

Kumamoto Kikyoyou delicious map

地域資源∞全国展開プロジェクト 2010



# 菊陽町

あじとみせ  
知らん?

# 味店シラン

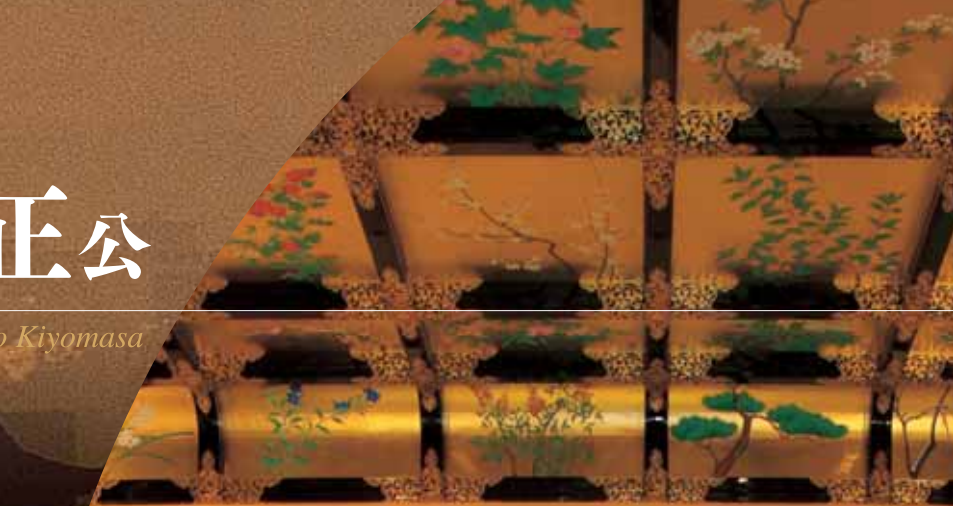
# ガイド

土木の神様加藤清正公四方山話



# 加藤清正公

Kato Kiyomasa



## 築城や新田開発などで

## 熊本の礎を築いた、加藤清正

慶長5年(1600)、関ヶ原の戦いで徳川家康率いる東軍に協力した清正は、石田三成の西軍についた小西行長を滅ぼし、同じく西軍の島津氏を降伏させた功が認められ、肥後54万石の領主となった。

清正の治世のうち、彼が領地にいた約14年間は、熊本の将来を想った土木作業の連続だった。中でも、治水や利水(耕地を増やし人々の安全を守る川づくり)には精力的に取り組んだ。清正は土木工事に關し優れた知識を持っており、その指導力も高かったという。

### ◆ 清正公の

### 川づくり

清正の川づくり語録として、次のようなものが残っている。

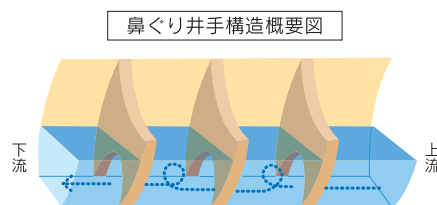
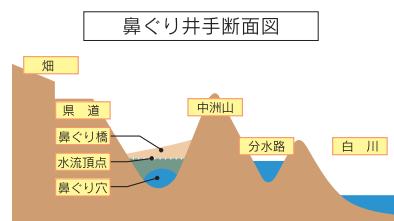
- 一、水の流れも、水面だけではなく、底を流れる水の様相、特に水の激しく当たる場所を丹念に調査せよ。
- 一、いたずらに川の幅を広くすることはよろしくない。潮の加減、風向きをよく調べなければならぬ。普請の際も同様である。
- 一、遊水の用意はなく、川の水を早く流すことばかり考え、水の淀みや潮の満潮の時刻を忘れると、水溢れて人畜に害を及ぼす結果となることを知らねばならぬ。

鼻  
ぐり

井  
手

馬場楠井手は、菊陽町馬場楠から熊本市の大江渡鹿までの約13 kmのかんがい水路である。慶長13年（1608年）に築造されたもので、この馬場楠井手の中でも、特筆される箇所が「鼻ぐり井手」である。

この井手は白川から水を引いている。



○カマボコ型にくり貫いた岩盤に水流がぶつかり、渦を巻きながら土砂とともに水流穴（鼻ぐり穴）から送出されます。



しかし阿蘇に水源をもつ白川は火山灰土壌であり、ヨナ（火山灰土砂）の堆積がひどく、管理を難しくしていた。これを解決したのが全国無類の仕組みである「鼻ぐり」だ。

鼻ぐりの仕組みはこうだ。

まず、約2〜5 m間隔に、幅約1 m、高さ約4 mの岩を屏風のように残して岩盤を掘削する。次に、その下辺にカマボコ型の直径約2 m強の水流穴（鼻ぐり穴）をくりぬく。岩盤にぶつかった水流は渦を巻き、堆積していた土砂を巻き上げ次の水流穴から送出されていく。

岩盤地質及び水路と地上面の標高差が大きい地形のため、大変な難工事だったと思われる。それを成功させたことから、清正の人徳と指導力の高さ、民衆から清正への厚い信頼が見て取れる。

