

熊本で家建てるなら
家づくり入門本

2025
SUMMER
Vol.

17

本体価格 500 円 + 消費税 10% 定価 550 円

くまもとの
家と暮らし
KUMAMOTO
HOME & LIFE

特集

おいしい
あわせ。

熊本の最新
住まいの実例

県内人気ハウスメーカー 13 社

アイ・ウッド／ASTER／アネシスグループ／コムハウス／コンフォートハウス
サキ一級建築設計事務所／新規建設／スタイラス建築設計／SORAデザイン
大海建設／BAUHAUS.／松栄住宅／ヤマックス

モデルハウス一覧 家づくりの基礎知識 インテリアショップガイド

おいしいあわせ。

特集

- ・ハイの
キラゲ、キャベツ
- ・近所でとれたうなぎ
- ・らと農園の
カブの葉
- ・御船・七滝元気組の
米味噌

味噌汁

- ・山都町の
アイガモ米
- ・たから農園の
グリーンピース

おにぎり

小鉢

- ・たから農園の
タマネギのグリル
- ・ホウレン草の
おひたし
- ・ニンジン
ナムル
- ・カブの
甘酢漬

メイン

ト部シェフに熊本県産100%の
食事をつくってもらいました。

クレジット

編集と文章＝今村ゆきこ

写真＝内村友造 (Log)
マエダモトツグ
(bicolit)
橋本 大

文章と写真＝中川千代美
平野淑湖

デザイン＝杉村武則 (横内彰)
藤松杏月

※1 農林水産省HP「令和4年度(概算)・令和3年度(確定)熊本県別食料自給率等について」より

みなさんが熊本県産を選べば、毎日、地産地消の食事が叶う。そんな恵まれた地域が、熊本なのだ。ここで紹介する生産者のみなさん、私たちにつかないでくれる人はほんの一部だが、彼らの言葉を聞き、今、当たり前に食べている食事は、実は当たり前ではないことを改めて感じてほしい。

そうすると、「いただきます」「ごちそうさま」が自然と言葉に出てくるはず。

- ・Saigoの
菊池源吾牛
ハンバーグ

- ・たから農園の
ズッキーニ、
ダイコン、大葉

- ・らと農園の
ケール、ニンジン、
ミニトマト、コカブ

「令和の米不足」。衝撃的なニュースが全国を駆けぬけた。熊本の風景の一部として欠かせない田園地帯。たわなに実り、こうべを垂れる稲穂。この景色が減少していることも、原因の一つだ。

さて、食卓に目を向けてみよう。昨日の夕食は、熊本県産何%だったろう？

食料自給率は、生産額ベース58%が全国平均。一方、熊本は、生産額ベースは14.2%に上る。(※1)



おいしいはしあわせ。

青々と成長した苗、種時きから田植えができるまでに1ヵ月ほど、圃場の準備し共に管理してきた



アイガモ農法を始めた当初は、8000羽のヒナを用意するために補助金でふ化機を導入し、荒木さんがJA内で卵からふ化させていたそう



田上さんが旗振りをして、今年から町内で導入された「アイガモロボ」（井関農機）

存在感も抜群！
な
アイガモロボ



名前はアイガモ
だけど、
結構デカイよ！

これから先も、
安全でおいしい
お米をつくるべく
ために

アイガモ農法の導入当初から、荒木さんと共に活動していた生産者の一人が、田上さんの父・明さん。当時としてはまだ珍しかった消費者との交流イベントなどを行い、有機農業の取り組みを拡大していった。「そもそも、JAに有機農業の部会があること自体が、全国でも例がないんですよ。35年前のみなさんの苦労がなければ、今こは有機の里とは謳えていない。すごく貴重な行動だと尊敬しているし、その想いを大事にしながら、後世につなげるよう努力しています」と田上さん。

今、「生産者の高齢化や後継者不足という課題を解決するには、伝統的な技術とAIを含めた新しい技術とをつなげて、効率よく生産できる方法を考えるのが、自分たちの役割だと感じています」と話す。

その一つが、今年からチャレンジする、アイガモロボの導入だ。アイガモ農法ではアイガモの飼育や外敵から守るための防護柵の設置など、手間も費用もかかる。長く米農家を続けてもらうためにも、そして新しい生産者、仲間を増やしていくためにも、より良い環境づくりをしていきたい。かつて、農業を存続させるために、父親や荒木さんたちが前例のない農法の基盤を作ったように、田上さんもまた新たな農業の未来を模索実践している。

