



ポモドーロ



熊本がもっとおいしくなる。

# pomodoro



vol.10  
August  
2024

Free  
Mag.

# 絶景の 食の

# 夏の天草は、 特集





創業154年の醤油蔵

# 阿蘇マルキチ 醤油

湧水の郷で  
受け継がれる、  
ほかにはない  
味わい。



## 白川水源

「阿蘇マルキチ醤油」のある南阿蘇は、熊本を代表する水源「白川水源」がある水がきれいな地。



## 阿蘇マルキチ醤油

所在地／〒869-1602  
熊本県阿蘇郡  
高森町高森1231  
営業時間／9:00-17:00  
定休日／毎月第一日曜日  
駐車場／10台  
電話番号／0967-62-0535



熊本県東部、観光列車として人気の高い、南阿蘇鉄道の終点・高森駅。そこから徒歩10分の距離にある「阿蘇マルキチ醤油」は、標高555メートルの高地にある醤油醸造蔵です。有名な水源や豊富な湧水に恵まれた高森町は、夏は気温30度を超え、冬はマイナス10度を下回る寒暖差の激しい地。その環境から生まれる、おいしさの秘密がありました。

おいしさの秘密は、  
湧水と“酵母”。

山々が寄り添うシルエットが美しい阿蘇五岳と、世界一のカルデラを誇る外輪山の内側にある高森町は、南阿蘇の奥座敷と呼ばれる、静かで緑あふれる土地。その高森町に1870年（明治3年）、吉良徳七氏が創業した「阿蘇マルキチ醤油」があります。ここは、他県からもリゾート客が訪れるほど人気の醤油蔵。人々が魅了される、その理由はなんでしょうか。運営する豊前屋本店5代目社長の吉良充展さんに、おいしさの秘密を聞きました。

「醤油の原料は、大豆、小麦、塩、そして水です。この高森町には、醤油づくりには欠かせないきれいな天然の水が湧いています。それが醤油のおいしさにつながっています」  
看板商品である「大吟」は、まろやかで甘すぎない味わい。豆腐や刺身、煮付けなど、どの

料理にもよく合います。

さらに、おいしい醤油づくりで大事なことを聞くと、「よい麹をつくること。次に、適切な權入れ（もろみの管理）を行うこと。そして、搾った生醤油を加熱して風味を調整すること。この3つで味のよしあしが決まります。それらを念頭に、創業以来の製法で伝統の味を受け継いでいます」と教えてくれました。

「醤油の味は、旨味、塩味、甘味、酸味、苦味のバランスで決まります。それらを左右する、蔵の環境も大事です。醤油醸造蔵には、“蔵グセ”といわれる、それぞれの蔵特有の味があります。うちの場合、夏と冬で寒暖差40度以上もある過酷な環境に耐えられる酵母が、蔵に棲みついていきます。さらに、乳酸菌やその他の細菌もいて、気温や湿度などに応じて増殖と減少を繰り返しています。

これらの菌の加減によって、旨味の素のアミノ酸や、甘味の素のブドウ糖、酸味を感じさせる有機酸などの配合が変わります。そのため、この蔵に棲みついていく酵母や乳酸菌だからこそ、味の絶妙なバランスを生み出し、マルキチらしさをつくってくれているのです（吉良さん）  
南阿蘇の気候風土ならではの酵母や乳酸菌から生まれた醤油は、同じ製法でつくったとしても、この場所でのしか再現できない味わいがあるのです。

人気商品は、  
醤油にとどまりません。

醤油以外の調味料も開発・販売されており、人気は「ジャンジャンかけてうまいっ酢」です。

「鹿児島黒酢と、うちの醤油を組み合わせ、開発した商品です。通年でおいしく感じられる塩梅を求めて、1年以上かけて仕上げました」。甘味と酸味、塩味のバランスがよく、キャベツにかけるとおかわりしたくなるほどです。

吉良さん曰く、この17年で70種類以上の商品を開発したそうです。「1973年には、全国の醤油の年間出荷量は約129万キロありましたが、2022年には約69万キロにまで減少しています（※）。このあたりでは、もううちしか醤油蔵はありません。

それでもマルキチの看板を守り、醤油を核としながらも、さまざまな角度で伝統の製法と味を次世代につなぎたい。そんな思いで、いまの時代を見据えた新商品も手がけています」  
変わらぬ味を守りつつ、変わりゆく時代に合わせ、人々の味覚を楽しませてくれる「阿蘇マルキチ醤油」。熊本のおみやげにぜひ。

※しょうゆ情報センター調べ

オンラインショップはこちら！



大正レトロ復刻版「大吟 100ml」648円（税込）。女性向けメディアでも紹介された、レトロな醤油差し。食卓に置くだけで、気分が上がります。

しょうゆ最中アイス 360円（税込）。濃厚な醤油アイスと、甘じょっぱい醤油蜜の相性が◎です。

「大吟 500ml」500円（税込）。外輪山から生まれる湧水を使用。甘味と塩味のバランスがよく、どんな食材にも合う看板商品です。

吉良充展（きら・みつのぶ）  
1967年、熊本県高森町生まれ。東京の大学を卒業後、証券会社に勤務。91年、帰郷し「阿蘇マルキチ醤油」を運営する豊前屋本店の経営に参画。2007年、社長に就任。



ジャンジャン かけて うまいっ酢 200ml 620円（税込）  
酢の物や南蛮漬けなどの料理の味付けはもちろん、サラダのドレッシングにもぴったりです。

夏の天草は、

# 特集

# 食の

# 絶景。

天草ならではの風景。  
それは、イルカが跳ねる  
青と緑の階調豊かな海だけでなく、  
食のなかにもありました。  
夏の天草を旅するあなたへ。  
忘れえぬ景色と、  
それを彩る人々の姿を、  
特集で紹介いたします。

「奴寿し」のアカウニの握り。何もつけず、そのまま口に運んで味わう。

アカウニの握りは皿に盛らず、客に手渡しするのが「奴流」。2022年に改装した真新しい店内はカウンターのみで8席。

天草  
夏の風物詩  
アカウニ

Part 1

天草の  
アカウニ。  
夏だけの  
特別な  
出会い。

夏の天草でわずか

2か月しか出回らないことから、  
幻の高級ウニともいわれるアカウニ。  
美食家はもとより、予約が取れない  
天草きっての名店「奴寿し」の店主も、  
その時期の到来を毎年心待ちにしているほど、  
味わいは格別です。  
あなたも、天草のアカウニならではの  
濃厚な体験をしてみませんか？





Murakami Yasukazu

17歳で寿司職人になり、75歳となつたいまも一人で板場を切り盛りする村上安一さん。

### 虜になる味わい——。名店のアカウニで至福のときを過す。

とにかく濃厚。舌の上で身がすつととろけた途端、甘みうまみが一気にあふれ出し、上品な磯の香りが鼻腔を満たします。食べ終えたあとでも口のなかに残る余韻をできるだけ長く感じていたいと思うほど、アカウニの握りは圧倒的な味わいでした。

「うちはアカウニに海苔を使いませんし、しょうゆもつけません。何も足さない、それがいいんです」

そう語るのは「奴寿し」の店主・村上安一さん（75）。天草市の上島と下島の境に店舗を構える「奴寿し」は、常に3か月先まで予約が埋まっているほど客足の絶えない名店。村上さんは一代で「奴寿し」を築き上げた熊本を代表する寿司職人の一人です。村上さんが握りのあとに出してくれ

たのは、アカウニの茶碗蒸し。卵白と出汁だけでつくった茶碗蒸しの上に、生のアカウニがそえられています。具材や黄身を使わない淡泊な味わいだからこそ、アカウニの濃厚さが引き立てられ、つるんとした食感も心地いい一品です。

アカウニの味わいに圧倒されて、夢見心地の編集部員。その様子を見た村上さんが満面の笑みで話します。「アカウニの時期が近づくと毎年うずうずしてくるんですよ。早くこの手で握って、お客さんに食べてもらいたいって」。食べる人だけでなく、寿司職人すら虜にしてしまうのが、天草の夏の風物詩たるゆえんです。

### 希少で高級。

それでも多くの人に天草の味を届けたい。

アカウニは他の種類と比べて、濃厚で甘みが強いのが特徴。天草に広

く生息していますが、特に苓北町周辺は本場。野生のイルカも多く生息しているほど栄養豊富な海域です。ここで獲れたアカウニは味も香りも格別だと村上さんは話します。例年、アカウニ漁が許可されるのは7月中旬から9月中旬までの2か月間。この時期になると、日本各地からアカウニを目当てに多くの観光客が訪れ、「奴寿し」では県外からの来店客が9割を占めるといいます。

