

水俣・芦北

みな また し
水俣市

甘くてみずみずしいから
生食がおすすめ

温暖で雨量の多い水俣では昭和の中頃から玉ねぎの生産がスタート。その後、今から30年ほど前に品質を向上させたブランド『サラたまちゃん』が、栽培されるようになった。

現在、水俣・芦北エリアでは約80名の農家が作付けを行っており、年間約3000トンが生産されている。

『サラたまちゃん』

農家が手塩にかけて育てたサラたまちゃん。ギュッと詰まった実が写真からも伝わるだろう

熊本県南部に位置する水俣・芦北エリア(水俣市、芦北町、津奈木町)。深い緑の山々から流れ込むミネラルが豊穡の海・不知火海(八代海)を育み、温暖な気候に恵まれる大地が多様な農産物を生む食材の宝庫だ。肥沃な土地に加えて、人の知恵や情熱が、新たな名産品を生み出し続ける開拓の地。魚派も肉派もフルーツ派も満足の、水俣・芦北グルメ旅へ出かけよう。

「初夏に太陽熱による畑の消毒を行った後に8〜9月に種を蒔きます。農薬や化学肥料を減らし有機肥料を中心とした肥料を与えて育成。雑草が生えて玉ねぎが育つための栄養を奪わないように、専用のシートを張ると草取りの手間も省けて助かるうえ、除草剤も使わなくて済むんですよ」とJAあしきたサラたまちゃん部会長の元村善二さん。

夏から秋に燦燦と水俣に降り注ぐ太陽と、独自に配合した有機肥料で丸々と育ったサラたまちゃん。水分をたっぷり含んだ実は甘く、水にさらすことなく生でも辛味を感じない。1〜2月に出荷される極早生のものは、葉付けで出荷。「この頃までは葉も柔らかくて美味しいので葉付のまま出荷するんです」。日本で最も早く収穫される玉ねぎとして、遠く東京など関東にも送られる。サラたまちゃんは水俣の大地からの春の便りだ。



JAあしきた サラたまちゃん部会
部会長 元村 善二さん(写真右)
副部会長 山内 秋光さん(写真左)

スライスしてそのまま食べるのが一番ですが、かき揚げやお好み焼きに入れても甘さが引き立ちます(元村さん)。私のおすすめは牛肉とサッと炒めて醤油で絡めたすき焼き風。あくまで玉ねぎが主役ですよ。(山内さん)



2月頃まで出荷される葉付の「サラたまちゃん」は、32センチ均一にカットして市場に送られる

小さくても旨味たっぷり

水俣しらす

水俣の西に広がる不知火海では、しらす(カタクチイワシの稚魚など)が豊富に水揚げされる。市内の飲食店では自慢のしらす料理が提供されている。数ある料理の中でも外せないのは釜揚げにしたしらすを熱々ご飯にたっぷり乗せた『しらす丼』。大根おろしや生たまごなど好みの薬味とともに楽しもう。



水揚げ後すぐに釜揚げ。飲食店だけでなく、持ち帰って自宅でも楽しみたい



日本最高峰の味と香りをどうぞ

みなまた和紅茶

100年の歴史を持つ水俣の日本茶。『みなまた和紅茶』はその日本茶葉を発酵させたもので、国内のコンテストで日本一になるなど高い評価を受けている。渋みがなく甘い香りです。フルーティーな味わいが特徴。複数の農園の茶葉を詰め合わせた飲み比べセットが人気だ。



寒暖の差が激しい水俣の山間地は茶葉の生産に適した環境



買える
味わえる

水俣の逸品を揃えて待ってます

『道の駅 みなまた』

バラ園やスポーツ施設などを併設する「エコパーク水俣」の敷地内にある「道の駅 みなまた」。2022年4月下旬にリニューアルオープンを予定。水俣の旬に出会える「Shop&Café ミナマータ」や、子どもたちが木のぬくもりの中で思いきり遊べる「みなまた木のおもちゃ館きらら」も整備される。



熊本県水俣市月浦 54・162
☎0966・62・2003
9:00〜17:00 休 第1水曜、12/31
minamata.co.jp/

不知火海の幸がずらり

『貝汁味処南里』

水俣産のしらすを使った『漁師 SHIRASU 飯』(1,000円)や『釜揚げしらす』(550円)をはじめ、あさりの貝汁定食や太刀魚など近海の恵みたっぷりの料理が味わえる。



