

熊本県南部の水俣市、津奈木町、芦北町。西に不知火海（八代海）を抱くように南北に連なる「水俣・芦北地域」。東側にある山々から流れ込むミネラル分が注ぐ不知火海は多様な魚種が獲れる漁場として知られ、また山間部では寒暖差を利用したこの地ならではの農産物が育てられている。

こちらで育った食材はその品質や味わいもちろんだが、どこか愛嬌のあるものが多い。「愛嬌のある」「かわいい」というのをこの地域の方言で「もじょか」（あるいは「むじょか」、「みじょか」と言うそう。水俣・芦北地域の「うまか」、そして「もじょか」食材を、漁業や農業に関わる、「もじょか」人々とともにご紹介しよう。

水俣・芦北の うまか、 もじょか、 幸

な茶どころが多く、差別化するとともに、付加価値のある製品を生み出すことが必要でした。30年くらい前から水俣には和紅茶の研究開発を行う茶園があり、私も10年ほど前から和紅茶の生産をスタート。当園の和紅茶は紅茶用の品種と緑茶と同じ茶葉のを使ったものの2種類があります。どちらも茶葉を採んだ後、自然発酵させています」。

坂口さんは毎年開催されている「全国地紅茶サミット」に数年前から参加。2日間のイベントに全国から数千人の紅茶ファンが集まる熱狂ぶりを目の当たりにして、和紅茶の可能性を確信したという。「和紅茶を好む層は健康志向で、情報感度と食への関心が高い傾向があると感じます。それだけに美味しい茶葉づくりへの妥協は許されません。無農薬で肥料を最小限に抑えることで、茶木の持つ生命力を引き出す。こうした育成を行うことでより甘く、紅茶にした時に香りの高いものになるんです」と坂口さん。

■お茶の坂口園
熊本県水俣市湯出下村 592
☎0966・68・0620

紅茶のイベント



みなまた和紅茶 試飲販売会開催

日時 2月6日(土)、7日(日) 11:00~17:00

場所 博多駅前広場 小規模スペース

みなまた和紅茶の試飲・販売会を開催。市内複数の茶園の和紅茶が出品され、飲み比べできる。



国産紅茶グランプリ2020で日本一になった「はるべに」(右)と夏に収穫した茶葉を発酵させた「なつべに」(左)。どちらも苦みがなくフルーティーな香りが特徴

昨年開催された「国産紅茶グランプリ」のプロダクツ部門の日本一に選ばれた。プロダクツ部門は一般発売されている商品から最も美味しいものを選ぶというもの。全国から出品された50種の和紅茶の頂点となったのだ。「品評会のためのものでなく、通常商品のなかで日本一になったことがとても嬉しいですね。しかし、私が相手にしているのは茶木という自然。毎年、違う天候とその影響で変化する茶木の状態を見ながら、一年ごとに品質を向上させていきたいですね」。



坂口さんが実行委員長となって2018年より開催されている「九州和紅茶サミット in みなまた」では、九州各地の和紅茶が一堂に会す。写真はイベントで参加者に配布した特製のティーカップ。今年の開催は未定

水俣・芦北地域には坂口さんの他にも和紅茶を生産する農家があり、なかでも上質な和紅茶を手掛ける4人を水俣和紅茶四天王と呼び、それぞれの茶葉をセットにした商品も販売されている



香り、味わい日本一。

『みなまた和紅茶』



お茶の坂口園
坂口 和憲さん

市街地から車で15分ほどの山間に広がる茶畑の風景。水俣での茶の生産は100年ほど前からスタートしたという。その中の一つ、坂口園は昭和初期に坂口さんの祖父が創業。昨今、茶葉の価格は年々下落傾向にある。「九州には八女、嬉野、知覧といった全国的に有名

水俣・芦北地域の東側に連なる標高の高い山々では、寒暖の差がある気候を活かして茶葉の生産が行われている。最近では緑茶はもちるん、和紅茶に力を入れる茶園も。その品質は高い評価を受けており注目を集めている。水俣の名湯「湯の鶴温泉」のそばにある「お茶の坂口園」の坂口和憲さんを訪ねた。



南国フルーツが育ってます

『水俣アボカド』



アボカドの実の成長具合を確認する澤井さん。ピンカートンという独特の形をしたこのアボカドは味が良く、寒さに強い品種だとか



もじよか堂
代表 澤井 健太郎さん

南国・九州でありながら、冬になると山間部では積雪を記録することもあるという水俣市。そんなこの地で南国のフルーツ生産に情熱を注ぐ人がいる。「もじよか堂」の澤井健太郎さんだ。育てているのは「アボカド」。メイドイン水俣のアボカドを名産品にするべく努力を続ける澤井さんの農園をのぞいてみよう。

