平成28年４月の地震で大きな被害を受けた熊本県。
被災地では着々と復興が進んでおり、観光客の出足も戻りつつあります。
今回の特集では、観光地で復興に向けて頑張っている人たちの「今」を伝えます。

熊本、復興の今――

熊本地震による被害とその後

全国に誇る名城熊本城、噴煙が地球の息吹を感じる阿蘇山、美しい島々が織り成す天草の景色……。名高い景勝地に恵まれた熊本県は、国内外から多くの人々が訪れる観光地です。

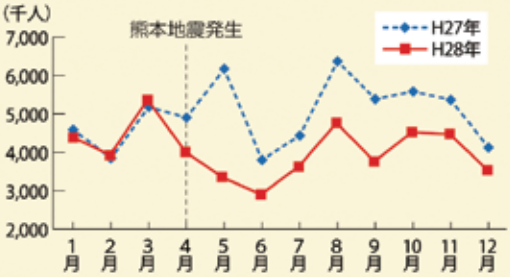
平成27年にはプレミアム付き旅行券が発行され、万田坑（荒尾市）と三角西港（宇城市）が世界遺産に認定されると、宿泊客数が過去10年で最高を記録しました。

ところが、一昨年４月に熊本地震が発生。熊本城が大きく損壊し、阿蘇大橋の崩落など観光地でも甚大な被害がありました。地震から１年が過ぎると、被災した観光施設や宿泊施設が少しずつ営業を再開。復興キャンペーンやＰＲ施策により観光客数は徐々に回復してきたものの、地震前の水準には戻っていません（表１）。

地域経済を活性化し復興を加速するためには、観光客の誘致は欠かせません。また、大きな被害を受けた熊本城や阿蘇地域は、熊本のシンボルとも言える場所。後世に残し、郷土への誇りと愛着を育むためにも、観光地の復興は大切なことです。

このような中、平成29年に熊本城を訪れた観光客が、９年ぶりに２００万人を突破するなど、明るい話題も聞こえてきました。深い傷跡が残る場所に「現状を知りたい、応援したい」という人々が続々と集まってきています。そこには、観光地の現状と魅力を伝える県民の姿がありました。

県観光客の推移　（表１）



修復中の熊本城を見てほしい

「本丸の中に入れないから、ガイドそのものが無くなるんじゃないかと思いました」

そう話すのは「くまもとよかとこ案内人の会」副会長の多堀亞夫さん。熊本地震で観光ボランティアガイドの仕事にも大きな変化がありました。

「以前は天守閣や宇土櫓、本丸御殿などを中心に案内していましたが、今案内できるのは城の外回りだけ。それでもたくさんの人が城の修復状況を見に来てくれます」

ガイドの申し込みがあればできるだけ断らないと話す多堀さん。その姿勢の裏には、復興を支えてくれる人たちへの感謝の思いがありました。

「被害と修復の状況を今こそ見ていただきたいですね。天守閣を覆うシートは網目状で、中の作業状況が見やすくなっています。復興過程を見てもらい、歴史や文化に触れながら熊本らしい案内をすることが、支えてくれた皆さんへの恩返しだと思っています」

ボランティアガイド
多堀亞夫さん

1_複数箇所で石垣が損壊(写真は戌亥櫓) 2_修復中の熊本城を案内するボランティアガイド 3_同じ位置に復元するため整理された崩れた石垣

風評被害に負けない

「地震後、2週間ほどは道路や電気などのライフラインが使えず、観光施設は休業状態でした」と阿蘇市観光協会の稲吉淳一会長は振り返ります。営業を再開できても、風評被害が広がり集客に苦労したそうです。客足を取り戻すためにインターネットを使って「阿蘇は安全ですよ」と正しい情報を発信していますが、観光客数は地震前の5~7割しか戻っていません。

「最近の観光客はインターネットで情報を集める人がほとんどです。その人たちに足を運んでもらうには、信頼度の高い口コミ情報が最も効果的」と稲吉会長は説明します。

「県民の皆さんもぜひ阿蘇に来てください。自然も大きなダメージを受けましたが、生まれ変わろうとする生命力が感じられ、以前とは違った表情が見られます。そこで見た景色や感動の思いを、私たちと一緒に発信してもらえたらうれしいです」

阿蘇市観光協会会長
稲吉淳一さん

1_倒壊した拝殿(阿蘇神社) 2_崩落した阿蘇大橋と土砂崩れの跡(南阿蘇村) 3_地盤沈下で寸断された道路も現在は通行できる(阿蘇市)

一人一人が正確な情報発信を

取材をとおして、観光地の人々の復興にかけるひたむきな姿勢と深い郷土愛を感じることができました。熊本城も阿蘇地域も、こうした人々の思いを糧に、少しずつ元の姿を取り戻しています。

熊本地震から約2年、復興は道半ばです。私たち一人一人が被災地の現状を知り、正しい情報を発信していくことも復興の力になります。古里への愛着と誇りを育み次世代へ受け継ぐことが、明るい未来をつくる「創造的復興」への近道なのかもしれません。

春のくまもとお城まつり

【期　間】 3月3日(土)~25日(日)
【ところ】 熊本城二の丸芝生広場および周辺
【問い合わせ先】
熊本城総合事務所　☎096(352)5900
※詳しくは、くまもとお城まつりのホームページをご覧ください。

