

熊本地区

食文化継承活動

人の輪で作る食のネットワークと食文化

下内田集落「流れんさん祭り」

生活改善グループ
熊本市 すぎな会 白河部和子



流神さん座まつりの様子

下内田の神様「流れの神」は「流れんさん」と愛称されている。神殿前の石燈籠には天保八年と刻まれ、この年は天保の大飢饉の頃である。度々の大洪水でむらの暮しはたいそう苦しかったと思われるが、こんなおり、洪水で村に流れついた一抱えの石が毎夜不思議な光を放ち、人々はこれを見てこの石を「村の神様」として大切に祭ったと言い伝えられている。

12月13日が年に一度のお祭りで前日の12日はむらの子供まつりで賑わう。この頃は稲の取り入れ、麦蒔が終わり、骨休めによい時期である。

東の空が白み始める早朝から神事が行われ神殿の前に「ねこぶく」を敷いて村人は豊作に感謝しながら朝食に「祭膳」を戴く。今でも「祭膳」に出世魚の縁起を担いで「えびなの煮付け」が添えられる。



まつり膳



行事・おまつり
・新聞大神宮祭り (伊勢宮さん)
場所 内田町
春季祭 3月26日
例祭 10月16日
・えびす祭り
場所 川口町
祭日 旧暦 8月20日

名 所
・新聞大神宮
・六地藏
・日和見山
・中無田開門

産物・おみやげ
・農産物
ナス・メロン・トマト・レンコン
・海産物
のり・あさり・天然車えび・養殖うなぎ
・加工品
こはだの甘露煮・あさりのしぐれ煮・蓮根麵・蓮根飴

「くまもとの味紀行」アーカイブ

～生活改善グループの足跡をたどる～

これまでの農業情勢の変化とともに、生活改善グループは、我が家の衣・食・住にかかわる農家生活の改善活動から、産直や特産品づくり等、女性の起業活動や地域づくりや環境保全活動等にも積極的に参画を行ってきました。

食生活が豊かになり外食への依存度が高まっていく中で、「食」の基本が家庭料理であることを確認するとともに、これまで地域の歴史、風土、習慣に関わり育ててきた郷土料理を次の世代へ伝えたいと、県内各11地域の生活改善グループ員が総力をあけて作り上げたのが平成5年に発行された「くまもとの味紀行」です。くまもとの食文化の集大成というべき本でした。

それから30数年が経過し、現存する本はごくわずかとなりました。当時の生活改善グループの生き生きとした取組みを次世代に残したいと、今回デジタル化し、本冊に収録することとしました。



上益城地区

食文化継承活動

人の輪で作る食のネットワークと食文化

地元で採れる産物を使っての特産品づくりや郷土料理の提供活動

矢部町みゆき会 上田 富子
さつき会 村山美智枝

熊本市から東へ44km。国の重要文化財「通潤橋」には県内外から大勢の観光客が訪れるという矢部町は中山間地の特性を生かして米、茶、椎茸、高冷地野菜等の生産地である。

町を東西に走る国道218号線沿いには女性パワーを結集して農産加工所並びに販売所を建設し、特産品づくり活動とおとして食文化継承活動を展開している2つのグループ（みゆき会・さつき会）がある。

「みゆき会」は地元でとれるゆずを原料に今や9種類もの加工品をブランド化し、農産加工グループの先導役として、また「さつき会」は地元で採れる産物を素材に山菜を中心とした郷土料理の提供活動をとがらばっており、女性の役割開発としての地域活性化の一躍を担った活動として期待されている。



郷土料理の提供活動に励むさつき会



農産加工品グループの先導役みゆき会（柚子加工）

行事・おまつり

- ・八朔祭り
9月の第1土・日曜日
- ・もみじ祭り
11月1日～5日

名 所

- ・通潤橋
- ・五老ヶ滝
- ・内大臣橋
- ・仙者ヶ淵
- ・布田神社
- ・民族資料館
- ・妙見の大ケヤキ

産物・おみやげ

- ・緑茶
- ・ゆず・ゆず酢・ゆずこしょう
- ・ゆず羊羹
- ・椎茸・乾燥山菜
- ・高冷地野菜・栗
- ・有機米・焼き米
- ・巻柿

宇城地区

食文化継承活動

人の輪で作る食のネットワークと食文化

宇城ふるさとの味を御賞味しませんか！
農産加工グループで加工品のギフトづくり

宇城地方農産加工グループ協議会
江村 英子

宇城地方農産加工グループは各市町村で活躍し、青空市場やふるさと物産館等と連携した特産品づくりで地域活性化の一役を担う活動を展開している。

宇城では管内6つの農産加工グループの加工品を詰合せた宇城地方ふるさと味ギフトづくりを始め、3年になるがふるさと直送便として消費者には真心こめたギフトが大変喜ばれている。

