保47-1
- 電話番号 / 0967-32-0565
- FAX / 0967-32-0376
- Web / <http://asomilk.com>



積み上がった牧草のロール。



大量の牧草を牛の目の前まで運ぶミキシングフィーダー。



阿部牧場の牛は、1日中、牧草食べ放題。



多い時で1日に約400頭の牛の搾乳をする。



搾乳の様子。「搾られたい」と牛が長蛇の列をなす。

災害を乗り越え、

気づいた

地元の誇り。

阿部さんは日本中のミルクプラントを見学。資金を貯め、6年間に及ぶ入念な準備を経て、2010年に自社ブランド「ASO MILK」を誕生させました。「酪農家にとって夢なんですよ。自分の名前で牛乳を世に出すのは」。こうしてブランドを立ち上げ、順調に事業を伸ばしていたところに、熊本地震が起こりました。

「生乳の88%は水分なので、水は牛にとって重要です。阿蘇は地下水が豊富なので、パイプを通して汲み上げていたのですが、地震で地面がずれて水が出なくなりました。しかたないので、1.5km離れた水源から人力で水を運んでいました。飲み水だけでなく、60t必要だったので、搾乳する水とか、洗浄する水とか、全部を合わせる膨大な量に。スタッフ牧場に寝泊まりしながら24時間体制で運んでいました」

全員が疲弊し、心折れかけたとき、人の温かみに支えられるできごとがありました。「いろんな支援を

い、13年にチャレンジして受賞できたのはありがたいことでした」

阿蘇の子どもたちに伝えたいこと。

最後に阿部さんが

思い描く未来について質問しました。「実現したいのは、食の生産現場と消費者を近づけるということです。チーズづくりのために、イタリアのポンテローロ・ヌオーヴォという田舎に見学に行ったとき、そこで目にしたことに衝撃を受けました。ピザのレストランが何軒も並ぶメインストリートをすごく臭い生糞を乗せたトラクターがウロウロしているんですよ。しかも糞をポットポット落としてたり。日本でそんなことが起きればクレームですよね？だから、誰か文句言わないのかと聞いてみたんです。そして、『何を言っているんだ。彼らのお

column

世界が認めた「ASO MILK」



ITQi(国際味覚審査機構)から届いた報告書。優秀味覚賞を表す「3 Golden Stars」の一文が、世界が認めたミルクをぜひ味わってください。



牛乳瓶のデザインに込められた思い。

牛乳瓶のタテの赤線は「1軒の酪農家のこだわりをまっすぐ届ける」という意味。そして、飲み終わると隠れていたヨコの赤線が出てきて「あなたにプラスがありますように」という願いに変わります。この牛乳瓶のデザインは、世界的なパッケージデザイン賞「Pent awards 2011」の食品デザイン部門において、最高賞である「GOLD AWARD」を受賞。

雪がまだ残る3月中旬。取材で訪れた阿部牧場の牧草地。黒く焦げた部分は野焼きのあと。



Abe Farm

いただきました。たとえば、知り合いのトラック運転手が福岡から貯水するためのタンクを運んできてくださったんです。お礼のお金も受け取らずに帰られました。あとで知ったのですが、肋骨が折れているのに娘さんの補助を受けながら、福岡からトラックで運んでくださったそうです。ありがたいですよ」

三つ星受賞。

その背景には信念と恩返し。

なんとか自社の態勢は持ちこたえられても、情勢がすぐによくなくなるわけはありません。「地震のときは、お客さんも来なければ、売り先もありませんでした。牛にも影響があっ

て、震度4以上になると落ち着かなくなるんです。ストレスですよ。発情期が来ないとか、妊娠できないとか、人間でいう生理不順になる牛がいました」

苦しい状況、将来への不安。短期的に考えればよそから牛を買って、生乳量を維持する選択肢もありました。しかし、阿部さんは苦しくてもそれまでの取り組みを続けます。

「私たちの大きな仕事は牛の子づくりです。乳牛の平均寿命は7歳くらい。だから2歳で初めての出産をしたあと、5回ほど妊娠、出産をして一生を終える。私たちはその手伝いのなかで恩恵をいただいているにすぎない。父の代から続くその考えかたと取り組みを、根本から変える必要はないと思いました」。芯にあるその意思が、「ASO MILK」のブランドが愛される所以だと思えました。事実、「ASO MILK」は食品のミシユランガイドと称される「ITQi(国際味覚審査機構)」にて、牛乳と飲むヨーグルトが日本初の優秀味覚賞、三つ星を獲得しています。

このときも思い浮かんだのは、阿蘇という土地への恩返しでした。「12年に九州北部豪雨で阿蘇が被災し、このあたりも床上浸水などの被害が起きて観光にも大きな打撃でした。明るいニュースの1つになればと思

かげで毎日おいしいピザを食べるんじゃないか』と言うんです。日本でも、当たり前だったはずの光景。しかし、おいしいものが当たり前にある現代では、生産者と消費者の距離は離れるばかりだと阿部さんは言います。

「たとえば4月、『ASO MILK FACTORY』は地元の小学校・中学校の新生全員にソフトクリーム無料券を配るんですよ。知ってほしいじゃないですか、地元においてソフトクリームがあることを。11月には『どんぐり交換』もしています。保育園や幼稚園の子がどんぐりを集めて持ってきたらソフトクリームと交換します。みんな一生懸命ですよ」。そう語る阿部さんの表情は穏やかで、未来に向けた希望にあふれていました。

そういう危機感を抱いている阿部さんだからこそ、自身がメッセジヤーとなって大学で講義したり、地元小学校に通って子どもたちが牛乳を飲む様子を観察したりしてきました。また、21年からは直営店として「ASO MILK FACTORY」をオープン。自社の製品だけではなく、地

際は、「ASO MILK FACTORY」で遊び、食べ、おみやげに買ってみたいかがでしうか？

おいしさ直送

ASO MILK FACTORY

カフェシヨップ・レストランが一体となったグルメパーク。採れたての阿蘇の農産物が買えたり、「ASO MILK」を使ったできたての料理を味わえたり。食べて遊んで過しめる「ASO MILK FACTORY」の魅力を紹介します。



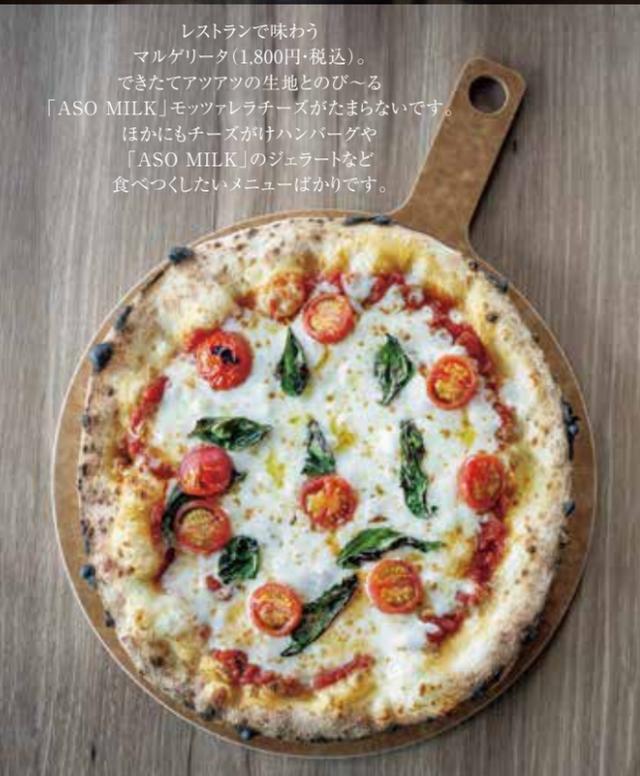
スイーツ工房で
バウムクーヘンを焼く様子を見学。
滴るタネ、漂う甘い香りが
訪れた者をおみやげコーナーへと
誘います。



