

# Access

## 交通機関で

福岡空港	地下鉄	博多駅	JR九州新幹線	新玉名駅
	約5分		約40分	
阿蘇くまもと空港	九州産交バス	熊本駅	JR九州新幹線	新玉名駅
	約80分		約10分	
	空油 リムジンバス	熊本桜町 バス ターミナル	九州産交バス	山鹿市
	約60分		約50分	熊本電鉄バス
			九州産交バス	和水町
			約60分	約60分

## 車で

福岡IC	九州自動車道経由	約50分/78.3km	熊本IC	国道18号線	約12分/4.1km	玉名市内
	九州自動車道経由	約50分/78.3km	熊本IC	国道18号線	約5分/1.8km	和歌町内
	九州自動車道経由	約50分/78.3km	熊本IC	国道18号線	約15分/9.8km	山鹿市内
	九州自動車道経由	約1時間/90.2km	熊本IC	国道3号・国道53号線	約25分/13.6km	菊池市内



## 菊池川流域日本遺産公式サイト

“米作り、二千年にわたる大地の記憶～菊池川流域「今昔「水稲」物語」～”のストーリーに登場する文化財や、玉名市、山鹿市、菊池市、和水町などの観光情報を紹介しています。

探検モデルコースやフォトギャラリーなど、菊池川流域ならではの魅力を発信！

<https://www.kikuchigawa.jp>

菊池川流域日本遺産

検索



【問い合わせ先】

菊池川流域日本遺産協議会

事務局／玉名市教育委員会 文化課

熊本県玉名市岩崎163 TEL:0968-75-1136



日本遺産

# 菊池川流域日本遺産



# JAPAN HERITAGE

熊本県北部（玉名市、山鹿市、菊池市、和水町）



# STORY

菊池川流域に残る大地の記憶。  
それは、水と時間の悠久の流れが生み出した  
二千年にわたる米作りの歴史です。

平地では古代より受け継がれた「条里」、  
山間では高地での米作りを可能にした「井手」と「棚田」に出会い、  
そして川に行き着く海辺では広大な耕作地を生み出した「干拓」の歴史が  
あなたを歓迎してくれます。

歴史に生きた先人たちが織り成す大地と水の関わりが  
今もお私たちの生活に密着した米文化を支えているのです。

古代の遺跡にはじまり、水運の拠点として栄えた往時の繁栄を偲ばせる町並み、  
大切に受け継がれてきた祭りなどの無形文化や、郷土に根づいた食文化、  
それらは二千年前より続く日本の米作り文化の縮図であり、  
ここではその全てをコンパクトに感じることが出来ます。

日頃の喧騒を忘れて歴史ロマンに浸る、  
素朴な風情とダイナミックな景色に  
そっと優しく包まれてみませんか？

学んで、食べて、楽しめる菊池川流域のお米旅



LET'S GO!!



平成29年4月28日、菊池川流域の歴史ストーリー

“米作り、二千年にわたる大地の記憶～菊池川流域「今昔「水稲」物語」～”が日本遺産に認定されました。



豊かな水と、先人の知恵が生み出したふるさとの味。

おいしい水があってこそ生まれる米、お酒。  
全国的にも有名な造り酒屋をはじめ、新たな観光資源としても注目を集めるとっておきの「食」体験は、  
菊池川流域が誇る財産なのです。



**七城のこめ**

菊池川流域は古くからおいしい米の産地として知られており、そのおいしいの秘密は菊池川の清らかな水と肥沃な土壌、寒暖差ある気候の恩恵です。菊池市七城町から出品される県北産ヒノヒカリ(七城のこめ)は、日本穀物検定協会食味会で最高位である「特A」を顕産も受賞しており、おいしい米として高い評価を受けています。香り高く甘みたっぷり、もちりとした食感が特徴で、炊き立てはもちろん、冷めてもおいしいと評判です。

**菊池川流域の酒造り**

菊池川のおいしい米と水を使って酒造りが行われています。山鹿市には明治29(1896)年創業の「千代の園」、和水町には明治35(1902)年創業の「花の香」という造り酒屋があります。



**千代の園酒造**

明治29(1896)年創業の造り酒屋。  
〒861-0601 熊本県山鹿市山鹿1782  
TEL:0968-43-2181  
https://www.chiyonosono.co.jp

MAP 26



**赤酒**

江戸時代、熊本藩の「お国酒」として作られ、幕府にも献上された由緒あるお酒です。保存するため草木灰を入れることで赤く色づき、現在は当地域の正月のお屠蘇(とそ)に欠かせない特別なお酒として知られます。



