

No.16

Nov.2006

“あ”はすべての原点、“そ”は蘇生。
阿蘇は原点に返って復活する場所。
素顔の阿蘇に触れ、
自分自身を探してみませんか。

素顔の**阿蘇**を探す旅。



阿
蘇
大
陸

ASO Continent

ひと手間かけた、阿蘇のおいしさをぐんぐんと詰めて
「工房阿蘇ものがたり」

やまなみハイウェイへと向かう国道の途中に、その工房はある。

澄み切った秋空の下、稲刈りを終え冬を待つばかりの田園に囲まれた小さな工房は、
トマトを煮込む香ばしい香りに包まれていた。



舌の上でとろける トマトケチャップ

色が美しい。赤ではない、鮮やかな朱色は、トマトそのものだ。そして、よくあるチューブ入りの商品のようにドロリとしていない。ピンを傾けると、果肉をそのままジューサーにかけてようなさらりとした朱色のケチャップが、湯気を上げてきたてふわふわのオムレツの上に落ちた。

見た目がトマトの水蒸をつぶしたようにサラサラなので、トマトソースの味を想像して口に入れると、予想はうれしい驚きとともに裏切られる。トマトの酸味にほどよくブレンドされた甘味とスパイスが作り出す、深い味わい。飲み込んだあと鼻腔に残るスパイシーな香り。これぞ、ケチャップだ。単なるトマトソースならこうはいかない。そして、濃厚さに相反するように、食感はやわらかいトマトの果肉そのまま

に、軽く舌の上でとろける。これなら、いろいろな卵料理にたっぷりとかけて食べた。カレーに入れば、絶妙の隠し味になるだろう。ハンバーグを煮込んでみようか。キャベツやジャガイモを煮てもいいかもしれない。収穫と食欲の秋の買ったただ中、「阿蘇ものがたり」のケチャップに出会って楽しみが増した。

規格外品に 命を吹き込む

トマトケチャップをはじめ、「阿蘇ものがたり」と名のついたトマトジュースやドレッシング、ウスターソース、ジャムなどを生産しているのが「工房阿蘇ものがたり」である。「無農薬、低農薬にこだわった原料はすべて阿蘇産限定。添加物は一切使用していません」と語るのは、工房代表、吉田清二さんだ。「阿蘇ものがたり」の商品の容器はすべてガラス瓶、蓋は王冠を使用しているのも、



「阿蘇は観光地で土産物店もたくさんあるのに、地元の土産が何もなかった。阿蘇のものを使った、阿蘇の土産を作りたいかったです」と語る吉田清二さん。「阿蘇ものがたり」という名前も、そんな思いからつけられた。



「阿蘇ものがたり」の工房。当初は、一の宮町の町安が移転した後に改装してスタート。現在は物産館「四季彩いものみや」の敷地内に、行政の事業の一環として建設された工房で製造を行っている。



工房に隣接する物産館「四季彩いものみや」内には、「阿蘇ものがたり」の製品がずらりと並び、

現在、JA阿蘇の区域内で、トマトの栽培は約50ha。主に阿蘇市の中部と南部で、年間約4,000tを生産しているが、長雨など気候の変化で増減がある。高冷地で、日中温度が高く夜は気温が下がるため甘味がのりやすい。品種は「特太郎」で、生食にも加工にも向く。出荷は6月末から10月いっぱいくらい。



「阿蘇ものがたり」の原点、トマトケチャップは、平成7年度の「熊本県食品コンクール」全賞受賞。トマトジュースは平成11年度の「加工食品コンクール」で賞状を受賞。ゆずジュースやしょう油の賞、酢大賞などもある。