チーズ工房で
熟成チーズと
おいしさのこらめっこ。
見ているだけで口の中に
濃厚なチーズの味が
湧き出てきそうでした。



カフェで味わう
「ASO MILK」ソフトクリーム(400円・税込)。
濃厚で爽やか、
最後の一口までべろりとおいしいです。
これからの季節におすすめです。



レストランで味わう
マルゲリータ(1,800円・税込)。
できたてアツアツの生地とのび～る
「ASO MILK」モッツアレラチーズがたまらないです。
ほかにもチーズがけハンバーグや
「ASO MILK」のジェラートなど
食べつくりたいメニューばかりです。



ASO MILK FACTORY

- 所在地/〒869-2307 熊本県阿蘇市小里781
- 営業時間/9:30～18:00
- 定休日/年中無休
- 営業時間/11:00～14:30(ランチタイム)
- 14:30～17:00(ティータイム)
- 電話番号/0967-23-6262

ASO MILK

おすすめみやげベスト6

ポモドーロ編集部が食べておいしかったおみやげをピックアップ。「ASO MILK FACTORY」のほか、通販でも購入できます。こだわりが詰まった厳選商品が手軽におうちで楽しめます。



ASO MILK

看板商品の「ASO MILK」。iTQi(国際味覚審
査機構)の審査員に「本物の牛乳の味だ」「デリ
ケートでクリーミー」と言わしめた三つ星の味。
800ml×3本セット 2,390円(税込)



ASO MILK
飲むヨーグルト

三つ星商品「ASO MILK 飲むヨーグルト」。ほ
のかな甘味が喉を通り過ぎたあと、口内に爽や
かなヨーグルトの香りが広がります。
200ml×10本セット 3,000円(税込)



ASO MILK
カッサータ

手づくりのリコッタチーズをベースにしたカッ
サータ。シチリア島発祥のアイスクーキで、ナッツや
ドライフルーツの食感がおいしいです。
2本セット 3,000円(税込)



ASO MILKUCHEN
ハード&ソフト

ASO MILK を使用したバウムクーヘン。ソフトタ
イプはミルク感たっぷりのやさしい味。ハードタイ
プは表面はカリッと中はジュワ〜と濃厚なデザート。
3,500円(税込)



阿部牧場
おすすめ
チーズセット
ウオッシュュ

モッツアレラ、カチョ、セミハード、ウオッシュュチー
ズのセット。おつまみに、サラダに、日頃の食卓がら
よっと豪華になる贅沢な味。
3,800円(税込)



阿蘇ミルクアイス
バラエティー
セット

搾りたてミルクを活かした、4種類のアイスクリー
ムが2個ずつ入ったセット。イチゴ、桑の葉は熊
本産。ミルクそのものの甘さを味わえます。
4種×2個セット 3,600円(税込)

これらの商品は阿部牧場のオンラインショップで購入できます。
<https://asomilk.com>

その他
下記でも
ご購入
いただけます。

阿蘇エリア/阿蘇ファミランド、あそ空の郷くまの、道の駅阿蘇
熊本市内/鶴屋百貨店フーディーワン
熊本県内その他/アミテラザくまもと、熊本駅、熊本空港
東京/日本橋高島屋

熊本銘菓で味わう。



495円(税込)



994円(税込)

のりトーストと プレミアム 海苔ドレッシング

無添加にこだわったドレッシングは、
小誌第5号で特集した
南小国の料理人・菱江隆(ひしえたかし)さんが
監修しています。

中身の食材は5種類
(大豆、カシューナッツ、ピーナッツ、
ピスタチオ、あられ)。



有明の海の恵みを

熊本から長崎にかけて九州4県に接する有明海。
日本一の潮の干満差を誇るこの遠浅の海で育つ、
有明海苔を使った熊本銘菓「風雅巻き」に
秘められた、養殖業者たちの
物語をご紹介します。

熊本名物の

楽しみかた

Part 1

有明海の

海苔



風雅巻き

各種6~10本入りで
843円(税込)。
「醤油ピスタチオ」のみ
951円(税込)。

ほかにはない
口どけ、味わい。

豆菓子(とうもろこし)を海苔で巻いたシンプルな見た目ですが、奥深い味わいの風雅巻き。巻かれているのは有明海苔で、食べてみるとパリッとした食感の直後に口のなかでとろけ、上品な磯の香りが鼻に抜けていきます。そして海苔の豊かな風味が口いっぱいになり、味つけされた豆菓子が風味と調和するように存在感を増していきます。パリエーションも豊富で、「醤油大豆」や「塩カシューナッツ」、「梅ピーナッツ」など9種類。そのすべてが有明海苔との相性を前提に発案されており、まさに有明海苔を味わうための逸品です。

「有明海苔は、歯切れのよさ、口どけ、味わい、どれをとっても一級品。これほどの品質は、他の産地にはないと思いますよ」

そう語ってくれたのは、風雅巻きを販売する「風雅」の社長・塚田利郎(つまたとしろう)さん。有明海苔は質の高さから、国内において国産海苔の約6割を占めるほど流通しており、九州以外のスーパーや飲食店でも、「有明海苔」の名を冠した商品を目にするほどブランド化しています。その先駆けとして、風雅巻きは40年前に発売されました。以来、中身の食材や味つけ

のバリエーションを増やしながら、徐々に口コミで評判が広がり、いまでは熊本を代表する銘菓の一つとして定着しています。

「風雅」では、風雅巻き以外にも焼海苔やドレッシングなど、有明海苔を使った商品を幅広く手がけています。有明海苔といっても産地によって品質にばらつきがある上、天候や養殖環境の影響を受けやすい繊細な食材です。そのため品質のよいものをそろえるには色合いや手触り、光の照り具合など仕入れの際の目利きが重要だと塚田さんは話します。そんな塚田さんから取材中、驚きの情報が飛び出しました。

「去年(2023年)は史上最高価格で有明海苔を落札したんですよ。1枚に換算すると555円になりましたね」

塚田さんによると通常有明海苔の落札額は1枚20円前後。つまり28倍



風雅
江津本店

- 所在地 / 〒862-0942 熊本県熊本市東区江津4-1-1
- 営業時間 / 9:30~18:30
- 定休日 / なし
- 電話番号 / 096-379-4211



Column

有明海で海苔養殖が栄えた理由。

塩屋漁港の近く、玉名市にある「歴史博物館こころピア」には、昭和時代、有明海の手付海苔養殖が発展した背景を物語る資料が残されています。それによると、菊池川の河口に位置する玉名市は、海岸から3kmに及ぶ広大な干潟が発達していたことが、養殖施設の設置や摘み取り作業を容易にし、海苔養殖の発展に繋がったとのこと。その品質については、「明治三十四年度熊本県水産試験場業務功報」で高く評価され、「品質薄クシテ柔軟光輝アル濃黒紫色ヲ帯ヒ、香味頗ル佳良」と記されています。



塩屋地区のブランド海苔「塩屋一番 恵比寿焼海苔」。

塩屋漁港の 有明海苔を販売	●所在地 / 〒861-5347 熊本県熊本市西区河内町船津1984-25
有明のり研究所	●営業時間 / 10:00~17:00
	●定休日 / 月曜日・金曜日・土曜日
	●電話番号 / 096-276-1818

