

# 地元産生姜を活用したロゲイニングガストロノミー

地域とつながるGI　－観光を例にして－

2024/3/4

一般社団法人DMOやつしろ 次長 中村 和博





# くまもと県産 い草



生産地: 熊本県八代市、熊本県八代郡氷川町、熊本県宇城市、熊本県球磨郡あさぎり町

登録団体: 八代地域農業協同組合、熊本宇城農業協同組合、球磨地域農業協同組合



## 特性

茎長が長い畳表の製織に適した熊本県優良指定品種(ひのみどり、夕凧、ひのはるか)を用い、伝統的な「泥染め」製法により光沢や色調を整えた良質ないぐさ。

## 地域との結び付き

熊本県優良指定品種(ひのみどり、夕凧、ひのはるか)は生産地の生産者に栽培が限られている。泥染め行程は栽培の歴史の中で、品質を長きに渡って保つために効率的な製法技術として確立。

八代地域農業協同組合 熊本県八代市吉城町2690 <http://www.ja-yatsushiro.or.jp/>  
 熊本宇城農業協同組合 熊本県宇城市松穂町松穂357-1 <http://www.jauki.or.jp/>  
 球磨地域農業協同組合 熊本県球磨郡錦町大字一武2657-4 <http://www.ja-kuma.or.jp/>

## 【くまもと県産い草】

- 登録年月日 平成28年2月2日
- 登録番号 第8号
- 名称 くまもと県産い草  
KUMAMOTO-IGUSA  
KUMAMOTO-RUSH
- 区分 第13類工芸農作物類繊維用作物  
(いぐさ)
- 生産地 熊本県八代市、熊本県八代郡氷川町、  
熊本県宇城市
- 登録生産者団体 八代地域農業協同組合  
熊本宇城農業協同組合



# くまもと県産 い草畳表

生産地: 熊本県八代市、熊本県八代郡氷川町、熊本県宇城市、熊本県球磨郡あさぎり町

登録団体: 八代地域農業協同組合、熊本宇城農業協同組合、球磨地域農業協同組合



農林水産大臣登録第9号



## 特性

栽培から加工・製織までの行程を一貫して行い、泥染めされたいぐさを使用し、揃いの長さで製織することにより、色合いや品種特性が統一された高品質な畳表。

## 地域との結び付き

いぐさ栽培の歴史に合わせて栽培から加工・製織までの行程を一貫して行う畳表生産が地場産業として定着し、1970年には日本一の産地に成長。

八代地域農業協同組合 熊本県八代市古城町2690 <http://www.ja-yatsushiro.or.jp/>  
 熊本宇城農業協同組合 熊本県宇城市松糠町松糠357-1 <http://www.jauki.or.jp/>  
 球磨地域農業協同組合 熊本県球磨郡御町大字一武2657-4 <http://www.ja-kuma.or.jp/>

## 【くまもと県産い草畳表】

- 登録年月日 平成28年2月2日
- 登録番号 第9号
- 名称 くまもと県産い草畳表  
KUMAMOTO-IGUSA-TATAMI-OMOTE  
KUMAMOTO-RUSH-MATS
- 区分 第21類畳表類いぐさ畳表
- 生産地 熊本県八代市、熊本県八代郡氷川町、熊本県宇城市
- 登録生産者団体 八代地域農業協同組合  
熊本宇城農業協同組合



やつ しろ とく さん ほん べい ゆ  
**八代特産晩白柚**

生産地: 熊本県八代市、熊本県八代郡氷川町

登録団体: 八代GIブランド推進協議会



農林水産大臣登録第94号



**特性**

大きな物は4kgを越える文旦系の大型柑橘。柑橘系の爽やかな香りが強く、ほどよい甘みと爽やかな酸味を有し食味に優れる。八代地域の冬の代表的果実として親しまれ、お歳暮など贈答品としても市場から評価を得ている。

