

# ニッポン! クチコミ大賞 バネート

熊本県 湯前町

## 球磨川上流の盆地に育まれた ハイレベルな米やブドウに感動! 世界に誇る「球磨焼酎」も見逃すな



古き良き日本の原風景が広がる湯前町



全国でも珍しい杵つき精米機。モーターの動力で歯車が回る仕組みになっている



盆地特有の気候と清らかな水が、甘みと粘りのあるお米を育む

1万円以上の寄附でもらえる  
**農家直送ヒノヒカリ**  
8kg

10名

やや黄みがかった色は、胚芽を残した杵つき精米ならではの

### 胚芽を残してじっくり精米 栄養価の高い杵つき米

日本三大急流の一つ、球磨川流域に広がる人吉球磨地域。四方を九州山地に抱かれた盆地で、秋から春にかけて早朝は濃い霧にすっぽりと包まれる。球磨川上流の奥球磨に位置する湯前町は、雄大な自然と清らかな水に恵まれたのどかな山里である。周囲の山々からミネラル豊富な水が流れ込み、昼夜の寒暖の差があることから、良質な農作物が育つ。まさに自然の恵みの宝庫なのだ。

5時間かけて玄米を精米することができる。一般的な機械精米では、米に熱や圧力を加えて短時間で仕上げられるため、栄養豊富な胚芽までそぎ落とされてしまう。一方、杵つき精米の場合、ぬかの旨みや風味を米粒にじっくり染み込ませながら、胚芽を残して表面のぬかだけを落とすことが可能。そのため、精白米と比べて食物繊維やビタミンB1、タンパク質などの栄養価が豊富といわれている。

### 九州屈指の米どころが生んだ 米焼酎のトップブランド

九州屈指の米どころである人吉球磨地域は、米焼酎のトップブランド「球磨焼酎」の生産地として有名。室町時代に焼酎造りが始まったとされ、約500年に渡って伝統と製法を守りながら焼酎が醸造されてきた。



1万円以上の寄附でもらえる

**常庄豊永蔵**  
1800ml

10名

地元の有機栽培米「吟のさと」を使用した本格米焼酎。一度飲むと忘れられない個性豊かな味わいで、リピーターになる人多数



明治時代に創業した豊永酒造の4代目・豊永史郎さん。田植えや稲刈りなど、農作業も自ら率先して行う



赤煉瓦の煙突は地域のシンボル。蔵の周辺には自社田が広がる

「球磨プレカット」の石井一三さん



特産の球磨杉を加工したベンチ。木の香りや肌触りがリラックス効果をもたらしてくれる

7万円以上の寄附でもらえる

**くま産杉のしっかりベンチ**

サイズ：幅 120cm×奥行 40cm×高さ 42cm  
重量：25kg弱

10名



緑に囲まれた白壁の蔵と石垣、焼酎瓶が老舗の風格を感じさせる

1万5000円以上の寄附でもらえる

**球磨焼酎「極楽」飲み比べセット**

常庄蒸留 長期熟成 1800ml  
減庄蒸留 1800ml

10名

常庄蒸留酒と減庄蒸留酒の香りや味わいの違いを楽しもう



「林酒造場」の杜氏・林泰広さん。14代目から家族3人で伝統を守っている

江戸末期建築と伝わる趣ある蔵で仕込みを行う

「定期的にメンテナンスすれば長く使えます」と「上米良鍛冶工場」の3代目・上米良秀人さん



4万円以上の寄附でもらえる

**ハイス鋼入り  
野菜庖丁2本セット**

刃渡り 14cm・17cm、紙箱入り

10名

伝統製法と熟練の技術により、驚くほど鋭い切れ味を実現。使った人にしか分からない快感

1995年には、世界貿易機関(WTO)により「地理的表示」の産地に指定。スコッチウイスキーやシャンパンと同様、球磨という地名を冠することが国際的に認められたお酒なのだ。世界ブランドとなった球磨焼酎は、海外での認知度も向上している。人吉球磨地域の各蔵元では、原料や製造方法に工夫を凝らし、独自の球磨焼酎を醸造している。130年以上前から続く「豊永酒造」の本格米焼酎「常庄豊永蔵」は、自社田や地元の契約農家で栽培される有機農法米を原料としているのが特徴。米本来の香ばしさと風味が十分に引き出され、深いコクとふくよかな甘みが広がる。その個性的な味わいが高く評価され、2017年の春季全国酒類コンクールでは、計13部門・全国336点の頂点である第一位特別賞を受賞。「世界に通用する球磨焼酎造りを目指します」と、豊永酒造の4代目・豊永史郎さん。近年はアメリカやヨーロッパ、アジアを中心に世界各国に輸出され、国際的な評価を高めている。ところで球磨焼酎の蒸留方法は、近年主流の「減庄蒸留」と昔ながらの「常庄蒸留」に大別される。気圧を下げて低い沸点で蒸留する減庄蒸留酒は、すっきりとした軽快な味わい。クセが少ないので、米焼酎の初心者にも

お問い合わせ  
〒868-0621 球磨郡湯前町 1989-1  
企画観光課  
☎ 0966-43-4111

熊本県湯前町

ニッポン! 熊本県 湯前町



▲くま川鉄道の終着駅、湯前駅

自然あり、歴史あり、文化あり  
もっと知りたい! 湯前町

熊本県の南部、球磨盆地の東端にある湯前町。人吉球磨地域を横断するローカル線、くま川鉄道の終着駅があり、九州山地に囲まれた田園の中を観光列車「田園シンフォニー」が走行。のどかな風情が漂う。歴史と文化が息づく地でもあり、約700年の長きに渡って

