

#02
大切なふるさと 熊本

2017/07/27 ・ 知る/JumpUp!

高良健吾
の
くまもと
ラプソディー



「Jump Up! Kumamoto 2017」スペシャル企画第一弾は、実力派俳優として活躍する高良健吾さんの登場です。熊本市で生まれ育った高良さんに、熊本の魅力を語っていただきます。



高良 健吾 -Kengo Kora-

1987年、熊本市生まれ。2005年テレビドラマ「ごくせん」でデビュー。その後、映画、舞台、NHK大河ドラマなど、数々の作品に出演。その演技力が高く評価される気鋭の俳優。

熊本は大切なことを思い出させてくれる



「気になる！くまもと」読者の皆さん、こんにちは。高良健吾です。自分にとって熊本は、育ててくれた場所、心落ち着く場所。また、自分の心が弱っているときには助けてくれる存在です。熊本に帰ると、自分が大切にしていたことを思い出すことができる大切な場所です。

この世界で仕事を続けていると、少しズレてしまう瞬間があります。傷つくこともあるし、バランスを崩してしまうことがあります。熊本に帰ると大切なことや守りたいものを気付かせてくれます。「こんなにいいところ、あんまりないんじゃないかな」と思っているんです。

心に浮かぶ場所といえば、あんまり教えたくないんですが、幼稚園の頃から行っている「らくだ山」（阿蘇郡高森町）。そして「幣立（へいたて）神宮」（上益城郡山都町）という素晴らしい神社もあります。それからもちろん、食べ物もおいしいんです。



「らくだ山」は阿蘇カルデラの岩脈の一部で、「阿蘇ユネスコジオパーク」を構成するジオサイトの一つ。ラクダの背中のように見えることから名付けられた。



“九州のへそ”に位置する「幣立神宮」は、今や全国で注目を集めるパワースポットの一つ。高天原（たかまがはら）神話発祥の神宮であると由緒に記されている。

「あか牛」は熊本が誇れるブランド肉



自分にとって熊本の味といえば、まず「からし蓮根」。単品で注文するくらい好きな一品です。家の食卓でも登場します。それから、太平燕（たいぴーえん）。給食にも出てきましたし、あっさりとして野菜もたっぷり食べられるのがいいですね。

そして、何とんでも、「あか牛」が旨い！熊本が誇れるブランド肉で、旨味がしっかりしていて、脂っこくない。“さし”がそれほど入っていないのに、柔らかくて甘いんです。ひいき目じゃなくて。かめばかむほどに旨味が出てくる。あか牛丼やあか牛ステーキはもちろん、メニューも豊富で、肉はあんまり食べないんですけど、「あか牛」だけは食べたくなりますね。また、阿蘇高菜もおすすめですよ。祖母がごま油を引いて作ってくれた阿蘇高菜の油炒めは、おいしかったですね。祖母はゆずの季節には、ゆずごしょうも作ってくれました。

熊本には旨いものがたくさんありますから、ぜひ皆さんも熊本に来て味わってみてくださいね。



ゆでたレンコンにからしみそを詰めて、衣を付けてカラリと揚げた「からし蓮根」。鼻につんとくる風味とシャキシャキの歯ざわりが後を引く一品。

春雨と豚肉や魚介、野菜をたっぷり入れて作る「太平燕」は、熊本のソウルフード。鶏ガラや豚骨など店ごとに多彩なスープがあり、個性豊かな味を楽しめる。

阿蘇高菜は、野沢菜・広島菜と並ぶ“日本三大漬菜”の一つ。高菜の油炒めのほか、チャーハンやパスタ、卵焼きに入れるなど、多彩なアレンジで味わえる。