

熊本県山鹿市

鹿北山幸

13

はんぶんこ

Autumn2018 Take Free

鹿北の山の幸
おいしさはんぶん
たのしさはんぶん
おすそわけ

かまどで炊いた鹿北のお米
季節の野菜は漬物に
かあちゃんたちが教えてくれた一番のごちそう。
炊きたてのご飯を旬の漬物でいただく
贅沢な食卓。





◀◀◀Contents

P3-5

鹿北の農産物
「おいしさ」の理由
たけのこ農家
ナス農家
アスパラガス農家
栗農家
お茶農家

P6-8

おいで、
鹿北まるごと収穫祭へ

P9-11

鹿北の芋栗は、うまかよ！
いも・くり自慢街道

P12-15

秋の鹿北へGO！
秋の鹿北の楽しみ方

P18-19

イベントカレンダー

秋のイベントがまるごと分かる
自分時間を楽しむ
旧岳間小学校「ほっと岳間」
ゆつたりカフェ時間
癒しの森ゆ〜かむ
自然のぬくもりを感じる場所
岳間溪谷キャンプ場
石窯食パンも登場！
道の駅かほく小栗郷

◎13号の発行に際して

子どものころ、田んぼや畑や山々は、楽しくてしかたない場所でした。近所の子どもたちとかくれんぼしたり、探検したり、肥料袋で草すべりしたり。畑に来た隣のおばちゃんから、おやつをもらうこともうれしかったな。それがいつから、イノシシやシカが出る怖い場所になったのだろうかと考えてしまいます。いつか読んだ本に出てきた「懐かしい未来」という言葉が目標です。畑に行けば誰かがいる、農業で生活ができる、山々は荒れずに管理をしてある。そんな懐かしいと思う昔を、これからの未来に取り戻したいと思うのです。だからこそ、未来の鹿北でも農業が続くよう、しっかり応援したいと思います。

鹿北地域里山暮らしいきいきネットワーク同
たけんこ街道協議会／岳間溪谷里山あるき実行委員会
岳間溪谷観光グループ／鹿北活性化協同会
道の駅かほく小栗郷／癒しの森ゆ〜かむ
山鹿市茶業振興協議会・鹿北銘茶研究会／特定非営利活動法人岳間ほっとネット
湯の水会直売所／小川内にここに会／鹿北薬草研究会／浦方観光たけのこ園

鹿北の農産物

「おいしさ」の理由

鹿北町の最高峰である
国見山を源とする
清流・岩野川に育まれた肥沃の大地と
朝晩は寒く
昼は暖かいという寒暖の差がある気候が、
豊富な農産物を育てています。
しかし、それだけではありません。
日々努力している生産者がいるからです。
見えない時期の
見えない努力が
鹿北の農産物の「おいしさ」を育てているのです。



取材日／7月13日～17日



たけのこ農家
浦方観光たけのこ園

手入れをした分
おいしいタケノコが
できる

「竹林の荒廃を防ぐために4人で共同で管理をして、掘るのをお客さんにしてもらおうと簡単な気持ちで始めたんです」と浦方観光たけのこ園の中島純之代表。マスコミで紹介され、口コミでも広がり人気の観光地に成長。毎年、来園される方もいるそうです。
7月でも、草一本もないたけのこ園で、タケノコを掘った穴に有機肥料を入れる作業中でした。「親竹に勢いを持たせるために大事な作業です。根が張り良いタケノコができるのですよ」と中島代表。「収穫後から、草刈り、竹笹切りも欠かさず行います」と話す竹下利章さん。収穫が終わると、土地に「ありがとう」の意味を込めて、土にお礼肥えから始まり、ほぼ2か月に1回の肥料の散布、除草作業等、一年中作業があるタケノコ。「手入れをした分、収量が多い表年と少ない裏年の差がなくなり、収穫が出来ます」と春口久美さん。いつ行っても、気持ちいい風が通るたけのこ園。春が楽しみですね。



おいしいナスを作るには 毎日ナスと 向き合うこと

お栗茶屋の人気メニューの一つ「米ナスの田楽」。その米ナスは、いまが一番おいしい時期です。「普通のナスに比べて、味がまろやかですよ」と中村すえのさん。鹿北で唯一の米ナス生産者として200本を栽培しています。標高約300メートルの山々を見下ろす場所にあるナス畑は景観も見事です。

