



営業中 熊本、ただいま

特集

「令和8年熊本地震」復興応援企画

編集・写真・文章＝今村 ゆきこ

写真＝大塚 淑子
橋本 大
マエダ モトツグ (BICOLUT)

文章＝井関 麻子 (イセキ文書製作所)
中城 明日香
矢野 仁徳

写真と文章＝中川 千代美

デザイン＝藤松 杏月 (楕円形)

イラスト＝松田 晃大

地震発生からまもなく3カ月。

被害が大きかった地域に足を運ぶと
元気に営業を再開している
お店の多さに気づくだろう。

どんなに辛いことがあっても

だってお腹は空くから。

そこに暮らす人々の日常のため

店を開け続ける、飲食店のみなさん。

「迷惑だから」と躊躇する人もいるだろうが

足を運ぶこと、そして、食べて「おいしい」と伝えることが
どんなにうれしいことか。

それも支援のひとつだし

何より、お互いの心が満たされる。

熊本に暮らす私たちは、力強く前進し続ける。

会いたい人に会いに行き

食べたいものを食べる。

おいしいものは、「おいしい」と心から伝えようよ。



熊本、ただいま営業中

スペインの窯を参考に、社長自らが設計に携わった石窯。温度を一定に保つため、パンを焼き終えた後も火を絶やさないようにしているそう。

アツ

Bread

焼きたて！



農産和菓とフランス産菓の「モンブランショート」420円。



常時100種類以上のパンが並ぶ店内。石窯で焼くハード系のパンはもちろん、懐かしい味わいの惣菜パン、菓子パンも豊富だ。



石窯焼きの「天然酵母パン」580円は、ずっしりとしたハード系。

ハード!!



ビッグサイズの「石窯メロンパン」220円は、サクサクの食感が◎！



甘じょっぱい味わいがたまらない「塩メロン」240円。

ケーキもたくさん



ナッツが香るバタークリームケーキ「キャラメリー」480円。



特別な日のケーキから、日々を彩るカットケーキまで。店内のイートインスペースでは、ドリンクと一緒に楽しめる。

ただいま!営業中

7月28日からしばらくは、それぞれのお店が営業再開に向けて奮闘。「ただいま!」。元気いっぱい帰ってきてくれたお店の方々に、心からの「おかえり!」を贈ろう。

宇城市小川町

石窯パンとケーキ
ミルキー

広報担当 松本 芳史 さん

社長 松本 幹温 さん

これまでも、これからも。
元気にパンを焼いています。



石窯パンとケーキ ミルキー
〒 宇城市小川町江頭111-1
☎ 0964-43-4010
🕒 7:30~19:00
📅 月曜(祝日の場合は翌火曜)
📍 18台
📱 @breadandcakemilky



熊本、ただいま営業中

「この本町アーケードで商売をさせてもらっているから、まずはこの街の人に元気になってもらわない」と武部さん

ランチで一番人気メニューの「Bランチ（回鍋肉）」880円。赤味噌と八丁味噌の風味が効いたオリジナルのタレの旨みにご飯が進む一品



8月12日と16日に行った炊き出し。2回目は「祭のようにしよう」と、音楽をかけて明るい雰囲気作りに努めて、元気を届けた



中華料理 太楼

- ☎ 八代市本町2-1-17
- ☎ 0965-32-5833
- 🕒 12:00~14:00(夜は予約制)
- 📅 月曜、ほか不定休あり
- 👤 なし
- 📱 @chinesetaro27



6年前の豪雨災害の際に、芦北へ炊き出し支援に行った武部さん。今回は「あときの恩返しを」と芦北から多くの物資やボランティアの力が寄せられた



店内のグラスやお皿はほぼ全滅だったが、いくつかはなんとか割れずに残った

地震後の9月上旬。八代市の本町アーケードは、いまだ多くの店が営業再開できずにいた。その中で活気ある声を響かせていたのが、1973年創業の中華料理店「太楼」だ。長年郊外で愛された名店だが、2016年にアーケード内へ移転。現在は、中国で料理修業を経験した2代目・武部小太郎さんが腕を振るい、地元客からインバウンド客まで幅広く魅了してきた。