これらの加工グループはこのギフトづくりで企画、商品開発、パッケージデザイン、販売等の体験を通して消費者やグループ間の交流を深めており、それぞれの市町村でのギフトづくりにも発展する等地域を代表するグループに成長している。



ふるさとの味ギフトセットをつくる農産加工グループのメンバー



山びこ会
加工場



予約注文でつくる
呉汁だんご汁



山菜会加工場

行事・おまつり

- ・粟島さん（宇土市）
3月3日
- ・みなの祭り（三角町）
- ・地蔵まつり（宇土市）
8月23～24日
- ・白玉コスモスマラソン（小川町）
10月上旬
- ・アタックザ日本一（中央町）
11月第3日曜日
- ・木原不動尊大祭（富合町）
2月28日

名 所

- ・轟泉自然公園（宇土市）
- ・三角西港（三角町）
- ・不知火（不知火町）
- ・塚原古墳群（城南町）
- ・アグリパーク豊野（豊野村）
- ・霊台橋と船津橋（砥用町）

産物・おみやげ

- ・生姜と生姜の味噌漬け（小川町）
- ・月知梅（松橋町）
- ・辛子蓮根（城南町）
- ・やまびこ味噌・やまびこ漬け（砥用町）
- ・手作りコンニャク（中央町・砥用町）
- ・みかん（宇土市・三角町・不知火町）
- ・メロン（管内市町村）

玉名地区

食文化継承活動

人の輪で作る食のネットワークと食文化

「おはよう玉名温泉朝市」

玉名市 藤井ツルノ

「おはようございます。」と口々に声をかけあいながら夜明けの明星がまだ残っているうす暗い中を玉名地方の生活改善グループ員は毎週日曜日の朝、それぞれに家庭で栽培した野菜類や農産加工品を持って集まってくる。

朝市を始めてから9年。みんな今朝はどんな物が集まるか楽しみでまた地域の消費者の皆さんも朝早くからきて、思い思いの新鮮な野菜や加工品を求めていく。それぞれの売り場ではお客さんと顔なじみになり、品物の注文を受けたり加工品の作りも教えあう等の微笑ましい光景も見られる。

また最近是有明海で採れた新鮮な魚や貝類も出荷され、ますます消費者は増加している。

私たちの「おはよう朝市」は、今ではすっかり定着して玉名温泉の名物ともいえる。



玉名温泉の朝市風景
有明海特産のあさり貝をどうぞ



手づくり栽培の野菜を持ち寄り、消費者に販売。
顔なじみのお客さんも多くなった



行事・おまつり

- ・繁根木八幡宮祭(玉名市)
10月27日～28日
- ・伊倉八幡宮祭(玉名市)
10月15日
- ・野原八幡宮祭
10月15日(荒尾市)
- ・古墳祭り
8月1日～2日(菊水町)
- ・関所祭り
11月15日(南関町)

名 所

- ・奥の院大梵鐘
- ・玉名温泉
- ・蛇が谷公園
- ・玉名温泉朝市(毎週日曜日)
- ・三井グリーンランド
- ・小岱山県立自然公園
- ・船山古墳と民宿村

産物・おみやげ

- ・梨(幸水・新水・豊水・ジャンボ梨)
- ・みかん
- ・イチゴ・トマト・スイカ
- ・イチゴジャム
- ・南関あげ
- ・南関ソーメン

菊池地区

食文化継承活動

人の輪で作る食のネットワークと食文化

からいもフェスティバルinおおづ

明日の観光大津を創る会

大津町では特産のからいもを通じて、大津町をPRし、人々に親しまれる秋まつりの創造を目的に平成元年からからいもフェスティバルが開催され、毎年2万人の賑わいとなっている。

内容はからいも料理コンテストをはじめ、物産展、いも祭り大会等様々なイベントが用意されているが中でも料理コンテストには町内外はもとより県外からも、からいもを上手に使ったアイデア料理が数多く出品されている。

