

総合学習編

氷川町の教科書



氷川町 企画財政課 企画係
〒869-4814 熊本県八代郡氷川町島地642番地
Tel 0965-52-5850 Fax 0965-52-3939
<http://www.hikawacyou.hinokuni-net.jp/>

町と人がいっしょに育つ。
氷川町での未来の作り方を
お教えします。



町が人を育て、
人が町を育てる
未来をいっしょに育てる

氷川町は、小さな町です。人口もそれほど多くはありません。でも、ここには広い平野と海、山があります。野菜や果物が豊かに実ります。先人が築いた歴史があります。便利に暮らせる生活環境も整っています。

そしてなによりも、町には人を育てる気風があります。ここで育った人には、地域を育てようという志が根付いています。

町が人を育て、人が町を育てる。夢が、いっしょに育つ。そんな氷川町での幸せづくり、未来づくりについて町の人々が先生になってお教えします。

町を育てる

小さくても、可能性は大

氷川町は、総面積33.3平方キロメートルの小さな町です。
このコンパクトな町の中に、
いろいろな農作物が作れる肥沃な農地、
美しい自然美を見せてくれる溪谷と、
清らかな川、歴史風情を感じさせる町並み、
そして、広い海まであります。
だから、町の未来への可能性は無限。
氷川町のいろいろなところで、
風土や歴史を活かして町を大きく育てる営みが、
毎日進行中です。



いちごが引っ張る 氷川町の農業

氷川町の特産品のひとつであるいちご。
多くの品種が安定的に生産されています。



若い後継者が
どんどん
育っています!



きれいな円錐形で、あっさりした甘さが特徴のさがほのかや、糖度の高いひのしずくなど、氷川町では多品種で質の良いいちごが安定的に作られています。

い草農家から、平成12年頃に転換したという稲田浩夫さん。現在は40aほどの広さの畑でさがほのかを育てています。氷川町ならではの特徴を尋ねると、「実は今、氷川町のいちご農家は若い後継者が多く育っているんです。後継者不足で悩んでいる町が多いなか、氷川町のいちご産業は未来へ繋がる農業と言えるでしょう」と目を輝かせます。また、いちご部会には90名ほど在籍しており、安定した出荷数量を維持できることも重宝されている理由。「いちご栽培は天候に左右されるのが大変ですが、苦労よりも収穫の喜びの方が大きいですね」と話してくれました。



いちご農家 稲田 浩夫さん



町の誇り、
い草を守り、
盛り上げて
いきたい

い草農家
井戸 浩徳さん



ここは日本有数の い草の産地

高級畳の原料として、氷川町のい草は根強い人気を集めています。

氷川町のある八代地域は、日本を代表するい草の産地。かつてい草は町の特産品として盛んに生産されてきました。近年、住宅や暮らし方の変化などに伴い畳の需要が減り、以前ほどの生産量はありませんが、それでも外国産に比べて品質の良い氷川のは、高級畳の原料として根強い人気を集めています。

この町で代々い草を作り続けている井戸浩徳さんは、「い草は町の誇り」といいます。10年の歳月をかけて育成された新品種のみどりは、まるでシルクのようにしなやかな畳表ができると評判で、畳の人気復活にも一役。「みんなで力を合わせて伝統のい草を守りたい」。井戸さんは、「い草の町氷川町」を盛り上げようと意気込んでいます。

冬トマトの生産は 日本一

約30軒のトマト農家が
美味しいトマトづくりに励んでいます。

氷川町のトマトは
うまか！と
言われるように、
頑張ってます

トマト農家
藤田 譲治さん



トマトといえば夏のイメージが強いですが、実は八代地域は、冬トマトの生産量日本一を誇る地域。氷川町の道の駅「竜北」では、毎年冬トマトの魅力を紹介するイベント『やつしろTOMATOフェスタ』が行われています。現在は約30軒のトマト農家が美味しいトマトづくりに励んでいます。

その中の一人である藤田譲治さんは、桃太郎ピース、秀麗(しゅうれい)トマト、りんか409、風林火山など多種のトマトを育てています。ベテラン農家の藤田さんですが、「何年育てても毎年難しい」とトマト栽培について教えてくださいました。それでも、「町を代表



する農作物として、もっとブランド力を高めたい」と力強いメッセージを残してくれました。



梨といえば吉野梨

氷川町の吉野梨は海外でも人気の高い梨のトップブランドです。



他産地と
切磋琢磨して
美味しい梨を
育てています！

氷川町は明治時代から続く梨の産地。吉野梨のブランドは全国的にも広く知られており、天皇陛下に献上されたこともある特産品です。毎年梨部会のメンバーによって、幸水、豊水、秋月、新高などのみずみずしい梨が作られています。吉野梨が一番おいしい時季に行われるのが、秋の風物詩『氷川町梨マラソン大会』。最近では料理に使われたり、デザートなどの加工品も多く作られていてどれも好評とか。吉田昭洋さんは、「梨は氷川町を象徴する果物。県内の他の産地に負けないように、

