

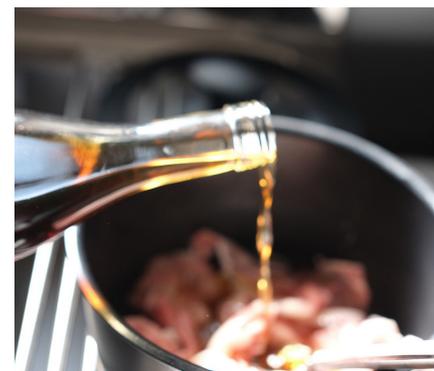
短居慢旅 熊本生活筆記



創作有時並非從縝密規劃開始，而是自然地從生活中發生。

幾位來自不同領域的職人，來到熊本慢居，暫時成為這座城市中的一份子，在通勤、採買、散步與工作之間，感受日常如何被形塑。有的職人將這些經驗轉化為文字與影像，有的則以照片與筆記的形式，保留旅途中逐漸生成的靈感與思考。熊本的生活樣貌，也透過這些作品與片段，在創作者的視角中逐一被記錄下來。

Notes from Creative Residents



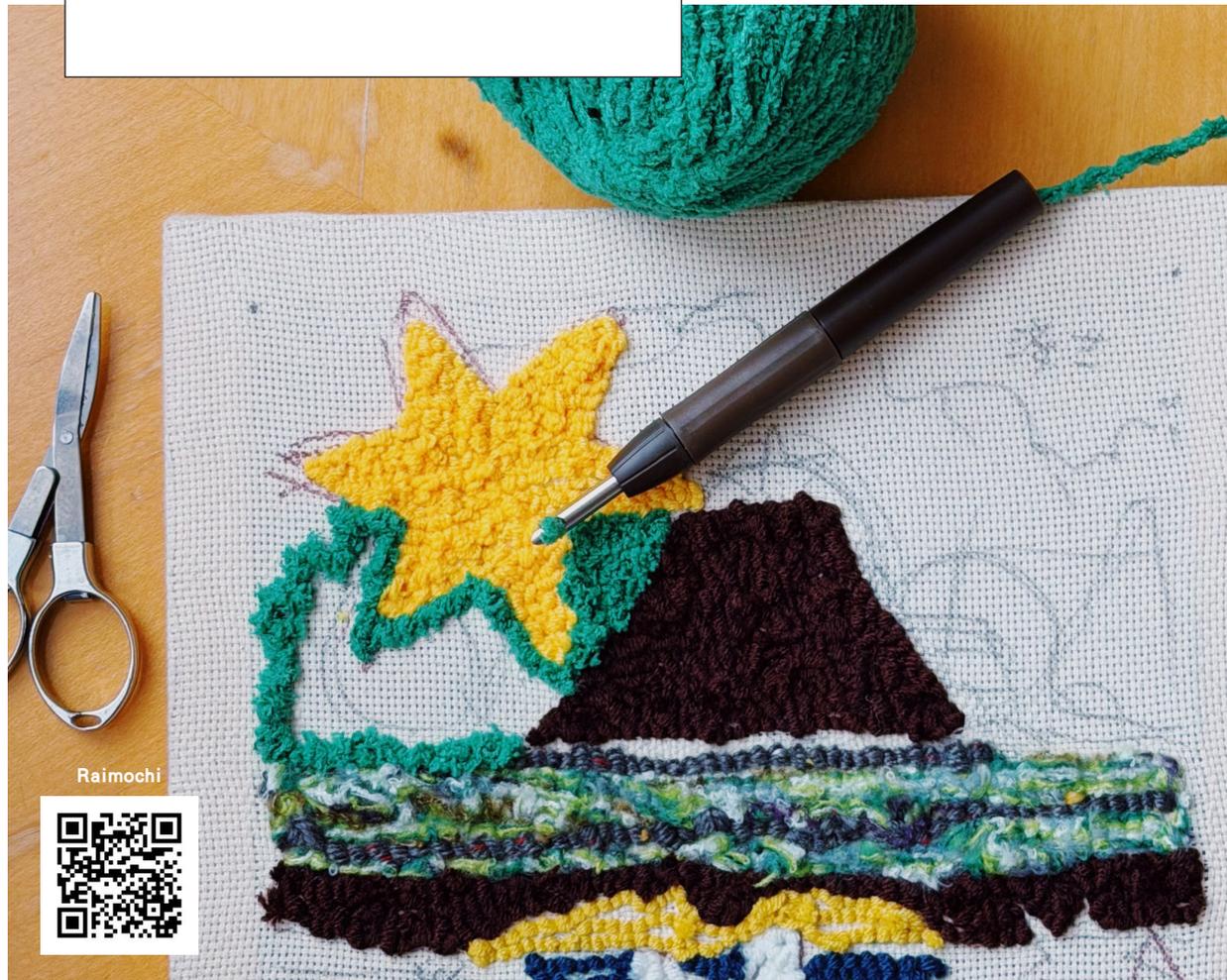
Raimochi / Nuomi / 目青 / 黃銘彰 / 毛奇



從生活中誕生的 創作現場

編毯藝術家 Raimochi

2014 開始經營插畫品牌，同時長期專職做活動視覺設計，
2020 從北京回台後開始獨立接案，多以數位插畫創作為
主，近年也以簇絨地毯為創作的載體。



Raimochi



創作片段 ①

球磨川&人吉城跡



球磨川是這趟旅程中，令我印象最深刻的河川之一，也是停留在人吉的期間，每天都會看見的風景。清晨我在河邊吃早餐、午後在岸邊做手作，看著清澈的溪水，以及它在不同時間與天氣下的模樣，彷彿把累積的煩惱與壓力都慢慢帶走了。