ユニークな形をしたこの木の実が澤井さんが育てているアボカドの一種だ。「これは『ピンカートン』という品種。実はアボカドはクスノキ科で1000種類以上の品種があるんですよ」と澤井さん。この『ピンカートン』のほかにベーコン、マラマ、カハルーといっ

にこぎつけた澤井さんを悲劇が襲う。2016年、水俣地方に記録的な大寒波が襲来した。「比較的暖かい土地なので、露地栽培で育てていたのが災いして大きな被害ができました。翌年から現在のようなビニールハウスでの栽培に変えました」。一昨年は全種合わせて50個ほどの収穫だったそうだが、昨年は100個以上と倍増した。

「樹木も成木になったばかりでまだ私のアボカドづくりはこれから。第一歩を踏み出したにすぎません。いつか『国産アボカド』といえ水俣」と言われるようになるまで続けます。諦めが悪い性分なので（笑）。

アボカドのほかにもパッションフルーツ（写真）の育成にも挑戦している。「地元の水俣の農家さんが育ててないものを生産し、育成のノウハウを蓄積できれば地域に広めていきたいですね」



「当園のアボカドの木は人間でいえば20代になったばかり。これからようやく多くの実をつける樹齢を迎えます」と澤井さん。デリケートな実を守るために一つひとつ手作業で袋がけを行う必要があるそうだ

た世界的に人気の高い品種4種類ほどを生産している。2012年からアボカドの生産をスタートさせた澤井さん。もともとは関東の建設会社に勤務をしていたが、体調を崩したことをきっかけに食の安全性に興味を持ち、その根幹にある農業で身を立てることを決意し、水俣に帰郷した。

たな名産にしたいと考え、アボカドにたどり着いたという。「20年ほど前、海外で暮らしていた時に生まれて初めて食べたアボカドの味に感動して、あの美味しさを故郷で作ることができたらいいなと。最初は60株ほど苗木を購入したんですが、10株ほどしか根付かなかったんですよ」。



通常、食品売り場で見かけるアボカドは「ハス」と呼ばれるもの。アボカドの品種の多くはメキシコなど中南米が原産だ。アボカドは油が多く、抗酸化作用も高いという。1個1,800～3,000円。11月から12月頃にインターネットで購入することができる

■みなまた オーガニックマーケット
もじよか堂
熊本県水俣市大町1・3・6
☎0966・83・5004
営 平日 9:30～17:30
土祝 9:00～17:00
休 日曜
www.mojoca.net/

に改められた。
エアコンなどの室内温度を調整できる設備がなかった頃は、アルコールの発酵が進み過ぎるといった理由で、温暖な気候の南九州は日本酒造りに適さないといわれてきたが、先人たちの創意工夫で、創業100年を超えた。「当社は清酒専門で造りを行う蔵としては日本最南端。冬も気温の高い年があるので、酒質を安定させるために氷を使って醪を仕込むという独特の、南端水仕込み」を取り入れています。隣の水俣市にチッソ（現

地元・津奈木町の農家と一緒に米作りを行っている竹田さん。「今後も酒米の育成に参加して下さるよう、地元の農家に声をかけていきたい」



醪(もろみ)と呼ばれる日本酒の基になるものを発酵させる工程では温度が上がり過ぎないように水の代わりに氷を入れる。これが亀萬酒造独特の南端氷仕込みだ



(写真左)合鴨農法で育てられた米を使った『純米吟醸 萬坊』。昨年フランスで開催された「Kura Master」での金賞受賞酒 720ml 2,000 円
(写真右)竹田さんが地元農家と一緒に栽培した津奈木町産の山田錦を使って仕込んだ『純米吟醸 今茲』 720ml 2,000 円

