

# うまか、 もじょか、 水俣・芦北の 幸

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」）と言うそうだ。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。

あけぼの橋からの風景（熊本県葦北郡津奈木町）

取材協力／水俣・芦北観光応援社（熊本県芦北地域振興局内）

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。どちらも茶葉を揉んだ後、自然発酵させています」。

「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により甘く、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。

実は、坂口さんが育てた「べにふうき」という紅茶種の一一番摘みの茶葉を発酵させた『はるべに』が、

■お茶の坂口園  
熊本県水俣市湯出下村 592  
☎0966・68・0620



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。



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



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つたのだ。「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つ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



お茶の坂口園  
坂口 和憲さん

# 『みなまた和紅茶』



市街地から車で15分ほどの山間に広がる茶畠の風景。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ろん、和紅茶に入れる茶園も。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。

南国フルーツが育つてます



## 『水俣アボカド』

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。「もじょ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。



アド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



代表 澤井 健太郎さん

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、カハルーといつ

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、露地栽培で育っていたのが災いして大きな被害がでました。翌年から現在のようなり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。

「樹木も成木になつ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ば水俣」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バッショングルーツ(写真)の育成にも挑戦している。「地元の農家さんが育てないものを生産し、育成のノウハウを蓄積できたら地域に広めていきたいですね」



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見つかり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決意を決意し、水俣に帰郷した。

新たに農業を行うにあたり、地域に農産品を育てて水俣の新

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いんですよ」。

数年後、ようやく農園として本格的に動き出し、アボカドの収穫



通常、食品売り場で見かけるアボカドは“ハス”と呼ばれる。アボカドの品種の多くはメキシコなど中南米が原産だ。アボカドは油分が多く、抗酸化作用も多いという。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



「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掛けを行う必要があるそうだ

■みなまた オーガニックマーケット  
もじょか堂  
熊本県水俣市大園町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/](http://www.mojoca.net/)

## 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」。地元に愛される銘酒を醸すのは若き杜氏・竹田瑠典さんだ。この地に根差す名釀のものづくりを覗いてみよう。

エアコンなどの室内温度を調整できる設備がなかつた頃は、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作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水を使つ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。隣の水俣市にチツソ(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くださるよう、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水仕込みだ



(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



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年に向けて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

JNC)があり、大量の水を容易に手に入れることができたの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卒業した後、栃木の蔵で修業。地元に戻つ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一本純米吟醸酒『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間にあり、耕作地が少ない。そのため、100年もの歴史

が、JNC)があり、大量の水を容易に手に入れることができたの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卒業した後、栃木の蔵で修業。地元に戻つ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一本純米吟醸酒『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間にあり、耕作地が少ない。そのため、100年もの歴史



■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



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鮮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」)



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。その後藏付きの麹菌を混ぜて麹米を造る。温度や湿度で機嫌を損ねる麹。「藏人が最も神経を使う作業」と竹田さんはいう

美味さの切れ味は抜群！

たのうらぎんだち

# 『田浦銀太刀』



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产品を農林水産省が定めた「G」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。

「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。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



曳き繩漁では1艘につき、50本ほどの釣り糸が海に投げ込まれる。釣り上げるのは1本ごと手作業。真剣勝負だ



芦北漁業協同組合  
野口 修さん



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ね」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魚。ちょっと触れるだけで指纹がつくくらい纖細。田浦銀太刀は釣つてから水締めまで指一本触ら

んですよ」。『田浦銀太刀』には主に曳き繩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、針の部分だけ持つて仕掛けを外して、素早く水と海水で活き締めにする。釣つたその日に水揚げして漁港に運ぶ。その時も傷が付かんご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白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、ぶりぶりとして食感がいい。私は『田浦銀太刀』は日本一やと思つります」。

