

熊本県人吉市

農村レストラン&農泊 ひまわり亭

代表 本田 節さん

～もったいない精神の実践・伝承の場として  
「食」をテーマに地域の課題解決拠点を作る～



所属団体概要

「食をテーマにした地域の課題解決拠点」や「宿泊型研修施設」として、農村レストラン・貸キッチンコーナー・料理教室・多目的研修施設・宿泊施設を備え、かけがえのない郷土の食文化や“もったいない精神”を時流に合った方法で次世代へとつなぐ。

【設立年】 1998年

【社員数】 3名 ※完全予約制にすることで、活動の継続が可能な人数にしている。

【問い合わせ先】

(TEL) 090-1518-7963

(E-mail) h-setsu@giga.ocn.ne.jp

(「ひまわり亭」Instagram) @setsu\_himawaritei

【ひまわり亭のランチ（取材時）】



食材へのこだわり

- ・地元の旬の食材を使用し野菜中心
- ・郷土料理（がねあげ）
- ・人吉球磨の復興支援（球磨村の大ニジマス）
- ※ヴィーガン等ダイバーシティ対応に向けて勉強中

活動のきっかけ

熊本県球磨郡相良村の専業農家に生まれ、幼い頃から祖母に『祈りの中に「食」があって、家族がある』という概念や食文化を学んだことから、核家族化・ファーストフードの広まりにより郷土の家庭料理が伝承されにくくなっていることに危機感を持っていた。

37歳の時に1年間、がんとの闘病生活を経て、もう一度ゼロから「食」や「命」について見直す中で、『もったいない精神の実践・伝承の場として「食」をテーマに地域の課題解決拠点を作りたい』との思いから、1998年に地域の主婦たちとともに「ひまわり亭」を立ち上げた。

「ひまわり亭」本田節さんのこれまで

1998年

「ひまわり亭」設立

「郷土料理伝承塾」スタート

2004年

地域の食の名人を先生に、家庭料理等のレシピを地域の背景や物語を含め冊子にまとめ、動画とともに作成・伝承。

※食の名人とは…

各地域で郷土の伝統料理等について卓越した知識、経験、技術等を有し、伝承活動等に取り組んでいる人で熊本県から認定された人。





2017年

「リュウキンカの郷」設立

「食・農・命」をテーマに次世代の農山漁村を担う人材を育成し、新たなコミュニティ作りのための拠点とするべく熊本県球磨郡あさぎり町に「リュウキンカの郷」を立ち上げ、お客様の要望を元に実践型&滞在型スタイルで「食」を軸とした学びを深める「オーダーメイド研修」や様々な観点から「食」を学び意識を高める「命の食事プログラム」を実施している。

※(「リュウキンカの郷」HPのURL) <https://ryukinka.com/>

2020年

「令和2年7月豪雨」発生

球磨川の氾濫により、「ひまわり亭」も浸水したものの支援物資集積・配送拠点になった。被災4日目には、炊き出しの準備を開始し、半年間で2万食の炊き出しを実施した。被災後、『地元の伝統的な食文化の継承』、『「食」と「命」をテーマとした実践の場の確立』への思いは一層強まった。



「ひまわり亭」被災の状況



人吉・球磨地方に伝わる民芸品で、店のシンボルでもある「きじ馬」が流失

2024年

「能登半島地震」発生

人吉球磨の新米を送り、1週間キッチンカーで炊き出し実施予定。



現在の活動概要

- ・キッチンカーで地域の“mottainai(モッタイナイ)”食資源探し  
…熊本県と情報共有しながら人吉球磨地域の生産者や地元の食の達人を訪ね、食資源を発掘しアーカイブ化する取組。



- ・講演や出前講座、食関連イベントの主催、出席  
…以前は年間100日程度「ひまわり亭」の外でも活動を行っていた。



## 🔍 現在の活動概要

- ・地域のレシピ等を学び直し、紙媒体と動画でアーカイブ化  
…「令和2年7月豪雨」によって多くの紙媒体のレシピが流失したため。  
※(YouTube「人吉のお母さん」のURL)<https://www.youtube.com/@user-fq6uo7wl9g>

## 🔍 取り組む中で感じる課題・問題点

- ・地域コミュニティの喪失→食文化継承困難  
…他人に頼らずとも生きていける時代になったため、隣に目が向かない。  
“地域のお節介な母たち”がいなくなった。家庭のしつけも変化。
- ・自然災害の多発→伝統的な調理器具等も消滅  
…災害では、人や地域の食文化だけではなく伝統的な調理器具（すり鉢、甕等）も失われるということが問題。能登半島地震では、輪島塗の漆器の流失が問題。
- ・郷土料理の保護・継承活動をしている人の高齢化や人手不足→情報発信が不十分  
…インスタ等で情報発信が必要だと思うが、活動者の高齢化や人手不足により効果的な情報発信ができていない。
- ・継承するための拠点が少ない→郷土料理が身近ではない  
…拠点としての場の確保は採算が取れずリスクを負う。しかし食文化には手間がかかる等の合理的ではない部分が含まれるから、合理的にレストラン経営をしても継承できない。

## 🍀 和食文化の保護・継承について

- ・食は暮らしに密着しているので、現場に出向くことが大切。
- ・食文化は地域の想いを伝えるもの。見えないものだからこそ大切で、「実際に食べる・作る」ことを通じて次世代に繋げたい。
- ・継承の方法について、新たな角度から伝えていかないと従来通りの伝え方では伝わっていかない。

## 💡 今後の展望・目標

- ・「ひまわり亭」をコアとした広域連携。  
「食」をキラーコンテンツとした拠点がないと、行政の事業だけでは保護・継承は不可能。  
民間の拠点としての価値を高めていきたい。
- ・“もったいない”をテーマとした食資源の継承。

## 🗨️ ★ネットワーク九州会員の方々へ★

九州は食文化が豊かで、多彩な保護・継承活動を行っている会員さんがいらっしゃると思います！  
実際に現場に行って語る・つながる機会があったら幸いです！

### 「ど根性きじ馬」

水害で球磨川を約60km漂流したが無事に帰還した。  
今は復興のシンボルとして「ひまわり亭」の店先に展示！