**花の香酒造**

明治35(1902)年創業の造り酒屋。  
〒861-0908 熊本県玉名郡和水町西吉地2228-2  
TEL:0968-34-2055  
https://www.hanarokko.co.jp

MAP 27



**このしろの丸ずし**

菊池川の河口で取れるこのしろ(ニシンの一種で海水魚)を1尾まるまる使ったお寿司。正月や祝いの席などでよく食べられます。



**ガネめし**

秋から冬に食べられる郷土料理。漁師が川で獲るガネ(川ガニ)の風味豊かな炊き込みご飯。



**山太郎祭inなごみ**

毎年11月第3日曜日に開催。山太郎とは菊池川に生息するモズガニの愛称。和水町の郷土料理である「ガネめし」を味わうイベントです。

二千年にわたる米作りの歴史。

それは平地から山間へ

そして海辺や沼地を農地へと開拓した技術の結晶。

川の流れに沿っていくと、農地を開拓するための工夫を凝らした水路が拓かれ、長年にわたる先人たちの知恵に出会うことができます。米作りへの人々の営みと意匠を感じられる、そんな風景をぜひ感じてみてください。

**千拓**

「海の万里の長城」とも呼ばれる堤防群は、総延長52キロにも及ぶ庄巻の石垣が見どころ。



**条里**

整備された広大な田園風景と青空、古代から変わらぬ景色に触れることができます。



**古墳**

全国でも珍しい装飾古墳の数々。芸術的な色彩と、当時の描き手に想いを感じながら、歴史のロマンを感じる事ができます。



**棚田**

秋口、金色に輝く稲穂と真っ赤に染まった彼岸花。階段状に整備された表情豊かな水田は、季節と時間により異なる魅力に包まれます。



**井手**

ここは先人たちの知恵。これまで水が届かなかった高台へ水を運ぶ究極の灌漑システム。張り巡らされた井手の総延長は菊池市の原井手だけでも10キロにも及びます。



米作りの営みがもたらした豊かな文化

**豊前街道の町並み**

肥後・熊本(熊本市)から豊前・小倉(北九州市)を結ぶ「豊前街道」。その一部が山鹿市の中心部を巡ります。江戸時代から続く土蔵造りの建物や長屋の町並みが残り、今も古き良き姿を残しています。有名な「八千代産」や酒蔵など、現代でも人気の高い文化的な景色に出会えるのが魅力です。



**祭りや風習**

地元の保存会や地域で代々大切に伝承してきた様々な祭りや風習は、今でもしっかりと守られています。マニュアルもなく口承で受け継がれてきたものもあり、その豊かな雰囲気は見るものを圧倒します。



装飾古墳の数は日本一。古代へタイムスリップできる遺跡は見どころたくさん。

装飾古墳とは、古墳時代に豪族たちが築造した古墳のうち、内部にある石棺や石室などがレリーフや彩色で彩られた古墳を指します。全国の約30%が熊本県で発見されています。

**歴史跡ほか**

**菊池川流域の装飾古墳群**

米作りの営みにより繁栄した装飾古墳文化。チブサン古墳をはじめ流域の装飾古墳は117基を数え、日本一の密度を誇ります。



**チブサン古墳**

MAP 5



**鍋田横穴**

MAP 6



**石貫ナギノ横穴群**

MAP 7



**塚坊主古墳**

MAP 8



**石貫穴観音横穴群**

MAP 9



**大坊古墳**

MAP 10

**歴史跡 岩原双子塚古墳**

MAP 3



米作りで得た財力等で築造された古墳。岩原双子塚古墳は当流域で最大規模の前方後円墳。江田船山古墳は出土品のほとんどが国宝に指定されています。

**歴史跡 江田船山古墳**

MAP 4



**歴史跡ほか**

**弥生時代の大集落遺跡群**

菊池川流域各地では盛んに米作りが行われ、大規模な集落遺跡からは米作りを示す道具、特に鉄器が数多く発掘されています。

古墳内部は常時公開していないため、見学を希望される方は下記までお問い合わせください。なお、※については熊本県立装飾古墳館でレブリカを常時見学できます。

- |           |       |                  |
|-----------|-------|------------------|
| 玉名市       | 文化課   | TEL:0968-75-1136 |
| 山鹿市       | 社会教育課 | TEL:0968-43-1651 |
| 菊池市       | 生涯学習課 | TEL:0968-25-7232 |
| 和水町       | 社会教育課 | TEL:0968-34-3047 |
| 熊本県立装飾古墳館 |       | TEL:0968-36-2151 |

