

「発見くまもと」 NewsLetter 2020 vol. 6

魅力が溢れる“くまもとの冬”を大特集！

天草をはじめとした熊本県のクリスマスとは？
源泉・湧出量全国5位の温泉大国・熊本の温泉の秘密を大公開！

～クリスマスの食卓を彩る特産品や、温泉と一緒に楽しみたい地酒情報も紹介～



©2010熊本県くまモン

今年も残すところあと1カ月を切りました。冬の熊本県は、クリスマスのイルミネーションや、温泉街の湯あかりが有名な黒川温泉など、魅力が満載です！今回は、これからの季節にぴったりの、熊本県を満喫できる冬情報をお届けします。

1. 16世紀から続く天草のクリスマスの歴史

天草とクリスマスの歴史

クリスマスは、イエス・キリストの誕生を祝う日。今では、恋人や家族、友人など、大切な人と過ごす日として、世界中にクリスマス文化が広がっています。熊本・天草には、1566年にキリスト教が伝来し、繁栄期には、島民の8割以上がキリシタンになるほど、島全体にキリスト教が広がっていきます。しかし、豊臣秀吉による禁教政策が始まると、キリシタンは弾圧・迫害を受けることに。キリスト教が禁じられ、日本各地で宣教師やキリシタンが処刑されていく中で、天草や長崎では、日本の伝統的宗教や一般社会と共生しながら、隠れて信仰を続ける「潜伏キリシタン」が存在しました。世界文化遺産「長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺産」の構成資産の一つ、「天草の崎津集落」は、その「潜伏キリシタン」の歴史の証となる集落です。天草の「潜伏キリシタン」たちは、禁教期にあっても、“霜月祭（しもつきさい）”と称して、クリスマスを祝ってきました。このように「潜伏キリシタン」たちにより、クリスマスの伝統が守られてきた天草では、キリスト教が伝来した約450年前から、キリスト教を祝い続けてきたと考えられます。

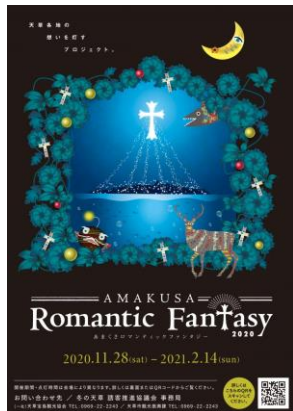


世界文化遺産の構成資産のひとつ
「天草の崎津集落」

2. 大切な人と楽しむ！熊本のクリスマスイベント特集

古くからクリスマスを大切にしてきた天草をはじめ、熊本では各地でクリスマスイベントが開催予定です。恋人、友人や家族、大切な人と楽しめる、熊本のクリスマスおすすめスポットをご紹介します。

【イルミネーション】 Amakusa Romantic Fantasy 2020



点灯期間：2020年11月28日～2021年2月14日（※場所により変動）

毎年冬の天草の光で彩るイルミネーションイベント「あまくさロマンティックファンタジー2020」が今年も開催。天草の6会場で点灯します。こんな時代だからこそ、3密を避けることができる屋外イベントで、少しでも多くの皆様笑顔になってくださることを願っています。

★URL：<https://www.t-island.jp/winter-amakusa/>

【イベント】 Amakusa Romantic Fantasy 2020 イルミネーションスタンプラリー

天草のイルミネーションイベント「あまくさロマンティックファンタジー2020」の開催に合わせ、スマートフォンを用いたスタンプラリーも実施。天草市内6つの会場のうち、2カ所以上のスタンプを集めて応募すると、天草エアラインの往復ペア航空券や、天草の宿泊優待券など豪華賞品が抽選で当たります。

報道関係者各位

【イルミネーション】グリーンランド「Wonder illumination」



点灯期間：2020年12月29日～2021年1月3日（※1月1日を除く）

日本最大級のアトラクション数を誇るグリーンランドのイルミネーション。桜のさんぽ道、くまモン広場、イルミナード、光と音の大噴水など、園内100カ所以上でイルミネーションが光り輝きます。また、15時以降に入園するとお得に楽しめるナイトパスも。ぜひ、園内の幻想的な世界をお楽しみください。

