

2019 たけんこ街道

11年目の

鹿北のうまか
たけのこを
食べもらいたい

今年もうまかよ～

3/20 水 → 4/20 土

提供期間が違いますのでご確認ください。

お問い合わせ／たけんこ街道協議会
☎080-8558-7896(朝9時～18時まで)

◎料理の予約や問い合わせは、各店舗にお電話ください。
◎天候等で料理の内容が変更になる場合があります。
◎タケノコは下ごしらえに時間がかかります。予約が必要な店舗は早めに予約されることをおすすめします。



Contents

P19	P18	P16-17	P14-15	P10-13	P8-9	P3-7
イベントカレンダー	暮らしてわかる鹿北の魅力	鹿北の石橋	鹿北で頑張る人々！	春の岳間に行こう！ ほっと岳間(旧岳間小学校) 岳間溪谷キャンプ場	鹿北発見塾 農産加工グループ 山鹿ふのよか 新茶フェ「鹿北で茶・ちや・チャ」開催決定	11年目のたけんこ街道 祝11年 たけんこ街道スタート 浦方観光たけのこ園開園

◎14号目の発行に際して

お届けできる最後の「鹿北山幸はんぶんこ」になります。平成24年4月。「私たちの大好きな鹿北町に多くの方が足を運んでくれるきっかけを作ろう」と、掲載内容、取材、写真撮影、デザイン等、どれも試行錯誤をしながら1号が誕生しました。みんなでやる大変さも喜びもいろいろ感じた月日でした。それから今回で14冊。

秋の産祭には、「はんぶんこを見てきた」と長崎県や福岡県など、九州中から鹿北町においでいただきました。「鹿北町っておもしろかね」「よかとこね」という言葉は、「何もない田舎の町」だと思いがちな地元住民にとっては、元気ができる魔法の言葉でした。14冊が生み出した魔法の言葉を宝に、また次のステップに踏み出そうと思います。ご愛読、ありがとうございます。



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／鹿北活性化協同体
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

11年目の決意表明に お付き合いください。

「一日中タケノコ掘りをして、これくらいの金額？」とメンバーの一人が、労働の割にはタケノコの値段が安い事にショックを受けたことがきっかけでスタートした「たけんこ街道」。

合言葉は「鹿北のうまかタケノコを一人でも多くの人に知ってもらい、1000円でも高く買ってもらえる人を増やそう」。そして、二度とショックを受けないようにしたいと思ったそうです。

「鹿北産のタケノコを使ったグルメイベントをしよう」という呼びかけに、10店舗が賛同。「ピザにトッピングしよう」「サンドイッチに入れてみよう」「煮しめはかせない」等、試行錯誤の末の「第1回たけんこ街道」でした。「本当にタケノコを食べにきてくださるお客さんっているのかしら？」という不安いっぱいの中でしたが、テレビや新聞で取り上げてくださった効果もあり、期間中、700人においでいただきました。

もつとお客さんにおいしいって
言ってもらおう。

他町のグルメイベント実行委員会と意見交換や視察、料理勉強会、赤坂のホテルの元料理長から盛り付け方法の指導会などたくさん学びました。「もつ」と欲張って今があります。「タケノコを使ったデザート」と、タケノコのマフィン、タケノコを餡で包んだ春巻き等、タケノコII和食の概念を覆したことも。「やはり、タケノコは和食」と、ふるさと食の名人さん指導のもと、鹿北町で代々食べられていたタケノコ煮しめとタケノコご飯の作り方を学んだこともありました。

お客さんのニーズに耳を傾けながら、今年、11年目。今では、約3000人が訪れるまでに成長。天候次第で不作に悩まされる時もありますが、今も変わらず、おいしいタケノコを栽培されている農家がいっぱいいます。だから、今年も精いっぱいのおいしいタケノコ料理を準備してみなさんをお待ちしています。

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

約35種類が楽しめるバイキング。季節の野菜、肉、魚料理が和洋中華で登場します。そのメニューにタケノコ料理が加わります。石窯で焼くタケノコピザもおススメ。
時間/11時30分～15時(14時オーダーストップ)



テイクアウト可



6 焼たけんこピザ

S 1,570円 M 2,040円

皮つきのまま焼いたタケノコ、椎茸、塩麹チキンをトッピングした春限定のピザ。ユズ胡椒と濃厚なチーズがタケノコの風味を引き立てます。テイクアウト可。

7 たけのこおこわ弁当 350円

もち米、タケノコ、シイタケ、高菜を全部、店主のお父さんが育てています。おいしい時期に収穫をして作るタケノコのおこわ。懐かしい味がたまらないお弁当です。

予約可
この御膳は、3/15(金)～4/15(月)までの提供です。
(提供時間11:30～15:00まで)