人吉球磨地域を統治した相良氏ゆかりの史跡が点在。また、郷土出身の風刺漫画家・那須良輔氏の作品を展示する「湯前まんが美術館」も興味深い。年4回程度、趣向を凝らした特別企画展が開催され、全国の漫画ファンから注目を集めている。



▲郷土玩具「きじ馬」をイメージした外観がユニークな湯前まんが美術館



▲緑と清流に囲まれた明治竣工のアーチ型石橋、下町橋



↑ 直接参拝できない人に好評の代理奉納セット



↑ おっぱいをかたどった布製のお供え物に願いごとを書いて奉納すると、母乳の出が良くなるといわれている

1万円以上の寄附でもらえる  
おっぱい神社の代理奉納セット 10名  
奉納おっぱい1セット、おっぱいストラップ(大・木箱入り)1個、おっぱい饅頭(10個入り)1箱

5万円以上の寄附でもらえる

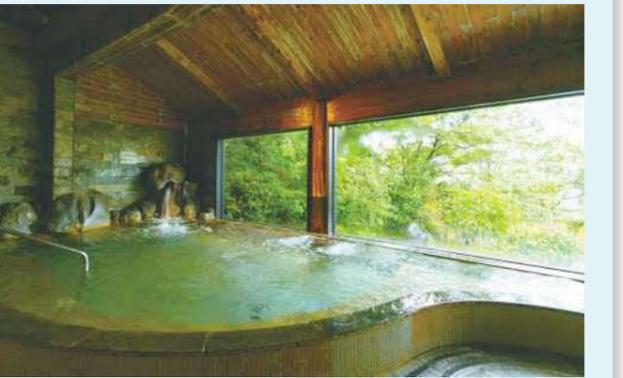
ゆのまえ温泉 湯楽里  
ロフト付きゲストハウス (1泊宿泊券)

1棟最大5名様まで宿泊可能、素泊まり(管理費1人当たり大人2000円、小学生1000円が必要)飲食費、交通費等は別途負担温泉入浴料を含む年末年始は利用不可

10名

湯前町で人気の天然温泉施設「ゆのまえ温泉 湯楽里」。標高250mの高台にあり、球磨盆地や九州山地を一望できる。やわらかい肌触りの湯は、山あいでは珍しい潮湯。美肌成分が豊富で、湯冷めしにくいと評判だ。施設内には宿泊施設やレストランも完備。併設の「ゆのまえグリーンパレス」では、ゴーカートやグラウンドゴルフなどのアクティビティも楽しめる。

▶木の温もりあふれる内湯。ジャグジーや薬湯、サウナなどがある



▲木の香りに包まれた室内は開放感満点  
▲大浴場の露天風呂。夜は満天の星が周辺に感じられる



▶館内には和室と洋室が全10室ある

▼2016年にオープンしたゲストハウス。地元産の球磨杉やヒノキが贅沢に使用されている



1万5000円以上の寄附でもらえる

シャインマスカット

約2kg  
※申し込みは例年6~8月より開始、発送は7~8月頃予定(期間限定)

10名



← たわわに実ったシャインマスカット。種がなく、皮ごと食べられる

「誰が食べてもおいしいと感じるブドウ作りが目標です」と「久保田ぶどう園」の代表・久保田諭さん

1万円以上の寄附でもらえる

ゴハンのおともセット (パート1) 10名

市房漬 150g × 1、球磨三味 100g × 1、たかな炒煮 120g × 1、柚子みそ 150g × 1、柚餅子(ゆべし) 1個入り、しそ漬梅ぼし 150g × 1、なすのからし漬 120g × 1 など



50年以上前に誕生した看板商品の「市房漬」をはじめ、人気のお漬物の詰め合わせ(一例)

徹底した衛生管理のもと、昔ながらの製法で安心安全な商品を手作りしている  
20数種類のお漬物や味噌などを製造する「下村婦人会」の皆さん



好評だ。一方、通常の気圧で蒸留する常庄蒸留酒は、独特の香りがあり、個性が出やすい。  
江戸中期創業の老舗蔵元「林酒造場」の「球磨焼酎『極楽』飲み比べセット」は、代表銘柄「極楽」の減圧蒸留酒と常庄蒸留酒の2本セット。「減圧蒸留酒は香りが華やかで、キレと甘みのバランスが抜群です。常庄蒸

地元の野菜や果実を使用し、愛情をたっぷり注いで作るお漬物は、どこか懐かしさを感じる「おふくろの味」



盆地特有の昼夜の寒暖差が  
ブドウの甘さを凝縮

高品質のブドウも、湯前町を代表する特産品。盆地特有の昼夜の寒暖差が、一粒一粒に甘さを凝縮させる。約50年前からブドウ栽培に取り組み「久保田ぶどう園」では、土作りから追究。米ぬかや油かす、もみ殻などの堆肥を使用した有機栽培を行っている。「糖度がアップし、コク深い味に仕上がります」と代表の久保田諭さん。約15品種を手掛ける中でも、高級品種「シャインマスカット」は近年、特に人気上昇中だという。キュッと締まった艶やかな実を皮ごと口に含むと、軽快な歯応えが印象的。爽やかで高貴な香り、ジュシーで上品な甘みが口いっぱいに広がる。もぎたてのフレッシュなおいしさを家庭で楽しんでほしい。

※ノミネートされた自治体は、読者や識者からのクチコミをもとに、編集部が厳選したオススメの自治体です。「クチコミ大賞」は、2018年の年末にWeb上で発表する予定です。