

地道な「田まわり」こそ美味しく、  
地域に合った米作りのための一歩



古江 和洋さん

山鹿で主にお米を作り続ける古江和洋さんは寡黙な挑戦者。毎年同じことをやっても面白くない、「質が良く、美味しく、収量が多く採れ、地域に合ったお米を作る」という目標に向けジャンボタニシを利用した除草やクリムゾンクローバーによる土づくりなど、試行錯誤を続けています。そして、なにより大事にしていることが「田まわり」です。「様々な挑戦の結果に結びつけるべく、些細な変化も見逃さぬよう地道な「田まわり」が重要」と古江さんは言い、今日も「田まわり」を続けます。

📍「メトロカフェ」でご賞味いただけます。

自然の理に逆らわず、  
本当に体に良いお米を目指して！



玉名牧場  
矢野 希実さん

「本当に体に良い、美味しいものを育てたいんです。」と語る玉名牧場の矢野希実さんは、肥料や堆肥を使わない自然農法で18年お米を作り続けてきました。自然の原理原則に逆らわず、微生物が生きている本来の土の生態系を活かした農法を続けることで、味や収量が安定してきたと言います。食べ物が豊かすぎる反面、無頓着になりがちな世の中で、次世代に誠実なお米や食物を残していきたいと、日々飽くなき挑戦を続けています。

📍「ダイニング 菅」でご賞味いただけます。

「ラムスビ」プロジェクトを支える /

## おいしいお米の 生産者紹介



米作りに対する英知・情熱を持った

生産者がいてこそ「米どころ」菊池川流域！

ここでは、それぞれの「ラムスビ」に使われているお米を  
熱い想いととも育てている生産者を紹介します！  
想いを込めた「お米」をぜひともお店でご賞味ください！

江戸時代には献上米として評価された  
「砂田米」は地域の誇りです！



高木 良精さん

「この砂田地区の特徴である砂が混じった土壌と阿蘇山からの水の恵みで美味しいお米ができるんでしょうね」と誇らしげに語ってくれた高木さんは、菊池市七城町の「砂田地区」で代々米作りを営んできた米農家です。菊池川と追間川の間にある砂田地区で作られた米は「砂田米」として昔から評判のお米で、江戸時代には献上米として評価された歴史もあります。砂田米の歴史を引き継ぎながら、自身のこだわりを語る高木さんの顔は誇りと自信に満ちて見えます。

📍「山鹿のおもてなしさんきら」でご賞味いただけます。

「庄の夢」の特別栽培米は  
肥沃な土地と先人の知恵の結晶！



農事組合法人  
庄の夢

「山鹿市 庄」地域の米の生産者が集まってできた「農事組合法人 庄の夢」。八方ヶ岳の花崗岩で磨かれ、上内田川と木野川の溪谷から湧き出る水の恵みと、「庄の夢」の会員の絆で育てた特別栽培米には庄の肥沃な土地のミネラルと先人の知恵がギュッと詰まっています。「庄の夢」は学生の農業体験の受け入れや地域活性化のための活動にも積極的で、清開のクリムゾンクローバーが田んぼで一面に咲く毎年4月の「春の花まつり」には多く人が訪れます。

📍「農事組合法人 庄の夢」でご賞味いただけます。

農業のおもしろさを伝えたい！  
次世代の農家のために！



ひろみ農園  
渡邊 博文さん

渡邊博文さんは自然食品の販売に携わるなかで「自分が作ったものを自分で売りたい」という思いで一念発起し、土地も道具もないところからスタートしました。米作りにあたっては、「素直で美味しいお米を育てたい」という思いを胸に、稲そのものの生命力を活かす自然栽培での米作りに取り組んでいます。地域の中では若い世代であることから、次世代に農業のおもしろさを見せ、バトンを繋いでいくことを意識して活動し、将来子どもになりたい職業に「農家」が挙がることを夢に見て、今日もかつこい農家を目指し田畑と向きあっています。

