



しよく



熊本は海の幸、山の幸が豊富な土地で、平安時代には九州で唯一の大国と称されていました。加勢川のウナギや川魚、球磨川や緑川のアユやヤマメは、全国的に有名です。また、昨今熊本県産のお米は高い評価を受けていますが、江戸時代には、菊池川流域で取れるお米は「菊池米」として大阪で日本トップの評価を受けていました。

豊臣秀吉が八代にやってきたときは、「高田みかん」をとっても気に入り、朝廷への献上品として送らせました。

また、天草では養殖が盛んで、クルマエビやフグ、マグロやブリやアジなどがブランドとして日本中に、そして海外へも輸出されています。

さらに、細川家由来の「からし蓮根」「細川家古料理」、「赤酒」や日本酒、人吉の「球磨焼酎」、昨今評価が高まってきている「菊鹿ワイン」や「オリブオイル」、全国的に有名になった「馬刺し」に「熊本ラーメン」、「太平燕」に「天草ちゃんぽん」など。

第二章で紹介したように、熊本は水の国です。多くの農作物や海産物が豊かな水によっておいしく作られています。

◆ ほんまるごぜん 本丸御膳

熊本城の本丸御殿内では、甕つた往時の食文化を体験することができます。「本丸御膳」を予約制で提供しています。

本丸御膳は、熊本藩の飲食物製法書や熊本藩の料理頭であった村中乙右衛門が書いた「料理方秘」を参考に再現するとともに、熊本名物もとりいれ、現代の嗜好に合わせた季節の御膳です。

献立は、武家の儀礼的な料理様式（本膳料理）を参考にし、いろいろな料理を一つの御膳にとりあわせています。

information

熊本城本丸御殿大御所 2 階

予約申込先

096-325-0092 (10:00 ~ 17:00)

料金: 3,000 円 (お一人様)

消費税含む

※ 3 日前 までに要予約

※ 予約限定 (50 食程度)



◆ 細川古料理

ほそかわこりょうり
熊本城近くにある熊本ホテルキャッスルでは、細川家の伝統料理を頂くことができます。細川家の第17代当主細川護貞氏より教えをいただき、時代考証に基づき、料理仕法書から忠実に再現し現代に蘇らせました。

細川家古料理御献立

- 一、伊勢脍
- 二、抱醬
- 三、屋はら烏賊
- 四、熬麩
- 五、車海老田楽、腹赤鯛田楽、辛子蓮根
- 六、今出川豆腐
- 七、熬酒煮
- 八、豆腐合せ麩
- 九、納豆汁
- 十、古代米
- 十一、たくあん他二種
- 十二、果物

information

熊本ホテルキャッスル 1階

096-326-3376

料金：10,000円（お一人様）
消費税・サービス料込

※ 2日前までに要予約

営業時間

平日：11:30～15:00
17:00～21:30

土・日・祝日：11:30～21:30

◆ からし蓮根

熊本の代表的な郷土料理として有名です。初代熊本藩主細川忠利が病弱であったため、水前寺の玄沢和尚が料理人達に滋養強壮に良い料理を提案させ、作られた料理です。

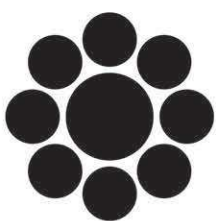
蓮根を輪切りにした断面が細川家の家紋（九曜紋）と似ていたことから門外不出の料理とされていましたが、明治になってから一般の人も食べられるようになったそうです。現在は、熊本のお正月に欠かせない料理の一つです。

殿様の健康食として作られた「からし蓮根」は鉄分、ミネラル、ビタミンなどが豊富で、体の弱い方にもオススメです。



— からし蓮根 断面 —

— 九曜紋 —



— 玄宅寺 —



◆ 赤酒あかざけ

江戸時代までは、熊本ではお酒といえば「赤酒」のことでした。これは熊本藩の将軍家への献上品であったことから産業が保護されており、藩内においては赤酒が「お国酒」、清酒が「お旅酒」とされ流入の規制が行われていたからでした。

