熊本県 上天草市

## 湯島探検報告書

Blody Cape

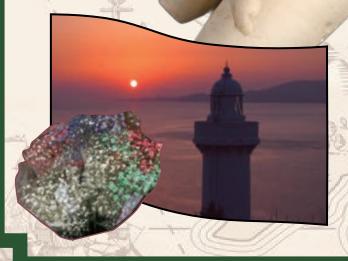
県立大の学生探検隊が行っ場島再発見の除っ



## YOU

# C SEE SELECTION OF THE SECOND SERVICE OF THE SECOND SERVICE OF THE SECOND SERVICE OF THE SECOND SECO

~ 湯島の最高を見逃すな~



### 特集

「極上の大根」の 謎に迫る! 湯島に存在する 3つのMAXとは…?

Blak Gulf

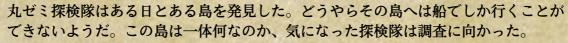
#### 熊本県立大学丸ゼミ探検隊が行く! 不思議・魅力の島探検

この世界にはたくさんの魅力が溢れている。しかし、私たち学生はいまだ若く経験も少なく、知らないことも多い。 そこで、"私たちにとっての未知"を求めて、私たちならではの目線で見つけた魅力や不思議を多くの方に紹介し、"新発見・再発見"してもらう。そんな活動を行っているのが熊本県立大学丸ゼミ探検隊である。



#### 未知の島との出会い

Buccaneers



その島の名は...湯島

#### 島の概要

熊本県上天草市大矢野町の島で、島原半島と天草諸島のほぼ中間に位置し、面積0.52km、周囲約4.0km。天草・島原の戦いの際に天草と島原の一揆軍が戦略会議をしたことから、別名「談合島」とも呼ばれている。

#### 不思議と謎

- ・なにやら極上の食べ物があるらしい。
- たくさんの謎の生物がいた。その数は1、10、100…200!?
- 鏡みたいに映る海がある?
- 島独特の儀式とは何?

#### いざ探検開始!! 未知の島湯島

**、私たちの半年余りの成果を報告します!/** 

Little

Bay

#### "丸ゼミ隊が発見した湯島" 探検報告

探検結果報告(目次)	ページ	ゆしまっぷ
<特集 湯島大根> ・発見!絶品!極上の食材 その名は…" 湯島大根" ・体験!!湯島大根を育ててみた!!! ・無限大!湯島大根のおいしい食べ方 ・堪能!湯島大根の本格料理 ・入手!極上の湯島大根をゲットせよ	4,5 6,7 8 9 10	
< <b>島の魅力MAX探検&gt;</b> <ul> <li>・かわいい湯島 島人より多い生き物?</li> <li>・いやされ湯島 鏡の島?!独り占めできるスポット満載</li> <li>・おいしい湯島 全部絶品!湯島の幸</li> <li>・湯島人ライフ大探訪!</li> </ul>	12,13 14,15 16,17 18,19	② ⑤ ① ③ ④
<b>&lt;まとめ&gt;</b> ・MAXだらけの島、YOU SEE MAX ・湯島人の思い ・編集後記	20,21 22 23	

#### 丸ゼミ隊が見た湯島 ゆしまっぷ

Little

Bay



START!極上の食材の正体に迫る

Let's GO!



### 発見!絶品!極上の食材

『極上の食材』と呼ばれるものは、どうやら市場ですぐに売り切れてしまうほどの魅力を持っているようだ。 しかも、流通量も非常に少ないらしい…。隊員の熱心な調査の甲斐あって、その正体に辿り着いた! その名 は…『湯島大根』!!しかし、肝心の美味しさの理由は謎に包まれていた…。



#### サイズが大きい!

島人によると、その大きさはなんと普通の大根の2倍 にもなるのだとか。大きいから食べ応えも抜群だそう。

#### ✓ 上から下まで味が均等で、辛くない!

普通の大根は、上にいくほど甘く、下にいくほど 辛みが出てしまうのだが、湯島大根は上から下ま で、どこを食べても甘い、らしい。

#### ▼ 煮崩れしにくい!

島人曰く、煮崩れしにくく、ふろふき大根など煮物に すると美味しい、のだそう。

#### 大根の特徴~湯島民の雑学編~

- ・霜が降りる時に大根を外に置いておくと甘みが増すとか。
- ・湯島の中学生は、大根をスイカバーのように食べるとか。
- ・美味しいあまりに害虫が多いため、管理が大変なのだとか。
- ・湯島大根には公式のシールがあり、偽物の流通を防ぐためだとか。
- 大きくなっても<mark>味が落ちない</mark>んだとか。

はかない、だから

#### 湯島大根の歴史

. . . . . . . .

