

銀座熊本館 旬館だより

— 2月号 —



©2010熊本県くまモン



～熊本県の漬け物～



《発行》2026年2月
熊本県東京事務所
くもとセールス課
〒104-0061
東京都中央区銀座5丁目3-16
銀座熊本館3階
☎03-3572-5021

熊本県は阿蘇地域や人吉球磨地域など、冬季にはよく氷点下となる寒冷の地域があり、厳しい冬を乗り切るため、保存食としてさまざまな漬け物がつくられて来ました。その一部を紹介いたします。

【1】寒漬け〔水俣・芦北地域〕

冬の冷たい風には大根を二度さらしてつくる漬け物で、古くから水俣・芦北地域に伝わる特産品です。コリコリとした食感と独特の風味でご飯のお供はもちろん、お茶請けやお酒のつまみにも合う漬け物です。11月下旬以降の冬の時季、大根に竹の串で穴を開け、ひもを通して軒先の竹竿に吊るす様子は、この地域の冬の風物詩と言われています。以前は寒い時期の食べ物でしたが、現在は通年で食べることができます。



寒漬け

【2】赤ど漬け〔阿蘇地域〕

阿蘇の主に一の宮地域で栽培されている里芋の一種「あかど芋」は、茎がきれいな赤色でアクが少ない芋。その茎を漬けた「赤ど漬け」は、色やかたち、食べ方などから「畑の馬刺し」とも呼ばれています。特に中秋の名月の時期に収穫されたものに赤色がよく出ると言われています。塩分が控えめなため、昔は芋の収穫時期の9月下旬から10月中旬までの限定的な食べ物でしたが、保存技術が発達した今は年間を通して食べることができます。

(問)阿蘇地域世界農業遺産推進協会 0967-22-0622



赤ど漬け

【3】市房漬〔湯前町〕

市房漬の起こりは、湯前町下村地区の地域の野菜を味噌漬けにする食文化で、昭和25年(1950年)に地元「下村婦人会」発起人・山北幸氏のもとに集まった婦人有志が野菜を加工販売したことに始まります。昭和39年(1964年)に「市房漬」として商品化して以来、無添加で昔ながらの製法にこだわり、生姜・梅・ニンジン・きくらげ等の地元野菜の漬け物を全国にお届けしています。

(問)下村婦人会 0966-43-3827



下村婦人会の市房漬

【4】豆腐の味噌漬け〔八代・人吉・球磨地域〕

800年ほど前、源氏との戦いに敗れた平家の落人が肥後連山の奥地に隠れ住み、つくり伝えたと言われるのが「豆腐の味噌漬け」です。交通の不便なこの地域では、焼き畑でつくった大豆や麦から自家製の味噌や豆腐をつくってきました。その豆腐を半年ほど味噌に漬けた「豆腐の味噌漬け」は当時の貴重な保存食となり、現在では県内各地でつくられ、チーズのような風味で味もまろやかなものが多くなりました。ご飯のおかずはもちろん、球磨焼酎などの県産の焼酎や日本酒・ワインのおつまみとしても選ばれています。



豆腐の味噌漬け (山うにとうふ)

今月の市町村！ 五木村

今月は「五木の子守唄」で知られ、熊本県内人口最少の村、五木村をピックアップ！

◆白滝公園

白滝公園のシンボルは高さ70m、幅200mの石灰岩の岸壁。幽玄な雰囲気があり、園内には小さな鍾乳洞もあります。春は新緑、夏は水遊び、秋は紅葉、冬は壁面に氷柱がさがり、1年を通じて楽しめます。

（問）五木村役場産業振興課 0966-37-2247



白滝公園

◆宮園の大イチョウ

宮園地区の釈迦堂境内に立つ高さ35m、周囲14m、樹齢500年以上とされる大イチョウは、熊本県指定天然記念物に選ばれています。黄金色に染まる紅葉の時期には、ライトアップも実施されます。この大イチョウの葉を1枚持ち帰ると10年長生きするとの言い伝えがあります。

（問）五木村役場産業振興課 0966-37-2247



宮園の大イチョウ

◆子守唄公園

道の駅に隣接する公園内には、築約130年の茅葺民家があります。内部には古い農機具・囲炉裏などが置かれ、モノクロ写真で昔の生活風景を懐かしんだり、常駐する語り部からは、子守奉公に出された娘たちの歴史話や子守歌を聞くことができます。また、2月中旬から3月中旬まで五木村のひな祭りも開催されます。

営業時間：〔茅葺民家（子守唄公園内）〕 9:00～17:00

〔道の駅物産館〕 8:30～17:30

休館日：年末年始

閲覧料：無料

（問）五木村観光情報センター（道の駅子守唄の里五木内） 0966-37-2611



公園内の茅葺民家

◆くねぶ

五木村に伝わる希少な柑橘類で温州ミカンの原種と言われています。爽やかな酸味と瑞々しい果汁あふれる「くねぶ」の収穫時期は10月下旬から11月中旬と旬は短いですが、ゼリーやジェラート、ポン酢、ロールケーキなどの加工品は一年中楽しむことができます。

（問）道の駅子守唄の里 五木 0966-37-2301



くねぶジェラート

お知らせ

◆まあ飲んでみ？美味しいから。冬に焼酎のお湯割りを飲むイベント2026

お湯割りのために、33の焼酎・泡盛蔵が集います。冬空の下、それだけを楽しむ2日間、フードブース、キッチンカーも出店します。

※熊本県からは高田酒造場、天草酒造、寿福酒造場が出店予定です。14日・15日で出店蔵が一部入れ替わります。各日24蔵が出店予定です。

【日時】 2026年2月14日（土）、15日（日） 各日12:00～18:00

【会場】 中目黒GTタワー前広場（東横線/日比谷線中目黒駅すぐ）

【料金】 入場無料（飲食は別途有料）

主催・運営：冬に焼酎お湯割りを飲むイベント実行委員会（株式会社KURAKARA）

問合せ：shochumoments@kurakara.jp

後援：国税庁

協力：宮崎県東京事務所・大分県東京事務所・鹿児島県東京事務所・熊本県東京事務所

*20歳未満の飲酒および飲酒運転は法律で固く禁止されています。

詳細をチェック▼



まあ飲んでみ？
美味しいから。

冬に焼酎お湯割りを飲むイベント 2026
HOT SHOCHU MOMENTS

お湯割りの真髄を伝える盛りだくさんの機動隊が東京に集結。

冬空の下、お湯割りし放題2日間。

【日程】 2026年2月14日（土）、15日（日） 各日12:00～18:00

【会場】 中目黒GTタワー前広場（東横線/日比谷線中目黒駅すぐ）

【料金】 入場無料（飲食は別途有料）

主催：「冬に焼酎お湯割りを飲むイベント」実行委員会（運営：株式会社KURAKARA）

※20歳未満の飲酒および飲酒運転は法律で固く禁止されています。