はるばる訪れてくれた人の期待に応えたいと、村上さんはクエやヒラメの握りにアカウニをのせた品も提供していました。しかしいまは、アカウニの握りと茶碗蒸しの2品だけです。その理由が、仕入れ価格の急騰です。村上さんによると、3年ほど前まで1キロで約2万円だった価格が、今年は約10万円。数年で5倍に高騰しています。自然環境の変化による漁獲量の減少などさまざまな要因があるものの、県外への出荷量の増加が、仕入れ価格の高騰に大きく影響しているといえます。

「都心では値段を高く設定してもお客さんは来てくれる。だから高値でアカウニを買うんです。でも天草ではそうはいかない。仕入れ価格が高くなれば、天草のウニを天草の人が食べられなくなってしまう」。天草で生まれ育ち、天草で56年にわたっ

て寿司を握り続けてきた村上さん。地産地消への思いはひとしおです。

そんな村上さんが、毎年手間ひまをかけてつくり続けているものがあります。アカウニやムラサキウニを冷蔵庫で1年間塩漬にし、干して乾燥させた調味料、「ウニ塩」です。イカやヒラメなど淡泊な魚介と相性がよく、ウニの風味が口いっぱい広がります。生のウニは日が経つと味が落ちるため、「奴寿し」では獲れたてのウニしか客に出しません。その日余ったウニをコッソツ集め、1年かけて完成するウニ塩には、ウニのうまみや香りだけでなく、少しでも来店客に天草のウニを味わってほしいという村上さんの願いも凝縮されています。

最後に村上さんに聞いてみました。「天草は好きですか?」「大好きです!」。まるで宝物を自慢するよう

に答えてくれた村上さんの瞳は、太陽を照り返してきらめく夏の天草の海のよう



アカウニの茶碗蒸し

料理はコースのみで提供。昼の部は8,000円(税込)、夜の部は15,000円(税込)から。



クエの握り



小肌こはだの握り



縞鯨はなはなの握り



イカの握り(ウニ塩をのせて)



車海老くるまえびの握り

夏の天草でしか味わえない逸品いっぴんがここにある。

- 所在地 / 〒863-0033 熊本県天草市東町76-1
- 営業時間 / 昼の部 12:00-15:00 夜の部 18:00-20:00
- ※来店の際は電話で予約してください。
- 定休日 / 日曜日・月曜日
- 電話番号 / 096-923-4055

### 奴寿し

ポモドーロ  
編集部員が選ぶ！

# 天草ウニ みやげ。

天草のウニを  
リーズナブルに味わいたいと  
考えている方に

おすすめしたいのは、  
ウニを使ったおみやげ品。  
編集部員が選んだ  
3品をご紹介します。

おみやげ品は天草の道の駅などで購入することができます。



うにコロツケ  
(5個入り・要冷凍)

1,200円(税込)。ペースト状にしたじゃがいもでウニを包んで揚げたコロツケ。衣を割った瞬間、ウニの香りがふわっと広がります。



丸粒うに  
(要冷蔵)

865円(税込)。生ウニに塩を加えて熟成させた一品。ウニの粒が残っているので食感も楽しめます。ごはんのおともにもどうぞ。



うにとチーズの和風ディップ

600円(税込)。クリームチーズにウニをブレンドした和風テイストのディップ。パンや野菜につけたり、パスタとあえたり、パリエーションは多彩。



amakusa area

郷土料理を  
食べるなら、夏は  
「鯛そうめん」を  
召し上がれ。



天草の郷土料理、  
鯛そうめん。

鯛の煮汁でそうめんを  
食べるこの料理の名前を、  
初めて目にした方も  
多いかもしれません。

「鯛そうめんなら、河丁さん」。

そう地元の方々

名前を挙げる料理店

「さしみ屋 河丁」を訪ねると、

店主の小林孝俊こばやし たかとしさんが

この郷土料理について  
話してくれました。



セリの活気がやまないうちに、魚は店へ。

網ではなく、  
竿で釣った鯛に  
最も高い値が付く。

出汁は臭みが出ないよう、温かめに。



1kgを超える大きな  
鯛は、身が厚く、  
刺身もおいしい。

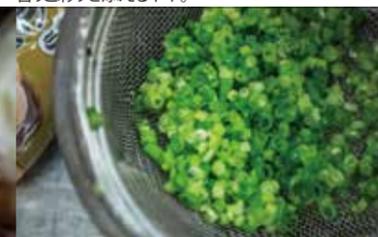
ふづらと真っ白に炊いた鯛の身を味わう。香りと彩りを添えるネギ。

そうめんは、天草の対岸・島原産。

丸ごとの鯛を、干し椎茸とともに煮込んでいく。



変わる天草の海。けれども、  
変わらない海へのまなざしが、  
郷土料理を未来に伝える。



column

天草の郷土料理は  
栄養も豊富。

熊本県立大学の友寄博子（ともより・ひろこ）さんによると、煮汁まで残さず食べる鯛そうめんには、栄養面でも効果があります。

「魚を煮出したときに取れる、コラーゲンをはじめとしたゼラチン質。そうめんを煮汁とともに食べることで、ゼラチン質を余さず摂ることができます。」

また、鯛にはカルウムやビタミンB6、B12のほか、皮膚や粘膜の健康を守るナイアシンなどの栄養素が含まれています。水溶性のビタミンやミネラルは煮汁に溶け出しやすいため、これらの栄養素も一緒に摂取することができます。

さらに、そうめんをよく食べる夏場は、簡単な食事で済ませることが多く、野菜に多く含まれるカルウムが不足しがち。鯛と一緒に食べることで、カルウムの摂取にも効果がありそうです。」

7月下旬の早朝、小林さんが鯛を仕入れている本渡漁港を訪れました。お店から車で5分ほどの場所です。市場が開く朝7時には、生け簀の中に魚が揃っていました。やがて、場を仕切るセリ子のかけ声に合わせ、次々に魚が競売にかけられていきます。

天草の長い海の歴史のなかで、幾多の波を乗り越えながら、受け継がれてきた鯛そうめん。夏の天草で、あなたも味わってみてください。

小林さんが料理で出す鯛は、地元市場に行き、生け簀を直接見て選んでいるそう。「泳いでいる姿を上から見て、丸っこく、ふっくら厚みのある鯛を選びます。1〜2キロの間のよく肥えたものが多いですね」



「河丁」の店主、小林孝俊さん(左)。  
先代・川上昭和さんの娘である、  
妻の月子(つきこ)さん。

天草の海に訪れている大きな変化に対応するため、漁協では、稚魚の放流などを通して、鯛を減らさないよう取り組んでいるそうです。

天草の長い海の歴史のなかで、幾多の波を乗り越えながら、受け継がれてきた鯛そうめん。夏の天草で、あなたも味わってみてください。

小林さんが料理で出す鯛は、地元市場に行き、生け簀を直接見て選んでいるそう。「泳いでいる姿を上から見て、丸っこく、ふっくら厚みのある鯛を選びます。1〜2キロの間のよく肥えたものが多いですね」

小林さんが料理で出す鯛は、地元市場に行き、生け簀を直接見て選んでいるそう。「泳いでいる姿を上から見て、丸っこく、ふっくら厚みのある鯛を選びます。1〜2キロの間のよく肥えたものが多いですね」

小林さんは高校卒業後、地元で料理を学んだあと、「魚料理を習いたい」と考え、20歳で帰郷。「河丁」で働き始めました。そこで川上さんの娘、月子さんと出会い、結婚。10年ほど前にお店を継ぎました。

さしみ屋  
河丁

- 所在地 / 〒863-0041 熊本県天草市志柿町7102-1
- 営業時間 / 11:00~14:00、17:00~21:00
- 定休日 / 不定休
- 電話番号 / 0969-23-7261



# 天草の牛深港で、旬のきびなごを堪能しませんか？



光に集まる習性を利用し、水中灯できびなごを引き寄せ、漁を行います。



天草・夏の名物の1つ「きびなご」をご存じでしょうか？  
きびなごは、南九州の家庭でよく食べられる魚です。旬は1年に2度。産卵期前の夏は、お腹に卵を抱える“子持ちきびなご”が味わえます。  
天草の牛深で長く愛される寿司店「すしよし」の波多敏秀さんと、きびなご漁を専門とする池田健一さんから聞いた、その魅力と実情をご紹介します。

水から1秒離れるだけで死んでしまうデリケートな魚のため、素早く獲り、氷じめします。



(左) 池田健一さんと、(右) 池田裕成 (ゆうせい)さん親子による、きびなご漁の様子。夏と冬ではきびなごの大きさが異なるため、季節に合わせて網の目のサイズを変えるそうです。



## 寿司職人に聞く「きびなご」の楽しみかた。

天草市の最南端に位置する牛深町は、古くから漁業が盛んな地。県下最大の漁港があり、三方を海に囲まれています。天然の深い入り江があり、沖合漁業を中心に、天草地方の重要な漁業基地として発展してきました。