平成4年度には過去のコンテスト出品料理をふまえ商品化をめざして、からいもアイス、からいもうどん、からいもパンが試作販売され、消費者から大好評をうけている。

また、このコンテストをきっかけに新郷土料理「からいも御膳」も考案されている。

いまやからいもを媒体とした町おこしは消費者との交流によって特産品へと発展しているといえる。



からいもを使ったアイデア作品がずらりとならぶ



しつかり定着「からいもフェスティバル」 in おおづ (H1)

受賞作品審査

行事・おまつり

- ・つつじ祭り
4月17日～30日
- ・地藏祭り
8月23日～24日
- ・からいもフェスティバルin大津
11月中旬

名 所

- ・塔町筋
(菅原神社・大願寺・年弥神社・光尊寺周辺)
- ・日吉神社
- ・江藤屋敷
- ・清正公道公園

産物・おみやげ

- ・青果用かんしょ
- ・人参
- ・銅銭糖
- ・スーパーポークもっこす
- ・梅の造花

阿蘇地区

食文化継承活動

人の輪で作る食のネットワークと食文化

そばづくり体験しませんか？

久木野村そば道場
恵良ムツ子

久木野村のそば道場は平成2年にそばの花咲く南阿蘇の裾野にオープンした。

世はまさに健康食ブームであり、これにあやかり、村の中で生き続けているそば打ち技術を後世に引き継ぐこととそば粉を使った特産品等の販売を通して久木野をアピールすることをねらいにふるさと創生資金を活用して建設された。

そば打ちについては地元の主婦11人が交代して指導している。

また材料については当村で収穫されたそば粉、山羊だけを使用しており、安心して食べられると利用客数も平成2年度の19000人から平成3年度は2.1倍の約40000人が訪れ大自然の中阿蘇五岳を望みながら自分だけのオリジナルのそば打ちができると好評をえている。



消費者に人気が高い
そば打ち体験



そばを中心とした特産品コーナー



こね鉢を型どったユニークな外観の
そば道場

行事・おまつり

- ・そば道場（そば打ち体験）
- ・しゃぎっちょ（ドンドヤ）
- ・野焼き
- ・ASO火文字焼き
- ・八朔祭り
- ・十五夜祭り

名 所

- ・清水寺
- ・獅子ヶ岩
- ・アスペクタ
- ・恐ヶ淵
- ・十六羅漢
- ・地蔵峠
- ・俵山展望所

産物・おみやげ

- ・久木野そば（乾麺）
- ・そば茶・そばクッキー
- ・麦こがし飴 きなこ飴
- ・そばシリアル
- ・そばスナック（カレー・コンソメ味）
- ・そばアイスクリーム
- ・久木焼き・木工品

鹿本地区

食文化継承活動

人の輪で作る食のネットワークと食文化

地域住民に喜ばれているまつりでの
甘酒の提供

山鹿市 前田トリ子

山鹿市の中心部から西南の方向へ3kmの位置にある志々岐集落は菊池川の流が豊かな田園を形成し、昔から大根、人参の名産地として名高った所である。

また名所、史跡も多く装飾古墳や、県指定史跡の長岩横穴群をはじめ、むらの丘の森の中には志々岐神社、八坂神社、諏訪神社があり、地域住民の心のよりどころとして保存されている。

毎年3月14日、15日、16日と行なわれる阿蘇神社祭には、昔から各家庭ではとじこ豆、甘酒、ツヅオ団子を作りもてなしがなされ、集落以外の参拝者には暖かい甘酒を振舞うという、うるわしい伝承行事が行われてきた。それが現在もなお大切に受けつがれ祭日には地域内で生産された産物で手づくりの料理が作られ暖かいコミュニケーションが図られている。

また7月の土用入りに手作りの料理を重箱につめ御神酒持参で参拝する茅の輪くぐりは疫病にからぬようにとの昔からの風習が受けつがれているものである。



志々岐阿蘇神社のふるさと祭で
甘酒ふるまい。



地元民による
御神楽の奉納



郷土芸能を観賞する群衆

行事・おまつり

- ・開魔様祭り 1月6日
- ・諏訪神社 3月14日
- ・志々岐阿蘇神社 3月15日
- ・八坂神社祭 3月15日
- ・志々岐熊野座神社祭 3月21日
- ・土用茅の輪くぐり 7月20日
- ・集落運動会 9月15日

名 所

- ・諏訪神社
- ・志々岐阿蘇神社
- ・八坂神社
- ・長岩横穴群 古墳群
- ・開魔様
- ・採みの木
- ・志々岐熊野座神社
- ・簡易保養センター
- ・志々岐子安観音
- ・六地藏