塩屋地区では9世帯が有明海苔の養殖業を営んでいます。



摘みだての海苔はぶるんとした手触り。



収穫の最盛期は12月～2月。



網を張ってから約35日で最初の収穫(初摘み)が行われます。



毎年一人1,000本以上の支柱を立ててつくる養殖場。



近くの高値がついたことになりま
す。その海苔が養殖されたのは、熊本
市の西北部・河内町にある塩屋漁港。
ここで養殖された海苔は風雅巻きにも
使われています。現地を取材して
みると、漁港がたどった苦難の歴史
と、それにあらがった養殖業者の熱
い思いを知ることができました。

塩屋地区近海で育まれる有明海苔。

塩屋漁港から船で5分ほどの海
上。長年、有明海苔の養殖に携わる猿
渡昇さん(50)に連れられ養殖場を
めぐっていました。すると、編集部員
が見つめる海面に一瞬、魚とおぼし
きピンク色の生き物の姿が。

「スナメリですよ。めったに姿を見
せないから運がいいね」
スナメリはイルカの仲間、エサ
が豊富な海に多く生息していること
から、「豊かな海の象徴」ともいわれ
ます。塩屋漁港近海は河内川の河口
に位置し、山々から栄養豊富な伏流
水が流れ込む漁場。この恵まれた環
境で有明海苔は養殖されています。

海苔の畑ともいえる養殖場には、
長さ5mほどの支柱が等間隔で約1
kmに渡って立ち並び、支柱の間に張
った網の上で海苔が育てられています。
これは支柱式養殖といい、潮の干
満差が6mにもなる有明海ならではの

の伝統的な養殖方法です。満潮の際
は海中に、干潮の際は空中に海苔が
さらされることで、病気にかかりに
く丈夫な海苔を育てることができ
るといいます。

「潮の具合によって網の高さを調
整したり、海苔が乾燥しすぎないよ
う水をかけに行ったり、いい海苔を
育てるには手間がかかるんですよ」
と話す猿渡さん。塩屋漁港では糸状
体という海苔の胞子の培養から育
成、収穫、加工まで、多くの生産者が



史上最高落札額の有明海苔を養殖した猿渡昇さん。

自ら行います。海の豊かさだけでな
く、生産者の手間と苦労があつてこ
そ極上の有明海苔ができあがるので
す。しかし10年ほど前まで、塩屋漁港
の海苔養殖業は風前の灯だったとい
います。猿渡さんは当時をふり返り、
こう話します。

「この海苔は三流品と見なされ
て安値でしか売れず、みんなアルバ
イトをしないと食べていけないよう
な状況だったんです」

引き締まる感覚でした。これから先、
社長の期待を裏切る品質の海苔は絶
対つくってはいけません」と

塚田さんは猿渡さんに、「いつか塩
屋の海苔を日本一にしよう」と語っ
たといいます。それから10年。試行錯
誤を繰り返して、2023年、塚田社長
の言葉は現実のものとなりました。

夜明けを信じて……。生産者たちの奮闘。

猿渡さんが家業の海苔養殖に取り
組み始めたのは24歳のとき。当時、塩
屋地区では60世帯ほどが海苔の養殖
を営んでいました。かつて海苔は「黒
い札束」と呼ばれるほど高級品とし
て扱われていましたが、高値で取引
されるのは加工設備が整った一部の
産地のみ。塩屋地区の海苔は安価で
取引されていたため儲けが少なく、

加工設備をそろえる元
手がない集落の人々は
養殖の合間にアルバイ
トをしなければならな
いほど追い詰められて
いたといいます。

「親も子どもに苦労
させたくないから家業
を継がせない。そうや
って塩屋の海苔養殖はどんどん下火
になっていったんです」

座して待つだけでは何も変わらな
い、そんな思いから猿渡さんをはじ
めとした若手はお金を出し合い、全
国の商社を訪問しはじめます。どん
な海苔が市場で求められているの
か、買い手の意見を聞いて養殖に活
かし、海苔の品質を少しでも上げる
ためです。そのとき猿渡さんは30代
後半。塩屋地区の生産者は15世帯ほ

人手不足や市場規模の縮小などさ
まざまな要因により、日本の第1次
産業は岐路に立たされています。し
かし、その一方で逆境に立ち向かい、
活路を見出そうと努力する人々もい
ます。風雅巻き、そして有明海苔を味
わう際、彼らの来しかたに思いを馳
せてみてはいかがでしょうか。

ヘルシーで、おいしい。 フルーツ王国・熊本 のおみやげに、 「ヴィーガンスイーツ」 はいかが？



ストロベリータルト

生ケーキ冷凍便
5種類 2,500円(税込)。
牛乳・卵・バターなどの
動物性素材と小麦粉、
添加物、白砂糖は
不使用。

ヴィーガンスイーツをご存知でしょうか？
それは、動物性素材を一切使用しないお菓子のこと。
カロリーは控えめで、
卵や乳製品にアレルギーがある方でも
安心して食べられます。
種類が豊富な熊本のフルーツをおみやげにするなら、
ヘルシーなヴィーガンスイーツが編集部のおすすめ。
人気の「ikushiro.」のパティシエ草野育史朗さんと、
草野さんを支える
農家さんのお話をご紹介します。



ビスターシユフレース



ヘーゼルシヨコラタルト



蜜いもみかんケーキ



ティラミス

植物性100%の お菓子づくり。

「ヴィーガンスイーツに入るのには、植物性の食材のみ。そのためフルーツや野菜の自然な甘味を引き出すようにつくりたいといけません」と語る草野さん。「一般的なスイーツでは、白砂糖を使用します。白砂糖は不純物を除去して砂糖の成分を抽出するため、甘味が強く出ます。しかし、ミネラルやビタミンは失われてしまいます。一方、ヴィーガンスイーツでは精製されていない砂糖を使用します。そのため、ミネラルやビタミンを含み、甘さのなかにも多様な味わいがあります。素材にメープルシロップやドライフルーツを用いることで、多層的でやさしい自然の甘味が生まれます」

そう語る草野さんのご出身は、埼玉県さいたま市。なぜ熊本に移住されたのでしょうか？

「東日本大震災がきっかけです。そ

の前に、私がパティシエをめざした理由と、ヴィーガンスイーツとの出会いについてお話できればと思います。関東のフレンチレストランでスイーツ担当になり、そのおもしろさに夢中になったことが始まりです。その後も草野さんはスイーツづくりを学ぶため、関東のさまざまなお店で修行します。けれども、朝5時から深夜まで働く日々を続けるうち、体を壊してしまいます。働きかたを変えようと思い、これまでに会った農家さんを出し、農家をめぐろうと思い立ちます。そして、千葉県の「Brown's Field」を農業研修で訪れた際、ヴィーガンスイーツと出会いました。「動物性素材を一切使用しないスイーツなんて、できるの？そもそもおいしいの？」と



草野育史朗

1971年、埼玉県生まれ。
2011年、熊本県へ移住。
現在は実店舗を構えずに
卸販売と通信販売で営業。

疑問を感じた草野さん。しかし、実際に食べてみると、素材ながらもやさしい甘さに衝撃を受けました。

やがて1年の農業研修を終えたとき、農家ではなく、やはりパティシエとしてヴィーガンスイーツを手がけられたらと思いついた草野さん。東京都内で手売りで販売をした時期を経て、2010年、奥様の地元である静岡県富士宮市で店舗を構えます。しかし翌年、東日本大震災が起き、被災。原子力発電所の事故による影響を考慮した結果、遠く離れた九州・熊本への移住を決めたのでした。

