

つむぐごと。

vol.7

2019年9・10月



つむぐごと。 vol.7 2019年9・10月

STAFF

- 企画・編集 松下剛、大津菜紀
デザイン 浦部亜希
撮影 リディアミックス株式会社(福田洋介)、
コマーシャルフォトK's
撮影協力 天の製茶園、みかん山 吉田さん、もじょか堂、
蜂楽饅頭、寒川水源亭、福田農場、貝汁味処
南里

編集後記。

「あらゆる現場を見る」と決め、今年は今までに増して日本中、世界中を飛び回る天野さん。パルト三国帰りの天野さんは広いグローバリズムの視点を持つからこそ、ローカリズムの視点で町・村単位で地域を捉え、未来を考えている。

大津菜紀

撮影のヒトコマ

70年続く自園の茶葉を手に様々な植物の説明が広がる。



発行元及びお問い合わせ先 リディアミックス株式会社 tumugu事業部 福岡県福岡市中央区白金2-5-22岩永ビル1F



tumugu店舗情報



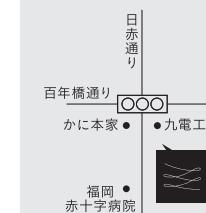
〒815-0081

福岡市南区那の川1-23-24小江ビル1F

【営業時間】 10時～19時 【TEL】 092-406-7326



テイクアウトもやってます！



【アクセス】

西鉄バス「那の川」
バス停より徒歩2分

西鉄電車大牟田線
「平尾駅」より
徒歩約10～15分

ご注文・お問い合わせ方法

オンラインショップ

<https://hoji-tumugu.com/store/>

ほうじ茶屋tumugu



お電話

0120-117-894

FAX

092-707-2086

10時～17時(土日祝を除く)

24時間年中無休受付



Instagram

@hoji.tumugu



Facebook

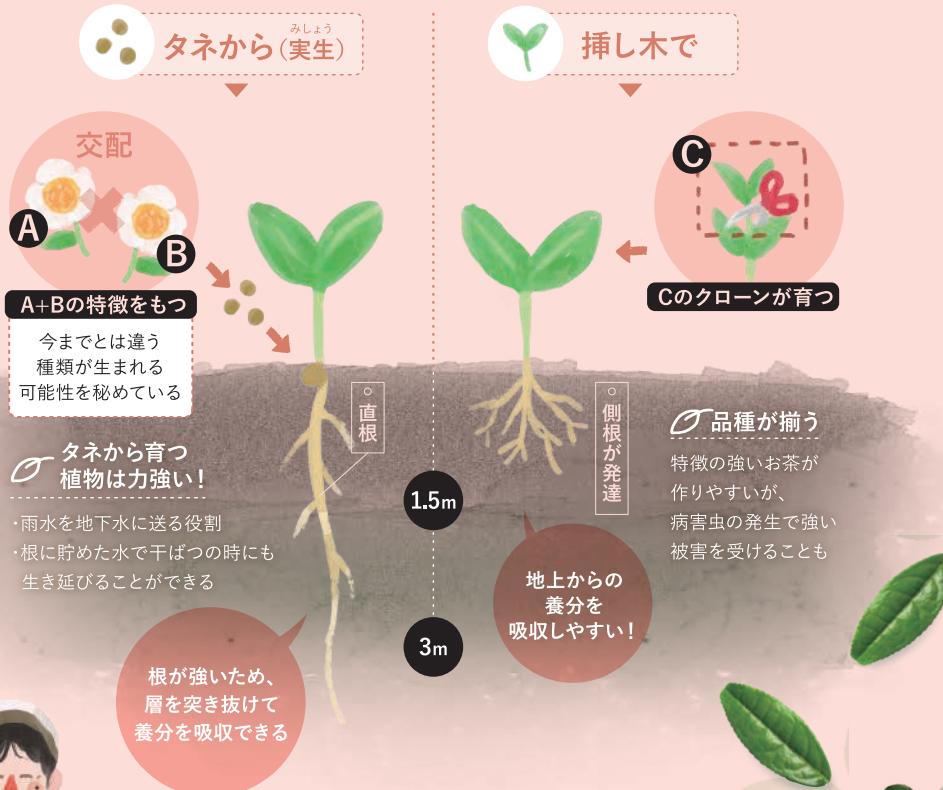
ほうじ茶屋tumugu

おもて天野さん
BOOK

足元の世界のこと

植物が生まれるとき、タネから成長していくものもあれば、既に育った苗の一部を増殖させていくものもあります。地上で見ている状態は同じですが、あなたの足元、土の中では大きな違いが生まれています。そこに着目し、自然との向き合い方を考えてみましょう。

土の中はどうなっている??



