

心おどりの  五感めざめる  『ムラたび』のススメ

九州のムラ

Vol. 13

The Community of Kyushu
Vol.13 2011
880 YEN

へ 行こう

読者プレゼント

福岡志賀島の 地魚の干物
福岡・宝珠山
「ほうしゅ楽舎」宿泊券
宮崎・西米良
「おがわ作小屋村」食事券
九ムラ厳選 手ぬぐいセット

古きを知る旅

ムラの
旨食めぐり

長崎・壱岐

漁村集落の営み

天草の島食・島食屋 熊本・天草

熊本・山鹿

豊前街道商家めぐり

啓子おばちゃんのエビフライ 鹿児島・下甕島

福岡・宝珠山

学び舎に泊まる

美味しい!海・山・里 三味 鹿児島・日置



熊本県山鹿市山鹿



come come 山鹿
・ 山鹿

取材時に行われていたイベント「山鹿灯籠浪漫・百華百彩」。商店街や地元の大学生などが連携して製作したオブジェが、歴史ある街並を鮮やかに彩る。山鹿の夏の風物詩・灯籠踊りも披露された。

山鹿 門!

写真と文 乾祐綺

「古き」を活かし、観光客を集める街がある。江戸期、熊本と小倉を結ぶ豊前街道の宿場町として栄えた山鹿。幽玄な山鹿灯籠まつりで有名な歴史町だ。とりわけ「惣門」と呼ばれる地区には100年をゆうに超す商家や町屋が連ね、まるでドラマや映画に出てくる古い町並みのよう。その惣門地区で大人気の町歩きツアーがある。「米米惣門ツアー」がそれだ。ガイドに案内され町を巡れば、歴史に触れる面白さを再認識し、町を愛する土地の人々の優しさに癒されることだろう。



古い町並みって いいなあ。

年間、数万人の観光客が参加する「米米惣門ツアー」を体験してみた。まずは受付のある「木屋本店」へ。風格ある大店の風情。店先には味噌などが所狭しと並ぶ。長い通り土間を抜けた先には麹室。奥の広間で早速オリエンテーションが始まった。

「今日は、この惣門地区を『お米』というテーマでご案内していきます。だからツアーのタイトルが『米米惣門ツ

アー』というんですね〜」
木屋本店の井口圭祐さんはそういってパネルを指差した。

「これが山鹿の町絵図。川に挟まれた土地に山鹿の中心部があるんです。町の東西南北の入口には門が立ち、南にあったのが惣門。今では一帯は『下町』という住所になっていますが、昔は惣門地区と呼ばれていました。そしてこの惣門はお米の一大集散地だったんです」
惣門は菊池川沿いにあり、江戸期に

は船着き場から川船で米を運んでいたという。必然的に、このあたりには米を生業とする商いが生まれた。

「当時は米問屋、造り酒屋がずらっと並んでいました。それは現在にも受け継がれています。うちのその一軒。もともとは麹屋だったんです」

——と、こんな感じでツアーは始まっていく。主に巡るのは、木屋本店を含め豊前街道沿いにある4カ所。造り酒屋である「千代の園酒造」、手焼き煎餅を作る「せんべい工房」、かつて付近の豪商が経典を寄進したという「光専寺」など、いずれも「米」や街道の歴史と関わりのある店やスポットばかり。伝統文化の説明だけでなく、試飲や体験がある盛りだくさんの内容だ。各所およそ10分前後の滞在時間で、すべて回って1時間ほど。5000円の参加料が必要だが、土産もついてこの値段というのは格安といえる。