熊本県水俣市袋 847
☎0966・62・4200
ランチ 10:00〜15:00
ディナー 17:00〜20:00
休 木曜夜
kaiziru-nanri.com



実はかんきつのエリートなんです

デコボン

熊本生まれの愛らしいかんきつ・デコボン。不知火という品種のなかから糖度13度以上など、厳しい基準で選ばれたものだけがこの名称を使うことが許される。ジューシーで抜群の甘さが特徴。12月頃からハウス育ちが、3月から6月中旬までは露地ものが出荷されており、道の駅などではバラエティ豊かな加工品も。



デコボンは、収穫した後に1〜2カ月貯蔵することで酸味が抑えられ甘さが増す

これ以上の太刀魚があったら出てこい！

田浦銀太刀

芦北町の田浦漁港のブランド魚。一本釣りで水揚げ後、船上で太刀魚に触れることなく活き締めにするため、表面には傷ひとつなく、まさに日本刀のような美しさ。白身でありながら味わいが濃厚で、刺身で味わうとぷりぷりとした食感がたまらない。



釣り上げる時には、釣り針部分のみを持って太刀魚に触れずに仕掛けを外す



買える
味わえる

お刺身、漬け丼、そして竹巻きも

『道の駅 たのうら／お食事処 たばくまん』

「道の駅 たのうら」内の「お食事処 たばくまん」では、新鮮な田浦銀太刀をはじめ豊富な魚介を使った料理が味わえる。イベント時に登場する竹串に巻いた銀太刀の竹巻きも人気。



熊本県葦北郡芦北町大字田浦 657
☎0966・87・2230
[物産館] 8:00 ~ 18:00
[食事処] 平日 11:00 ~ 15:00 / 土日祝 11:00 ~ 18:00
休 第2水曜日
otachimisaki.com

1キロ超えのヒレブロックは圧巻！

『ダ・ロープ亭』

綱田牧場の直営レストラン。不知火牛を使ったステーキと焼肉はここでしか味わうことができない。なかでも不知火牛の『熟成肉ヒレブロック』（3〜4人前 20,000 円〜）は絶品だ。



熊本県葦北郡芦北町大字高岡 654・2
☎0966・86・1929
平日 11:30 ~ 14:30 / 17:00 ~ 21:00、土日祝 11:00 ~ 15:00 / 16:30 ~ 21:00
休 月曜（祝日の場合は翌平日）
daropetei.com



不知火牛

いわゆるサシ（脂身）よりも赤身肉の味わいが楽しめる不知火牛

芦北町の山間で牧場と直営レストランを営む綱田圭吾さん。綱田家は祖父の代からこの地で農業に携わる農業一家だ。「父から事業を継承した時に、弟とともに養豚を始めました。今は2千頭ほどの豚を飼育。県産ブランド豚「りんどうポーク」として市場に出回っています。その傍ら、数年前から肉牛の肥育も行うように。飼料には亀萬酒造（P17）さんの酒粕や地元の美味しい米の米ぬかなど地元ならではのものを配合し、牛舎の床には熊本県特産のい草を敷いています。牛たちにも好評だと思います（笑）。地元こだわりの牛なので不知火牛と名付けました。」

綱田さんが育てた牛肉は熟成冷蔵庫で熟成させ提供している。熟成させることで赤身の旨味が倍増し、脂身はまろやかな口どけを生む。「一度食べると、その違いに驚くお客さまが多いですね。まだ生産頭数が少なく、直営のステーキ店などでの取り扱いが中心。デパートなどの催事に出店しているの、不知火牛の名を見つけたらぜひお求めください。」



牛舎で肥育されているのは黒毛の雌牛だけ。少ない頭数を大切に育てている

直営店「ダ・ロープ亭」では、不知火牛のステーキや焼肉はもちろん、不知火牛を使った餃子やハンバーグなど加工品を販売しています。こちらはお取り寄せも可能です。



有限会社綱田牧場
代表取締役 綱田 圭吾さん

日本で唯一「南端氷仕込み」で醸す 亀萬酒造

日本最南端に位置する清酒専門蔵。温暖な気候のため、酒の発酵が進み過ぎないように、醪に氷を入れるという独自の技法に辿りついた。現在は蔵人が自ら米作りを始めるなど、原料から手掛ける酒造りを行っている。欧州のコンテストで「Kura Master」プラチナ賞を受賞するなど、今注目を集めている酒蔵だ。