日本最南端の日本酒蔵を訪ねて

亀萬酒造

水俣・芦北地域にある唯一の日本酒蔵「亀萬酒造」。地元で愛される銘酒を醸すのは若き杜氏・竹田瑠典さんだ。この地に根差す名醸のものづくりを覗いてみよう。



亀萬酒造では竹田さんをはじめ、若い世代も活躍している。「次の100年に向けたバトンを渡すためにしっかりと技術を継承していくことは不可欠ですね」と竹田さん

卒業した後、栃木の蔵で修業。地元に戻ってからは新たな酒造りを模索している。「大学時代に全国の多くの蔵元の人々と交友できて、その縁がまだ続いています。刺激にもなるし、負けたくないという思いは強いですね」。そう話す竹田さんが手がけた1本純米吟醸酒『萬坊』が昨年フランスで開催された日本酒のコンクール「Kura Master」の純米酒部門で金賞を受賞した。2017年のプラチナ賞以来、2度目の受賞だ。「蔵のある津奈木町は山と海の合間にあり、耕作地が少ない。そのため、100年もの歴史

JNC)があり、大量の水を容易に手に入れることができただけで可能だったのです」と4代目で杜氏の竹田瑠典さん。酵母には熊本県酒造研究所の野白金一氏が1968(昭和43)年に開発した通称「熊本酵母(きょうかい9号)」を使用している。生命力の強い酵母で、味に輪郭のある風味を実現しているのもこの蔵の特徴といえる。

竹田さんは東京農業大学を



■亀萬酒造
熊本県葦北郡津奈木町大字津奈木 1192
☎0966・78・3877
休 第2・4土曜、日祝



亀萬酒造専務取締役
竹田 瑠典さん

を持つていながら長い間地元の米を使った日本酒造りができていませんでした。そこで数年前から農家と協力して酒造好適米の育成をスタートしました。そうして完成したのが『今茲』という酒。地域の水と米を地元の技で仕込んだ一献ですから、水俣・芦北の美味しい食材との相性は抜群です」。



酒の種類ごとに精米し、吸水させた米を蒸し上げた後、一気に冷却。そのあと蔵付きの麹菌を混ぜて麴米を造る。温度や湿度で機嫌を損ねる麴。「蔵人が最も神経を使う作業」と竹田さんはいう

創業は1916(大正5)年。もともと医師の家系であった竹田家だが、治療費の代わりに米を納める患者も多く、そうした米を原料に初代竹田珍珠がどぶろくを仕込んだのが

蔵としての原点だ。「亀萬」のブランドは、奈良時代に水俣・芦北の浜で発見され朝廷に献上された縁起の良い白亀伝説にちなんだもの(このことをきっかけに元号が「宝亀」



出荷される『田浦銀太刀』。しっかりとその名が刻まれたラッピングがなされているのがブランドの証だ

す。ですから、田浦地区は昔からタチウオ漁が盛んな土地なんです」と野口さん。

タチウオはその名前の通り日本刀のような長い体を持ち、銀色に光る体色が特徴だ。キラキラとしたタチウオのなかでもひと際美しい輝きを放つ『田浦銀太刀』。「キレイかでしょ。タチウオは鱗のないう魚。ちよつと触れるだけで指紋がつくくらい繊細。田浦銀太刀は釣ってから氷締めまで指一本触ら



『田浦銀太刀』

美味さの切れ味は抜群！

たのうらぎんだち

んどですよ。『田浦銀太刀』には主に曳き縄漁と呼ばれる一本ごとに釣り上げる漁法が用いられている。「釣れたタチウオには触れず、針の部分だけ持って仕掛けを外して、素早く氷と海水で活き締めにする。釣ったその日に水揚げして漁港に運ぶ。その時も傷が付かんとこと細心の注意を払います。もともと田浦近海のタチウオは自身なのに脂が乗っている上質なもの。そのうえ船上ですぐに締めるので、ぷりぷりとして食感がいい。私たちは『田浦銀太刀』は日本一やと思つています。」

『田浦銀太刀』のキャッチコピーは「これ以上の太刀魚あつたら出てこい」。野口さんはじめ、田浦の漁業関係者の自信が伝わってくるようだ。そのコピーを裏打ちするかのように『田浦銀太刀』の価格は通常のタチウオの1・5倍ほどであるにも関わらず評価は高く、高級食材として関西の料亭などを中心に出荷されている。現在、『田浦銀太刀』漁を行う漁師は27名。今後その認知度が高まれば、漁業を希望する若者も増えるはずと野口さんはいう。『田浦銀太刀』はこの地域の産業の明日を切り拓く刃となるかもしれない。

芦北町で唯一『田浦銀太刀』を味わえる場所が「道の駅たのうら」。「当駅の食事処たばくまんでは“刺身”や“漬け丼”が食べられます。イベントの際には銀太刀を竹に巻いて塩を振って焼いた“銀太刀の竹巻き”といった特別なメニューを提供することも。そのほかにも新メニューを考案中です。さっぱりとしたなかに旨味のある銀太刀をぜひ味わってください」と駅長の山田さん。