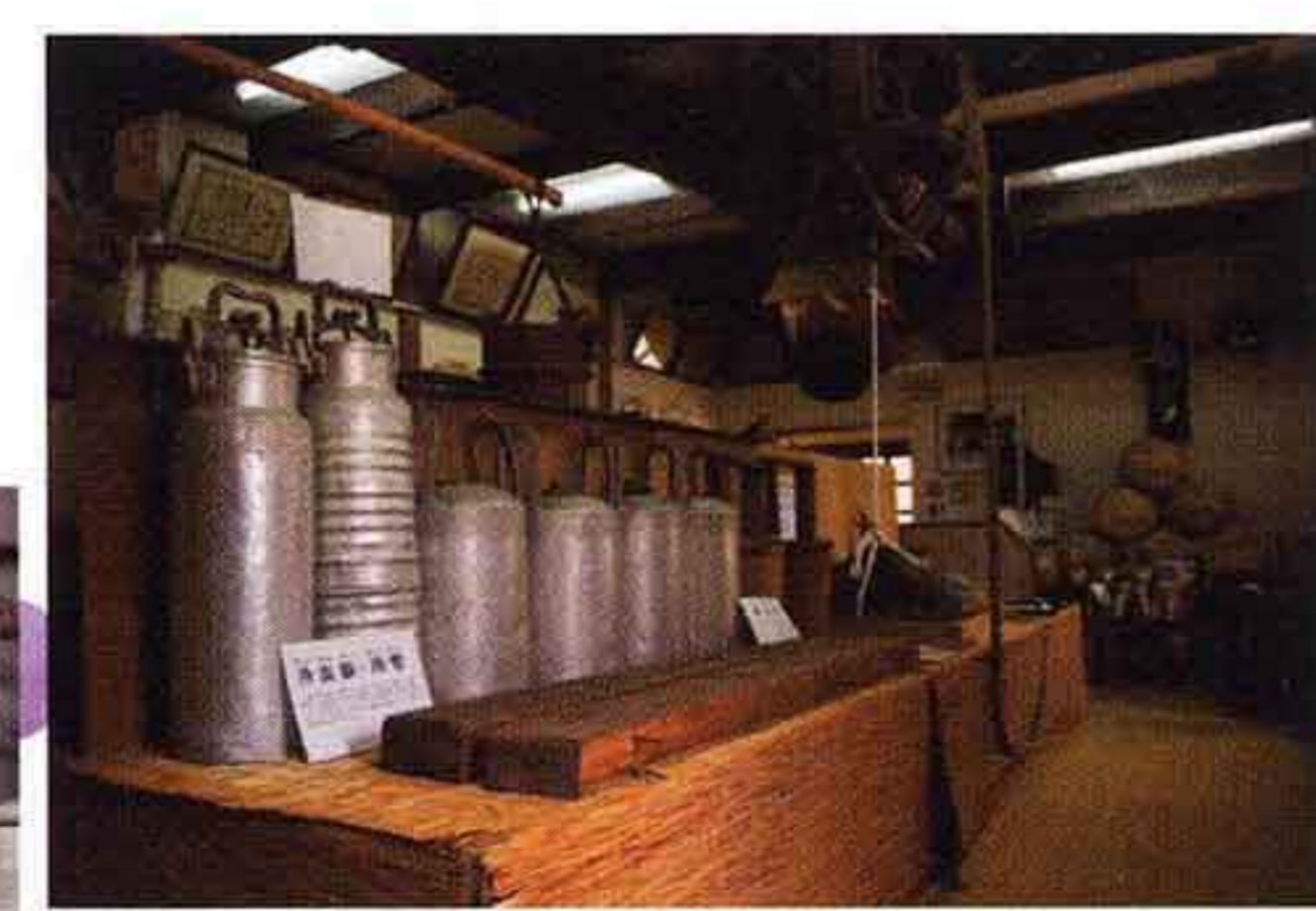
勘違いから すべてが始まった!?

この「米米惣門ツアー」、その興りが面白い。2000年に放映されたNHKの連続テレビ小説『オードリー』の撮影が惣門地区で行われたことがきっかけ。しかし長い撮影時間に対し、実際



やっぱり試飲が好き!

2 千代の園酒造
創業は明治29年(1896)。それまでは米問屋を営む。大きな煙突がそびえる豊前街道のシンボリック的存在だ。写真左はガイド歴6年の中嶋裕子さん。「敷地内にある資料館では酒造りに関係したものを展示しています。でも、やはり人気は試飲(笑)。みなさんこれが一番の楽しみですよ!」



自家製甘酒で歓迎!