#### 激録1

<mark>湯島大根のはじまりを知る者は、島に誰一人と</mark> していない…。農家さんによると、幼い頃から 祖父が「湯島大根は美味しい」と言っていたそ う。(つまり、単純計算でも100年以上前…!?)

.........

. . . . . . . . . . . . . . . . . . .

暗黙の決まりとして、「標高104mの峯」で生産 された大根を湯島大根と呼ぶそう。これはルール としてあるわけではなく、代々受け継がれてきた ものであるというから驚きだ。その土地が甘くて 大きい大根を育てるということか…?

. . . . . . . . . . .

#### 激録2

**生産量が全盛期だった1980年代は、農家20人で** 約7万本を生産していたが、販売地域をどんどん 縮小するうちに、現在の13人まで減少してしま う。それに伴って、耕作放棄地が増えてしまって いる…。

#### 激録4

湯島大根の出荷時期は、12月の第2週目〜翌年 2月10日頃。総生産数は2万本弱ほどと少ない。 市場に出回る数が少ないため、その希少性と美味 しさから「極上の大根」と呼ばれているとか…。





## その名は…"湯島大根"

探検隊は美味しさの謎の解明のために、県立大学で食品にまつわる分析を行っている研究室に、 湯島大根の成分分析をお願いした!!



#### 熊本県立大学 食品分析学研究室 とは...?

食品の機能性や香りの研究を行っている研究室。 これまで研究室で取り扱った地元の食材は、デコ ポンなどの柑橘系や出汁、天草大王(熊本の地 鶏)など。



写真左:熊本県立大学 環境共生学部 助教 中下先生

(食品分析学研究室所属)

写真右:分析に協力してくれた県大生 肥合唯乃さん

#### 中下先生へのインタビュー集



今回の成分分析では、どのような分析をされたのですか?

①大きさの計測、②糖分析、③アミノ酸分析、④破 断試験(固さ測定)、⑤官能試験を実施しました。

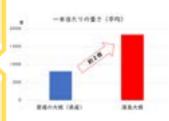




湯島大根の一番大きな特徴はなんだと思いますか?

長さ・太さ・重さ 全てにおいて大きいところが一番大きな特徴だと思います。また、他にはない特徴として、普通の大根よりみずみずしいところもポイントだと思います。







中下先生が思う、湯島大根のおすすめの食べ方を教えてください!

官能試験(みずみずしき)

やや:同等=やや=かなり=非常に

湯島大根は、甘みがあるので出汁で煮るなど、素材の味をいかした料理が美味しいと思います。オススメは<mark>おでんやふろふき大根</mark>です。







熊本県立大学の 「地域ラブラトリー」にて 詳しい活動が 紹介されています。



《URL》 https://puk-loveratory.com/researcher/chihiro\_nakashita

本研究は、令和4年度熊本県立大学地域おこしスタートアップ事業「上天草市湯島特産品のブランドカ 向上事業」として実施されたものです。ここではその研究の成果の一部を紹介しています。

## 体験!!湯島大根

湯島大根の歴史と美味しさの謎が解けたところで、7人は「私たちも育ててみよう!!」 3か月間任務を全うした。その成長記をとくとご覧あれ!そして日々新たな知識を求める やコツを湯島農産物部会の渡邉さんと森さんに聞いてみた!



#### 湯島の挑戦!「極上の湯島大根」栽培体験提供~オーナー制度~

湯島では、特産品「湯島大根」を生かし関係人口拡大を目的としたオーナー制度トライアル実験を 2022年10月~12月に実施した。湯島農産物部会の皆さん、湯島地区の皆さん、地域 おこし協力隊、上天草市役所が連携して主催し、私たち熊本県立大学丸山ゼミも協力した。 第一弾の参加者は総勢70人、子どもから高齢の方までグループで参加いただき、遠方からの参加 者も…。10月の種まき会、12月の収穫会と2回の催しにそれぞれ楽しみながら参加されていた。 収穫イベントでは、たくさんの湯島大根が収穫され、各グループ約20本以上の大根を持ち帰って もらうことが出来た。

#### トライアル実験を終えて

準備など初めてのことが沢山で 忙しかったけど、 皆んなの楽しそうな姿が見られて とても幸せでした。 まだまだ課題があるけれど、 やり続けることが大事!! これを機に湯島のいろんな魅力を 肌身で感じて欲しい!!

地域おこし協力隊 東濱さん

こんなに甘くて大きい 大根見たことない!! 来年も参加したい!

