荒尾ふるさと情報誌・荒尾ふるさと情報誌
荒尾発
あなた行き

－あなたと荒尾（ふるさと）をつなぐ情報誌－

シロチドリ

Vol.8

市の鳥・シロチドリは渡り鳥です。シベリアから日本を訪れ、翼を休めます。
そんな渡り鳥の飛来地・荒尾干潟は渡り鳥のオアシスです。

特集
あらおのお取り寄せ

マジャク

全国各地から注文が殺到する有明海の恵み

季節によって少しずつ味も変化。秋口には卵を持ったものも獲れるそう。

荒尾干潟で獲れる、有明海の恵みをたっぷりと受けたマジャクは、国内でも収穫できる場所が限られた貴重な食材です。県内外のホテルや料亭にも高級食材として多く出荷されています。

その漁法は珍しく、漁には字を書くときに使う筆を使用します。干潟の穴にさした筆がニョキニョキと上がってきたらマジャクがいる合図。巣穴に敵が侵入してきたと勘違いしたマジャクが、敵を排除するために筆を押し返しているのです。

「毎日干潟に通い、周りの漁師にテクニックを教えてもらい、見て盗み、コツをつかむのに3年はかかりました」と話すのは大園英二さん。今では年間3万匹ほどを釣るマジャク漁師です。

修学旅行生や、毎年千人近くが訪れる市の人気イベント「マジャク釣り大会」でも参加者たちにマジャク釣りの指導をします。「最初は怖がって触れもしなかった子たちが、自分でマジャクを釣ったときの喜ぶ顔を見ると、こっちもうれしくなります」と大園さんは笑顔で話します。

ことしはコロナの影響で「マジャク釣り大会」は中止。料亭や居酒屋からの注文も激減し、マジャクの取引量は半分近くに減ってしまったそうです。

「身が太く、いいマジャクが獲れていただけに残念」と話すのは荒尾漁協の西川幸一組合長。

漁協では、一般向けのマジャクの通販も行われており、注文を受けてから漁師が干潟に釣りに行きます。「皆さんから好評を頂いていて、遠くは東京都や石川県からも注文が来ます。ぜひ一度は試してみてほしいですね」と西川組合長は話します。

注文後、早ければ
翌日には活きたマジャクがご家庭に

荒尾漁業協同組合

関東までは活きたマジャクをそのままお届け。食べやすく処理された冷凍マジャクは全国に配達できます。

【期間】4月～10月

～問い合わせ～
☎ 0968-62-0023
◀冷凍マジャク

おしきだ味噌

元地域おこし協力隊員が受け継いだ伝統の味

3日間かけて行う味噌作り。1回に約210kgの味噌が出来上がります。

母から子へと受け継がれてきた味噌作り。関川に架かる県重要指定文化財「岩本橋」周辺の折敷田地区にも、昔から受け継がれてきた麦味噌があります。通常の麦味噌よりも麦麹の配分が多いおしきだ味噌は、甘酒のような深い甘みがあります。

30年以上前から、地域のおばあちゃんたちで行われていたこの味噌作りを2年前に受け継いだのは、東京から移住してきた前田道範さん・優さん夫婦。

東日本大震災をきっかけに食の大切さを感じた2人は、5年前に地域おこし協力隊として荒尾にやってきました。

活動の中でおしきだ味噌に出合った優さんは「味噌に興味を持ったのはもちろんですが、ヨソモノの私にも本当の家族かのように接し、教えてくれたおばあちゃんたちの人柄に惹かれたんです」とほほえみます。

「出汁を入れずに味噌をお湯に溶かすだけでも美味しいお味噌汁になります。うちの1歳の息子も毎日飲んでいますよ」と話すのは夫の道範さん。

伝統的な製法の味噌作りはほとんどが手作業。加工所は岩本橋のすぐ近くにあります。7月には令和2年7月豪雨が周辺を襲いました。「加工所も15㎝ほど浸かってしまったけど、味噌や機械は無事でホッとしました」と優さん。