「販路もなく、最初はどう売るか手探りの状態でした。実店舗は構えず、マルシェでの販売を始めました。そこで熊本県内でオーガニック食品の販売を行う

熊本の食材を スイーツで世界に。

草野さんが熊本に来ていちばん驚いたのは、食材の豊富さでした。特にフルーツや野菜は、収穫量が全国でもトップクラスのものも多く、できるだけ地元の食材を使うよう心がけています。取材した日は、熊本の名産品「からいも」を使ったタルトを開発中でした。「水が豊かできれいだからこそ、食材はどれも非常においしいです。素材のよさを活かしつつ、世界中の人に楽しんでいただけるヴィーガンスイーツをつくりたいです」と

「有機生活」さんと
出会い、販売店舗
を提供してもらえ
ることになったの
です。そして、2
017年、自身が
運営する卸販売の
「ikushiro.」を開き
ました。

販売店、
通信販売に
ついては
こちらを。



焼き菓子ソフト缶プリン 970円(税込)。



クマモトカライモタルト各種。4月中旬発売開始。



タルト生地はサクサク食感を出すため、しっかり焼き上げます。



「調理器具は、まさにスイーツづくりの相棒です」と草野さん。

専門店特選の馬刺しのおみやげ。

熊本名物の
楽しみかた
Part 3
馬肉



馬肉のプロによる
無添加創作料理。
ここでは2通り、
馬肉を楽しめます。

阿蘇くまもと空港から、
大津方面へ5分ほど車を走らせると、
鮮度に定評のある馬肉専門の
老舗「菊陽食肉センター」があります。
2018年、同店が近隣で始めた
レストラン「饗応はしもと」で
無添加創作料理を食べ、
専門店だから手に入る希少でおいしい
馬刺しをおみやげにする。
熊本名物の馬肉は、
そんな楽しみかたがおすすめです。

「特選馬刺1番」5,500円(税込)。
「饗応はしもと」店長の
牛島勝彦さんによると、
「馬一頭から100kgの肉が取れるうち、
2kg取れるかどうか」という希少さ。
同店では塩でいただきます。

語る草野さん。

また、食材の仕入れ先は、なるべく生育環境や、生産者の人柄を知っているところに行っているそうです。「おいしい」も大切ですが、同じくらい安全も大切です。そのため信頼できる農家さんから、安全でおいしい食材を厳選して仕入れています。特に草野さんがこだわるのが、いちごです。「香りも、酸味と甘味のバランスもよく」「[Ikushiro]のスイーツづくりに欠かせません」。そのおいしさの秘密を知りたいと草野さんに伝えると、仕入れ先の農園に案内してくれました。

無農薬のいちごづくり。

「[Ikushiro]」で使用するいちごを育てるのは「農業ゼロのだいしん農園」。ビニールハウスのなかには、大粒の真っ赤ないちごが実っています。

「うちの農園では、農薬や化学肥料、家畜肥料を一切使用しません。それらの匂いがつかないため、いちご本来の香りや味を楽しんでいただけます」と語る代表の楠田大伸さん。楠田さんがお父様から農園を引き継いだ際、農



害虫は手作業で取り除き、1粒1粒大切に育てています。

薬によって体調を崩したことをきっかけに、無農薬に取り組み始めたそうです。

「いちごは、多くの害虫が寄るため、農薬を使わないと数はつくれません。また、水が足りないと育たず、



(右) 農業ゼロのだいしん農園代表・楠田大伸(くすだだいしん)さん、(左) スタッフ・黒田智子(くろだともこ)さん。

いちごの生育に最適な土・室温・水の量が保たれるよう、工夫や改善を繰り返しています。

おいしいものをつくりたいので、それはしません」
そんなだいしん農園のいちごは、紅ほっぺという品種。酸味と甘味のバランスがよく、なかまで赤いのでジャムにも向いています」と楠田さん。食べてみると、酸味が甘味をしっかりと引き立て、いくつでも食べられそうなくらいさっぱりした口当たりでした。ジュース

ーさも感じられます。

パティシエの草野さんと、生産者の楠田さんのこだわりが組み合わせ「[Ikushiro]」のヴィーガンスイーツは生まれます。熊本県内の販売店で買えるほか、通信販売もあるため、熊本旅行から帰ったのち自宅に取り寄せ可能です。ぜひ見た目も美しくおいしい「[Ikushiro]」のヴィーガンスイーツを、おみやげにどうぞ。

熊本はフルーツ王国!?

2022年熊本県フルーツ収穫量全国ランキング



全国 1位
すいか
48,000t



全国 2位
メロン
24,400t



全国 2位
くり
2,280t



全国 3位
極早生みかん
17,800t



全国 3位
いちご
11,700t

※出典「令和4年産野菜生産出荷統計」および「令和4年産果樹生産出荷統計」
※みかんは、果実数が多くなる年(表年)と少くなる年(裏年)とが交互に起こる傾向があり、2021年の調査では、熊本県が全国1位でした。

TSMC進出で 注目の菊陽町の名店。

「うちは馬肉専門店。仕入れ、製造販売まで一貫して行います。そんな馬肉のプロ」としておいしい馬肉料理を提供できたらと、5年前に直営レストランをオープンしました。そう語るの「饗応はしもと」店長の牛島勝彦さん。徒歩1分の場所でおみやげを販売する「菊陽食肉センター」と往来しながら、店をきりもりしています。

「新鮮で質のいい馬刺しは、塩だけで食べるのがおすすめです」。その言葉通り、塩を添えて出してもらった馬刺しは、鮮度そのままにすつと体に溶け込む、心地よいものでした。以前、馬肉の解体も同店で行っていた頃、夜通しの作業の合間に、馬肉に塩をふって食事していたそう。そのおいしさをお客様にも提供しています。

「饗応はしもと」のメニューを眺め、目を見張ったのはその価格。た

とえば次ページで紹介している人気の「馬あぶり重コース」は、なんと2500円(税込)。メインのお重のみならず、小鉢やお吸い物や茶碗蒸しにも馬肉を使用。デザートもついてこの値段です。

「馬を1頭分買い、することで仕入れ値を下げ、この価格で料理を提供しています。以前は1頭買っていました。それが、それだと部位により質が異なります。そのため複数の馬



牛島勝彦

1997年、福岡県生まれ。栄養士。東日本大震災を機に、東京から妻の故郷・熊本県菊陽町へ移住。馬肉専門店「菊陽食肉センター」で仕入れや加工を学び、馬肉のプロとしての研鑽を積む。レストラン「饗応はしもと」の店主を務めるとともに、無添加調理普及のため、カフェやキッチンカーでの調理・販売を夫婦で行う。

昼に馬肉料理を 空港の近くで。

前述の「あぶり重コース」は、ランチタイム限定。ほかにも、馬かつ煮、馬雑炊、馬肉と菊陽野菜の香味ダレ炒めなど、手の込んだ馬肉づくしのコースが全4種用意されています。ランチの充実、この場所に開

店した理由でもあります。

「熊本らしい馬肉料理を、昼に味わえるお店が空港の近くにあればうれしい。そんな声を『菊陽食肉センター』でよく耳にしていました。それを受けて、馬肉のプロである私たちの手で、観光でいらした方々に熊本の食文化を伝える料理を提供できたらと、直営レストランの出店に至りました」

馬肉の食文化発信とともに、牛島

さんが力を入れるのが無添加調理です。自身も厨房に立ち、そのための手間や時間は惜しみません。

「私にも子どもがおり、無添加を通して味覚を守り育てることは、人一倍意識しています。うちの料理を食べにきたご家族から、『子どもがこの馬肉ハンバーグなら食べるんです』と言われたことがありました。うれしいですね。