同地で開業し30年の人気店「すしよし」店主の波多敏秀さんは、「牛深で獲れるきびなごは、他の産地のものと比べると、小ぶりですが引き締まっています。風味もよく、淡白で上品な味わいが特徴です。夏は子持ちきびなごが水揚げされるので、プス焼き(炭火で姿焼きにしたもの)で食べるのがおすすめです」と教えてくれました。プス焼きでそのふっくらとした身を食べてみると、白身の淡白な味わいが口に広がります。

「きびなごは鮮度が命。すぐに身が赤くなり傷んでしまいます。けれども牛深では、その日獲れたものを仕入れられるため、刺身で食べることが出来ます。逆に鮮度がよくないと思ったときは、刺身での提供はお断りして

きびなご以外の魚も網にかかるため、一匹一匹手作業で選別します。

鮮度が命のきびなご、セリ開始直前に水揚げ。現在、1箱(約19kg)当たり10,000円~20,000円値がつけられます。





きびなごの刺身 700円(税込)。身はアフリで、淡白な味わい。天草の甘い醤油と相性抜群。生魚特有の臭みもなく、美味です。



きびなごのブス焼き 1,100円(税込)。きびなごを網で炭焼きにすると、「ブスッ」と音がすることからこの呼び名がついたそう。

## 天草・牛深の きびなご漁を 支える漁師たち。

午前1時半頃。牛深の須口港では、きびなご漁を専門とする10隻の漁船が準備に取りかかっています。牛深

「います」と語る波多さん。「牛深の魅力は、なんととっても海です。きびなごをはじめ、鮮度のよい旬な魚が毎日仕入れられるので、それらを楽しんでいただけるよう鮮度には妥協しません」  
同店では、その時期ごとにおいしい食べかたができるよう、きびなごの天ぷらやお吸い物、押し寿司、丼を提供。「年に2度旬を迎えるため、時期によっておすすめの食べかたが異なります。5月から6月の子持ちきびなごは、ブス焼きや天ぷらにして、お腹に抱える卵まで味わっていただく。12月から2月にかけては、身が引き締まり脂がのっているため、刺身や寿司で食べていただきたいです」  
牛深のきびなごを知り尽くした「すしよし」で堪能する。きびなご尽くしは格別です。



の漁業組合に所属する漁師は正・准組合員含め793人います。しかし、そのなかできびなご漁を専門とするのは、30人のみです。  
2時。10隻の船が出航し、港から10分ほどの沖合で漁を行います。漁師の池田健一さん曰く、「きびなご漁は、漁をする場所が大切です。どの位置

で漁をするかでその日の水揚げ量が大きく影響します」とのこと。  
水中灯を海に投げ入れ、光をつけると、海面がキラキラと輝き、幻想的な光景に。光に誘われ、きびなごをはじめとする小魚が徐々に海面近くに現れます。「まず、水中灯でおびき寄

## 牛深の海の幸といえば、これ。 鮮度抜群のきびなごを 季節に合わせて 楽しむことができます。

Dishes overflowing with Kibinago



きびなご丼 700円(税込)。きびなごの味わいを甘い錦糸卵がやさしく包みます。



きびなご天 770円(税込)。外はカリッ、なかはフワフワ。苦味もなく、丸ごとおいしくいただけます。



平成6年に開店。「お客様は自分を写す鏡」をモットーに、笑顔の接客をご夫婦で大事にされています。



魚はその日仕入れたものだけを使用。「すしよし」では鮮度を何よも大事にしています。

時半。牛深漁港には、約1.5トンものきびなごが水揚げされていました。  
天草漁業協同組合牛深総合支所長の田端幸一さんに聞いたところ、近年きびなごの漁獲量は減少傾向。「漁師の減少により、10年で約25パーセント水揚げ量が落ちていきます。令和

寿司で大事なのは、手の温度。魚に体温が移らないよう握ります。

せまず。そして、魚の通り道に帯状の網を設置し、網にかかったきびなごを網から振り落としていきます。  
鮮度が落ちやすいので、朝のセリまで氷じめします。1回の漁に30分ほどかかり、朝5時までに3回から4回ほど漁をします」。網につく鍾は70キロもあるそうで、網にかかったきびなごや海水の抵抗を考えると、網揚げだけでも相当な重労働です。  
池田さんは、5時まで場所を変えながら網揚げを行い、5時半にはその日獲った魚を選別し、きびなごをセリに出します。6時半。牛深漁港には、約1.5トンものきびなごが水揚げされていました。  
天草漁業協同組合牛深総合支所長の田端幸一さんに聞いたところ、近年きびなごの漁獲量は減少傾向。「漁師の減少により、10年で約25パーセント水揚げ量が落ちていきます。令和5年の年間の水揚げ量は、牛深だけで183トンでした。それに伴い価格は上昇。供給減と反比例して、加工品の海外輸出やお惣菜、釣り餌などでの需要は増えています」  
セリに参加していた水産会社も「きびなごの浜値(セリでの価格)は、ここ2年ほど1箱1万円は下回らないですね。昔はこの半値でした」と語ります。  
海外でもきびなごの魅力が知られはじめ、ますます牛深のきびなごの市価を高めています。天草が誇るきびなごを熟知した、牛深の漁師と料理人。その思いと仕事ぶりを知って食べるなら、天草の旅の忘れられない思い出になるはずですよ。



すしよし  
●所在地 / 〒863-1901  
熊本県天草市牛深町124-1  
●営業時間 / 昼 11:00-14:00、夜 17:00-22:00  
※現在、昼の営業は予約制です。  
●定休日 / 月曜日  
●電話番号 / 0969-72-2313

# 天草大王

## 幻の地鶏

人生を変える  
鶏肉に  
会いに行こう。

人生を変える味とはどんなものでしょう。  
10年以上前、一本の串焼きが、  
一人の男性の生きかたを決めました。  
それほどの味を、追体験したい。  
その一心で訪れた天草。  
天草大王の養鶏場と、  
その直営焼き鳥店「ヤキトリマン」を営む、  
田口雄二たぐちゆうじさんにお話を聞きました。

天草大王親子丼  
1,100円(税込)



生後120日程度の天草大王。  
ツヤがあり恰幅がいい。



希少部位のふりそで・ソリレス  
各1本300円(税込)

「飲み込むのが  
もったいない」  
と思うくらい  
おいしかった。

田口さんと天草大王の出会いは10年以上前。30歳で脱サラし、焼き鳥の屋台を始めましたが、思春期を迎えた息子さんに「屋台はみつともない」と言われたことをきっかけに、店舗を構えた田口さん。地鶏をメニューに加えたいという思いがあり、各地の地鶏を仕入れて試していました。「天草大王と出会ったときは衝撃でした。飲み込むのがもったいないと思つた」。そこから田口さんは、どんどん天草大王にハマっていくのです。「僕が最初に食べたのは、天草大王の串焼きでした」と教えてくれました。ものの付け根のソリレスと、手羽元と胸の間にあるふりそでは、どちらも1羽から1本ずつしか取れない希少部位。田口さんが感銘を受けた串焼きを食べさせてもらいました。じゅわっと口の中に広がるすっきりと臭みのない脂、ほどよい弾力。



Taguchi Yuji & Taguchi Hiroko

水炊き鍋で  
人気を博した  
幻の高級肉用種。

天草大王は、明治・大正期に高級食材として流通。出汁のよさから、当時贅沢品だった水炊き鍋用の食材として、主に博多へ出荷されていました。昭和に入って不況の影響により需要が途絶え、絶滅しましたが、文献や絵画をたよりに2004年に復元



天草大王の鶏油でパリッと焼く。



8時間煮込んだ輝く鶏ガラ出汁。

旨味の詰まったたしかな肉の味がたまりなく、すぐまた一つ食べたくなります。さらに、天草の自然海塩「小さな海」が相性よく旨味を引き立て、炭火焼きの炭はパリッと香ばしく焼ける備長炭と、細部にまでこだわる徹底ぶり。あのときの串焼きよりも、もっとおいしく。

そんな田口さん

に成功。いまでは田口さんが魅せられた串焼きや、明治の人が味わっていたであろうおいしい出汁を、天草のいくつかの飲食店で楽しめます。田口さんが経営する焼き鳥居酒屋「ヤキトリマン」も、その一つ。同店では、水炊きやラーメンもとてもおいしいですが、出汁を味わうならなんといっても親子丼が必食です。炭火で軽く炙った天草大王のもも肉と平飼卵、8時間煮込んだ天草大王の鶏ガラ出汁。そこに、熊本に伝わる地酒の赤酒、九州の天然丸大豆醤油を加えて完成させます。存在感のある香ばしいもも肉もさることながら、鶏ガラ出汁ととろとろ卵が染み込んだ、天草産こしひかりのお米がまた格別。筆者がこれまで食べたどの親子丼、どの卵かけご飯にも勝る味わいです。

