

中小企業地域資源  
活用促進法に基づく



**ふるさと名物**  
Furusato Meibutsu

**熊本県人吉市**  
が応援するふるさと名物

日本三急流球磨川水系の豊かな  
水が育んだ商品群と相良700  
年の歴史が守った歴史的観光資  
源

わが市町村の  
ふるさと名物は  
**これ!**





**ふるさと名物**  
Furusato Meibutsu

**応援宣言**

## 熊本県人吉市

地域の  
プロフィール

**人吉市**は九州山系の懐深い山々に囲まれた盆地にあります。その美しい山々から良質の水が流れ出し日本三急流のひとつ清流球磨川を作り出しました。その豊富な水は、人吉市の農作物の糧となり球磨川水系の良質な水で仕込む球磨焼酎等の豊かな特産物を生み出します。また、鮎釣りのメッカであり、球磨川下りや、ラフティングも人気です。日本遺産にも認定されたとおり国宝青井阿蘇神社や、人吉温泉、寺社仏閣など古くからある伝統文化も大事に守り続けてきました。

鎌倉時代から明治維新まで続いた相良氏の城下町で、人吉球磨地域の経済・文化の中心地として栄えてきました。平成27年には、約700年間にわたり同じ領主が統治し、有形無形の文化財が多く残された大変珍しい地域であるとして、文化庁から日本遺産の第1号として認定をいただきました。文化財だけではなく、人吉球磨に根付く生活の全ては、この700年間の延長線上にあります。

中心市街地には昔ながらの商店街があり、少し郊外へ行くとどかな田園風景が広がります。

人口は約3万4千人で、住んでいる人たちはとても穏やか。子どもたちとすれ違えば、元気にあいさつしてくれます。人と人との結びつきを大切にする”お人よし”が暮らすまちです。

地域資源及び  
ふるさと名物

## ◆日本三急流「球磨川」と球磨川水系の水の恵み

九州山地から人吉盆地を流れ、人吉市内を貫く球磨川は日本三急流の1つに数えられています。人吉盆地のなかでは穏やかな流れですが、下流に行くにつれ少しずつ大きな流れとなり、さらに下流に行くと、一気に川幅がせまくなり、流れも速くなります。

鮎釣りや球磨川下り、ラフティングなどの多数のレジャーに加え、地元の人からも愛される人吉温泉があります。球磨川沿いに点在し、それぞれに泉質や温度が違い、地元の人には自分の好みのお湯を選んで、入りに行きます。

球磨川水系の豊かな水は人吉市になくってはならない大自然の恵みです。

## 主な 地域資源

### ◆球磨川水系の恵み香魚「アユ」

球磨川の清流、良質な水とそこに生える苔を食べて育つ球磨川の鮎はさわやかな香気と独特の風味を持ち、まさに人吉球磨の川の幸と言え、大変身近な食材でもあります。

初夏の若鮎から秋の落ち鮎まで、その時に応じた様々な調理法で、香り高い鮎の味わいを楽しめます。

鮎の解禁に伴い、人吉市内では多くの鮎師が訪れるようになります。人吉市内のホテル・旅館等では鮎御膳が提供され、お祭りなどのイベントでは鮎の塩焼きが販売されるなど、観光客から地元住民まで広く食され、昔から球磨焼酎との相性の良さから晩酌のお供としても愛されてきました。

## 主な 地域資源

### ◆球磨川水系の清澄な水で本物の「味噌・醤油」

人吉市には球磨川水系の清澄な水と豊かな自然で明治時代から味噌・醤油を製造する製造所・蔵などがあります。

日本人の生活に根付き、かつ地域色が強く出る味噌・醤油ですが、人吉市の味噌醤油も、九州特有のほんのりと甘く、地元住民の食生活にはなくてはならない存在です。

製造される味噌・醤油製品は無添加の商品や減塩、フリーズドライの商品などバラエティに富んでいます。製造工程を見学できる蔵元もあり、観光スポットとなっています。

素材のよさと生産者の技が生み出すこだわりの品が今日も食卓を豊かに彩ります。

## 主な 地域資源

### ◆日本最古の焼酎！「球磨焼酎」

球磨焼酎とは、世界貿易機関（WTO）によって地理的表示の産地指定を受け、国際的にブランドが認証されている、お米の焼酎です。原料・製法等の条件を満たし、人吉球磨地方で作られた焼酎のみが「球磨焼酎」を名乗れます。

人吉球磨地方に28蔵、人吉市には8蔵が現存しています。

1559年、日本最古の「焼酎」の文字が人吉球磨地方を治めていた相良家の領地で発見されたこと、当時サツマイモがまだ日本に無かったことから、球磨焼酎は日本で一番歴史ある焼酎だといわれています。