馬肉は鉄分やたんぱく質を豊富に摂れる食材ですし、その食文化や無添加調理の普及につながるの、レシビは公開して家でもつくってもらえるようにしています」

いま「饗応はしもと」のある菊陽町は、台湾の大手半導体メーカー、TSMC(台湾積体回路製造)の工場が2月に開所したことに伴い、活況を呈しています。

「TSMCの進出やコロナ禍の落ち着きに伴い、うちも海外からお越しになる方が増えています。でも、メニューは変えませんが。その国やその土地らしいものに触れたいのとは思うので、うちは馬肉料理のみを提供します」

店名に掲げられた「饗応」は、お酒や料理によるおもてなしのこと。あなたにも、触れてもらいたい「饗応はしもと」のおもてなし。熊本観光の帰り道に、いかがでしょうか？

Column

TSMCの工場開所で注目の熊本県菊陽町。

半導体の受託製造(他社が設計した半導体の製造)で市場シェアの60%を占める世界最大手が、TSMC(台湾積体回路製造)です。同社は2024年2月、熊本県菊陽町に第1工場を開所。さらに、27年末までの稼働をめざし、同町に第2工場の建設を予定しています。経済産業省によると、工場建設に対する日本政府の補助金額は、最大で1兆2080億円と巨額。いま、半導体確保に向けた、国策ともいえる支援が菊陽町で行われています。



台湾初の民選総統、故・李登輝から贈られた書が「菊陽食肉センター」に掲げられていました。

馬肉の食文化を

無添加調理で伝える。それが「饗応はしもと」の志です。

ランチタイムでいちばんの人気は「馬あぶり重コース」。三種の小鉢(馬の肺の佃煮、ホルモンの湯引きわさび和え、馬のミンチ入りだし巻き卵)、サラダ、馬肉入り茶碗蒸し、馬あぶり重(イチボの肉を使用)、馬さかりのすまし汁にデザートが付いて2,500円(税込)と、驚きのお値打ち価格。



新鮮な馬刺しのおみやげはこちら
菊陽食肉センター

●所在地/〒869-1103
熊本県菊池郡菊陽町久保田265-1
●営業時間/8:00~18:00
●定休日/無休
●電話番号/096-232-2513

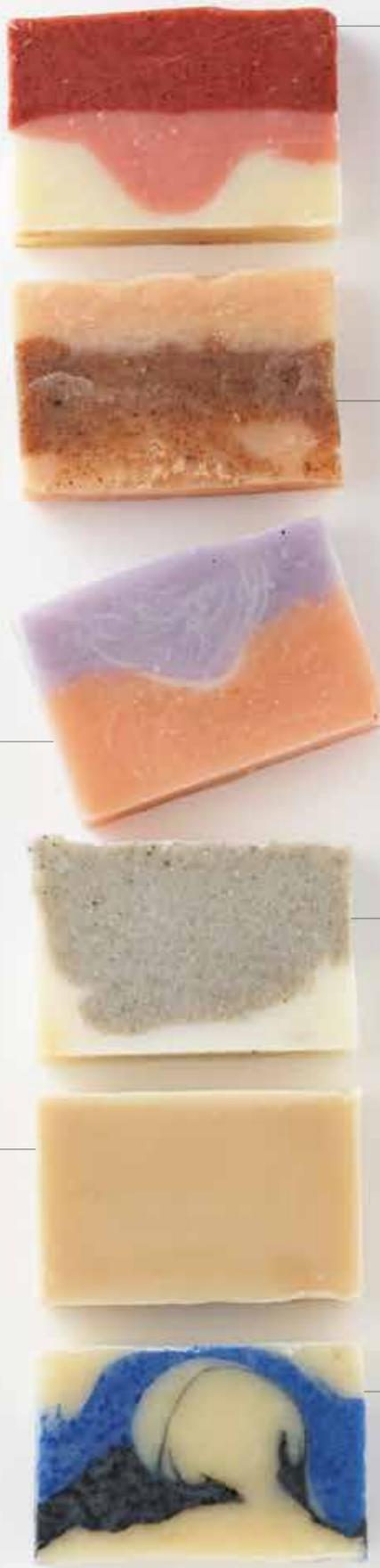
徒歩1分の距離に直営レストラン
馬肉創作料理
饗応はしもと

●所在地/〒869-1103
熊本県菊池郡菊陽町久保田179-1
●営業時間/11:00~21:00
●定休日/不定休
●電話番号/096-273-8341



Story of Soap

『Ladybug』の石けんは、その高品質はそのままに、熊本をはじめとするさまざまな土地の素材が使われ、色とりどりの姿をしています。そこに込められた物語を読んでいきましょう。



Birthday

記念日や出産祝いにぴったりのものと、ずっと思案していたそうです。はなやかな色味で、どんな肌質の方にも使いやすい馬油とライスオイルを配合。「お子さんにとっては特に、見た目に楽しいことも大切だと思っています」と豊田さん。品質はもちろん、見た目の美しさ、楽しさで毎日使いたくなる石けんを。豊田さんの根底にある思いが詰まっています。

熊本県南阿蘇

あわゆき

3ページで紹介している、阿蘇の恵みたっぷりの搾りたて「ASO MILK」を使用しています。阿部牧場から、「自慢の牛乳を使ってくれないか」と言われたことがきっかけだったそうです。牛乳のミルクリーな色合いと、格段にしっとりする洗い上がりが大人気。いろいろな石けんを試したあと、これに戻ってくる人も多いそう。

熊本県山鹿

菊鹿シャルドネ

無農薬で育てた葡萄を素材としたワイン「菊鹿シャルドネ」。搾ったあとの葡萄を捨てるのではなく、活用したいという農家さんの話を聞いたそうです。豊田さんが驚いたのは、まだ使いみちないのに、農家さんが葡萄を粉末に加工し保存していたこと。「本当にいい葡萄だから、もったいない」という熱意が伝わり、ポリフェノールがたっぷりの、ワインレッドの美しい石けんができました。

福島県只見

えごま

只見町のえごま農家さんが教えてくれた熊本とのつながりは、2011年の東日本大震災にさかのぼります。只見川が氾濫（はんらん）し被災した町に、支援に訪れた何台もの熊本ナンバーの車。そのことをずっとおぼえていた町の人たちは、熊本地震が起きた16年、雪祭りでくまモンの雪像をつくり復興を祈ったそうです。熊本とは異なる、豪雪地・只見町の景色。そんな違う景色を持つ土地同士の心のつながりに、豊田さんは感銘を受けました。只見町の人たちが長い冬の間ずっと待ちわびているという、春の桜色を石けんに込めて。

熊本県南阿蘇

すずめの湯

美肌の湯・泥湯が有名な、地獄温泉「すずめの湯」は、「Ladybug」がある高森町の隣町にあります。熊本地震で被災し、お湯が出なくなりました。その復興への熱意を前に、自分も何か協力をと石けんをつりました。アルカリ性の石けん、強酸性の温泉の成分を損なわずに配合することは難しく、多くの試作を重ねたそうです。閉鎖の間、「奇跡の湯」とも言われるこのお湯を全国に届け続けた石けんは、豊富な湯量がよくええたいまも人気商品です。

熊本県南阿蘇

阿蘇れいざん

阿蘇の地酒「れいざん」を素材にと思い、蔵元の山村酒造に相談して完成しました。発売当初から地元新聞で話題になり、南阿蘇で石けんづくりを続ける決意につながった、思い出深いものだと思います。日本酒の香りがほのかに漂う、酒粕をたっぷり練り込んだ石けんは、お肌の老廃物排出を促してくれます。阿蘇山とたなびく雲をイメージした模様が美しい。



安心ときれいを
ぎゅつと詰めて。
熊本発、心潤う
思いやり石けん。

天然素材の石けんを2か月かけて手づくりする。そんな大変なことを豊田希さんが始めたきっかけは、肌の弱い娘さんに安全な石けんを安心して使わせたいという思いからでした。南阿蘇の小さなアトリエ「Ladybug」から、素敵な物語をお届けします。