女性たちが参加する農産物加工品のコンクールを開催したり、農産市場で加工品やケチャップを販売。ケチャップの評判の高さに「悪を強くした」吉田さんは、工房を立ち上げる。しかし、資金の問題はもとより、施設設備、生産性の低さや販売力のなさなど最初は問題が山積みだった。「スタッフも最初は無報酬だったけん、出てきてくれなかったりして頭を抱えました。今は事務を一手にやってくれている女性は、私には無理です。」の一点張りだったとです。でも、彼女になら任せられると確信しとった。今では阿蘇全域の野菜や果物を使ったさまざまな加工品を生産し、阿蘇ブランドの地位を確立した「阿蘇ものがたり」。その成功の秘訣には、阿蘇産材料の発掘だけでなく、内田さんも含め、「すばらしい能力を持った人たち」を吉田さんが発掘したことにもあるようだ。

「トマトの次はイチゴの規格外品を使ったジャム。キウイは自分でも作りよつたので使いました。今では生産者から、「コレを使って加工品ができないか」と言ってくることもあります」と吉田さん。現在工房の製造部長である内田さんは、「社長は、遊び心で作りなさいといいながら、尻を叩くのもうまいんです」と笑う。「商品は五感で作るもの。原料を確かめるときは、見て、触って、匂って、味わって、そして舌だって感じるんです。そうやっていい物ができると思っています。」

阿蘇で農業ができる幸せ

「工房の代表という仕事のほかに、家では農業に精を出す毎日です」と語る吉田さん。自分の生産物の中で一番こだわっているのが米だ。新米の時期には、福岡市内の有名百貨店に自ら出かけ、「吉田米」と名付けた米を奥さんと一緒に消費者に直接売り込む。百貨店担当者との交流



「食いしん坊だから、食べ物に詳しいだけです」と笑う内田千鶴さん。「初心を忘れないことをモットーにしています。トマトケチャップの味は、最初から全く変わっていないんですよ」



「阿蘇ものがたり」に使用されるトマトは、一つひとつ丁寧に洗い、手作業でカットして中も確認する。「表面が大丈夫でも、中が腐んでいることもありますから、手際をかけることが安心安全とおいしさにつながります」

「中身が変質しないよう容器の熱処理を十分にするためには、これしかない」と言い切る。吉田さんが工房を立ち上げたのは、平成3年4月1日。合併する前のJA一の宮で青年部部長や役員を務めた「JAにとっぴりつかつてい」た吉田さんはある時、市場に回らず地元直売所などで安く売られるトマトの規格外品に出会った。もともと「高付加価値農業」を理念としていた吉田さん。「農産物を加工して売るというのは、付加価値をつけるということ。規格外品も、加工することで一流になるわけです」。規格外品となるのは、サイズや熟し頃のタイミングで市場に出せないだけで、おいしさに変わりはない。そこに「手間加えることが「付加価値」。生産者にとっても利益になるだけでなく、育まれた大地の恵みを無駄にせず生かすことができる。」ただ最初は、トマトだけじゃなく

材料と人の発掘が阿蘇ブランドを作った

理念と目標はあるものの加工品を作るノウハウがなかった吉田さんは、ある人材がいることに思い当たった。当時JAの生活指導員をしていた内田千鶴さんだ。「食に関する知識がとにかく豊富。彼女がいなければ、ここまで来れなかった」と、吉田さんが絶対の信頼を置く人物。「ケチャップの相談を持ちかけられた時は、半信半疑でした」と語る内田さんだが、試作品はすぐにでき上がった。その質の高さに「いいけ」と感じた吉田さんは、まずJAに「特産品開発部会」を立ち上げ初代部長となった。部会では、阿蘇ならではの加工品の発掘をすべく、地元の

赤ど漬

阿蘇にもうすぐ厳しい冬がやってくる。この時期、阿蘇の女性たちに代々受け継がれてきた“おふくろの味”の仕込みが最盛期を迎える。美しい赤紫をした「赤ど漬」は、「赤ど芋」の茎を原料にした阿蘇ならではの漬物だ。