産物・おみやげ

- ・志々岐灯笼せんべい
- ・てづくり万十
- ・人参万十
- ・人参
- ・すいか
- ・だいこん
- ・白菜

芦北地区

食文化継承活動

人の輪で作る食のネットワークと食文化

消費者とのふれあい求めて朝市開設

水俣市薄原グループ
吉本 静子

平成2年に消費者とのふれあいを求めて開設した朝市が今や水俣市の名物となり人気を呼んでいる。

朝市の運営は農協婦人部員の熱意と努力により展開され、総勢百名の会員が消費者との交流を深めており、安全で新鮮な野菜や伝統的な加工技術をいかした手作り加工品が提供されている。

本物をもとめる消費者は物を買うだけでなく人と人との交流を楽しみ食文化を伝える活気ある場としても注目されている。

農村婦人が持つ知恵、技、経験を発揮した取り組みは地域に多いに期待されている。

パワーあふれる農村婦人の健在ぶりは水俣のイメージアップと地域活性化の一役をはたしており、地域づくりへの夢がよせられている。



水俣ふれあい朝市 味が人気の加工グループ



旬の野菜がいっぱい

行事・おまつり

- ・新春たこあげ大会
- ・くらしと観光と物産展
- ・市民さくら祭り
- ・湯之見海開き
- ・ウインドサーフィン大会
- ・恋籠祭みなまたまなと祭り
- ・湯之見サマーフェスタ
- ・中尾山コスモス祭り
- ・住吉神社祭り
- ・徳富蘇峰墓前祭

名 所

- ・福田農場
- ・湯之見温泉神社
- ・竹林公園
- ・徳富蘇峰記念館
- ・湯之見と白浜ビーチ
- ・境橋
- ・グリーンスポーツ施設
- ・官軍兵士の墓
- ・ふれあい市

産物・おみやげ

- ・有機栽培の玉葱・茶・甘夏
- ・寒漬・菊のきんぴら
- ・こんにゃく・ぼたもち
- ・よもぎいり万十
- ・甘夏サングリア
- ・竹細工
- ・ひょうたん工芸

八代地区

食文化継承活動

人の輪で作る食のネットワークと食文化

平家伝説ゆかりの秘境の里の味だより

泉 村
樺木五家荘平家の里管理組合

泉村は九州の中央の山脈につながる山村で中央に氷川、川辺川が流れ集落のほとんどが山の傾斜地に住居を構えているといえる。

五家荘は泉村でも、宮崎県よりの秘境の地で自然の景観に富み、平家伝説に由来した多くの伝説が今も語り継がれており、季節を問わず壮大な自然景観を求める人達が訪れている。

樺木には平家由来にそって朱塗りの館「平家の里」が建設されているが、その一角にかやぶきの家が保存され、地区の女性達が山菜や高冷地ならではの「いわたけ」「わさび」「平家大根」等を使った料理を提供した活動を行っており、食を求めて訪ねる人も多い。セット料理「平家御膳」は第1回食アメニティーコンクールで国土長官庁賞に輝き、活動に活力が加わっている。



平家御膳（食アメニティーコンクール国土長官庁賞受賞）



秘境の舞フェスタ（能舞台）



山菜料理検討会

行事・おまつり

- ・泉特産品祭り
6月第1土曜日
- ・久連子古代おどり
8月・9月・11月
- ・樺木神楽 10月・11月
- ・業木神楽 4月・10月・11月
- ・五家荘紅葉祭り
10月20日～11月15日
- ・秘境の舞フェスタ
10月下旬（日曜日）

名 所

- ・せんだん轟
- ・樺木の吊り橋
- ・左塚家
- ・緒方家
- ・平家の里
平家ゆかりの品々の展示や能舞台、山菜料理の提供の館

産物・おみやげ

- ・山菜・わさび・いわたけ
- ・平家大根・平家蕪
- ・こさん竹・茶・柚子こしょう
- ・やまめ・しゃくなげ
- ・豆腐の味噌漬
- ・木工製品・こけし・織物
- ・いのしし料理・そば

天草地区

食文化継承活動

人の輪で作る食のネットワークと食文化

週三回の朝市開設とボランティアで弁当配布

本渡市 山口グループ
大塚 洋子

風光明媚なキリシタン殉教の島、天草は歴史のある観光地として活気がみなぎっている。その活気の源は農漁村の婦人達で開かれる朝市・夕市・日曜市のふれ合い活動で天草の特性を生かしてのグリーンツーリズムへの動きが着実に地域を動かしている。