赤酒は普通の清酒のように火入れをせず、もろみに白玉灰（木炭と石灰をませたもの）を入れて絞るアルカリ性の酒で、赤みを帯びた芳醇な甘みが特長です。

最近は料理酒とミリンの中間のような調味料としても使われ、ミリンよりふつくらとした味がでると全国の料理人から高い評価を受けています。

また、熊本では、お正月に飲む「おとそ」としても親しまれています。夏目漱石著「三四郎ましろ」の一文にも「熊本の学生はみんな赤酒を飲む。」と記述があります。

◆ 馬刺し

その名の通り、馬肉の刺身のことです。上質の霜降り肉はマグロのトロよりおいしいといわれています。シウウガやニンニクなどお好みの薬味で楽しめ、同じく熊本の名産である球磨焼酎との相性も抜群です。

熊本城を築いた加藤清正が朝鮮出兵で大陸に渡った際、補給線を断たれ食料が底をついた加藤清正軍がやむを得ず陣中で軍馬を食したのに始まり、帰国後も好んで馬刺しを食したことから、熊本から全国へと広まっていったとも伝わっています。

江戸時代に入ると馬肉は「風邪」に効く薬膳料理として重宝されていました。現在では、非常に栄養価の高い食肉である事が科学的に立証されています。

また、馬肉を患部に貼付けて熱を冷ます等の民間療法が今も各地に残っています。

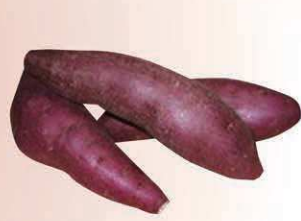
馬肉は別名「さくら肉」といいますが、これは馬肉の赤み部分が空気に触れるとキレイな桜色になるからと伝わっています。

◆ 伝統野菜

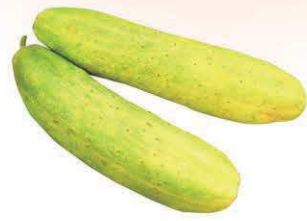
熊本県では、地域に住む人々や風土とかがわりが強く、戦前から県内で栽培され、伝統料理と結びついた野菜15品目を伝統野菜として指定しています。



赤大根



赤碓からいも



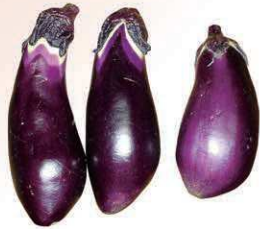
地きゅうり



ひともじ



はなやさい天草1号



佐土原なす



黒菜



阿蘇高菜



水前寺もやし



水前寺菜



熊本赤なす



あかどいも

漬け物▼



熊本ねぎ



スイゼンジノリ
スイゼンジノリ（水前寺海苔）は九州の一部だけに自生する食用の淡水産藍藻類で、成長すると川底から離れて水中を漂います。江戸時代には幕府への献上品でした。熊本市上江津湖がその発祥地とされ、1924年に国の天然記念物に指定されています。現在スイゼンジノリは養殖されており、伝統的な日本料理（会席料理、茶懐石、精進料理等）の材料として使用されています。



鶴の子いも



熊本京菜

◆ 熊本のお茶



◆ 菓子



加勢以多



朝鮮飴



柚餅子

熊本には伝統のお菓子もたくさんあります。「加勢以多」は江戸時代に細川家が幕府や京の公家に贈り物として使った大名菓子です。この名前はポルトガル語由来で「マルメロジャムの箱」という意味です。

菊池地方の特産である「柚餅子」はモチ米に味噌、砂糖、柚子を加え竹の皮に包んで蒸すお菓子です。

「朝鮮飴」は、餅米と水飴と砂糖を独自の製法で捏ね合わせ、片栗粉を塗った求肥飴の一種です。当初は長生飴と呼ばれていましたが、加藤清正が朝鮮へ出兵する際に持っていき、兵糧として役立つため「朝鮮飴」と呼ばれるようになったと伝わっています。

