

生命の塩を求めて 天草の美しい海でおいしい 塩をつくっています！

チャレンジの

あゆみ

松本氏と一緒に、理想の塩づくりができる場所を求めて各地を回る。

塩づくりに適した場所を探しながら、たどりついた場所が天草町大江の須賀無田海岸。2人で土地を整備し、塩づくりができる環境を整える。塩づくりが縁で仲間ができる。

生命の塩を求めて天草の美しい海で美味しい塩づくりがスタート。海水をそのまま結晶させた「小さな海」が完成した。

連絡先

天草塩の会
天草市天草町大江 1448
TEL : 0969-42-5477



美しい天草の海の恵みを
凝縮した塩づくりに取り組む

天草塩の会

よしかわ

めぐみ

吉川 恵 さん

塩は縁を結ぶ！



塩づくりがきっかけで、天草に来て 20 年が過ぎました。伊豆大島で塩づくりに携わっていた松本（天草塩の会代表）氏と知り合ったことで、塩づくりをやりたいという気持ちになりました。塩づくりに適した場所を探しながら九州の海岸線を回ってたどりついたのが天草で、松本氏の“知りあいの知りあい”という感じで色々な方にお世話になり紹介して頂いたのが天草町大江の須賀無田海岸です。

天草生まれの「小さな海」

生命の塩を求めて天草の美しい海で美味しい塩を作りました。「海水をそのまま結晶させる」それが「小さな海」の塩です。天草にたどりついて塩の結晶を見るまで約 1 年かかりました。現在、20%まで濃縮された海水を結晶ハウスに入れゆっくり結晶させる「天日塩」と 15%まで濃縮された海水を鉄釜を用いて薪で炊き上げるセンゴウ塩の 2 種類を作っています。「天日塩」は夏場だと約 2 週間、冬場は約 2 ヶ月くらいかかりますが粒の大きい美味しい塩です。

みなさんに喜んでもらえたら・・・

私たちは、たくさんの人にお世話になりました。本当に「塩は縁を呼ぶ」という感じで、塩でつながれる部分が多いんです。なので、その恩返しということではありませんが、皆さんに喜んでもらえたらと思い趣味の三線を地域の敬老会や文化祭などで演奏しています。それともう一つ、地域の高齢者の傾聴ボランティアができたらいいなと思っています。私のこれからの目標は、天草の美しい海でつくった美味しい塩を、もっと多くの人に知ってもらうことと、高齢化や過疎が進む天草で、人とのつながりを大切にしながら地域の高齢者を見守ることができればと思っています。

～ Profile ～

福岡出身。天草町在住。「天草塩の会」の代表を務める松本氏と出会い、一緒に理想の塩づくりを求め各地を回る中、たどりついた天草町の須賀無田海岸。海水をそのまま結晶させるという自然塩を「小さな海」と名付ける。



地元の旬の食材を使い
真心とちょっとの手間で
みなさんに喜んでもらいたい

チャレンジの

あゆみ

平成 4 年、40 歳の時に
起業家育成の勉強会に参加。
魚介類の移動販売業
を開業する。

平成 12 年よりグリーン
ツーリズムモニター受
け入れで、農泊や料理体
験、魚料理体験等を始め
る。平成 17 年、くまもと
ふるさと食の名人に認
定。イベント等で「食」
を提供、旬の食材を活か
した地産地消の取組みに
協力。

宮地岳営農組合が設立
した「里山民宿の会」に
登録。農業体験・田舎料
理体験等、体験型の農家
民宿「とりごえ」を開業
する。

連絡先

山海なべ・おふくろの味
よしだ
農家民宿 とりごえ
天草市宮地岳町 111
TEL : 0969-28-0102



きっかけは
女性起業家育成の勉強会から
山海なべ・おふくろの味 よしだ
農家民宿 とりごえ
よしだ ようこ
代表 吉田 陽子 さん

起業家育成の勉強会がきっかけに…



33 歳の頃、農村女性大学の勉強会に参加しました。内容は「起業するためにはどのような許可が必要か」というようなものでした。「子どもの学費等にお金がかかるので、パートに行くより自分で起業した方が良いのでは…」という思いが一番大きかったと思います。私が起業することに対して、本当は家族もすごく心配したのではないかと今になって思うのですが、その時の私は起業することに必死で気が付かなかったのかもしれません。

旬の食材を使い手間をかけて作る！

平成 12 年よりグリーンツーリズムモニター受入で、農泊や料理体験、椎茸駒打ち体験等を行っています。熊本県の地産地消協力店や健康づくり応援店にも指定され、市や町のイベント等でも「食」を提供し、旬の食材を活かした地産地消等の取組も行っています。平成 17 年には「たこ飯」でくまもとふるさと食の名人にも認定されました。これからも、地元の旬の食材と少し手間をかけた料理でおもてなしをしたいと思っています

これからの夢は…



現在は、惣菜や弁当の移動販売と宮地岳営農組合の協力を得て、体験型の農家民宿「とりごえ」の経営もしています。また、2 年ほど前より一人暮らしの高齢者の方に夕食を作って届けています。高齢化率が全国平均を上回る天草で、私にできることは何かと考えた時に、一人暮らしの高齢者への配食サービスならできるのではないかと思います。あと、葬式の出立ちを手伝いに来てくれる人がいないからという理由で斎場ですることが多くなりましたが、地区で祭壇を持っているので、葬式の出立ちを地域でグループを作りお手伝いに行けるような体制がとれないかなと思っています。地域で助け合い、つながるという点でもいいことだと思います。

～ Profile ～

御所浦町出身。宮地岳町在住。ガス器具製品で料理の実演をする仕事に就き、そこで料理を勉強する機会をもらう。結婚後、起業家育成の勉強会に参加したことをきっかけに 40 歳で起業。「くまもとふるさと食の名人」にも認定され、惣菜等の移動販売や体験型の農家民宿、イベント等で地元の食材にこだわった「食」を提供している。