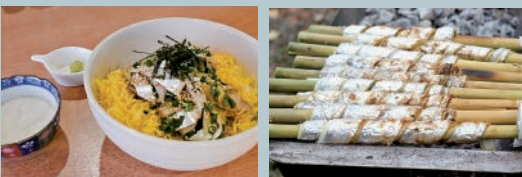


■道の駅たのうら
熊本県葦北郡芦北町大字田浦 657
☎0966・87・2230
[物産館]8:00～18:00[食事処]たばくまん
平日11:00～15:00
休 第2水曜

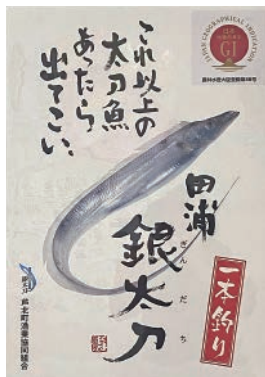
太刀魚を食べよう



道の駅たのうら 駅長の山田良介さん



(写真左)道の駅たのうらの人気メニュー「銀太刀の漬け丼」。(写真右)イベントで提供される「銀太刀の竹巻き」。香ばしさが伝わってくる



『田浦銀太刀』のPRポスター。漁師たちのプライドがコピーに表れている



芦北漁業協同組合
野口 修さん

「田浦の目の前に広がる不知火海は内海で、球磨川をはじめとした川が山の栄養を運んできてくれるとです。プランクトンが豊富なので、タチウオのエサになるイワシやコノシロが多く生息しておりタチウオの産卵の場所でもあります。」

芦北町の北に位置し、美しいビーチで人気の「御立岬公園」のそばにある田浦漁港。世界でここだけでしか水揚げされない特別なタチウオが『田浦銀太刀』だ。2019年12月、伝統的な生産方法や気候、風土など地域の独自性が品質の特性に結びついた産品を農林水産省が定めた「GI」の認証を受けた。どのようなタチウオなのか、芦北町漁業協同組合の野口修さんに伺った。

もあるのですが、できると思っていました。これがなかなかうまくいかん（笑）。不知火海は海水が暖かいので、筏や貝にいろんな生物が付着するんですよ。これらを除いたり、小さい貝を間引いたりと思ったより手間が多い。また、気温が下がっても海水温が下がるまで時間がかかるので、北部九州とはカキの水入れの時期が違います。暖かい内に水入れするとカキが繁殖しようと卵を産んで力尽きて死んだり、生き残っていても身が細ったり。カキを海水に入れるタイミングがなかなかつかめなかった」と新立さん。



新立さんが育てたカキは濃厚でクリーミー。磯の香りと旨味をたっぷりとその身に蓄えている



筏から揚げられたばかりのカキ。これをしっかりと洗浄してから出荷する

数年前にようやくまとまった出荷が可能になった新立さんのカキ。水入れが遅い分、食べ頃も少し遅めの3〜5月上旬だ。身は小ぶりではあるものの、川から流れ込んだ栄養が豊富な不知火海育ちのカキは味わいが濃厚でクリーミー。まさに海のミルクと呼ぶに相応しい味わいだ。

「焼きカキも美味しいですが、ご家庭なら大きめの鍋にぎっしりとカキを入れて、スプーン数杯の水を入れて蒸すのがおすすめ。一番上のカキの蓋が開いたら食べ頃。また、剥いた身を醤油とみりんできく炒めても美味しいですよ。桜の見ごろに食べられるつなぎの牡蠣。その味わいをぜひ。」



「つなぎオイスターバル」ではカキのほかに足赤えびやヒオウギ貝などを焼いて味わうこともできる



■つなぎオイスターバル
熊本県葦北郡津奈木町
福浜 3503 (旧平国小学校)
☎0996・78・2015
(津奈木漁業協同組合)
営 10:00 ~ 16:00
※要予約
※4月末までの毎週土日、
祝日のみ営業



『フレッシュバジルオイル』880 円



津奈木漁業協同組合の宮山 徹さん

「地元産のカキを美味しく食べていただきたいと、3年前から廃校になった小学校で旬の時期にオイスターバルを開いています。高台にあるので不知火海の絶景を見ながら焼きカキを味わうことができます。人気のメニューは3種の欧風トッピング。なかでもフレッシュバジルオイルは好評で2019年に商品化したところ、調味料選手権2020で入賞したんですよ」と宮山さん。美しい海、そして校庭の桜を見ながら味わおう。

