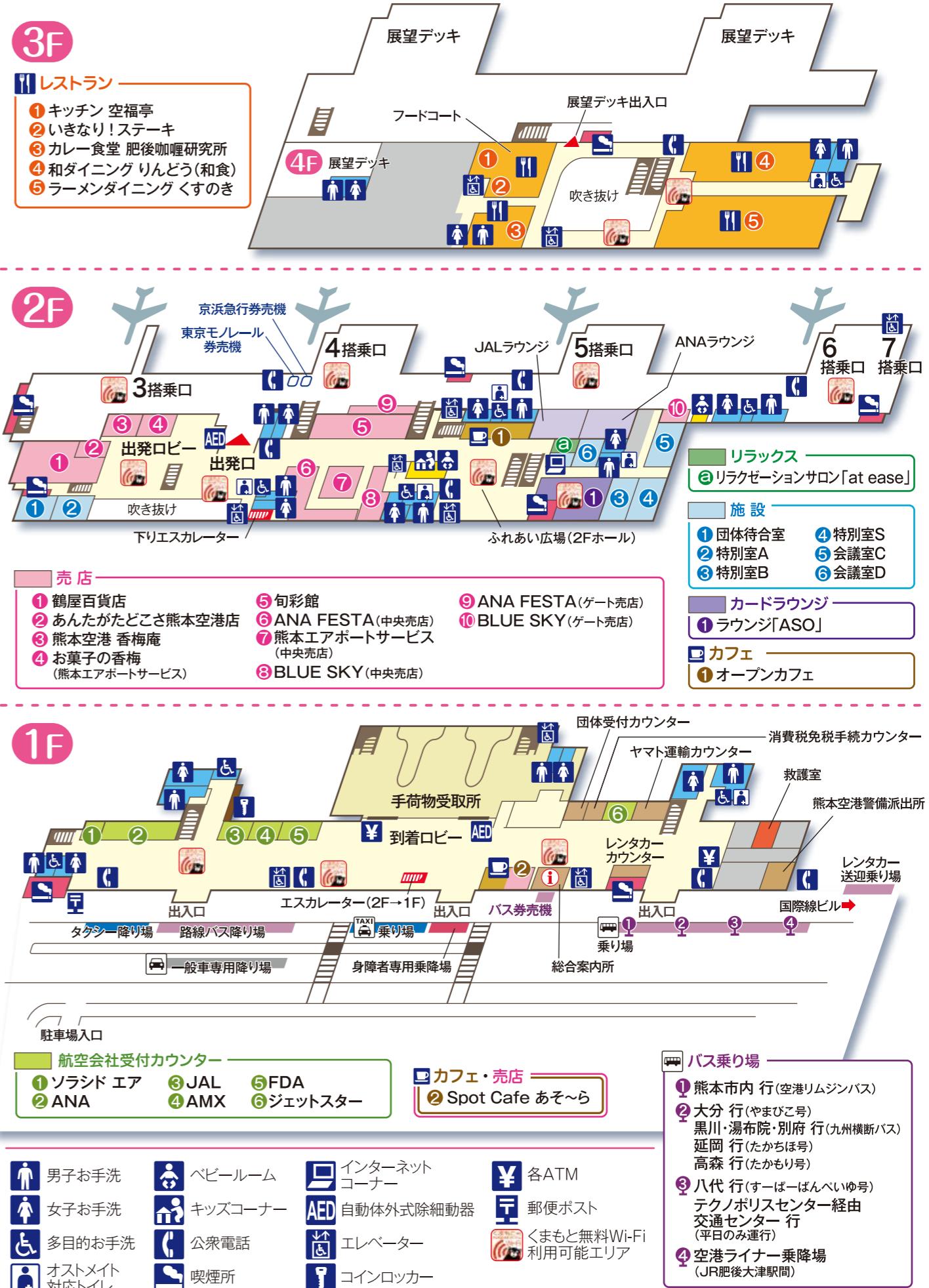




阿蘇くまもと空港 フロアガイド



熊本弁カルタ

◆体の部位を表す熊本弁

他県の人気が聞けば、戸惑いそうな体の部位を表す熊本弁を紹介。また標準的に使われている部位が、熊本ではもう一つの意味を持つ方言もあります。例えば「あど」(顎)は「口数の多い人」のことをさします。

春の湯島はよかばかり



CONTENTS

- 01 VISIT KUMAMOTO特集
春の湯島はよかばかり
- 08 ほーいっぴや楽しむ
熊本の春
熊本の春の風物詩をイラストでご紹介します
- 09 私は熊本人 vol.10
世界が注目
日本の工芸・和包丁
700年の伝統を受け継いで
鍛冶職人・盛高経博
- 10 阿蘇くまもと空港のうまかもん・みやげもん
熊本の郷土の味がそろう春のグルメとあれもこれもと手が伸びてしまうおみやげを紹介
- 12 熊本と東京をつなぐ歴史の旅
~肥後・熊本を治めた加藤家・細川家二つの大名家の史跡を訪ねて~
阿蘇くまもと空港から行く、熊本とゆかりのある東京の歴史スポットを紹介
- 13 阿蘇くまもと空港情報
ターミナル情報・information
交通情報
裏表紙… 阿蘇くまもと空港フロアガイド