地上に見ているものは、ほんの一部。

実は、土の中に見えていない世界がたくさんあります。

自分の暮らす土地の植物を知り、土の中を知り、自然との関係性を見つめ直すと、これから、その土地での暮らしをどのように重ねていくか考えるきっかけになります。

自ら出向き、
見たもの・感じたことを大切に

2019年は「あらゆる現場を見る」と決めて動いているという天野さん。いろんな方との関わりの中で知ったことを、実際に自らの足で体感する。すると聞いた話は一層深まり、さらに新たなことと出会う。そんな風に天野さんの旅は続していくのだろう。

深呼吸をして、
よりクリエイティブな思考を

誰かが既に手掛けていることではなく、クリエイティブで新しいことに目を向けていきたいと天野さんは話す。深呼吸することで素の状態となりクリエイティブな思考が進むのだという。新しい動きで予測できないことが起こり、気付きも生まれていく、そのサイクルが人がやることの面白さだという。



天野浩の
3つの
ルール
Three Rules

① 情報を鵜呑みにしない

自分の足で歩き、目で見て、得たこと味わったことを大切にする。

② 仕事を取らない

誰かが既にやっていることではなく、新しいことを始める。

③ 一日の始まりと
終わりに深呼吸をする

心が開いた状態だと息も深く入って、素の状態になれる。



③ 水俣発祥の蜂楽饅頭

一ほうらくまんじゅう

国産蜂蜜を使った皮と北海道産にこだわったあんこ、手焼きの様子が間近で見れるのも醍醐味。



熊本県水俣市旭町 2-1-1
TEL.0966-63-2673

つむぐごと。vol.3 での紹介店舗

④ エコパーク水俣
物産館やバラ園、競技場などが集まる

⑤ 温泉ゲストハウス Tojiya
170年前の温泉宿を改装した人気宿

⑥ 蓬莱工房 Arlequin -アルルカン-
素材にこだわった洋菓子店

⑦ 柳屋本舗
古くから愛される「美貴もなか」

⑧ 三太郎餅本舗
「三太郎餅」をはじめ、お餅が美味

⑨ 水俣市久木野
ふるさとセンター愛林館
地区の村おこしや森づくりに取り組む

② 夏でも涼しさを味わえる寒川水源亭



寒川水源のつめたい水を活かしたそうめん流しが楽しめる。
清流の音を聞きながらいただくそうめんの味は絶品。
寒川婦人会の人たちが作るマス料理など郷土色豊かな食事も人気。

熊本県水俣市久木野 579
TEL.0966-69-0776



水俣で生まれた食、伝統をMAPで分かりやすく。

熊本県水俣MAP

地
takemoto
生産地とつむぐ。

① みなまたオーガニックマーケット もじょか堂



「もじょか(水俣で「かわいい」の方言)」と思うほど大切に育てられた水俣の美食が並ぶセレクトショップ。小さな農家も「農」で食べていける仕組みを作りたいと語る代表の澤井さんは、ネット販売や貴重な国産アボカドの栽培にも挑戦している。

熊本県水俣市大園町 1-3-6
TEL.0966-83-5004



アクティブに水俣を楽しむ

12 山でトレッキング



ゆでななたき 湯出七滝

湯の鶴温泉地にあり、川沿いの遊歩道では5つの滝を2時間ほどで巡ることができます。

11 海で SUP



湯の児海水浴場

穏やかな入り江に広がるビーチでは、近年ではSUPの体験や大会なども開催される。

13 不知火海の幸を満喫できる なんり 貝汁味処 南里



貝汁はもちろん、期間限定のしらす丼・水俣チャンポン・わっぱめしなど地域の特産品が味わえる。

あっさりチャンポン



わっぱめし(鶏)