1 木屋本店
江戸天保年間(1830)頃創業。伝統技法で作られる味噌は、厳選された宮崎県都城産麦を使った麦味噌。味噌・甘酒ドレッシングや甘酒アイス、食べる甘酒「木屋美人」など、老舗の技術を生かした新たな商品開発にも力を入れている。ツアーでは自家製の甘酒がふるまわれる。



の放映は1、2秒ほど。「正直、宣伝効果はゼロに近かったです(笑)」と井口さん。が、効果は意外なところに起きた。「町並みが写るなら、お客さんくるぞー!」と思い込み盛り上がった地域の人たちが、急ピッチで企画を考えた。撮影から放映までの期間は3カ月。期間が短いから、あるものを利用しなければならぬ。地域の財産を改めて探した。

「そしたら酒蔵はある、私のところは麴からいろいろな商品を作っている、向こうには米蔵、その前には煎餅屋があって、米屋もある。あれ、待てよ。なんで米や?」って。若手は知らなかったが、年配の方から「そら菊池川たい! 昔は川で米は運びよったけんたい」となって」

そこから地域の歴史文化の再検証へ。各家に眠っている古文書や絵図、資料を漁り、毎週勉強会を開いた。一帯がなぜ惣門と呼ばれていたか、米が当地から水運を利用して大坂・堂島へ運ばれていたこと、そこで決まる相場では菊池地方で獲れる「菊池米」が最高級ランクの米となっていたことなど、さまざまな町の背景をみながら研究し合い、共有した。結果、内容の濃い、ストーリーのブレない「米」ツアーが生まれたのだ。