林の中にあらわれる、ミントグリーンの外壁がかわいいお店。カラフルな石けんが並びます。

Story of Ladybug

福岡から結婚を機に移住してきた豊田さんが最初に魅入られたのは、阿蘇のきれいなお水でした。このお水を使って何かできないか、そう考えていた豊田さんが石けんづくりに進んだきっかけは、娘さんの肌のアレギーだったそうです。「我が子に安心して使わせることができる石けんを自分でつくる」と決意し、2006年、阿蘇のお水と上質な天然油脂素材だけのシンプルなお水と石けんが完成しました。

つるつとした洗い心地で、湯上がりのクリームをつける前からお肌がしっとりする「Ladybug」の石けんは、使い続けているとお肌がふっくら。毎日のお風呂が楽しくなります。大人にこそおすすすめしたい、上質な美容成分をたっぷり含んだこの石けんの秘密は、その製法にあります。2か月弱の長い工程を経る製法は、豊田さんが娘さんのためにと選んだもの。けれどもやがて、ほかにもこの石けんを喜んでくれる人がいるのではと、本格的な開発と販売を開始。たった一人のためにはじまったやさしい石けんは、日本のさまざまな土地と縁を結び、文字通り色鮮やかな物語が込められていったのです。

肌によいものを使つてほしい。



重い寸胴を持ち上げ、香りや色付けをしていきます。

手間のかかる製法を選んだ理由。

「よい油を使って、手間と時間をかけてつくる。こういう石けんがいいのはみんなわかっているけど、なかなかできないんですよ」と豊田さん。油脂とアルカリの化学反応から生じる熱で固体化させるコールドプロセス製法は、非加熱なぶん、時間をかけて熟成させていきます。大量生産には不向きなため、製品化できるのは月に1500個ほど。けれども、熱で壊れやすい美容成分を、損なわずに閉じ込めることができているのです。

く、3時間弱動きっぱなしの豊田さんの姿がありました。アルカリ水溶液の火傷の痕がいくつもあつたその手で作業しながら、「力仕事だからからでもできるように、最近ジムに通いはじめました」と明るく笑うのです。

型に流し入れた石けんは保温庫で約1週間、急激に温度が下がらないように、ゆっくりに冷まします。その後、型から外してカットし、熟成棚に移動させて1か月置きます。できあがるのに2か月弱かかってしまうので、新作を開発するときも、仕上がりを想像しながら何パターンも用意します。



ていねいで素早い作業が品質につながっています。

で登っていつて、おてんとう様めがけて飛び立つ。そんな名前の由来が、そのときの気持ちにぴったりだったそうです。たった一人、娘さんのためにとはいま、日本中へと飛び立ち、たくさんの人を笑顔にしているのです。

Ladybug

- 所在地 / 〒869-1603 熊本県阿蘇郡高森町 色見1453-15
- 営業時間 / 10:00~16:00
- 定休日 / 不定休



豊田希さん

2006年より手づくり石けん「Ladybug」のオーナー。全国各地の魅力的な素材を使って、精力的に新作開発をしています。



自然のあたたかみの中に宝物のような石けんが並ぶ店内。



びっしりとアイデアが書かれた石けんのレシピノート。

Story of Ladybug



熊本市内を観光で訪れた方へ。おすすめのおみやげおやつ3選。

桜の馬場 城彩苑編

街歩きのの おともなら、これ！ オランダ揚げ

熊本市内中心部の散策時にぴったりなおみやげおやつを、市内で生まれ育った編集部員がご案内します。交通の要所である、バスターミナルのスクラマチクマモト、JR熊本駅、お城近くでにぎわう観光施設「桜の馬場 城彩苑」。この3つのエリアから選びました。

芦北の新鮮な魚介を使用。

先代が手がけた、魚のすり身にネギなどを入れて揚げる商品に、二代目の高田さんがオランダ揚げと名づけた。280円(税込)。

熊本の麓にある観光施設「桜の馬場 城彩苑」。そこで1日500個ほど販売される人気商品が、「オランダ揚げ」です。これは芦北でとれるハモなどのすり身に、地元の名物サラダ玉ねぎを加えて揚げたもの。すり身の弾力ある食感と、サラダ玉ねぎのほのかな甘みが魅力です。

芦北に本店を構え、92年の歴史を持つ「高田蒲鉾」が販売。おいしさの秘密は、「芦北の新鮮な魚介を石臼でひいた昔ながらの製法」と教えてくれたのが、2代目社長の高田明さん。県南に位置する芦北の海は、不知火海に面した内海で、「脂を蓄えた魚が多く、味がよいのが特徴」とのこと。石臼を使うことにより、素材の鮮度を保つことができます。

すり身の食感と、サラダ玉ねぎのほのかな甘さが◎。

芦北の工場て蒸し、店頭で揚げて提供します。



高田明さん

高田蒲鉾2代目社長。昭和56年に行われた全国蒲鉾品評会では蒲鉾の高い品質が評価され農林水産大臣賞を受賞。

高田蒲鉾

熊本城店 城彩苑 桜の小路内

- 所在地 / 〒860-0008 熊本県熊本市中央区二の丸1-1-2
- 営業時間 / 9:00~18:00
- 定休日 / なし
- 電話番号 / 096-288-4777

2

サクラマチクマモト編

あんあんどら焼き



生地は毎日調合し、一枚ずつ手で焼きます。その様子はガラス越しに見ることができます。

相良千年茶どら焼き。日本最古の茶畑といわれる相良茶とのコラボ商品。5月中旬から販売予定。350円(税込)。



つぶあん、白あん。ほかには、あんバターがあります。



ふわふわの生地に挟まれたやさしい甘さのあんこ。



ながやま じん
永山 仁さん

「どらがしあんあん」の商品開発に加え、SNSなどの広報も担当。



どらがしあんあん

- 所在地/〒860-0805
熊本県熊本市中央区桜町3-10サクラマチ クマモト B1F
- 営業時間/10:00~21:00
- 定休日/なし
- 電話番号/096-328-5566

手のひらにちよこんとのるサイズ感。一口食べれば、一枚一枚でいねいに焼かれた生地のおふわふわな食感に驚くこと間違いなしです。また、なかのあんこはやさしい甘さがあり、思わずもう一つ食べたくなります。

実は、熊本市はまんじゅうへの支出額が多い街。2020年の総務省家計調査によると、一世帯あたりの支出額の高さは全国で3位です。この「あんこ文化」に注目して開発されたのが「あんあんどら焼き」でした。

開発にあたり、熊本市内にある創業200年のお菓子処・北川天明堂きたがわてんめいどうに監修を依頼。「生地にふわふわな食感をと、卵を泡立たせています。焼きにくくなるため一般的などら焼きではしない製法です」(北川天明堂会長・北川和喜さんきたがわわき)

「どらがしあんあん」の商品開発を担当する、永山仁さんによると、2022年12月のオープンから1年で20万個を販売。いまでは、1日最大約900個も売れる人気商品です。「地元で食で貢献する」との思いから、熊本の赤酒や小麦粉も使用。ぜひご賞味ください。

熊本の新名物をめざして。

3

JR熊本駅編

ちくわサラダ



肥後味彩牛カルビ重。「ヒライ」人気NO.1のお弁当。濃厚なタレに絡まったカルビにご飯を運ぶ手が止まりません。1,200円(税込)。

すぎもと こういち
杉本 功一さん

熊本駅内の「よかもん市場店」と、駅に隣接する施設内にある「アミュプラザ熊本本店」の店長。



なかに詰められたポテトサラダとちくわがマッチ。

171円(税込)。ほかには「大葉チーズinちくわサラダ」171円(税込)もあります。



ヒライ よかもん市場店

- 所在地/〒860-0047
熊本県熊本市西区春日3丁目15-30
- 営業時間/9:00~20:00
- 定休日/なし
- 電話番号/096-312-2356