大根が大好きになったよ♡ 沢山の猫にも会えて **美しかったな~~** 

長崎の島原から参加しました。 今回のオーナー制度でたくさんの方と 繋がりを持つことができて 嬉しいです! また湯島に遊びに行きます。

#### 湯島大根オーナー制度今後の予定

2023年12月~1月に開催の予定です。

湯島での宿泊や体験プラン、島民との交流などと組み合わせて実施します。 ご期待ください!!

実施内容は決定次第、Instagram @yushimagramに投稿される予定です。 お問い合わせ:Instagramの湯島発信アカウント

@yushimagramのダイレクトメッセージへお願い致します。

### を育ててみた!!!

と決意した。初めての体験に興奮しながら、時には苦戦しながら・・・ アラタ隊員とすっかり湯島の虜になったリコ隊員が大根を育てるポイント



#### 私たちが育てた湯島大根が県立大の学食に登場!

収穫した大根の一部が、熊本県立大学の「食育の日」で提供された! 当日には食堂の前になが一い列が…。多くの学生が食堂を訪れていた。 12月の食育の日のテーマは「くまもとのお雑煮」 お雑煮の中に大きな湯島大根が入っていた。

1月の食育の日で提供されたメニューのテーマは「そうだ、魚を食べよう。」 湯島大根がふろふき大根とだご汁として再登場!

どちらの学食も湯島大根の良さが存分に感じられた。ごちそうさまでした!

#### 【学食に長蛇の列】





具沢山なお雑煮の底に

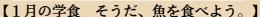
大根が鎮座していた!

湯島大根の甘みと 旨味がたまらない!



ふろふき大根は 柔らかいのに全く 煮崩れしてなかった!





#### 無限大!湯島大根のおいしい食べ方

探検隊は、島人から湯島大根を使った手料理を振舞ってもらった。 そのおいしさに、7名の隊員は全員ほっぺが落ちた! 島人から聞いた、湯島大根のおすすめレシピを紹介。

0

王道の食

0

お

て

カノコ

#### <湯島レシピ紹介①>



材料

- 大根 2/3本
- · 鰹節 40 g
- ・塩 小さじ1/3
- · 醤油 60ml
- ・砂糖 大さじ1
- ・みりん 60ml
- ·水 2L

作り方

- 1.大根を輪切りにし、皮を剥く。
- 2.大根に竹串がすっと通るまで茹でる。
- 3.2Lの水に昆布を入れて火にかけ、 沸騰したら昆布を取り出す。

その後鰹節を入れて、5~6分煮てこす。

4.出汁に醤油、みりん、砂糖、塩を 加えて大根を入れる。

その後40~50分煮たら完成。

おいしすぎて大根1本食べちゃった!? カノコ隊員大満足!!

#### <湯島レシピ紹介②>

材料(2人分)

- · 湯島大根 400 g
- ・醤油 大さじ1
- ・酒 大さじ1
- ・みりん 大さじ1
- ・砂糖 小さじ1
- ・片栗粉 適量

作り方

- 1.大根を輪切りにし、皮を剥いて下茹でする。
- 2.醤油、酒、みりん、砂糖を混ぜてタレを作る。
- 3.水気をとって片栗粉をまぶして焼く。
- 4.大根にタレをかけてねぎをトッピングして完成。

片栗粉がポイント!目指せ外カリ中ジュワ! 柚子胡椒と食べるのがおすすめのリオ隊員

### 湯島大根 レシピ特集



#### <湯島レシピ紹介③>

湯島の子供たちの おすすめ!? アイスバーならぬ 大根バー?

湯 根 は な 甘 の 徴

味 わえる を

材料(2本分)

· 湯島大根 10cm 作り方

- 1.大根を三角に切る。
- 2.皮をむく。
- 3.アイススティックにさして完成。

#### <湯島レシピ紹介④>

ハヅキ隊員も作ってみたよ! 料理初心者でも超簡単な 新鮮湯島大根サラダ!

ずの根 ず

湯

肉テ

! +

材料(1人分) · 湯島大根 50 g

- ・お好きな野菜 適量 作り方
- 1.皮をむく。
- 2.千切りにする。
- 3.お好きなドレッシングを

かけて完成。



調査中のアン隊員の耳に"大根バー"という謎のワードが! 普通の大根じゃありえない!甘いからこそ!

#### 堪能!湯島大根の本格料理

湯島大根は島内だけでなく、島外でも食べられていることが分かった。 島人への聞き込み調査の結果、湯島大根は天草の至るところで楽しめるらしい! 丸ゼミ探検隊が発見した湯島大根の本格料理を堪能できる場所を紹介。

#### てんしん 天慎二号橋店 in上天草

天慎は上天草の飲食店だが、ある時から湯島との交流が始まり それ以来、湯島大根を料理に使っていることが分かった。

天慎のおすすめは、湯島大根の大根ステーキ!