1日限定20食

5 たけのこ御膳 1,500円

その日にとれた野菜と旬のタケノコをふんだんに使ったタケノコ料理が満喫できます。デザートは苺マフィンを準備しました。

4/6(土)4/7(日)のみの限定販売。
前日までに要予約



前日までの要予約



◎写真はイメージです。

1 郷土料理をいっぱい詰め込んだ もみじ庵たけんこ弁当 2,000円

煮しめやタケノコご飯など、郷土料理だけを詰めたお弁当です。食べた人の心にずっと残るように手間暇かけて作っています。

前日までの要予約
筍の味噌漬も販売中!



3 筍馬丼(たけうまどん) 1パック 500円

タケノコに馬肉とこんにゃくをトッピングした丼ぶりです。意外な組み合わせが癖になります。ボリューム満点だけど、タケノコとこんにゃくのヘルシーさがたまらない。山鹿市内の物産館でも販売します。

要予約



2 筍ざんまい 1,300円

赤土の竹林で育ったタケノコを掘ってすぐに湯がき、料理に使用しています。だご汁、煮しめ、ご飯等、そのタケノコがふんだんに使われています。最後は、極上の岳間茶をどうぞ。

4 癒しの森ゆ〜かむ

山鹿市鹿北町椎持5-2 ☎0968-42-5100
営業/11:30～15:00(受付終了14:00)
休/木曜日(祝日は営業)
HP http://yukamu.sh-yuwa.com

5 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/9:00～17:00(16:00 OS)
休/第2木曜日(祝日の場合は翌週)
HP http://ogurigo.jp/

6 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/

7 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

1 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
HP http://www.kahoku-garden.com/

2 (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
HP http://takema-tea.biz/

3 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

※価格はすべて税込み価格です。※MAPは裏表紙参照。



竹林のきれいさも感動です!!

気持ちいい季節。だったら、土の上で思いつきタケノコ掘りをしちゃえ。見つける↓掘っていく↓掘りあげる↓その場で焼いて食べる。これが意外とはまる人が続出です。仲間や、家族で、おいしいタケノコを掘って気分もリフレッシュしてくださいね。おいしい時期だけ、農家だけで行う「浦方観光たけのこ園」を開設します。

タケノコ掘りに挑戦！自分で掘ったタケノコは格別に美味しかよ!



タケノコ掘りにチャレンジ!

トウガ1本だけを使い掘るのがタケノコ。機械化が進み、世の中が便利になってもこれだけは昔と変わりません。AIが進んだら違うのでしょうかね?

草一つないきれいに整備された竹林を歩きながら、目と足先の感覚で、少しだけ当たるタケノコを探し当てます。



根元が見えてきたら、トウガを思い切り打ち込みます。

たけのこを傷つけないようにまわりから掘って...



はい掘れた!



自分でほったタケノコを丸焼きにして食べるのもよし。自分で掘ったタケノコのうまさは格別です。

体験してみると、やっぱり違う目からウロコの 観光たけのこ園

浦方観光 たけのこ園開園

3/20(水) ~ 4/30(火)

浦方観光たけのこ園

熊本県山鹿市鹿北町芋生2421-1 ☎ 090-7150-3440(中島)

開園時間/9:00~15:00

料金/1kg:(3月)700円・(4月上旬)500円・(4月下旬)300円

休園日/なし

※道具は貸し出します。※事前予約が必要です。



「夏場から竹の伐採、土づくりなど、今まで以上に手をかけました。たけのこ園も広くしました。竹林でお弁当を食べるのも気持ちいいですよ」と中島純之代表。

8 たけのこのホットサンド 550円

何本ものタケノコから手間暇かけて厳選した根本を使って作るタケノコのキンピラをベースにしたたけのこのホットサンド。今年は、数量限定での提供となります。間に合わなかった時は、丼をどうぞ。

ホットサンド、のっけ丼ともに4/8からの限定メニュー! ホットサンドは数量限定です!



8 タケノコの鶏のつけ丼 900円

タケノコとチキンソテーを特製甘辛だれでからめたボリュームたっぷりの丼。アクセントのわさびが味を引き立てます。



アスパラ農家なので、予約が入った時間しか営業しません。平日は、2名様からの貸し切りOKです。

9 たけまる御膳 1,500円

(たけのこを丸ごと使った御膳)

タケノコを丸ごと使った御膳です。注文後に30分かけて炊くタケノコの釜めしは、タケノコがたっぷり入ってインスタ映えること間違いなし。採れたて野菜を使った小鉢は、毎回変わって楽しいですよ。前日までに予約を!