VISIT KUMAMOTO 2018年春号(2018年3月1日)
発行=熊本空港ビルディング株式会社

「VISIT KUMAMOTO」編集室
熊本県上益城郡益城町大字小谷1802-2
TEL.096-232-2311(企画営業課)
FAX.096-232-2500
<http://www.kmj-ab.co.jp>

表紙制作=島民の人口より猫が多いといわれる湯島。島の人たちに愛されて暮らす猫とたわむれる、あそらくんとくまモンの楽しい時間を表現しています。熊本県在住の楠田諭史氏の作品。
©2010熊本県くまモン



表紙の熊本弁解説

「ほーいっぴや楽しむ」

熊本弁で「ほーいっぴや」は「たくさん」という意味です。「ほーいっぴや食べなっせ」「ほーいっぴやわろた(笑った)」と、心が潤っているときなどによく使います。「熊本の春は至るところにステキなことがいっぱい。たくさん楽しんでください」という意味を込めています。

あど

(訳)かかと

熊本県人ならば、子どものころ一度は親からこう叱られたはずです。「靴のあどば踏まん!」(靴のかかとを踏まないのよ)。幼いころから「あど」をすり込まれて育つ人たちには「かかと」とは、なかなか言わないようです。

例
靴があばだけん、あどにまめのでけてしまつた
(訳)靴が新しいから、かかとにまめができてしまつた
もた

ももたぶら

(訳)太もも

「ももたぶら」は「太もも」という意味ですが、特に膝(耳たぶ)を指す場合もあります。似ているものに「耳たぶら(耳たぶ)」があります。「たぶら」が付くだけで、熊本人は肉付きのよさをイメージします。

例
マラソンばしたけん、ももたぶらのこわつて、いたか
(訳)マラソンをしたから、太ももが筋肉痛になって、痛いのよ

ひざぼんさん

(訳)膝小僧・膝頭

熊本ではお坊さんの「こ」を「ぼんさん」と呼びます。そして、「膝小僧」は膝蓋骨(しつがいこつ)が坊主頭の小僧さんに似ているので「ひざぼんさん」と呼ばれるようになったようです。

例
そがんみじーきやスカートばはいどると、ひざぼんさんのさむかる?
(訳)そんなに短いスカートをはいていたら、膝小僧が寒くない?

KUMAMOTOBEN Reading

～「さ行(さ～ぞ)」で始まる熊本弁～

◆床間の掛け軸がさかたくりになつていて
(訳)床の間の掛け軸が逆さまになつていて
ます

◆タンスの中ばかりかやして、着らるる
服は見つけてきたたい
(訳)タンスの中を引っかき回して、着られ
る服を見つけてきたのよ

◆あたはしあはは仕事もせんご、こばほつき
歩きよつたかいた
(訳)あなたはさほど仕事もしないでどこ
る服を見つけてきたのよ

◆あたはしあはは仕事もせんご、こばほつき
歩きよつたかいた
(訳)あなたはさほど仕事もしないでどこ
る服を見つけてきたのよ

◆もう宴会もしみやがちやた
(訳)もう宴会も終わるこです

◆そこはじゅつたんぼだけん、氣いつけなつせ
つけ
(訳)そこは水たまりでぬかるむから、気を
つけ

◆なーんか、すぼりよるぱい
(訳)なにか急げているわよ

◆ぞろびくごたるスカートばはいとらす
(訳)裾を引きするように長いスカートを
はいているわ

◆あらくたましゅう扱うと、ものんそぞるたい
(訳)乱暴に扱うと物が傷むわよ

熊本県の上天草地方。大矢野島と対岸の島原半島(長崎県)の間の海に浮かぶ小さな島、湯島(上天草市)。周囲約4キロメートル、人口およそ320人のこの島は、人の数より猫が多い「猫の島」として広く話題を呼び、島の至る所で人懐っこい猫たちに遭遇します。豊かな海に囲まれて、人もおおらか。柔らかい日差しに包まれる「島の春」を訪ねました。

文=福永和子 写真=下曾山弓子

有明海上に浮かぶ 小さな島、湯島

青空を映した天草の海は、とても穏やかです。藍色の春の海原を、熊本県上天草市大矢野町の江樋戸港から定期船に乗って湯島へ向かうこと約30分。しばらくすると、ウミガメのような形をした愛らしい島影が近づいてきます。

湯島港に船が着岸すると、港は活気づきます。「お帰りなさい」と家族を迎える人、船荷を待つ人でにぎわいます。

周囲約4キロの小さい島には、南側のわずか500メートルほどの一帯の斜面に民家が密集して建ち並んでいます。



人口約320人(2018年1月現在)の湯島では、南側の斜面に沿うように民家が建ち並んでいます

島には数台の軽自動車があるだけで、主な移動手段は原動機付自転車と自転車です。

湯島港の周辺には上天草市役所、湯島出張所、JAあまくさ大矢野湯島事業所、湯島診療所、そして大矢野郵便局湯島作業所があります。

コンビニや娯楽施設などないけれど、湯島の人たちの誰もが「この暮らしを不便だと思ったことはなか困ったときは、みんなが助けてくれるけん」と日々に言います。

そんな、のどかな島民の暮らしが営まれているこの島の別名が「談合島」。江戸時代(1637年に起きた「天草・島原の乱」で、天草と島原のキリシタンのリーダーたちがここに集まり、談合したとの言い伝えからそう呼ばれています。またそのとき、天草四郎は総大将に任命されたと伝えられています。