小さな身にギュッと旨味が詰まった 『つなぎの牡蠣』



熊本県漁業士会 不知火地区漁業士会
指導漁業士 新立 伸哉さん

「父が漁師で私も海の仕事を選
びました。以前はタチウオ漁に出
たりタイの養殖などを行っていま
したが、九州各地のカキ小屋の盛
況を見て、故郷の海にも多くの
人が来て欲しいと6年ほど前にカキ
の養殖に挑戦したんです。高校時
代に魚介の繁殖についての基礎を
学んでいたし、タイの養殖の経験

今や九州各地で見られるように
なった冬の風物詩「カキ小屋」。実
は不知火海でもカキの養殖がおこ
なわれている。身は小ぶりながら
味わいが濃厚。しかも、九州の他
の地域よりも旬が遅く、3月末か
らGWまで楽しめるのが特徴だ。
生産者の新立伸哉さんの養殖場を
訪ねた。

とったけん、船酔いかつわりかわからんごと気分が悪かった（笑）。うたせ船は風を受けて走る昔ながらの船でしょ。風を読んで帆を張ったり緩めたり、ロープを捌いたり…。漁以前に覚えることが多かったですね」とデビューした頃を振り返る。

取材に伺った頃は『足赤えび漁』の最盛期。夕方に漁から戻った遠山さんはその量を見てこう話す。「10年くらい前までは今の5倍くらいは獲れよった。足赤えび漁は大きな熊手のようなもので海底にいる獲物を狙うのですが、202



「うたせ船」を使った漁は400年ほど前に瀬戸内海で始まり、明治初期に芦北地域に伝わった。漁以外にも不知火海をクルージングする「観光うたせ船」も運行中
 ■「観光うたせ船」 ☎0966・82・2066（芦北町漁業協同組合）



足赤えび漁は底引き網漁で行われている。水産資源を守るために漁の回数を制限したり、海底耕運をするなど、地元漁師は海の環境の保全にも努めている



えび庵の「足赤えびフライ重」2,000円。大ぶりの足赤えびのぷりぷりとした食感がたまらない。「足赤えび天井」2,000円と人気を二分する一品だ

0年は芦北で豪雨が あったことで土砂が流れ込んだことも不漁に影響していると思います。それ以前に温暖化によって不知火海の水温が上がったことで生息する魚種が変わってきたことを肌で感じます。えびは不漁でもシラスはたくさん揚がった。いろんな原因があるやろうけど海とともに生きること、その変化に合わせていくことやなかでしようかね」。

クマエビとも呼ばれ、大きなものでは20センチクラスになる。口にする弾けるような歯ごたえ、そして濃い甘みはほかのエビと一線を画している。「そのまま刺身でもいいし、フライや天ぶらもぷりぷりで美味しかですよ」。

■芦北うたせ直売食堂 えび庵
 熊本県葦北郡芦北町計石 2963・11 ☎0966・83・8888 営 11:00～15:00(OS14:00) 休 水曜、木曜

夫婦漁師が名物「うたせ船」で獲る

『足赤えび』



水俣・芦北地域には、他にもこんな美味しい海の幸が



シラス

カタクチイワシの稚魚で、その小さな体にはカルシウムやビタミン、複数のアミノ酸やミネラルなど栄養をたっぷり閉じ込めている。水俣・芦北地域の飲食店や道の駅では、釜揚げしらすを使った『しらす丼』をはじめ、さまざまなジャンルの料理を楽しむことができる。



はも鰻

高級食材「鰻」。不知火海で獲れたものは肉厚で、その美しい体色から『金鰻』とも呼ばれる。夏から秋の旬に合わせ、津奈木町内の飲食店では「つなぎ鰻フェア」を開催。金鰻を使った天井、すき焼き、蒲焼きなどこだわりの料理を提供し、好評を博している。



芦北うたせ直売食堂 えび庵
 代表 遠山 菊江さん

「結婚して、芦北で暮らすようになったて初めてうたせ船に乗って漁に出るようになりました。うたせ船での漁は夫婦船と呼ばれる船がほとんど。私も夫や義理の両親らと乗り込んで漁に出て、妊娠し

