

「落ちゆく先は、九州相良」と浄瑠璃「伊賀越道中双六」の中で語られている人吉・球磨地方は、薩摩と細川の雄藩には生まれ、両藩の影響を受けつつも、独自の政治・経済・文化をつくりあげてきた。

今では、国道三線等の近代化により、南九州の交通の要衝へと大躍進。他地域との交流は、この地域に大きな影響を与えた。忘れてならないのは、人吉球磨の人々の血の中に脈々と流れる、「進取」に感応する精神。新たな人との交流に触発された人々は、時代を先取りし、魅力的な地域づくりをめざしている。

素朴なあたたかさ、進取の精神。急流の里人吉・球磨の日本一づくり。

桜の花便り

(日本一の桜の里づくり) 前略、お元気ですか。

市房湖周辺を万華鏡の世界にした桜の花の季節も過ぎ、湖岸は、緑陰を抜ける風に涼を求める人で賑わう季節になりました。

思い起こせば、この桜の里づくりは、昭和三十三年の県営市房ダム完成を機に始めました。湖に潤いを与え、湖岸を通る人々の目を少しでも楽しませようと、ヤマザクラやソメイヨシノを二万本、十六キロにわた



孫たちへ (日本一のおふくろさんたち 下村婦人会)

元気でいますか。変わりはないですか。市房山は、今鮮やかな緑に包まれています。

私たちは、五和木(おこぎ)と梅の漬込みが一段落し、ほっとしているところです。でも、気を抜くことはできません。私達の作るものは、防腐剤や保存料などを一切使わないから、一時の油断もできないのです。

私達が昭和三十四年、市房漬を初めて漬込んでから、現在では、三十六種類の製品をつくるようになりました。

この間には色々な事がありました。中でもうれしい事は、私達のような運動が全国に広がるようになってきたことです。

また先日、熊本県が東京の西武デパートで開いた「熊本展」で二百二十万円の売上げがありました。一つの品がせいぜい三百円から五百円の品物を六日間二百二十万を売り上

けることは大変なことなのです。そして、デパートからは今年の中元セットをつくるようにいわれました。大デパートで中元用品として取り上げていただくには十年以上日参しなければならぬのに、です。

十数年前、暮らした手帖の花森先生が取材にいられておっしゃられた「婦人会の漬物は全国に知れ渡り、あなた達は日本一のおふくろさんといわれるようになりますよ」という言葉が、今現実のものになっていきます。

昔、「奥さん」と呼ばれていた私達の頭にも白いものが混じる様になりました。でも、私達は元気でいます。日本一のおふくろさんの名に恥じないよう、ますます元気でいなくてはなりません。