江樋戸港と湯島港をつなぐ定期船。片道600円(大人・中学生以上)、300円(子ども)



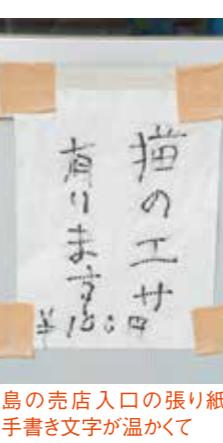
あつちにもこつちにも 人懐っこい猫たち

島の人口より多いと言われているのが猫の数。どの猫もまるまると太っており、とても人懐っこくて足元にすり寄ります。

「漁から戻った途端、今日のごちはなんぞらかと、私の船には何匹もの猫たちがやって来るとです。かわいかでしょ」と、島の漁師さんは話します。

民家の軒先で昼寝をする猫、日なたぼっこをする老人男性の膝の上で眠っている猫、小さな子どもと戯れる猫。そんな猫たちの飼い主は島の人たちで、ここには「野良猫」はないといいます。

港近くに一軒だけある小さな売店の扉に「猫のエサあります ¥100円」という手書きの張り紙がありました。近ごろでは、猫たちを目当てに島を訪れる観光客が多くなって、猫と触れ合うために餌を買い求めるのでしょうか。



右下／温かい春の日差しの中で日なたぼっこをする猫たち



島の売店入口の張り紙。手書き文字が温かくて



島の猫は人懐っこくて、足元にすり寄ってきます

子どもたちは島の宝 島民みんなで見守つて

上天草市立湯島小学校の全校児童は7人。2年生1人、3年生2人、4年生1人、5年生1人、6年生2人です(2018年1月現在)。

今年1月、湯島小学校の2時間目と3時間目の授業では、「湯島大根掘りの体験学習」が行われています。自分の体の半分ほどある大きな湯島大根を力を込めて引き抜く子どもたちに、担任の先生たちが「がんばれー!!」と声援を送ります。

湯島の特産品である湯島大根は全く辛味がなく、ほんのりと甘い梨のような味がします。山の頂上にある畑でしか育たない希少なもので、収穫期は11月から1月末ごろです。

毎年、湯島小学校の体験授業のために烟を提供しているのは、伊藤隆祥さん(54)です。伊藤さんはJAあまくさ大矢野町のJAあまくさの湯島事業所に勤務する職

員で、湯島大根の生産者の一人でもあります。

「子どもたちは成長していく。島を出る時が来るかも知れません。この島でしか育たない湯島大根に触れ合うことで、故郷の素晴らしさを忘れないでほしい」と話す伊藤さんは、実は東京出身。かつては築地市場で働いており、妻の故郷の湯島を気に入り、天草で暮らすようになりました。「私も、すっかり島の人になりました」と朗らかな笑顔を見せます。

さて、春は入学と進級の季節。天真爛漫にすくすくと育つている湯島小学校の児童たちは、この春それぞれに進級し、4月には1人の新入生を迎えます。また6年生は中学校に進みます。

一方ではこの時期、学校を退任する先生たちとの辛い別れが待っています。

学するため、それまで生徒がいなかつた湯島中学校が2年ぶりに再開校されます。

港には別れを惜しむ教師と子どもたち、そして島の人。定期船に乗り島を離れる教師の手には花束と無数の紙テープ。そして船はゆっくりと進みながら、別れを見守のです。

「湯島の学校に赴任した教師は全員ここで暮らします。だから島の人たちは家族のような存在で、退任するときは故郷を離れるような気持ちになるのです」と倉田斉校長(53)は話します。



定期船に乗って島を出る先生たち。その手には島民とつながれた紙テープ=湯島小学校・2017年3月撮影

別れを惜しんで涙する先生と子どもたち=湯島小学校
2017年3月撮影



上／机を囲んで仲良く給食を食べる子どもたちと先生
左／「うまかー」と笑顔を向ける小野恕くんは湯島小学校のムードメーカー



湯島大根を収穫する子どもたちと、それを見守る伊藤隆祥さん。前列左から小野恕くん(2年生)、姫野日恋さん(3年生)、古賀楓さん(3年生)。後列左から下津周くん(4年生)、古賀紅葉さん(6年生)、伊藤さん、姫野風馬くん(6年生)、松尾和華さん(5年生)



「湯島では、島全体で子どもたちを見守り育てています」と湯島小学校の倉田斎校長



運動会は島民全員がこの校庭に参加して盛り上げます

そして4月になると島では、赴任して来る先生を新たな家族のように迎えます。

上／島の人たちは湯島大根を干して保存食にします
下／大根干しの向こうには、美しい海が見えます

山の頂上の畑で、湯島大根のシーズン最後の収穫をしていた渡辺隆雄さん(66)に出会いました。「私が作った大根だけん遠慮せずに持つていきなつせ」と気さくな笑顔を向ける隆雄さんは、2年前に湯島に帰つてきました。「熊本市内でサラリーマンをしてたけどね、定年後は島で暮らしたいと思つて。やっぱ故郷がよかもん。ここじゃ、街の騒音などなし、それがほとするととたい」と話します。