元々IT関係の仕事をしていた2人は、自分の地元の家族や友人にも食べてもらいたいと、インターネット販売サイトも設立。

今後は原材料の大豆や麦の生産にも挑戦し、IT技術を活用しながら、完全荒尾産の味噌作りを目指しています。

農家直送
手作りの無添加麦味噌と無農薬米

サトヤマカンパニー

県立自然公園の湧き水で作る無農薬・自然栽培の棚田米も販売。

ごはんと、みそしる。毎日の生活に欠かせないものを心を込めて作っています。

◀購入はこちら
URL　https://satoyamacompany.com

荒尾梨

革新をしながら守り続ける
「荒尾梨」のブランド

春になると、白く可憐な梨の花が市内各地で咲き誇ります。

大きな実と芳醇な果汁が特徴の荒尾梨。炭鉱があったころ、ふるさと自慢の贈り物として重宝されたことから、その名が広まったといわれています。

歴史は古く、明治の終わりごろ、2人の農家が荒尾に梨の木を植え付けたことが始まりです。昭和時代には、荒尾の気候が「ジャンボ梨」で知られる「新高」の栽培に適していたことから生産者が増え、現在は110件ほどの梨農家があります。

梨作りで一番気を遣うのは気候の状況。梨を作り続けて40年、JAたまな荒尾梨部会長も務める尾上光洋さんは「ことしも新高の収穫間近に大きな台風が心配され、対策に追われました。被害が少なかったのが幸いです」と話します。他にも、実がなる前の花の時期から、その時の気候が梨の出来に影響するのだそうです。

近年は気候や災害被害のリスク軽減などのため、新高以外にも「豊水」、「幸水」、「あきづき」など、さまざまな品種の梨の栽培が進められています。それぞれ旬の時期が異なるため、8～10月までの長い期間、荒尾梨を楽しむことができるようになりました。

九州内では有名な荒尾梨も、全国の市場にはあまり出回っていないのが現状です。今後は荒尾梨のブランドを向上させていきたいと、梨部会と市は販路拡大にも力を入れています。「『梨といえば荒尾』と全国で言われるようになるまで、荒尾梨を守り、発展させていきたい」と尾上部会長は力を込めて話します。

食の安全・安心を合言葉に
真心こめてお届けします

JAたまな
荒尾梨部会

甘くて大きな梨は贈答用にも最適。多いときは早めに注文を締め切ることもあるので、注文はお早めに。

【注文期間】毎年9月10日～25日ごろ

～問い合わせ～
☎ 0968-68-4650
◀ネットからも注文できます

“荒尾のよかもん”まるごとお届け

まるごとあらお物産館 オンラインショップ

コロナ禍の中、荒尾に行きたくても行くことができない人たちへ朗報です。パソコンやスマートフォンから商品が購入できるオンラインショップが開設されました。まるごとあらお物産館に並んでいる食品、雑貨や小代焼などを、おうちにいながらまとめて購入できます。季節の特産品も多数出品。

おうちで荒尾を感じるため、お世話になった人への贈り物のためなど、多くの人のご利用をお待ちしています。

購入はこちらから

地域おこし協力隊員のおススメ商品を紹介します

地域おこし協力隊は、都市部の地域から荒尾に移住し、荒尾の魅力を知り、伝え広げる活動を行っています。

現在活動中の3人の協力隊員が、オンラインショップの中から気になる商品を選びました。

小代焼の箸置き（亀）
お皿やカップ以外の小物も魅力的。ご飯の時間が楽しくなりそう。

堀柾信隊員（ほりまさのぶ）
（農業振興担当）

村松まどか隊員（むらまつ）
（情報発信担当）

オリーブハンドクリーム
荒尾産のエキストラバージンオリーブオイルを配合。乾燥が気になる季節にピッタリ。

あらお梨カレー
荒尾特産の梨ペースト入り。3種類のパッケージの中ではマジャッキーがお気に入り。

石雷隊員（せきらい）
（地域振興担当）

まるごとあらお物産館

住所　荒尾市原万田 169-22
時間　10:00 ～ 17:00
定休日　月曜日（祝日の場合は翌日）
　　12/29 ～ 1/3
TEL　0968-57-9960