火振り神事

【と　き】 3月17日(土) 午後6時~8時
【ところ】 阿蘇神社
【問い合わせ先】 阿蘇神社　☎0967(22)0064

阿蘇中央の「旬」伝えます

～この１年間奇数月に合計６回阿蘇中央高校の活動状況をお届けします～ 最終回

３月１日㈭に本校において卒業式を挙行いたしました。卒業していく３年生の背中はとても大きく、寂しくもありますが、本校の強みは５学科（普通科、総合ビジネス科、農業食品科、グリーン環境科、社会福祉科）で、様々な資格や地域との交流を積極的に行う、熊本を代表する魅力のある学校です。全国を視野に入れた、多方面での幅広い勉学を学ぶことができ、さらに、地元への貢献（地元企業）にも力を入れ活躍をしています。今月号ではそんな卒業生の主な進学先・就職内定先をご紹介いたします。

進路先速報

主な進学先

国公立大学

熊本県立大学総合管理学部
筑波大学体育専門学群

私立大学

立命館大学　別府大学
東海大学　清和大学
城西国際大学
九州看護福祉大学

短期大学

尚絅大学
中九州短期大学

専門学校等

柳川リハビリテーション学院
医療ビジネス専門学校
西鉄国際ビジネスカレッジ
国際観光専門学校
平岡栄養士専門学校
代々木アニメーション学院
麻生工科自動車大学校
東海工業専門学校
大分県立工科短期大学校
湖東カレッジ
熊本ＹＭＣＡ学院
九州中央リハビリテーション学院
熊本総合医療リハビリテーション学院
熊本電子ビジネス専門学校
熊本市立総合ビジネス専門学校
西日本教育医療専門学校
熊本歯科衛生士専門学院
熊本ベルエベル美容専門学校
九州動物学院
壺渓塾
大原学園
熊本県立農業大学校
熊本県立技術短期大学校

主な就職先

製造系

熊本シール工業
ＮＯＫ㈱
濱田重工業㈱
㈱野田市電子
㈱熊本ニチアス
㈱ジェイデバイス
㈱三井ハイテック
㈱青山製作所
山崎製パン㈱
㈱てしお製菓
㈱古今堂
アートキャンディー㈱

サービス業関係

㈱みやはら
日本郵政
九州産交バス㈱
九州産交リテール㈱
㈱コスモス薬品
コネクシオ㈱
ＮＰＯ法人ＡＳＯ田園空間博物館
㈱コッコファームたまご庵

福祉・医療関係

㈱再春館製薬所
社会福祉法人特別養護老人ホームさわらび
㈲ふきの企興小規模多機能型居宅介護つどい
社会福祉法人特別養護老人ホームつつじ山荘
社会福祉法人乙姫荘
社会福祉法人菊愛会

農林業・土木建築関係

熊本県畜産農業協同組合
㈱杉本建設
㈱春山商会
ガーデンギャラリータケウチ
ユーミーコーポレーション㈱

公務員

自衛隊（自衛官候補生）
荒尾市民病院

※学校名、会社名につきましては、順不同で掲載させて頂きます。ご了承ください。

地産地消 Cooking!

食生活改善推進員協議会

だんごおひなさま

器提供：滝室窯

材料（4人分）

A－●ヨモギ…70g　●米粉…70g　●白玉粉…70g
B－●カボチャ…200g　●米粉…70g　●白玉粉…70g
C－●ダイコン…200g　●米粉…70g　●白玉粉…70g
●かたくり粉…適量
たれ［●黒砂糖…大さじ2　●しょうゆ…大さじ2
●みりん…大さじ3］

作り方

❶ヨモギは事前に準備※しておいたものを、ミキサー（又はすり鉢）にかける。
❷カボチャは皮をむき、湯がき、つぶす。
❸ダイコンは味をだすため、皮をむかずにおろし器でおろす。
❹A米粉、白玉粉を混ぜ、ヨモギを加えさらに混ぜ耳たぶくらいの固さにし、2～3個に分ける。BとCも同じようにする。（水分が足りないときは水を加える）
❺沸騰した湯で湯がく。（だんごが浮いてきたらOK）
❻A B Cそれぞれ一つのだんごにまとめ、バットにラップを敷いてもち状に広げる。
❼15～20分冷まし、包丁にかたくり粉をつけてひし形に切る。
❽たれは調味料を鍋に全部入れて火にかけ、とろみがでたら出来上がり。

※ヨモギは新芽の部分だけ摘み取り、よく洗う。沸騰した湯に重曹を入れ、ヨモギを入れて湯がく。プチプチ泡が出てきたら固さをみて取り出す。流水で2回程度洗い、すぐ水気をとる。（冷凍保存もできます）

食改員から一言

だんごの色は栄養面を考え、野菜で色をつけました。
野菜でこんなこともできるので、お子さんと一緒に作ってみるのもいいですね。

問一の宮保健センター ☎22-5088

井澤 裕里子（ゆりこ）さん（24歳）住所：坊中

大阿蘇病院 勤務

特技 弓道　**趣味** ライブに行く、映画鑑賞

好きな言葉 笑顔は人を幸せにする

好きな人のタイプ なんでも一緒に楽んでくれる人

阿蘇の好きなところ 自然豊かなところ、阿蘇山

仕事の内容 入院患者さまの看護・介護

仕事で日頃から心がけていること 笑顔で患者さまの気持ちに寄り添う

一言コメント 患者さま一人一人に合わせた医療、福祉サービスを提供し、安心して入院生活を送っていただけるよう心がけ、家庭への復帰を援助しています。また、地域における看護・介護両方の機能を持つ病院として、高齢者の方が安心して生活していただけるよう充実したお世話をいたします。

フレッシュマン