隆雄さんからもらった大きな大根を抱いて山を歩いて下る途中、自宅前で収穫した大根を仲良く洗つている老夫婦がいました。「あら、大きか大根ばもらつてきたね。うちに干したのがあるけん、これもあげようか」と声を掛けてくれたのが高橋澄子さん(71)です。何ともこの島の人たちは、どんなも氣前がいいようです。

一緒に大根を洗つていた夫の一孝さん(73)に、「お一人のなれ初めを伺うと、「ある日、まだ若かつたこのばーさんが海から流れてきたとたい。それを私が網ですくつてね(笑)」と一孝さんが言うと、「そうそう、どんどんぶらこお、どんどんぶらこおと、私が有明町(天草市)から流れてきたと(笑)」と澄子さんは、その掛け合いで思わず大笑い。そこには長年連れ添つた二人の、息のあった心地良いリズムを感じます。

「買い物や旅行で島を出ても、すぐには帰りたくなる。家から見える海を見ると、気持ちが落ち着かんとあります。

「毎日、海ば見らんと落ち着かん 海に囲まれておおらかに暮らす人たち」

山の頂上の畑で、湯島大根のシーズン最後の収穫をしていた渡辺隆雄

さん(66)に出会いました。「私が作つた大根だけん遠慮せずに持つていきなつせ」と気さくな笑顔を向ける隆

雄さんは、2年前に湯島に帰つて来ま

した。「熊本市内でサラリーマンをしてたけどね、定年後は島で暮らしたいと

思つて。やっぱ故郷がよかもん。ここ

じゃ、街の騒音などなし、それがほと

とするととたい」と話します。

隆雄さんからもらった大きな大根

を抱いて山を歩いて下る途中、自宅

前で収穫した大根を仲良く洗つてい

る老夫婦がいました。「あら、大きか

大根ばもらつてきたね。うちに干した

のがあるけん、これもあげようか」と

声をかけてくれたのが高橋澄子さん(71)です。何ともこの島の人たちは、どんなも氣前がいいようです。



漁を終えてのんびりとくつろぐ島の人たち

突っ込み、笑いが起きます。

この島の人たちは誰もがおおらかで、すぐさま心を開いてくれます。旅人である自分も、島の人になつたような気分になります。優しい日差しが降り注ぎ、海からの春風が渡り来て、胸に甘い感触を覚えたのでした。

上／料理を待つ間、「乙姫屋」の座敷でくつろいで
左／古い一軒家でおいしい料理を提供する「乙姫屋」

新鮮な魚の刺し身など、島の家庭料理がそろいます。写真是1,500円のコース料理は予算に応じて提供。1,500円(++)

冷たい海に潜って数分、サザエをゲット
春の湯島はよかばかり

湯島の海女さんは 働き者の肝つ玉母さん 春に初孫も誕生して

姫野千月さん(42)は島でたつた人が、今から16年前、両親が暮らす湯島に夫の優さん(48)と2人の子どもと戻つてきました。そして3人目と4人の子どもを、この島で産みました。

「幼いころから泳ぎが得意でしたから、海女になることに何の抵抗もありませんでした。島の子どもたちは、ちつちやいころ必ず一度は海に落ちるんです。そんとき、泳ぎを覚えるんですよ(笑)」

夫の優さんは大分出身。千月さんと同じく美容師でしたが、島に来てから漁師になりました。「漁師の義父や先輩たちに、この海のことを教えてもらいました。みんな家族も同然。もう、身も心も島の人間です」と話す優さん。海で鍛えられたたくましい腕が、そのことを物語っています。

夫婦で素潜りの漁をする姫野優さん・千月さん夫妻

千月さんは素潜り漁の傍ら、「海ちゃん食堂乙姫屋」を営んでいます。料理上手な彼女が作るごちそうはどれもおいしく、その朝に捕れた魚の刺し身天ぷら、湯島大根のステーキ、小鉢数種など、食べれないほど料理が登場します(前日までに要予約)。

実はこの春、姫野さん夫妻の長女(22)が男の子を出産したため、まだ若い千月さんはお婆ちゃんなりました。「小学3年生の末娘が『私はちゃんとになると?』と複雑そうな顔をするんですよ(笑)。私の祖父も健在で、玄孫の顔を見れたと喜んでいます。孫にはこの美しい湯島の海と、島の人たちの温かさを教えたいです」と顔をほほえませました。



「一度は島を出たけれど やつぱり、ここがよか」 島を支える若い力

高校に進学するとそのまま島を出る子じももいますが、成長して戻る若者も多くいます。かすみ草を栽培している森崇博さん(30)もその一人です。「7年前、島に戻って親父の仕事を継ぎました。そのころ、妻のお腹には新しい命が宿っていたので、子どもを育てるなら島がいいと思って帰ってきたんです。街の生活と比べると不便ですが、それより大切なものがここにあるからです」と胸を張ります。