	遺	土
産	清	木
の	正	の
町	公	神
	の	様

「鼻ぐり井手」のある菊陽町は熊本市に隣接し、熊本県下最大の人口伸び率を誇る。農業が盛んであり、また、鼻ぐり井手を始めとする歴史遺産に恵まれた文化的な側面も持つ。

清正が約80基造った鼻ぐり井手は、現在では24基を残すのみとなったが、今でも約181 haの田畑に潤いを与えているのである。



一、川の近くに大きな堤を築いてはならない。大きな堤を大河の近くに築くときは、大水の際、得てして堤の土手が切れ、川下の者達が少なからず迷惑を被ることがある。

一、川の塘や新地の岸など、外だけを体裁よく飾り、中は小石ばかりというような工事をすれば、必ず風波に破れる。角石に心を深く注ぎ、沼地には楠木か松の木をそこに深く埋め置くことを決して忘れるな。

一、普請の際は、川守や年寄りの意見をよく聞いて行うよう。若い者の意見は一度深く考えてから行うようにせよ。

（普請奉行の土木補佐の文書「大木文書」より）

当時、普請は無報酬で行われるのが普通だった。しかし清正は、集まった人々には賃金や食物を手渡ししている。さらに彼らの生活が苦しくならないようにと、なるべく農閑期に工事を進めた。こうした細やかな気配りが、民衆の清正に対する信頼の源となった。



有限会社 大五郎

☎ 096-232-3628

住) 菊陽町津久礼2946-4

営) 11:00~14:00

17:00~24:00

休) 不定休

席) 40席(15人用和室含む)



大将と慕われるオーナー村上さん



お土産に人気のさくらかつ弁当

クラシックを聴きながら仕込みをするという  
ロマンチストの大将との時間が  
魅力なのかもしれない。

菊陽への出張者から「大将」と慕われている村上さんは、大阪で修業し、熊本の老舗ホテルで洋食を担当した経歴の持ち主。開店すると、演歌をBGMに焼き鳥を焼く大将との話を肴に、焼酎を飲めば、次回からは「常連客」としての扱いが。そんな居心地の良さが、毎回、「大五郎」に足を運ばせると言う出張族が多いそうです。

裏メニューの美味しいパスタで締められるのも大五郎ならではの、居酒屋で「おっ」と唸るフレンチメニューや懐かしい洋食に出会うこともしばしば。菊陽町への出張ではぜひ通いたいお店です。

受験シーズンには裏メニュー「さくらかつ弁当(合格弁当)」をお土産に  
町内では、受験生を持つ父親が、名物「さくらかつ弁当」をお土産に持ちかえるそうです。受験シーズンは隠れた人気メニューです。出張者も予約をすればお土産に。ちなみに熊本では馬肉はさくら肉と呼ばれ、菊陽町の名物です。

大五郎では、ぜひホルモンステーキも試してください。焼酎との相性も最高です。

清正の普請語録

- 一、農民が繁多な季節を深く吟味し、非道の沙汰をしてはならないこと。
- 一、据石、蒔石、埋木、砂所、水量などで無理なる召し使いをしないこと。
- 一、どんな子細なことでも賄賂は堅く禁止すること。
- 一、仕事に陰日向なく働くこと。
- 一、川普請の手伝いの者には、男女の隔てなく一日に米五合を差し遣わすこと。
- 一、仕事中は酒、煙草類は堅く禁止すること。
- 一、丁場(仕事場)には六十歳以上のお年寄り、十四歳以下の童子を召し使うことは禁じること。
- 一、仕事は辰の刻(午前八時)に始め、午(うま)の刻(正午)に昼食、未(ひつじ)半刻(午後三時)に休憩、申(さる)半刻(午後五時)までを原則とするが、四季と遠方など吟味すること。
- 一、雇夫に給銀を滞りなく与えること。

(普請奉行の土木補佐による  
寛書おきよの)



清正公(せいしよこ)さん  
よもやまばなし

加藤清正は熊本では親しみと尊敬を込めて「せいしよこ」さんと呼ばれています。

# 笑耐居喰屋 ふっりん

☎ 096-233-5531

住) 菊陽町津久礼164-2

営) 18:00~24:00

休) 日曜日

席) 25席

(カウンター5席を含む)



岩塩プレート焼 1,580円



菊陽カクテルを楽しむ女性客

焼酎アドバイザーならではの  
ラインナップと毎月、釜山で仕入れる  
韓国食材がおいしいお店です。

バイパス沿いの店には看板がありません。古民家をイメージした店構えです。正面右端の入り口からお入りください。球磨焼酎案内人でもある田北さんならではの球磨焼酎をはじめとし、芋・麦など全国から美味しい焼酎が並んでいます。