地震では店の建屋は持ちこたえたが、食器やグラスが割れ、製氷機なども被害を受け、断水も続いた。営業できない中、周囲に支援を必要とする人がいることを知った武部さんは、「誰かがずると思っていたけど、誰も来ない。それなら自分がしよう」と炊き出しを決意。告知はSNSと張り紙だけだったが、徐々に噂が広まり、県内や全国各地から物資提供やボランティアの申し出も寄せられ、「胸がいっぱいになりましたね」。幅広い年代に合うよう考えるうち、メニューは18種類に。数を限定せずに振る舞ったところ、2回の開催で合わせて1800人以上もの人たちに料理を届けた。温かいご飯に涙を流し喜ぶ人もいたそうで、「喜ぶ顔を見ると、こっちも元気になりましたね」と武部さん。

地震1カ月後に店を再開した後も、「炊き出ししていただきました」「テレビを見ました」「久しぶり」と多くの人々が店を訪れている。「大変な被害があったからこそ、まちが少しずつ前へ進んでいくきっかけにできれば。10年後に『あの時辞めんでよかったな』って、みんなで笑い合えるようにしたい」と、武部さんは今日もおいしい町中華で元気を届けている。



ジュ〜

ジュ〜

炊き出しメニューを考える際は、「一般的な炊き出しで多いカレーや焼きそばとは違うものを」とチャーハン、回鍋肉丼、唐揚げ、ポテト、魚、味噌汁、タイビーエン……と検討するうちに、18種類になってしまったそう



い草を練り込んだ特製麺と、味噌の風味が効いた野菜たっぷりあんかけがたまらない名物メニュー「八代ラーメン」(単品800円)。先代から続く看板メニュー



武部さんは2年間、本場中国で料理の修業をした経歴の持ち主



大きな試練も、前を向く力に。町中華で、街に元気を届けます

八代市

タロー
中華料理 太楼

オーナーシェフ 武部 小太郎 さん

10年前の熊本地震や6年前の豪雨災害時にも、弁当の提供や炊き出しなど支援活動に尽力した武部さん。「自分が料理人だからですね、これしかできない」とその思いを語った



熊本、ただいま営業中

店主 坂本 新太郎 さん

店主 坂本 李子 さん

上益城郡甲佐町

イッキュウサンコーヒースタンド

1993 COFFEE STAND

コーヒーと
おやつと縁側、
ひとやすみしに、
来てください。

3年間の間借り営業を経て、この春、宿「NIPPONIA 甲佐 疏水の郷」内に店を構えたお二人。新太郎さんは、宿の支配人にも就任した。初めての夏。花火を店頭に並べた日に地震が起きた。自宅は停電・断水。「宿の離れに避難して、お店の片付けや炊き出しのお手伝いから始めました」。気持ちも落ち着かないまま手を動かして、2日後にお店を再開。宿のシャワーも無料開放した。「店名の『1993』（イッキュウサン）には、『ひとやすみ』という意味もあるんです。考えすぎると下を向いてしまうから。どんなときも、前を向くためのひとやすみが必要なのだ。

コーヒーのお供に、おやつを。
新太郎さんのお父さまが育てるさつまいもを
使用した「自家製焼き芋アイスクリーム」は
こっくりとした甘さ。



自家焙煎のコーヒーは、宿の客室をイメージしたのも。あえてその味わいは秘密。「その日の気分に合わせてストーリーを選んでもらえたら」。

1993 COFFEE STAND

☎ 上益城郡甲佐町下82「NIPPONIA 甲佐 疏水の郷」内
🕒 13:00～18:00 休 月・火曜
🍽 15席 P 3台
📍 @1993coffeestand

ひとやすみ



誕生日や贈り物。大切な人を思ったときに、頭に浮かぶケーキ屋さんが、みなさんにはあるだろうか。「ゆめの樹」には、家族や大切な人、もちろん自分のために、ケーキを求めて足を運ぶお客さんがいっぱい。「箱を開けた時に、もっと笑顔になっていただけるようなケーキをお届けしたい」と宮村さん。水害に続き、地震に見舞われた店内は、ディスプレイなどが壊れ、すっかり寂しくなってしまったが、ショーケースには旬のフルーツで彩られたケーキがズラリ。宝石のように輝くケーキは、眺めて笑顔、食べたらもっとハッピーになれるはず。

箱を開けた瞬間に
笑顔になる
そんなケーキを
つくり続けます。

オーナー 宮村 充 さん

八代市

ゆめの樹

フルーツ
いっぱい!



