



熊本県 News Letter 2017年9月号

知ればもっと好きになる、くまもと 魅力発信マガジン

九州のグランドキャニオン熊本！ ～イチオシ紅葉スポット、旬の栗や本場の馬刺しをご紹介～

西日本一の生産量を誇る「栗」の産地、熊本は栗ざんまい!?
都内で楽しめる熊本の馬刺し、馬油を使用したコスメをご紹介

「知ればもっと好きになる、くまもと 魅力発信マガジン」は、熊本県の観光や物産、歴史、芸術、文化、復興などの旬の魅力を毎月お届けするニュースレターです。

知られざる紅葉の名所がいっぱい 壮大な自然を感じながら秋を満喫するスポットを紹介

今月のスポット

熊本には、実は知られざる紅葉スポットがたくさん！今回は見どころたっぷりの紅葉スポットを紹介します。

“九州のグランドキャニオン” 蘇陽峡

“九州のグランドキャニオン”と呼ばれる蘇陽峡（そようきょう）は、阿蘇の南外輪山に連なる標高550mの高原にあり、約200mの高さに切り立つ絶壁が約10kmにも渡って続く、日本では珍しいU字形の緑深い渓谷です。宮崎県との県境にあり、渓谷を一望できる長崎鼻展望台からは、谷底をぬように流れる五ヶ瀬川と、鮮やかに色づいたモミジ・ケヤキなどの紅葉を楽しめます。「国立公園の父」とよばれる田村博士が「我が国で殆ど無類の大渓谷」と絶賛し、日本紅葉百選※1に選ばれています。



※1 社団法人日本観光協会による約700(2010年当時)の紅葉スポットを基に、2010年に主婦の友社が場所・内容をふまえて、100か所に選定したもの

舟の口水源

すり鉢状の形をした『舟の口水源』は、岩肌のいたるところから湧水があり、黒い岩肌に水がすべるように流れ出しています。紅葉シーズンは紅葉の赤と黒い岩肌が鮮やかです。



“九州の秘境” 五家荘

“九州の秘境”とも呼ばれる「五家荘（ごかのしょう）」は、八代市東部の久連子（くれこ）・椎原（しいばる）・仁田尾・葉木・樺木の5地域の総称で、九州中央山地の険峻な山々に囲まれた場所にあり、壇ノ浦の戦いに敗れた平家が逃げ延びて里を作ったという“平家落人伝説”が残っています。



梅の木轟公園吊橋

五家荘最長である長さ116メートルの吊橋。補助ロープや支柱を使用しない橋としては、日本有数の長さを誇り、55メートルの高さがあるため、まるで空中に浮かんでいるような錯覚をします。

樺木(もみぎ)の吊橋

長さ72メートルの「あやとり橋」と、一段低い場所に架けられた長さ59メートルの「しゃくなげ橋」を総称して「樺木の吊橋」と呼んでいます。歩くとロープがぎしぎしときしきし、床板の隙間から険しい谷間がのぞくため、思わず足がすくんでしまいます。



日本の滝百選



▲五家荘で最も有名な瀑布(ばくふ) 「せんだん轟の滝」

落差約70メートルあり、五家荘で最も有名な瀑布。遊歩道で滝つぼまで近づくことができ、迫力があります。「日本の滝百選」の一つ。かつては周辺にせんだんの大木が自生していたことから、この名が付けました。

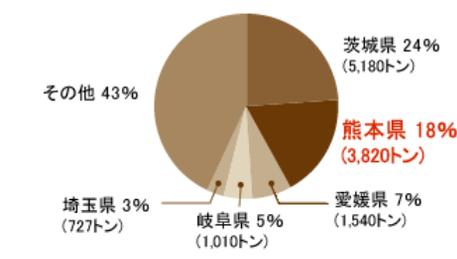
<https://www.jalan.net/news/article/123>

今月の食の旬

熊本は栗の生産量西日本一！9月は栗ざんまい 9月23日～10月1日まで西日本一の栗まつりウィーク開催！

実は熊本は日本第二位の生産量を誇る「栗」の産地。その中でも山鹿市は西日本一の生産量を誇っており、「山鹿和栗」は、生産量はもとより、その品質も全国から高い評価を受けています。また、山江村では「やまえ栗」がななつ星のデザートに使われるなど、その質のよい栗がブランド化されています。栽培地は温暖な気候に恵まれ、質の良い栗が実ります。現在、生産量のほとんどは熊本県外に出荷され、有名ホテルや菓子店など、さまざまところで使われています。

西日本一の栗まつりウィークでは、山鹿和栗や、その加工品の販売をはじめ、栗にまつわる様々なイベントや体験を山鹿各地で開催しています。そんな秋にぴったりなイベントやスイーツ、お店をご紹介します！



※平成26年産 栗樹生産出荷統計(農林水産省)