**地域との結び付き**

生産地である八代地域は、肥沃で排水の良い土壌と豊富な水、日照時間が長く温暖な気候、潮風により霜も降りにくく晩白柚の生産に適している。また、17世紀頃から八代ザボンが栽培され文旦類の栽培技術が確立し、晩白柚の大玉生産に必要な技術・管理方法等が地域に浸透した。

八代GIブランド推進協議会 熊本県八代市古視町2690

# 【八代特産晩白柚】

- 登録年月日 令和2年3月30日
- 登録番号 第94号
- 名称 八代特産晩白柚  
Yatsushiro Tokusan Banpeiyu
- 区分 第1類農産物類果実類
- 生産地 熊本県八代市、熊本県八代郡氷川町
- 登録生産者団体 八代GIブランド推進協議会





# くまもと塩トマト



農林水産大臣登録第111号

生産地：熊本県八代市、八代郡氷川町及び宇城市の干拓地

登録団体：(1) 八代GIブランド推進協議会  
(2) 不知火塩トマト出荷者協議会



## 特性

大玉品種でありながら、果実1個あたりの重量が30g～150gと小さく、糖類、遊離アミノ酸の含有量が高いトマト。糖度が8度以上あり、皮が固く、肉厚で、甘みが強く、希少性が高いため、一般の大玉トマトの3倍以上の高単価で取引されている。

## 地域との結び付き

塩分濃度が高い干拓地で生産され、浸透圧の違いで水分や養分の吸収が制限されることにより糖度が上がる。生産可能なほ場が限られ、さらにこまめな栽培管理が必要である。

(1) 八代GIブランド推進協議会 熊本県八代市古城町2690

(2) 不知火塩トマト出荷者協議会 熊本県宇城市不知火町長崎79

## 【くまもと塩トマト】

- 登録年月日 令和3年10月7日
- 登録番号 第111号
- 名称 くまもと塩トマト  
KumamotoShioTomato
- 区分 第1類農産物野菜類
- 生産地 熊本県八代市、八代郡氷川町及び宇城市の干拓地
- 登録生産者団体 八代GIブランド推進協議会  
不知火塩トマト出荷者協議会



# 八代生姜

生産地：熊本県八代市、八代郡氷川町、宇城市小川町  
海東地区、下益城郡美里町中央地区

登録団体：八代地域農業協同組合



農林水産大臣登録第95号



## 特性

肥大した塊茎の丁寧なトリミング成形と、厳しい出荷基準によって、凹凸が少なく病虫害等の被害や傷みが無い、色艶の良い外観とみずみずしく辛みの少ない食味が特徴の生姜。品質の良さと周年出荷出来る事が市場において高く評価され、一般的な生姜に比べて3割以上高値で取引される。

## 地域との結び付き

豊かな水系と山々に囲まれた渓谷状の地形に散在し、一部の圃場は棚田百選にも選出。小さい圃場は病虫害が伝染しにくく優良な生姜の栽培に適する。また、収穫後は八代地域に広く見られる凝灰岩を掘った塚で貯蔵することにより温湿度が適切に管理され良質な生姜の周年出荷が可能。

八代地域農業協同組合 熊本県八代市古城町2690

## 【八代生姜】

- 登録年月日 令和2年3月30日
- 登録番号 第95号
- 名称 八代生姜  
YatsushiroShoga  
YatsushiroGinger
- 区分 第1類農産物野菜類
- 生産地 熊本県八代市、八代郡氷川町、宇城市小川町海東地区、下益城郡美里町中央地区
- 登録生産者団体 八代地域農業協同組合





# 八代を創造した

# 石工たちの軌跡

「石工の郷に息づく石造りのレガシー」

かつて全国で築かれた「めがね橋」を今も多く見ることが出来る熊本。それらの多くは八代で生まれ育った石工たちによって手掛けられたと伝わっています。彼らの卓越した手腕は日本各地で必要とされ、「神田筋違眼鏡橋（万世橋）」や「通潤橋」などの架設を成功に導き、全国に名声を轟かせるまでに至りました。それ故に、八代は多くの「名石工」を輩出した「石工の郷」と呼ばれています。