■亀萬酒造
熊本県葦北郡津奈木町
大字津奈木 1192
☎0966・78・2001
9:00～17:00
www.kameman.co.jp

蔵人が津奈木で育てた米で醸した「今茲(こんじ)」。アイガモ農法で育てた米を使用した「萬坊」。(どちらも純米吟醸酒 720ml / 2,000 円)



(写真上) 熟練の職人に加えて、若い蔵人たちも活躍している
(写真下) 地元津奈木町で田植えを行う蔵人たち



青くても黄色くても甘い スイートスプリング

皮が青いままでも十分に熟しており、爽やかな酸味と甘みがたっぷりのスイートスプリング。津奈木町ではこの青い実を収穫せずに完熟させる農家も。レギュラーの「青のスイート」は12月頃から、完熟の「黄金のスイート」は2月頃に旬を迎える。2種の果実を使ったジュースも販売されているので、その違いを飲み比べてみよう。



年が明けると実は黄色になり完熟する

山が育てた海が 鱧を黄金に染める

市街地から車で15分ほどにある「平国丸」は、同じ名前を持つ漁船の船長である濱田さんが運営する加工所だ。「10年ほど前に地元に戻り、父の跡を継いで漁師になりました。大人になって改めて不知火海の豊かさを知りましたよ」と濱田さん。

海の東側には山々が連なる津奈木町。この山にある森が海を育てていると濱田さんはいう。「冬は太刀魚、春からは真鯛、梅雨時期には鱧と魚種が豊富なんです。海の水に含まれる栄養やエサが沖とは違うようで、特に鱧は体色が黄金色で、皮が薄く身が柔らかい。これが特徴です。うちではさらに水揚げした後にすぐに血抜きをして、酢で体表のぬめりを凝固させ水で洗い流す。身にストレスをかけないので、ぷりぷりとしてさらに味わいが高まります」。

こちらでは自宅ですぐに味わえるよう骨切り加工をしたものと、鍋セットとして出荷している。津奈木に初夏を告げる金色の海の幸を味わってほしい。



平国丸
代表 濱田 輝久さん・亜美さん

鱧のほかに、真鯛や太刀魚など津奈木の海の幸を使った加工品を数多く用意しています。特製の「漁師の季節茶漬け」や「太刀魚串」といったオリジナル商品はギフトにもおすすめです。

■平国丸
熊本県葦北郡津奈木町大字福浜 3485・8
☎0966・83・8747
9:00～19:00
不定休
hirakunimaru.shop



美しい金色の身体が特徴的な津奈木の鱧



「平国丸」の人気商品の1つ「漁師の季節茶漬け」(6個セット化粧箱入 / 3,300 円) 真鯛、炙り真鯛、カマス、太刀魚、こしょう鯛、スズキ ※水揚げによって魚種は変わることも。送料別

買える
味わえる

各地への発送も受付中

『つなぎ百貨堂』

津奈木町をはじめ周辺地域の環境に配慮して生産された農産物を中心に、醤油やポン酢などの調味料のほか、清酒や加工食品まで幅広い品ぞろえが魅力。オンラインショップでの取り寄せも可能。



熊本県葦北郡津奈木町岩城 1601
☎0966・78・2000
9:00～18:00
休 第1水曜
tsunagi-store.stores.jp

金鱧が津奈木に夏を告げる

『つなぎ金鱧フェア』

夏の鱧のシーズンに合わせて、津奈木町内の飲食店では「つなぎ金鱧フェア」を開催。各店とも料理人がアイデアと技を駆使した鱧料理ばかり。複数の店を巡って食べ比べをしよう。



開催：7月～9月末頃まで(日程は変更あり)
問 ☎0966・78・3580
(つなぎ食の振興協議会)

※写真はイメージです。

温泉へ行こう

〔水俣〕

湯の鶴温泉 あさひ荘



平家の落人が湯で身体を癒す鶴を見たことがこの温泉郷の発見に繋がったという伝承が残る。川沿いの坂道に並ぶ温泉宿のなかで、最も高い場所にあるのがこちらの宿。古き良き日本の原風景を望む露天風呂が人気だ。