📍「cafe zakka bb」でご賞味いただけます。



## 菊池川流域をむすぶ 「ラムスビ」プロジェクトとは？

菊池川流域（熊本県玉名市、山鹿市、菊池市、和水町）では、  
阿蘇から有明海にそそぐ水（ミネラル）の恵みと

人々の英知・情熱とともに

二千年も前から米作りが盛んに行われ、

多くの「おいしい」お米が生産されています。

今回、「菊池川流域をむすぶ「ラムスビ」」をテーマに、

菊池川のミネラルが育んだ「おいしい」お米と

各市町自慢の食材をむすび合わせ、

たくさんの魅力がぎゅっと詰まった

新メニューが完成しました。

あなたもおいしい「ラムスビ」に出会ってみませんか。



## 菊池川流域の ラムスビ処

菊池川流域をむすぶ  
「ラムスビ」プロジェクト

おいしい「ラムスビ」  
いかがですか？



**1** ダイニング 善 **玉名**

玉名  
天むすランチ  
※1日限定10食



1,650円(税込)

カボスの香りで引き立てられた  
白えびの甘味溢れる特製天むす!

玉名で獲れた白海老を一匹まるまる握った天むすです。上から振りかけた和土産のカボスの香りで、海老の甘味が引き立ちます。スポットに入った「つゆ」を2、3滴垂らせば、天井風の味わいも楽しめます。

住所 玉名市中1591-8 TEL 0968-74-2898  
営業時間 11:30~14:30/18:00~23:00 定休日 日曜日

**10** ママトコキッチン **菊池**

菊池のNon-GMO  
牛の田楽風  
ラムスビプレート



※平日ランチタイム限定  
1,342円(税込)

自慢の菊池産牛の赤身を贅沢に使った  
田楽風ラムスビ

牛の赤身を贅沢に使い味噌でソテーしたものを、菊池産のラムスビに載せてオープンで焼き上げた田楽風のラムスビです。味噌に加え山鹿市の「千代の園酒造」のお酒が深い味わいを引き立てます。

住所 菊池市七城町蘇崎1310-3 TEL 0968-41-5091  
営業時間 11:00~15:00/17:00~21:00 定休日 年末・年始(L.O 14:30, 20:30)

12月21日~1月13日は上記メニューの提供を中止致します

**9** cafe zakka bb **菊池**

bbラムスビ  
ランチ



1,320円(税込)

山鹿の豊かな食材を使った自家製肉味噌が  
菊池の黒米の旨味を引き立てます

菊池の黒米に特製の肉味噌をのせた一品。山鹿市の卑弥呼養院のお味噌に山鹿牛やニンニク、自家製紅生姜を混ぜ込んだ肉味噌に岳間茶の抹茶塩で仕上げたラムスビで山鹿と菊池を味わえます。

住所 菊池市長田496 TEL 080-9106-7416  
営業時間 11:00~17:00 定休日 木曜日・第一、第三日曜日

**2** ここゆる処 ほぼここ **玉名**

焼きラムスビセット

650円(税込)

七輪で炙っていただく、お米の恵み



お味噌屋さんを営む店主自慢のお味噌を塗って焼き上げた味噌焼きラムスビと一緒に提供される七輪で炙れば、好みの焼き加減で楽しめます。

住所 玉名市高瀬158-2  
TEL 0968-74-2439(吉永商店)  
営業時間 12:00~16:00  
営業日 金・土曜日

※要予約 ※2020年1月から提供

**3** 三加和温泉緑彩館 金栗里娘 **和水**

金栗里娘ラムスビ弁当 ※1日限定10食

418円(税込)

竹皮で包まれた、  
どこか懐かしい故郷薫るラムスビ弁当



シンプルな海苔巻きラムスビと菊池のゴボウのきんぴらラムスビに流城の素材を使ったお煮しめを添えた、女性にも食べやすいコンパクトなお弁当です。素朴な味わいと竹皮の包みがどこか懐かしさを感じさせます。