湯島大根以外にも、新鮮な天草の海鮮を使った海鮮丼も絶品! また、天慎は湯島大根の加工品も独自に販売しているようだ。 バリバリ大根、鯛かま大根、湯島の芋焼酎もイチオシ!

湯島大根を島の外で堪能するなら、絶品料理が豊富な天慎へ!

◎場所:熊本県上天草市大矢野町中4422-1 ◎営業時間:11:00~21:00

◎電話:0964-57-0282 ◎定休日:不定休





↑ 大根ステーキ













↑ 天慎二号橋店の外観



↑ 天慎の加工品 (左からバリバリ大根、鯛かま大根、あかもく)



↑南風泊の外観







↑ 南風泊のおすすめ (左から大根ステーキ カメの手みそ汁、酢の物)

#### はえどまり in湯島 南風泊

南風泊は、湯島にある数少ない飲食店の一つ。 南風泊では、湯島大根を使った大根ステーキはもちろんのこと、 湯島で獲れるタコを使ったタコステーキやニガニシ貝の酒蒸し、 湯引き穴子や鯛の煮付けなど、様々な海鮮料理が絶品! 南風泊の女将さんは、湯島の可愛らしいおばあちゃん! 女将さんに教えてもらった「タコステーキ」のレシピが、 どうやらこのブックのどこかのページにあるようだ... 島内で湯島を存分に堪能するなら、南風泊へ!

◎場所:熊本県上天草市大矢野町湯島572
◎電話:090-6631-8799 ※営業日・時間は日によって異なるため、事前に予約をお願いします。













#### 入手!極上の湯島大根をゲットせよ

湯島大根の調査を終えた隊員たちは、湯島大根の魅力に感激していた。そんなにおいしい大根ならば一体どこで 入手できるのか?と考え、超レア湯島大根が手に入る場所を調べてみた!



↓ENEOS登立SS (岳本石油)



ガソリンスタンドで ←湯島大根を販売!



どっちの店も湯島大根大人気で すごいなあ! 絶対買いに行かなきゃ!

#### こんな所に大根が!!? 大根を販売しているガソリンスタンド

ENEOS登立SS (岳本石油) では冬季限定で湯島大根を販売している。 ガソリンスタンドと湯島大根の異色のコラボとして、何度かメディアに 取りあげられるほど!

昨年は、12月4日に湯島大根の初売りを行い、約2週間で150本ほど 売れてしまったそう…。他県からわざわざ湯島大根を買いに来られる 方もいるほどの人気で、なかには湯島大根の旗を見て購入する人や 問い合わせの電話がかかってくることもあるそうだ。

○場所:熊本県上天草市大矢野町登立2880-10

◎電話: 0964-56-4418 ※湯島大根については電話でお問い合わせください。

◎営業時間:7:30~20:00

#### 地元の方に大人気!!「上天草さんぱーる」

熊本県上天草市にある道の駅「上天草さんぱーる」。 ここでは冬季限定で湯島大根を販売している。

昨年は、12月11日に「湯島大根初売り販売会」が行われた。 販売当日には、多くの地元の方々が湯島大根を手に入れるために 朝早くから店の前に並んでいたそう。

希少な湯島大根だが、「上天草さんぱーる」では手に入るかも!? 湯島大根は数が限られており、かなりの人気商品のため、

販売状況などの詳しい情報はホームページ、もしくは 公式インスタグラム@kamiamakusa sunpearl で確認!

○場所:熊本県上天草市大矢野町中11582-24

◎電話:0964-58-5600◎営業時間:8:00~17:00





「上天草さんぱーる」は地元の方に人気の道の駅である。 野菜や果物、魚介類、生花など地元の商品を販売している。 地元の食材を使用したメニューが食べられるレストランや、 持産品・お土産コーナーもある。

#### 2022年12月11日に行われた「湯島大根初売り販売会」の様子を紹介!



湯島大根初売りで長蛇の列が…



当日湯島大根を販売していた 湯島農産物部会の方々



即完売するほどの人気っぷり!



今回は大根を購入された方に湯島産 サツマイモとじゃがいもをプレゼント!