「菊陽人參と馬すじの  
コリコリチヂミ」で、  
菊陽カクテル(人參焼酎)を  
嬉しいのは、焼酎に負けない  
美味しい「肴」です。田北さん自  
ら毎月釜山へ食材を調達にでか  
けるとのこと、自慢のチヂミ  
は天下逸品です。ハーフサイズ  
も注文できるので、女性には嬉  
しい限りです。なるほどカウン  
ターで「チャンジャ」で一人、焼  
酎を楽しんでいる女性が多いの  
が常連客とか。

**清正公は「気配り」の人**  
加藤清正は土木の神様と呼ばれています。耕地を増やし、災害を未然に防ぎ、住民に安全な暮らしを提供する川づくり(治水・利水)や、人や物資の流れを円滑にする街道の整備に、精力的に取り組みました。加藤清正が領土を治めた21年間のうち、7年間は朝鮮へ出兵しているの、実質は14年間しか熊本にいなかったことになりま。加藤清正の熊本の14年間は、まさに普請(土木工事)の連続だったようです。  
夫役が無報酬であった時代に、加藤清正は労働夫役(賃金)を支払ったことや、現在の労働基準に通じる決まりごとを作っていたと言われています。

### 豊後街道菊陽杉並木

杉並木の杉は、加藤清正が軍事(倒して通行の妨げとする)風致、熊本城修築を目的に植えられました。数は少なくなりましたが、現在も残っています。杉並木保全のための補植には、姉妹都市鹿児島県屋久島町の屋久杉が使用されています。



豊後街道菊陽杉並木



☎ 096-233-4880

住)菊陽町原水新町1646-1  
営)18:00~24:00  
休)不定休  
席)52席(10人用和室含む)



☎ 096-232-1670

住)菊陽町津久礼2334-10  
(旧57号線沿い)  
営)17:00~24:00  
休)基本的に無休  
席)60席(20人用和室含む)



活魚料理せんだいのスタッフ



天草から直送される魚介



オーナー店長的那須さん



人気の馬肉溶岩焼コース

築百年の古民家で、懐かしい  
ふるさとの我が家に戻った  
感覚で楽しめるお料理です。

嬉しいのは、二人から十人まで、周りに気兼ねすることなく楽しめる小部屋であること。さらに料理が美味しいとなれば、女性客が多くなるのは当然前。ヘルシーな馬肉の溶岩焼きのコースで盛り上がる女性グループが目立ちます。

店内は、田舎に帰ったような古民家風のインテリアで、お酒もすすみます。焼酎はもとより、日本酒も地酒をはじめ各地の銘酒が並びます。

料理は、馬肉溶岩焼きのコース以外にもメニューは豊富ですので、いろいろと注文し、仲間とシェアするのもお勧め。

「とにかく魚が大好きなんです!」と店主藤本さん

「とにかく魚が大好きなんです!」と

店主藤本さん

ふるさと維和島(天草)から、とれたての魚介のお店です。まずは、大矢野(天草)維和島出身の藤本さんの屈託のない笑顔が迎えます。次に、天草の海で育った魚介ならではの、美味しさに感動です。「小細工なし!素材の旨味こそ極上の美味」がコンセプト。造り・煮魚・焼き魚...。魚介で「旬」を感じさせてくれる数少ないお店のひとつです。やはり「食」の豊かなふるさと維和島で育てられた「味覚」の賜物か。海から離れた菊陽町で、こんなに美味しい魚との出会いも、新鮮な驚きです。

「旅先でのひとり手酌酒」「久しぶりの同僚と杯を重ねる」居心地良い空間と旬ならではの魚介、そしてお酒を提供してくれるお店です。

出張先や旅先での美味しい料理やお酒の思いがけない出会いで、その地が好きになることは少なくありません。そんな感じになってしまうのは笑顔で迎えてくれるスタッフの所為かも知れません。

出張先や旅先での美味しい料理やお酒の思いがけない出会いで、その地が好きになることは少なくありません。そんな感じになってしまうのは笑顔で迎えてくれるスタッフの所為かも知れません。

清正公さんの事業

「土木の神様」と言われる築城の名手であった清正は、治水・灌漑事業にもたぐいまれな力を発揮しました。肥後入国直後から、富国安民の国づくり政策を推し進めました。その代表的なものが河川の改修や干拓による新田開発でした。農業生産力の向上を図り、白川、緑川、菊池川、球磨川、から有明沿岸まで及ぶ、大規模なものでした。菊陽町に残る火山灰対策の用水路「鼻ぐり井手」や白川をせき止めた「渡鹿堰(とろくせき)」などが先進的な測量・土木技術により造られました。これによって、肥後の農業が大きく発展しました。

禄高は入国当時十七万五千石だったものが、五十二万石(実高七十二万石)と飛躍的に拡大しました。清正による遺構は、現在も利用され熊本県の農業をささえています。



鼻ぐり井手

清正公(せいしよこ)さん  
よもやまばなし

加藤清正は無本では親しみと尊敬を込めて「せいしよこ」さんと呼ばれています。

本格炭火焼き・郷土料理

# 花つくし

☎ 096-233-3373

住) 菊陽町光の森1丁目16-4  
 営) 17:00~23:00  
 休) 火曜日  
 席) 52席(12人、10人席を含む)