ゆめの樹

☎ 八代市田中西町5-13-1
☎ 0965-33-8787
🕒 10:00～18:00
休 水曜、他不定休あり(祝日の場合は営業)
🍽 P 15台
📍 @yumenoki_yatsushiro



もりもりと盛られたフルーツにニヤけてしまうタルトの数々。
秋は、芋・栗・かぼちゃが登場するからお楽しみに。

ザクツ!
とろ〜り
シュー



カフェスペースも再開し、少しずつ日常を取り戻しつつある店内。「来年には、内装を少しリニューアルしようかな」と宮村さん。



店名は、フランス語で雲。鉄治さんが何気なく言った「おいしい雲ってきっとこんな感じだよな」の一言がきっかけ。

パラ
パラ



塩雞ソフトクリームには、
こだわりのトッピングを
好きなだけどうぞ



店内に飾られているアートは、
鉄治さんのコレクションから。

宇城市小川町

ニューージュシフォン

Nuage Chiffon

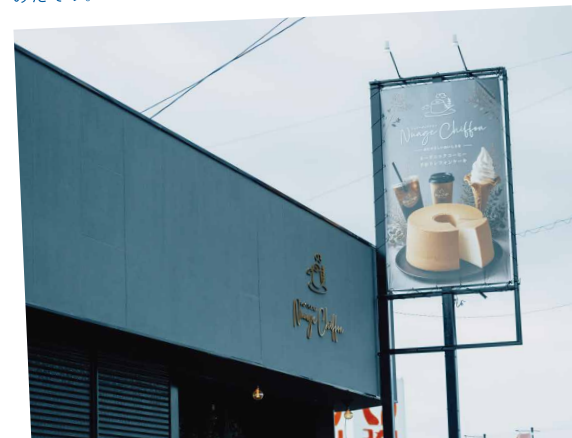
小さい子どもも、安心して食べられるものをつくりたい。生姜農家を営む片山さん夫妻は、就農15年目にして「Nuage Chiffon」をオープンした。地震発生はグランドオープンの3日前。その夜は準備していたシフォンケーキを二人で包み、翌日、避難所へ届けたという。その数、約300個。オープンは延期し、給水活動に明け暮れた。自分たちも被害がなかったわけじゃない。それでもあの時に比べたら……と二人は口を揃える。家も車も自社工場も浸水した昨年の集中豪雨。前を向くには、時間が必要だった。「今回はね、ずっと気合いが入ったんですよ」。支援の合間に準備をし、8月25日、ついにオープンを迎えた。

「シフォンケーキを作っていると、幸せな気持ちになるんです」。熊本県産の卵や小麦を使用するなど、材料はすべて国産。農家ならではのつながりをいかし、手の届きやすい価格にもこだわった。雲のようにふわふわなシフォンケーキは、すでに町の人気者。とことん愛のあるおいしさに、私たちはずっかり魅了されている。

フワッフワの
シフォンケーキ



国道3号線沿いから見えるこの看板が目標!鉄治さん自ら設置したのだそう。「主人はなんでもできちゃうんです」と頼子さん。



Nuage Chiffon

☎ 宇城市小川町江頭374
☎ 070-5612-2828
🕒 11:00～売り切れ次第終了
休 Instagramにてお知らせ
🍽 2席
📍 P 10台
📍 @nuagechiffon_kumamoto

シフォンケーキの相方に、オーガニックのコーヒーと自家栽培の生姜を使った自家製クラフトレモンジンジャーエールはいかが?



ふわふわシフォンを
カップに。
新作フレーバーも
ぞうご期待!

熊本、ただいま営業中

おいしいがいっぱい！

買って応援！



軍配もなか(つぶあん) A
5個入り 1,000円

「白玉屋新三郎」自慢の白玉粉を使った皮に、別添えされた餡を食べる直前に挟んでいただく縁起菓子。この一手間が、サクサクの食感だけでなく、皮の香ばしさまで楽しめる秘密。さつまいも皮の「こがね」もある。

晚白柚ゼリー・晚白柚プリン B
各1個 320円

世界最大級の柑橘といわれる晚白柚(ばんべいゆ)を使ったゼリーとプリン。甘酸っぱさと果肉の歯切れが絶品。年間2トンの晚白柚が加工され、さまざまな「道の駅電北」オリジナル商品として登場。



九州大麦グラノーラ C
432円

九州産大麦・黒糖蜜・米油と、原材料はいたってシンプル。さらに、国産にこだわったグラノーラ。大麦そのもののザクザクとした食感と香ばしさ、控えめな甘さも特徴。お菓子の材料などアレンジするのにもいい。