14 みなまた観光物産館 まつぼっくり

地元の農産物・海産物や加工品などが揃い、詰め放題も開催される。

熊本県水俣市月浦 54-162
TEL.0966-62-2003



10 福田農場

不知火海を臨み、スペイン風のレストランや物産館では自家農場の恵みを生かした料理や加工品を扱う。地域と共にイベントなどを主催する。



E スペイン館

柑橘のジュースやドレッシング、お菓子など選びきれないほどの品揃え。



A グラシア

自社製原料や地元食材で作った安心のできたてパンが30種類。



B パテオ

フラメンコショーやマルシェなどのイベントが開催される。



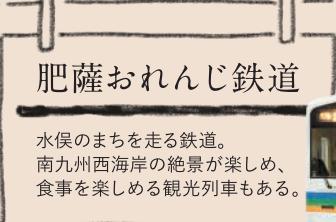
D セビリア館

醸造所を眺めながら多国籍料理とオリジナルビールを味わえる。



C バレンシア館

農場自慢のパエリアをはじめ、地元食材を使用した料理が海を一望しつつ楽しめる。



肥薩おれんじ鉄道

水俣のまちを走る鉄道。南九州西海岸の絶景が楽しめ、食事を楽しめる観光列車もある。



水俣商店街周辺 (水俣駅前の通り)

昭和31年から続く伝統あるお祭り。不知火海に浮かぶ伝説の恋路島の「恋」と、神龍神さんが住む龍山の「龍から名付けられ、水に感謝し、漁業農業・商工業の発展を祈願する。仮装みこしなどの市民パレードと、浴衣などで踊る市民総踊りが見どころ。市内の中高生から募集するボスターも祭りを盛り上げる。



15 恋龍祭

れんりゅうさい

水俣のお祭り・イベント

農場内の地ビール

工房でつくられる

不知火海 浪漫麦酒

[ソレイユ]

07 <福田農場>

果汁たっぷりの

ぽんず

<福田農場>

今年で引退を決めた

83歳の竹田さんの柑橘を

贅沢に1本に10玉以上使用

/

柑橘のジュース

<もじょか堂>

レーズンと

くるみの食パン

<パン工房グラシア/福田農場>

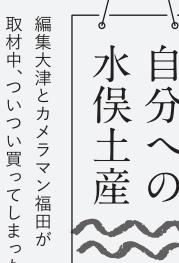
/

なんさま

ヨカせっけん

<まつぼっくり/

エコパーク水俣>



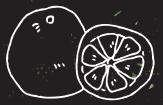
編集大津とカメラマン福田が取材中、ついいつ買ってしまったその土地の名産・名物品を紹介

り。不知火海に浮かぶ伝説の恋路島の「恋」と、神龍神さんが住む龍山の「龍から名付けられ、水に感謝し、漁業農業・商工業の発展を祈願する。仮装みこしなどの市民パレードと、浴衣などで踊る市民総踊りが見どころ。市内の中高生から募集するボスターも祭りを盛り上げる。

地域の生産者を訪ねる。

熊本・水俣で柑橘の栽培

みかん山 吉田さん



初夏から夏にかけて収穫され、見た目はグレープフルーツに似ていますが、苦みは無く爽やかな甘味と果汁が溢れるみずみずしさが特長。
吉田さんご夫妻も作業の合間に休憩によく口にするそう。