年間300万本売れる県民食。

JR熊本駅内、観光客でにぎわうおみやげエリアに、「県民食」として愛される「ちくわサラダ」を販売する「ヒライ」のよかもん市場店があります。「ヒライ」はお弁当と惣菜の店。熊本を中心に130店舗以上展開する、県民にはおなじみのお店です。

ちくわサラダは、丸々一本のちくわのなかにポテトサラダを詰めて揚げたもの。ポテトサラダの詰め作業は、すべて手作業で行われており、各店舗のフライヤーで揚げて提供されます。店長の杉本功一さんすぎもとこういちにお聞きしたおもしろいコトは、「ポテトサラダの水分でフニャツとならないように注意しながらカラッと揚げること」。使用されるちくわとポテトサラダ用のマヨネーズは特注のもので、揚げた際にそれぞれのよさを妨げないように調整されています。

いまや年間で300万本売れる商品は46年前、おかずとして人気だったちくわとポテトサラダを、「混ぜたらおいしくなるのでは?」という発想でつくられました。よかもん市場店にある、1本を一口サイズにカットしたものもおすすめです。

揚げる際には170度の油で、2分半から3分ほど。15本程度を一気に揚げます。

実力派の馬油に
ふわっと
桜の香り。

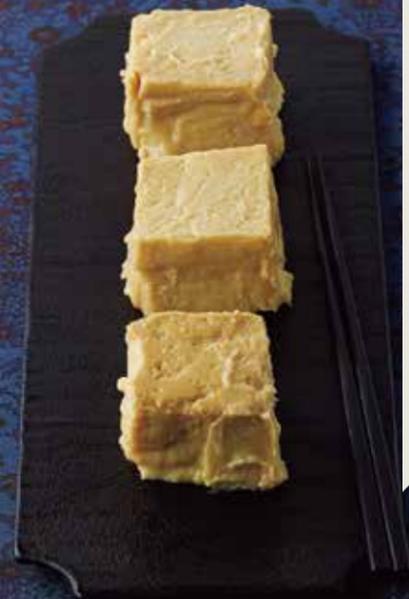


はだ まあゆ
肌馬油
SAKURA

馬といえはの熊本でつくられる高品質な馬油に、日本ならではの桜のアロマがうれしい組み合わせ。かわいいパッケージが気分も春にしてくれます。肌なじみのよい全身用クリーム。

(上)しっとりタイプ
(下)さっぱりタイプ
(各25g)各1,100円(税込)
発売元/肌美和
MAP
5 阿蘇の逸品

**山うに
とうふ**



豆腐の味噌漬を現代風にアレンジした一品。とろりとした食感、かなり濃厚な旨味。お酒のつまみやごはんのおかずとしてどうぞ。「豆腐ちーず」も入った、量がほどよいアソートセットがおすすめ。

山うにキューブアソート
2,600円(税込)
発売元/五木屋本舗
MAP
3 五木屋本舗



名前に納得!?!の味。
豆腐の味噌漬が
イチオシ。

熊本の柑橘が
ぜいたくに
味わえます。



**デコポン
ゼリー**

開けたときの香りのよさ。甘味と酸味の加減。大粒果肉たっぷり130gの量。その三位一体がもたらす陶酔感に、「満点。」の笑みを禁じ得ません。子どものおみやげに悩んだらこれ。

6個入り
2,138円(税込)
※袋詰め2個入りもあり。
発売元/
あしきた農業協同組合
MAP
1 JAL PLAZA

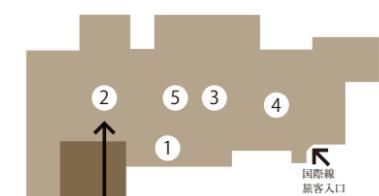
ポモドローロ
編集部が買う



おすすめのもの
空港みやげ
6選。

おみやげは帰りの空港で、
と考えている方へ。
昨年3月にリニューアルした
阿蘇くまもと空港の
搭乗待合エリアには、
熊本の名品がいっぱい。
その中から、編集部員が
おみやげに買う、
おすすめの6品を
ご紹介します。

\\ 買える場所はここ! /
旅客ターミナルビル3F
搭乗待合エリア



国内線出発
保安検査場
※ご紹介の店舗は保安検査場通過後にあり、
ご出発の旅客以外にはご利用いただけません。

とろける
生食感の
チーズケーキ。



**濃厚
生チーズ
ケーキ**
1592

「ASO MILK」(3頁参照)が素材。自社製造されたチーズの濃厚な味わいと、熊本県産小麦粉生地のしっとりなめらかな食感が楽しめます。個包装され、職場などで配りやすいのも◎。

6個入り
1,296円(税込)
発売元/古今堂
MAP
2 あそ〜らゲート店

**阿蘇
タカナード**

阿蘇でしか育たない「阿蘇高菜」の種を素材にした新名物。通常の種より小さく、和洋食なんでも合うまろやかな辛さが特徴です。かわいい小袋付きで、贈り物として喜ばれる一品です!

30g
770円(税込)
発売元/阿蘇さとう農園
MAP
4 くまもと旬彩館



ピリッと爽やか!
ユニークな
マスタード。



栗好き

熊本県産和栗に、砂糖と水飴だけを加えた和菓子。品のいい甘さと、ほっくりとした食感は、栗そのものを食べているような自然のおいしさ。安心して贈れる無添加・無着色です。

6個入り
1,361円(税込)
発売元/
福田屋 熊本和栗屋
MAP
2 あそ〜らゲート店



無添加無着色。
栗本来の
味がほろり

い草の原草は
福岡県柳川市の
染色工場へ持ち込まれ、
専用の機械で鮮やかに
染められます。



ピアス1つにつき
約1,000粒、
長さにして3mの糸通し。
1日に制作できる数は
5つにも満たないそう。



私とあなたを結ぶもの。
アクセサリにして
届けたい。

肥後
ものがたり

Tales
of
Higo

5

プロダクト
ユニット
Product Unit



itiiti

イチイチ

“分解と集積”が「itiiti」のコンセプト。
ものを最小単位まで分解し、
構築し直すという手間に対して
人からかけられた、
「何で“いちいち”そんなことするとね？」
という言葉から、
ユニット名を付けました。
また、「i」は人を表していて、
i(生産者)+ ii(itiitiの2人)+ i(消費者)として、
生産者と消費者の架け橋になりたい
という気持ちがあります」
と二人は語ります。



直径4cmの
片耳タイプ「TEN」、
ツートンカラーの
「HANABI」など、
ラインナップも豊富。
驚きの軽さとやわらかさ。



熊本の二人の女性アーティストが、
2010年からスタートしたユニット「itiiti」。
2人が手がける、県の名産品である
い草を素材とした独自のアクセサリが、
いま注目されています。
い草の主な産地である
八代にゆかりのある2人に、
活動に込める思いを聞きました。

カリネオ



伝統的なカrintoを
新しい「NEO」なかたちにつくりあげました。

おやつとして

手軽な
贈り物として

お酒の
おつまみとして



■ オニオンソルト
オニオンの甘みを引き立てる
甘じょっぱい塩がアクセントです。

■ 焦がしキャラメル
ほろ苦いピターで
やさしい甘さです。

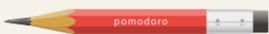
■ チーズペッパー
まるやかなチーズに
香り豊かなブラックペッパーが
アクセントです。

