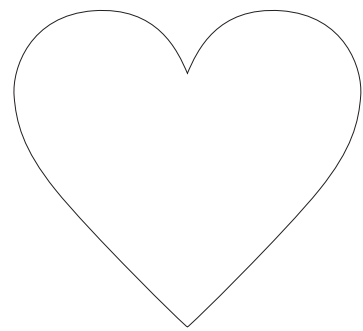


相性が良くなる村



A
guide book of
Sagara



相性村役場(総務課)

フランス共和国「セント・ヴァレンティン村」在日事務所

〒868-8501 熊本県球磨郡相良村大字深水2500番地1

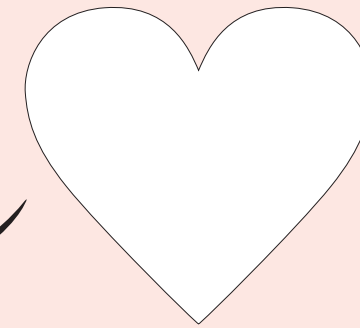
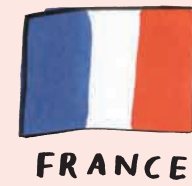
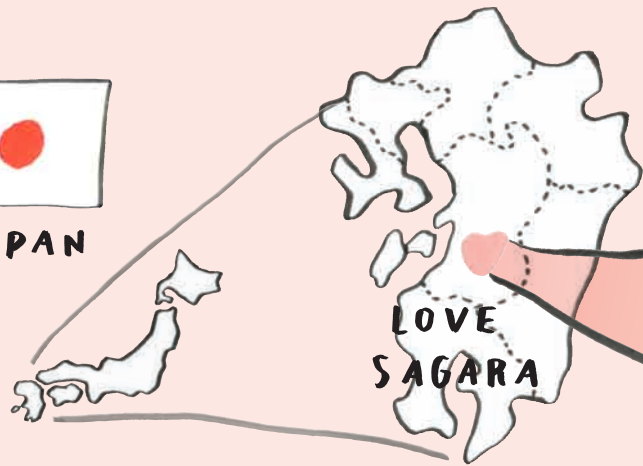
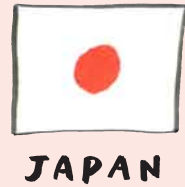
TEL.0966-35-0211 FAX.0966-35-0011

www.vill.sagara.lg.jp

 www.facebook.com/vill.sagara

 www.instagram.com/vill_sagara/

 twitter.com/vill_sagara



相良は 愛 の聖地 日本 の ヴァレ ンタイン村

相良村は、熊本県の南部に位置し、村の中央を10年連続水質日本一の清流「川辺川」が流れる豊かな自然に恵まれた農山村です。

村はハートの形で、村名にちなみ「相性が良くなる村」と呼ばれています。

相良村の「相良」は「愛」を意味します。

村は、夫婦愛、家族愛、友人愛などたくさんの愛に溢れており、出会いや絆の縁を深める「恋人の丘」や「夫婦橋」などのスポットもあります。

今回、「愛」が地球をひとまわりし、世界的な愛の聖地として知られるフランス共和国「セント・ヴァレンティン村」と「相良村」との絆が生まれました。

「日本のヴァレンティン村」相良村で、大切な人と素敵な時間をゆっくり過ごしてみませんか。

皆さまのお越しをお待ちしております。

M. le maire de Saint Valentin Sagara Japon
Tokuta Masaomi

相良村長
フランス共和国「セント・ヴァレンティン村」特命親善大使



今回、相良村とセント・ヴァレンティン村との絆が生まれたことをうれしく思います。

昨年の9月に相良村を訪問し、皆様には大変温かく迎えていただき、感謝の気持ちでいっぱいです。

相良村にはたくさんの愛があふれています。

これから、セント・ヴァレンティン村との交流により、相良村から発信される愛をテーマにした様々な試みが地域を活性化し、国内外の観光客を魅了する素晴らしい村になっていくと思っています。