作業の合間に食べる柑橘は最高の美味しさ。



剪定用のはさみをナイフのように器用に使う吉田さん



同じ年の天野さんと吉田さんはとても仲良し。就農の時期も近く刺激し合っている。



みかん山 園主
吉田 浩司さん

商売っ気は低めだが、栽培への熱は人一倍。音楽イベントの告知などアグレッシブな面も。

2.8ヘクタールという柑橘農家ではとても広い作付け面積を有する吉田さん。昨年までは一人で作業をされていた。

奥さんのお父様の後を継いだのは2000年。不知火海を臨み段の多かった畑に平坦な面を増やしたり、トラックが通れる広い通路を作ったり、効率化を進めた。今では「天恵緑汁」や「葉面散布」など環境に配慮した新しい栽培にも積極的に取り組んでいる。昨年からは明るく元気な奥さんも助産師の仕事からいつたん離れ、天候や状況に応じて刻々と変わっていく仕事にお一人で地道に向き合っている。毎年発行され柑橘と共に届く「みかん山便り」は吉田さんの想いや家族の様子も伝わる素敵なものだ。

「この土地に合う品種のさらなる開拓」「好きなこととのバランスを取って柑橘栽培も」これからも吉田さんご夫妻の挑戦は続いていくようだ。

不知火海を臨む
みかん山

熊本県水俣市袋2920-277

ご興味のある方は
FAX.0966-63-7105

最新情報はFacebookにて

吉田浩司



トライ＆エラー

今なお、



デザイン&tumuguごと。

新商品できました!

tumuguにさらに2種の新商品が仲間入りしました。

そのまま飲んでも美味しいですが、tumuguおすすめのアレンジもご紹介します。



引き立て合うごぼうとほうじ茶

ごぼうほうじ茶

焙煎度	浅め	○○○●○	深め
味	すっきり	○○○○●	コク
香り	さわやか	○○○●○	香ばしい



ハーブが香るキレのある一杯

ハーブほうじ茶 ホーリーバジル

焙煎度	浅め	○○○●○	深め
味	すっきり	○○○○●	コク
香り	さわやか	○○○●○	香ばしい



ちょこっとアレンジ ポタージュ

温めた牛乳にごぼうほうじ茶のティーパックを入れ、塩を少々加える。

中身を取り出し、うどんなどお料理のコク出しにも



ちょこっとアレンジ トマトスープ

ハーブほうじ茶にトマトジュースとオリーブオイルを合わせる。

フルーツジュースや炭酸で割ってもおいしい!

ほうじ茶 アレンジレシピ

ほうじ茶せんべい

香ばしい青じそ玄米ほうじ茶アレンジ

材料(直径15cm:1枚分)

- ・ほうじ茶(青じそ玄米ほうじ茶)…1包
- ・ご飯…1杯分(0.5合)
- ・塩…2.5g

作り方

- ①全ての材料をスプーンや麺棒で混ぜながら、米粒の形が少し残るくらいまで潰す。
- ②クッキングシート(ラップでもOK)で挟み、手や麺棒などで2~3mmの薄さにする。
- ③上のクッキングシートを外しレンジで3分加熱、反対の面も3分加熱する。
- ④水分が抜け、全体がカリとしたきつね色になるまで交互に1分ずつレンジで加熱する。
- ⑤適当な大きさに割って完成。

茶葉ごと食べられるので栄養満点!

学びをつむぐ。

日本の楽しいお茶

日本でも、地域の文化や歴史・風土が育んだ楽しみ方のお茶がある。

緑茶とはまた違った魅力のあるお茶たちをご紹介!

バタバタ茶

木綿袋を入れた黒茶を茶釜の中で煮出し、そのお茶をすす竹で作った茶筅(ちゃせん)で泡立て、漬物等のお茶請けとともに飲む。

碁石茶

蒸した生葉をむしろに包んで発酵させた後、茶桶(ちゃおけ)に入れて踏み固め、重石をかけて乳酸発酵、その葉を臼でつき、碁石状に固めて天日乾燥。乾燥したものにお湯を注いでいただく。

ブクブク茶

煎り米湯に、さんぴん茶と番茶を入れた茶湯を茶筅で泡立て、小豆ご飯に入れ、きざみ落花生をふりかけ、泡を残さず飲む。

ボテボテ茶

炒った番茶と、干した茶の花を入れて煮たてたお茶を茶碗にくんで、茶筅で泡立て、好みの具(小豆飯、漬物など)を入れていただく。

このように地域や気候、その土地の持つ歴史などで、

シンプルなものから、甘いもの、香辛料を入れる等、様々な楽しみ方がありますね!

11

10