我將人吉城跡映照在球磨川水面的倒影為主題，並在靜靜流動的河川中，加入了一艘載著星星的小船，象徵著對這片土地的喜愛與期望。希望這個充滿歷史痕跡、安靜又舒服的地方，能被更多人溫柔地看見。

創作片段 ②

地方物產&色彩



熊本各地區的特色物產，也是我此趟重要的創作線索。例如有著獨特的鮮豔配色，長久以來被視為祝福孩子成長的吉祥物，也是人吉地方的傳統玩具——花手箱、稚木馬與陀螺，還有具地方代表性的球磨食器。希望透過圖樣與色彩的重新編排與應用，使不同物產之間產生對話，拼湊出屬於縣南地區的人文氣息與地方記憶。

創作片段 ③

神社&寺廟



人吉是一片擁有深厚歷史底蘊的土地，至今仍保存著許多神社與寺廟。這趟旅程中，藉著翻閱 google map 地標，我也走訪了許多寺廟神社，才發現這裡每座廟宇給人的感覺都十分不同——青井阿蘇神社氣派又莊嚴；老神社則像個老爺爺，不強調追逐成功，更多陪伴與承接，是個讓人安心的地方。

後續預計將有著小小茅草屋頂的神社，與鳥居圖樣作為發想，將那份給人溫柔陪伴與靜謐安定的感受，放入此次的創作中。

在熊本
最能帶給你靈感的
事件、物品或文化是什麼？

最讓我留下深刻印象的是水的倒影，尤其在人吉時看到的河川，都像一面鏡子，天氣好時格外美麗。也因為這次參訪了不少神社與寺廟，開始查閱相關資料，才知道在日本，神社多與「生」相關，寺院則對應「死」。這樣清楚的分工，和台灣一間廟宇涵蓋生老病死的情況很不一樣，對喜歡研究這類文化的我來說，不但新奇也很有意思。

熊本快問慢答

縣南



Q.

過去對熊本的印象是什麼？實際慢居後，最大的差異或驚喜是什麼？

大學時，我曾與家人在夏天跟團來過熊本，不過由於只去了阿蘇，所以除了當時看起來像抹茶口味的阿蘇山以及熊本熊之外，沒什麼特別的印象。體驗慢居之後，覺得熊本本人很有活力耶！

在路上遇到的本地人、學生，或是活動遇到的職人，大多給人很有精神的感覺，但又不是讓人困擾的過度熱情，我很喜歡。



Q.

此次旅程有沒有發現什麼好吃的在地食材？

因為剛好在聖誕節與新年來熊本，人太多了（宅宅必須獨處尋找平靜），很多時候都是去超市買東西回飯店吃，不過多虧飯店早餐類別豐富，有淺嚐到太平燕、高菜飯及麵糰湯。我個人很喜歡麵糰湯，是道很家常的料理，每天吃都覺得沒問題。

對了，在去阿蘇的時候有吃到赤牛丼飯，那個肉……太厲害了！是讓人想再吃一次的肉！



Q.

對本次到縣南的規劃行程，有什麼樣的具體感想與收穫？

這次主要待在人吉，很適合喜歡歷史建築、神社與古物的人來，這裡風景好，有漂亮的球磨川與山景、有溫泉，也是《夏日友人帳》的部分取景地。人吉很適合放鬆跟散步，要是交通的 JR 能恢復，對外國人來說也是個很棒的參訪點！



Q.

你覺得長時間慢慢生活跟趕行程的觀光，最大的不同在哪裡？

第一次在同個地方待了這麼長時間，最大的不同果然是「隨心所欲」吧！因為時間多且自由，可以花時間逛自己想逛的東西，也能隨意決定要留下來多久，甚至二訪同個景點，也因為時間很多，每天都能花些時間在外面散步，到後來已經蠻熟悉一些地點的方位與特色了。感覺下次再來，就能跟人家介紹人吉（尤其是神社）了！

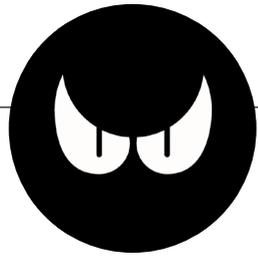


Q.

是否有發現什麼熊本冷知識，或是意想不到的熊本面貌？

在購買前往人吉的車票時，發現他們有些電話的開頭，跟台灣手機號碼一樣，剛好都是十碼，害我在路邊看到的時候，都會有一瞬間想說是誰的手機號碼（笑）。還有一個新發現是，熊本雖然叫做熊本，但其實沒有熊，是因為以前叫做隈本，在加藤清正時期被改成熊本（日文同音），熊本本身沒有野生熊！