湯島大根は奥が深く、多くの島人の愛情が込められている。だから美味しい!! 大根のいろいろがわかったところで探検隊調査終了。



## 島の魅力MAX探索報告

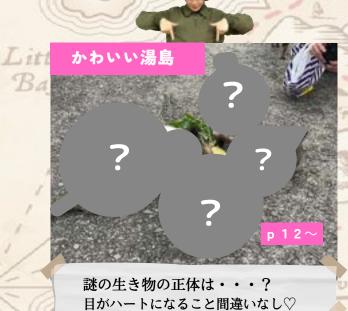


Snake

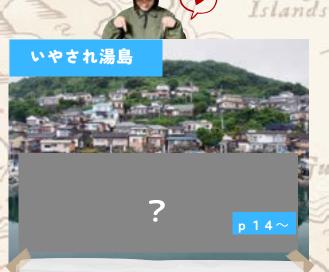
湯島大根の調査を終えた7人は、他にはどんな魅力があるのか手分けして調査を進めていた。 調査の結果、島のあちこちにいる謎の生物や妖精と魔女の正体も明らかに。

Fairy Hill

そして湯島の超絶品幸も続々登場!!謎の儀式や鏡みたいに映る島にも衝撃の事実が…。 ほかにも湯島の発見盛りだくさん!







鏡のように映る島?ユニークな島人が!? ついほっこりしちゃう調査結果が!♡



#### 読む前に…

★読みたいページがある場合は、 当てはまる色のページをCHECK! かわいさ→ピンク いやされ→水色 おいしさ→オレンジ 湯島人ライフ→黄色

★隊員が湯島の魅力だと認めたものには 認定スタンプ刻印!



NEXT!謎の生き物の正体に迫る





## 島人より多い生き

探検隊No.1写真家リオ隊員

島を歩いていると…猫!ネコ!ねこ!!まさに湯島は『猫島』と呼ばれるほどたくさんの猫たちが 暮らしている。その光景に探検隊No.1写真家であるリオ隊員は、シャッターを押す手が止まらな かったほどだ。一体なぜこんなに猫がいるのだろう。さらに知識を深めるべく調査を開始した!

#### 湯島の 1 の秘密

- ・湯島に着くとお出迎えをしてくれる猫た ち。湯島にはなんと… 200匹以上の猫たち がいる。一匹一匹名前がついており、どの猫 も人懐っこくて触れ合うことが出来るのだ!
- ・漁師が多い湯島でネズミから網等を守るた めに連れて来られたらしい。始めはこんなに 多くなかったが、時を経るにつれてこの数 に!今では多くの人に愛される存在になって いる。

#### ボス猫の存在!!

湯島のボス猫としてトップに君臨していた『ロース』。 そのカリスマ性と人懐っこさは多くの人から愛されてい ました。残念ながら、去年姿を消して以来現れていない ことから、天国へ旅立ってしまったとされています。 ロースに代わるボス猫はまだ現れていないのだとか。

#### 島人と猫の数

島人:261人 猫:約230匹

(実は島人の方が少し多かった) ※島人は2020年国勢調査時

のいたまちゃって

1) 才隊員

どの猫ちゃんも可愛かったけれど、 「のりたまちゃん」がイチ推し!

猫ちゃんたちが健やかに暮ら せるように、日々お世話を されている。 猫ちゃんたちの名前は

ほとんど覚えているの だとか…!!

調査報告:湯島の猫たちはみんなかわいくって、Instagram

昔も今も、湯島の猫ちゃんたちは島人の方々とまったりな時間を楽しんでいた!猫ちゃんの歴史には 湯島の猫ちゃんたちをインスタグラムに載せると…かわいさがさらに際立った!! この現象はまさに、 投稿したくなるでしょう…♡



## oo !? Zalii!



動物と話せるアン隊員

湯島に猫が多い理由を知ったリオ隊員。その頃、動物と話せるアン隊員は、猫との会話を楽しん でいた。なんと猫が「みんな私をInstagramに投稿したがるの。」と言っているそうだ。一体 Instagramに投稿すると何が起こるのだろうか。

brock\_lee

O 143 likes



リラックスした ポーズを激写! その姿はまるで ナマケモノみたい。 湯島のまったりした時間が そうさせるのかなあ #まったり



SO CUP 歩いていると 微かな鳴き声が!! よく見ると、小さな子猫 ちゃんが近寄ってきました 癒される~~♡♡ #子猫ちゃん #なかよし



貴重なキス現場を 目撃!! 湯島の猫ちゃんたちは みんな仲良しなんです。 #ラブラブ #いちゃいちゃ #カップル



brock\_lee







Spending everyday with awesomeness! #fur

O 143 likes

港に集まっていたから 近寄ってみると・・・ みんな美味しそうに ごはんを頬張っていました 誰にもらったのかな? #もぐもぐタイム



『〇湯島』投稿は 猫の写真で溢れていた!

湯島 (談合島)

猫ちゃんの投稿 ばかりだった!

ローカルビジネス 投稿 1000 件以上

▲『#ネコ映え』の投稿件数は…

#### 100件禾泥

胶层100件未満件

『#ネコ映え』はこれから! みんなで投稿して盛り上げよう!

