



九観スタッフが行く！
肥薩おれんじ鉄道の旅 Vol.2
< 熊本県 みなまた編 >



熊本県八代市と鹿児島県薩摩川内市を結ぶローカル列車、『肥薩おれんじ鉄道』の旅！
第二弾は、熊本のみなまたで途中下車。みなまたのまちの魅力をご紹介します。

おれんじ鉄道

みなまた

レンタサイクルありますよ！

Minamata

魅力 Pick up!

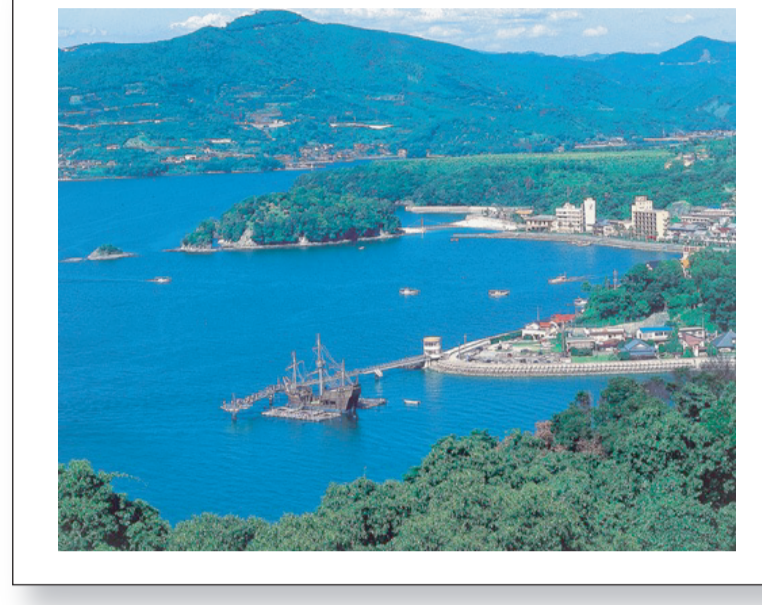
湯の児・湯の鶴温泉

みなまたの2大温泉地といえば、『湯の児（ゆのこ）温泉』と『湯の鶴温泉』。湯の児温泉は“海の温泉”、湯の鶴温泉は“山の温泉”といわれ、その魅力は好対照なのです。



湯の児温泉

不知火湾に面した温泉地、湯の児温泉。その名の由来は、景行天皇が海中の一部がぬるかったことから「湯よりも湯の子だ」と言ったことが始まりだとか。また、傷ついたウミガメが湯浴みをしていたところが温泉だったという言い伝えもあります。



この温泉地の魅力は、何より海との一体感が味わえるところ。それぞれ源泉をもった旅館が9軒建ち並び、露天風呂や洞窟風呂など個性豊かなお風呂が堪能できます。不知火湾に沈む夕陽や天草、雲仙岳などを望むこともでき、壮大な自然を体感しながらぼっこりできますよ。

- 泉質 ナトリウム-炭酸水素塩・塩化物泉
- 効能 特にリュウマチ、神経痛に効果が期待できる

周辺の件どころ！



湯の児チェリーライン

湯の児温泉に向かう道路沿いに続く、約500本もの桜並木『湯の児チェリーライン』。海岸線がピンクに彩られるさまは、ため息ものです。見ごろは、3月下旬～4月上旬。『日本さくら名所100選』に選ばれているほどのこの景色は、春に訪れるならばぜひ見てみたいもの。

湯の鶴温泉



みなまた市内から8kmほど山間に入っていくと辿り着く『湯の鶴温泉』。その昔、平家の落人が川岸近くの水たまりにいた一羽の傷ついた鶴が、数日後には傷が癒え、飛び立っていったのを不思議に思い、その水たまりを見てみると、お湯が湧き出ている・・・という言い伝えから、この温泉の始まりとされています。