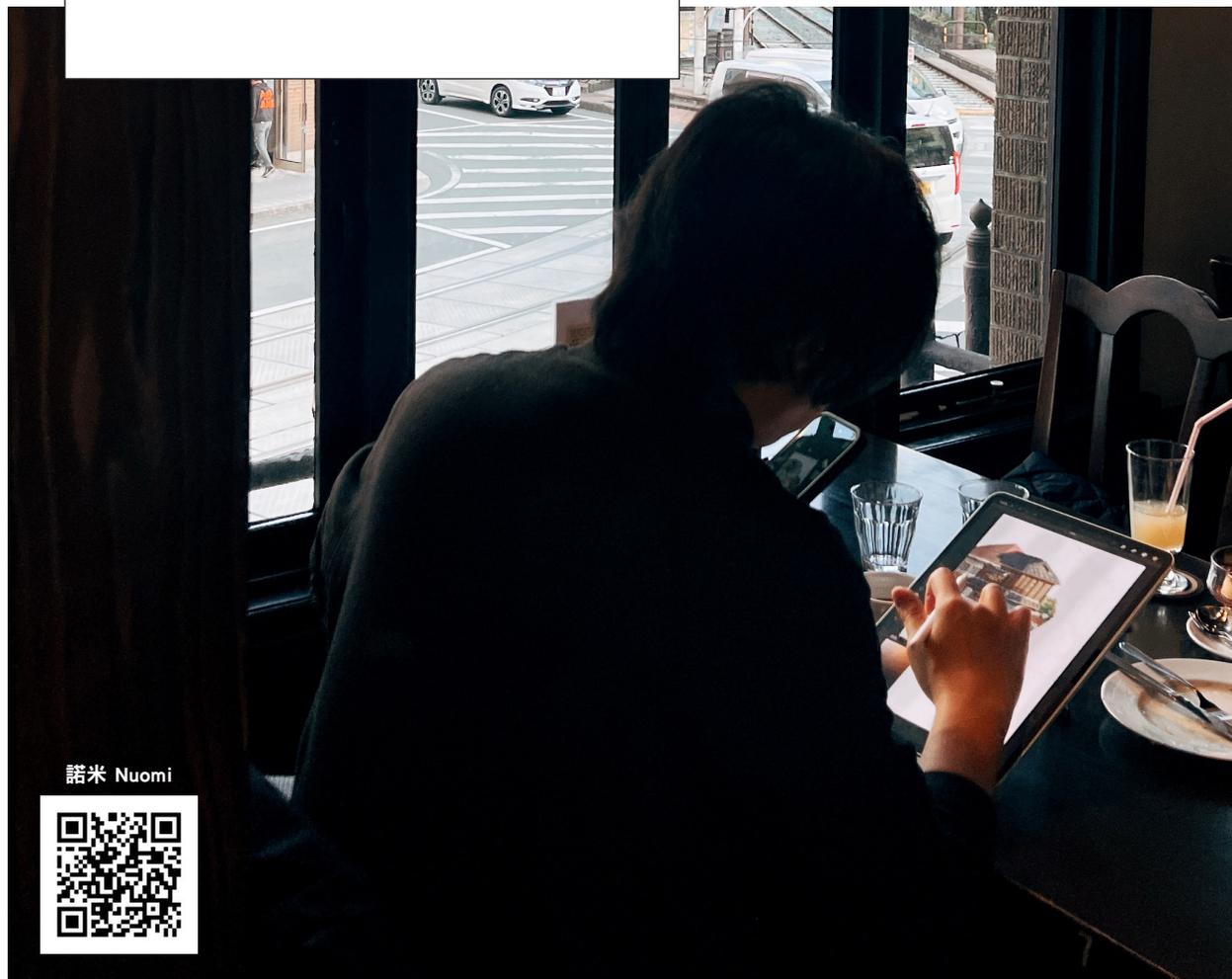




行走中的插畫風景

插畫家 諾米 Nuomi

是台灣少數能將空間建築，巧妙轉化為圖像插畫的創作者。擅長以生活周遭的景觀作為創作基礎，加上幽默有趣的創意及不同的透視技巧，讓作品富含獨特的趣味性。

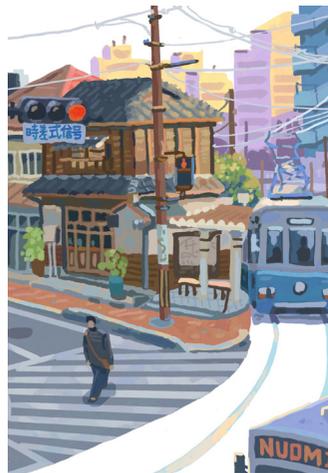


諾米 Nuomi



速寫景點 ①

新町車站



抵達熊本市區的第一天，最吸引我的不是景點，而是市中心穿梭的熊本市電。尤其是老舊車型格外迷人，一不小心搭到太新的還會有點小失望（笑）。

這趟造訪了被夏目漱石、森鷗外、村上春樹都來過的「長崎次郎喫茶室」。到店時剛好靠窗的最佳電車視角空出，我們立刻說要這個位置！窗外就是新町站，電車頻繁停靠、轉彎，市民日常盡在眼前。適合邊喝咖啡邊看電車，感受熊本慢步調。

速寫景點 ②

地方蔬果店「八百柿」

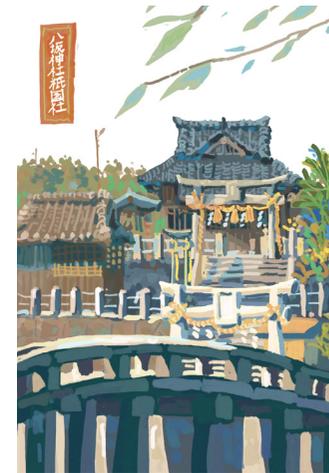


由於這次旅程以大眾運輸為主，只要距離不遠就盡量邊走邊逛，沿路欣賞各式建築。這裡能感受到熊本迷人的昭和氛圍，搭配多彩的熊本市電，呈現出與其他日本城市不同的風貌。

抵達長崎次郎書店時，我立刻被旁邊的蔬果店「八百柿」吸引。陽光灑在外牆的色彩，讓我瞬間心動，當場架起 iPad 開始寫生。仔細觀察光影、描繪建築細節的過程，就像在與這座城市對話，也讓我度過了非常愉快的上午。