熊本県水俣市湯出 1559・2
☎0966・68・0111
日帰り入浴 10:00～20:00
料 大人 300 円、子ども 150 円
〔宿泊〕素泊り 6,050 円～、1 泊 2 食付き 12,500 円～

〔芦北〕

おたち みさき

御立岬温泉センター

御立岬公園の中心にあり、きれいな夕陽と不知火海が見渡せる場所にある。少量の塩分を含んだ湯は神経痛や筋肉痛に効果があるとされ、スポーツ後の入浴におすすめ。



熊本県葦北郡芦北町大字田浦町 124
☎0966・87・2555
日帰り入浴 10:00～21:00
料 大人(中学生以上) 400 円、小学生 300 円、3 歳以上～未就学児 200 円
休 第 2・4 水曜、12/29～30

〔津奈木〕

つなぎ温泉 四季彩



つなぎ美術館から徒歩で数分の場所にある温泉。疲労回復などに効果のある弱アルカリ性単純温泉で、施設には大浴場のほかにモノレールで丘に登る展望露天風呂がある。湯船から見る津奈木の町並みや不知火海は壮観だ。

熊本県葦北郡津奈木町岩城 435
☎0966・78・4126
入浴 10:00～19:00
料 大人 400 円、小学生 300 円
※モノレール +100 円
休 第1水曜(祝日の場合は翌水曜)、12/31～1/1

地元のお母さんが運営するカフェも魅力

つなぎ美術館

2021 年に開館 20 周年を迎えた津奈木町の文化発信拠点。画家の境野一之氏をはじめとする熊本県ゆかりの作家の作品や現代アート作品など約 450 点を収蔵している。美術作品の展示のほかに、地元の住民参画型のアートプロジェクトを行うなど、アートを通じた地域交流にも注力している。2 階にはモノレールが見えるカフェがある。



熊本県葦北郡津奈木町岩城 494 ☎0966・61・2222
10:00～17:00 休 水曜(祝日の場合は翌平日)
料 企画展によって異なる
tsunagi-art.jp



(写真左)美術館から裏の山頂にある舞鶴城公園展望所まで上り下りするモノレールが 2022 年3月から運行再開(往復 300 円、片道 200 円/ 10:00～16:30)

精緻な筆遣いとやさしい詩に癒される

星野富弘美術館



事故によって頸髄を損傷し、首から下の自由を失った星野氏。その後、絵筆を口にくわえ、水彩画に文章を書き添えた「詩画」作家となった。身近な草花などをモチーフに素朴なタッチで描いた画と、素直な星野氏の詩は心をあたたくしてくれるものばかりだ。群馬県みどり市にある富弘美術館の姉妹館で、約 150 作品を収蔵している。

熊本県葦北郡芦北町湯浦 1439・2
☎0966・86・1600
9:00～17:00
休 第2・4月曜(祝日の場合は翌日)、12/29～1/3
料 一般 500 円、小中学生 300 円、幼児無料
hoshino-museum.com

昔ながらのろうそく作り体験

侍街道はぜのき館

熊本県は、ろうそくの原材料である蠟の国内生産量の約 30% を占め、そのほとんどが水俣地区で育てられている。こちらでろうそく製品の購入だけでなく、子どもから大人まで楽しめるろうそく作りの体験(250 円～)ができる。



熊本県水俣市月浦 453・3
☎0966・62・2180
9:00～17:00
無料
休 月曜(祝日の場合は翌平日)、12/31～1/2

2階の展望台からは不知火海の絶景も

熊本県環境センター

水俣市立水俣病資料館の隣にある、地球環境や自然と人間の共生について学ぶ施設。館内では熊本の地形の成り立ちを学ぶ映像や温暖化における海面上昇を体験できるシミュレーターなどが設置されている。



熊本県水俣市明神町 55・1
☎0966・62・2000
9:00～17:00
無料
休 月曜(祝日の場合は翌平日)、12/29～1/3
kankyo-kumamoto.jp



◎お問い合わせ
〔水俣市〕一般社団法人 みなまた観光物産協会 ☎0966・63・2079
〔芦北町〕芦北町観光協会 ☎0966・82・2511
〔津奈木町〕津奈木町政策企画課 ☎0966・78・3114

取材協力：水俣・芦北観光応援社(熊本県芦北地域振興局内)