



芦北町の新名所として定着した「ヘルシーパーク」が楽しめる。



大関清水園

は、大小九枚の帆が張られる。船は、風や潮の力だけで横向きに進んでいき、海に流した網は、ゆっくりと海底を引かれていく。

夕刻になると、漁を終えた船が、帆を下ろして港に帰ってくる。

「夫婦とか、親子とか、二人で組んで乗ってるんです。今、ここには五十隻くらいの船がありますが、一昔前は百隻近くあつたんですよ。今より型が小さかったんですけどね」漁から帰り、港で船の手入れをしていたおじさんが教えてくれた。観光シーズンには、客を乗せて観光うたせ漁にも出るそつだ。数十隻の船が夕暮れの中にひつそりと帆を休め、その間をぬうようく鷗が飛ぶ。

並んだマストが、一日の仕事を終えて満足しているように見える。

不思議な音・ゴットン岩

芦北郡内で一番高い大関山（標高九〇一メートル）に登る。舗装道路を外れて、山道を進むと、周りが背たけばどの冬枯れのススキ野に変る。九合目辺り、ススキに埋もれるように小さな案内板、『名所ゴットン岩』。

サワサワ揺れる穂をかき分けていくと、鉢を伏せたよくな形の大きな岩が現れる。



大関山のゴットン石



猪肉の石焼き

心も身体も温まる・大関清水園

大関山はこの地方の人にとって、シンボルの山だ。ふもとには、うつそうとした山林を抱いている。古石という

集落から、溪流に沿って、石垣で組まれた段々畑の間を登っていく。夕闇が深まる中、岩間伏という谷あいに、一軒の家が見えてきた。ここが、大関清水園である。石積みの養魚池の上に東屋が立ち、それを囲むように部屋が作られている。しん、と冷えこみはじめた屋外から、暖かな部屋へと入る。とたんに懐かしい香りが鼻をくすぐる。部屋の隅の小さな囲炉裏の中で、炭が赤く焼けているのだ。ほつ、と誰もが息をつくぬくもりが満ちている。

ここは、熊本名水百選に選ばれた大関水源の水をふんだんに使い、ヤマメ、コイなどを育てている養魚場である。夏には、そうめん流しや釣りが楽しめ、冬場でも、珍しい猪鍋、猪肉の石焼きなどが味わえる。「この猪肉は、全部、主人が猪に出て獲つてくるんです。野菜もほとんど家の畑で作ったものですよ」と語るのは、女将の岩間多鶴子さん。醤油じたての鍋は、素朴な味わい。暖かな部屋の中で溪流の音を聞きながら、あつあつの鍋をいただく。冬の静けさの中でも、心も身体もほのぼのと温まつていった。



海と山に抱かれる

芦北町



打瀬の母港・計石港

芦北郡芦北町。不知火海に面するこの町は、白い砂浜、青い海、そして多くの海水浴客と、夏のイメージ、海の町のイメージが強い。しかし、実際に町全体の四分の三が山林で占められた「山の町」でもある。北を佐敷太郎、南を津奈木太郎と呼ばれる二つの峠でさえぎられ、冬の芦北町は、山に抱かれて静かに佇んでいる。

冬を映す海・計石港

夏場 大勢の人で賑った芦北海岸。鉛色の冬空を映した波が白く碎ける砂浜に、今は人影も見えない。夏の残像のよう、打瀬の船だけ、白い帆を拝げていて。南へ車で三分ほど海沿いを走る。右手に全国でも珍しい打瀬網漁の母港、計石港が見えてきた。

打瀬網漁は、約三百年の昔、大阪は堺市から伝わったといわれる。打瀬網という底引網を、四本マストの全長二十メートルほどの船で引く。マストに