8 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

9 いろいろの里 山鹿市鹿北町芋生1630-1 ☎0968-32-3844 営業/11:30~15:00内の予約のみの営業 休/水曜日



鹿北のたけのこを一年中味わえます!

2011年11月の街ん道

おいしい山の幸・タケノコ。一年中食べないともったいない。ミネラルや食物繊維などが豊富に含まれるとされているタケノコや椎茸等の山の幸。だったら一年中、たべなきゃそん。鹿北町には、生タケノコの販売だけでなく、そのまま調理することができる水煮や干しタケノコ等が販売されています。ぜひ、一年中、料理に使ってみてください。違った味わいが楽しめるはずですよ。



たけのこの缶詰 1缶(1.8kg入)/1,512円 1袋(200g入)/340円 問合せ/デイリーかほく ☎0968-32-3135

水色の背景に赤字で「タケノコ」と書かれた水煮缶は、50年以上前からこのデザイン。これが「昭和レトロ感がオシャレ」と大人気。掘りたてのタケノコが缶詰工場に運ばれ、皮つきのまま湯がられます。その後、皮をむいて8個ずつ入れられます。一度開けたら、たくさんのタケノコ料理に挑戦してみてください。歯ごたえも生と同じです。

鹿北産のタケノコが買える店

- ◎道の駅かほく(小栗郷) ☎0968-32-4111
- ◎JA鹿本鹿北選果場 ☎0968-32-3133 ※休館日、営業時間はお電話でご確認ください。
- ◎こっから岳間農産物直売所(県道18号沿い・小川内にここ会) ※土日のみ開館
- ◎湯の水公園直売所(岳間溪谷入り口) ※土日のみ開館
- ◎岳間製茶農産物販売所 ☎0968-32-2526
- ◎浦方観光たけのこ園 ☎090-7150-3440

※価格はすべて税込み価格です。※MAPは裏表紙参照。

干したけのこ 800g入/540円 160g入/972円 問合せ/鹿本森林組合売店 ☎0968-32-2792

4月から5月のタケノコ(孟宗竹)を干したものです。自然の天然の調味料が加わった乾物。凝縮した食材のうまみに、干して加わった風味は、乾物からしか引き出せません。「水で戻すのが大変!」という方、圧力鍋でも十分に柔らかくなりますよ。鹿北町では、お盆の料理に欠かせないのが干しタケノコの煮しめです。





鹿北の食文化を
伝える人々を紹介

農産加工グループ 山鹿ふのよか

協役のこんにやくを主役に。
そんな思いから始まった。

こんにやくといえば、郷土料理の定番。こんにやく刺身や煮しめの1品、だご汁の具材としても活躍します。しかし、料理の脇役には欠かせずとも主役にはなれなかったこんにやくを、「ぜひ、主役に」と活動をしているのが農産加工グループのよかです。メンバーの名前の1字をとって名付けたグループ名(松房富美子さん、平井信子さん、杉よし子さん、西牟田佳代子さんは、熊本弁では運がいいという意味。運を味方に、「鹿北のこんにやく」を一人でも多くの方に食べてほしいと願っています。

鹿北のこんにやく芋は昔から人気。

鹿北町は昭和初期から栗の栽培が盛んで、その斜面にはコンニャク芋が多く自生しています。農薬もせずに、大地の恵みをふんだんに取り入れて大きくなることもあり、鹿北のコンニャク芋で作るこんにやくは、風味豊かで弾力があり、おいしいと高く評価されています。
「こんにやくは、鹿北の手作りを食べたら他を食べられない」と杉よし子代表は話します。



これがこんにやく芋。



丸こんにやく、刺身こんにやく、野菜入りこんにやく、糸こんにやくなどレパートリーも豊富。

昔つきこんにやくは、ミキサーがなかった時代のこんにやくを再現した商品です。ミキサーを利用すると簡単に終わる混ぜ合わせることができるのに、昔で約40分かけて芋をつぶして作ります。「ゴツゴツした歯ごたえと風味がたまらない」とピーターも多く、唐揚げにして食べるとお肉と変わらないという絶品。