そして、相良村が「日本のセント・ヴァレンティン村」と呼ばれ、毎年たくさんの恋人たちが訪れる村になることを願っております。

M. le maire de Saint Valentin France
Pierre Rousseau

フランス共和国セント・ヴァレンティン村長
ピエール・ルッソー





愛する
相良の栗を
子どもたちへ。

栗 ♥ 愛

日本のセント・ヴァレンタイン村、相良。

相良村の食文化を 次の世代に伝えていきたい。

核家族化が進んで、自分のおばあちゃんやお母さんたちから、昔ながらのお菓子や料理の作り方を学ぶ機会がないままに結婚し母になった若い人たちが、牧山さんから料理を覚えてもらうために農家民宿に集まっています。牧山さんは若い人たちにとって、相良村に住んでいるお母さんやおばあちゃんのような存在なのです。今はお金を出せば便利になんでも買える時代。それでも、村で採れた自然のままの食材を使って、自分で作って食べる料理以上に、安心で、安全で、美味しいものはないという信念を持つ牧山さん。これからもずっと若い人たちに、相良村の昔ながらの食文化を次の世代に伝えていきたいと考えています。



牧山
規矩子
さん

村の食の伝道師。

農家民宿「くりの里」を営んでいる規矩子さんは、自宅の農園で野菜や栗を育てながら、食泊客に農業や赤飯、饅頭作り体験のサービスを提供しています。20年以上前から、食生活改善推進員として健康づくりボランティアを続けており、平成15年には県からふるさと食の名人の認定を受けました。規矩子さんは食の伝道師として相良村の食文化を守り続けているのです。

相良 ♥



相良村の米粉、相良村の小麦粉、相良村の餅米と栗でつくる相良づくしの饅頭は、体に優しくおいしいと口コミで評判になり、今では全国から問い合わせが来るほど。

横浜出身の妻と 相良村で育った夫の、 愛のコラボ。

相良村や相良茶が
知られていないのは、
もったいない。

近くに山があって、きれいな川が流れていて、お米やお茶や野菜がとれて、魚もおいしい。もちろんこの村に住んでいる人たちも、みんな穏やかで優しい。都会に住む人たちにとって、相良村はあこがれの村。こんなすてきな村があるということを知ってもらうのが、都会から嫁いできた自分の役目なのかもしれない、と三枝さんは考えています。宮崎さん夫婦は自分たちの作る相良茶を通じて、相良村の魅力を都会に発信する活動に取り組んでいます。



夫婦 ♥ 愛

日本のセント・ヴァレンタイン村、相良。

妻と妻の想いを
支える
優しい夫。

宮崎
雄二
さん



雄二さんにとっても、まさか謙一つ握ったことのない横浜のOLを嫁にもらうことになるなんて、全くの想定外の出来事でした。農業の苦労を知らない都会のOLが相良村の生活にうまく馴染めるだろうか、最初は大変心配したが、明るくて行動的な性格の三枝さんは、あっという間に友だちを作り、知識を吸収していきました。心配どころか、逆に三枝さんから知らなかった知識や前向きなパワーを貰って、結婚したおかげでお茶づくりが面白くなったと、心から感謝しています。

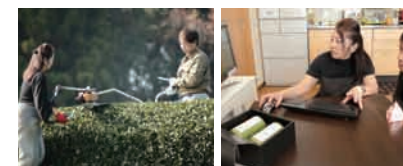


宮崎
三枝
さん

PCのスキルと
消費者目線を
持つ移住妻。

三枝さんは、横浜生まれ、横浜育ちの、典型的な都会人。まさか九州の熊本県の相良村でお茶農家をやることになるなんて、雄二さんと知り合うまで夢にも思わなかったと笑います。ずっと消費者の立場にいた三枝さんは、生産者の視点からは見えにくい相良茶の素晴らしさに気づきました。そこで、OL時代に身につけたPCのスキルと広報の知識を活かして、たくさんの人たちに相良茶を知ってもらうための企画を考案するなど、相良茶の未来のためにがんばっています。