ホール: 岩越さん 中竹料理長



囲炉裏(天草大王・海鮮コース)

焼肉

# おじいちゃん

創作料理・馬刺

☎ 096-232-2514

住) 菊陽町津久礼2350-3  
 営) 10:00~14:00  
 17:00~22:00  
 休) 不定休  
 席) 90席(宴会和室含む)



おじいちゃんの味付けを守る若夫婦



菊陽の味清正公鍋

## 精肉店だからこそその満足感!

### 清正公鍋(馬肉のしょうゆ鍋)は絶品

「議員だったおじいちゃんが、菊陽町の名物をつくらにゃいかん」と、さくら(馬肉の熊本呼び名)と菊陽産の野菜を、醤油ベースの出汁で鍋にしたのが始まりと熱く語るの、店を取り仕切る若夫婦の渡邊さんのお二人。味の秘密は、おじいちゃんの代からずくっと守ってきた「まぼろしの醤油」とか。客もおじいちゃんに連れて来てもらって以来、事ある度に、家族で利用しているという生粋の「菊陽育ち」が多い。そんな意味で「菊陽町の味」と呼べる店の一つです。精肉店が経営しているだけに、美味しさ・値段も大満足です。

「肉屋のコロッケは美味しい」という伝説は、菊陽町でも同じです。

旅雑誌など、必ず掲載される「肉屋さんのコロッケ」。美味しいと口コミで行列ができる店は数多い。この伝説が、菊陽町にもありました。「肉屋のさくらコロッケは美味しい」というものです。精肉店も経営している「まるよし」の「さくらコロッケ」を目当てに来る客は多いと言う。もちろん、さくら肉だけではなく、色々な部位が楽しめる「焼肉」は精肉店ならではの美味しさです。

## 噂の「天草大王」の本格囲炉裏料理と

### 郷土料理が楽しめる

### 隠れ家的なたたずまい

「住んでみたい町」ランキングで人気の光の森の隠れ家的なお店では、あたたかも里山の自然に包まれた雰囲気、で食事を楽しむことができます。仕切られた空間で、周りに気兼ねなく本格的な囲炉裏料理が楽しめる。あつて、女性客や二人連れでいつも賑わっています。

何といても「天草大王」の囲炉裏焼きがお勧めです。

オーナー竹本さんと「天草大王」の出会い、水俣の海のコンサート会場での屋台料理。あの時の感動はいまも忘れない。数少ない天草大王を求めて走り回ったとのこと。まさに「ご馳走」字のままの努力だったそうです。

ここが初めてという方も、常連客と同じように「天草大王」を注文するのがベストな選択です。モモ・ムネ・砂ずり・ささみの四点盛り合は女性なら三人前といったボリュームで3280円のセット。後は、好きな部位を追加注文すればすでに常連客の域。おいしく食べるコツは「焼きすぎない」こと。「遠めの強火」の備長炭にまかせましょう。朝どり卵に御飯・味噌汁・香物(480円)を締め。

## 清正公と食の数々

文禄・慶長の役で加藤清正が持ち帰ったと言われる食品にセロリがあります。熊本では、「清正人蔘」と呼ばれたこともありました。また、酒には目になかったようで、熊本の正月料理には欠かすことができない「赤酒」(屠蘇やみりん代わりに使う)も、朝鮮より製法が伝わったものとされています。熊本城築城の折には、作業後には必ず使役に出た領民や家臣に赤酒が振舞われました。菊陽町の飲食店でも、隠し味として「赤酒」を使う店が多いです。

熊本土産として人気の「朝鮮飴」は、清正が文禄・慶長の役に持参したところ、気候風土によって味が変わらず、長期保存に適するというので、珍重し、以来、清正はもちろん歴代細川藩士も幕府の献上品として取り立てていたとあります。

加藤清正は、朝鮮出兵で食料難に陥った経験から、城内には食糧確保のための工夫が随所に施されています。ズイキ(手がら)が敷き込まれた「畳」や干瓢が塗り込まれた「壁」また、城内には、実のなる銀杏の木や上質の薪になる木が数多く植えられました。西南戦争で政府軍が熊本城に籠城した際、清正時代に残された兵糧米や梅干、塩が発見されたといわれています。「薩摩軍が加藤清正と戦っている」と言ったのは、難攻不落の築城技術だけではなかったようです。

# 笑福

☎ 096-232-8690

住)菊陽町原水5359  
 営)9:00~23:00  
 休)火曜日(祝営業)  
 席)120席(40名和室含む)

☎ 096-233-0425

住)菊陽町光の森5丁目9-18  
 営)11:30~15:00  
 17:30~22:00  
 休)第2・4月曜日  
 席)60席(30人宴会場含む)



フロントスタッフ 洲上さん、西岡さん



温泉セット(和定食と温泉券)1,000円



「笑う門には福来る」スタッフ



鼻ぐり杉並コース 4,500円~(一例)