まるごとあらお物産館　検索

特産品プレゼントキャンペーン実施中！
購入いただいた人の中から抽選で荒尾の特産品が当たります。
2021 1/31 まで

荒尾市立図書館のあらおシティモールへの移転整備が決定

11月５日に、紀伊國屋書店、荒尾シティプラン、市で図書館の移転整備に関する連携協定を締結。令和４年４月開館に向けて準備を進めます。

新市民病院建設に向けて事業が着々と進む

２月に災害拠点病院の指定を受けるなど、医療機能も充実。７月には施工予定者を決定しました。令和５年度秋の開院を目指して確実に進めていきます。

最先端のおもやい（OMOYAI）タクシーが運行開始

日本初の取り組みの「おもやいタクシー」は、AI（人工知能）が効率的な経路や配車を判断する相乗りタクシー。10月１日に出発式を開催しました。

スマートシティへの取り組みが進む

国のスマートシティ先行モデルプロジェクトに九州で唯一選定され、10月30日には実行計画を策定。着々と具体的な取り組みへと進めています。

令和２年７月豪雨災害で甚大な被害

７月上旬、熊本県を中心に広範囲で集中豪雨が発生。荒尾市でも車両の水没や家屋の床上浸水、がけ崩れなど、大きな爪痕を残しました。

新型コロナウイルス感染症で学校や市民生活に大きな影響

学校は休校となり、日常生活や経済活動にもさまざまな影響が。この苦難を乗り越えるため、市も感染防止対策や経済対策などに取り組んでいます。

台風１０号で過去最高の避難者

９月６日、過去最大級といわれた台風10号が襲来。市が開設した23か所の避難所には、住民1,801人、ペット29匹が避難しました。

あらお健康手帳がグッドデザイン賞受賞

10月１日にグッドデザイン賞を受賞。医療・保健・福祉・介護などの情報を一冊の手帳にまとめ、連携を図るという仕組みが評価されたものです。

潮湯に「憩いの場」を設置

海水を利用した温浴施設「潮湯」に、利用者の皆さんの「憩いの場」を１２月中に新設します。健康な毎日のために、介護予防体操教室なども行います。

荒尾干潟でテーラー乗車体験会が始まる

「テーラー」は、日頃漁業者が使用している耕うん機に荷台を付けた乗り物。沖合までの乗車体験は、干潟の魅力を満喫できると大人気です。

荒尾の今を、魅力を、も～っと知りたいあなたへ

荒尾の情報ぞくぞく発信中！

荒尾市地域おこし協力隊
Facebook & Instagram

Facebook　Instagram

私たちの活動内容や、荒尾での生活の中で発見したよかとこを発信しています！

荒尾干潟水鳥・湿地センター
Facebook

Facebook

ことし２種類の絶滅危惧種が発見された荒尾干潟の最新情報を発信中！

荒尾の今が分かる「広報あらお」。読者登録をすると、毎月最新の広報紙をスマホから簡単に見ることができます。

広報アプリ
マチイロ

マチイロ

荒尾市への応援よろしくお願いします！

荒尾市ふるさと応援寄附金

（ふるさと納税）

メリット１　寄附金控除が受けられます

寄附した額のうち２千円を超える分は所得税や住民税から控除されます。

メリット２　お礼品は100品目以上

市外の人からの一定額以上の寄附には、その額に応じたお礼品をお贈りしています。

寄附の申し込み方法

寄附金申込書のほか、市ホームページ、ふるさと納税ポータルサイト（ふるさとチョイス、楽天ふるさと納税、さとふる）から申し込んでください。

Pick Up

大雨災害緊急支援メニュー

令和２年７月豪雨により、市内各地で甚大な被害が発生しました。災害からの早期復旧・復興を図るため、大雨災害緊急支援メニューを開設しています。

※このメニューでは返礼品の送付はありません。

申し込みはこちら

右記サイトでお礼品がご覧になれます

▲ふるさとチョイス　▲楽天ふるさと納税　▲さとふる

問くらしいきいき課ふるさと創生係
☎ 0968-57-7059　✉ kurashi@city.arao.lg.jp

編集・発行：荒尾市総務部総合政策課広報広聴係　〒864-8686　熊本県荒尾市宮内出目390
☎ 0968(63)1157　FAX 0968(64)0940　Mail kouhou@city.arao.lg.jp

UD FONT