住所 和水町大田黒768-1  
TEL 0968-34-4222  
営業時間 9:00~18:00  
定休日 毎月第1水曜日(祝日の場合は翌日)  
※前日までに要予約

**4** さいき農場 なごみ庵 **和水**

火の本豚の  
肉巻きラムスビと  
有明海苔うどん  
セット



1,000円(税込)  
※チーズ乗せは+60円

火の本豚の濃厚な味とトマトの甘酸っぱさが  
くせになる特製肉巻きラムスビ!

甘辛いタレのかかった火の本豚を使った肉巻きラムスビは絶品です。上に添えた玉名産のトマトがさっぱりとした味わいで、タレのかかったご飯の味を引き立てます。セットの有明海苔うどんも肉巻きラムスビに負けず流城の素材を楽しめる一品となっています。

住所 和水町江田455菊水口マン館内 TEL 0968-75-8022  
営業時間 11:00~14:30/17:00~20:30 定休日 月曜日(祝日の場合は翌日)

**5** ぱんのわ **和水**

ラムスビ  
バーガーセット  
(バーガー&スープ)

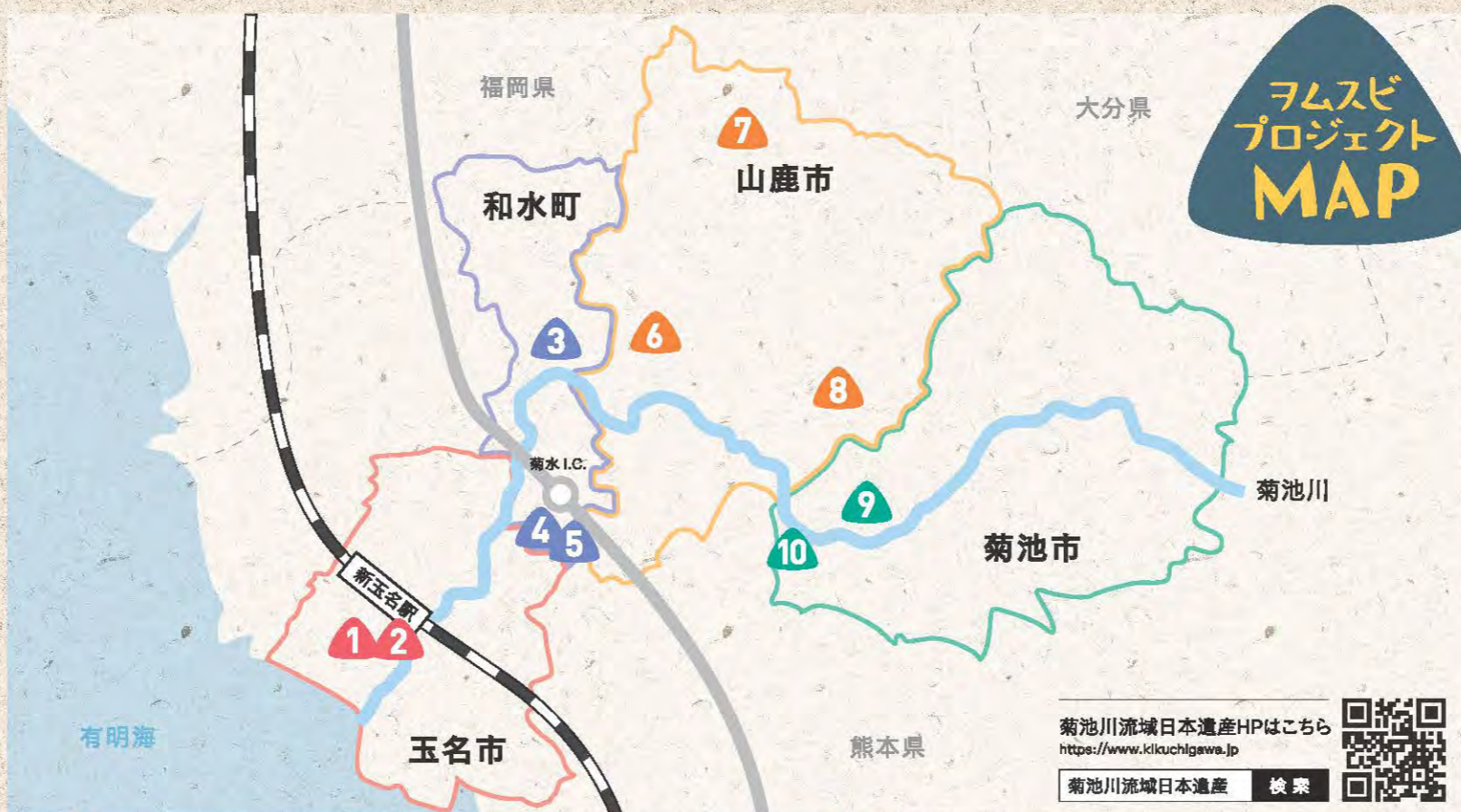


※2日前まで要予約  
753円(税込)

かぶりついて味わう菊池川流域の4地域!

和水の古代米を使ったパンズで菊池川流域で育まれた野菜やベーコンを挟んだ特製バーガーです。ハンバーガーひとつで菊池川流域4市町の食の魅力を楽しめます。

住所 和水町江田455 TEL 0968-57-7589  
営業時間 10:30~18:00 定休日 月・火曜日(祝日営業・振替休日あり)



ラムスビ  
プロジェクト  
MAP

菊池川流域日本遺産HPはこちら  
<https://www.kikuchigawa.jp>  
菊池川流域日本遺産 検索

**8** 農事組合法人 庄の夢 **山鹿**

庄の夢花弁当