当時アイガモ農法による米づくりは、政府から視察が来るほど大きな注目を集めていた

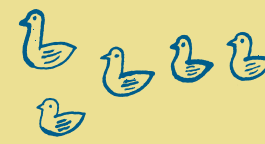


おかずがいらない！
って評判！

今のアイガモ農法があるのは、
荒木さんたちのおかげです！



これからの農業
を頼むぞ！



JAを経由して仕入れたヒナをある程度成長させて、田植え後1〜2週間の田んぼに放す。10a(1,000㎡)の圃場に10〜15羽ほど必要だそう

JAかみましき 第3営農センター 加工農産課
矢部有機農業研究会

☎ 0967-73-1250

購入方法 直販／「JAかみましき第3営農センター」に問い合わせ
※2024年収穫の有機米は在庫なし



食の現場。

まず
外せないのは「米」。
熊本がほころ
「アイガモ米」は
ココがすごい！



田上 貴士さん

田上農園代表。エンジニアとして活躍したのち、37歳で帰郷。有機農業を先駆的に取り組んできた父の姿を見て、先代が築き上げてきた土壌や環境を守ろうと家業を継ぐ。有機で米やレタス類を栽培。新規就農者の受け入れにも積極的に取り組む。

荒木 秀幸さん

25年間、地元JA（農業協同組合）で米や野菜、牛、シイタケなどの営農指導・販売を行う。JA在職中に「道の駅通潤橋」の物産館館長を務める。その後農産物の仲卸として県内外の産地を回り、現在は農業法人のサポートをしながら田畑の管理を行う。

「山間部から下流へ、農業で汚れた水を流すわけにはいかない」。有機農業をはじめた当初も今も、この想いは変わらないと語るおふたり

アイガモ米とは？

田んぼに放されたアイガモに、雑草や害虫を食べてもらうことで、農薬や化学肥料、除草剤を一切使わずに育てたお米のこと。アイガモが動くことで泥水がかき回されて酸素が循環し、排泄物は水田の肥料にもなる。この農法を「アイガモ農法」と呼び、熊本県では1990年に初めて山都町で、当時は矢部町で取り組まれ、有機農業の先駆けとなった。

アイガモからはじまった
本格的な有機の米づくり

水をたたえた田んぼには、山々と空が映し出され、植えられたばかりの苗がピンと背筋を伸ばしている。間もなく、アイガモたちが放たれ、田んぼを泳ぎ回るアイガモ農法ならではの景色を愛でることができるだろう。山都町を訪れた日は、集落のあちこちで田植えが行われていた。自然豊かなこの地では1970年代から環境に優しい農業が推進されており、今では有機JAS認証事業者数の数はなんと日本一！その契機となったのがアイガモによる米づくりだった。1990年、アイガモ農法を取り入れたのが、JA職員だった荒木秀幸さんだ。きっかけは地元の生産者から「農協で有機農業の部会を作ろう」と相談されたこと。「有機米をつくるかを考えた時に、当時福岡で実践されていたアイガモ農法を見聞きし、いけるかも！と思い導入を決めました」と荒木さん。早速、集落の一つでアイガモ農法に取り組むと、評判と共に矢部全域に新たな農法が広がっていった。農薬や化学肥料を使うのが一般的だった時代、JA職員が有機農業を推進するなど前例はなく、「あいつは変わり者だ」と言われながらも普及に取り組んだ。次第に周囲からは、アイガモ部長と呼ばれるほどに。そこまで心血を注いだきたのには、「ここは中山間地域で狭い農地しかない。農業で生き残るための一つの手段がアイガモだったんです」という強い信念があったからと振り返る。

おいしいはしあわせ。



大根の種を取るには、
このような状態まで
成長させる



およそ
155cm!



さやの中には五木赤大根の種。もっと黒く硬く
なったら、「あやして」(さやから出して)種を採取

この小さな種が、
あんな大きな
大根に!



「かわいい
ニンジン」の花!



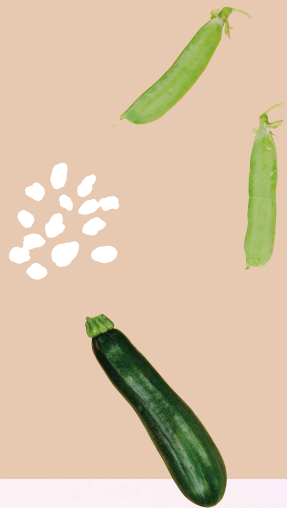
種採り用に「母本選抜」して、
畑の一角に種用の畝を設ける



ピカピカの野菜たち!