「米ナスは病気になるやすいので、栽培は特に気を使います」と話します。収穫する際には、ナスや樹のチェックは欠かせません。この日は、支柱を立てて樹を結び付けていく作業の真っ最中でした。ナスに太陽を充てるため、毎日、葉をかく作業や散水作業も並行して行います。

収穫は霜が降りるまで。鮮やかな紫色は、おいしいナスの証拠です。「素揚げしてポン酢で食べるのがおいしいです」と、おいしい食べ方を伝授してもらいました。

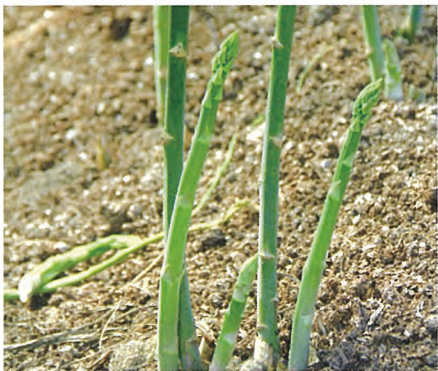


ナス農家
中村すえのさん



ふかふかの土壌と 草取り、散水作業 アスパラが心地よい 環境づくり

3月頃のアスパラガスは、寒さもあり伸びるのが遅いので味が濃い。一方、一日でどんどん成長している今ごろのアスパラは、みずみずしい。



アスパラガス農家
北原靖智さん



アスパラ農家の父親の背中を見て、6年前に就農した北原靖智さん。現在、山鹿市青年農業者クラブの会長として活動する一方、20aのアスパラ栽培を行っています。3月から10月上旬まで収穫作業が続きます。朝6時から夕方5時からの収穫作業は毎日の日課。特にこの暑い時期は気が抜けません。

「人間でもバテる時期。収穫しながら、病気が出てないかチェックしていきます」と北原さん。親指ほどの大きさで、まっすぐ伸びているものを一本一本丁寧に切って出荷します。

「収穫のあとは、散水作業と草取り作業です。アスパラが夏バテしないようにする大事な作業です」とアスパラ栽培で大切なのは「ふかふかする土壌作り」。「この一列だけでも、相当量の堆肥を入れていますよ」と北原さん。手でほぐれるほどの土壌が、濃い味わいの繊維が残らないアスパラを育てるのです。「収穫してすぐのアスパラは繊維がありません。だから、サラダに入れて食べています」。

栗園の除草作業中の古川信義さん。「草に栄養分を取られないように除草作業は大事。4月から毎月1回除草作業をします」と古川さん。栗園が1.8haあり、除草作業に丸3日かかるそうです。JA鹿本鹿北栗部会長でもある古川さんは、美玖里、筑波、丹沢、銀寄、利平、国見、岩根等の多くの品種を栽培中です。「手入れた分、栗は大きく育ってくれるのでおもしろい」とニコリ。



栄養がしつかり いくように

剪定と 除草作業は 欠かせない



栗農家
古川信義さん

大事なものは 「刈り」の作業と 茶畑の香りを感じることに



お茶農家
古田太郎さん

4月から5月にかけて一番茶の刈り取り、6月の二番茶の刈り取りが終わると、7月は「面ならし」と「深刈り」という作業の真っ最中でした。伸びた茶園の芽をバツサリと刈っていきま

す。「次の年の一番茶の準備なんです」と古田太郎さん（フルタ製茶代表）。

「この作業で、お茶の木が若返るのですよ」とニコリ。この作業のあとに出てきた芽が次の一番茶の母親になるそうです。「一番茶の土台になる芽を作る大事な時期なので、たくさん有機肥料を散布し、地力のある土づくりをしていきます」と古田さん。除草作業や8月から9月の肥料の散布、10月の整枝作業まで、大切な作業が続きます。

茶の生産からお茶の製造、販売まで一貫して行う古田さん。「茶畑にいると、茶を摘んでくれという香りがする瞬間があります。その時に一番茶を摘みます。その香りがお茶を口に含んだ時に感じてもらえるように作っているんです」と。さあ、お茶にしましょう。



11/23
金・祝

柏の木産業祭

会場／柏の木公民館

軽快なセリは
楽しいよ!