## アン隊員

どこから見ても可愛い湯島の猫ちゃん。 その可愛さは自慢したくなっちゃうくらい! 私も投稿してみんなに自慢しちゃお!! #ネコ映え

まさにインスタ映えならぬネコ映え

#### に載せたらネコ映え だった

驚きもたくさんあったけれど、何より島人と猫ちゃんの関係性がステキだった♡ 『ネコ映え』!!湯島の猫ちゃんに会ったら、きっとあなたも『#ネコ映え』で



いやされ 湯島



生粋のアウトドアカオル隊員

## 鏡の島沢独り占め

湯島を訪れた人は絶対ほっこりする"湯島いやされ不思議"が存在する。 カオル隊員は、海面に島が映るという不思議は本当か、確かめるために 張り込み調査を行った!そこで見つけたもう一つの湯島はいかに…



調査報告:湯島の絶景・ユニークな島人など、再度

湯島いやされ不思議の解明に大成功!!カオル隊員は調査後も夕日を見に行ってたぞ☆ もっと湯島のいやされ不思議を調査したら、新たな発見が沢山ありそうだな~~♡

## できるスポット満載り

湯島探索中、リコ隊員は沢山の島人と仲良くなっていた。 島人との会話で明らかになっていく「湯島いやされ不思議」、、、

#### 不思議その2:妖精が出現する木

妖精が出現する木の正体は... アコウの木!!

お祈りすると恋の願いが叶うという 素敵なうわさも。 妖精の正体は木の下によく座っている 島人の方々!! 楽しそうに皆と話す姿にいやされる♡



コミュ力おばけリコ隊員



天気が良い日はみんなと ここでお喋りしてるよ~~

#### 不思議その3:湯島に住む女神

湯島の食材は、女神の手にかかると 超絶品の料理にしてくれるという噂がある その湯島に住む女神の正体は...

#### 南風泊(はえどまり) お母さん!!

お喋り大好きなお母さんが 作ってくれたタコステーキに リコ隊員はゾッコン、、 詳しい情報は後ほど紹介! (p17)



かすみ草の畑に訪問!

実はかすみ草って湯島を支えてる 主要産物の1つ!!

船乗り場の近くにかすみ草の直売所発見! 湯島大根も販売してる!





訪れたくなる"いやされ" が沢山あった

そしてリコ隊員は、沢山の島人と話せて大満足!! 沢山の出会いに感謝! あなたも湯島に眠る多くのいやされ不思議を探して解明してみよう!!☆

## 全部絶品!」湯島の

## 湯島の山の幸

湯島は、火山岩である玄武岩の風化と海からの ミネラルで、肥沃な土壌であることから、 たくさんのおいしい野菜や果物ができるらしい!

カノコ隊員のイチオシは"からいも"! 島人の話によると、湯島のからいもは とにかく甘い!「一度湯島のからいもを 食べたら、もう他のものは食べられない!」 (島人談)

カノコ隊員もそのおいしさに、つい調査中で あることを忘れて、満腹になっていたことは



ハヅキ隊員のイチオシは"スイカ"! 湯島のスイカはみずみずしくジューシーで、 ほっぺが落ちるほど甘いのが最大の特徴。

「土がよそとは違うから、こんなに甘いん だよ!」 (島人談)

実際に、調査中に農家さんからスイカを 頂き、青空の下食べたスイカは夏の日の 思い出の味になりました!



リコ隊員のイチオシは"大根"! 湯島の特産品と言えば、湯島大根!と 代名詞になるほどの食材。

「一口食べればほっぺが落ちるほど。 まるで梨みたいな食感。」(島人談) リコ隊員もそのおいしさに湯島大根の トリコになったとか!



#### 湯島レシピ紹介⑤ 「どんざごろ」

湯島のからいもを使ったレシピを 教えてもらいました!

材料(2人分)

- ・湯島のからいも 2本
- にんじん 1/2本
- ・ごぼう 1/3本
- ・にんじんの葉 少々
- ・油 適量
- ・衣(薄力粉大さじ5+片栗粉大さじ2+水100cc)



作り方 1.全ての材料を細切りする。 2.衣とあえて180℃の油で 揚げたら完成! ※塩を付けて召し上がれ!

渡邉さん

からいもの甘みと塩気が織りなすのは 幸せのハーモニー♪



#### 調査報告:湯島の幸は全部味わい尽くして

湯島の山の幸と海の幸は、どれも絶品でここでしか食べられない、魅力的な山の幸は、湯島独自の土壌による恩恵を最大限に受け、味は濃く、サイズも海の幸は、湯島近海でしか獲れない珍しい魚がたくさんで、味・鮮度ともに

## 山と海の幸!

湯島のおいしいもの 全部味わい尽くせ!

