

「九州の食卓」特別編集

阿蘇の食卓

食の魅力を発信する
スタイルブック



阿蘇地域世界農業遺産
特別編集号

阿蘇から生まれる 大地のまかなひ



黒菜
kurona

島の湯地区でも黒菜が育つ畑は限られている。
周囲に雪が積る日も、足元にじわりと温かさが
伝わる土の上で、幾層のように葉を広げる

地熱で育つ阿蘇の伝統野菜
地面から幾層も、もうもうと立ち
上る蒸気に包まれている小国町湯の
湯地区。周囲にはさすがに硫黄の匂
いが漂う。ここで100年以上前から
地熱を利用して栽培されてきたのが
「黒菜」だ。大きくて太い株、黒
みを帯びた濃い緑の分厚い葉。小
松菜に似た姿形ながら、確かな由来
は伝わっておらず、現在、栽培して
いるのは集落の5軒ほど。自家消費
が主のため、ほとんど出回ることが
ない希少な緑黄色野菜だ。
黒菜は、9月中旬に種を蒔き、
11月に地熱で地面が温められている
畑だけに移植する。土の温度が高い
ため、雪が降る冬でも露地で栽培で

小国郷エリア | 小国町 #黒菜 | 南小国町 #舞茸 |

温泉と地熱の大地で

阿蘇地域の中でも特に、温泉の恩恵を受けている小国郷地域。
温泉熱で温められた地では昔ながらの希少な農作物が育ち、
一方、新しい特産品とすべく導入した農産物も根付いている。

きるのだ。自家菜園で黒菜を育てる
後藤朝香さんは、霜にあたると柔ら
かくなり、甘みが出てきます」と教
えてくれる。収穫した黒菜は自宅敷
地内に吹き出す蒸気で蒸すと、緑が
一層鮮やかに。旬の時期、後藤さん
は、日々、白和えやごま和え、お浸
しなどにして黒菜を食べる。「この
地だけでしか育たない特別な野菜を、
日常的に食べられるのは嬉しいです
ね」とのこと。これからも種を採り、
栽培を続けたいと話す。

町の人々が守る新しい特産品
山里ののどかな景色の中に建つ
「南小国町のセンター」。内部
では、「舞茸」が栽培されている。舞
茸は、南小国町が新たな特産品とす
るため、平成7年に導入した農産物
だ。センター内では、椎茸栽培に使
われた原木を砕き、固めたブロック
に菌を入れていく。カビやウイルス
が発生しないよう気を配りながら、
温度と湿度を徹底管理できる培養室
の中で、約45日をかけて一株ずつ大
切に育てている。
今やすっかり地元で定着している
舞茸。地域の物産館で手軽に購入で
きるほか、飲食店や宿でも味わうこ
とができる。そば街道にある「花郷
庵」でも、舞茸の天ぷらがメニュー
に並ぶ。町が舞茸の栽培を始めた際、
ともに町おこしをした店をオー
ブン。抹茶塩でいただく天ぷらを目
当てに訪れる客も多いという。



地面や石垣の間など、至る所から温泉の蒸気が
上がる島の湯地区は別世界のよう。蒸気の温
度は98度ほど。不用意に近づくと火傷をする



3株ほどで大きなカゴもいっぱい。「地熱で
育ち、地熱の蒸気で食べる冬野菜です」と後
藤さん。12〜3月に少しずつ収穫して食べる



黒菜の漬物。地熱の蒸気で調理する「地獄釜」
で3分ほど蒸すと緑の葉が増す。細かく刻み、
生醤油やポン酢で和えてもおいしい



町からセンターの管理運営を委託されている
阿蘇小国ファーム代表取締役の下城孔志郎さ
ん(左)と、センター長の家入豊信さん