／草野さん・古川さん

和紙原料となる楮(こうぞ)が栽培されている地区の収穫祭。四方を山に囲まれているので果物や野菜がおいしい地域です。ユニークなセリ人に笑えばなしで参加できます。

11時 開会・農産物品評会公開
12時 オニギリや豚汁のふるまい
13時 農産物のセリ市

住所／鹿北町岩野4880-1
国道3号から車で12分



肉厚のしいたけもぎたてのみかん、柿、ピッチピチの白菜、キャベツ、ネギ、掘りたてのごぼう、収穫したての大根、人参……あれもこれも欲しくなる。近所のスーパーやお店とは違うこのワクワクするお祭りは何?一年に一度この日だけ。元気も一緒にどうぞ。

11/25
日

下中産業祭

会場／下中河川公園(雨天:下中公民館)

農産物や木工品等200点が出品され、秋空の下で農産物のセリ市が行われます。焼鳥やおでんもおススメです。

11時 開会・農産物品評会公開
12時 開会式
13時 農産物のセリ市

住所／鹿北町岩野2018-2
県道13号沿い

里山のどかな風景の中で
楽しいセリを行いますよ!



／野中さん



鹿北柔剣道場
鹿北町四丁1612

住所をナビで検索して
お越しください!



農林業の町
鹿北で生まれた産業祭
収穫の喜びに感謝をして
おいしいもの楽しいものに
出会える1日です。

荒平豊年とれたてまつり

会場／荒平公民館

自慢の農産物が多数集まります。白菜、大根、キャベツ、農産加工品など400点ほど並びます。ユニークな手づくりお菓子の品評会も楽しいですよ。

11時 開会・農産物品評会公開
12時 オニギリやおでん、豚汁の販売
13時 農産物のセリ市

住所／鹿北町多久219-3
県道18号沿い

自慢の野菜が
400点ほど出ます。
／中瀬さん



11/25
日



小川内産業祭

会場／小川内公民館

のどかな山間部で丁寧に丁寧に栽培されたキャベツ、白菜、大根、農産加工品は逸品ばかり。太鼓の音に乗って、セリ落とす快感はたまりませんよ〜。

11時 開会・農産物品評会公開
12時 オニギリや豚汁のふるまい
13時 農産物のセリ市

住所／鹿北町椎持892-3
県道18号沿い

11/25
日



／北原さん

太鼓の音に
乗って
セリます!

のぼりが目印です!



おいで!



鹿北まるごと収穫祭

※各収穫祭は天候により内容がかわる場合がございます。

1



電話で営業日の確認をお願いします。

元祖おやき 栗おやき
1個180円 1個230円

里芋のオススメは、鹿北町岳間産。里芋がホクホクしているのです。その里芋をたっぷり使った里芋のおやきは、醤油だけで味付けするシンプルなもの。栗のおやきも登場。シンプルゆえにうまさ引き立つおやきです。

もみじ庵 おがさわら
山鹿市鹿北町多久1394 ☎0968-32-3870
営業/11:00~15:00 休/不定休
http://www.kahoku-garden.com/

秋は、芋が旬を迎える時期。じゃが芋、さつまいも、こんにゃく芋、山芋、里芋等、手頃な価格でズラリと店頭並びます。夏のたまった疲れを取り除いてくれる秋野菜は、これからの主役。煮ても、焼いてもおいしいこの時期だからこそ、今年もいもくり自慢街道を開催します。大きくて甘い鹿北産の栗を仲間に加えて、さらにパワーアップ。さあ、準備OK。お待ちしております。



鹿北
いもくり
自慢街道

芋と栗が
おいしい季節が
やってきた。
グルメ街道を
さあ、行こう！

9/21 金

10/21 日

前日までに要予約

栗だんご汁セット
1,300円

秋の山の幸をふんだんに使った贅沢な定食です。メインは、栗だんごが入っただんご汁と栗ご飯。煮しめ、小鉢メニューが彩を添え、最後は、お茶屋さんで営む食事処だけあり極上の岳間茶が登場します。

(株)岳間製茶 食事処山におまかせ
山鹿市鹿北町多久1377-3 ☎0968-32-2526
営業/11:00~15:00 休/水曜日
http://takema-tea.biz/

3



山こんにゃく
1個120円~

地元のコンニャク芋だけを使った手作りこんにゃく。薄くスライスして刺身として食べるのもよし、厚めに切って煮しめに入れるのもよし、千切りにしてサラダに入れるのもよし。いろいろな食べ方が楽しめます。

山こんにゃく製造元遊工房
山鹿市鹿北町岩野965-1 ☎0968-32-2085
電話受付/11:30~17:00 休/不定休

2



お知らせ

第39回かほくまつり
農産物・加工食品品評会

会場/鹿北柔剣道場(鹿北市民センター横)