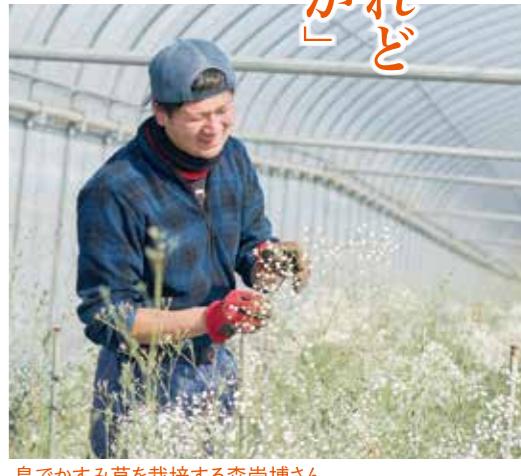
大矢野郵便局湯島作業所に勤務する渡辺友和さん(23)は、「高齢者が多い島の人たちを、僕たちが支えたい」と言います。その言葉について友和さんの母の久美さん(45)は「子どもたちは赤ちゃんのころから、島の人たちに育ててもらつたんです。だからみんなが親戚のおじちゃんとおばちゃんで、じーちゃんとばーちゃんなんですよ」と説明します。

1歳になる娘の千愛ちゃんを抱いた漁師の松尾佳生さん(27)は「この子は島の人たちのみんなから抱っこされています。おかげで、観光客の方にも見知りしないんです」と、うれしそうな父親の顔を見せました。

1時間もあれば、歩いて一周できるほど小さい島、湯島。静かな島に流れる音は、鳥の鳴く声、潮騒の音、漁船の汽笛、そして人々の暮らしの息づかいです。

「家にカギなんてかけたことがない」と誰もが言います。家の中で困ったことがあれば港に出て声を上げると、すぐさま誰かが飛んできます。

そんなほのぼのとした島の日常を肌に感じながら、心はすっかりと温まっていくのでした。



島でかすみ草を栽培する森崇博さん



湯島の至るところにスイセンの花が咲いています

問い合わせ先

■海女ちゃん食堂 乙姫屋
上天草市大矢野町湯島610
TEL.080-5604-4292(要予約)

■湯島商船
運賃／片道600円(大人、中学生以上)、
300円(子ども)
TEL.0964-56-4060(昭和丸)
0964-56-4063(菊盛丸)

時刻表	湯島発	江樋戸発
1便	7:30	8:15
2便	9:00	10:00
3便	12:00	13:15
4便	14:00	15:00
5便	16:00	17:30



(湯島へのアクセス)

●バス→阿蘇くまもと空港からリムジンバスで熊本交通センターへ。交通センターから「天草産交車庫前行き」に乗り、「さんばーる」バス停で下車。江樋戸港まで徒歩で10分ほど。江樋戸港から湯島へ、連絡船で約30分。

●自動車→阿蘇くまもと空港から益城熊本空港ICへ。九州自動車道を鹿児島方面に進み、松橋ICで降りる。国道218号を三角方面へ進み、国道57号または国道266号を通り、上天草市の「天草四郎メモリアルホール」を右折して江樋戸港へ向かう。江樋戸港から湯島へ、連絡船で約30分。



島の人たちに愛されながらすくすくと育つ坂田英清(えいしん)くん(2)



「姉と弟のようでしょ?」と言って笑う渡辺久美さんと息子の友和さん



湯島の「あいしきみ」

湯島の港にある、アコウの木は「あいしきみ」と呼ばれています。島の人たちの暮らしを見守り続けてくれたありがたい木で、願いを叶えてくれる木と親しまれています。ハートの形に見えるこの木の前で好きな人と写真を撮ると、結ばれるという説

湯島の港にある、アコウの木は「あいしきみ」と呼ばれます。島の人たちの暮らしを見守り続けてくれたありがたい木で、願いを叶えてくれる木と親しまれています。ハートの形に見えるこの木の前で好きな人と写真を撮ると、結ばれるという説



世界が注目 日本の工芸 和包丁 700年の 伝統を 受け継いで



ゴオゴオと1000度近くあるという炉に炎が吹いて、カシッカシッカシッと鉄が打たれる音が響き渡る鍛冶工房。額に大粒の汗を流し、心に鉄を打ち続ける、鍛冶職人、盛高経博さん。伝統ある家業を受け継いだ、27代目の心意気をご紹介します。

私は熊本人

vol.10

鍛冶職人・ 盛高 経博

moritaka
tsunehiro

そのきっかけは、百貨店での実演販売だったそうです。「口コミでうちの製品の良さを聞かれたハワイに住む愛好家が、海外での販売を勧めてくださったのです」と27代目の盛高経博さん(46)。

その提案を受けて英語版のホームページを立ち上げると、ネットや口コミで評判が広がり、海外からも注文が多く寄せられるようになつたというわけですね。和包丁の切れ味と使い勝手の良さが人気を集め、海外のプロの料理人たちも愛用するようになってきました。そして

「昔から受け継がれてきた技術をしっかりと継承しながら、新たな技術を加えていくことも大切だと思います」と話す経博さんは、かつては自衛官でした。25歳のときに熊本に戻り、父親の経猛さん(72)と、

作刀の店「盛高鍛冶刃物」を作り刀物の店「盛高鍛冶刃物」。ここで作られている包丁が、国際的な影響力を持つアメリカの新聞「ウォール・ストリート・ジャーナル」で「シェフが選ぶ包丁トップ5」のうちの一本として紹介されました。

祖師は福岡県太宰府宝満山の山伏で刀工でもあつた金剛兵衛源盛高。江戸初期、仕えていた細川家が豊前小倉藩から肥後に国替えになつたため、隠居して八代に居を構えた忠興(三斎)に付き従い八代神社の刀工となり、およそ700年の歴史を今につなぎます。