相良 ♥



二人の出会いには南洋のリゾート石垣島。雄二さんと結婚するまで、農業経験は全くなかった三枝さんですが、今ではお茶づくりの頼りになるパートナーとして頑張っています。

牧野とみ子さん



親父を支える
おふくろさんは、
おらかな
肝っ玉母さん。

母

大きな愛で家族をまとめるお母さん。脱サラしたり、移住したりと行動力にあふれるお父さんを信じてどこまでもついていく一途さが、ガンコとうふの豆腐作りをしっかりと支えています。息子さんと娘さんと一緒に相良村で働けるようになったことを誰よりも喜んでいる優しいお母さんです。

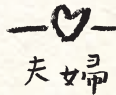
牧野信一郎さん



仕事は頑固。
孫には
メロメロ。

父

豆腐作りには頑固だが、家族にはめっぽう優しいお父さん。15年前に脱サラし、全く経験のなかった豆腐づくりの道へ。11年前に理想の豆腐店を求めて相良村に移住。努力の甲斐あって、いまでは人吉球磨はもとより水俣や芦北、八代まで、ひいきにいてくださるお客様が広がっています。「親父のガンコとうふ」の基礎を築いたこだわりの創業者です。



“豆腐”愛は 家族愛は



妹は清楚で
芯の強い
アイデアウーマン。

妹

牧野恭子さん



牧野杏樹ちゃん

学校を出てから東京で暮らしていた妹の恭子さんも、実家を手伝うために相良村に戻ってきました。もともと料理がとて得意で、仕事で飲食業にも携わっていたので、併設の創作豆腐料理店「かすみさくら」で豆腐料理を作ったり、豆腐スイーツを開発したりと、ガンコとうふの新しい魅力の発信に力を注いでいます。

足赤系迷ぎ息子はイケメン。
妻は世界レベルの
卓球求美人。

兄

牧野耕文さん



牧野一平さん

兄の妻



牧野航大ちゃん

長男の耕文さんもお父さんと同じ脱サラ組。有名コンピュータ会社の技術者だったが、2年半前に仕事をやめて豆腐づくりの道を歩むことに。勤務していた会社で知り合った奥さんは、国際級の卓球アスリートにして、超人。航大くんも生まれ、頼れる後継ぎの嫁として頑張っています。

相良 ♥



父が立ち上げた豆腐屋を妻と息子夫婦と妹の家族全員で切り盛りしている店、「親父のガンコとうふ」九州山地の深層水を地下120m から汲み上げてつくる豆腐は絶品。

ガンコとうふのかくし味は、 家族と村の人たちへの愛。

ガンコとうふのガンコとは、豆腐作りへのこだわりのこと。大豆は主にフクユタカ。水は地下120メートルから汲み上げた九州山地の深層水。にがり海水にがりしか使わず、ふんだんな大豆で作られた濃厚な豆乳が、とびきりおいしい豆腐、「親父のガンコとうふ」になります。ガンコとうふで働いているのは訪問販売担当の8人と製造現場の12人の合わせて20人。訪問販売を担当する人は、近所に店もない過疎地域に住み、歳をとって街に車を運転して買い物に出ることが出来ない人たちに、ガンコとうふはもちろん、きんぴら、煮しめなどおいしい惣菜を届けています。