「天草大王は復元されてからまだ20年。飼育も調理もどっちも知っている人間がいることで、100年続く、後世に受け継がれるもののできる。その役割を、ほくがしたいと思っ



田口さんの“好き”がぎゅーしり。行くとファンになってしまうお店。

子どもの頃に憧れたおもちゃたちが大集合した店内は、同好の人たちだけでなく、家族連れにも楽しいアットホームな雰囲気。店内にゆるやかに流れる曲をよくよく聴いてみると「今夜も食べにおいでよ、みんなのヤキトリマン♪」というオリジナルソング。料理も店内も、田口さんのこだわりを満喫できます。店頭も抜きがなく、県外のリピーターが自動販売機でレバーのパテやタタキをさつと買っていきそう。



特撮やフィギュア、なつかしい看板が並ぶ昭和レトロな店内。



店頭には天草大王の自動販売機。レバーのパテが人気商品。

焼き鳥居酒屋「ヤキトリマン」

- 所在地 / 〒863-0038 熊本県天草市南町1-1
- 営業時間 / 18:00-24:00
- 定休日 / 不定休
- 電話番号 / 0969-22-664



昼と夜の二つの顔

昼は養鶏場で天草大王を育て、夜は調理場に立ち彼らを捌く。そうして見えてくる景色の中に、おいしい鶏肉のヒントがある。



天草大王を味わい尽くす。

天草大王 地鶏塩ラーメン

鶏ガラを8時間煮込んだスープに低温調理のチャーシュー、平飼卵とすべて自家製。メの一杯にびつたり。968円(税込)



もも炭火焼き

天草下浦の石工特製の溶岩プレートで提供。天草大王の鶏油がふわつとジュシーに焼けるコツ。2,178円(税込)



鳥刺し 大王地鶏 5点盛り

胸肉・もも肉・ささみ・すなずり・レバー。直営店ならではの新鮮さで、すっきり臭みのないレバーに驚く。2,178円(税込)



天草大王 大手羽先 一本焼き

その大きさに圧倒される手羽先。肉の味も弾力もしっかりと感じられる大きさと、ボリュームがある。605円(税込)

天草大王を仕入れ始めて5年ほど経った2016年、ついにみずからの養鶏場を始めるのです。

**天草大王を育てた手。その手で捌いて調理することの意味。**

田口さんの養鶏場「ヤキトリマンファーム」では、年間1万羽の天草大王を育てています。みかんを栽培していた実家の段々畑を利用し、生育日数別の天草大王の鶏舎を段違いに5棟建てました。雛の時期の育てかたが大事で、その鶏舎は薄暗く、室温を高くし体温を上げることで免疫力を向上させます。さらに最初の1週間は餌を多く食べさせ、これから大きくなっていく体を保てるよう胃を丈夫にします。田口さんが気をつけているのは、「おだやかに育てること」だそうです。そこには、天草大王をみずから育て、捌く田口さんならではの視点がありました。

雛を見せてもらっているとき、鶏舎にカーペンターズの『雨の日と月曜日は』がゆるやかに流れていることに気がつきました。お好きなんですか？と尋ねると、「音楽はほくももちろん好きだけど、雛に聴かせています。おだやかな曲を聴かせていると、おだやかな性格の鶏に育つんですよ」と、とっておきの秘策のように教えてくれました。

養鶏を始めて最初の失敗は、騒がしい鶏に育ててしまったことだと、田口さんは言います。猛々しく突つき合い、身が崩れました。その一方、群れの上位にいけないうおとなしい鶏は、餌もままならず痩せていきました。それはお店で捌くときに顕著にわかるそうです。「肉が傷ついてい

Amakusa Daiou

ないか、脂が少なくないか、細部を観察しながら捌いています。自分でも食べるし、お客さんの反応を直に見て、それを飼育に活かしていく。その繰り返しです」と田口さん。みずからの手で飼育と調理をするからこそ「こう育てたらこういう味か」とより理解が深まっていくのです。

**好きなことを貫く。飽くなき探究心。**

田口さんは仕入れ先を決める際や養鶏場をつくるとき、さまざま養鶏場に話を聞きにいき、学んでいたそうです。「うまでもYouTubeを観たり、ネットの情報に触れたりし、活用できそうならどんどん試していきます」と笑います。居酒屋と養鶏場

の二足の草鞋を履き始めて8年。2022年には天草大王品評会「食味部門」で金賞を獲っています。朝から夕方までは養鶏場。18時頃にはお店に来て、夜23時頃まで厨房に立つ。大変なはずなのに、田口さんはどこか楽しそうでした。その理由は、いちばん近くで見ていた息子さんが知っていました。

田口さんが養鶏場にいる間は、37歳になった息子さんが調理場を担い、仕込みをしています。料理のコツを話してもらっていたとき、思春期に「みっともない」とお父さんに言ったことについても聞いてみました。すると、中学生なんてそんなものですよと苦笑いしながら、「でもいまは、好きなことをとことん貫く姿は、さすがにすごいなと思っていますよ」と教えてくれました。好きなことにこだわること、それを周りが見守ってくれていること。天草大王のこの先100年は、こんなふうに楽しみながら、支え合う人たちの輪の中で、守られていくのかもしれない。

“地鶏”の定義を知っていますか？

column

- 1 素びな**  
明治時代までに日本に定着した  
在来種の血が50%以上。
- 2 日数**  
ふ化日から  
75日以上飼育していること。
- 3 平飼い**  
28日齢以降、平飼い。  
平飼いは屋内・屋外を問わず、  
自由に地面を歩き回れる環境で  
飼育すること。
- 4 密度**  
28日齢以降、  
1平方メートル当たり  
10羽以下の飼育密度。  
日本農林規格（JAS規格）の  
これらの基準をクリアしたものを  
地鶏と呼びます。50日程度で  
出荷する“プロイラー”が一般  
的で“地鶏”は日本の鶏生産  
量の1%ほど。120日程度飼育  
され、肉の旨みが増して深い  
味わいになる天草大王は、背  
丈90cm、体重7kgになること  
もある日本最大級の地鶏。

# 遭遇率90%以上のイルカの楽園。

天草でいちばん大きな下島の最北部。二江<sup>ふたえ</sup>にある「道の駅 天草市イルカセンター」から、イルカに会いに船で出発。

甲板で海風に涼んでいると、「あ、いるよー！」という声。前方に目を移すと、水面に顔を出しながら泳ぐイルカが！

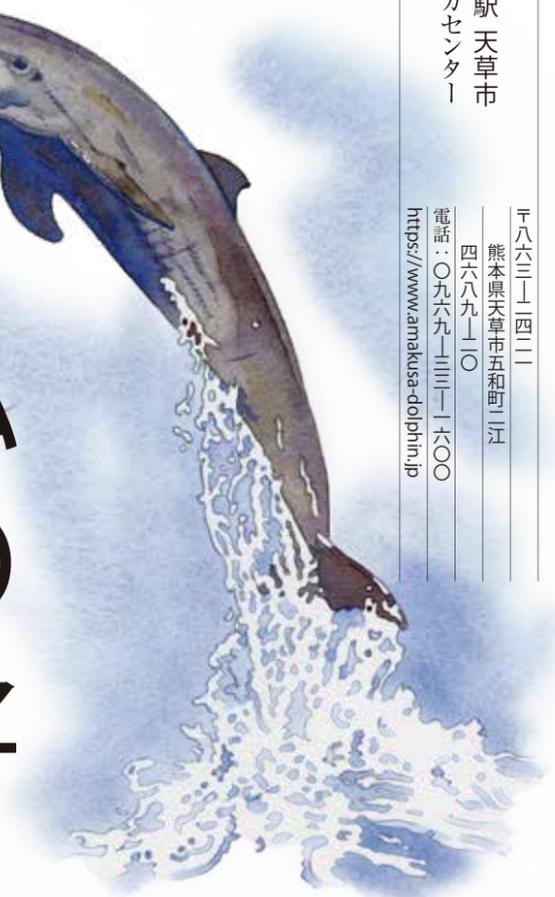
速度を落とした船と並走するように進むイルカの群れ。そのなかには、子どもに寄り添って泳ぐ親イルカも。その様子を眺めていると、次の世代を守り育んでいく、この海で生きるイルカたちの生命の営みに触れた気がしました。

手を伸ばしたら届きそうなくそばを、プシュ〜っと水を噴き上げていく臨場感は格別。あっという間に予定の1時間が過ぎました。

一年を通して見られる天草のイルカ。なかでも、明るい日差しのおかげで涼しげに泳ぐ姿を見られる夏のイルカウォッチングは、暑さもひととき忘れられる、また来たくなる思い出として残りました。(中澤汎造)