#### 湯島の

## 海

の幸

湯島は、有明海の真ん中に位置しているおかげで、 湯島では多種多様な魚介類がたくさん獲れるらしい!

リコ隊員が出会ったのは"タイ"!

カノコ隊員が出会ったのは"サワラ"! この魚は、上品な甘みでクセがない という特徴で、とある島人は「冬に一番 おいしい魚だ」と絶賛。 カノコ隊員おすすめは、刺身!







ハヅキ隊員が出会ったのは"タコ"! 湯島のタコは弾力がありながらも柔らかいのが 特徴。「タコステーキでお酒がどんどん進む」 (島人談)

ハヅキ隊員おすすめは、島人みんなが大好きな タコステーキ!







探検隊員の一言

湯島のタイを食べた感想は、"甘い!モチモチ! 旨味が凄い!"。

「タイだけで十分な出汁が取れる。」 (島人談) リコ隊員おすすめは、鯛めし!







#### 湯島レシピ紹介⑥「タコステーキ」

南風泊(はえどまり)の女将さんから レシピを教えてもらいました! 材料(1杯分)

- ・ タコ (冷凍) 1杯
- ·酒 100cc
- ·醤油 100cc
- ・砂糖 小さじ4
- ·水 100cc
- 酢 適量

作り方

- 1.冷凍してぬめりを取るのがポイント!!
- 2.解凍し鍋に酒、水、醤油、砂糖を入れて沸騰させる。
- 3.お酢をひとまわしして煮る。
- 4.ひっくり返して蒸らすを繰り返して完成!

味と作り手の愛が染み込んだ絶品のタコステーキ!

コミュ力おばけ リコ隊員

> 東濱さんと沢山お話が できて、楽しかった!

食いしん坊 カノコ隊員



鯛めし食べ過ぎて、 お腹いっぱい! お母さん的存在 ハヅキ隊員

> 現地のレシピを発見 できて、良かった!

松尾さん

#### どれもおいしさ | 200 だった!

ものだらけ。三人の隊員は、そんな湯島の絶品食材たちのトリコに! 大型で、素材そのものの旨味は、どこの野菜にも引けを取らない! パーフェクト!湯島で見つけた山と海の幸は、おいしさMaxだった!





## 湯島人ライフ大探訪!

生粋のアウトドア カオル隊員

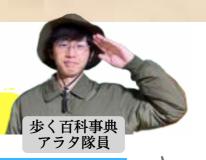
湯島に住む人、通称湯島人。その生活の中には釣りがあるらしい。海に囲まれた湯島の釣りの 魅力について、生粋のアウトドア好きのカオル隊員が挑戦してみた!



#### 調査報告:島人の暮らしは、年中楽しめる釣りと島民全員

島人の暮らしには、湯島ならではの楽しさが沢山あった!調査中も自然を満喫できる釣りや島人と一緒 大切にしていることもわかった!一度訪れた人はきっとまた湯島に来たくなること間違いなし・・・

## 島人の暮らしに密着



湯島には、みんなで楽しめる行事が色々あるらしい。ここでは、特に気になった2つの 行事について紹介する。豊富な知識を持つアラタ隊員も初めて聞く行事に興味津々・・・





一期一会の出会いをとても大切

にする、それが湯島人!

#### 歓送迎会

湯島では、学校の先生や診療所の先生の歓送迎を港で行っている。出会いも別れも全員で、が湯島流!



島民全員でお見送り♥

#### 参加のイベントなど素敵な魅力で溢れていた!

に楽しめる行事にすっかり夢中になった隊員たち。調査を通して、島人は人との繋がりを 皆さんも是非湯島に訪れてみては!! Max! だらけの島

丸ゼミ探検隊は、湯島で湯島大根・おいしさ・かわいさ・いやされ・湯島人ライフといったたくさんの たくさんの出会いと発見を繰り返しながら、湯島の魅力を発見することができたようだ!!このページ

U SEE MAX YOU SEE MAX YOU SEE M





#### 最終調査報告

### 湯島は魅力が溢れる

我々は調査を通して、湯島大根、かわいい湯島、おいしい湯島、いやされ湯島、湯島人ライフなど 実は知っていそうで知らないことがあることに気づかされた。一つ一つの魅力が深い湯島は私たち



魅力を発見した。半年間、湯島の不思議と魅力についてそれぞれ全力で調査に励んだ隊員たち。



色んな湯島の魅力を体感することが出来た。湯島の魅力に触れていく中で私たち自身が にとって最幸の場所である!