お米が原料であるために、その芳醇な甘さと香りは、球磨焼酎の最大の魅力です。

一言に球磨焼酎といっても、常圧蒸留・減圧蒸留などの製造法があり、出来上がった焼酎はフレーバータイプ、ライトタイプ、リッチタイプ、キャラクタータイプと呼ばれるなど、28蔵それぞれに、また銘柄によって様々な特徴があります。

## 主な 地域資源

### ◆日本有数の栗の里が誇る球磨「栗」

栗は、食物の中でも古い歴史を持ち、縄文時代から人々の主食として重宝されてきました。

栗の生産量が全国2位である熊本県の中でも、人吉球磨地域は有数の産地で、ブランド栗「球磨栗」として知られています。

寒暖差が激しい盆地特有の気候に育まれ、良質な果実と風味が強いのが特徴です。有機栽培により品質を重視して出荷された栗は、全国の料理人・パティシエからも高い評価を得ています。

地元では、名物駅弁の「栗めし」をはじめ、「栗きんとん」「栗入り赤飯」「渋皮煮」と幅広く食されており、バリエーション豊かな栗のデザートも作られています。近年は、ブランド化の推進に向け、焼栗実演販売等も行われています。

## 主な 地域資源

### ◆貴重な国産！「キクラゲ」

古くから中国で親しまれていたこともあり、日本国内で流通しているキクラゲのほとんどが中国から輸入したもので、国内産キクラゲは、日本で消費されるキクラゲの5%にも達していません。

その貴重な国産キクラゲの有数な産地の一つが人吉です。

食物繊維が多く、栄養素が豊富なことから、地元では昔から「長寿の妙薬」として親しまれています。

人吉で作られるキクラゲは輸入品と比べ、肉厚でプリプリとした食感が特徴です。

また、乾燥することで長期保存ができ、キクラゲには味にクセがないので、色々なレシピに合う食材として旅館・飲食店では観光客に振る舞われ、家庭では子どもからご高齢の方まで好まれる食卓に並ぶ一品として最適な食材です。



## 地域資源及び ふるさと名物

### ◆日本最南端の国宝建造物「青井阿蘇神社」

相良氏入国の約400年前の大同元年（806年）の創建、以降も相良氏の保護を受け、現在に至るまで、領主・民衆の信仰を広く集めた神社です。

現存する本殿（ほんでん）、廊（ろう）、幣殿（へいでん）、拝殿（はいでん）及び楼門（ろうもん）は、慶長15年（1610年）から同18年にかけて建造されたものです。

中世球磨地方の独自性の強い意匠を継承しつつ、桃山様式の華やかな装飾を取り入れ、近世球磨地方の社寺造営の手本となっており、広く南九州地方へ影響を与えていることから、平成20年6月に国宝に指定されました。

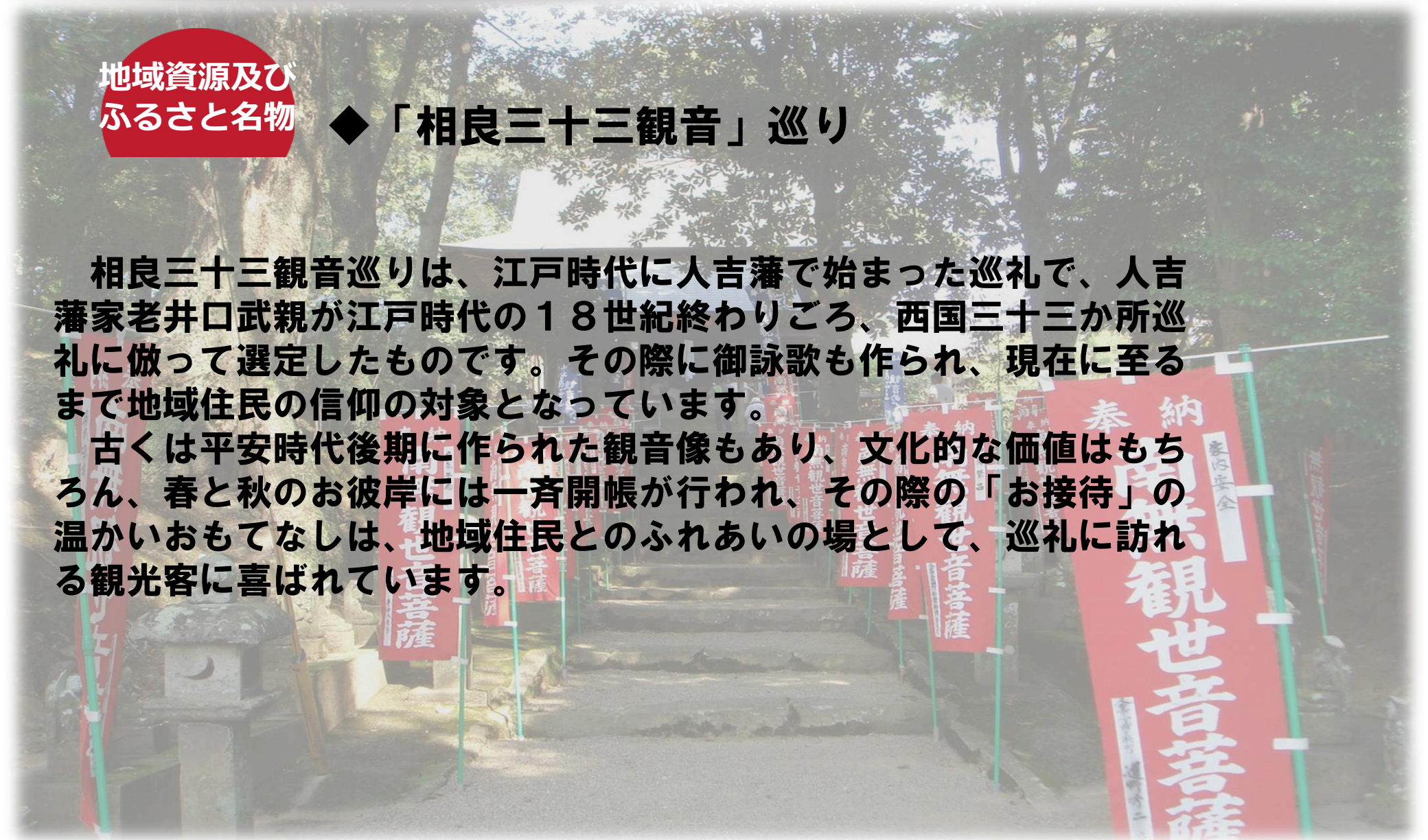
「おくんち祭」が毎年10月3日から11日にかけて開催され、中でも10月9日の「神幸式」では、約2,000人が参加する神幸行列が市内を練り歩き、多くの観光客が観覧に訪れます。