道の駅 天草市  
イルカセンター

〒八六三―四二二  
熊本県天草市五和町二江  
四六八九―一〇〇  
電話：〇九六九―三三三―一六〇〇  
<https://www.amakusa-dolphin.jp>



# 私の好きな

# 天草。

心に残る風景。  
ご当地グルメにお酒。  
かけがえのない  
天草への思いを、  
編集部員が綴ります。

## 漁村の生活と ともにある教会。

熊本県にある世界文化遺産の一つ、それが「長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺産」である天草市の崎津<sup>さきづ</sup>集落です。

集落の特徴の一つが崎津教会です。なかに入って驚いたのが床に敷かれた畳。教会に畳という一見異質な組み合わせですが、赤いカーペットの上に敷かれた畳を、ステンドグラスから差し込む青や緑の光が照らしているさまは、不思議と一つの風景として調和しています。

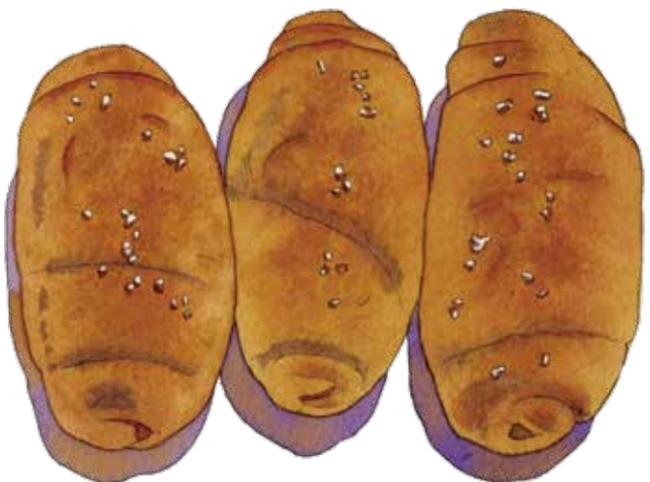
私は教会だけでなく、このあたりのおだやかな空気感も好きです。崎津諏訪神社からは集落全体と海を一望できます。小路では猫が伸びをし、空にはトンビが悠々と飛んでいる。ここにいると、あわただしい日々の生活から離れ、ゆっくりと深呼吸できます。

許容し、共存する。崎津集落はそんな場所だと感じました。(倉田脩平)



崎津教会

〒八六三―二〇四  
熊本県天草市河浦町崎津五三九  
電話：〇九六九―七八一―六〇〇〇  
(崎津集落ガイドセンター)



## 天草の 海の恵み 塩パン。

天草といえば海！豊富な海の幸も魅力なのですが、私が好きなのは、天草の海そのものを味わえる塩パンです。

天草の玄関口・三角<sup>みづがき</sup>駅から車で20分。ヤシの木が並びリゾート感あふれる「リゾラテラス天草」でそのパンはつくられています。職人の手で一つひとつ焼く塩パンは、一口かじると、外側のカリカリとした食感と、なかのふんわりとした生地が口のなかで絶妙に混ざり合い、塩のほのかな風味が口に広がり、パンの甘みと調和。まるで天草の海風が吹き込むような感覚です。

おすすめはカフェのテラスに座り、海を眺めながら塩パンを楽しむひとときです。潮風に揺れるヤシの木と、遠くに広がる青い海。そのおだやかな南国風景とともに味わう塩パンは、日常の喧騒<sup>けんそう</sup>を忘れさせ、心に平穏をもたらしてくれることでしょう。

「また天草に戻ってきたくなる」。塩パンを食べ終えたあとの満足感とともに、そう感じる幸せな時間でした。(笠原稔)

天草 塩パンラボ

〒八六一―六〇二  
熊本県上天草市松島町合津字北  
六二五―一六リゾラテラス天草  
電話：〇九六九―五六一―四四五〇  
<https://www.lisolaterace.com/shiopan/>



## 「天草」に酔う、 旅の余韻にひたる。

楽しかった旅行が終わり、自宅で一息ついたとき、なんだかさびしい気持ちになることありませんか？

そんなとき、私は旅先で買った特産品を酒肴<sup>しゅごう</sup>に、その土地でつくられたお酒で晩酌をします。旅の余韻にひたることでさびしさをまぎらわす、いわば旅の後夜祭のようなものです。天草旅行のあとの晩酌で、私がいつも選ぶお酒は「天草」。天草で唯一の焼酎蔵「天草酒造」でつくられた米焼酎です。

まろやかな口当たりで、のどごしもよく、すっきりとした味わいが特徴。クセが少ないので、ストリートや水割りなど、どんな飲みかたでも楽しめます。ほのかな吟醸香<sup>ぎんこうかう</sup>を味わえるロックが、私のおすすめです。写真を見返しながら、誰かと語り合いながら、グラスに注いだ「天草」を手に旅の情景を思い返すと、ほろ酔い気分が思い出しに彩りを添えてくれます。(上田剛士)



天草酒造

〒八六三―〇一〇  
熊本県天草市新和町小宮地  
一八〇八  
電話：〇九六九―四六一―〇一三  
<https://kenotsuyu.com/>

# 天草行きの さあ、

# 幸福な 列車旅へ。

きらめく有明海。  
ジャズの名曲。  
天草ならではの  
お酒とスイーツも。

天草の海は、  
熊本の夏の観光地として人気。  
けれども、熊本市内から車で向かうと、  
渋滞に遭うことが少なくありません。  
そこでおすすめなのが、  
天草の玄関口の三角と熊本駅をつなぐ  
特急「A列車で行こう」です。  
ほかにはない、幸せな乗車体験が  
私たちを待っています。

車窓からの  
風景とお酒で  
夏を満喫。

出発地である熊本駅のホームでA列車を待っていると、突然ホームのスピーカーからサクソスの音色が流れてきたのは、列車の名前の由来でもあるジャズの定番曲「A列車で行こう」です。これから始まる列車旅への期待感が高まるホームには、日本人だけでなく、アジアからの旅行者も多く見られます。九州旅客鉄道株式会社の広報担当・小玉宗盛さんによると、海外からの利用者は年々増えているそうです。

走行音とともに、車両が入線しました。SLのような黒をベースとした車体に金のラインが入り、高級感あるたたくまいです。

デザインのモチーフは、16世紀に天草半島に伝わってきた南蛮文化。木目を基調とした重厚感のあるデザインと、車内を彩るステンドグラスに目を引かれます。

車両は2両編成。1号車には「A-TRAINBAR」というバーカウンターがあり、地元のデコポンを使用したハイボールや、季節限定のサイダーを注文できます。列車内のバーという特別感が、旅ならではの喜びを高めます。

ほかにも、天草の塩を用いた「天草地アイス(塩アイス)」も人気です。パニラの甘さもあがりながら、塩味が絶妙なバランスで、スプーンを口に運ぶ手が止まりません。

降車後、車の運転をする必要があったため、撮影用に購入したハイボールは他の乗客の方にお渡しすること。近い席に座っていた、海外からお越しの6人家族に、つたない英語で「このお酒をどうぞ」と伝えると、男性が受け取ってくれました。

しばらく列車が走っていると、車内から「おおつ」という声が。車窓に目をやると、日に照らされて青々と輝く有明海が広がっていました。海だけでなく、対岸に見える長崎県の島原半島と雲仙、平成新山などが目に映ります。

途中で停車する網田駅は、現存する県内最古の駅舎です。列車が到着すると地元の方が旗を振って出迎えてくださいました。停車時間が長く設けられており、ホームでの列車との写真撮影や、地元の晩柑を素材としたジュースの購入ができます。



A-Train

豪華な座席は1号車と2号車で異なる意匠。ボックス席もあります。

御興来(おこしき) 海岸通過時は、絶好のシャッターチャンス。

A列車の「A」は、天草の頭文字のAでもあります。

車内ではオリジナルグッズが購入可能。

終点の三角(みすみ)駅。向かい側には天草へ向かう船。



明治三大築港の一つと言われた三角西港。

三角西港は2015年、「明治日本の産業革命遺産」として、ユネスコの世界文化遺産に登録されました。明治期に築港された港で、当時の姿を残す唯一の港であることが評価されました。長さ756mに及ぶ石積埠頭(いしづみふとう)や、浮き棧橋(さんばし)などが、当時の技術力の高さをいまに伝えます。明治時代の情緒を残す西洋風建造物が現存。漫画『るろうに剣心』の実写映画のロケ地としても使用されました。なかでも浦島屋(うらしまや)は、映画だけでなく、作家・小泉八雲(こいずみ・やくも)の作品「夏の日の夢」の舞台としても登場します。白と淡い水色の外観が目を引き2階テラス席がおすすすめです。海を眺めながらくつろげます。



有明海と不知火海(しらぬいかい)の中間地点、通称「三角ノ瀬戸」。



アマテラスサンド/800円(税込)  
特製ジンジャーエール/600円(税込)