「西日本一の栗まつり」9/23(土・祝)～10/1(日)開催

西日本一の生産量を誇る「山鹿和栗」をメインとした、「西日本一の栗まつり2017」が9月23日(土・祝)～10月1日(日)のあいだで開催されます！期間中はスイーツフェスタやスタンプラリーといったイベントが開催されたり、栗のピザ作り体験などを楽しむことができます。また、鹿北町では、里芋やじゃが芋などのいも、栗を使った料理を10店舗の飲食店で楽しめる、「いも・くり自慢街道」も開催されています。

【お問い合わせ先】

山鹿市特産工芸村「あんずの丘」(管理棟) TEL:0968-48-3100
(山鹿市菊鹿町下内田733)



「くまもと山鹿和栗スイーツフェア」で栗スイーツを堪能！



丸ごとマロンパイ 山鹿栗の和パフェ 栗まんじゅう

「山鹿和栗」を使用した和洋スイーツを提供するお店が、山鹿市には多くあり、郷土料理の「栗だんご」をはじめ、おまんじゅう、ケーキやパンなど個性ある和洋スイーツを提供しています。その中から18店舗が参加し、9月1日～11月30日まで、期間限定の和洋栗スイーツを味わっていただくとともに、スタンプラリーも楽しんでもらおうと、「2017くまもと山鹿和栗スイーツフェア」を開催します。参加店舗に設置してあるパンフレットを手に入れ、18店舗のうち3店舗でスタンプをもらい、応募すると、抽選で2000円相当の栗スイーツがプレゼントされます。

【URL】：<http://www.oyatu-an.com/sweetsfair>

「やまえ栗まつり」が9/24(日)に開催！スイーツフェアも！

山江村では特産品の栗を「やまえ栗」というブランドとして売り出しており、ななつ星のディナーデザートに使われるなど、話題になっています。9月24日(日)に開催される「やまえ栗まつり」では、栗の農家直売が行われるだけでなく、山江村のゆるキャラが発表されたり、くまモンが会場に来るなど内容が盛りだくさんです。また、山江村ではやまえ栗の生産者の思いが詰まったプロモーションビデオも公開しています。

(<https://www.youtube.com/watch?v=Z70OzKy-xRo&feature=youtu.be>)

【日時】平成29年9月24日(日)

【会場】山江村体育館、山江村役場前駐車場

【主催】やまえ栗まつり実行委員会



熊本県は馬の生産量・消費量が日本一！ 馬刺しの美味しいお店、馬油を使った高純度「天然馬油」コスメもご紹介

馬刺しといえば熊本、といわれる通り、馬の生産量・消費量は熊本が日本一を誇っています。県内には馬刺しや馬肉の専門店があるほか、スーパーなどでも牛肉や豚肉と一緒に、馬刺しなどの馬肉が売られています。今月は馬刺しの美味しいお店や、馬油のコスメをご紹介します。

国産にこだわり、220年続く伝統の名店「菅乃屋」

1989年創業、熊本県の特産品を220年以上受け継いできた「菅乃屋」。約90万坪もの広大な自主ファームにて、栄養豊富な牧草と名水、こだわりの自家製飼料でじっくり肥育した馬肉が頂けます。馬は一年に一頭しか出産しないため、馬肉は非常に貴重な食材です。

「菅乃屋」では、「全ていただく」という感謝のもと、希少な部位を含めたほとんどの部位を最高の鮮度と品質でご提供しています。それぞれの部位の特性を見極め、試行錯誤を繰り返し、最も美味しい独自の調理法で仕上げた料理は、馬刺し一筋でこだわってきたお店ならではの絶品です。また、熊本の震災を受け、復興応援メニューを提供しており、売り上げの一部を義援金として寄付しています。

【住所】熊本県熊本市中央区城東町2-12（上通店）

【電話】096-355-3558



東京でも熊本の馬刺しが食べられる！



大自然に恵まれた熊本の食材をふんだんに使用した「KUMAMOTODINING ×あざみ」は、熊本でも馬刺しで有名な「あざみグループ」の東京支店です。スタッフはもちろん熊本出身で、熊本の大地の恵みや、熊本のおいしいものをお客様に味わっていただくため、日々地元熊本から直送される新鮮な馬刺しや馬肉料理、熊本の郷土料理を提供しています。

【住所】東京都目黒区上目黒1-23-1 中目黒アリーナ2階202号

【電話】03-6451-2655



熊本産馬油コスメ

「ほうみ堂」のオリジナル馬油は、その熊本産の新鮮な馬刺の脂を原料とし、熊本の工場で製造しています。独自の技術により高度に精製を進め、高純度の「天然馬油」に仕上げています。馬油特有の匂いはなく、浸透性に優れたサラツとした使用感です。特に石鹸では、手づくりすることにより、成分・機能性にも大きな違いが生まれるため、馬油を原料に、じっくりと石鹸へ仕込んでいきます。その工程中に、天然保湿成分である「グリセリン」が生まれ、手づくり石鹸でしかなし得ない、柔らかい優しい洗い上がりを生み出します。

【住所】熊本県熊本市北区和泉町 189-16

【電話】096-245-2420 【URL】 <http://houmidou.jp/>