のどかな山里の温泉地である湯の鶴温泉は、古くから湯治場として知られているだけに、その泉質の良さは◎。静寂な雰囲気と山の澄んだ空気の中で浸るお湯は最高です。また、湯出川の両岸に建ち並ぶ旅館の風景など、古き良きノスタルジックな風情ある街並みも魅力の一つです。

- 泉質 アルカリ性単純硫黄泉
- 効能 外傷、打ち身、筋肉痛、神経痛、リュウマチ、高血圧、動脈硬化、婦人病等に効果が期待できる

周辺の件どころ！

湯の鶴観光物産館 つるの屋



湯の鶴温泉の新ランドマーク観光物産館『つるの屋』



同じデザイナー-水戸岡さんかぎつめた列車『おれんじ食堂』。今春デビュー以来人気爆発中です！

2012年秋、温泉の中心にオープンした観光物産館『つるの屋』に注目！街並みに溶け込んだ落ち着いた佇まいながらも、どこかスタイリッシュな外観。中に入ると、モダンさが際立っています。それもそのはず。この外装・内装を手がけたのは、3月24日の運行開始以来早くも乗車券が入手困難になっているほどの人気ぶりを博している『おれんじ食堂』や、洗い大人デザインがファンを虜にしているJRの『A列車で行こう』のデザイナーでもおなじみの、水戸岡栄治さんなのです。



お食事はbuffetスタイル

1階は、和カフェや工芸品売り場、そして2階はイタリアンレストランとなっており、水俣の野菜をたっぷり使用したイタリアンをbuffetスタイルでいただけます。ちなみに、こちらのイタリアンは、『おれんじ食堂』（3号）のお食事も提供しているので、そちらでもぜひご賞味あれ。

Minamata

魅力 Pick up!

みなまたチャンポン

B級グルメの代表といえば・・・ラーメンならぬみなまたでは『チャンポン』！しゃっきりしゃきの野菜たっぷりの『みなまたチャンポン』は、そのスープも鶏ガラ、豚骨、和風などなど個性豊かなのも特徴。チャンポンをいただける店舗はおよそ15店もあるので、いろんな味を求めて食べ歩きなんかも楽しい！野菜不足の方にオススメです。



みなまたチャンポン発祥のお店『喜楽食堂』は豚骨系

- 喜楽食堂
- <所在地> 熊本県水俣市浜町1-2-9
- <TEL> 0966-62-2629
- <営業時間> 10:00~15:00・17:00~21:00 (土曜休)
- <アクセス> おれんじ鉄道「水俣」駅より徒歩12分

Minamata

魅力 Pick up!

みなまたスイーツ

美味しい食事のシメは、やっぱり美味しいスイーツですよね！実は、みなまたはスイーツのまち。駅を降りるとその周辺にはなんと18店舗もスイーツショップがあり、今や『みなまたスイーツ』として有名なんです。2006年からは、「食べ歩きマップ」や「個性豊かな味を堪能してみよう」などの盛り上がりぶり。和菓子・洋菓子など個性豊かな味を堪能してみよう？



- モンブランフジヤ
- <所在地> 熊本県水俣市大黒町1-3-10
- <TEL> 0966-63-1179
- <営業時間> 9:00~20:00 (不定休)



創業50年の『モンブランフジヤ』さんのケーキ。『美味しい・楽しい・キレイ・安心・安全』をモットーに、地元の無農薬果実も使用。焼きたてのケーキ『みなまたちゅー』が人気です。

なぜみなまたでスイーツ？

それは、みなまたの歴史が物語っています。みなまたは、古くから良質な木材の産地。みなまた港からは、天草・長崎・佐賀の炭鉱にむけて、坑車を運んでいました。炭坑夫たちは、「重労働のあとに甘いものを食べると疲れがとれる」と、好んで甘い物を求めていたことから、みなまたにはそのニーズに合わせて和洋菓子が多くできたのだとか。その名残から、みなまたは『スイーツのまち』に発展したのです。