次に訪れたのは芦北町の計石漁港。ここには「海の貴婦人」といわれる帆船「うたせ船」に乗って海に出る歴史ある漁法が残されている。11月から春にかけて漁師たちが狙うのは『足赤えび』と呼ばれる日本でも数カ所ですしか獲れない、いわば幻のえび。足赤えびについて話を聞いたのは漁師であり、足赤えび料理を提供する食事処の代表でもある遠山菊江さんだ。

水俣の偉人、徳富兄弟を訪ねて

不知火海に注ぐ湯出川のそばにある歴史を感じる商家。この建物は明治、大正、昭和を生きた徳富蘇峰・蘆花兄弟が生まれ、幼少期を過ごした場所だ。ジャーナリストであり思想家であった兄・蘇峰と文筆家となった蘆花。違う道を歩いた兄弟だが、近代日本においてそれぞれ重要な役割を果たした。徳富兄弟の足跡や偉業について、徳富蘇峰・蘆花生家、並びに水俣市立蘇峰記念館の館長を務める福島幸治さんに話を伺った。

水俣で生まれた2人

後に国民新聞を立ち上げ、言論により国を動かした徳富蘇峰。そして小説『不如帰』をはじめ明治～大正時代に数々のベストセラーを発表した徳富蘆花。その2人が幼い頃を過ごしたのがこの家です。

戦国時代の徳富家は芦北を拠点とする水軍でした。江戸時代初期に「天草・島原一揆」が起った際に細川家から声がかかりこの鎮圧に参戦。その働きが認められ、水俣の代官として召し抱えられ、この地にやって来たのです。蘇峰と蘆花の父・一敬はその分家筋で代々庄屋を務めていました。一敬は幕末の儒学者で坂本龍馬らに大きな影響を与えた横井小楠の高弟で、2人の母・久子の妹津世子は小楠に嫁いだので、2人にとって小

楠は叔父にあたります。

一敬は大変優秀な人物だったため、明治維新後に熊本藩庁より出仕を要請されました。これを機に水俣を離れ熊本市内に引っ越した一家。しかし、蘇峰は故郷を離れてからも「私は死んでも水俣を忘れない」と語るほどこの地を深く愛していました。

この家の縁側から見える中庭は蘇峰にとっては苦い思い出の場所。ガキ大将だった蘇峰のいたずらを見かねた母・久子が、庭のモクレンの



徳富兄弟が幼年期を過ごした生家は江戸時代に建てられたもの。水俣市内には生家のほかに「水俣市立蘇峰記念館」も。こちらは蘇峰が寄贈した図書館がそのまま活用されている

木に縛り付けてお仕置きをしたというエピソードを綴っています。中庭に今も残された樹齢数百年の紅葉は、蘇峰少年の泣きつ面を覚えているかもしれませんね。蘇峰は一敬が50代で授かった念願の長男でした。そのため、彼の蘇峰に対する愛情はひとしおで、特に学問については財を惜しまず、わずか9歳の頃から塾に通わせるほどの熱の入れようでした。

一方、次男であった蘆花は愛情を注がれたものの、色濃く残る家父長制度というなかで兄ほどの教育を受けることもなく、成長するにつれ惣領息子・蘇峰と父に対し不信感



徳富蘇峰・蘆花生家水俣市立蘇峰記念館 館長・福島幸治さん

を募らせていきました。少し屈折した性格の子どもでもあったようで、小学校の頃には「善人帳」と「悪人帳」というノートを作り、好きな人物と嫌いな人物を書き込んでいたそうです。明治時代は子でくさんで跡取りをとっても大事にする風潮があったので、蘇峰や一敬に悪意があつてのことではありません。蘇峰は弟を愛し、大切に思っていました。後に

ジャーナリストとなり「国民新聞」を立ち上げた際に小説として『不如帰』を連載させているのもその表れでしょう。

確執、そして蘆花の涙

蘇峰は同志社英学校（後の同志社大学）に入学し新島襄と親交を得ます。彼は勝海舟とも出会い多くのことを学びました。こうした知遇を得たこともあり、帝国主義の日本において国民主体の言論によって国を動かしたいと思うようになったのです。自ら「国民新聞」を立ち上げ、主筆となります。

1896年、中国に渡った蘇峰。ちょうど日清戦争が終結した直後でした。勝利によって日本が手に入れた中国の遼東半島をドイツ、フランス、ロシアによる三国干渉によって返還したことを知ると国の対応に失望。その後諸外国を巡り、ロシアでバルチック艦隊の強大さを目の当たりにし