星座がモチーフのオブジェが天井全体を覆います。



店長・原田碧さん。メニュー開発も担当。

浦島屋。小泉八雲や築港当時に関する資料を展示。無料の休憩所として利用できます。

肖像提供 小泉八雲記念館

「アマテラス珈琲」で海を一望しながら、地元グルメを堪能。  
三角西港は明治時代、九州西海岸における海外向け貨物の一大集散地として栄えていました。往時の海運倉庫を改築して建てられたのが、「ア

三角駅で降りたら寄りたいたい世界遺産の西港。

三角駅近くに今年初夏、新しくオープンしたおすすすめのカフェをご紹介します。

「アマテラス珈琲」です。三角西港に開店した理由は、「歴史ある三角西港の魅力に触れてもらうとともに、山も海もある絶好のロケーションを楽しめる場所を提供したかったから」と店長の原田碧さん(はらたけ びろ)は言います。カフェの特徴の一つが、海に臨む

テラス席です。海風に吹かれながら、地産品を使用したメニューを食べることが出来ます。人気メニューは、天草大王や宇城市のトマトピューレを使用した、アマテラスサンドというホットドック。宇城市の生姜シロップを使用したジンジャーエールも好評です。アマテラスサンドは、地鶏のウインナーの歯ごたえに、パンのボリュームもあいまって、満足感のある一品。ホットドックなので、テイクアウトして三角西港を散策しながら食べるのもおすすすめです。店名のアマテラスの由来は、きれいな海や空(天=Aマ)を含めた三角西港全体を照らす(=テラス)存在でありたい、という願いから。店内には、天草市出身の造形作家 g a i u さん

アマテラス珈琲	
●所在地/〒869-3207	
●熊本県宇城市	
●三角町三角浦1268-1	
●電話番号/080-9101-557	
●営業時間/10:00-17:00	
●定休日/なし	

による、店名からイメージした星座をモチーフとするオブジェクトが飾られています。6月にオープンして以来、地元の人だけでなく、国内外からの観光客がお店を訪れています。天草方面へお越しの際は、立ち寄ってみてはいかがでしょうか？

A列車で行こう

- 料金/熊本駅から三角駅まで 2,540円(税込)  
料金は乗車日により異なります。
- 運行日/土日祝を中心に運行。  
※運行日はウェブサイトを確認

詳しくはこちら

人とのふれあいあり。あなたにも、乗ってもらいたい。そう感じた乗車体験でした。

幼いころから鉄道が好きで、50歳の節目を迎えた今年、訪れたことがない九州をじっくり鉄道で周っているとのことでした。「車窓から見える風景がすばらしくて、いい思い出になりました」。そう話してくれた女性の笑顔が印象に残っています。熊本駅から三角駅まで約60分間の旅でしたが、心動かされる風景あり、

と、交流できた喜びを感じました。やがて列車は海岸線を離れ、山なかを通り、終点の三角駅に到着します。三角駅で車内を撮影していると、一人の女性が「雑誌の撮影ですか？」と声をかけてくださいました。本誌の説明や雑談をしていると、大阪からお一人でいらっしやうたのお話。A列車に乗った経緯を聞くと、

列車の席に戻ると、先ほどハイボールを渡した男性が手招きしています。近寄ると、右手にもっていたジュースをくれました。「ノンアルコール!」。ハイボールのお札に、わざわざ網田駅で売られていたジュースをプレゼントしてくれたのです。お札は片言でしか伝えることができませんでしたが、その親切心への感謝



(上) 天草地アイス 350円(税込) / (右) ハイボール・Aハイボール(デコボン) 550円(税込)

列車旅の喜びを深める、1号車にある本格的なバーカウンター。Aをモチーフにした特製ロゴも見どころの一つ。



九州のグランドキャニオンと称される全国でもめずらしいU字形の溪谷。



蘇陽峡 駐車場 〒861-3908 熊本県上益城郡山都町長峰

番外編  
海もいいけど山が好き。という方へ

阿蘇山麗の郷  
山都町へ  
行って  
みませんか？

# 蘇陽峡 溪谷

日本の宝  
懐しい原風景が  
残る土地。

九州に「グランドキャニオン」があることはご存じですか？ 高さ約200メートルもの切り立った絶壁が、10キロメートル以上も続くU字形の溪谷、蘇陽峡。深い緑のなかを白い川筋が走る雄大な景色は、九州のグランドキャニオンと称されています。

夏には新緑の青々とした眺めが広がり、クマタカ、アナグマなどの野生動物を目撃することもあります。秋にはカエデ、ケヤキ、ミズメなどがいっせいに衣を替えて、山が紅葉に染まります。

「この地域は、30万年前から9万年前の間に4回発生した阿蘇火山の巨大噴火により、火砕流が堆積してできた地層。その台地を五ヶ瀬川が長

年にわたって削り取ってきた風景です」。そう教えてくださったのは、登山ガイドの寺崎彰さん。なぜガイドのお仕事に？という質問に、ちよつと照れくさそうに答えてくださいました。山都町役場に勤めていた寺崎さんは、とある旅館の古地図に目を奪われ、人生が一変したそうです。

「いまから200年前につくられた『九州九ヶ國之繪圖』に、森の色の緑で塗りつぶされ、『此トコロ山深くシテ境目知レス』と書いてある場所がありました。それは熊本県から宮崎県にまたがる九州脊梁山地のことでした。阿蘇や九重は測量できていないのに、このあたりは未踏だったんだと思うと、まるで『宝の地図』のように思えて、ワクワクして仕方なかったんです」と語る寺崎さん。寺崎さんはそのとき49歳。1年後に役場を辞め、ECO九州ツーリスト合同会社を設立。登山ガイドを勤めるかわら、自身の足で九州脊梁山地を踏破し、『宝の地図』を自ら埋めていきました。

一人の人物の人生を変え、冒険に駆り立てるほどの魅力がある山都町の自然。国宝に指定された「通潤橋」や、農林水産省かつなぐ棚田遺産に



蘇陽峡の谷まではよいハイキングコース。川のせせらぎが迎えてくれる。



五老ヶ滝と白糸台地の棚田。瀑布の眺めは壮観。蘇陽峡から車で30分。

国宝「通潤橋」  
みやげならコレ！  
通潤橋に行った帰りに買いたいおいしいみやげ。橋の近くの道の駅で買えます。



通潤橋 矢部茶・パウム  
熊本県の蒸し製玉緑茶を用いたハワムク1ヘン。ほのかな苦味がアクセント。1000円(税込)。



通潤甘酒  
山都町産のお米から生まれたクリーミーな甘酒。内容量900ミリ。880円(税込)。

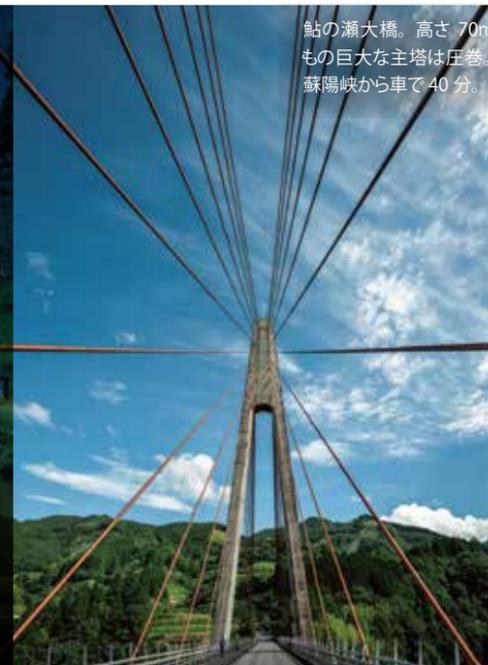


メロンサイダー  
熊本県産のメロン果汁を使用したシユワシユワなサイダー。内容量250ミリ。280円(税込)。

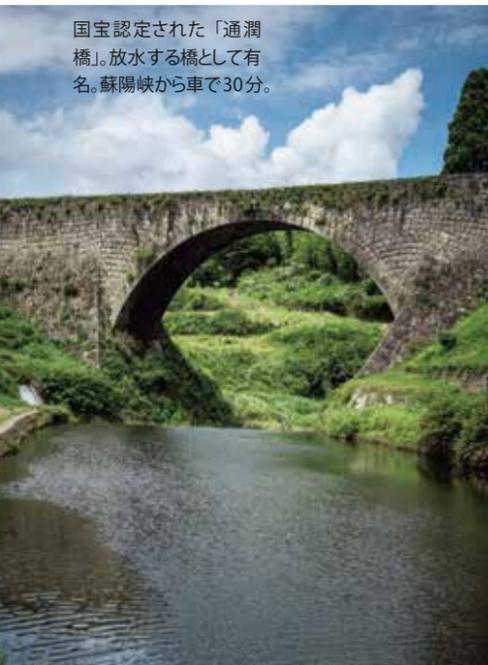
選んだ峰棚田、菅迫田棚田、白糸台地棚田など、日本の原風景に出会えるスポットを、あなたも散策してみてください。いかがでしょう。