# 東陽町

「生姜と石工の郷」



東陽町

東陽町は熊本県中南部、八代平野と九州山脈に挟まれたところに位置し、熊本市から40kmの地点にあります。  
平均気温は15.3度、年間降水量は2,437mmと比較的温暖多雨の気候です。

# 生姜の郷

東陽町では、大正末期からの種生姜の産地として一部の地域で栽培が始まり、現在では熊本県全体の39%の生産量を占め、町の特産品となっております。生姜畑による棚田百選にも選出されています。



従来の観光スタイル



八代市の観光スタイル





## 謎解きロゲイニング（イベント型）

- 市内に隠された謎を解きながら、飲食店・観光施設を回遊する都市型ロールプレイングゲーム



謎解き



い草のコースター



お堀舟巡り



豚の生姜焼き

## ロゲイニングガストロノミー（平日型）

- 市内飲食店で八代生姜を使った料理、お土産、お菓子などを取り扱っている事業者を巡るスタンプラリーの実施



## ONSENガストロノミー

- 開湯600年のを迎えた日奈久温泉（ひなぐおんせん）の市街地を約7kmウォーキングしながら、生姜料理、特産品、地元料理を堪能するイベント



## 謎解きロゲイニング（修学旅行）

- 八代生姜のふるさと東陽町を舞台としたロゲイニングで修学旅行を鹿児島県より誘致  
神社仏閣、石匠館、物産館、石橋、石仏などを巡る体験を計画中



## 八代生姜の流通



### 役割

- 八代生姜を市内飲食店に流通
- 飲食店と八代生姜料理PRイベント



### 役割

- 八代生姜を使った豚の生姜焼きの販売
- 八代生姜を使った新商品料理の開発
- イベント内で生姜料理の提供



## 八代地域農業協同組合

### 役割

- 八代生姜の安定供給
- 飲食店とコラボしたイベントの実施

### GI登録について

- GI登録されている価値が理解されていない。
- GI登録制度を知らない。

### 地域性について

- 八代市が田園工業地帯として発展してきた歴史から、観光客が来るような場所ではないと思っている。

### 八代生姜について

- 八代生姜が熊本県の約40%を占めていることを知らない。
- 生姜の活用方法について熟知していない。
- GI登録されている八代生姜はほぼ八代地域外で販売されている。
- 生姜の産地にも関わらず、生姜の利用価値が脇役
- 生産者の高齢化、生産者の減少
- 生産方法の難しさ

## インナーブランディング

市民が八代生姜に誇りを持ち、愛着を感じられるように、八代生姜の価値を認識し、積極的に八代生姜をPRするような取り組み。

- GIブランドの理解の促進・周知活動
- 八代市は何もない街ではなく、「豚の生姜焼き」「ジンジャーポーク」が食べられる街
- 市民向けの生姜料理教室を開催し、生姜の消費拡大
- 八代生姜への愛着、大正時代から生産を続けてきたプライドの醸成
- 生姜を高く販売できる仕組みを構築し、農家の収益をアップすることで担い手の確保
- 八代生姜の価値の認知度のアップ
- 生産技術の向上

## アウトーブランディング

消費者、市場を対象とした八代生姜のブランド価値を高めることで、八代生姜のブランドイメージを形成し、認知度や、信頼性を獲得する

- 八代生姜が目指すブランドの方向性・価値を地域で共有し、対外的に発信する。
- 東陽地域の土地の歴史、伝統文化、食文化を背景としたガストロノミーツーリズムを推進し発信する。
- 八代生姜の他の産地と差別化を図るメッセージを発信する。
- 八代生姜のブランドマークの作成
- 八代生姜を食すガストロノミー体験を通じて、八代の魅力を感じてもらえる体験を創造する。



ご清聴ありがとうございました。