学校が休みになったら遊びに来て下さい。婦人会で作った梅ジュースを冷やして待っています。

下村のおふくろさんたちより

日本一づくりを担う人々



くまもと日本一づくり運動は優れた地域リーダーの存在を抜きにしては考えられません。人吉市では、百人委員会や、十年後委員会のメンバーが地域づくりについて

競争力のあるフルーツランドを目指して

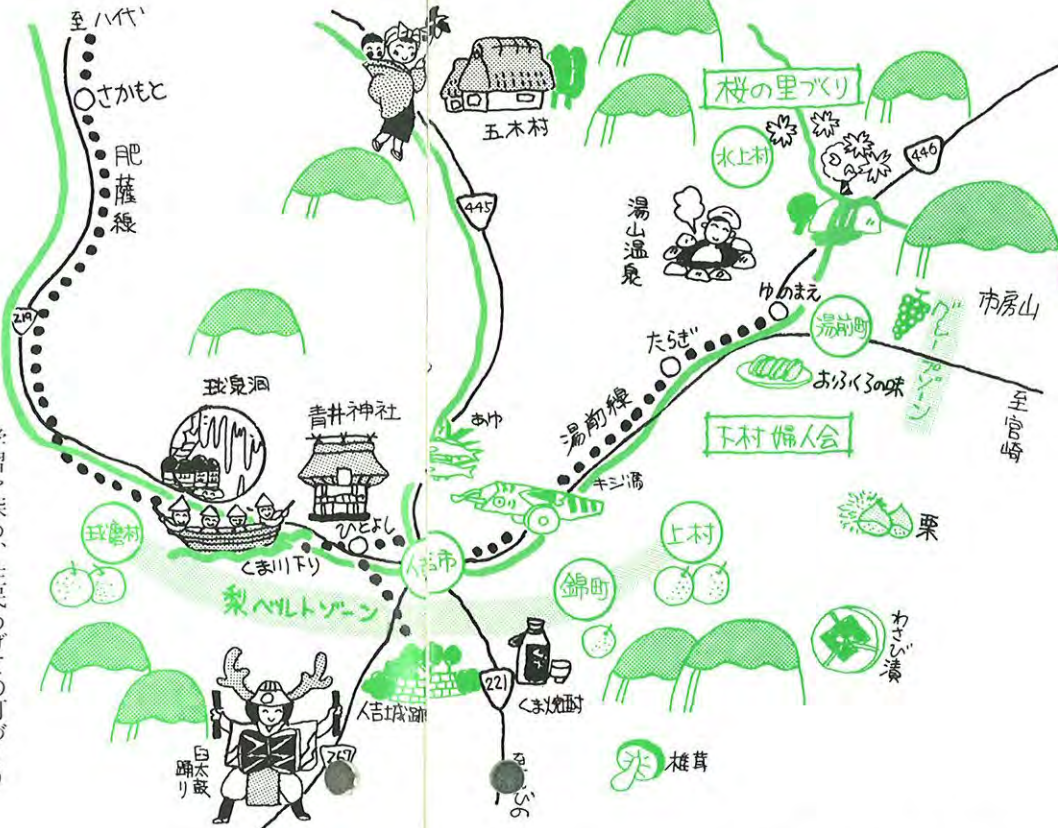


人吉球磨地域は従来から落葉果樹の特産地として知られています。この特性を生かして、市場競争力が強

く、観光資源にもなるようなフルーツランドを目指す運動が、人吉球磨全域をあげて展開されています。

球磨村、錦町、上村を中心とした梨ベルトゾーン計画、湯前町のグループゾーン計画、そして、市場競争力では既に日本一の栗の増産運動などの他、九州ではめずらしい桃、リンゴの生産にも取り組んでいます。

数年後には、人吉球磨地域は果物の香りに満ちたフルーツランドになるに違いありません。



学習を深め、住民あげての町づくりに取り組んでいます。

特に、上村の農業後継者グループ薬師会は農業を通しての村おこしに取り組み、生産性の高い農業を実現し、内閣総理大臣賞を受賞しました。このような活動が近い将来、いろんな分野での日本一を創り出すことでしょう。

くまもとの味と器

豆腐の味噌漬

(五木、五家荘、阿蘇一部)

まだ交通も閉ざされ、自給自足の生活をしてきた頃、山村の大切な大豆とされた大豆。手づくりの味噌や醤油はもちろん、豆腐作りも盛んに行われていました。その豆腐にさらに手を加えて保存食としたのが、この豆腐の味噌漬。藁スボでくっつけて、持ち運べる程の固い豆腐を、形がこわれないよう充分に水分を切り、一昼夜かけて炭であぶりながら乾かす。三カ月を過ぎるころには「うに」や



「チーズ」の風味がでて、高級珍味食品として酒の肴にぴったり。山村の生活の知恵として、すでに八百年の歴史を持っています。

豆腐の作り方

(材料)

- ・大豆一升
- ・ぎんなん四〜五粒
- ・苦汁一五〇cc

(作り方)

- (1)大豆を二晩水につけてふやかしたのをザルにあげ、適量の水を加えながら「石臼」又は「ミキサー」で潰します。
- (2) (1)を鍋に入れて火にかけて、ひとふきしたら火を止めて泡をしづめ(泡消剤を少量入れ、もう一度火にかけ、一煮立

ちしたら麻袋に入れてこしませます。

こし汁(豆乳)絞リカス(卵の花)

(3)豆乳に苦汁を加え、固まってきたら木枠に箱敷布をしいた中に入れて押しをかけます。

(普通の木綿豆腐の出来上り)

◆豆腐の味噌漬用の場合
苦汁を加えて固まったものを細かく砕いて木枠に入れ、まるように、布で形をととのえたら、徐々に押しを強くし、普通の豆腐の倍位の大きさになるまで絞上げます。

「器の説明」一勝地焼

一勝地焼は相良藩士石田伝八が江戸で陶芸を学び人吉の城本で開窯し、その後安永五年(一七七〇)に一勝地に移り、各地から陶工を招いてつくられたといわれる。や、黒みがかつたあめ色地に藤色流しの美しい発色で、洗練された美しさをもつ逸品が多い。相良藩の藩窯として栄えたが、明治以後窯は一時途絶え、昭和三十一年成田勝人さんによって再興され、現在に至っている。(郷土料理研究会 永喜美子 器説明伝統工芸館)

ふるさと宅急便

- 多良木町 ふるさとクーポン便 年間一万円まで2回に分けて特産品(メロン、焼酎)を送る。
- (問合せ先) 役場林務課 TEL096664-212327
- 山江村 味のふる里丸陶便 山江村の特産品を年間2〜3回送る。
- (問合せ先) 役場経済課 TEL09664-410311
- (問合せ先) 役場経済課 TEL09662-313111
- 水上村 さくらの花便り 水上村の特産品を年間2〜3回送る。(会員募集中)
- (問合せ先) 役場経済課 TEL09664-410311
- 五木村 (問合せ先) 五木森林組合 TEL096637-2314