速寫景點 ③

天草祇園橋



原本還擔心在天草找不到合適的寫生題材，直到我走到祇園橋附近。眼前的神社、三座矗立的鳥居與古橋，景色太吸引人，照片拍完就迫不及待開始作畫。

別看照片裡風和日麗，實際體感溫度接近 0 度……冷得刺骨，但也正因為寒冷，我反而更放鬆，用比平常更鬆弛的筆觸完成了寫生。天草的景色融合跨宗教的建築元素，加上清幽海景，散發出難以言喻的平靜感，讓我在寒風中也能感受到創作的愉悅。

後記

這次以插畫家的身份來到熊本，雖然可以拍拍照回去畫就好，但我更喜歡在現場寫生。那種跟城市對話的方式現在越來越少，或許這正是我特別的地方。寫生對我的最大的幫助，是放鬆筆觸與捨棄過度追求細節，有時候看照片太清楚，容易想用力刻畫，但畫面反而僵硬；寫

生則讓線條更從容、筆觸更鬆弛，也更好看。

或許這就是熊本帶給我的感覺。雖然這次只畫了三張，但每一次可以現場寫生都讓我超級開心，只是畫的過程中，還是忍不住碎唸：真的有夠冷，下次想要溫暖一點再來。（笑）

熊本快問慢答

縣中
天草



Q.

過去對熊本的印象是什麼？實際慢居後，最大的差異或驚喜是什麼？

過去對熊本的印象，大多停留在熊本熊與台積電。這次親身走訪，才發現這座城市的街景與其他日本大城市截然不同，像是現代建築與昭和老房並存、路面電車跟現代轎車、巴士並行的新舊融合時代感等，到處都充滿著令我驚喜的視覺細節。

Q.

你覺得長時間慢慢生活跟趕行程的觀光，最大的不同在哪？

這次的熊本慢居體驗，讓我學會不再追趕行程，而是更能享受隨機地待在咖啡館，或在海邊放空的時間。



Q.

對於本次到縣中、天草的規劃行程，有什麼樣的具體感想與收穫？

這次在熊本市區的時間恰逢元旦，深夜 12 點跟著人群在神社跨年，是我第一次在國外感受濃厚的新年氣氛，令人印象深刻；去到天草，旅程也充滿驚喜。原本要搭乘天草周遊巴士觀光，因為元旦假期停駛，才發現當地有觀光計程車服務。司機阿伯熱情帶我們前往能遠眺海上崎津聚落的聖母像（觀音像），意外獲得在地人的私房景點。



Q

此次有沒有發現什麼好吃的在地食材？

此次最難忘的在地美食，是到天草品嚐「天草大王」地雞料理，這是我第一次嘗試生雞肉與生醃雞肝，完全沒有腥味，配上薑泥與醬油極其順口。到阿蘇時，也嘗試了馬刺身，口感非常有嚼勁，但是也沒有腥味，可以感受到食材的新鮮與風味，讓人驚豔！

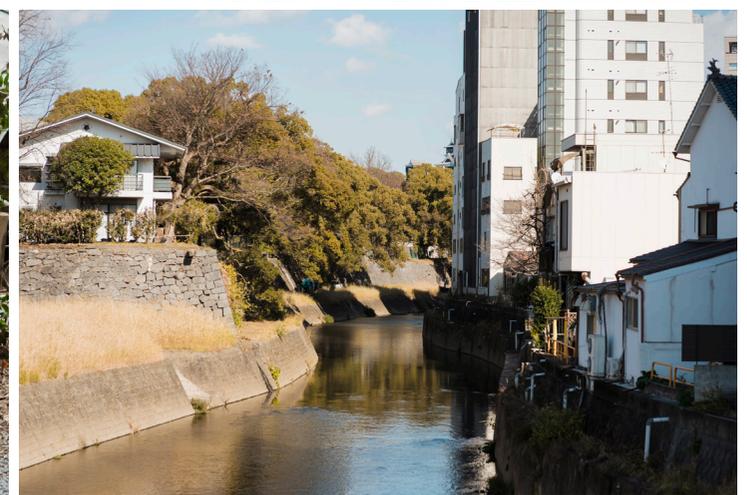
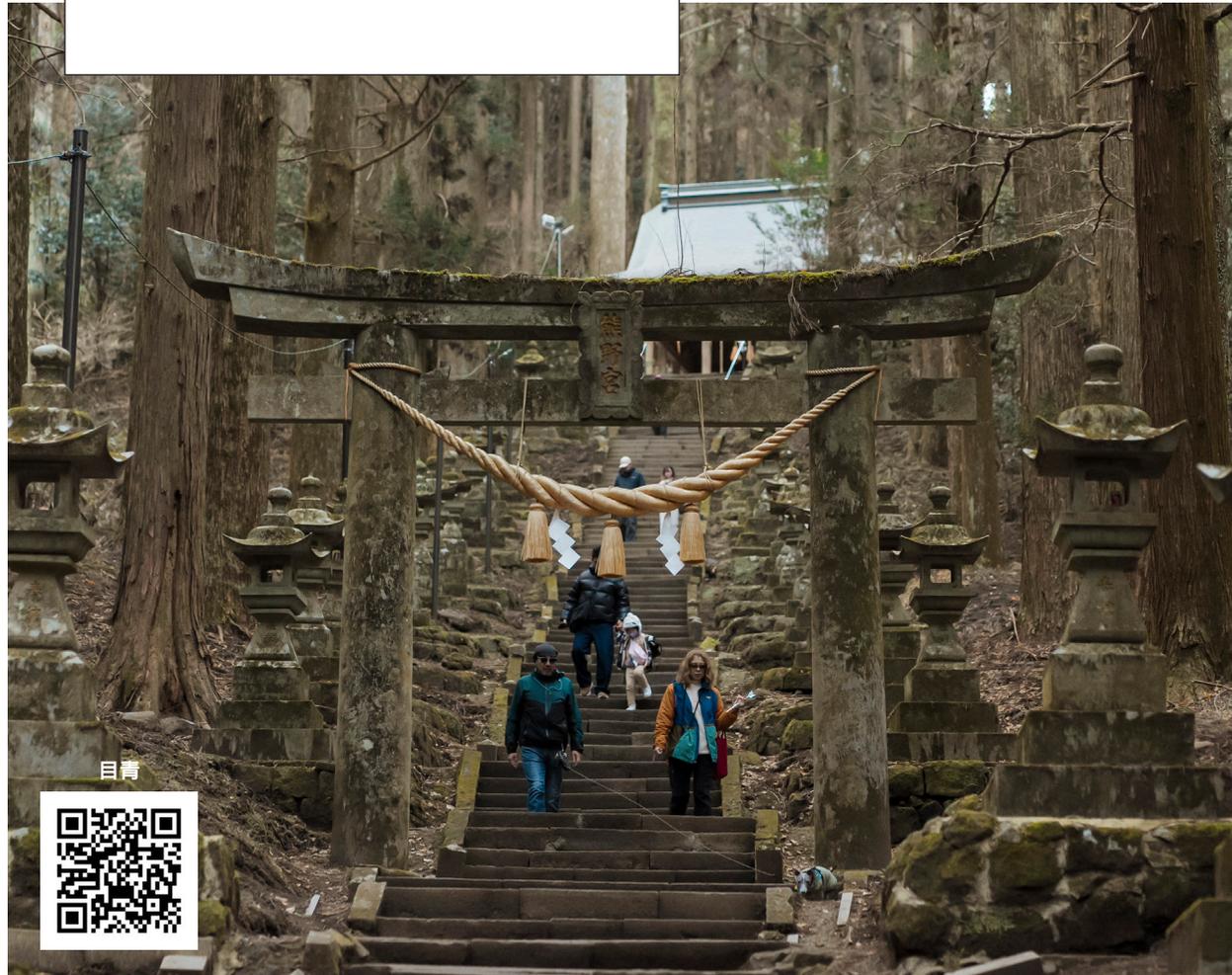