① 出張族の皆様のお楽しみ方  
 菊陽町民に親しまれている温泉「さんふれあ」は、直売所やレストラン、大広間を備え、深夜十二時まで営業していますので、出張者や観光客にも、利用価値は大きい。出張族の皆様へは、菊陽町内のビジネスホテルに宿泊し、開放的な露天風呂や大型サウナが完備された菊陽温泉さんふれあ入浴券と地元産野菜たっぷりの和定食がセットされたプラン(千円)が「超おすすめ」です。温泉入浴券付きビールセット(千円)をご利用の場合は、フロントで「代行運転」を。

② 観光客の皆様のお楽しみ方  
 観光客の皆様には、熊本空港の時間調整の利用がお勧めです。直売所には、野菜はもちろんお土産に最適な「旬の果物」が並んでいます。また、熊本名物「いきなりだこ」も、農家の主婦の手作りならではの素朴さが人気です。午後のはやい飛行機で戻られる団体の方に喜ばれているのが、松花堂弁当1000円です。和室は四十名まで貸切可能です。旅行最後の温泉でゆっくり旅の疲れを癒してください。

## 使い方がいろいろ！ 郊外型温泉「さんふれあ」

オーナーシェフ竹尾さんの研究熱心さは、全国の中国料理のシェフ仲間の間では有名な話です。菊陽町の特産品である人参を使ったメニューにも、その一端が伺えます。お勧めは、菊陽町を中心に熊本の食材を使い、地産地消をテーマにした「鼻ぐり杉並コース」(4500円・前日まで予約)は人参スープ・彩り鮮やかな茶碗蒸し・地元で評判の豆腐屋さんと共同開発した「馬肉と豆腐のコラボハンバーグ」や鼻ぐり焼売・阿蘇高菜焼飯など味・ボリューム価格と文句なしの名物メニューです。

ビジネスでも使える  
 美味しいお店です。  
 平日の早めの時間帯は、4人組のお客様が目につきます。福岡など遠方からのゴルフ帰りのお客様です。また、関西弁や標準語で話す男性客が多いのも、菊陽町の誘致企業へ出張するビジネスマンの利用が多いからでしょう。週末は、一転、おじいちゃん・おばあちゃんとお孫さん家族で賑います。記念日やお祝い事のみならず家族団欒の楽しい雰囲気伝わってくるのが美味しい証拠です。

## 熊本の中国料理といえば「四川料理」 全国の中国料理シェフから注目される店

このように、戦国の武士にとって納豆は大切なタンパク源、スタミナ源だったといえます。(旭松食品株式会社  
 HP 納豆の秘密より)  
 食品業界七不思議の一つに、西日本で熊本県民が納豆好きで突出しているそうです。これも清正公さんの影響かも。  
 馬肉と合わせた「くら納豆」は、町内の飲食店で食べることが出来ます。

清正公と納豆  
 平安時代(11世紀中頃)の暮らし、流行などを記載した文獻『新猿蓑集』(藤原明衡著)の中に、食の意地の張った女の好物の一つ「ツキ塩辛納豆」が記されています。これが最初の納豆だといわれています。また、戦国時代、出陣する際にはまず軍馬に充分な飼料を与え、さらに煮豆を腰包(こしつと)というワラ苞や俵などに詰め、従者がこれを背負い、お腹を空かした軍馬に煮豆を与えていたそうです。ワラ苞は容器であると同時に保温器であり、納豆菌にとっては最適な環境。この腰包から納豆が発生したことは有力といえます。文禄の役(1592年)に朝鮮へ出兵した加藤清正の軍は食糧難に陥り、空のみそ袋の中に馬糧の煮豆を入れて行軍したところ、馬の体温で煮豆が蒸れて糸引き納豆が出来あがり、空腹の武将たちの胃袋を満たしたというエピソードもあります。

清正公(せいしよこ)さん  
 よもやまばなし  
 加藤清正は熊本では親しみと尊敬を込めて「せいしよこ」と呼ばれています。



☎ 096-232-2748

住)菊陽町久保田2797-3  
営)10:00~14:00  
17:00~22:00  
休)不定休  
席)130席(80人宴会場も含む)



気配りの女将 舟津さん



名物 桜なべ



☎ 096-232-4533

住)菊陽町津久礼2351-4  
営)11:30~14:30  
16:30~22:30  
(21:30 ラストオーダー)  
休)なし  
席)80席(別に100名宴会場)



石川料理長



季節膳「涼膳」

大切にしたいという思いが込められています。

かつて街道を行く人々に距離を知らせるため、里塚には目印の樹木が植えられました。菊陽町は、熊本城を起点にする豊後街道で、三番目の里塚がおかれ、「さんりぎ」と呼ばれました。店名の「さんりぎ」の由来です。店名からも「地域とともに」と言う店主渡邊さんの思いが伝わります。この思いは、従業員はもちろん料理・しつらえなどから十分感じられます。このことは創業時から多くの方々に祝い事ははじめ事ある事に利用されてきたことが物語ります。菊陽町で育った方々は、何かにつけ、この店との思い出は多いはず。ある意味、菊陽町民にとってのフォーマルスポットと呼べるお店です。