くまもとデコボン生キャラメル D
432円

デコボンの商品だけでも35種類もある「道の駅芦北でこぼん」。その中でも、パッケージからも伝わるデコボン満載の生キャラメルは口溶けがよく、デコボンの甘みを感じる一品。グミもありハート型がかわいい。



くまもとのデコボンゼリー D
1個 356円

道の駅の名前にもなっている「デコボン」は、芦北の特産品。果肉たっぷりのゼリーは、爽やかな酸味と甘みが口いっぱいに広がる。「JAあしきた」オリジナルゼリーは数多く、食べ比べたい。



カネムマン・ソーセージ、ベーコン、ハム C
540円～

八代に工房を構える「カネムマン」。手間ひまかけて加工された商品は、引き出された旨みをしっかりと感じる味わい。さらに、食感までこだわったソーセージは、食べ応えも抜群。

お茶のカジハラ紅茶・紅茶ティーバック D
夏摘み香酸紅茶 1,080円
夏摘み紅茶在来種 756円

英国の国際品質評定「THE LEAFIES」で最高賞を受賞した「お茶のカジハラ」。寒暖差が大きい芦北の山深い地区で、農業を使わず、栽培から製茶まで行っている、土地の個性を映す香り豊かな和紅茶。



道の駅芦北でこぼん D
① 芦北郡芦北町佐敷443
② 0966-61-3020
③ 9:00～19:00
④ なし
⑤ @dekopon_ashikita

八代よかとこ物産館 C
① 八代市日置町4459-1
② 0965-32-3600
③ 8:00～19:00
④ 第2木曜
⑤ @bussankan

道の駅電北 B
① 八代郡水川町大野875-3
② 0965-53-5388
③ 8:00～17:00
④ 第2水曜
⑤ @michinoeki_ryuhoku

白玉屋新三郎 A
① 八代郡水川町吉本72
② 0964-43-0031
③ @shiratamaya_shinzaburou
※本店は予約購入のみ対応中。事前に電話確認を。

厳選素材詰め合わせB A
2,656円

石臼碾の白玉粉180g3袋にきなこや黒みつ、つぶあんがセットになった詰め合わせ。大切な人と「白玉をつくった」という思い出と一緒に届けたいと、あえて「素材セット」が生まれたそう。

晚白柚サイダー B
280円

氷川・八代産の晚白柚果汁を使ったご当地サイダー。爽やかな香りと上品な甘み、ほのかな苦味も味わえる。町の風景をデザインしたレトロなラベルも人気で、お土産にもおすすめ。



ごろっと晚白柚シロップ漬 C
150g 500円

1月から3月が旬の晚白柚の実を、いつでも楽しめるのがコチラ。ゴロッと大きな果実がまるごと入った贅沢な一品。「2024年くまもと県南フードグランプリ」受賞。晚白柚ペーストの「マキシト」も人気。



吉野梨万能タレ B
320g 720円

氷川町で100年以上の歴史を持つ「吉野梨」の新高梨をすりおろして使用。梨の甘みとタマネギやトマトなどの野菜の旨みが溶け込んだタレは、焼き肉だけでなく、煮物や炒め物、和洋中の隠し味に。甘口・辛口の2種類。



透き通るお出汁

城南町の「不動ちくわ本舗」の蓮根の天ぷらがインパクト大な「蓮根天うどん」880円

南区城南町
このよんじゅう
KATARIBA伍乃四〇



和テイスト×タピオカが味わえる、黒蜜きなこラテ660円

KATARIBA伍乃四〇
① 熊本市南区城南町藤山1715-2
② 0964-42-5004
③ 11:00～19:00
(オーダーストップ18:30、土・日・祝日は11:00～20:30、オーダーストップ20:00)
④ 水曜
⑤ 94台(かたるの森と共用)
⑥ @gono40_katariba



これから、地域のみなさんが元気になる場所であり続けたい。

マネージャー 三ノ丸 良和 さん



最後の一滴まで飲み干したいほどおいしいと評判の「伍乃四〇」のうどん。北海道産昆布、枕崎産鰹節、牛深産うるめ鰯節。素材の旨みを丁寧に引き出した、澄んだ出汁の奥深い味わい。店を構えるのは、10年前の地震で時が止まった「城南天然温泉旅館」の跡地。2025年3月に移転し、新たな時を刻み始めた。温泉&キャンプ場「かたるの森」の敷地内にあり、地震後は、物資の拠点や車中泊の受け入れなどを行い、断水が解消した8月17日に営業を再開。「地域に愛されてきた場所だからこそ、これからも元気になる場所であり続けたい」。三ノ丸さんは心を新たにしたい。