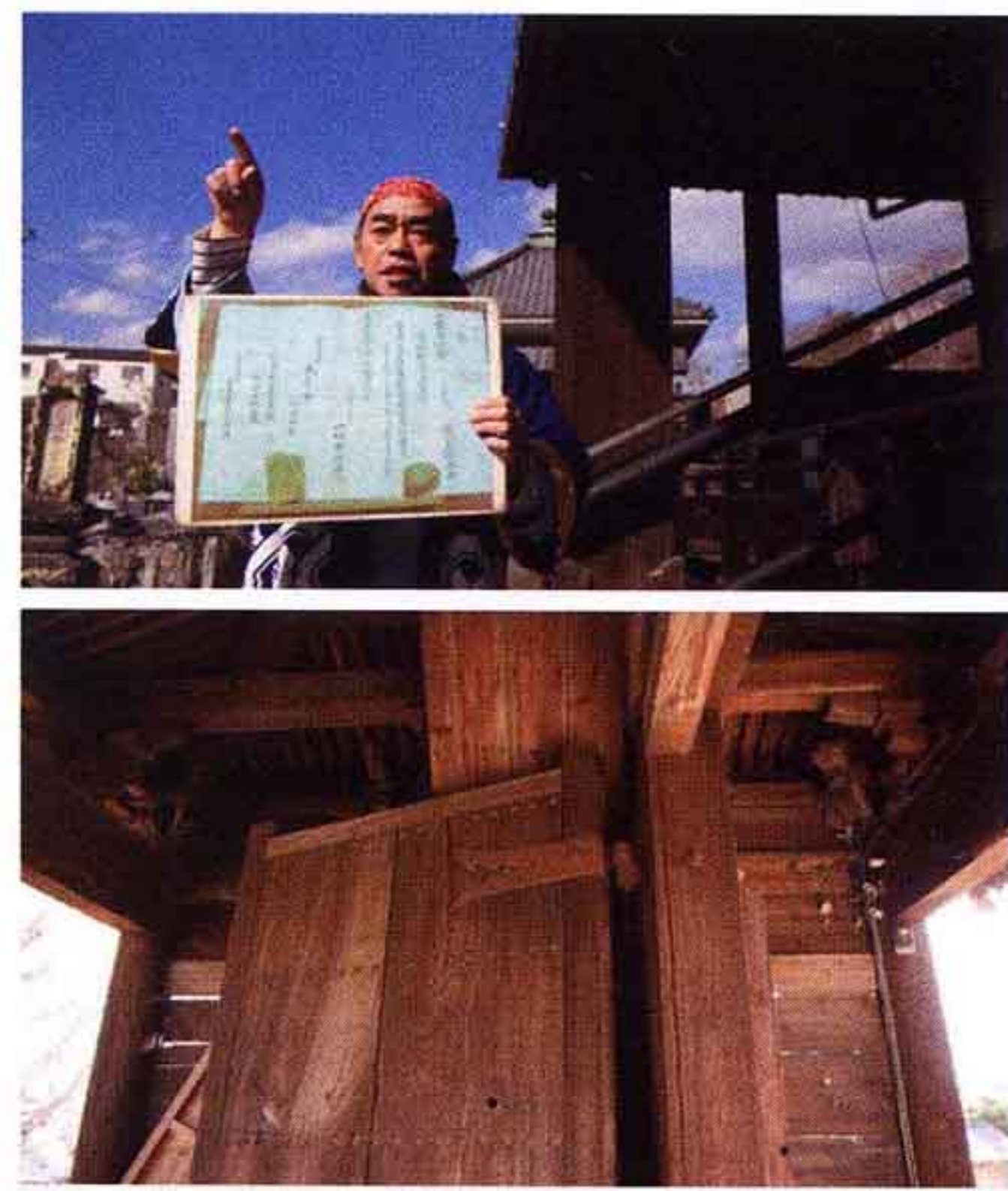
豪商の心意気ともてなしの心、息づく

「お客さんが来るぞという期待感と、なんとかせんといかんという危機感の両方が、町の人に芽生えたのが大きい」と井口さん。ツアー開始当初こそ客足は少なかったが、内容のよさはクチコミで広がり、あつという間に県外にも知られる存在に。ガイドは手の空いている人、自分の店のガイドが終わった次の店までお客さんを連れていくなど、それぞれの商売を邪魔しない、極力手間にならない方法を模索したのもよかった。初めは週末のみの定時ツアーであったが、平日や、1人からでも利用可能な随時ツアーに切り替えたことも、時代に合っていたのだろう。しかし、なによりも地域の人たちの心意気が、すべての原動力であった。

「来てくれた人に自分の町の紹介をせんと山鹿はつまらんっていわるってばい」と奮起した彼らには、栄華を誇った街町の面影を感じる。歴史を紐解けば、熊本からの参勤交代の際、第一番目の宿場町が山鹿であり、その表玄関が惣門だった。古より豊前街道を往来した数限りない旅人を迎えてきた「もてなして心」は、今も健在なのである。

「木屋本店」の井口圭祐さん。「米米」って英語で書くと“come come”ってなる。カモン、カモン!みたいないいでしょ。近ごろは菌と農業生活をテーマにした漫画「もやしもん」の影響で、若い子も訪れるという。「麴を見せると、“あ、アスペルギルスや”って学名を叫んで興奮してくれる(笑)。こういうファンがいるとは知らなかった」

Come Come!



熊本城と同じ材で作られた惣門あり!

4 光専寺

この日は「せんべい工房」の阪梨さんが続けてガイド。「惣門は熊本城築城の際に使われた材と同じ。400年の歴史がある貴重なもの。経蔵には山鹿の豪商・宗方屋利助が寄進した一切経が納められています。えらい、儲かったんですねえ。ユーモアを交えたガイドもまた、人気に役買っている。



2秒で煎餅が焼ける!?

3 せんべい工房

鉄製の型に米を入れ、高温の窯で焼くこと約2秒。あつという間に煎餅が完成。これ、熊本版の「ボン菓子」だそう。「小さいころ、こういう煎餅屋さんを隣にある光専寺の参道でよく見かけました。惣門が米と関わりがあるということで、17年ほど前に始めたんです」と店主の阪梨文夫さん。



米米惣門ツアー

- 📍 山鹿温泉観光協会
- 🎫 500円 (お土産付き)
- 📅 水曜定休・年末年始
- ☎ 0968-43-2952
- ※予約は前日までにお願いします。