切磋琢磨して、皆さんに喜んでもらえるように頑張っています！」と語ります。



梨農家 吉田 昭洋さん

《TOPICS》

ガンバレ！農業女子

「花を通して地域の人たちと
深く関わっていきたい」

農大卒業後に花屋に勤務し、自ら花を育てて販売したいという夢を持った吉村聖子さん。23歳から始めた花き栽培は今年で16年目。花は季節によって変わりますが、カーネーションやユリ、葉ばたんなど年間7種類ほど。「毎日ハウスにいますが、全く飽きません」と目を輝かせる聖子さん。今後は、子供たちに花や植物と触れ合う楽しさを伝える「花育(はないく)」に力を入れていきたいと笑顔で語ってくれました。



吉村 聖子さん

立神峡 / 立神峡里地公園



立神峡里地公園 指定管理者
高山 登さん

「熊本の真ん中であって、九州を代表する観光地のひとつです」

神竜が封印されし パワースポット

高さ75m、幅250mの「肥後の空滝」とも呼ばれる大岩壁

氷川町は熊本県のほぼ中央、九州の『へそ』に位置しています。この交通アクセスの良さゆえに、立神峡には九州各地はもちろん外国からも、多くの観光客がやってきます。夏は手軽な避暑地として、バーベキューや水遊びを楽しむ人で終日にぎわいを見せます。自然あふれる立神峡里地公園には、ログハウスやロッジが整備されており、囲炉裏や五右衛門風呂を完備した里地屋敷(古民家)や立神峡を臨むキャンプ場もあります。また、公園にそって流れる氷川では川遊びを楽しむことができます。「熊本には素晴らしい観光地がたくさんありますが、この立神里地公園も九州を代表する観光地の一つと言えるのではないのでしょうか」と指定管理者の高山さんは言います。ここには立神峡の素晴らしさを楽しむ他に、里地・里山の暮らしを体験しながら、そこで学んだ文化や技を次世代へ継承していくための施設があります。ここでは氷川町の歴史文化的資源を活かした、氷川町ならではの観光交流が推進されています。

水辺の散歩道

宮原振興局近辺から国道3号線までの230mを『人と水が出会うくつろぎの空間』として整備された『水辺の散歩道』。水際に降りられる階段があったり、橋がかけられていたり、商店街の裏にある静かな風情豊かな散歩道です。



竜北公園

平成22年4月にオープンした竜北公園は、全長126メートルのローラーライダー『レッドドラゴン』や、クリフクライマーの『グリーンドラゴン』の他に野外ステージやお祭り広場、健康器具や散策路もあり、幅広い年代の方にお楽しみいただける公園です。



まちづくり酒屋

天保3年(1832年)に建てられた木造2階建ての家屋で、ずっと民家として利用されてきました。名称は、明治初期から明治23年まで醸造業が営まれていたことに由来。現在は町の所有となり、さまざまなイベント会場として利用されています。



島地ホタル

河川環境保護の意識を町民の中に高めていこうと始まった『ほたるの里づくり』。さまざまな取り組みの結果、島地地区地蔵川周辺では多くのホタルが乱舞する幻想的な光景を見られるようになりました。



氷川町の農産物の魅力がぎゅっと詰まっています



【道の駅「竜北」物産館】

地元農家から毎朝届く農産物や特産品。



国道3号線沿いに立つ道の駅「竜北」は、平成14年8月にオープン。物産館『ピストログリーン』には、地元農家から毎朝直送される農産物や特産品がたっぷり揃います。「こだわるのは品質。安心・安全・鮮度が第一です」と渡辺支配人。さらに、氷川町の魅力をもっと広く発信したいと、地元産にこだわった商品開発にも着手。ブランド吉野梨をふんだんに使った万能ダレや餅米で造る焼酎、晩白柚のスイーツなど、オリジナルの加工食品を幅広く展開するほか、地元野菜や地元でとれた海の幸で作る料理を振る舞う農家レストランが大人気です。支配人が目指すのは『ずっと通ってもらえる道の駅』。そう、ここは氷川町の豊かさが産んだ、楽しく美味しい道の駅なのです。



楽しくて美味しいところですよ。ぜひお気軽にお立ち寄りください。
支配人 渡辺 洋己さん

農と食をいっしょに楽しみながら学べると好評

【ひかわツーリズムクラブ】

結成は平成18年4月。町民をはじめ、氷川町で働く農・商業など様々な職業の方が会員となっている組織。町おこしの一環として、農業体験をメインに氷川町の観光やPRを行っています。



広大な大地と豊かな自然に恵まれた氷川町。この氷川町ならではの農業・自然体験、人々とのふれあいを通じて『氷川町の良さ』を五感で体験できる活動を行っているのが『ひかわツーリズムクラブ』です。田植え、稲刈り、野菜の収穫などの農作業体験を通じて、農業への理解と食の大切さを知ってもらうための食育も行っています。また、昔ながらの生活体験、自然の中で行う川遊び・収穫、宿泊体験メニューを取り入れた体験学習など、老若男女問わず楽しんでいただける企画を考案しています。事務局の陳野智美さんは、「山から海の産物まで網羅できるのは氷川町ならではの。ツーリズム事業は夏場をのぞいてほぼ毎月開催されていますので、熊本県内全域からたくさんの方が参加されています。本当の“旬”の時期に野菜収穫の体験をすることで、農業と食育が深く関わっていることを知っていただけますし、子どもたちにも生産者の想いを知ってもらうことにつながります」と話します。