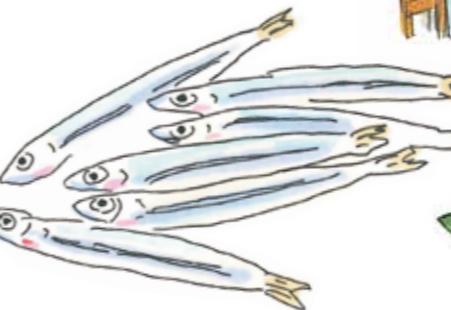
叔父で刀工の琢象さん(68)の元で修業を積みました。元で修業を積みました。

盛高経博
1972年八代市生まれ。25歳のときに家業の「盛高鍛冶刃物」を継ぐ。国内はもとより、海外にも和包丁の良さを広め、世界から注文が寄せられる名店の27代目。
【盛高鍛冶刃物】
熊本県八代市宮地町434
TEL. 0965-32-4643
営/8時~19時 休/なし



〈水辺の桜の名所〉

水上村(球磨郡)の市房ダム湖の周辺に咲く約1万本のサクラは圧巻。また、宇土市花園町の立岡自然公園では、立岡池と花園池の岸辺などに2千本の桜が咲きます。



〈キビナゴ〉

熊本では一年中捕れるキビナゴですが、旬は産卵を迎える春から初夏。刺身や天ぷらで味わいます。



〈サラダたまねぎ〉

柔らかくて辛味が少ないので、サラダ料理に人気の「サラダたまねぎ」。旬は春から初夏。主に水俣・芦北地域で生産されています。

〈バラの名所〉

県内のバラの名所は、熊本農業公園カントリーパーク(合志市)、エコパーク水俣バラ園(水俣市)、はな阿蘇美バラ園(阿蘇市)ほか。

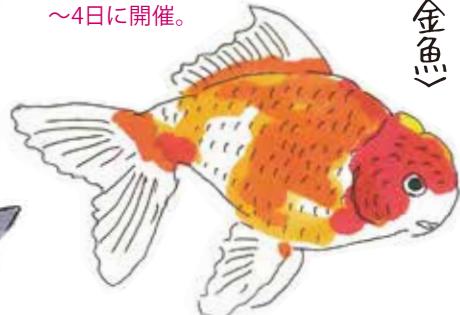


ほーいっひ♪楽しむ 熊本の春

元気がみなぎる熊本の春。おいしい山海の幸に桜の名所、そしてユニークなお祭りが目白押しです。新緑の季節には、バラやツツジなどの美しい花々も咲き誇ります。

金魚の町・長洲町(玉名郡)は「ヤンボ獅子頭」と呼ばれる大型の金魚、オランダ獅子頭の产地としても有名。「長洲金魚まつり」が5月3日~4日に開催。

〈長洲の金魚〉



栗嶋神社の
ミニ鳥居くぐり

江戸時代に創建された栗嶋神社(宇土市)に、日本一小さい鳥居があります。無病息災、安産、良縁、商売繁盛など、願いを込めてくぐると利益があるといわれています。春季例大祭が3月1日~3日に開催。

〈ツツジの名所〉

ツツジの時季が終わるとツツジが見頃を迎えます。県内の名所は昭和園(菊池郡大津町)、日輪寺(山鹿市)、田原坂公園(熊本市北区植木町)ほか。



〈杖立温泉の
鯉のぼり〉

例年4月1日~5月6日まで開催される「杖立温泉鯉のぼり祭り」。杖立川の上に約3500匹の鯉のぼりが風に泳ぎます。

〈小玉スイカ〉

熊本では4月からスイカの出荷が始まります。中でも糖度が高く、冷蔵庫で丸ごと冷やせる「小玉スイカ」が人気です。

阿蘇くまもと空港の うまかもん

熊本の郷土の味がそろ
う3階レストラン
街。春のグルメのそろ
い踏み

天草大王の南蛮定食



「天草大王南蛮定食」1,580円



県産地鶏、天草大王は、特に赤身のおいしさが評判です。その赤身を使ったチキン南蛮を味わえるのが天草大王

「天草大王 南蛮定食」
TEL.096-232-2865
営/11時～最終便出発時刻まで



「US産アンガス牛サーロインステーキ」1gあたり8.8円で200gから

フレードコートから流れるおいしいステーキの香り。人気の「いきなり!ステーキ」で評判なのが熱々の鉄板の上に載った「U.S.産アンガス牛サーロインステーキ」。やわらかくてジューシー、適度な霜降り肉のおいしさを味わえます。



「いきなり!ステーキ」
TEL.096-232-8822
営/11時～最終便出発時刻まで

**長さ約30センチもある
大手羽先の唐揚げと
ビールで一杯**



「天草大王大手羽唐揚げセット」1,180円



肉質の良さが評判の県産地鶏、天草大王。その手羽先を使つた唐揚げの大きさは、なんと約30センチ。熱々の唐揚げと相性ぴったりの火の国ビルがセットになつた、お得意満載のメニューがお勧めです。