月替わり十三品のお昼御膳(1380円)は女性客に人気の逸品です。「祝事」の日の料理や商談などで利用される機会が多いのももちろんのこと、県外からの出張者や女性客の利用が多いのは、味も当然ながら、お料理の美しさが人気の理由です。2ヶ月毎に替わる懐石膳は、お昼は1380円から、夜は3100円から。お寿司会席膳や生簀料理と豊富な品揃えです。

遊び心たっぷりの「うまキャロ丼」(馬キャロット)は、菊陽町の馬肉カツと千切り人参の丼で、菊陽町のB級グルメ候補の一手。なお、うまキャロ丼は予約が必要です。

創業時から40年使い続けている鉄鍋が、味に含みをもたせませます。

同じ材料を使い、教えて頂いたレシピ通りに作っても、家庭では、決して同じ味を再現することが出来ません。「鍋の違いだね」と笑いながら答える社長の舟津さん。確かにお店で食べる「桜なべ」は、やさしいまろやかな味がします。鍋を見せてもらおうと、何の変哲もない鉄鍋ですが、確かに使い込んだ形跡があります。使い込んだ鉄鍋からは、「鉄分」が料理中に溶け出すという話は、南部鉄で有名な岩手では有名な話です。きっと、「鉄」分が微妙に影響するのでしょう。舟津さんが鍋を大切にするのも判る気がします。

「鉄」分をたっぷり含んだ「舟津」の「桜なべ」を、女性にぜひ食べて欲しいと舟津さんは声を大きくします。特に若い女性に多い、鉄欠乏性貧血にも予防になるので、試してみる価値は十分ありそうです。ヘルシーな馬肉に野菜もたっぷり。醤油・味噌をベースとした秘伝の味付の出汁の鍋は、最後に麺もしくは御飯を入れて締めるのが「舟津流」。人数に応じた小部屋中心なお店は、女性客でも安心です。もちろん単品料理の品揃えも豊富です。

菊陽町特産品 「にんじん」

菊陽町は、九州の中心部、熊本市の北東部に位置し、肥沃な土壌で農業、商業、工業が盛んです。菊陽町の自慢の特産品に菊陽人参があります。

菊陽人参は高い人気と信頼があり生産量、産出額ともに県内1位でドレッシング、ジェラート、人参葉のお茶、ジャム、ロールケーキ、焼酎など多くの加工品がつくられています。



菊陽町商工会の人参焼酎「酔紅」



山内本店の人参ドレッシング

有限会社

## 菊陽食肉センター

☎ 096-232-2513

住)菊陽町久保田265-1  
 営)8:00~19:00  
 休)年中無休

### まずは、お試しセット(400円)で味比べ

菊陽町民が「お土産に持って行くベストワンは馬刺し」となれば、町民ならずともお土産に「馬刺し」を選びたい。お土産として、馬刺しを買うに当たり、まずは「新鮮さ」に注意したい。ここ菊陽食肉センターは、空港に最も近い馬肉専門店ですから、安心です。どの部位を選ぶかは、お試しセット(400円)で。希望すれば、御飯と味噌汁(350円)をカウンターで用意してくれることも。お試しセットで馬刺し専門店ならではのランチを楽しんでは。お土産を買う前に、お試し食事セットご飯付き(750円)を。



お試し食事セット

総合食肉商社

## 株式会社フジチク 小売部本店

☎ 096-232-7949

住)菊陽町久保田727-1  
 営)9:00~18:30  
 休)元旦のみ

### 「一貫主義」に裏打ちされた品質です！

阿蘇山麓の自社牧場に常時、牛と馬で2,000頭を飼育するとともに、カット工場を持つ「フジチク」だからこそ新鮮でおいしく、安全かつ高品質な肉が提供できます。バランスの良い飼料で、のびのびと飼育し、より良い肉質を常に目差しています。特に馬肉は、牛、豚よりコレステロール値が低く、ビタミンは牛肉の20倍とも言われ、降圧効果作用が期待できるヘルシーな食品です。阿蘇の赤牛を使った「阿蘇王カレー」や「熊本三大牛肉巻きおにぎり」をお土産に。



洋菓子工房  
 かしの木

*Kashinoki*

☎ 096-233-5755

住)菊陽町光の森4丁目12-20  
 営)10:00~20:30  
 休)第1・第3水曜日

### 菊陽の旬の材料がこんな素敵なスイーツに。

おしゃれな街・光の森のたたずまいに、欠かすことは出来ない洋菓子工房です。樫の木のようにしっかりと地域に根付いたお店のケーキは、誕生日パーティーの必須アイテム。店内はオーナーシェフ澁谷さんの食に対するこだわりの逸品スイーツを求めて、お客様の声絶えません。菊陽町の特産「人参」を使ったキャロットシュー(ミニシュークリーム)は、遊び心がいっぱい詰まったものでその場のみんなに笑顔がこぼれます。送り手の気持ちが伝わる「かしの木」のコミュニケーションスイーツです。菊陽からのお土産にぜひ持って行きたい かしの木のスイーツ