蘇陽峡で出会ったアナグマの子ども。めずらしい動植物がいっぱい。



鮎の瀬大橋。高さ70mもの巨大な主塔は圧巻。蘇陽峡から車で40分。



国宝認定された「通潤橋」。放水する橋として有名。蘇陽峡から車で30分。

番外編  
食べる、遊ぶ、寝る。  
すべてがそろう  
ネオ・道の駅！

# 道の駅

# そよ風パーク

手探りで、  
手づくりで育てる  
新しい道の駅の形。

熊本の大自然をゆっくり堪能したい。そんな方にぜひ利用してほしいのが、「道の駅そよ風パーク」です。なんとここは、泊まれる道の駅なのです。

敷地が広大で、食事や買い物ファミリー層が楽しめる場所があり、サッカークラウンドなどの設備も整っています。旅先に求める体験がここで完結することが、この道の駅の一番の特徴です。そして、同施設のリーダーを務める加藤拓真さん。自慢はなんといっても、阿蘇五岳く九重連山く祖母山を一望できる「ホテルWINDY」。マウンテンビューを売りにしたお部屋もあるほどです。「春は桜、夏は新緑、秋は紅葉。冬はすべてが真っ白な雪景色が広がるので、四季折々の眺めをぜひパノ

ラマで楽しんでいただきたい」と加藤さんは言います。

「そよ風パーク」で味わう食事にも、特徴があります。「レストランマアム」では、かあちゃんシェフと呼ばれる地元の方々の手料理が好評。人気はおいしい、大根、こんにゃくなど、地元の野菜を使った煮しめ。手づくりのやさしさがいみじみだなつかしい味わいに、思わず気持ちがほっこりします。こんな道の駅をいままで見られなかったなんて……、と思ってしまうと、意外な事実がわかってきました。

そよ風パークはかつて、広場、浴場、森林公園、交流施設、体験農園などが集う、地元の人向けの場所として1996年にオープンしました。やがて2012年、道の駅として登録されると、他地域からの観光客でもにぎわうようになりました。しかし、時代の変化により客足は遠のきます。「地元で愛された道の駅、山都町の自然、人のよさをもう一度知ってほしい」と立ち上がったのは、福岡から来た当時24歳の若者でした。そよ風パークの新たな指定管理会社になったエネルギープロダクト(東京)に所属する加藤さんです。「何もノウハウがないところからのチャレンジでし

た」と語る加藤さん。設立当初から「健康」を意識した取り組みを進めてきました。苗や果樹を植えてフルーツパークの構築を開始。実は山都町は有機農業全国No.1。標高3000〜9000mの冷涼な気候と寒暖の差そして清らかな水とミネラル豊富な土壌が育てる農産物を、地元の人や山の都のたからものと呼んでいます。「地元のブルーベリーやイチジク、りんごなどの果物をここで栽培しています。現在はブルーベリー狩りが主ですが、今後はさらに多くの果物の収穫体験の機会を提供していく予定です」

これら自慢の農産物は、施設内の「そよ風物産館」で購入できます。ブルーベリージャムや地元の野菜のほか、ワインなどのお酒が人気。加藤さんと地元のスタッフで手探り・手づくりするサービス。健康で豊かな時間を過ごせるのは、こうした人の手の温もりが感じられるからだと思います。

所在地/〒861-3913 熊本県上益城郡山都町今29  
受付時間/ホテルWINDY: 9:00~17:00  
営業時間/レストランマアム: 11:30~14:30  
そよ風物産館: 10:00~17:30  
定休日/なし  
電話番号/0967-83-0880

道の駅  
そよ風パーク



道の駅そよ風パークの全景。ホテル、レストラン、物産館が一度で楽しめる。



コテージを完備しており複数人数でキャンプのよう楽しむこともできる。



山々を一望できる「ホテルWINDY」の洋室。ロフト付きで子どもも楽しい。



道の駅そよ風パークの加藤拓真さん。26歳という若さでリーダーを務める。

そよ風パーク内の「そよ風物産館」。山都町の新鮮な農産物が集まる。



そよ風パーク内の「レストランマアム」。煮しめ、山菜の天ぷらが人気。

慣れない取材に少し緊張する「レストランマアム」のかあちゃんシェフ。





熊本と台湾の架け橋 第1回

# 熊本と台湾を空でつなぐ。



半導体の受託製造で世界一のシェアを誇る、TSMC（台湾積体回路製造）進出が注目される熊本。これを機に、台湾と熊本のつながりを見つめると、近年の新たな結びつきのみならず、歴史ある企業の意外な縁も浮かんできました。その一つひとつを、今号から連載でご紹介します。第1回で取り上げるのは、昨年9月より熊本・台北間の直行便を就航したスターラックス航空。初夏、日本支社長の王雲翔氏に、同社の取り組みや、日本路線を重視する理由を聞きました。



宇宙の藍をイメージしてつくられたジンバースのカクテル「サイファイ・コスモス 2.0」※熊本路線はビジネスクラスのみ注文可能です。

## スターラックス航空のこのことを知っていますか？



### 日本路線重視と拡大の理由。

——スターラックス航空は2020年の運航開始時は国際線3路線でしたが、いまは世界の9か国28路線を運航しています。そのうち日本に就航している路線は、熊本を始め9つあります。全体の3割近くを日本路

線が占めるのはなぜでしょうか？

**王雲翔(以下、王)** 台湾の人々にとって、日本は親近感があり、友好的な国という印象です。台湾から距離が近いこともあり、これまで多くの方が旅行先として選んできました。その数を統計で見ると、2023年には約400万人が日本を訪れてお

り、ほぼコロナ禍前の水準に戻っています。私自身も訪日し、風景が美しく、食べ物がおいしく、治安がよく、魅力的な国だと感じました。

訪日客はまず、東京や京都など、日本の代表的な観光地を訪れます。その旅で日本のよさを実感すると、多くの方が再訪を計画します。2回目以降は大都市ではなく、魅力的な地

方都市など、これまで行ったことがない場所へ出かけようとする傾向があります。桜の名所や、台湾ではあまり見ることのできない雪が降る土地も人気です。

そういった場所へ旅行しやすいよう、熊本を始め、日本各地への直行便を増やしています。現在、熊本のほか、北海道の札幌、函館、仙台、東京、

機内食は事前にウェブ予約可能。特別食としてベジタリアン向けメニューや宗教食などの用意もあります。



他の航空会社とは一線を画すラグジュアリー感が同社の特徴。



熊本発、台北行きは毎日運航。移動時間は2時間30分ほど。



日本支社長の王雲翔氏。東京・九段南にある同支社で。



ビジネスクラス。座席をデザインしたのはBMWグループ。

名古屋、大阪、福岡、沖縄に運航しています。そのほかチャーター便で、昨年からは四国の徳島と高松にも就航しました。

——スターラックス航空で旅行することのよさを、乗客視点でうかがえますか？

**王** 空の旅を五感で楽しめることです。外観・機内・ロゴ・制服などの洗練されたデザイン。台湾の有名な飲食ブランドと共同で開発した機内食。ジャズギタリストのピーター・ホワイト氏が手がけた、心地よいオリジナルの音楽。自宅のようにリラックスできる台湾茶を用いた香り。座席やブランケットの手触り。お客様が快適に過ごせるよう、細部まで配慮を尽くしています。

「デザインを始め、会長の張國煒がみずからお客様視点でチェックし、よいと判断したものを提供しています。目的地への移動だけでなく、旅の喜びや期待、くつろぎを体感できる場として、スターラックス航空の飛行機をご利用いただけたらと思っています。」

私たちのサービスの根底には、こ

れまで他の会社が行っていないことをしたいという、会長や従業員の高い熱意があります。航空業界で初めて、全クラスの機内食を事前に選び、ウェブ予約できるようにしたこと（注：熊本〜台北路線はビジネスクラスのみ）は、その熱意が私たちになった事例の1つです。