株式会社
フジバンビ

〒861-5515
熊本県熊本市北区四方寄町1445-1
TEL 096-245-5350 FAX 096-245-5359



ネットからのご注文は→



編集後記

公益財団法人の阿蘇地域振興デザインセンターから、情報提供や小誌の配布で、今号より協力をいただけることになりました。高森町に拠点を置く私たちですが、阿蘇は広く、まだ見ぬものは数知れず。ご支援に、篤く御礼申し上げます。(境)

大自然の草原が熊本の山々には広がっていて、「いつかここを取材してみたいな」と思っていたのですが、阿部牧場への取材というかたちで携わることができました。飲んだ牛乳の味と阿蘇の風景が、ピタッと結びついた瞬間でした。(笠原)

以前から噂に聞いていた、「Ladybug」の石けんを使い始めて2か月。本当にお肌が良い感じで……この感動が伝わる記事になっているといいなと思います。食のみならず、美でもカバーする熊本。ますます滞在が長引きそうです。(菅谷)

今回初めてポモドーロの編集に参加しました。同じ熊本の中にも、多種多様な風景が広がっていて、さまざまな食や品物があります。これまで熊本を訪れたときに自分が見たものは、まだまだほんの一部だったのだなあと実感しています。(中澤)

今回の取材で初めてヴィーガンスイーツを食べました。甘いものは苦手なのですが、「ikushiro」のスイーツはやさしい甘さで、つつい食べ過ぎてしまいました。特にフロランタンがおすすです！ぜひ召し上がってみてください！(谷中)

有明海の取材で、めったにお目にかかれないうなぎに遭遇するとは、想像もしていませんでした。思いもよらない出来事が起きることが、取材の醍醐味のひとつだと感じているので、これからも“未知との遭遇”を楽しみたいと思います。(上田)

初めての取材でしたが、商品をつくられるみなさま、それぞれの“思い”を聞くことができ、とても勉強になりました。生まれ育った地元である熊本の魅力をもっと多くの方に知っていただくように、これからもがんばってまいります。(倉田)

熊本に住み続けてちょうど11年。熊本が草の名産地であることは知っていましたが、意識して草に触れるのは初めてでした。身近に感じられるものがまたひとつ増え、世界が広がりました。新しい経験は人生を豊かにしますね。(丸山)



ポモドーロ 第9号 2024年4月26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、三村さゆり、古川和希(o.i.g.d.c.)
編集	笠原穂、菅谷彩花、中澤汎造、谷中卓、上田剛土、倉田脩平、丸山龍太郎
協力	公益財団法人阿蘇地域振興デザインセンター、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 https://www.coamix.co.jp/
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2024年4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複製・転載を禁じます。

Column

熊本が支える日本の“い業”

畳の原料となるい草の国内収穫は現在、すべてを熊本県が担っています。しかし、畳の需要低下と生産者の高齢化により、2005年には21,800tだった収穫量は23年には約4分の1の5,440tに。生産農家数も1,170戸から296戸へ減少しています(農林水産省の作物統計による)。

しかし、熊本県が主導し、い草の品種改良が進む現在、天候にもよりますが、単収(10aあたりの収穫量)は少しずつ上昇。田中さんの伯父でい草農家の河内正嗣(かわうち・しょうつく)さんは、宇城市松橋町に約3町(9,000坪)の農地を保有。茎が細く、きめこまやかに上質な「ひのみどり」と、10年前に登場した、丈夫で大量生産に向けた新品種「涼風」の2品種を栽培しています。



1枚の畳に使うい草はほぼ1貫(約4,000g)。誰もがかいたことのあるい草のあの香り、実は「泥染め」という工程でつく染め土の匂いがうつったもの。本来のい草は無臭です。

「い草」の村上貴美さんと田中典子さんが出会ったのは、熊本デザイン専門学校入学時。インテリア科で建築デザインを学んだ級友の二人は、卒業後に建築の道へと進みます。その後も交流は続き、熊本市内の旧河原町繊維問屋街で、県内外から多くのクリエイターが集まる月に1回開催される「河原町アートの日」の会場へ、二人でよく足を運んでいました。

作品発表の有無に関わらず、つくり手たちが自由に作品を持ち寄り、交流の場ともなっている様子に触れ、ものづくりに対する強い刺激を受けた二人。対話を重ねる中で、「ものに新しい姿や価値を見出したい」という思いをたがいに持っていることに気づきます。2010年、職を

辞した二人は、プロダクトユニット「i:iii」を結成。アクセサリー制作を始めました。

建築デザインからアクセサリー制作へ。

熊本県は、畳の素材であるい草の生産量が全国一。「伯父がい草農家だったこともあり、い草は身近なものでした(田中さん)。これを使って何かできないかと考えていた18年、大学生からい草を商品化するデザインを依頼されます。「素材そのものに背景があるものをデザインする奥深さに気づき、本格的にい草で制作をしようと考えました」

伯父さんから提供されたい草を手にし、小さく刻むことから始めた二人。中がスポンジ状であるい草の特徴を生かそうと、銀糸を通して編み込み、アクセサリーにすることで、畳のイメージから解放された、新し



い草の断面を並べた壁面アート。敬愛する建築家ル・コルビュジェが手がけた、フランスのロンシャン礼拝堂の窓と同じ縦横比で制作。

新たな姿や価値を求めて。

二人は次のステップとして、アート作品としてのい草の可能性を模索しています。特徴的な断面が並ぶようにフレームに敷きつめた壁面アートなど、個人の装いを超えて、生活空間を彩る大きな作品の制作を始め

「畳の需要が減り、いま国内に流通するい草の約8割が外国産です。私たちが手がけるものが人の目に留まり、買っていただけることが、ささやかでもい草の需要につながればと思います。そしてこれから、誰も目にしたことのない新しいい草の姿をお見せできれば」ときに大きく、ときにこまやかにい草を見つめる二人。その言葉には、プロダクトを通してものの新たな価値を見出したという、「i:iii」の原点の思いがありました。

い形を現しました。「小さい頃からい草の原草を見ていたからこそ、このデザインが浮かびました」。アクセサリーを見たい草農家の方々からも、「あのい草がこんな姿になるとは」と驚きの声があがったそうです。

- 下記の場所で作品手に取っていただけます。
- OMO5熊本(熊本)
 - ベネッセハウス(香川)
 - ヤマト(熊本)
 - ワタリウム美術館(東京)
 - KoKIN(熊本)
 - OKUYUKI(東京)
 - 不知火美術館(熊本)
 - SALVE(大分)

ウェブストアでの購入も可能です



「ポモドーロ」
ウェブ版で、
熊本の「おいしい」が
わかる。

在「pomodoro」
網站版上，
可以獲得熊本的
美食和伴手禮資訊。

繁体字、英語、
日本語の
3か国語
表示

繁体字網站的
訪問量急増中!

You can find more
information about
gourmet foods and
popular souvenirs
available in
Kumamoto
on the web version of
Pomodoro.

For
an Even More
Delicious
Kumamoto



「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
や素材のこと。日々、使うう
ちにその価値を知り、好き
になった工芸品のこと。生
産者や作家から聞いた思
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……

「熊本がもっとおいしくなる」をコンセプトに、熊本のグルメ情報や文化をお伝えるフリーマガジンです。年3回発行し、熊本市内の交通要所や観光名所等で配布しています。pomodoroは、トマトを意味するイタリア語。イタリア料理の食材と、熊本で採れる食材は共通点が多いことから名付けました。

Q ポモドーロ 熊本

<https://kumamoto.coamix.co.jp/pomodoro/>
フリーマガジンとウェブ版は、
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。