★URL：<https://www.greenland.co.jp/park/wonderillumination/>

【割引】天草エアライン「サンタこす割」



開催期間：2020年11月20日～2020年12月25日

天草エアラインが毎年開催している「サンタこす割」が今年も登場。天草エアラインの全路線において、**サンタクロースのコスチュームで飛行機に搭乗すると、運賃が大変お得に！**ぜひ、サンタクロースになりきって、お得に天草のクリスマスをお楽しみください。

★URL：https://www.amx.co.jp/news/n_20191025_547.html

3. クリスマスの食卓を彩る！熊本県の「クリスマス特産品」とは？

クリスマスには、ご馳走でチキンやケーキを食べる人も多いはず。クリスマス県の熊本は、ショートケーキに欠かせないイチゴや、地元で愛されるチキン、あか牛など、クリスマスにちなんだ特産品がたくさんあります。



ショートケーキには欠かせない！熊本県オリジナルいちご「ゆうべに」

「ゆうべに」の誕生秘話

「ゆうべに」は、2015年に熊本で誕生したオリジナルブランドのイチゴです。極上の一粒を作るため、**約10年の研究を重ね**、甘味の酸味のバランスがよい、フレッシュな果汁と芳醇な香り漂う究極のいちごを完成させました。

「ゆうべに」名前の由来

名前は、熊本の「熊（ゆう）」とイチゴの「紅（べに）色」を合わせて「ゆうべに」になりました。「ゆうべに」の愛称は、一般公募を行い、全国から届いた5178通の中から選ばれた名前です。

「ゆうべに」の特徴

「ゆうべに」の見た目は、大玉でキレイな円すい形をしており、スマートな形をしているのが特徴。他のイチゴに比べて鮮やかな紅色をしており、**見栄えの良さも「ゆうべに」が評価されるポイント**です。芳醇な香りが強く、酸味はやや控えめなので、しっかりと甘さが引き立ち、**甘さと酸味の絶妙なバランス**がくせになります。

★ゆうべに公式サイト：<http://youbeni.jp/>



写真提供：熊本県青果物消費拡大協議会

クリスマスの定番！熊本の地鶏「天草大王」

「天草大王」は、一度絶滅した鶏の原種を熊本県が復元したことにより生まれた日本最大級の地鶏です。通常の約2倍の期間をかけて育てられ、**ジューシーでコクのある味わいが好評**です。クリスマスの一品としても楽しめます。



ちょっと贅沢なローストビーフに「あか牛」

「くまもとあか牛」となる褐毛和種は**国内肉用牛の0.9%の頭数と希少な牛**です。うまみが豊富でヘルシーな赤身に加え、適度な霜降りので和牛としてのコクも持ち合わせています。少し贅沢をしたい、クリスマスのローストビーフには**ピッタリ**です。



報道関係者各位

4. 実は温泉大国!? 源泉数・湧出量ともに全国5位の実力とは

◆ なんと全国5位！ ”温泉大国” と呼ばれる3つの秘密

日本には多くの有名な温泉地がありますが、実は熊本県は、源泉総数、湧出量ともに全国5位の温泉大国！今回はその3つの秘密をご紹介します。

秘密
その吉

日本屈指の水の国



熊本県には、阿蘇山の噴火によって形成された地層の賜物である清らかな湧水が1,000ヵ所以上あります。雄大な自然と水資源に恵まれた熊本県は、「名水百選」の認定数も日本一の「水の国」として知られています。

▼くまもとの水の情報はこちら
<http://mizukuni.pref.kumamoto.jp/>

秘密
その式

118ヶ所の温泉



県内各地に温泉がある熊本県。車で約30分走れば、温泉にたどり着き、その数は約118ヶ所にもものぼる、言わずと知れた温泉大国です。アルカリ性単純温泉と呼ばれる、美肌に導いてくれる作用を持った温泉が多いのも特徴です。

秘密
その参

8種類の泉質を保有



約10種類の療養泉の中で、熊本県は8種類の泉質を保有しており、「泉質のちがう湯めぐり」でさまざまな効能を体験できるのが魅力です。美肌の湯を楽しむための「くまもつと湯美人」も提案し、ビューティーツーリズムを推進しています。