11月17日 農産物・加工食品品評会
11月18日 13時 農産物大即売会



12/2 日



浦方産業祭
会場/浦方公民館

田園風景を抜けると、会場が見えます。自慢の農産物のセリ市だけでなく、地元の女性たちが作るおでんや肉うどんもオススメです。

11時 開会・農産物品評会公開
12時 オニギリやおでん・肉うどんの販売
13時 農産物のセリ市

住所/鹿北町学生2311-1
国道3号から広見方面に車で12分

11/17日・18日

鹿北
まるごと
収穫祭

11/25 日



尾谷産業祭

会場/尾谷公民館

自慢の農産物のセリ市だけでなく、オススメは、大鍋で作られるおでん。地元の人たちとおでんをつつきながら、のんびりしたひと時を楽しんで。会場のかかしがお出迎えます！

11時 開会・農産物品評会公開
12時 オニギリやおでんのふるまい
13時 農産物のセリ市

住所/鹿北町岩野1726-6
県道13号から旧岩野小学校方面に車で3分

大なべのおでんは
絶品です。



/渡邊さん

セリやバナナの
叩き売りで楽しんで
/渡邊さん

10月6日(土)、7日(日)2日間のみの販売
10個限定・予約のみ

栗おこわ弁当 320円

もち米と栗、野菜を育てたのは店主の父。農産物が育った環境が見え自信をもって提供できる「栗おこわ弁当」。収穫したすぐの栗をむいて使い、厳選した食材だけで作るお弁当です。

あいわらんど
山鹿市鹿北町四丁1638-1 ☎0968-32-2127
電話受付/9:00~12:00 休/不定休



7



4

レストランバイキング (中学生以上)1,300円 小学生/800円、3歳以上/600円 70歳以上/1,100円

煮しめや漬物等のおふくろの味だけでなく野菜や肉、魚料理が和洋中華で並ぶバイキング。毎日約35種類が楽しめる旬のメニューに、芋と栗を使った料理が登場します。石窯で焼く里芋ピザや手作りデザートは特におススメです。

癒しの森ゆ〜かむ
山鹿市鹿北町維持5-2 ☎0968-42-5100
営業/11:30~15:00(受付終了14:00) 休/木曜日
HP: <http://yukamu.sh-yuwa.com>
癒しの森ゆ〜かむ



8



ランチタイムは
予約をオススメします!

じゃが芋と肉みそのトーストセット 750円

じゃが芋とゴボウのキンピラに、みそ風味のチーズとひき肉をのせてカリッと仕上げた和風オリジナルトースト。ゴボウの風味がアクセントとなり食べ応え十分。デザートには、ひと口スイーツポテトとパナライスのヨーグルトかけを準備。飲み物はお好きなものを選べます。

レストランおあしす
山鹿市鹿北町四丁1421-1 ☎0968-32-3922
営業/11:30~21:00 休/日曜日

10食限定・予約可

栗御膳 1,500円

栗ご飯、栗だじゆ、栗の白和え、栗コロッケ、栗マフィン等、メニューに鹿北産の栗が「これでもか」というほど入っています。母ちゃんたちの味の代表、山菜煮しめとセットにした栗づくし御膳は、やさしい秋の決定版です。御膳のオーダーストップは16時です。

道の駅かほくお栗茶屋
山鹿市鹿北町岩野4186-130 ☎0968-32-3343
営業/9:00~18:00(OS 17:00)
休/第2木曜日(祝日の場合は翌週)
HP: <http://ogurigo.jp/>
道の駅かほく



5

アスパラ農家なので、前日のみの予約対応です。

里芋のゴロっと釜飯御膳 1,300円

予約が入って着火し炊き上げる釜飯は、里芋とご飯のホクホクがマッチした絶品。旬の食材を使ったオリジナルメニューをセットにしました。アスパラ農家なので採れたてのアスパラが料理に登場することもありますよ。

いろりの里 山蔭
山鹿市鹿北町学1630-1 ☎0968-32-3844
営業/予約のみの営業
休/日曜日



9



6



数量限定

栗のキッシュ 530円

ほんのり甘味がある鹿北産の栗を贅沢に使ったキッシュです。パストラミと粗びきの黒コショウが栗のうま味を引き立てます。

ロースターズカフェ琥珀の刻
山鹿市鹿北町四丁1638-1 ☎0968-32-2210
営業/11:00~20:00(日祝は18:00まで)
休/水曜日(イベント出店時定休あり)
HP: <http://kokaku-toki.com/>

