



文化庁が各地域で世代を超えて受け継がれてきた文化を「100年フード」として認定する制度があり、熊本県では3つの郷土料理と1つのお酒が認定されています。今回はそれらを紹介いたします。

【1】阿蘇たかな漬

阿蘇高菜は阿蘇地方で古くから栽培されている在来種の高菜で熊本を代表する農産物。寒暖の差が激しい気候、火山灰由来の土壌などの阿蘇特有の風土で育つ阿蘇高菜は、茎が細く歯ごたえがあるのが特徴です。機械を使わず人の手で1本1本丁寧に折りながら収穫されます。その高菜を漬けた阿蘇たかな漬には、少なめの塩分で浅漬けした緑鮮やかな「新漬け」と、多めの塩分でじっくり漬け込み発酵させたべっこう色の「古漬け」があります。どちらも熊本県民の食卓に欠かせない一品です。

(問) 阿蘇たかな漬協同組合 0967-35-4901



古漬けを使った高菜めし

【2】南関そうめん

南関そうめんの歴史は250年とも300年とも言われており、江戸時代の参勤交代の際に肥後藩主が地元のお土産として将軍家に献上していたとされています。このそうめんは茹でても伸びないほどのコシの強さとのどごしの良いシコシコした歯触りが特徴です。現在も残っている10軒の製麺所が、伝統の味と製法を守り続けています。

(問) 南関町役場まちづくり課 0968-57-8501



南関そうめん

【3】からし蓮根

熊本の代表的な郷土料理の1つ、からし蓮根は寛永9年(1632年)頃、病弱で食欲不振だった初代細川藩藩主・細川忠利公を心配した当時の禅僧が、栄養価の高い蓮根を食べることを勧め、からし蓮根を献上したのが始まりと言われています。そのからし蓮根を食べた忠利公がみるみる食欲を回復し、また蓮根の穴が細川家の家紋「九曜」に似ていることから藩の栄養食になり、明治維新頃までは門外不出の味でした。現在では熊本名産の郷土食として多くの人々に愛されています。

(問) 熊本県辛子蓮根協同組合 <http://www.karashirenkon.info>



からし蓮根

【4】球磨焼酎

熊本県の「100年フード」で最初に認定されたのが球磨焼酎。人吉球磨地方では約500年前から米焼酎造りが始まっており、国産米のみを原料とし、人吉球磨の地下水で仕込んだもろみをこの地方で蒸留し瓶詰めした「球磨焼酎」はスコッチウイスキー、ボルドーワインなどと同様、地名を冠することを世界的に認められた数少ないブランドです。

(問) 球磨焼酎酒造組合 0966-22-5059



球磨焼酎の酒器「ガラとチョク」

今月は熊本県の天草下島の西部に位置する苓北町と天草随一の温泉地・下田温泉を有する天草市旧天草町をピックアップ！

◆富岡城公園

慶長7年(1602年)頃に築城された富岡城は、三方を海に囲まれ一方のみが街に通じている天然の要害です。島原・天草一揆で天草四郎率いる一揆の猛攻にも耐え、一揆軍はやむなく島原へと転進しました。現在、激戦の舞台となった二の丸城址には歴史博物館・富岡ビジターセンターがあり、この地域一帯の歴史や文化を紹介しています。

〔富岡城・熊本県富岡ビジターセンター 0969-35-0170〕

営業時間：9:00～17:00(水曜休：祝日の場合は翌日) 入場料：無料

〔苓北町歴史資料館 0969-35-0712〕

営業時間：9:00～17:00(木曜休：祝日の場合は翌日)

入場料：大人(高校生以上)100円 中学生以下 無料



富岡城公園



干潮時のおっぱい岩

◆おっぱい岩

海水の力でできたとされる変形岩で女性の乳房そっくりの岩。直径約1.5mで乳首のようなものもついています。岩に触れば“胸が豊かになる”とか“母乳がたくさん出るようになる”などのご利益があるとの噂もあります。

※最大干潮時の前後約4時間のみ訪問可能。潮汐表のご確認が必要です。

(問) 苓北町商工観光課 0969-35-3332

◆下田温泉

熊本県を代表する温泉地の1つです。今から700年前、1羽の白鷺がこの地で傷を癒したことが温泉の起源とされています。源泉温度は51℃、泉質はクレンジング作用を促す「ナトリウム炭酸水素塩泉」と湯冷めのしにくい「塩化物泉」というW美肌の湯です。

(問) 下田温泉旅館組合 0969-42-3239



温泉街の中心に位置する「下田温泉ふれあい館ぷらっと」

◆十三仏(じゅうさんぶつ)公園

天草の西海岸は夕陽の美しいスポットがそこかしこに。天草市では特に美しい8カ所を「天草夕陽八景」として選定、「日本の夕陽百選」にも選ばれている「下田の夕陽」と共に選ばれているのが「十三仏公園の夕陽」です。近くに十三仏堂があり、公園の名前は十三仏堂建立に由来しています。園内にはこの地を訪れた与謝野鉄幹・晶子夫妻の歌碑が立っています。

(問) 天草宝島観光協会 0969-22-2243



十三仏公園

お知らせ

◆横浜バイシェラトンホテル&タワーズで「九州・熊本フェア」が開催中！

食材が豊富な九州地方を舞台とし、特に熊本県にフォーカスした「九州・熊本フェア」はシェフが熊本県を訪れ、厳選した食材を使用した料理が楽しめます。ぜひ熊本県が誇る美味しい食材をご堪能ください。

場所：横浜バイシェラトンホテル&タワーズ オールデイダイニング「コンパス」2F

神奈川県横浜市西区北幸1丁目3-23 横浜駅西口から徒歩1分

期間：2025年7月22日(火曜日)～10月17日(金曜日)

料金：平日ランチ、土日祝ランチ、全日ディナーでメニューが異なり、また大人・子供・シニア(62歳以上)で料金が異なります。詳しくは下記URLをご参照ください。

https://ybsh.sotetsu-hotels.com/restaurants/compass/fair_kumamoto/

問合せ先：レストラン総合予約 045-411-1188 (10時00分～19時00分)



シェフが吟味した熊本県産の厳選食材(イメージ)



オールデイダイニング「コンパス」