このほかにも宇土の殿様ゆかりの「小袖餅」、上方貴人伝説の「月知梅」、懐良親王の菊池入りに由来する「松風」、街道沿いに発達した大津で生まれた「銅銭糖」、菊池米を原料とした「高瀬飴」など、たくさんのお菓子の伝統のお菓子を今も食すことができます。

熊本県内のお茶の名産地は、菊池川、緑川、球磨川、水俣川、氷川などの上流地帯にあり、熊本藩の献上茶として珍重された岳間茶と矢部茶のほかにも、球磨のお茶、馬見原のお茶、五家荘のお茶、天草のお茶などが有名です。

熊本のお茶の特長は玉緑茶が多いことです。玉緑茶は摘み取ったお茶の葉を蒸したり、釜いりする中で丸くぐりつとした形状になるのが特徴です。一方、細く針のような形状となるのが煎茶です。

玉緑茶は東京や大阪では大変珍しがられます。玉緑茶の特産地は矢部や馬見原で、さっぱりとした味でほかに甘いことからなかなかの人気です。



◆ 熊本ラーメン

今では全国にその名が知られている熊本ラーメン。基本的な特徴は豚骨と鶏がらから作られる濃厚な白濁したスープ。スープの作り方や揚げニンニク・煮卵など、それぞれの店で独自の製法を守っています。熊本市内には300軒以上のラーメン店があると言われています。

◆ アユ

古くから食されてきた日本人になじみの深い魚、鮎は特有の爽やかな香りと上品な味わいが人々を魅了します。熊本県内では、菊池川、緑川、球磨川など主要河川で6月1日の鮎漁解禁と同時に、釣り師たちが一斉に竿を投じます。川辺川の尺鮎(大きな鮎)は有名で、甲佐町の「やな場」などでは鮎料理が楽しめます。



◆ 南蛮柿

天草ではイチジクのことを南蛮柿といいます。これは16世紀末にローマへ派遣された「天正遣欧少年使節」の記録に「ポルトガルからイチジクの苗を持ってきた」との記述があり、帰国後天草で活動を行ったことから天草はイチジク発祥の地とも言われています。美容にも健康にも効果抜群の南蛮柿(いちじく)を使ったおいしいスイーツも作られています。



◆ 阿蘇高菜

高冷地で火山灰土壌の阿蘇で育つ高菜は、辛みの効いた素朴で上品な味です。細かく刻んでご飯と一緒に炒めた高菜めしは阿蘇の名物。

阿蘇高菜漬けは、寒さが厳しく冬場の作物が育たなかった阿蘇地域の常備食として、古くからそれぞれの家庭で漬けられていました。



◆ ひともじのぐるぐる

わけぎの一種である「ひともじ」(人という漢字のように分かれている)をさっと茹でて、根を芯にしてぐるぐると巻き付けたもの。酢味噌をつけて食べる料理です。江戸時代に儉約令が出たことから考え出されたと伝わっています。

◆ 太平燕

中国の春雨スープをルーツとした、熊本の華僑の家庭料理だったと言われています。野菜や豚肉、海鮮、揚げた卵を具材とした、春雨のちゃんぽん風といえる料理です。ヘルシー志向の麺として、昨今注目を集めています。





① 北岡神社

花岡山の麓に位置する神社。縁結びのご利益があるとのこと、女性にも人気のスポット。西南戦争時、熊本城を見下ろすことができる高台だったため、薩軍の本営が置かれたといわれています。

data
熊本市西区春日1-8-16

② 乳水



花岡山の中腹にある湧き水。歴史書「肥後国誌」の中で、お乳の出が悪かった母親がこの水でつくった甘酒を飲んだところ、母乳がでるようになったと伝わる湧き水。

④ 熊本バンド布教の地



キリスト教信仰が解禁された3年後に結成された、日本におけるプロテスタント活動の源流である熊本バンド。その際、ジェーンズの教えを受けていた熊本洋学校の生徒が花岡山に集まり、キリスト教に身を捧げる誓いをたてました。今でも毎年1月30日の早朝に、花岡山山頂で、早天祈祷会が開かれています。