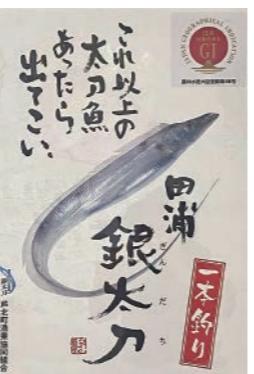
『田浦銀太刀』のキャッチコピーは「これ以上の太刀魚あつたら出でこい」。野口さんはじめ、田浦の漁業関係者の自信が伝わってくるようだ。そのコピーを裏打ちするかのように『田浦銀太刀』の価格は通常のタチウオの1・5倍ほどであるにも関わらず評価は高く、高級食材として関西の料亭などを中心に出荷されている。現在、『田浦銀太刀』漁を行う漁師は27名。今後その認知度が高まれば、漁業を希望する若者も増えるはずと野口さんはいう。『田浦銀太刀』はこの地域の産業の明日を切り拓く刃となるかもしれない。

### 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

■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



『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



■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

めんかつた」と新立さん。



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

「焼きカキも美味しいですが、ご家庭なら大きめの鍋にぎつ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軽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。

もあるのですぐにできると思っていましたが、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。これらを除去したり、小さい貝を間引いたりと思つたより手間が多い。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うんです。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つたり。カキを海水に入れるタイミングがなかなかつかなかつた」と新立さん。

## つなぎの牡蠣を食べよう

「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パルを開いています。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。



『フレッシュバジルオイル』880円



「つなぎオイスターパル」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



■つなぎオイスターパル  
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

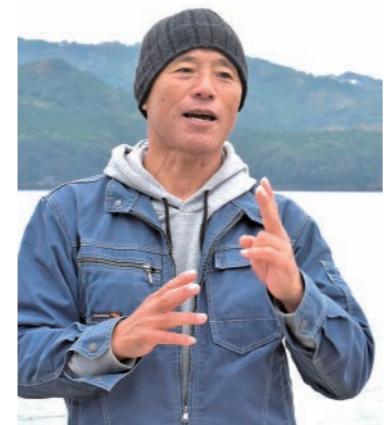


新立さんが育てたカキは濃厚でクリーミー。磯の香りと旨味をたっぷりとその身に蓄えている

カキの養殖を行っている筏で作業を行う新立さん。波の穏やかな湾でじっくりと育てられる『つなぎの牡蠣』



# 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



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。

うたせ船を使った漁は400年ほど前に瀬戸内海で始まり、明治初期に芦北町に伝わった。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)



えび庵の『足赤えびフライ重』2,000円。大ぶりの足赤えびのぶりぶりとした食感がたまらない。『足赤えび天丼』2,000円と人気を二分する一品だ

■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

水俣・芦北地域には、他にもこんな美味しい海の幸が



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。



高級食材「鱧」。不知火海で獲れたものは肉厚で、その美しい体色から『金鱧』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「つなぎ鱧フェア」を開催。金鱧を使った天丼、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。



うたせ船を使った漁は400年ほど前に瀬戸内海で始まり、明治初期に芦北町に伝わった。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

## 夫婦漁師が名物「うたせ船」で獲る 『足赤えび』



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つて初めてうたせ船に乗つ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」に乗つ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力所でしか獲れない、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ある遠山菊江さんだ。



## 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。



1. 幸田千依さんと一緒に海に沈む夕陽を描く住人たち 2. 幸田さんが住民たちを夕食に招き、手作りの料理を振るまつたことも 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利用した取り組み。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

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ふ。「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

始まりは公害で傷ついた人々への癒し

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ふ願いから考案しました。作家さんに直談判で購入を依頼、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」

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

アーティストの第2の故郷

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ヶ月」という滞在中に地元住民の方々を交えたワークショップも開きました。とっても、例え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

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。

これまで日本人アーティストの活動的な意見も少なくあります。せんでしたが、アーティストの方々の活動、あるいは日常生活の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す」。

これまで日本人アーティ



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



《ススのドローイング(停電の夜)》  
2015年 武内明子

《あたらしい朝の舟》2016年 幸田千依

ストのみが参加してきたこの滞在制作プログラム。次回は台湾の作家が津奈木町を訪れる予定だとか。アートを通じた国際交流はどのように映るのか、その結果に大いに期待しているという。

# 芦北 津奈木 水俣 MAP



◎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、もじょかもんに出会うなら…

**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