透過攝影 收藏熊本的瞬間

攝影師 目青

「目」是透過眼睛記錄所看到的世界；「青」則是喜歡在影像中帶入青藍色調。入伍後，為了培養休假日時的興趣，而開始拿起相機拍照，就這樣栽進隨手拍的生活攝影世界。



對於熊本印象最深刻的，是目前列為日本國家登錄有形文化財——長崎次郎喫茶室。這個大正時期的文化建築，剛好矗立在熊本市電旁，來到這裡，就好像走進當時的時空背景。喫茶店裡也放著許多具有歷史年代感的物品以及照片，能感受到日子與時光的美好。

另一個令我難忘的景點，是位在高森的上色見熊野座神社，踏上百階石階參道，兩旁整齊排列著長滿青苔的石燈籠，在樹影與光線之間，彷彿走進螢火之森的场景裡。神社藏身在阿蘇山腳下的原始森林裡，每一步都是寧靜與神祕，這裡不是熱鬧的觀光神社，沒有喧囂只有森林、苔蘚與信仰！

熊本快問慢答

阿蘇



Q.

過去對熊本的印象是什麼？實際慢居後，最大的差異或驚喜是什麼？

原本以為熊本是人口較少、步調較慢、偏向鄉村的小城市，但實際慢居後發現，這裡的生活機能非常完整，不論採買、飲食或交通都很便利。

最讓我意外的，是熊本不只能輕鬆看見山、河與晚霞，還以「水之國」聞名，可以喝到由阿蘇火山群孕育的優良的水源，生活起來格外舒適。

Q.

你覺得長時間慢慢生活跟趕行程的觀光，最大的不同在哪？

慢慢生活更能感受到人與日常，就像是住在當地、與居民共享生活節奏。我們會去河堤散步、搭當地的交通工具在城市裡冒險，時間拉長後，感受也會變深，而不是只留下匆忙的景點印象。



Q.

對於本次慢居到阿蘇的規劃行程，有什麼樣的具體感想與收穫？

這次行程較可惜的地方是，這幾天因硫磺濃度過高，無法登上阿蘇火山，但仍有前往阿蘇地區的草千里。剛好我們出發前幾天剛下過大雪，抵達時是一片雪白大地，連火山口都覆蓋著白雪，遠處則能看見仍冒著煙的阿蘇火山，形成強烈又夢幻的對比。

站在草千里，我才真正體會到，有些風景不需要符合預期也能帶來震撼。如果有機會在冬季造訪阿蘇，非常推薦親眼見證雪與火山共存的獨特景色！



Q.

