

特集第3弾



～御船町特産品認定商品

本格樽焼酎 ガオー

河 内愛農園産の無農薬・無肥料の自然栽培米ヒノヒカリを使用したオーク樽仕込みの樽焼酎「ガオー」が誕生しました。「ガオー」を造るのは、御船のいさぎに認定されている米焼酎「十郎」と同じ、球磨郡多良木町の(有)那須酒造場。常圧蒸留といった昔ながらの製法で、2年間オーク樽に長期間貯蔵し、樽の風味を感じながら、クセのある味わい深い焼酎になっています。那須酒造場でもこだわった焼酎の一つです。



河内愛農園
御船町本倉4576
☎ 282-7574

想い

ガ オーをつくった河地愛農園の河地和一さん。アルコール分原酒41度のガオーは「ストレートで飲むとおいしい」と話す河内さん。ガオーは、河内さん手製の絵本から誕生した愛農園オリジナルの物語のキャラクター。そんな「ガオー」が焼酎になり、御船をベースにして、「ガオー」という物語が世界で広がっていくことが目標です。米焼酎の風味とオーク樽由来の風味が絶妙にとけあった一杯をぜひ飲んでみてはいかがでしょうか。



鰹だし醤油 木乃倉

鰹 だし醤油木乃倉は、新鮮な鰹の鰹節を使い、削りたての一番だしをたっぷり使って仕上げました。

鰹は一本釣りのものとこだわっています。一本釣りだと魚に傷も付かず、十分な鮮度でアタが強く、味が濃いものとなります。「木乃倉」は、鰹節の旨みを用い、科学調味料を使わずに、鰹節のダシと醤油をブレンドして仕上げています。卵かけご飯や、冷奴、馬刺し、うどんのダシ、煮しめなど、幅広く使うことができ、魚の甘味を感じる万能醤油です。



想い

吉 本商店の吉本健一さんは醤油づくりを始めて、今年で26年目。上益城郡内で醤油製造をしているのは、吉本商店のみです。以前は、臨床検査技師として健康診断の仕事をしていたが、「食」で健康づくりをできないかと思い、毎日口にする醤油を作り始めました。「こだわりの醤油を待つてる全国のリピーターのために、味は落としたくない」と語る吉本さん。期間限定で販売される幻の醤油「木乃倉」は、吉本さんの笑顔とともに御船町から発信します。



吉本商店
御船町本倉609
☎ 282-6255

想い



有限会社ながもと
御船町滝川49-2
☎ 282-0471

吉無田高原そば

吉 無田高原に広がる緑あふれる草原が続く、その広大な草原には品質の高いそば粉と熊本名水百選の吉無田水源の水から生まれた「吉無田高原そば」があります。

吉無田高原そばは、「二八そば」であり、吉無田特産のそば粉と小麦粉は熊本県産のものにこだわり、健康志向乳白色でコシの強い麺です。ざるそばとして食べるのがおすすめです。

製造は、(有)肥後そう川に委託、吉無田高原の良さが詰まった美味しいそばが誕生しました。



有 限会社ながもとの永本文宣さんは「このそばは、吉無田にたくさんの人に来てもらうために作った。吉無田は御船の宝」と想いを語りました。吉無田高原そばのパッケージも御船をPRするために、吉無田高原の草原や、かつて御船のシンボルであった目鑑橋や水前寺菜、恐竜などとさまざまなデザインを手がけています。御船には、先祖たちが残してくれた偉業の数々がたくさんある中、あぐらをかいて、黙って見ていることはできない永本さん。これからも永本さんの挑戦は続きます。

手作り鉄工芸品

あ なたの生活の中に手作りの鉄のやさしさや、温もりを伝えたい。鉄から作り出されるさまざまな手作り鉄工芸品が、「哲人工房」で生みだされます。

鉄のポストやネームプレート、花器、小物などの作品は、鉄の板をバーナーで焼き、手で曲げたり、ペンチやハンマーで曲げたりと機械を使わずに、全て手作業で溶接されます。作品のアイデアは、その季節にあったものや、思いついたものを作り、表面には、蜜蝋仕上げでつやを出し、自然にさびる鉄の美しさも楽しめます。



哲人工房
御船町高木2091-8
☎ 282-7484

想い

哲 人工房の今井敏史さんは、本業の鉄工所を営みながら、9年前に興味でネームプレートを作ったのがきっかけ。現在は、年に数回、県伝統工芸館や阿蘇で行われる展示会などに展示しています。「暮らしの中に鉄の彩りを」と思う今井さんは「作品一つ一つに違いがあるが、それも味と思ってくれば。たくさんの人に知って使ってもらいたい」と笑顔で語りました。作品一つ一つに、鉄の温もりと人間味に溢れる今井さんから、今も世界に一つだけの鉄工芸品が作り出されています。