氷川町ならではの体験がいっぱいです！

事務局 陳野 智美さん

特産品

物産館には、氷川町で採れた豊かな農産物や、それを活かした加工品などの特産物がたくさんあります。



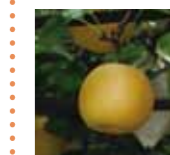
トマト



イチゴ



晩白柚



吉野梨



吉野梨万能ダレ



吉野梨カレー



晩白柚ドレッシング



晩白柚の香り馬油石鯛



白玉粉



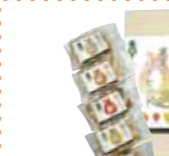
氷川町産もち米使用 本格焼酎 火の君浪漫



晩白柚サイダー



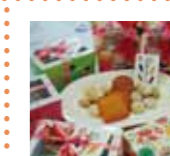
晩白柚ジュレ



果実のパイセット



米粉ロールケーキ



おみやスイーツ



い草入り抹茶ソフト

伝統工芸

ギンナンうき



小さな町工場が守り継ぐ メイド・イン・ジャパンの底力

全国の釣りファンから高い信頼を得ている『財津釣具』の『ギンナンうき』。一つひとつのうきを手作りしている会社は全国的にとっても希少です。大量生産、販売が可能なプラスチック製や外国からの安い輸入品も目立つようになってきた中、一貫して職人が作る『木製うき』にこだわり続けてきました。材料は、3年以上寝かせた桧の原木。それを各サイズに製材し、ろくろにはさんでノミをあて成形。約10日かかる『塗り』の作業もすべて手作業で行います。いずれも長年の経験が物をいう職人技。「今は、より繊細なうきが求められています。時代に応じたウキ作りをしていきたい」と話す土肥靖典代表取締役。創業68年。小さな町工場が惜しみない情熱を注いで作る美しい逸品です。

肥後高田焼伝七窯
青木 克裕さん



細川公も愛した高田焼は 繊細な象嵌模様が特色

別名八代焼(やつしろやき)の名で知られる高田焼(こうだやき)。加藤清正公に従って渡来した陶工の一人尊楷(そんかい)が、細川家の肥後転封に伴い寛永9年(1632)に、豊前上野(あがの)から八代市に移り開窯したのが起こりとされています。独特の土味と釉調を生かし、高麗風の青磁象嵌をほどこした美しい作風が特徴。材料となる土は日奈久の良質なものが使われています。「最も重要なのは土づくり」という窯元の青木克裕さんは、父の修さんと親子で窯を守っています。「もともと茶陶として始められた高田焼は高価なイメージがありますが、日常で使える器もたくさん造っています。みなさんに歴史のある焼きものに気軽に触れてほしい」と克裕さんは願っています。

高田焼



財津釣具



こま職人
井芹 眞彦さん

彦一こま



彦一とんち話がモチーフ! 遊び心あふれる民芸品



一休さんや吉四六(きっちょむ)さんと並んで、『日本三大とんち話』の一つにも数えられている八代の民話『彦一とんちばなし』。主人公・彦一のとんち話をモチーフにしたのが、この『彦一こま』です。愛らしいタヌキの置物が、分解すると笠・頭・胴体・台の4つのこまになり、回して遊ぶことができます。昭和初期から余技としてこま作りをしていた父にならい、1977年に2代目を継いだのが井芹眞彦さん。現在も、小さな工房でろくろを挽き、色を塗り、一つひとつを手作りで作り上げていきます。ほぼ一人ですべての作業を行い、年間2000個のこまを作り上げています。「大切なことは頭ではなく体で覚える。しつこく、根気よく続けていくことが大事」と語ります。

注文家具



家族の暮らしに寄り添う オーダーメイドの家具



親子3代続くオーダー家具の工房『木工房 ひのかわ』。『丈夫で、使い勝手が良く、美しい』を理念として作られる家具作りは、職人が納得する素性の良い丸太を選ぶところから始まります。市場で仕入れる丸太の多くは、樹齢百年を超えるもの。育った樹齢よりもっと永い年月をお客様と過ごせるように、愛情を込めて家具に仕上げられています。1942年の創業以来、テーブル、食器棚、ロッキングチェアなど、日常に寄り添う家具を手掛けてきました。「家の道具と書いて家具。職人にとっては、家具をつくることは家族をつくることという考えです。時とともに馴染み、愛着が湧くオーダーメイドの一品。未来の百年モノを作りたい」と代表の古島隆さん。その想いは、確かに3代目へと受け継がれています。



木工房 ひのかわ
古島 隆さん