是否有發現什麼意想不到的熊本面貌？

旅行時，每到一個城市我都習慣先找地鐵路線，但到了熊本才發現，原來市區其實沒有地下鐵，而是以復古可愛的熊本市電和巴士為主要交通工具，也因此多了一種不同於以往城市旅行的體驗。





在山鹿與玉名 浸泡阿蘇的溫柔餘溫

文字工作者 黃銘彰

曾任藝文媒體主編，並於文化展會擔任策展人。2022 年返鄉，以嘉義為基地，從內容出發，持續創造觸動人心的好創意。



黃銘彰



沿著菊池川緩慢延伸的北熊本平原，展現出一種與火山地帶截然不同的靜謐感。這裡沒有壯烈的火山口地景，取而代之的是連綿的田野與古老的街道。在玉名市與山鹿市，生命力的來源並非顯而易見的視覺奇觀，而是深埋於腳下的水。這裡的溫泉更像是一場漫長的、橫跨地質層級的靜默旅行。支撐在地生活的動力，源自一套長時間運作、幾乎不被察覺的水循環系統；泉水靜默地滲入建築肌理與日常作息，形成了一種溫潤且具備厚度的風土。

阿蘇火山的遺贈：地層養成的泉水

探尋這兩地溫泉的源頭，必須回溯至遠方的阿蘇火山。遠古時期的劇烈噴發，為北熊本平原鋪陳了厚實的火山灰與碎屑流沉積。這片廣大的岩層遠離火山口的暴戾，卻意外成為一座天然過濾器。

雨水降下後，滲入這片由火山岩構成的濾網。根據地質調查研究，地下水在岩縫與沙層間以極其緩慢的速度下潛，經歷長達 20 年的沉澱、加溫與礦物質交換。在這段地層深處的長途跋涉中，地熱以溫和的方式提供能量。當泉水最終在玉名與山鹿湧出時，早已褪去火山活動的火燥，轉化為穩定、質地柔軟且偏弱鹼性的泉質。這份被時間與地層耐性養成的恩惠，讓當地的溫泉與觀光的關係發展為一種分享日常的形式。

山鹿溫泉：公共記憶的劇場與歷史召喚

山鹿的溫泉文化帶有強烈的歷史連結。這座城鎮曾是豐前街道上的重要「宿場」(註)，商業與人煙的匯聚，賦予這裡的公共浴場劇場色彩。

發源於超過 380 年前、重建於 2012 年的「さくら湯」是其中的代表。山鹿人當時決議拆除現代化的鋼筋混凝土大樓，運用傳統工法還原這座純木造的浴場。這項公民行動的核心精神，在於找回遺失的公眾空間。

走進さくら湯，高聳的格天井與無釘工法的木構架營造出莊嚴的氛圍。溫泉的功能在此超越了單純的洗浴，成為連結過去與現在的媒介。旅人來到さく

註：相當於古代的驛站或現代的公路休息站 服務區



ら湯，是在體驗一段被實體化的歷史；山鹿市民則在同樣的木造屋頂下，維持著再日常不過的噓寒問暖。來到山鹿，就像是收到了一份邀請，有機會走入在地人引以為傲的集體記憶。

市區之外，市郊的「平山溫泉」則更為質樸。這裡的泉水以極高的滑順度稱著，隱身於林間的公眾浴場與湯屋維持著低調且與自然共生的狀態。觀光與生活在對傳統質地的執著中，達成了平衡。

玉名溫泉：生活運作的基礎設施與日常共享

如果說山鹿的溫泉是一場追求精神共鳴的儀式，那麼玉名的溫泉，則更趨近於一種對物質生活的溫柔支撐。

這裡不特別強調空間的劇場感，而是讓溫泉回歸到最純粹的、作為生活運作的基礎設施角色，更像是某種開放式的資源共享。源頭「立願之湯」自古以「美人之湯」聞名，其水質具有軟化角質、使肌膚滑順的物理特性。這種極具實用價值的體感，定義了玉名溫泉在當代觀光中功能導向的地位。



西日本規模極大的溫泉設施「つかさの湯」，展現了玉名如何將泉水轉化為全方位的民生機能。設施內部寬敞且充滿開放感，提供居民與旅人一個足以負擔大量日常使用的場域。

務實精神在玉名市大眾浴場「玉の湯」體現得淋漓盡致。這座最貼近居民生活的共同浴場沒有華麗裝飾，卻是農人與街坊鄰里傍晚必經的站點。同樣的邏輯體現立願寺公園的「白鷺足湯」，讓溫泉直接流向公園開放給大眾使用，成為人們休息與交談的節點。

來到玉名，會感覺自己好像被納入一個溫暖的支持系統。溫泉的功能在於承接現實，日常的運作能夠舒適地持續。這種將溫泉視為生活底色的態度，讓玉名的觀光呈現出一種自然且力道強勁的生命力。

在溫泉中重返平靜的日常

泉水從地層深處呈現緩慢湧出，生活在土地上自然展開，阿蘇火山在千萬年前留下的遺產，在時間淘選下，化作山鹿、玉名兩座城市堅韌的底氣：山鹿透過溫泉重拾了眾人共聚的公眾精神，玉名則讓溫泉成為生活的後盾。

當我們離開這些地方，回到以效率與表現為主的城市，很容易再次被提醒什麼才算重要，但玉名與山鹿的溫泉提供了另一種可能性，它們用泉水告訴人們，有些價值不必被刻意張揚，只要被持續使用，就足以支撐一個地方長久且實在地存在。

走過一趟縣北的山鹿、玉名，才明白真正的奢華或許就在於，像當地人一樣，在傍晚時分，毫無負擔地走進那池被地層耐心過濾了 20 年的熱水裡，把身體全然交付給這段漫長的時間，然後沉靜地，繼續明天的生活。

關於銘彰的 Q&A 熊本快問慢答

縣北
縣中

Q.

過去對熊本的印象是什麼？實際慢居後，最大的差異或驚喜是什麼？

過去曾半日快閃造訪熊本一次，這次深入慢居，最直接的震撼來自這片土地的廣袤，以及各區截然不同的性格：縣北的山鹿與玉名，守著江戶時期街道的餘韻與溫潤泉水；阿蘇地區擁有世界級的破火山口地形，地景壯闊，氣候也自成一格；縣南的八代與人吉，承載著深幽的森林與球磨川的急流文化；天草則展現了獨特的海洋文明，並隱約留著吉利支丹的歷史印記。每一區的風土都無法一概而論，非常值得慢慢走進去。

Q.