「キッチン 空福亭」
TEL.096-232-2865
営/6時35分～最終便出発時刻まで

**熊本ラーメンと
お腹も心も満腹に**

店で一番人気の「ハーフラーメンセット」。熊本ラーメンのハーフサイズをメインに、阿蘇産の高菜漬けと福岡「福さ屋」の辛子明太子を組み合わせた「高菜明太丼」が人気です。明太丼「さらに唐揚げ2個が付いたセットメニュー」です。

「ラーメンダイニング くすのき」
TEL.096-232-2865
営/11時～最終便出発時刻まで



「ハーフラーメンセット」950円

**チキン南蛮とカレー
この組み合わせに拍手!**

甘めのチキン南蛮にたっぷりのタルタルソースをのせたボリューム満点のカレー。スパイシーなカレーの風味に、肉汁があふれだすジューシーなチキン南蛮がよく合います。ぜひとも食べてほしいです。

「チキン南蛮カレーセット」1,280円
TEL.096-232-2865
営/11時～最終便出発時刻まで

フロアガイド[2F]

- ① 鶴屋百貨店
- ② あんたがたどこさ熊本空港店
- ③ 熊本空港 香梅庵
- ④ お菓子の香梅 (熊本エアポートサービス)
- ⑤ 旬彩館
- ⑥ ANA FESTA(中央売店)
- ⑦ 熊本エアポートサービス(中央売店)
- ⑧ BLUESKY(中央売店)



優しくて風味豊かなプリン

阿蘇産のジャージー牛乳を使用した豊かな風味のミルクプリン。冷やしてもよし、凍らせててもよし。

●「阿蘇小国ジャージー牛乳ミルクプリン」(1箱4個入り) 648円/BLUESKY(中央売店)
TEL.096-232-5069 2Fフロアガイド⑧

累計販売数100万箱突破
車エビのおせんべい

天草特産の車エビを贅沢に使い、香ばしく焼き上げたせんべい。累計販売数100万箱を突破した大人気商品です。

●車えび焼煎餅(16枚入り)648円、(30枚入り)1,080円、(42枚入り)1,512円
/熊本エアポートサービス(中央売店)
TEL.096-232-2442 2Fフロアガイド⑦



この刺激がたまらない
味わいも豊かな、のり天

鼻を突き抜けるような唐辛子の香り、後から追いかけるゆずと海苔の風味。刺激的ながらも味わい深い「のり天」です。

●のり天 ゆずすこ味270円
/ANA FESTA(中央売店)
TEL.096-232-2214 2Fフロアガイド⑥



馬肉を使ったこだわりカレーパン

馬肉専門店「薺乃屋」自慢の馬肉を使った手作りカレーパン。じっくり煮込んだ具材を包んだ生地を溶岩窯で焼き上げました。外はパリパリ、中はモチモチです。1日20個限定販売です。

●薺乃屋特製馬肉入りカレーパン(1個)210円
/鶴屋百貨店 TEL.096-232-2034 2Fフロアガイド①

クセになるおいしさ、陣太鼓ソフト

熊本の代表銘菓「誉の陣太鼓」をソフトクリークにした「陣太鼓ソフト」。濃厚なミルクアイスに北海道産の大納言小豆、軟らかい求肥(ぎゅうひ)の味と食感が楽しめます。

●陣太鼓ソフト360円/熊本空港 香梅庵
TEL.096-232-7888 2Fフロアガイド③

4種の味がそろつた
個性的な明太子



赤酒、バター、ガーリック、バジルの4種の味がそろつた明太子。熱々のご飯やパスタ、野菜のディップなどで、多彩な味が楽しめます。

●彩りめんたい1,500円/旬彩館
TEL.096-232-3552 2Fフロアガイド⑤



食べ出したら止まらない
熊本名物の
おせんべい

一番人気の「肥後太鼓」に、4種のゴマの風味が加わった胡麻太鼓のセット。香ばしいバラエティー豊かな味がそろっています。

●肥後・胡麻太鼓4種5枚セット518円
/あんたがたどこさ熊本空港店
TEL.096-285-8313 2Fフロアガイド②

この5枚が
なっています

フロアガイド[3F]

- ① キッチン 空福亭
- ② いきなり!ステーキ
- ③ カレー食堂 肥後咖喱研究所
- ④ 和ダイニング りんどう(和食)
- ⑤ ラーメンダイニング くすのき

フロアガイド[3F]

- ① キッチン 空福亭
- ② いきなり!ステーキ
- ③ カレー食堂 肥後咖喱研究所
- ④ 和ダイニング りんどう(和食)
- ⑤ ラーメンダイニング くすのき

◎オーダーストップ…最終便出発30分前 ※時刻は予告なしに変更になる場合があります。



ターミナル情報

快適な空間でくつろぐ、空港でのひととき

ラグジュアリーな雰囲気のラウンジ「ASO」で、ご搭乗までのひとときやご到着後の休憩をお過ごしください。

※提携カード会社が指定した一定クラス以上のカード（ゴールドカード等）と当日の搭乗券をお持ちのお客様は無料でご利用頂けます。

ご利用料金	大人1,080円・小人648円(2時間)
サービス内容	●お飲物／ソフトドリンク、球磨焼酎試飲(フリードリンク)、缶ビール(1本無料)
	●おつまみ(無料)
	●TV・新聞・雑誌の閲覧(無料)
	●コピー・FAX(有料)