▼熊本の温泉情報はこちらから
<https://kumamoto.guide/yubijin/>

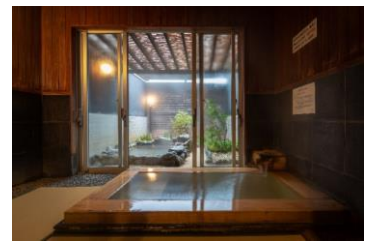
◆ 熊本ならではの!? お風呂文化の豆知識

県内各地に温泉がある熊本県。1000年以上の歴史を誇る温泉もあり、多くの温泉愛好家に親しまれてきました。ここでは、温泉大国の熊本県ならではのとも言えるお風呂文化をご紹介します。

温泉だけど水入らず！ “家族湯” 熊本は家族湯大国!?

「家族湯」とは、男女別で入る浴室とは異なり、一部屋を貸し切って利用できる「貸切り湯」のことです。実は、熊本県には「家族湯」だけを営む温泉施設が多くあり、県北の山鹿エリアに集中しています。誕生のきっかけは「子どもの面倒を見るのに夫婦別々だと大変。気軽に、家族一緒に入ることが出来る温泉が欲しい」という地域の人々の声だったと伝えられています。最近では、24時間無人営業を実現した、コインタイマー式も登場するなど、さらなる進化を遂げています。

▼熊本の温泉情報はこちらから
くまもつと湯美人サイト★URL <https://kumamoto.guide/yubijin/>



お風呂の楽しみ方は色々！ 愛好家も認める “サウナ天国” の熊本県

清らかな水源に恵まれた熊本県は、温泉だけではなく“サウナ”の天国としても愛好家の間で知名度を高めています。その理由は、サウナで温まった後に入る水風呂。阿蘇山から流れる伏流水をふんだんに使用した水風呂を採用している施設もあり、ほてった体を天然のミネラルウォーターで一気にクールダウンすることができます。

★URL <https://kumamoto.guide/look/detail/119>



報道関係者各位



“五感”で感じる！ 熊本の温泉の粋な楽しみ方

「名湯スマホ湯」で自宅のお風呂が温泉に!?



阿蘇地域に位置する南小国町では、スマートフォンなどで、町内の温泉宿の映像で入浴気分を味わうことができる特設WEBサイトを公開しています。360度温泉を見渡せる動画と環境音を視聴でき、なかなか現地に行けない今でも、実際に温泉に浸っているような没入感を味わうことができます。温泉の映像は1本約5分ほど。サイトでは温泉グッズも購入可能です。

▼「名湯スマホ湯」公式サイト：
<https://sumahoyu.com/>

冬の夜を彩る「湯あかり」で幻想的体験



2012年の冬から始まり、今年で9回目の開催となる黒川温泉名物の「湯あかり」ライトアップ。球体状の「鞠灯籠」約500個と、筒状で高さ2mほどの「筒灯籠」を、自然の景観に溶け込むように配置して点灯しているため、湯上りに幻想的な光景を楽しむことができます。新型コロナウイルス感染症対策のため、今年は、灯籠の設置場所を各所に増やしているため、密集を避けてご覧いただけます。

▼「湯あかり」公式サイト：
<https://www.kurokawaonsen.or.jp/event/yuakari/>

5. 水の国が生んだ全国に誇る“美酒”を堪能！

◆ 清らかな水で育った米の酒

清らかな水源に恵まれた熊本県は良質な米作りが盛んです。阿蘇山や九州の山々から流れ出る湧水と酒米を原料に、県内では米焼酎や日本酒など、全国に誇れる美味しいお酒を醸造しています。

約500年の歴史を歩む「米焼酎」の本場



人吉球磨地方では、約500年の歴史を誇る「球磨焼酎」の伝統が受け継がれています。良質な米（純米100%）と人吉球磨の清らかな水を使い、丹精に育てられた蒸留酒で、米焼酎の国際的域ブランドとなっています。常圧、減圧という蒸留方式の違いや度数によって、様々な香りやコク、独特の旨味を楽しめ、多くの愛飲家に親しまれています。40度近い球磨焼酎は芳醇な香りが特徴の高級品です。