你覺得長時間慢慢生活跟趕行程的觀光，最大的不同在哪裡？

當腳步慢下來，感官對這座城市的解析度會產生本質上的位移。觀光是在地圖上移動座標，但慢居卻是讓身體融入地勢的起伏與氣味的流動。最大的不同在於，我不再是站在旁觀者的視角去閱覽地景，而是開始留意空氣中微小的溫差，以及巷弄間被生活填滿的細節。

例如在玉名的傍晚，我不再急著趕往某個景點，而是沿著菊池川慢跑。在那當下，感官捕捉到的是河畔光影的變化，以及這座城鎮緩慢而自在的節奏。這種從看見景點到感知質地的轉變，讓我發現真正的奢華並非抵達多少座標，而是擁有一份能與土地同步呼吸的餘裕。這樣的連結，是匆促的觀光客很難透過鏡頭捕捉到的。

Q.

對本次縣北與縣中的工藝體驗，有什麼樣的具體感想與收穫？

在山鹿燈籠民藝館，我跟著職人一對一製作「山鹿燈籠」。這項工藝最迷人之處，在於燈籠全由和紙與漿糊製成，不使用任何木材或骨架，追求極致精準的手感。這份源自江戶時代的工藝執著，讓我不僅敬重職人的專注，也開始嚮往未來有機會，可以參與夏季萬燈閃耀的燈籠祭典。

在熊本川尻的「熊本工藝中心」，我則沉浸在機織（機織り）的規律節奏中。操作木製織機是一場手腳協調的修煉，看著原本零散的線段在自己手中，逐漸交織成具備扎實質地的機織杯墊，那種線條在經緯間呈現出的層次感，讓我對「手作」的成就感，有了最直觀的體認。



到熊本 料理屬於在地的 風土美味

料理人 毛奇

新生代飲食書寫作家、食物研究者。住在台北淺山；從事專欄與報導寫作，料理設計。著有《足夠好的日常：毛奇的365日提案》、《深夜女子的公寓料理》。



毛奇



上次拜訪熊本，已將近 10 年前，那時長崎次郎書店還開著呢，我因為台日交流的參訪團來到熊本。沒想到多年後再訪，能以自己的雙腳和心意安排旅行，得到沒有預料的樂趣。

我的任務是在熊本當地做菜。身為料理人、食研究者，當然是要儘量使用在地特色與季節食材。儘管我可以在超市裡面購入食材，但超市體系提供的便利與周全，往往淡化在地食材的特點；於是我鎖定能夠嗅聞到在地生活氣味的「子飼商店街」，以及位於熊本市區南方的批發市場「田崎市場」。

子飼商店街在熊本大學附近，鄰近多住宅區，以大馬路的方向來說，是一條斜斜的可愛街道。商店街上的蔬果店出奇的便宜，以熊本特產的草莓來說，是我在 10 天各地旅行後，確認的最低售價地點，一盒可以低至 580 日幣。我當然立刻拿下鮮垂欲滴的豔紅草莓，可以這麼吃真是太奢侈了，稍後也把熊本草莓放入我的料理中。商店街也有販售現炸的鮮黃芥末蓮根，此乃熊本特產，《孤獨的美食家》演員松重豐，出身九州，曾在著作《吃貨筆記》中提到剛炸好的蓮藕暖呼呼與辛辣香氣，惹得我也買下一份體驗體驗。

至於田崎批發市場，因為公車下錯站，我抵達的時間略晚，但佔據數個街區的批發賣場陣勢依然驚人，在這裡見得到販售不同部位肉品的馬肉商、蔬菜水果、漁獲店。料好大碗的地方感食堂，宛如城市的隱藏珠寶般散落期間。這裡食材份量較大，沒那麼適合我採買，但我在這裡喝了咖啡，吃了內臟煮，非常滿足。

熊本市的餐桌

冬天的熊本是柑橘的王國，行車至往天草方向，山丘上都是柑桔園，金黃色的果實掛在綠樹間非常可愛。選用不知火產帶酸味的柑橘，去籽切丁，以及熊本地產的草莓切成小丁，搭配熊本養殖的鯛魚。在日本可以很容易買到生魚片食用等級的魚片海鮮，回家後費心切成適口大小即可。

這樣生魚片搭配水果的冷盤，是屬於帶點西式



Fusion 料理感的。因此要把彈脆口的鯛魚片片薄後，灑香料鹽靜置一會兒，提萃出更鮮甜的風味，再跟水果組合擺盤。淋上一圈初榨橄欖油，點綴以蒔蘿香草，最後還灑了點「一味唐辛子」（粗粒日本辣椒粉）提味道，放在湛藍海水印象的鬼池港光窯盤子上。

熊本川尻的瑞鷹酒造，是歷史超過百年的日本酒酒造，親訪會發現裡頭很多有趣的酒款和延伸產品。比如結帳櫃檯放著「漬瓜」，這是跟奈良漬同概念，使用酒造生產清酒副產品「酒粕」去醃漬的醬瓜。乍看黑溜溜的，入口甘醇鹹香，有濃濃的酒粕香味，是很有時間熟成魅力的酒造產品，不能說是常見。

把這樣香噴噴的鹹醬瓜，片薄了，搭配低鹽的雪白奶香的卡門貝爾乳酪，一起送入口，是非常理想的下酒小菜，東西皆宜。我把這對組合放在在地和菓子店販售的玄米米香餅上，卡滋卡滋送入口，太好吃了。