親子愛と 友情が育む、 相良村のお茶。

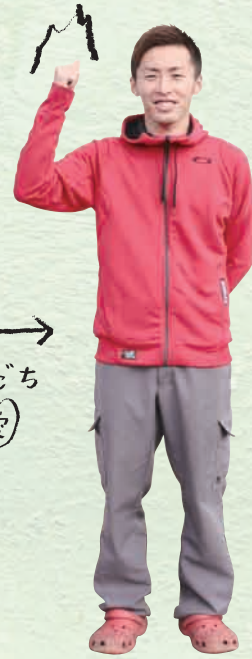
相良茶の未来を
ともに背負う、
生涯の友。

父とともに夢を追う、
若き後継者息子。

父さんは相良茶の
ブランド化に挑む
心優しいパイオニア



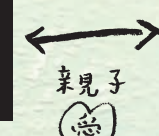
山村孝一さん



川上大和さん



川上誠一さん

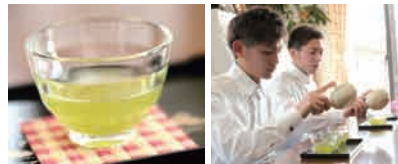


山村孝一さんは大和さんと同じお茶農家の跡取り息子。お茶の専門学校でいっしょだったことがきっかけで、ふたりは親友になりました。お茶はペットボトルでは飲まれているけれども、急須でいれたお茶の需要は減り続けている現状を何とかしたい。川上誠一さんや自分の父親にアドバイスをもらいながら、若い人たちに茶の美味しさを伝える努力を続けています。

もう小学生の時にはお茶農家を継ぐと、大和さんは決めていました。お茶づくりに打ち込むお父さんの姿に憧れ、自分もそんな大人になりたいと思ったから。幼馴染で一歳年上の親友といっしょに、自分と同世代の若者に、どうしたら相良茶の素晴らしい味がわかってもらえるか、試行錯誤をしながら頑張っています。

お茶の専門農家になったのは誠一さんの代から。高校を卒業すると同時に静岡にある国立のお茶の専門学校へ。そこで学んだことを活かしながら、相良茶を全国のどの産地にも負けないお茶するために長い間研究努力をしてきました。これからは、自分だけではなく、息子や息子世代の力が不可欠。一緒に相良茶を日本を代表するブランドに育てていきたいと誠一さんは考えています。

相良 ♥



熊本県で一番の生産量を誇る相良茶。この相良村の宝というべきお茶こそ、相良村を全国に広める鍵。長年の研究と経験をベースに、息子や若い世代の後継者と力を合わせて、相良茶のブランド化を進めています。



相良茶への愛は、相良村への愛。

日本のお茶の産地は？という問いに、相良村！と答える人はまだ多くありません。生産量も熊本県で一番なのに、お茶どころという認識がまだ浸透していないのが現状です。相良村といえば誰もが一番にお茶を思い浮かべる。そんな未来を夢見て、川上さんは相良茶のブランド化を進めており、将来は海外進出を予定。相良茶をきっかけに相良村の名前が世界に広がっていく日が来るのも、そう遠くないかもしれません。



川辺川に
とことん
惚れて。

川辺川♥愛
日本のセント・ヴァレンタイン村、相良。



田副雄一さん

自然とともに
生きる人。

田副さんは熊本市郊外、城南町からの移住者。転勤で相良村の隣の人吉市へ来て、川辺川と出会いました。38歳のときに安定したサラリーマン生活から一転して、川辺川の漁師に。漁のシーズン中は、深夜から明け方まで真っ暗な中で、川に網を仕掛けては上げるを朝方まで繰り返します。

楽しみながら
清流日本一を護る。

川辺川の恵みをいただいて生きているのだから、川を美しいままにしっかり護るのはここで暮らす人間の義務。ずっとそんな想いを抱いていた田副さんは、環境保全とアートを結合させたユニークな活動をはじめました。川辺川に遊びに来てもらって、いっしょに河原で形の良い石ころを見つける。その石ころに絵を描いて、作品にして持ち帰ってもらう。楽しく自然に親しんでもらいながら、コストを掛けずいらぬ砂利を減らすという、一石二鳥の川辺川の保全活動がいま注目を集め始めています。