コミュ力おばけリコ隊員

## 湯島人の想い

探検中お世話になった方々に リコ隊員が"湯島の未来"を取材してきた! "湯島の未来"を語るみなさんの目はキラキラしてた、、、



## 湯島農産物部会森さん

元々、市内でサラリーマンをしていましたが、 病気になり、仕事を辞めました。 その時に私を歓迎してくれたのが、 湯島の人でした。湯島出身ではない私にも 島の方々は優しく、そして暖かく接してくれて 感謝しかありません。

そんな島の方々に、時間が許す限り 「恩返しをしたい」「島のために働きたい」 と思っています。

みんなのお父さん的 存在!!

この本で湯島大根の美味しさに気づいてくれる人が 1人でも増えてくれたら嬉しいです。 湯島大根を食べた人が言ってくれる、 「やっぱりこの大根が甘くて一番美味しい!」 という言葉を聞くために 毎日愛情込めて大根を育てています。 湯島大根を通じて他の湯島の魅力も 沢山知っていただきたいです。

> 湯島のことなら 知らないことは無い!



#### 地域おこし協力隊 東濱さん

湯島の人口が増えることと同時に 湯島の「関係人口」も増えてほしいと思います。 湯島に住んでいる人、湯島を訪れた人が 湯島は「幸せの島」と思ってもらえるように これからもいろんな活動を継続的に 行っていきたいです。 湯島大根オーナー制度もその一つです。

> 料理上手で 島の人気者☆



#### 湯島農産物部会 会長 渡邉さん

合同会社湯島屋

代表

答さん

湯島は湯島大根を始め、美味しい食材が豊富で 温かい人が多いのが特徴です。自給自足に憧れる人、 移住を考えている人、湯島を新天地として ぜひ来て欲しいです!! これからも湯島大根を食べてくださる方々のために

これからも湯島大根を食べてくださる方々のために 大事に大根を育てていきます。

まだ湯島大根を食べたことがない方、 ぜひ一度口にしてみて下さい。

> 湯島大根愛が強くて みんなに優しい♡



結論!湯島人の愛で溢れる島だ!!

### 編集後記

私たちは、熊本県立大学総合管理学部丸山研究室でマーケティングを学ぶ学生です。 湯島の皆様から、特産品で"極上の大根"と呼ばれている湯島大根のことを、 もっと多くの人に知って欲しい、価値をさらに高めたい!という想いを伺って、 プロジェクトがスタートしました。

今回のプロジェクトで、私たち学生メンバーは初めて湯島を訪問させてもらいました。 期間中何度も訪れましたが、その度、驚きと発見の連続でした。 湯島大根や猫の島の事など既に多くの方がご存知の事だと思いましたが、 私たちが経験した初めての体験や感動をそのままお伝えすることで、 湯島をご存知の方にも、そうでない方にも、湯島の魅力を発見していただけるのではと考え、 「学生探検隊による湯島探検報告」という設定で、ガイドブックを制作することにしました。

このガイドブックを作り上げることが出来たのは、ご協力いただいたすべての方々のおかげです。 活動を通して、かけがえのない出会いや学びがありました。たくさん応援してもらいました。 心から感謝申し上げます。本当にありがとうございました。



企画・制作 熊本県立大学 丸山ゼミ 赤星翔月 上村華乃子 梅田新 小西麗央 志柿馨 中原杏 松野莉子

ガイドブックに関するお問い合わせはこちらまで marumaru@pu-kumamoto.ac.jp (熊本県立大学 丸山研究室) 2023年3月発行 ※最新の情報は各施設までお問い合わせください

※本ガイドブックは、令和4年度 熊本県立大学と談合島を愛する会による 「湯島特産品の販路拡大による地域の活性化事業」の成果の1つとして制作したものです。

#### ご協力いただいた企業・関連団体等(敬称略)

上天草市役所 企画政策課:鬼塚正二 山中幸

地域おこし協力隊:東濱博子 林愛子

湯島の各区長 / 湯島農産物部会:渡邉新一 森教孝 森嵩博 / 合同会社湯島屋 代表:莟和宏

南風泊(はえどまり) / 旅館 日の出荘 / 和食・すし処 天慎

ENEOS 登立SS (岳本石油) / 道の駅 上天草さんぱーる

熊本県立大学:環境共生学部 食品分析学研究室 地域・研究連携センター

(写真提供) 東濱博子 森陽香

そして、湯島の皆さん....ご協力本当にありがとうございました







車

九州自動車道・松橋ICから国道266号線を天草方面に約50分

公共交通機関

桜町バスターミナルから「あまくさ号」に乗車 約90分 上天草さんぱーるで下車、江樋戸港まで徒歩 5分

江樋戸港から定期船に乗船

1日5往復 所要時間約30分 運賃(片道) 600円