10軒の酒蔵が支える熊本の「日本酒」



日本酒造りは明治以降に始まり、現在では県内に10軒の酒蔵があります。ミネラルを多く含んだ湧水が育んだ米を使い、大正時代、熊本の風土に合うように開発された「熊本酵母」の登場で安定した清酒づくりが可能になりました。さらにオリジナル酒米「華錦」の開発など、熊本の特色を生かした酒づくりが盛んです。なお、「熊本酵母」は全国の銘酒にも多く使われている酵母です。

報道関係者各位

◆ 年末年始は県産酒で乾杯！ “乾杯条例”

熊本県では、県産酒による乾杯を推進することで、県産酒の普及の促進と熊本県民の協働を図り、経済の活性化と郷土愛の醸成に寄与することを目指して、2019年に「くまもと県産酒で乾杯条例」を制定しました。

この条例によって、県産酒をコミュニケーションツールとして県民間の絆を深め、2016年に起きた熊本地震からの復興につなげたいと考えています。

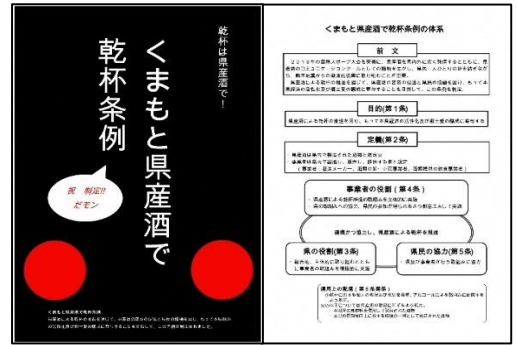
▼ 乾杯条例について

<https://www.pref.kumamoto.jp/soshiki/209/5403.html>

▼ くまもと県産酒で乾杯WEBサイト

県産酒を提供する数あるお店の中から、県産酒の普及や地産地消に取り組まれているお店を厳選して紹介しています。

<https://kumamotokensanshu.com/>



▲くまもと乾杯条例チラシ



お酒に合う！熊本県の特産品

【からし蓮根】

レンコンの穴に辛子を混ぜた味噌を詰め、卵黄入りの小麦粉の衣をつけ、油で揚げた伝統的な料理。江戸時代、病弱だった三代目藩主細川忠利公のために考案されたのがはじまりと言われています。さくっとしたレンコンの食感とツンとくる辛子味噌の風味は、酒の肴、お弁当のお菜、お茶請けとして広く親しまれています。



【馬刺し】

国内の馬肉生産量の約6割を占め、熊本の歴史と風土が育てた名産品が馬肉です。ほかの肉類と比べると、高タンパクで低カロリー、脂肪分やコレステロールも低く、カルシウムや鉄分が多いヘルシーな食材。上質の霜降り肉はマグロのトロよりも美味と言われています。



郷土料理や県産酒を味わう「銀座熊本館」

銀座・数寄屋橋交差点そばには、熊本の情報発信拠点「銀座熊本館」があります。

1階「くまもとプラザ」では、熊本の風土が育んだ新鮮野菜や果物のほか、郷土のお菓子、農産・畜産・水産加工品、球磨焼酎をはじめとする酒類を中心に1,500アイテムを取り揃え、熊本を感じながらお買い物を楽しんでいただけます。

2階では、「くまもとサロンASOBI・Bar」で、熊本の郷土料理や特産品、米を原料とした球磨焼酎など豊富な県産酒が楽しめます。また、今年10周年を迎えたくまモンのグッズも、首都圏ナンバーワンの品揃えです。

このほか、観光情報コーナーでは、観光コンシェルジュが、阿蘇や天草、熊本城など熊本県内の豊かな自然と歴史がおりなす魅力あふれる観光情報や旬のイベント情報をお届けしています。

12月8日（火）～13日（日）には、令和2年7月豪雨で被災した人吉球磨地域を応援するため、「人吉・球磨復興フェア」を開催します。ジビエの生ハムや和紅茶など店舗で初めて販売する商品も取り揃えます。

▼「銀座熊本館」公式サイト

URL：<https://www.kumamotokan.or.jp/>