相良♥



漁師は田副さんの小さい頃からの夢でした。漁だけでなく、清流日本一の川辺川の環境保全にも熱心に取り組んでいます。

先輩の力を
借りて。

先輩♥愛
後輩

日本のセント・ヴァレンタイン村、相良。

おもしろい農業が、
相良村をおもしろくする。

相良村の農林業が、もっと豊かでおもしろくなっていけば、西さんのように、ずっと村に残りたいと思う人は増えていく。移住してくる人もたくさんでくるのではと、信國さんは考えています。現状維持では過疎化や高齢化は止められない。だから、積極的に新しいことに挑戦して、若い人がやりたくなる農業や、年をとっても楽しんでやれる農業を見つけたい。相良村の未来は、西さんや信國さんのような若い力にかかっています。



西さんが学ぶ熊本県立南陵高校の生徒たち



西優実子さん

相良村で
ずっと暮らしたい。

優実子さんの実家は兼業農家。生まれ育った相良村が大好きで、大人になってもずっと相良村で暮らしていきたいと思っています。そのために学校も農業について学ぶことの出来る高校を選びました。信國さんといっしょに取り組んだ相良村の特産品開発プロジェクトは、いろいろと大変なことも多かったけれど、とても楽しかったらしく、ますます村や農業が好きになったようです。

後輩



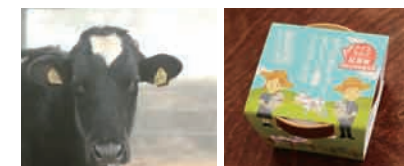
信國晋太郎さん

相良村の
楽しい農林業を
切り開く若い力。

信國さんの暮らす四浦地区は相良村の北部の山間地。高齢化と過疎化が進む中で、お茶づくりや林業を営んでいます。三十二歳になる信國さんの夢は、自分のように農林業に取り組み若い仲間をふやすこと。その取組の一環として始めたのが和紅茶作りであり、出身校の後輩たちとの特産品開発プロジェクト。若い人が楽しくてやりたくなる農林業のアイデアが、信國さんの頭の中の引き出しにたくさん詰まっています。

先輩

相良♥



相良村川辺から隣町にある南陵高校に通う西優実子さんは、相良村四浦で和紅茶を作っている信國さんといっしょに、学校で育てている乳牛から絞ったミルクで、オリジナルのアイスを作りました。



恋人の丘

4

原真いを
カケる。

村を一望できる高台にある通称「ハートロックの丘」は、愛を誓う場所。ここで誓いの鍵(ハートロック)をロックすると、2人の愛に永遠の鍵がかかるとか。



夫婦橋

5

カッパが
結ぶ愛。

カッパの像に触れてから手を繋いで渡ると「相性が良くなる」といわれている「夫婦橋」。美しい川辺川の清流を、眼下に眺めながら仲良く渡ってください。



北嶽神社

6

キツダケで
木目小生アッフ。

神の使い「神猿」にちなんで魔除け、厄除けの神社として知られている「北嶽神社」。神社の深い森の山道を登っていくと目の前に現れる夫婦杉は、きっと二人の愛を強くするはず。



雨宮神社

1

幸せの
トンネル。

川辺川に面した水田にある小さな森。この森の上に鎮座する「雨宮神社」。神社奥の岩のトンネルをくぐると、「幸」「子」「金」が産まれると言われていました。(三産くぐり)