旅館の母屋をリノベして店舗には当時の面影も。キャンプ場に泊まり、温泉に入って、ここで宴会！なんて楽しみ方もおすすめ



店長 岡崎 徹 さん

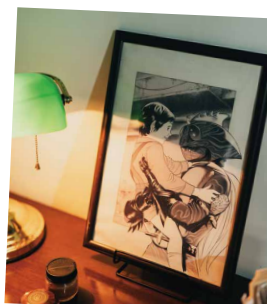
漫画家 村枝 賢一 先生

岡崎さんの奥さま ひし美 ゆり子 さん

葦北郡芦北町
トール
画廊cafe THOR

かっこいい!!

『俺たちのフィールド』『RED』『仮面ライダーSPIRITS』など多くの作品を生み出し続ける村枝先生のイラストも楽しめる



「仮面ライダーアマゾン」で主人公・アマゾン演じた岡崎徹さん。芦北町在住の漫画家・村枝賢一先生に誘われ、2025年に画廊カフェをオープン。日本中からファンが訪れる話題のスポットとなっている。地震でお店は大きな被害はなかったものの、被災地を支援したいと全国各地から多くの支援物資が寄せられた。「瞬間に驚くほどの量が届き、皆さんの思いを深く感じました。知り合いの飲食店に託して、被災地の炊き出しに使ってもらっています」。6年前の水害の際に助けてもらった恩を返したいという村枝先生の気持ちも大きかったという。「度重なる災害に立ち向かう熊本の方のたくましさに敬意を表します。私がこの場所でお店を続けることで、芦北や熊本の活性化に少しでも寄与できれば」。

1974年放送の「仮面ライダーアマゾン」で主役・アマゾン(山本大介)役を演じた岡崎さん。奥さまのひし美さんは時折お客さまとして来店している。村枝先生は原稿が忙しき時は不在の場合も

「本日のカレー」(1800円)や、村枝先生による自家焙煎コーヒーなどを楽しめる。時には岡崎さん謹製のビーフシチューが登場することもある

画廊cafe THOR
① 葦北郡芦北町佐敷100-1
② 12:00～16:00(オーダーストップ15:30)
※予約不可
③ 月・火・金・第3土曜
※イベント出演などにより休みの場合があります。
※最新のオープンスケジュール等はSNSをご確認ください。
④ 8台
⑤ @thorcafe15637



本格カレー

場所は「藤原街道佐敷電気交流会館 樹屋」内。古民家空間に、村枝先生のイラストや「アマゾン」関連のグッズも展示されている





熊本
ただいま
営業中

何度でも立ち上がる原動力は
「笑顔を届けたい」という想い。

お弁当のMONKEY

オーナー 市村修一さん

夢だった飲食店の開店を翌日に控え、最終準備に追われていた、あの夜。二度の地震によって店は壊滅的な被害を受け、オーナーの市村修一さんは杳然と立ち尽くした。

「この先どうしようかと思いましたけどね。当時、小1だった長男に『お店いつやるの?』って聞かれて、ハッとしたんです。立ち止まっているヒマはないなと」。

そこからの動きは早かった。6月には「益城復興市場」で仮店舗をオープン。12月にはキッチンカーを始動させ、有志ボランティア団体「リバイバルマシキ」の立ち上げ、イベント主催、そして能登や岡山をはじめとする被災地への炊き出し支援…。なんと今年7月28日に発生した熊本地震では、自らも被災した当日から炊き出しを開始したというから驚いた。

「笑ってないとしんどいから、痩せ我慢しているところもありますよ」と苦笑する市村さんが「10年前と違うのは、一緒に走ってきた仲間が地元にも全国にもいること。自分が動くことで一人でも多くの人を笑顔にしたい。その想いだけです」。

飄々と語る市村さんの10年は、今も誰かを支える力につながっている。



今回の地震では「10年前を経験したからこそ、必要なものがわかる」と被災当日から避難所入り。現在も県内各地で炊き出し支援を行っている。

熊本地震から10年。大きな被害を受けながらも、それぞれの方法で立ち上がり、一歩ずつ歩みを進めてきた人たちがいる。あの日から何を思い、どう乗り越えてきたのか。そして、その経験は今にどうつながっているのか。二人の10年をたどった。