取材にうかがった5月の野菜。野菜本来の旬を味わえる

種がつなぐ、
過去から
未来への安心。
種採り野菜
「たから農園」



「長崎赤カブ」「米良大根」
「薩摩白長ナス」など、
その品種が生まれた
土地の地名がつくのも、
在来種の特徴



種にも
個性があって
おもしろい!



一畝ほどの農地に、少量ずつ60品種を育てる。
「非効率だけど、この多様性を大事にしたいんです」

高田 泰運さん
和加奈さん

WWOOF(有機農家での援農)に
和加奈さんが参加した経験から
有機農業に興味を持ち、東日本大
震災を機に夫婦で東京から熊本
へ移住。宇城市で有機農業を営
む森田良光さん・加代子さんの元
で学んだのち、2013年に同市豊
野町で新規就農。



たから農園

■ @takaranouen
■ https://takaranouen.stores.jp/
■ takaranouen@gmail.com

購入方法

直販/「有機生活」(木曜日に納品)、鶏屋フーディン
通販/旬の野菜8〜10種のセットが届く「野菜セット」(定期販売もあり)。
メール、もしくはSTORESにて注文(毎年4月は通販はお休み)

食の現場

増永 優樹さん

祖父の代から続く畜産業と、20
歳の頃に亡くなった父・悦郎さん
の「農業の楽園をつくりたい」と
いう想いを受け継ぐ。「菊池ユー
トピア農場」代表。「牛飼い」であ
ることに誇りを持ち、1日の大半
を牛舎で過ごすほどの「牛愛」に
あふれている。

増永 直子さん

子育てで落ちつき、改めて優樹さん
のこだわりを目の当たりにし感
銘を受け、「これは伝えないと!」
と動き始める。広報や直販を担当
する会社「株式会社Saigo」を立
ち上げ、忙しい毎日を送る。



「もっと撫でての」。
牛たちの
猛烈アピールが
かわいい



名前の由来は、
あの西郷隆盛!
シェフが夢中になる
「菊池源吾牛」。



黄金色の麦畑に囲まれた牛舎。
この後、米つくりの準備が始まる

夜中だって、
牛を見にきますよ!
牛・愛



直売所「Saigo shop」。
月1回不定期でオープンするので
SNSをチェック



直売会ではステーキや焼肉用、
ホルモンなどが購入できる。来店
の他、オンラインショップもあり、
冷凍便の直送も可

「菊池源吾牛」を実際に食べて、味への自信
もつきました。優樹さんのこだわりの知り、
直売所をオープンした直子さん。SNSを始
め、月1回の直売会も開始したが、認知度
もなく反応もイマイチ。ところがある日、一人の
シェフが牛舎に足を運びメニューに採用し
たことから、「菊池源吾牛」の評判は広がり、
安心して食べられるだけでなく、あっさりとし
た脂。そして物語が、多くのシェフを虜に。
現在県内外の40軒近いレストランとの取引
が行われている。直売所やオンラインショッ
プで購入もよし、レストランで味わうもよし。
物語と共にじっくりと味わいたい「優しい
お肉」だ。



「以前は、和牛のランク評価にこだわる牛飼
いでしたが、今は牛を健康にすることを第
一に考えはじめたお陰で、牛への接し方は
変わっていききました」

Saigo

☎ 0968-25-4223 ■ @saigo_shop

購入方法

直販/月1回不定期開催。SNS・公式LINEにて詳細発表
通販/公式LINEに登録後、注文フォームより注文

出荷する時?
そりゃあ
寂しいですよ(涙)



我が源 菊池にあり!
菊池源吾

西郷隆盛のお母さんの里で育ったから、
彼の幼名から名前をもらってるんだモウ

おいしいはしあわせ。



南阿蘇村の おいしいものは ここがよく 知っている

南阿蘇村、新阿蘇大橋から続く国道沿いに、一軒の商店「井手商店」がある。50年以上続く酒屋だったが、今は「村のおいしいもの」を求め遠方からも人が集う話題のお店だ。その仕掛け人が、同店を営む井手美佐子さんだ。熊本地震を機に安心安全な食べ物も買えるお店にしようと思い立ったのが、そのきっかけ。「おいしいお酒と食べ物は、共にあるべきと考えていました。両方を一つのお店で買えたら楽しいと思ったんです」と美佐子さん。

すると、南阿蘇村には無農薬や自然栽培にこだわる「小さな農業」を営む農家が多いことを知る。その珠玉の農作物を「売れる場所」が少ないことも。農家を訪問し作物や想いを知ると、仕入れて販売するようになった。さらに南阿蘇村産の調味料や加工食品もそうように。「ここに来れば、南阿蘇村のおいしいものに会える」、そんなお店に育っていった。



美佐子さんから「こういうのが食べたい!」とオーダーして生まれる商品も。こちらは「蓮根と牛蒡キムチ」



おいしさに惚れ込み「うちで取り扱いたい」と熱望したという、村在住のシェフによる本格ナポリピッツァ・マルゲリータ。生地もクセになるおいしさ!