地域資源及び  
ふるさと名物

## ◆「相良三十三観音」巡り

相良三十三観音巡りは、江戸時代に人吉藩で始まった巡礼で、人吉藩家老井口武親が江戸時代の18世紀終わりごろ、西国三十三か所巡礼に倣って選定したものです。その際に御詠歌も作られ、現在に至るまで地域住民の信仰の対象となっています。

古くは平安時代後期に作られた観音像もあり、文化的な価値はもちろん、春と秋のお彼岸には一斉開帳が行われ、その際の「お接待」の温かいおもてなしは、地域住民とのふれあいの場として、巡礼に訪れる観光客に喜ばれています。



地域資源及び  
ふるさと名物

## ◆ 「肥薩線鉄道遺産群」

肥薩線は、明治政府による官営鉄道として、明治32年（1899年）着工、川線「八代～人吉」明治41年（1908年）開通、山線「人吉～隼人」明治42年（1909年）開通により全線が開通し、当初は鹿児島本線と称されていました。平成19年（2007年）と平成20年（2008年）に近代化産業遺産群として、人吉機関車庫など20件が認定され、平成29年（2017年）には肥薩線全線が「日本の20世紀遺産20選」に選定されました。

JR人吉駅は、「SL人吉」、「いさぶろう・しんぺい」や「かわせみ やませみ」といった観光列車が停車し、くま川鉄道の「田園シンフォニー」とあわせて、鉄道ファンを始め、多くの観光客を楽しませています。また、平成27年（2015年）には、肥薩線の魅力を発信する施設「人吉鉄道ミュージアムMOZOCAステーション868」が人吉駅の隣にオープンしています。

その他の  
ふるさと名物

## ◆熱い情熱と確かな技術「球磨焼酎蔵」

人吉市に8蔵ある蔵元は各々が熱いこだわりと、各蔵元伝統の技術をもって多彩な味わいを持つ球磨焼酎を作り、守り続けています。

銘柄の味を大きく左右する作り手である‘杜氏’たちは、先人たちより蔵の味を受け継ぎ、さらに新しいものを模索しながら丹精込めて球磨焼酎を作り続け、この地域の誇るべき文化となっています。

蔵見学ができる蔵元も多数あり、世界に誇れる球磨焼酎の魅力とともに、その歴史的・文化的価値を広く伝えていきます。蔵見学には必ずと言っていいほど試飲があります。観光客からも人気があり、代表的な観光スポットです。試飲でほろ酔いになりつつ、自分に合う球磨焼酎を見つけるまでが、ワンセットです。

## 1

### 独自の支援策

- ◆産地交付金【国・県・市】対象作物：焼酎用米  
※人吉の推奨品種『ミズホチカラ・たちはるか』
- ◆人吉市農業活性化対策事業補助金
- ◆人吉市農作物ブランド化推進事業

## 2

### 協議会 事務局

- ◆人吉物産振興協会
- ◆人吉ブランド化実行委員会
- ◆人吉市農業再生協議会
- ◆肥薩線利用促進・魅力発信協議会