さがら温泉 茶湯里

2

食べて、
浸かって、
くつろいで。

「茶湯里」は村一番の休憩所。温泉から、レストラン、室内プール、茶室などを完備。一緒に美味しい料理を食べて、温泉でゆったり寛げば、愛はますます深まるはずです。



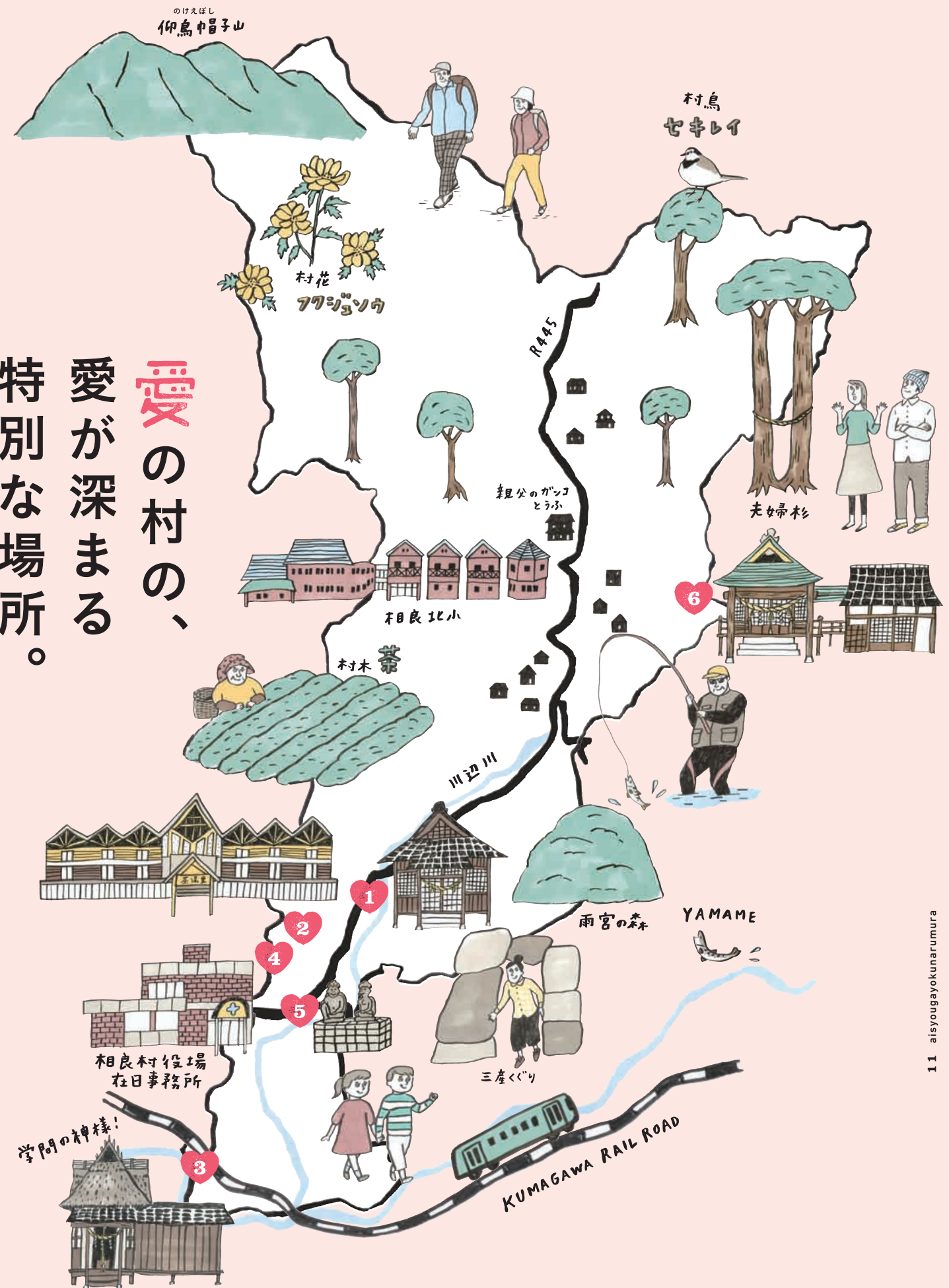
十島菅原神社

3

原真いを
トオツマす。

願いを「とおしま(十島)す」神社として親しまれている「十島菅原神社」。境内の池に浮かぶ十の島に1回づつ10回手を叩き、鯉(恋)が現れたらラッキー!