かしの木のスイーツ



おいしいケーキと  
 天然酵母パンの店

ひらかわ

☎ 096-232-5453

住)菊陽町原水1190-2  
 営)10:00~19:00  
 休)火・金曜日

### 米粉など地域の材料を使った 無添加・手づくりの純フランス菓子です。

くまもと米粉フードコンテスト2010において、プロ部門金賞を受賞した「米咲かじいさんのドリームデコレーション(写真)」など、地域産の材料と自家製天然酵母など副材料までも手づくりにこだわる純フランス菓子です。オーナーの平川さんは、今でもバリのケーキショップを自ら食べ歩くという研究熱心なキャリア40年の仏蘭西菓子職人です。



金賞受賞の米粉ケーキ

## クレープショップ フラワーピース

☎ 096-248-5557

住)菊陽町津久礼2474  
(サンリージャスコ内)  
営)10:00~19:00  
休)土日祝日に営業

コンサルタントならではのもちもち生地のクレープ。

各地の特産品を使ったクレープを開発するクレープコンサルタント伊豆野さんのショップです。ここのクレープの特色は生地のもちもち感のこだわりです。クレープをもっと、日常的に使って欲しいと言う伊豆野さんの一押しは、「バラエティー・プチクレープ」です。7本のクレープを二つに切り、餡を見せるようにディスプレイしたクレープはバースディケーキとして最適なセットです。菊陽町のお土産として使ってみたいクレープです。



各地のクレープ特産品コンサルタントの伊豆野さん

## フジイの唐あげ

☎ 096-232-6737

住)菊陽町津久礼2508  
営)10:00~20:00  
休)水曜日

チェーンのフライドチキンとは比較できません。

菊陽町への出張者の中で、この「唐揚げ」をつまみに、風呂上がり一人飲み干す缶ビールがたまらないと評判です。中高年にとって、田舎で食べたおばあちゃんが作ってくれた味そのものの懐かしい「鶏の唐揚げ」です。

菊池産赤鶏「達ちゃんの炭火焼(要予約)」もお勧め。



ホテルの部屋で缶ビールと

## 有限会社 酵生堂

☎ 096-338-1818

住)菊陽町武蔵ヶ丘北3丁目  
3番20号  
営)9:00~19:00  
休)なし

選ぶのが楽しく、安心な美味しいお饅頭です！

お饅頭を作るのが楽しくて仕方がないといった工場長廣瀬さんやスタッフの方からは、笑顔が絶えません。つくり手のやさしい気持ちが、ほんのりと伝わってくるお饅頭です。つくり手の優しさは、材料選びから始まります。例えば「卵」は選び抜かれた安全な飼料、水、清潔な鶏舎で育てられた鶏の卵です。このようなお饅頭に、保存料、防腐剤、人口甘味料など一切使用されていないのは当然です。



工場長廣瀬さんとお饅頭

## 就労サポート センター 希望館

☎ 096-232-9711

住)菊陽町原水字下大谷  
3880-13  
営)10:00~19:30  
休)火・金曜日

一口がいいかんじ「ひと口いきなり団子」と

パリッともなかと、お芋たっぷり餡のハーモニーが嬉しいアイス

自社農園で栽培した「高系14号」をはじめ、生地の小麦粉、米粉は国産を使用しています。油脂分は使用せず、植物繊維たっぷりのヘルシーなお菓子です。もちろん添加物、保存料も一切使用していません。障がいがある方が、自立した社会生活ができるように、一定期間において、生活能力の向上のために必要な訓練の場や、働くことへの知識及び技術の向上のために必要な訓練を目的とした事業所「希望館」で製造された商品です。





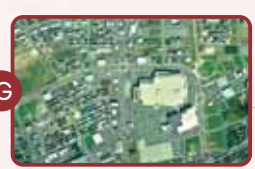
菊陽町総合交流ターミナルさんふれあ  
TEL.232-8690 [D-2]



富士フィルム九州 [C-3]



ハゼ並木 [C-3]



光の森 [B-3]



セミコンテクノパークと  
原水工業団地 [E-1]



ソニーセミコンダクタ九州 [E-1]



ふれあいの森研修センター  
TEL.233-1080 [E-2]



菊陽町役場/TEL.232-2111 [E-3]



白川



阿蘇くまもと空港 [F-4]



鼻ぐり井手公園 [E-3]



上津久礼眼鏡橋 [D-3]



熊本空港カントリークラブ [E-4]



# 菊陽町味/店シランガイドMAP

- |           |              |            |              |
|-----------|--------------|------------|--------------|
| ① 大五郎     | 096-232-3628 | ⑪ マルセイ舟津   | 096-232-2748 |
| ② 鮎 真瑛    | 096-232-3168 | ⑫ さんふれあ    | 096-232-8690 |
| ③ ふう凜     | 096-233-5531 | ⑬ 菊陽食肉センター | 096-232-2513 |
| ④ 倉庫茶屋    | 096-288-9820 | ⑭ フジチク     | 096-232-7949 |
| ⑤ おも屋     | 096-233-4880 | ⑮ かしの木     | 096-233-5755 |
| ⑥ 花.つくし   | 096-233-3373 | ⑯ ひらかわ     | 096-232-5453 |
| ⑦ まるよし    | 096-232-2514 | ⑰ フラワーピース  | 096-248-5557 |
| ⑧ せんだい    | 096-232-1670 | ⑱ フジの唐あげ   | 096-232-6737 |
| ⑨ 季酔宴さんりぎ | 096-232-4533 | ⑲ 酵生堂      | 096-338-1818 |
| ⑩ 笑福      | 096-233-0425 | ⑳ 希望館      | 096-232-9711 |