おろしショウガと食べる「畑の馬刺し」

「昔から、これを“畑の馬刺し”と言いますよ」。阿蘇町農産物加工部会の会長、村上みづ子さんから教えられた。理由は、色が馬刺しに似ていることと、おろしショウガやニンニクをまぶして食べるから。細かく切った赤ど漬におろしショウガをのせ、しょう油を少したらして口に入れると、酸味とほんの少しの塩気に、ショウガの風味が良く合う。その味をより引き立てるのが、シャキシャキという小気味良い歯ごたえ。「白和えに入れてもおいしいですよ」と村上さん。シンプルな白和えの味に、この酸味と塩気が絶妙のアクセントになる。

茎が持つ、独特の赤紫色

独特の赤紫色は、「赤ど芋」の茎が持つ、本来の色。着色しているわけではない。茎の収穫期は9月下旬から約2ヶ月間で、茎が美しい赤になるには太陽の光が欠かせない。収穫後、1メートルを超える長い茎を1本1本水洗いし、塩もみする。一夜あけてやわらかくなったもの



阿蘇町農産物加工部会が販売する赤ど漬は、長いままの状態で見送りされている。水洗いし、薄皮を向いてから切って食べる。茎の太い方から細い方へ向かって皮をむくのがコツ。



細かく切っても、しっかりした歯ごたえがある。白和えほか、おめづりにいれてもおいしい。食物繊維も豊富。独特の赤紫は、原料の茎を塩もみする際の塩加減でも違ってくと村上さん。「手先、指先のカンも大切なんですよ」

を3週間ほど漬け込むと出来上がり。「酸味があるんですが、それは芋の茎が持つ酸っぱさで、漬け込みには塩しか使いません」。額まれば甘酢漬けも作るそうだ。

もともとは、阿蘇地方の各家庭で自分たちが食べる分だけを作っていたという赤ど漬だが、平成3年に阿蘇町農産物加工部会が商品化して売り出した。丁寧に漬け込まれたふるさとの味は、いまや全国にファンを持つ。厳しい冬を前に仕込まれる赤ど漬。阿蘇の“おふくろさん”たちの指先も、赤に染まるに違いない。



赤ど漬は、阿蘇市内牧「はな阿蘇美」内物産館などで購入できる。そのほか、阿蘇町農産物加工部会で直接販売も受け付けている。阿蘇町農産物加工部会 TEL.0967-32-4272



吉田さん夫妻が丹精込めて作る「阿蘇吉田米」。とにかく、阿蘇の水のよさがいい米を作る」という。袋の丸い窓から見える米は乳白色に輝き、宝石のようだ。

の中にもアンテナを張り、消費者の求めるものに敏感なビジネスセンスもあわせもつが、それも農業という「大敵」がベースにあるからだと言ふ。工房はできる限りスタッフに任せ、自分はトラクターの上で携帯電話が鳴れば取る、という毎日だ。「農業は生涯現役と思つてるけん、無理はしません。毎日昼寝もします」と笑った。

「のろけになるけど」と前置きして吉田さんは言葉を続ける。「結婚するときに、いっぱい旅行をする、というのがお互いの約束だったとです」。だから、自分のベースで農作業を進め、休む時はめいっぱい休む。旅行してほかの土地の農業を見ると、阿蘇のありがたさがわかると吉田さん。「地下水が豊富で、自然があつて空気がいいけど、山間じゃないから平地も多い、そして高冷地で温度が低いから害虫がつきにくい、すると農業もいらん。阿蘇で農業ができるのは幸せで、よく妻と話すんですよ。阿蘇の恵みを知り尽くした吉田さんが誕生させた「阿蘇もの」がたり。これからも一手間かけた阿蘇のおいしさを発信しつづけることだそう。

