



株式会社で地域おこしを。新相良藩カンパニー

村おこしを着実に進めるには、とにかく行動し続けることです。

「くまもと日本一づくり運動」に呼応して県下各地で活発に動いている地域づくり。ここ人吉市でもさまざまな試みが行われています。そのなかで、全国でも珍しい村おこしグループの「株式会社」として話題をよんでいる「新相良藩カンパニー」を訪ねました。



企業としての拠点づくり。それが地域づくりの発展へとつながる。

「たしかに地域づくりというのはボランティアの方がかっこいいし、まわりからチヤホヤされるかもしれませんが、本気で活動を起こそうとすると資金に限界があります。そこで株式会社に投資してもらおうと考えました。」
ここ郷土料理店も資金づくりの一つ。そして開発した特産品の提供の場であり、販路開拓の拠点でもある。
「地域が豊かになることは地域の人がかんやたかになること。でもそれには物質的な豊かさの裏づけが必要です。そのためにも人吉、球磨の山の産物を商品化、一・五次化できれば……輸出超過型の地域にして独自で生きていく力をもつようになれば……と自分たちの力、知恵を出しあっています。」



田中さんの夢はひろがっていきます。最後にムラおこしについて一言——
「ムラおこしにはいろんな登り方があると思います。なんでもいからやりつづけること。行動すること。本物を売り出していきたい。」

「株式会社」という形で地域づくりの一つの問題提起をした田中社長率いるグループ。人吉・球磨地方の地域おこしをにらみながら、熱い思いを込めてまずは店の売り込みに懸命。ガンバレ! 地域づくりカンパニー。

つぎつぎに特産品を開発した「新相良藩行動隊」が、カンパニーの前身。

そもそも会社の前身となったのは、人吉・球磨の若者たちの異業種交流の場として、そして町づくりの実行部隊として昭和61年2月に発足した「新相良藩行動隊」。まさに行動隊の名にふさわしく、発足以来、球磨焼酎「新相良藩」、「新相良藩とんさんまんじゅう」、「新相良藩とととと漬物」、「新相良藩足軽弁当」、「鮎の一夜干し」、「新相良藩大名御膳」、「トッフィーチーズ」などの「特産品」の開発。熊本市内のデパート、さらには東京「銀座熊本館」でのイベントの開催、——「新相良藩春の最前線」。これらの実績をひっさげてこの夏株式会社新相良藩カンパニーの誕生。

郷土料理店の玄関は、自然を満喫できる裏通り。

話を聞きしたのは社長の田中信孝さん。場所は、会社がこのほど人吉市内に出店した郷土料理店、その名も「新相良藩」。このお店、まず入口に驚き。なんと玄関が裏通りに面しているのです。商店街の表通りには隣近所とうってかわって舞台裏。このへんのところから田中社長に聞いてみました。「店自体が一つの問題提起なんです。」

私たちグループの最終的な目標にもなるんですが、水と緑とやすらぎの町ということを主張しています。裏通りには球磨川(胸川)の水と人吉城跡の緑がながめられ、それはやすらぎにつながる——といったこだわりですかね」と田中さんの熱い言葉は続きます。「家族や友だちがポーッとできるような里づくりをしたいんですよ」



七百年の歴史に熱れながら、つぎつぎに特産品を開発。熱い思いを込めて、ガンバレ! 地域づくりカンパニー。

九州相良 蔵めぐり・古寺めぐり

●蔵めぐり
▶歴史資料館(宝古蔵)、武家屋敷(武家蔵)、工芸館(伝承蔵)、焼酎の醸造元(焼酎蔵)、デザイン工房(木の蔵)、郷土料理店(御用蔵)という人吉の歴史と伝統を感じさせる六つの異なった「点」を結びつけた「蔵めぐり」コース。



●古寺めぐり
▶曹洞宗の永国寺、石水寺、真宗の楽行寺、相良藩菩提寺で真言宗の願成寺。この人吉市内の四つの古刹が隠れた秘蔵品を公開する「古寺めぐり」コース。