愛の村の、
愛が深まる、
特別な場所。





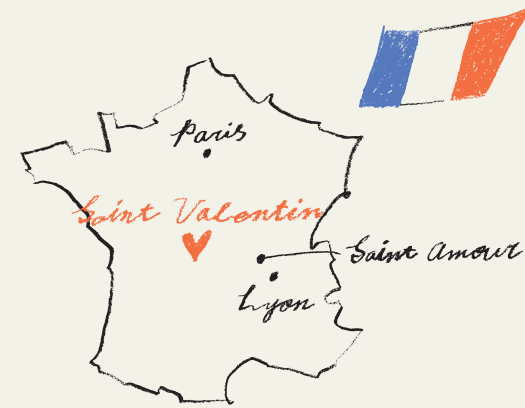
ヴァレントイン村との交流記念プレート
(相良村役場庁舎に設置)



相良村で発行する結婚証明書写真

いよいよ 相良村は 世界的な 愛の聖地へ。

2016年、秋。
フランス共和国セント・ヴァレントイン村ピエール・ルッソー村長の相良村訪問を機に、相良村は、「日本のセント・ヴァレントイン村」として、愛の聖地化に取り組むことになりました。きっと近い将来、日本の、世界中の恋人たちが、こぞって相良村にやってきて、永久に変わらぬ愛を誓い合う微笑ましいシーンを目にするようになるはずです。
セント・ヴァレントイン村では、愛の聖地の村長の署名入りの結婚証明書をもらうことができます。これからはわざわざフランスにでかけなくても、相良村でセント・ヴァレントイン村親善大使である村長の署名が入った、結婚証明書をもらうことができるようになるのです。



セントヴァレントイン祭りの風景写真

セント・ヴァレントイン村とは
フランスの中央に位置する人口300人に満たない小さな村。村名の由来は12世紀にキリスト教における恋人の守護聖人聖ヴァレントインの遺物が発見されたことから。この「愛の聖地」には、世界中から5000人以上のカップルがやってきます。



ルッソー村長は村内を視察し、「丘一面に広がる緑豊かな茶畑は素晴らしい風景だ」と感激。

海を超えて出会った「愛の村」。

フランス中央部。パリの南に位置する小さな村、セント・ヴァレントイン村。人とのつながりを大切にすることを、フランスのハートと呼ばれ、2月14日のヴァレントインデーには世界中から多くのカップルが集います。この「愛の村」からピエール・ルッソー村長が相良村を訪問。愛にこだわる日本とフランスの村の2人の村長の出会いが実現しました。

愛がなければいい村はつくれない。

「恋人や夫婦に限らず、愛にはさまざまなカタチがある。愛無くしては地域づくりはありえないと思う。」
(徳田村長)

「私たちは愛の『聖地化』を目指してきた。これからは人々の気持ちを盛り上げるような企画を行っていくたい」(ルッソー村長)
「愛」こそが地域づくりの中心という共通認識で両村長は意気投合。ルッソー村長はヴァレントイン村に視察の報告を持ち帰り、村議会が方向を定めていくことを約束しました。

相良村は「愛にあふれる村」を「相性が良くなる村」のひとつの要素に、相良村を「日本のヴァレントイン村」として村内外に発信していく計画です。



その後、さがら温泉茶湯里で郷土料理に舌鼓。相良村の愛に溢れたもてなしに深く感動し帰国の途につかれました。



親父の
ガンコとうふ

審査員
特別賞

豆富シフォンケーキと濃厚豆乳&湯葉

発表者は親父のガンコとうふの牧野信一郎さんの長男耕丈さんと長女の恭子さん兄妹。ガンコ豆腐でつくったヘルシーなシフォンケーキは健康志向にマッチしていると高評価。豆乳と湯葉は、その味の濃厚さが審査委員全員に高く評価されました。