- ゆったり広い空間に.....座席数60席
- インターネット環境が充実.....無料Wi-Fi完備・全席コンセント完備(PC・携帯の充電が可能)
- 使いやすく便利に.....広い化粧室・電話専用BOX完備・喫煙所隣接

団体やご家族でのご出発前に利用できる、特別待合室や団体待合室、会議室などの有料待合室も充実しています。料金等はお問い合わせください。

問／阿蘇くまもと空港
総合案内所
TEL.096-232-2810

information

空港にもっとも近いガソリンスタンド

空港敷地内にある、空港にもっとも近いガソリンスタンドです。空港からレンタカーを借りられたお客様はもちろん、一般のお客様もご利用いただけます。

問／ガソリンスタンド
営／7時30分～20時(年中無休)
TEL.096-232-3281(代)
096-340-2332
(スタンド直通)



●時間 6時30分～20時30分
●場所 国内線ターミナルビル2階ふれあい広場(エレベーター横)

●※パイロット制服／無料貸し出し(サイズは100、120)
●※フライトシミュレーター料金／1ゲームあたり200円または300円(約5～6分)



交通情報

■空港駐車場料金表

- 30分まで.....無料
 - 30分以降2時間まで.....30分毎に100円
 - 2時間以降5時間まで.....1時間毎に150円
- 《1日料金について》
- 5時間以降3日間までの1日料金.....800円
 - 3日間以降の1日料金.....700円

※空港内レストランで3,000円以上ご利用のお客様は、入場から2時間分の無料駐車券をご利用のレストランでもらえます。

※その他料金体系など詳しくは阿蘇くまもと空港駐車場ホームページ、もしくは下記お問い合わせ先まで

営 24時間・年中無休 問 一般財団法人 空港環境整備協会 熊本事務所
TEL.096-232-3670



■阿蘇くまもと空港ライナーは1日54便。無料運行！

阿蘇くまもと空港駅(JR肥後大津駅)から阿蘇くまもと空港までの区間(所要時間約15分)を無料運行しています。1日54便、約30分間隔で運行しています。予約は不要です。お気軽にご利用ください。

問(株)大阿蘇大津タクシー
TEL.096-293-3355



所要時間／約15分
無料

■レンタカー情報

- トヨタレンタリース…TEL.096-232-0100
- ニッポンレンタカー…TEL.096-289-2353
- オリックスレンタカー(益城店)…TEL.096-232-8694
- オリックスレンタカー(西原店)…TEL.096-279-4555
- タイムズカーレンタル…TEL.096-340-2111
- 日産カーレンタルリューション…TEL.096-287-1355
- 熊本日産レンタカー…TEL.096-232-7555
- バジェット・レンタカー…TEL.096-340-2910



1Fレンタカーカウンター

熊本の人たちに「清正公(せいじょうこう)」の愛称で親しまれているのが戦国武将、加藤清正です。

尾張・中村(現・愛知県名古屋市)に生まれ、豊臣秀吉の子飼の武将の一人として戦功を挙げ、肥後54万石の領主となりました。また、「土木の神様」といわれ、熊本城の築城、街道整備、領内の治水、かんがい事業、干拓事業を行っています。

関ヶ原の戦い(1600年)では徳川方につきましたが、豊臣家の忠誠は厚く、秀吉の嫡男秀頼と徳川家康の京都二条城での会見を実現させました。しかし、肥後に帰国途中で発病し、熊本で死去しました。清正は家康に命じられ、江戸城の石垣も築いており、現

在の東京都千代田区の皇居正門の石垣がそれです。

江戸における加藤家の上屋敷は、千代田区永田町の国会議事堂前にあったとされ、憲政記念館内にそのことを伝え

る標柱があります。

東京のパワースポット 加藤清正が掘った井戸

江戸の石垣がそれです。

阿蘇くまもと空港から東京・羽田空港へ(ANA／全日本空輸、JAL／日本航空、SNA／ソラシドエア)、約1時間35分で到着します。VISITの東京の旅は、熊本と関わりのある歴史スポットを紹介します。

肥後熊本を治めた加藤家、細川家二つの大名家の史跡を訪ねて



熊本と東京をつなぐ歴史の旅

肥後熊本を治めた加藤家、細川家二つの大名家の史跡を訪ねて

細川家下屋敷跡



明治神宮の「清正井」



忠臣蔵に関わる
細川家の下屋敷

清正の死後、家督は三男・忠廣が継ぎますが後に改易となり、細川家が入国。明治維新まで熊本を治めました。

江戸時代、熊本を治めた加藤家と細川家、二つの大名家の歴史が残る東京の各スポット。

主君の仇討ちを果たした赤穂浪士47人の内、大石内蔵助以下17人の身柄を預かったのが細川家でした。その際、藩主・綱利は浪士たちを「義士」と呼び、幕府からの処分が決定するまでの間、手厚くもて

さまで、主君の仇討ちを果たした赤穂浪士47人の内、大石内蔵助以下17人の身柄を預かったのが細川家でした。その際、藩主・綱利は浪士たちを「義士」と呼び、幕府からの処分が決

定するまでの間、手厚くもてなしています。その後、浪士たちには切腹が申し渡され、細川家の下屋敷の庭で最期を遂げています。

江戸時代、熊本を治めた加藤家と細川家、二つの大名家の歴史が残る東京の各スポット。

江戸時代、熊本を