見知らぬ品種がそろう野菜コーナーは、眺めるだけでも心躍るスペース



左 井手 美佐子さん

人吉市出身。結婚を機に会社員を辞め南阿蘇へ。ご主人の家業である酒屋「井手商店」の経営に携わるように。熊本地震後、安心安全でおいしい地元食材を扱う「お酒と食」の店へ業態変更。自身もお酒を飲むこと・食べることが大好き。



味噌やピザ、肉類など、加工品や冷凍食品、お菓子類も、全て南阿蘇村産



おいしく、楽しく、 食と環境の つながりを識る

毎月第三日曜日、熊本市の街ナカに小さなマーケット「FARMSTAND」が登場する。野菜や米、パンや加工品など10店前後が軒を連ねるが、共通しているのが、「なるべく環境に負荷を与えずに作られる作物」であることだ。

このマーケットを立ち上げたのは、カメラマンとして活躍する白木さん。きっかけを尋ねると「気候変動に危機感を抱いたんです。でも、環境問題の議論なんて敬遠されがちで、人と共有するのが難しいと感じていました」。では何か行動をと模索を続ける中で知ったのが、ヨーロッパで開かれているオーガニックのファーマーズマーケットだった。「安心・安全でおいしいものを買って食べて、生産者と直接会話を——。その楽しさを通じて、環境への意識を押しつけがましくなく、軽やかに共有できる。そう感じました」と白木さん。1年の準備期間を経て、「FARMSTAND」を始動した。



「街に居る人にこそ来てほしいので、『街ナカで開催』にこだわっています」と白木さん



白木さんは必ず出店者を訪ね、畑を歩き、自然の力に逆らわずに仕事をする生産者の話を聞く。そうして集まった14の出店者たちが提供するの、生命力に溢れ、驚くほど滋味深い食べ物たち。今後は、食を通じたイベントの開催や、同じスタイルのマーケットが増えることを展望している。楽しさの中に、環境への気づきがふっと芽吹くような。そんな「意識のシェア」の場を、もっと広げていきたいと考えている。



取材日は、前ページに登場した「たから農園」高田さんによるワークショップも開かれた



ふらりと立ち寄って、生産者と直接会話を交わせることが大事だと考える白木さん。だからこそ、毎月1回定期開催を厳守している

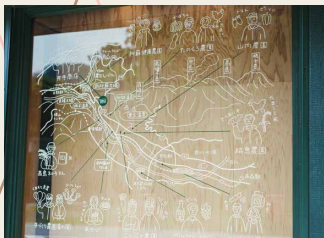


白木 世志一さん

熊本市出身。地方出版社勤務を経て独立し、熊本を拠点に商業写真・映像撮影カメラマンとして広く活躍している。環境活動家グレッタ・トゥーンベリさんのスピーチをきっかけにファーマーズマーケットを企画し、2023年より「FARMSTAND」を運営。



村ならではの! な、食の魅力を 伝えたい



2024年にお店をリニューアル。生産者さんを描いた村内MAPは必見!



井手商店

阿蘇郡南阿蘇村河陽4314-5
営業時間 9:30~18:30(土曜は~18:00)/休 日曜

☎ 0967-67-0059

📱 @ideshouten59

🌐 <https://ideshouten.shop-pro.jp>



「畑のレモン」と称されるルバーブを納品に来た安田好宏さんは、南阿蘇村への移住者



もちろん、お酒コーナーもあり。地元の食材を使ったクラフトビールの取り扱いも

「つなぐ」ことは、大切なこと

おいしいはしあわせ。



撮影でお邪魔した会員制農園「はぐファーム」。
不定期でト部さんの出張料理も味わえる



つながる人

うらべ
ト部 裕一さん

長崎出身。東京のイタリアンレストランで修業。「ホテル日航熊本」入社を機に、奥さまの故郷・熊本へ。洋食部門のシェフを務め、現在は独立してフリーランス料理人として活動中。出張料理や料理教室、県産食材の商品開発などに携わる。