有限会社 工房 阿蘇ものがたり 阿蘇市一の宮町宮地 538-1 TEL.0967-22-1475

「阿蘇ものがたり」の味を地元で



阿蘇市一の宮町にある物産館「一の宮町農産物販売センター」内の食堂「あぜり庵」は、地元の女性たちが切り盛りし、地元産の素材を使った料理を提供している。ハヤシライス(630円)は、「阿蘇ものがたり」のケチャップにさらに完熟トマトを加え、あっさりとした酸味と甘味にケチャップが濃厚なコクを加えている。ボリュームも満点で、子どもから大人まで楽しめる味だ。

※「あぜり庵」は、温泉と温水プール施設「アゼリア21」に隣接。

あぜり庵 阿蘇市一の宮町宮地 5816 TEL.0967-22-8977

ASO Design Center Information

(財)阿蘇地域振興デザインセンターは阿蘇地域の地域づくり、観光振興、環境・景観保全、情報発信を行っています。

おいしい阿蘇、まるかじり 物産館めぐり Vol.1

四季彩いちのみや

阿蘇市からやまなみハイウェイへ向かう道路沿いにある物産館です。地元でとれる野菜がずらりと並ぶほか、ハム、ウインナーなどの加工品、乳製品なども豊富。阿蘇市と、大観峰や大分方面を往来する観光客をはじめ、新鮮な野菜を買い求める地元の人々でも賑わっています。一帯は広々とした田舎地帯で、大きなガラス張りの店内から、雄大な景色を楽しむこともできます。



- 住所：阿蘇市一の宮町宮地 538-1
- TEL：0967-35-4155
- 営業時間：9時～19時(10月～4月は18時まで)
- 休：なし

はな阿蘇美

阿蘇市内牧温泉街内にある物産館。地元産の野菜をはじめ、豆腐製品は「はな阿蘇美」オリジナルが揃っています。レストランでは、オオルリ阿蘇あか牛や SPFローズ豚、天草大王を使った料理やアフタヌーンティーも楽しめます。併設のローズガーデンでは、イングリッシュローズを中心に貴重な種類のバラも育てられ、秋バラは10月下旬が見頃。豆腐づくり体験や、バラのガーデニングセミナーも開催。



- 住所：阿蘇市小重781
- TEL：0967-23-6262
- 営業時間：9時～17時30分(12月～3月は17時まで)
- 休：12月～2月の火曜日(祝日は除く)

道の駅「波野」神楽苑

そばの産地でもある阿蘇市波野にある物産館です。地元の野菜をはじめ、そば、そば粉、そば茶、そば饅頭などのそばの加工品も豊富。食事処のメニューは、ざるそばや天ぷらそば、地鶏そばなどのほか、カレーなども。料理には香ばしいそば豆腐がついています。施設内では年に一度神楽フェスティバルが開催され、波野の神楽の歴史を紹介する神楽館もあります。



- 住所：阿蘇市波野大字小地野1602
- TEL：0967-24-2331
- 営業時間：9時～19時(11月～2月は18時まで)
- 休：第2水曜日

一の宮町農産物直売センター(アゼリア直売所)

阿蘇市一の宮町にある温泉施設「アゼリア21」に隣接する物産館。一の宮町でとれた新鮮な野菜が並び、観光客はもとより、地元の人々でいつも賑わっています。店内にある食事処では、地元野菜を使ったメニューが揃い、冬の「のっぺい汁」、夏は、普通のきゅうりの数倍の太さがある「地きゅうり」を使った「冷や汁」も人気です。



- 住所：阿蘇市一の宮町宮地 5816
- TEL：0967-22-5512
- 営業時間：8時半～17時
- 休：第2、4月曜日(祝日の場合は営業)

(財)阿蘇地域振興デザインセンターホームページ <http://www.asodc.or.jp>

阿蘇の魅力を動画で配信！「阿蘇テレビ」 <http://www.aso-tv.com/>

週末のお出かけはここで決まり！ラジオ番組「ゆっくりのんびりASO大陸」(エフエム熊本) 毎週土曜日 12:30～13:00