生活に欠かせない
鹿北のこんにやく。

鹿北町の人々は、昔から山のもの上手に取り入れていました。庭でこんにやくを作りながら、「こんにやくはお腹のお掃除をするから食べやんよ」と祖母に言われていたことを思い出しました。
ほつと岳間(旧岳間小学校)に展示してある明治時代の暮らしぶりを記した書物には、岳間ではコンニャク芋を販売して生活をしてきたことが書いてあります。
今も昔も鹿北の食卓を彩るこんにやく。歴史とかわる人たちの思いを感じながら食べてほしいものです。



こんにやくを乾燥させた「こんにやく棒」は、平成30年度熊本県農産加工コンクールで銅賞を受賞。



こんにやく作り体験も人気です。



農産加工グループ 山鹿ふのよか
☎ 090-8410-0529



鹿北の食文化を
伝える人々を紹介

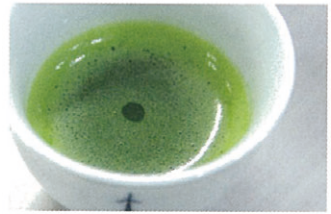
鹿北発見塾

食文化を伝える
発見塾。

平成24年度からはじまった鹿北発見塾。現在、7年目です。
鹿北町は、たけのこほり、お茶摘み、田植え、栗拾い、農家の女性たちは一年中忙しい。だからこそ、とれたての豊富な食材を使い、手間をかけず、家族のために知恵を絞ったたくさんの料理ができました。これが、郷土料理に、そして、鹿北町の食文化になったと思います。食文化は、鹿北町の宝です。この宝を埋もれされるわけにはいけません。

そこで、立ち上がったのが、鹿北町の「食」の担い手である道の駅かほくお栗茶屋のスタッフと癒しの森ゆ〜かむレストランのスタッフ。まず、自分たちが学ぼうを合言葉にスタートしました。しかし、「自分たちだけで学ぶのはもったいない」と年ごとに募集が集まった塾生25人とともに、毎月第二水曜日に集まり、「文化」を学んでいます。
月ごとに道の駅かほくお栗茶屋と癒しの森ゆ〜かむのスタッフが当番として、鹿北発見塾を段取りします。

写真はゆ〜かむスタッフが当番の平成30年12月12日(水)の鹿北発見塾の様子です。



塾スタートのウェルカムティー。当番の岳間製茶は、鹿北で栽培されたお茶を使った初めての抹茶を披露。

午前中は、とちご豆の勉強会。講師は料理名人の入江重子さん(写真右・中央)。ゆずの皮を入れたとちご豆と黒砂糖を入れたとちご豆を食べ比べます。「食べる時にノリで巻く」という重子さん流の食べ方も学びました。そして、油を減らした作り方を伝授していただきました。



他では体験できないものが
ここでは体験できる。

料理教室はどこでも行われています。遠くは、福岡うきは市からもおいでになっています。なにが良いのか。それは、地元の人たちのふるさとや郷土食に対する強い愛情が伝わるからこそ人気なのだろうと思えました。

毎月の模様はフェイスブック「癒しの森ゆ〜かむ」「ほつと岳間」をご覧ください。

癒しの森ゆ〜かむ
〒861-0604 熊本県山鹿市鹿北町維持5-2
☎ 0968-42-5100(10:00~22:00) 休館日/木曜日(祝日は営業)
癒しの森ゆ〜かむ <https://www.facebook.com/yukamu2015>
ほつと岳間 <https://www.facebook.com/hot.takema/>

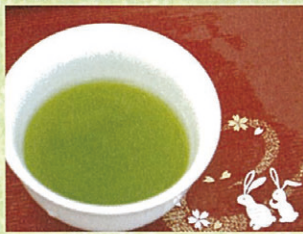
鹿北町内のお茶屋さん全店舗が日替わりで出張出店!

時間/9:30~16:00	5/3(金) JA鹿本茶販売所
4/30(火) 藤本製茶	5/4(土) 小山製茶
5/1(水) 岳間製茶	5/5(日) 岳間の郷ひがし
5/2(木) フルタ製茶	

お問合せ
道の駅かほく 小栗郷/
山鹿市鹿北町岩野1186-130
☎0968-32-4111



◎鹿北茶(岳間茶)の美味しい淹れ方教室開催



出来たて新茶を楽しむ会

会場/道の駅かほく小栗館前 特設テント

道の駅かほく「小栗館」
鹿北町内全6店舗の新茶販売

道の駅かほく「お栗茶屋」
岳間茶ソフトの限定販売
新芽入りスイーツの販売
新芽入り一品料理の販売



4/30(火)
5/5(日祝)