菊陽町図書館  
TEL.232-0404 [D-2]

菊陽杉並木公園  
TEL.349-2



寺院	保育園	公園
神社	学校	工場
郵便局	古墳	病院
警察	消防署	宿泊施設

0 0.2 0.4 0.6 0.8 1  
1 : 22,000 (km)

# ホテルガイド

## ホテルサンロード熊本

住所 〒869-1101  
熊本県菊池郡菊陽町津久礼2350-5

客室  

シングル	21 室
ツイン	8 室
和室	1 室

アクセス JR豊肥本線三里木駅より徒歩1分

食事 地産地消にこだわった料理と、  
珍しい焼酎常時30種類

電話番号 096-232-4711



## グリーンリッチホテル あそ熊本空港

住所 〒869-1101  
熊本県菊池郡菊陽町津久礼132-1

客室  

シングル	87 室
ツイン	9 室
和室	0 室

アクセス 空港から車で約10分

風呂 男女別大浴場完備

食事 朝食バイキング+ドリンクバー

電話番号 096-232-8888

## カンデオホテルズ 菊陽熊本空港

住所 〒869-1101  
熊本県菊池郡菊陽町津久礼2380-1

客室  

シングル	108 室
ダブル	50 室
和室	0 室

アクセス 空港から車で約15分

風呂 展望露天風呂完備

食事 朝食のみ・和食・洋食ビュッフェスタイル

電話番号 ☎096-233-0300



1位 長野県、2位 熊本県、3位 秋田県・・・この順位は、一世帯あたりの味噌の消費金額、いわば味噌を食べる順位です。熊本は加藤清正公が麦の栽培を奨励したことも影響したのか「麦」みそが主流です。さらに、熊本には、「日本で唯一味噌にご利益がある」といわれる神様をまつた神社「味噌天神」があります。約1300年前に建立されたもので、和銅6年(715年)に悪疫が流行した際、平癒を祈願して「御祖天神」を御祭神としてまつたのがはじまりとされています。毎年10月25日には例大祭が開催され、全国から「味噌」の関係者が参拝に訪れます。

古くから「味噌」とは深い関わりがあった熊本ならではの、「味噌・醤油資料館」が菊陽町にあります。熊本城のお膝元「新町」にあった梅屋のゆかりの建物を移転・復元したものです。味噌、醤油の蘊蓄を肴に食事をすると、さらに美味しくなるかも知れません。資料館は梅屋の伝統を守る株式会社山内本店の敷地内にあります。



味噌・醤油資料館

清正公(せいしよこ)さん  
よもやまばなし  
加藤清正は熊本では親しみと尊敬を込めて「せいしよこ」と呼ばれています。

## 町木

杉



豊後街道菊陽杉並木は、400年以上の歴史を持ち、大地にしっかりと根を張り、天に向かって伸びている姿は、菊陽町の将来を象徴しています。

## 町花

菊



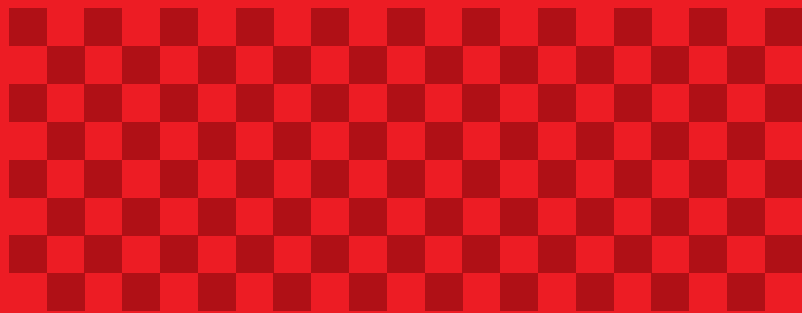
秋に美しい花をつけ、高貴な花として古来から観賞用に愛好されています。菊陽の「菊」を意味し、町花としてふさわしい花です。

## 町の鳥

ひばり



ヒバリが高空をさえずりながら飛ぶ習性は、未来に羽ばたく菊陽町の姿を象徴しています。



土木の神様加藤清正公四方山話

Kumamoto Kikuyou delicious map

地域資源∞全国展開プロジェクト 2010

AJI/MISE SIRAN  
Guide-Map

菊陽町

味店シランガイド

発行 菊陽町商工会

〒869-1103

熊本県菊池郡菊陽町大字久保田 2816

TEL 096-232-2757