たことで富国強兵の必要性を感じます。その対抗する手段としてイギリスとの「日英同盟」の必要性を説くように。そしてイギリスの新聞社「タイムズ」や「デイリーニューズ」などと協力し両国の世論を動かしたのです。

一方、蘆花は「国民新聞」誌面上で小説『不如帰』の連載をスタート。書籍化されるとベストセラーとなり、人気作家となります。その後も次々に作品を発表した蘆花。しかし、国家主義を掲げて活動する蘇峰とは徐々に距離を置くようになり、兄や父に対して妬みのような感情を持つていたこともあり、蘇峰を非難する発言も多くなりました。父・一敬が亡くなった際には赤飯を炊いて祝ったというエピソードもあるくらいですから、歪んだ感情が強かったようです。

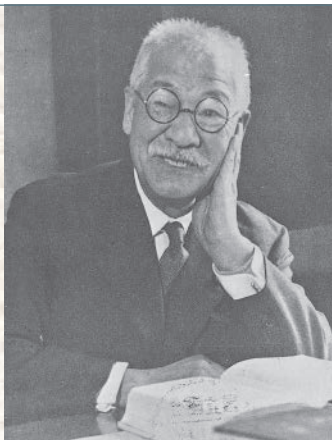
小説家として売れっ子となった蘆花、そして政府の要人と関わりを深め政治的、思想的に影響力を強めていった

蘇峰。歩む道が全く異なる兄弟でしたが、どちらも互いの世界では晩年まで第一線で活躍しました。徳富兄弟の功績に関しては生家や水俣市立蘇峰記念館に多くの展示品や資料がありますので、ぜひ一度ご覧ください。特に蘇峰は政治、歴史、ジャーナリストと幅広い分野で功績を残しており、再評価が望まれます。

さて、長い間深い溝のあった2人ですが、蘆花が亡くなる直前に兄弟は邂逅しています。蘆花は肉親に対する自分の負の感情がただの思い込みであり、兄や父に愛されていたことにやっと気が付いて謝罪したのです。「俺は日本の兄を持っていた」と。その言葉に蘇峰は「俺も日本の弟に恵まれた」と返しています。



弟・徳富蘆花



兄・徳富蘇峰



蘇峰が幼い頃、母・久子にお仕置きをされたという中庭に今も残る紅葉。生家内では兄弟縁の資料を見ることができる

アートのまち、津奈木を歩く

熊本県葦北郡津奈木町。山間の小さなこの町はさまざまなアートでまちづくりに挑んでいる。津奈木町とアートの関係について知るために、津奈木町役場政策企画課の濱田真大さんを訪ねた。

アーティストの第2の故郷

JR津奈木駅から歩いて5分ほどの場所にある「つなぎ美術館」。2001年に開館した町営の美術館だ。境野一之や宮崎静夫など熊本ゆかりの芸術家の作品をはじめ、タイの山岳民族の衣装などを収蔵しており、展示室では1年に数度の企画展が開催される。「2月14日までは『アーティスト

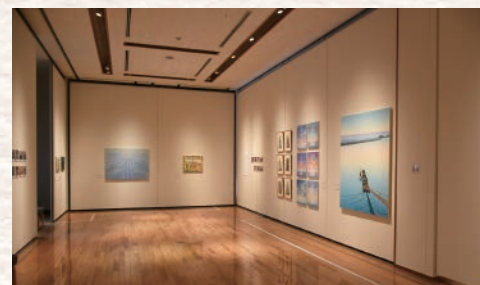
ト・イン・レジデンスつなぎの軌跡 つなぎだヨ！全員集合』という特別展を開催しています。実は2014年から2019年まで、毎年1人ずつアーティストをこの町に招聘。津奈木町で暮らしながら、そこで得たインスピレーションで作品を完成させてもらう、滞在制作プログラムを実施しました。このプログラムで津奈木町を訪れた6人の作品と取り組みを紹介しているのが現在の特別展です」と濱田さん。アーティストの視点から見える津奈木町。その姿を描いてもらい、アートファンはもとより、地元の人々にも故郷の魅力を再発見してほしい、そんな願いもあるという。「4〜5カ月という滞在中に地元住民の方々と交えたワークショップも開きました。といっても、例えば砂浜で海を描くといった誰でも気軽に参加できる簡単なもの。アートの楽しさを知るとともに自分たちが暮らす町の風景の美しさに気づくきっかけになったと好