「赤酒」是熊本特產的類型釀造酒款，以酒為名，顏色赤紅，但嚐起來無甚酒味，味道甘美。當地人把赤酒當成煮飯的調料來用，類同「本味霖」，瑞鷹酒造是一大生產者。

身為料理人，必嚐也必須將赤酒入菜。然而赤酒這

樣米發酵釀造而來的甘美甜味，適合的菜色是最樸實的日式家常菜色，甜，作為一股悠悠隱味藏在風味中。我用赤酒加醬油醃漬豬肉片，然後放到鍋中炒，不必加糖便自帶輕微梅納反應的討喜甜香。再加入豆腐、大蔥、熊本產貝肉、日式乾物煮出的高湯，慢慢燉煮，就是甜美的一鍋煮物了。

在子嗣商店街買的香豌豆花，插在酒瓶裡。這樣在台灣是進口花材的可愛花朵，這裡一根只要 100 yen，讓 10 天長度的熊本更增添了些許生活感。商店街裡芥末蓮藕專賣店的蓮藕黃澄澄地排列，有種可愛的感覺。

天草崎津餐桌

此次我在天草住了 3 天，其中有 2 天的住宿，是在海邊小漁村的一戶建築，雖然是有點年份的樸拙小居所，卻也帶了不馬虎的廚房和昭和感的餐具呢。那必須認真煮一回，品味天草風物。

旅宿的櫥櫃裡有昭和感的碗盤，藍青花、藍盤跟切割角度的玻璃器皿，非常美。我小心翼翼地放在榻榻米上拍照，擦過碗盤底部，確認沒弄髒。在體感零下的冷天裡，吃自己做的熱呼呼菜肴好滿足。

在天草購入在地醬料：池崎釀造出品的「漁師醬油」，就是很適合搭配在地小漁港漁獲的醬油配方吧，以及「火之國辣味噌」。熊本因為有火山，被稱作是火之國，這個帶辣感的味噌醬，拿來燒肉或炒菜都很夠味道。

天草是上下兩個大島和小島所組成，這一帶沿岸、人們聚集的地點盡是小漁村，魚產豐富是自然，漁獲加工成魚板、蒲鉾、吉古拉等魚漿製品也是在地特產，當地人也很愛吃。在天草的地方型超市裡，我看到一大冷藏櫃的魚板商品，在村子裡的小賣店冰箱裡，也備有多款吉古拉選購。我買了最熟悉，竹輪形狀的吉古拉，在中間塞入小黃瓜條。在鍋中加熱煎香，外頭裹上乳酪醬汁，是非常下酒的小食。

湯島大根（蘿蔔）是熊本蘿蔔的珍稀逸品。在上天草島與島原半島間的有明海上，有個名為「湯島」

的小島，這裡吹拂著海風長大的冬天蘿蔔，又甜又大，爽脆不容易變形，是每年 12 月中到隔年 2 月的限定品。

這樣的蘿蔔拿來蒸、拿來煎蘿蔔排都可以。我需要熱呼呼的湯取暖，把在地的根莖類：湯島蘿蔔、牛蒡、胡蘿蔔跟豆皮煮成熟湯。從剛煮好的清爽，到熬煮後調入味噌的濃郁柔軟，都很療癒呢。

我在賣部徘徊許久，最後挑中了天草島最南方漁港牛深港上岸的花枝，回家做一人份的料理。非常 Q 彈有勁的花枝腳，用辣味噌快火炒熟，鹹香帶辛，搭配冬天清脆的小青椒與柑橘肉，果香平衡了重口味辣意。



關於毛奇的 Q&A 熊本快問慢答

天草
縣中

Q.

過去對熊本的印象是什麼？實際慢居後，最大的差異或驚喜是什麼？

熊本的島嶼地帶充滿魅力，從熊本市區駕車，最多兩小時就可以抵達天草，欣賞：海、灣、島、嶼的風光，從事水上活動、品嚐海鮮。這一帶同時也是歷史上跟外國多交流的地帶，由於西化得很早，文化遺產如三角港、隱藏的基督徒地帶的天主堂，都讓文化充滿層次與韻味。這是實地走訪後才會有的理解。

Q.

你覺得長時間慢慢生活跟趕行程的觀光，最大的不同在哪裡？

有時間可以去商店街一訪二訪、去好奇的書店們：長崎書店、Tsutaya，獨立書店。透過翻閱書本感受思潮與在地的流行，比如做菜流行蒸籠料理和藥膳食療的思考。

也因為時間彈性，可以去體驗、拜訪一些未必在旅遊書上，擁有最多版面的場所，卻依然有滋有味。比如做完工藝體驗後，隔壁酒造的女兒介紹我去一間和菓子店，這間和菓子店的卡斯特拉蛋糕（長崎風蜂蜜蛋糕），是使用她們家的酒粕來製作；也推薦可以去對面的烤鰻魚店試試，因為鰻魚醬汁用了她們家釀造的赤酒。

Q.

對本次天草與熊本的規劃行程，有什麼樣的具體感想與收穫？



10 年前熊本震災後，我因為參訪團來過熊本一次，那次的行程對於水偶病紀念館留下深刻的印象，但因為團體行程匆忙，對於熊本人的生活面相沒有機會感受，更多記憶留在成功的 Kumamon 熊本熊都市行銷。這次慢居，我多依靠雙腳行走以及大眾交通工具，對於城市的地理區位以及距離有了具體的感受，也更能夠品味街區的氣氛。