——サービス面のほかに、力を入れている取り組みがあればうかがえますか？

**王** 2つあります。1つは、人材育成です。航空業界の将来を見据えたとき、優秀な人材の継続的な育成は不可欠と考えています。新しい路線が世界の各地に生まれることはこれらもありませんし、それはパイロット



スターラックス航空は2020年、国際線3路線で運航開始。現在、世界9か国に28路線が運航しています。

やキャビンクルーなど、多くの人材が必要とされることでもありません。人材に性別は関係なく、当社では女性のパイロット、男性のキャビンクルーも活躍しています。

本国の台湾には、人材育成のための研修施設があります。外部の方々が見学できる機会をつくり、航空業界に興味をもってもらうための場としても活用しています。

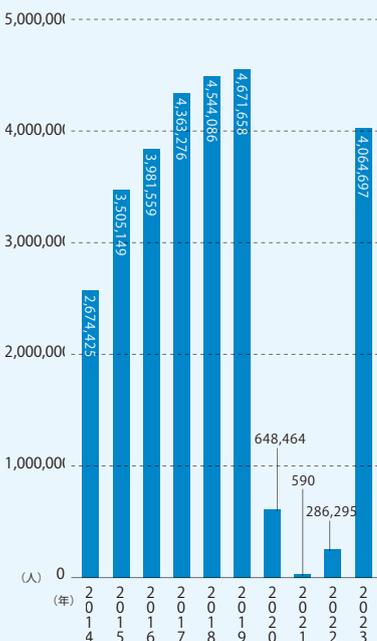
用しています。いずれ学校を設立することも視野に、育成にさらなる力を入れていければと思います。

ほかには、多くの企業が外注化する電話オペレーターも、当社では自社の社員として採用し、教育をします。私たちが求める対応の質は、外注で実現することは難しいためです。日本社内でも、電話オペレーターが社内常駐し、お客様への電話対応を行っています。

注力していることの2つめは、コラボレーションです。その目的は、有名なキャラクターや著名ブランドとの取り組みを通して、まだ当社を利用したことがない方々に興味をもつていただくことです。漫画の人気キャラクターを搭乗券や機内食の包装紙にあしらったこと、野球やバスケットボールチームとパートナーシップ契約を結んだこともその例です。

DATA

台湾からの訪日観光客数はコロナ禍前の水準に回復



出典:日本政府観光局(JNTO)



熊本が  
もっと  
おいしくなる。

Vol.  
10



## 編集後記



熊本と台湾を直行便で結ぶ、スターラックス航空に取材。東京でのインタビューや熊本での写真撮影を通して触れた、同社の方々の真摯で丁寧な仕事に胸に残ります。(境)



部内でひとり山担当。海に負けじと山の魅力を探索。天草とは真逆の山都町をめぐり、まだ知らなかった熊本に出会えました。海も山も魅力満載な熊本県です。(笠原)



あこがれていた天草取材。海も山も絵になる景色で、免許取ろうかな~と思うくらい、天草ドライブは最高に楽しかったです。心もお腹も両方満たせた取材でした。(菅谷)



天草を訪れた日、遅い時間に入ったラーメン屋で、おでんの牛すじをサービスしてくれた、あたたかな雰囲気のご主人。天草の人のやさしさに触れた気がしました。(中澤)



熊本に移住し、はや2年。初めて天草を訪れました。きれいな海と山々が調和する景色を眺めながら食べる鮮魚は、格別です。また一つ熊本の魅力を知れました。(谷中)



夏の天草は、やっぱり海! 瑠璃色のグラデーション、波間にきらめく太陽。海風に吹かれながらそんな光景を目にすれば、天草のことをもっと好きになれるはずです。(上田)



天草の美しい海の風景や、なによりおいしいグルメの数々! 年々きびしくなっていく夏の暑さを忘れるほど、天草の取材を通じてこの夏を満喫することができました。(倉田)



Photo/Hara Fumihiro

# 特集

# 夏の天草は、 食の絶景。

## 3 天草・夏の風物詩

- ①アカウニ 名店「奴寿し」厳選のアカウニ 3 
- ②鯛そうめん 夏におすすめの郷土料理はこれ 7 
- ③きびなご 牛深で堪能する“きびなご尽くし” 10 

## 14 幻の地鶏・天草大王

## 18 コラム① 私の好きな天草

イルカウォッチング/塩パン/焼酎「天草」/崎津教会 

## 20 コラム② 特急「A列車でいこう」

## 24 番外編 海もいいけど山が好き。という方へ 蘇陽峡と道の駅「そよ風パーク」

## 28 新連載 台湾と熊本の架け橋 第1回 スターラックス航空

ポモドーロ 第10号 2024年8月23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	笠原稔、菅谷彩花、中澤汎道、谷中卓、 上田剛士、倉田脩平
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 アーティストヒレッジ阿蘇 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.0422-24-6713 <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2024年8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写・転載を禁じます。



10月、峰棚田は実りの時期。500枚ほどある棚田(面積で約24ha。東京ドーム約5個分の広さ)から、10aあたり420kgのお米が収穫されます。



青垣とはかくやと思わせる峰棚田の眺望。しめやかに降る雨が、自然の荒々しさや生々しさを洗い流したかのように、けがれない姿で静まりかえっていました。

# くまさんの輝きの輝き



このお米を食べてくれるあなたがいる。そのことが、棚田の風景を守ります。

## くまさんの輝き

熊本県農業研究センターで15年かけて開発されたオリジナル品種。ツヤがあり、粘りが強く、冷めてもおいしいのが特徴。高地で栽培されるため、夏の暑さによる劣化が少ないことも特色。

「くまさんの輝き」を、買って食べる。私たちにできる、そんな応援もあります。

棚田の維持のために、山都町の農家の方々が、多くの費用と手間をかけていたと、取材を通して編集部も知りました。「くま

さんの輝き」を、買って食べる。私たちにできる、そんな応援もあります。

「獣害対策の費用や手間は、米農家の大きな負担となっています。けれども、これまで先人が残してきたこの棚田の風景を、絶やさず次の時代に残したい。その思いがあるから、私たちも苦労をいとわずここで米づくりを続けています」(高森さん)

「500枚ほどある棚田を、いま17、18世帯で維持しています。しかし、傾斜ゆえ農業機械の全面的な導入ができないことや、後継者不足を背景に、これまでのようにすべての田に水がいきわたった風景を残すことは難しくなっています」(高森さん)

「500枚ほどある棚田を、いま17、18世帯で維持しています。しかし、傾斜ゆえ農業機械の全面的な導入ができないことや、後継者不足を背景に、これまでのようにすべての田に水がいきわたった風景を残すことは難しくなっています」(高森さん)

「500枚ほどある棚田を、いま17、18世帯で維持しています。しかし、傾斜ゆえ農業機械の全面的な導入ができないことや、後継者不足を背景に、これまでのようにすべての田に水がいきわたった風景を残すことは難しくなっています」(高森さん)

「500枚ほどある棚田を、いま17、18世帯で維持しています。しかし、傾斜ゆえ農業機械の全面的な導入ができないことや、後継者不足を背景に、これまでのようにすべての田に水がいきわたった風景を残すことは難しくなっています」(高森さん)

「500枚ほどある棚田を、いま17、18世帯で維持しています。しかし、傾斜ゆえ農業機械の全面的な導入ができないことや、後継者不足を背景に、これまでのようにすべての田に水がいきわたった風景を残すことは難しくなっています」(高森さん)

「500枚ほどある棚田を、いま17、18世帯で維持しています。しかし、傾斜ゆえ農業機械の全面的な導入ができないことや、後継者不足を背景に、これまでのようにすべての田に水がいきわたった風景を残すことは難しくなっています」(高森さん)

「500枚ほどある棚田を、いま17、18世帯で維持しています。しかし、傾斜ゆえ農業機械の全面的な導入ができないことや、後継者不足を背景に、これまでのようにすべての田に水がいきわたった風景を残すことは難しくなっています」(高森さん)

「500枚ほどある棚田を、いま17、18世帯で維持しています。しかし、傾斜ゆえ農業機械の全面的な導入ができないことや、後継者不足を背景に、これまでのようにすべての田に水がいきわたった風景を残すことは難しくなっています」(高森さん)

「500枚ほどある棚田を、いま17、18世帯で維持しています。しかし、傾斜ゆえ農業機械の全面的な導入ができないことや、後継者不足を背景に、これまでのようにすべての田に水がいきわたった風景を残すことは難しくなっています」(高森さん)

Photo/Mori Kenichi Text / Sakai Yuji 提供:くまもと売れる米づくり推進本部



右/国宝・通潤橋を築いた布田保之助(ふた・やすのすけ)が、峰棚田に水を引くために手がけた水路。1mごとに1mmの落差をつけることで水運んでいます。左/「くまさんの輝き」を育む米農家の方々。左から高森信之さん(68歳)、北村敏文さん(59歳)、荒木忠浩さん(62歳)。



2月、阿蘇伝統の野焼きが山都町の棚田でも行われます。害虫を減らせる利点がある一方、重労働を伴います。写真は、火消しのための水袋。山火事を防ぐため、最大20kgの水を背負って歩き、接続したジェットシューターで水を噴射します。そんな人知れぬ手間が重ねられ、棚田は維持されています。

「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

繁體字網站的  
訪問量急增中!

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」のウエ  
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。



pomodoro