実体験で学び、生かす。 物語を伝える料理



農作業はお手のもの。スピードの速さと丁寧さはプロも驚く



この日の料理は、「菊池源吾牛」の牛すじカレーと「はぐファーム」の野菜ソテー



軽く塩をふり、ソテーしただけで
ごちそうになる

「収穫以外の体験が少ないと思っていたところ、生産者さんが『定植（苗を植える）の手伝いをしない？』って声をかけてくれて。気分転換になるし、こんな大変な作業を毎日やっている生産者さんの苦勞を知ることでもできました」。規格外野菜にも出会い積極的に使うようになった。こうしてお付き合いが始まった生産者は数知れず。メニューに農園の名前を入れると、生産者も喜んだ。料理も農作業も体力勝負。「農地は視察だけでも良いのでは？」と尋ねると、「楽しいから」と笑顔。独立後も繋がったご縁は続いていると言う。



多品種の野菜に感動するト部さん。
「畑に来ると、まだ知らない食材に出会えます」



生産者との 距離が近すぎる!? フリーランス料理人

「ト部シェフが料理を作ってくれたんだ」「うちは、農作業の手伝いをしてくれたよ」……ここ数年、生産者のみなさんとの会話にト部さんの名前が出てくるようになった。ホテル勤務時代から、生産者の元を訪ね歩き、農作業を手伝い、料理を作り、同じ釜の飯を食う。菊池や山都町、天草……、行動範囲は県内全域。「東京の修業時代のシェフが熊本の食材を使うことが多く、そのおいしさに感動していました。この野菜は誰がどうやって育てたんだろう？」って。それに、ホテルのお客様さまにも、熊本だから味わえる料理を提供したいと考えていました」。生産者の想いやこだわりを料理と共に伝えれば、お客さんはもっとおいしく感じるはずと考え、休日を使い畑に足を運ぶようになった。



「農家で生まれ育ち知識もあるからこそ、生産者のこだわりを理解できる」と、想いをデザインする真弘さん



デザインで 生産者の想いを カタチにし、 伝える



つながることは、大切なこと



森本 真弘さん・和さん

“地域をもっと盛り上げたい”という想いから、「株式会社LaTo」を設立。広告業を柱に、農業、農産加工や販売、レンタルスペース[LATO BASE]でのイベントや卓球教室の実施など、地域を活性化する事業を多角的に展開する。仲の良い夫妻の人間魅力。

つながる人



おだやかな農村地帯にある牛舎を改装した「LATO BASE」。毎月、さまざまなテーマで開催されるマルシェでは農家との交流や収穫体験ができ、子どもから大人まで夢中になって自然とふれあう姿がある。この場をつくり出し、常に進化させているのが森本真弘さん・和さん夫妻だ。真弘さんは江戸時代から続く農家の7代目。幼少期から家業を継ぐものだと思っていたが、「農業高校に進学したら、突然父親から『外の世界も見た方がいいぞ』」って言われて（笑）。かっこいいイメージがあったデザインの道へ進みました」。進学したデザイン専門学校で、和さんに出会うことに。実はおふたり、交際中に一度別れてしまったのだが、真弘さんはその寂しさを振り切るようにデザインの仕事に没頭。この経験が、現在の「デザインを柱とした事業」につながっていったという。

デザインやマルシェを 通して、モノの背景に ある想いを届ける

「いつかは家を継ぐ。それなら早い方がいい」と、29歳で県の農業大学に入学。そこで感じたのが、農家の想いをカタチにし、伝えるにはデザインが不可欠だということ。「当時は6次産業化が流行りはじめた頃。私たちは農家さんや飲食店さんともつながりがあったので、その点と点を線でつなぐ場を作り、農家さんが作ったモノを売るところまでお手伝いしたい、と考えて今も取り組んでいます」。マルシェでは、生産者の想いを直接消費者に伝えている。それは、「買う人にとって付加価値のある、大きなプレゼントになると思うから」と、和さんはほほ笑む。



「らと農園」で栽培されたミニトマトやじゃがいもは、道沿いの直売所でも人気商品



LATO BASE

☎ 0968-41-5082 📧 @lato_base 🌐 https://lato.cc/
7月13日(日)にマルシェを開催予定。スケジュール等はInstagramにて



牛舎横の耕作放棄地も森本さんご夫妻が仲間と共に開拓。遊具も手作りしている



実際に商品が並ぶ売り場を見に行き、消費者の目線
を考えたデザインを行っている



