

シェフ畜調査・被災地支援：球磨人吉地区の概要

日程 2021年8月1日(日)～2日(月)

参加者 原田英男(推進委員)、高岡哲郎(推進委員)、濱砂文(事務局)

調査内容

熊本県球磨人吉地区における農畜産物の調査

- ・株式会社球磨の黒豚(黒豚)
- ・道の駅「錦」(農産物)
- ・立山商店(茶)
- ・株式会社杉本本店(牛)

試食会の会場調査

- ・ひまわり亭
- ・HASSENBA

1. 株式会社球磨の黒豚（熊本県球磨郡あさぎり町）

「四肢の先・鼻の頭・しっぽの先」の6ヶ所が白いことから「六白黒豚」と呼ばれているパークシャー種という原種のみを飼育。通常は生まれて6ヶ月で出荷されるところを10ヶ月以上の期間をかけて飼育。短期間で単に太らせるのではなく、時間をかけて健康的に太らせる。

餌は豚の独特な臭みを消し、肉をやわらかくし、旨味とコクをプラスするため、生後2ヶ月～出荷される10ヶ月まで、パンくずを混ぜ込んだエサを与えている。

飼育環境にもこだわり、通常の養豚はコンクリートの上に木くずを敷いただけで、その上で飼われることが一般的だが、この方法では糞尿が垂れ流しになり、近隣住民や田畑へ多大な影響を与えてしまう。さらに、きれい好きな豚にとってもストレスを与える事にもなる。そこで採用しているのが「発酵床」。発酵床とは、堆肥(糞尿を乾燥させた物)・木くず・酵素・米ぬか・もみ殻(米の皮)を混ぜ合わせ出来たもので、酵素の働きで化学反応が起きて熱を発生させるため、殺菌効果が期待できる。さらに1mほど積み上げることで糞尿が浸透し、普段の作業が軽減される。そして何より、黒豚がストレス無く生活できるのが大きなポイント。土の上と同じ感覚で生活できるうえ、朝晩の冷え込みが厳しいあさぎり町でも、化学反応による熱が発生しているので快適に過ごすことができる。さらにこれは堆肥を利用したシステムなので、環境への影響も軽減でき、循環型のシステムにもなっている。球磨の黒豚では1991年より発酵床を試験的に採用。現在では、種豚や母豚・生まれたての子豚などを除く約8割の黒豚が発酵床で飼育されている。

※感染症防止対策として直営レストラン「黒豚キッチン KUMAKURO おかどめ幸福駅店」

にて取締役の椎葉聖さんよりお話を伺う



取締役の椎葉聖さんのお話



球磨の黒豚のとんかつ

2. 道の駅「錦」（熊本県球磨郡錦町）

町の特産品や、採れたての新鮮な野菜や果物等が販売されている。



球磨郡で多く生産されているキクラゲ

3. 立山商店（熊本県人吉市鍛冶屋町）

創業明治 10 年。1.昔ながらのお茶の味を守りぬくこと、2.茶文化の普及に全力で当てること、3.地域と共に栄えていくことの3点を守り続ける。熊本県は「10 種類の日本茶」の中の 1 つである玉緑茶が日本一の産地で、3 分の 1 近くが人吉球磨地方で生産されており、清流日本一の川辺川と日本三急流球磨川の豊かな水が良質なお茶を育てている。

令和 2 年 7 月豪雨による熊本県人吉市および球磨村渡地区の洪水被害の際には浸水被害を受けたものの、復興。



歴史の重みを感じさせる室内



郷土に根付くお店として貴重な伝統が玩具等も

4. 株式会社杉本本店 人吉矢岳牧場(熊本県人吉市矢岳町)

熊本県と宮崎県の県境近く、海拔 536 メートルの山あいにある自然あふれる小さな集落の中にある矢岳牧場。地下に球磨川水系を貯えた矢岳地域は気候が穏やかで、夏でも涼しい高地の気候。ここでは繁殖用母牛 4000 頭から子牛を育成しており、その規模は日本でもトップクラスの規模を誇っています。牧場内には「マザーウォーター」と呼ばれている湧き水がある。山麓の地下 600m の湧き出る地下水で、その球磨川水系がもたらす清らかな水を、牧場の人も母牛も子牛も、毎日その暮らしに使い、飲んでいる。



広大な敷地を望む



健康的に育つ子牛達

5. ひまわり亭(熊本県人吉市矢黒町)

人吉市球磨川沿いにある農村レストラン。オーナーの本田節さんは令和2年7月豪雨による熊本県人吉市および球磨村渡地区の洪水被害の際には自身も浸水被害を受けつつも、被災者支援のためのネットワークを立ち上げキッチンカーで炊き出しを行う。

レストランは新しくリノベーション。地域の食材と人とをつなぐ交流の場として活用していこうと考えている。



地域の方々が集う場所にリノベーション



豪雨で流された店のシンボル「きじ馬」の前で本田節さんと

6. HASSENBA(熊本県人吉市下新町)

豪雨災害で壊滅的な被害を受けた球磨川くだり発船場から、復興に向け新しい人吉を「発見」「発信」「発展」させられるランドマークとして新たに生まれ変わった複合施設「HASSENBA HITOYOSHI KUMAGAWA」。施設内にはこれまで通り球磨川くだりやラフティング受付の他、熊本県南地域の物産品を扱う売店があり、2階には球磨川と人吉城址の素晴らしい借景を望む開放的なテラスを備えたBarを備える。



発船場の風情と現代デザインが融合された外観



地元食材で作られた加工食品