評でした。最初はこんな小さな町でアートなんて……と批判的な意見も少なくありませんでしたが、アーティストの方々の活動、あるいは日常のな触れ合いによって回を重ねるごとに町の人たちが積極的に参加してくださるようになりました」。

これまでは日本人アーティ



津奈木町役場政策企画課 濱田 真大さん



つなぎ美術館では過去6回にわたり、この地で滞在制作プログラムに参加したアーティストたちの今昔の作品を展示する「アーティスト・イン・レジデンスつなぎの軌跡 つなぎだヨ！全員集合」を開催している



《あたらしい朝の舟》2016年 幸田千依



《ススのドローイング(停電の夜)》
2015年 武内明子

始まりは公害で傷ついた人々への癒し

実は津奈木町とアートとの関係は美術館の開館より古い。今から約40年前、当時の町長の発案がきっかけだという。「実は津奈木町も水俣病被害を受けた土地。実質的被害を受けた方はもちろん、公害による病は多くの住民の心にも暗い影を落としました。そこで

当時の町長が掲げたのが、文化・芸術による地域再生のプロジェクト。緑と彫刻のある町づくりです。自然あふれる津奈木町にアートというスパイスを加えることで、少しでも笑顔になつてほしいという願いから考案しました。作家さんに直談判で購入を依頼、町への想いへ共感をいただき、1984年に役場新庁舎へ設置された「若い女」を皮切りに、2014年の『立球体・誕生』

まで現在町内にある彫刻は全16体あります」（濱田さん）。

彫刻からはじまった津奈木町とアートとの関係は、滞在制作プログラムへと広がり、さらに今年はまだユニークな取り組みが行われるという。「現代美術家の柳幸典さんが廃校になった赤崎小学校のプールを利用して宿泊施設を完成させます。『宿泊できるアート』です。プールの中央に小島を設け、そこまでスロープ

で歩いて行ける。水面と同じ視線から周囲を見ると、植物や生き物の目線と重なり、人間も自然の一部というのを再認識することがテーマ。その全貌は今年ぜひ津奈木町でご覧ください」。



1. 幸田千依さんと一緒に海に沈む夕陽を描く住人たちが民たちを夕食に招き、手作りの料理を振るまったこともワークショップでは紙ではなく小石に絵を描いた
2. 幸田さんが住人たちが夕食に招き、手作りの料理を振るまったこともワークショップでは紙ではなく小石に絵を描いた
3. 加茂昂さんのワークショップでは紙ではなく小石に絵を描いた



「爽風」。海からの心地よい風とともに元気を町に届けている



■つなぎ美術館
熊本県葦北郡津奈木町岩城 494
☎0966・61・2222
営 10:00～17:00
休 水曜(祝日の場合は翌日)



現代美術家・柳幸典さんが津奈木町で2019年から3年計画で行っている「柳幸典つなぎプロジェクト」の集大成が旧赤崎小学校を活用した取り組み。宿泊施設をデザインし、プールを活用した体験型のアート作品の制作が進んでいる



◎各地の観光情報については

【水俣市】
一般社団法人
みなまた観光物産協会
☎0966・63・2079

【津奈木町】
津奈木町政策企画課
☎0966・78・3114

【芦北町】
芦北町観光協会
(芦北町商工観光課内)
☎0966・82・2511

各地のうまかもん、もじよかもんに会おうなら…

芦北町
■道の駅芦北でこぼん
熊本県葦北郡芦北町佐敷443
☎0966・61・3020
営 9:00～19:30 休 年末年始



物産館のほかに「あしきた牛」が味わえる「焼肉レストランぎゅーぎゅー亭」も併設している。

津奈木町
■つなぎ百貨堂
熊本県葦北郡津奈木町岩城1601
☎0966・78・2000
営 9:00～18:00 休 第1水曜



2018年にリニューアル。店内には津奈木町のものを中心に水俣・芦北地域の特産品が購入できる。

水俣
■道の駅みなまた
熊本県水俣市月浦54・162
☎0966・62・2003
営 9:00～17:00 休 第1水曜



『みなまた和紅茶』『サラダたまねぎ』など地域の農産品をはじめ、『和ろうそく』や『手すき和紙』などの工芸品も並ぶ。

news

2021年2月1日(月)より「JR博多シティ シティダイニング くうてん」にて「水俣・芦北フェア」の開催が決定！
各店で水俣・芦北地域の食材を使った料理が楽しめる。 詳細は **JR博多シティ** で検索