田副水産



川辺川ストーンオブジェ

発表者は熱心に川辺川の自然保護に取り組んでいる田副水産の田副雄一さん。川辺川の上流から運ばれてくる大量の小石の活用を提案。小石を拾ってそれに絵を描くストーンオブジェ教室を開催しようというもので、環境保護のコストをアート活動で抑えるというアイデアが素晴らしいと評価されました。



「くりの里」
農家民宿

栗のいきなり団子

発表者は農家民宿を経営しながら、若い世代に自然に採れた食材を使った手作り料理を伝える活動を長年続けている牧山規矩子さん。相良村の栗と相良茶を混ぜた小豆餡を、同じく相良村の小麦粉と米粉を使って作った皮で包んだ素朴で健康的な団子を開発。相良の特産品をしっかりと活かした素晴らしいアイデアが評価され、敢闘賞を獲得しました。

敢闘賞



信国製茶 &
南陵高校

準
グランプリ

高校生がつくるおいしいミルク学校 (お米入り・紅茶入り)

発表者は信国製茶の信国晋太郎さんと、信国さんの後輩の南陵高校生産園芸科のみなさん。信国さんが作っている和紅茶や米と、学校で育てている乳牛から搾ったミルクでつくったアイスのコラボ商品を発表。あっさり目の軽快なアイスと和紅茶の素直さの調和が素晴らしいと高評価。



REPORT

「くまもとの宝物コラボグランプリ審査会」 レポート

平成28年10月21日、ホテル日航熊本



川上製茶
山村

グランプリ

若き後継者による相良水出し茶

発表者は、日本最古のお茶の産地という説もある相良村で、相良茶の全国ブランド化を進めている川上製茶の川上社長。川上製茶の後継者の川上大和君(20歳)と大和君の親友で、やはりお茶農家の後継ぎ山村孝一君(21歳)による優雅なお茶淹れパフォーマンスとともに、川辺川源流の水で淹れた最高級茶葉「さえみどり」のお茶が披露されました。



宮崎製茶

オフィスほっと茶セット

発表者は宮崎製茶の宮崎三枝さん。結婚を機に2年前横浜から移住。OL時代の経験を踏まえ、生活者目線でお茶を普及するアイデアを披露しました。お茶を淹れるのが楽しくなる。いつでもお茶を淹れられる環境をつくる。この2つをテーマに、楽しいイラストと言葉を使ったお茶のパッケージと、コンパクトで可愛いお茶セットを提案しました。

相良

愛の力で 特産品を 開発中

ものづくりを通して、愛の村の素晴らしさを日本中、世界中の人に発信したい！そんな熱い想いを抱いた村人のみなさんは今、村の内外の事業者の皆さまとのコラボによる相良村の新しい商品の開発に取り組んでいます。それぞれがアイデアや技術を提供しあい、何度も何度も試作しては改良を繰り返し、相良村にしかないモノを生み出す努力を続けました。その努力の結晶を発表する初めての場が、日本全国で開催されている「日本の宝物コラボグランプリ」の熊本予選。相良村から出品された商品はここで高い評価を獲得し、全国大会に進むことができました。全国大会でグランプリを獲得すると、海外へのデビュー機会が提供されることとなります。



開発中の様子





交通アクセス

飛行機

- 阿蘇くまもと空港→車で約90分
- 鹿児島空港→車で約60分

車(高速バス)

- 熊本市から 約100分
- 鹿児島市から約80分 → 人吉IC→国道445号を五木村方面へ約5分
- 宮崎市から 約90分

JR

- 熊本駅→肥薩線(約90分)→人吉駅から車で約15分

愛される村。

人口の密度は濃くないけれど、愛の密度はどこより濃い。

そう言い切れる自信があります。

人と人が愛し合い、

尊敬しあって生きている相良村の暮らしは、

優しくて、大らかで、おだやかで、味わい深い。

愛しているからいっしょにいたい。

愛しているからがんばれる。

愛しているから助けたい。

愛しているから楽しみたい。

相良村の人たちは互いを愛の力で支え合いながら、

毎日を楽しく豊かに生きているのです。