2016»2026 復活の10年。



被災後、変わらず芽吹いた茶畑の新芽に励まされた。



「お茶は、何かと何かをつなぐもの」と富澤さん。10年前は、同業者とのつながりに支えられ、今回の地震では自らが支える側に。

ゼロになって、選び直した
未来を必死で形にしてきた。

「地震以前の僕は、うまくいかないことがあると、いつも外側に理由を探していたんです」。熊本地震で店舗も自宅も全壊。手術を受けた父に代わり、茶摘みや製茶、店の再建、補助金申請、仮設店舗への出店までを背負った。ピーク時の睡眠は1日2時間ほど。「死んだら楽になるのと思うほど、きつかった」。支えになったのは、製茶機械を直し、物資を届けてくれた同業者や、ともに苦しい時期を越えた妻だった。そんな中で決めたのが、「起きたことの矢印を、自分に向ける」こと。誰かのせいにならず、自分に何ができるかを考える。その変化が、その後の10年を動かした。

2018年には「Greentea.Lab」を開業。震災前から描いていたカフェ構想をカタチにし、2023年には阿蘇くまもと空港にも出店。今では料理とのペアリングや時間帯に応じたお茶など、新たな楽しみ方を提案する。「苦難が来たら、受け入れて前に進むしかない。歩みを止めさえしなければ、きっと乗り越えられる」。10年かけてたどり着いた言葉は、静かだけれど力強い。

茶をもって、人と人をつなぐ場所

自園で育てた茶を中心に、お茶の新しい楽しみ方を提案する「Greentea.Lab」。「茶をもって輪をなす」をテーマに、旬の食材や地元生産者の素材を生かした食事に合わせ、一杯ずつ淹れるお茶とのペアリングを味わえる。



食材や調味料にも地域とのつながりが息づく「茶の和御膳」(2300円)。季節を映す一品が並ぶ。



“Lab”の名の通り、お茶の可能性を探る実験は続く



お茶の富澤。

〒 上益城郡益城町小谷102
☎ 096-286-2231
☎ 10:00~17:00 (※) なし
席 30席 P 15台
@ greentea.lab

お茶を淹れることは、この場所の大切なおもてなし。茶道の作法も学びながら、一人一人に心を込めた一杯を届けている



お茶の富澤。HISTORY

- 2016.4.14
熊本地震
店舗・自宅が全壊。
製茶工場の機械も被災
- 2016.6
茶摘み・製茶を続けながら再建へ
益城の仮設店舗で
かき氷の販売を開始
- 2016.秋
仮設住宅へ入居
グループ補助金を活用し
店舗再建へ動き出す
- 2018.7
法人化。
「Greentea.Lab」オープン
- 2020
「はばたく中小企業・
小規模事業者300社」に選定
- 2023.3
阿蘇くまもと空港に
「TEA STAND Tsuguto」を出店
- 2024
有機JAS認証を取得
- 2026
耕作放棄地の活用や
新たな店舗構想など、次の挑戦へ

MONKEY HISTORY

- 2016.4.14
熊本地震発生
翌日にオープンを控えた店舗も被災
- 2016.6
「益城復興市場 屋台村」で営業再開
無償での弁当配布を経て
ワンコイン弁当の提供をスタート
- 2016.12
キッチンカー第1号が始動
- 2020.5
「CAFE&BAR MONKEY」
オープン
- 2021.5
「お弁当のMONKEY」オープン
- 2026.7.28
令和8年熊本地震発生
炊き出し支援開始
店舗復旧と並行して
支援活動続ける

ボリューム満点!自慢の手作り弁当

益城産のお米や野菜、手作りにこだわったお弁当を提供。ハンバーグにチキン南蛮、デミカツ、塩サバなど、メニューを眺めているだけでお腹が空いてくるラインナップだ。野菜たっぷりのお味噌汁が付くのもうれしい。



名物の「日替り弁当」は、なんと税込600円。油淋鶏や焼肉、生薬焼きなど、ご飯が進むおかずばかり。粒が立ってピカピカのお米は、もちろん益城産



お弁当のMONKEY

〒 上益城郡益城町宮園724-14
☎ 090-2966-0363
☎ 11:00~お弁当がなくなり次第終了
(※) 土・日曜、祝日(団体のお弁当は応相談)
P 2台
@ @obentoomonkey_0363



復興のため訪れる県外の人々に「少しでも熊本を味わってほしい」と開発した馬すじカレー。今では「ロアッソ熊本」の人気スタグルに!