⑤ 仏舎利塔

インドのネール元首相から世界平和の祈願をこめて寄贈された御仏舎利(お釈迦様の骨)を祀った白い仏舎利塔があります。熊本市街一帯が見渡せる絶景ポイント。

data
熊本市西区春日



⑦ 加賀山マリア殉教碑



加賀山マリアは、キリシタン禁教による転宗の勧めに抗し、一族14人と共に、花岡山の麓にある禅定寺で処刑され殉教した人物です。当時、罪人、異端者は処刑されても墓を建ててはならないしきたりでしたが、密かに花岡山中腹に葬られたらしく、その墓石が残っています。

⑨ 北岡自然公園 / 妙解寺跡

肥後細川家菩提寺の1つで、初代藩主細川忠利の菩提を弔うために建立されました。しかし、明治維新後の神仏分離令により廃寺となり、その後は細川家北岡別邸と名を変えています。現在では、北岡自然公園として一般公開され、憩いの場としても親しまれています。



花岡山めぐり



車 5分

③ 兜石・腰掛石



加藤清正が、熊本城築城の際、石垣用の石材を採掘した場所のひとつとされる花岡山。自ら鎧兜に身を固め陣頭指揮をしたといわれており、休憩の時に兜を脱ぎ、鎧を掛けていたといわれている石が残っています。近くには清正が腰をかけた石も残っています。

⑥ 官軍墓地薩軍砲座の跡

明治9(1876)年、元士族が決起した神風連の乱に倒れた熊本鎮台司令長官以下116名を葬るために設けられた場所。西南戦争の際には薩軍の砲台となりました。



⑧ 加藤清正母堂 / 妙永寺



日蓮宗の寺院。加藤清正の母の廟所(聖林院廟所)があります。1602年(慶長7年)、加藤清正により母の菩提を弔うために創建されました。



車 10分

【特集】加藤・細川ゆかりの地をめぐる ⑥



参勤交代時、福岡を通る豊前街道ではなく、大分に至る豊後街道を通る際の御茶屋として使用されていた場所。奥には隼鷹天満宮が鎮座し、細川家が参勤の際、道中安全祈願をしたとされます。秋は紅葉がきれいなことで有名です。

data
阿蘇市 的石536

③ 西巖殿寺奥の院

縁結びの神様 恋の聖地



阿蘇中岳は古来より山岳信仰の一大拠点であったが、戦国時代の混乱期に廃れてしまった

ために加藤清正が再興したお寺。昔より、若い男女が春と秋に阿蘇山の火口へ詣で、夫婦の契りを交わしていたそうです。本堂内に垂れ下がる5色の紐に対応する色の小さい紐を結びつけると願いが叶うとか。

data
阿蘇市黒川字阿蘇山808

④ 白川水源

不老長寿、諸病退散!



平成の名水百選にも選ばれる白川水源の守護神、白川吉見神社は、不老長寿の御神水の湧

くパワースポットとして知られています。第3代藩主細川綱利の命で社殿が造営されたとも。詳しくは、第2章水(P.50)へ

data
南阿蘇村大字白川

パワースポットをめぐる

② 子安観音 安産祈願



乙姫川の支流・子安川。ここには乙姫子安河原観音様、「子授かり安産」の守り神が鎮座しています。子供の欲しい人はここに来て川石を持って帰り、股にはさむと必ず子宝を授かると言い伝えられている不思議なスポットです。

data
阿蘇市乙姫2120

⑤ 高森殿の杉

結婚が決まる? 縁結びの杉

Goal



高森町一帯を治めていた高森氏が、戦国時代に薩摩の島津軍に攻められ、落城した際に自刃したとされる場所。樹齢400年以上の杉がダイナミックに広がります。とある有名芸能人がここでパワーをもらった結果、めでたく結婚が決まったことから、縁結びのご利益があるとも噂されています。

data
高森町高森

【特集】加藤・細川ゆかりの地をめぐる ⑤