天草の中心、本渡市の北部に開かれた山口地区は都市部の交流で週3日間の朝市を開催して消費者から喜ばれている。

最近では手づくりの安全食品を求めて買物にくる人がすっかり定着し、市では惣菜から万十・菓子・寿司・加工品と実にバラエティーに富んだまごころ品が所狭しと並ぶ。

また 日頃盛況の感謝をこめ地域に還元するため一人暮らしの老人に提供している月一回のふれあい弁当配布や施設訪問・チャリティーバザー等ボランティア活動も積極的で食を通じた地域づくり活動を一役担っている。



月1回グループ員が集まって食文化の継承活動を行っています



お待ちどうさまー。ふれあいべんとうのお届けです!!
月1回70歳以上の独居の方にべんとうを届けています。

本渡市山口 青空市場
(毎週、月、水、金、本渡市民の食生活を随っています)

行事・おまつり

- ・染岳観音大祭
2月下旬
- ・天草ハイヤ祭り
7月第3土曜日
- ・招魂祭・本渡の市
4月 11月
- ・トライアスロン
5月

名 所

- ・染岳観音
- ・観光日曜日(四郎市)
- ・朝市
- ・キリシタン館
- ・海底水族館
- ・十万山

産物・おみやげ

- ・コッパ餅
- ・がね揚げ
- ・海産物
- ・ポンカン
- ・車えび
- ・うに

球磨地区

食文化継承活動

人の輪で作る食のネットワークと食文化

農村女性の手で育んだ
“おふくろの味”

球磨郡湯前町 下村婦人会

下村婦人会市房漬加工部は昭和32年から農村女性が力を合わせて地域農産物を活かし伝統の加工法をベースに新商品を開発しながら息の長い活動を続けている。

加工原料は地元農家との契約栽培によるもので着色剤や防腐剤等の添加物を一切使わない自然食品が売り物で、原料はすべて無駄にせず使用し尽くすのがモットー。

パッケージ・ネーミングにもアイデアが凝られ、消費者にいろんな食べ方を紹介する等対話を持ちながら販売している。

収益金は遊園地や仲良し文庫を設けたり地域へも還元している。

仲間同士で情報交換しながら、加工するのが生きがいとなり、女性パワーがむらづくりを支えている。



市房漬加工に励む婦人達



視察研修者に説明されるリーダーの山北さん



市房漬の販売所
(消費者とのふれあいの場)

野菜契約栽培農家からの野菜の受け入れ(第二加工場にて)

行事・おまつり

- ・青井神社おくんちまつり
(人吉市) 10月9日
- ・人吉球磨焼酎まつり
5月第二土曜日
- ・梅まつり(人吉市)
2月下旬
- ・湯山温泉まつり(多良木町)
10月下旬
- ・フラワーカーニバル
(免田町) 4月上旬

名 所

- ・クラフトパーク石野公園
- ・人吉城跡
- ・願成寺(人吉市)
- ・球磨川下り(人吉から)
- ・城泉寺(湯前町)
- ・湯前グリーンパレス(湯前町)
- ・市房ダムと桜回廊(水上町)
- ・球泉洞と森林館(球磨村)

産物・おみやげ

- ・球磨焼酎
- ・茶・椎茸
- ・鮎・やまめ
- ・梨・栗・桃・メロン
- ・市房漬・わさび漬
- ・焼酎もなか
- ・温泉万十

くまもとふるさとの食文化

発行／2024年3月

発行者／熊本県

所属／農林水産部農林振興局むらづくり課
〒862-8570 熊本市中央区水前寺6丁目18番1号
Tel:096-383-1111(代表)

監修・執筆／尚綱食育研究センター

取材・編集・制作／有限会社ハンズ

【参考文献】

- 日本の食生活全集43聞き書熊本の食事
(社団法人農山漁村文化協会、昭和62年)
 - 熊本の風土とところ第二集熊本の味(熊本日日新聞社、昭和56年)
 - くまもとの味紀行
(熊本県生活改善実行グループ連絡協議会、
熊本県農業改良普及事業協議会、平成5年)
 - くまもとのふるさとの食レシピ集上下巻(熊本県、平成26年)
 - 次代に伝えたいふるさとのおやつレシピ集(熊本県、平成26年)
 - くまもと食の歳時記(熊本県、令和2年)
 - くまもとのアグリ&フード地産地消サイト(熊本県)
 - 農林水産省うちの郷土料理サイト(農林水産省)
-

発行者／熊本県
所属／農林水産部農林振興局むらづくり課
発行年度／令和5年度