700円(税込)

お弁当に込められた、  
「庄の夢」の想いと受け継がれし郷土の味



庄の夢自慢のお米本来の味を楽しむ白ラムスビや菊池の高菜の油炒めラムスビ、二種の梅干しを混ぜ込んだラムスビに加え、色とりどりの旬のものを使った手作り郷土料理があしらわれた、花咲く春の田園を想わせる華やかなラムスビ弁当です。

※「春の花まつり」や流域のイベントでの提供予定です。イベントの予告・詳細はHP・ツイッターをご確認ください。twitter @v5NhhFONKsCPDBm

住所 山鹿市鹿本町庄809  
TEL 080-9107-5200

※要予約

**7** 山鹿のおもてなしさんきら **山鹿**

さんきら手毬ラムスビ御膳

1,320円(税込)

菊池川流域の自慢の食材を、  
可愛い手毬ラムスビで召し上がれ!



菊池の砂田米を岳間茶のペーストで炊いたお米で握ったラムスビや山鹿の椎茸ラムスビ、栗を使ったおはぎ風ラムスビなど、季節の可愛い手毬ラムスビで流域の豊かな食材が楽しめます。

住所 山鹿市岩野 2159-3  
TEL 0968-32-3467  
営業時間 11:30~15:00 (LO 14:00)  
定休日 水曜日  
※要予約

**6** メトロカフェ **山鹿**

木屋さんの  
米麴あわせ味噌と  
発芽玄米甘酒の  
ラムスビスコーン



300円(税込)

米麴味噌と発芽玄米甘酒の  
自然な甘みが楽しめるラムスビ型スコーン

店主が故郷の味として懐れ親しんできた「味噌パン」からヒントを得た、「米麴を使ったあわせ味噌と発芽玄米甘酒を組み合わせたラムスビスコーン」です。軽く温めるとより一層味噌の深い味わいと香ばしさが楽しめます。

住所 山鹿市山鹿1392 TEL 0968-43-0874  
営業時間 11:30~18:00 定休日 火・水曜日