

ここに遊びにすれば、
tamariba
たまりば

16号
毎月27日発行

熊本版

ココは、いつもの街の憩所。「たまりば」は、いつもの処の情報誌。



今月の川柳

スウーとね
音も立てずに
冬が来る。

今月の猫ちゃんは「マサキくんち」のNo.2アイルちゃん

／編集長／

中村修治

福岡を拠点とする戦略プランナー。年間200本もの企画書を書き続けて実績25年の企画屋。現在は、地方紙経済電子版をはじめとした多種メディアでコラムを連載するなど多方面で活躍中。



「今月の川柳解説」
あと2ヶ月で。
1年の中で、
いちばん好きなのが11月である。
四季を愛でる日本においても、
霜月は、最も変化のある月だと
言われている。
初旬には、まだ青空高く
秋晴れの好天氣が続く。
立冬を過ぎると、
朝晩の気温がぐんと下がる。
中旬には、霜が降る。
街路樹の木々が華やかに
色を濃くしたかと思うと・・・
下旬には、いっせいに舞う。
スウーと静かに秋が深まり、
スウーと音も立てずに
冬になっていく。
その静かさが、
年老いる毎に好きになる。
霜深き夜。
冴え冴えとした朝。
その冷たさも好きになった。
身を引き締めて今年を終える
お膳立てをしてくれている。
あと2ヶ月。
スウーとね、新年である。



創業50数年の名店 透き通ったとんこつスープ てん ほう 天和ラーメン

創業50数年を迎える名店。創業以来「ラーメン」1種のみで勝負してきました。毎朝手打ちする中太麺は、時間が経っても伸びないコシとツルツル食感が魅力。珍しい透き通った豚骨スープはニンニクの風味も効き、最後の一口まで飲み干したくなるおいしさです！
※7年前に街中から移転



DATA

住所／中央区九品寺5-15-5
☎096-362-1237
営／11:00～23:30 休／月曜 P／4台



ラーメン 600円



50年以上愛される「一度は食べたい」とんこつラーメンは、手ごうな価格も嬉しい。ごはん・玉子焼き・漬物がセットの定食は800円

みんなで作る！
たまりばMAP



絶品ラーメン が勢ぞろい！

浜線バイパスエリア

「まるみつ浜線店」がある
浜線バイパスの周辺には、
ラーメンの名店が豊富です！



アゴだし醤油の旨味が効いた 醤油ラーメンが絶品 2 ラーメン厨房 里屋

しょうゆらーめん650円(大盛り750円)



熊本では珍しい、醤油ラーメンがメインのお店。鶏ガラ・豚の背骨を背脂・しいたけ・昆布などと炊きあげ、長崎産のアゴだし醤油で仕上げたスープにファンが多数。優しくもしっかり旨味を感じられ、やみつきになる味わいです。つけ麺(750円)や酸辣湯麺(750円)も人気メニュー。



甘い辛いほろりか優しい
醤油スープのアクセントになって、
さらに箸が進む逸品。
ライス・高菜漬付きの
ランチセットは700円
(大盛り800円)



DATA

住所／南区田迎4-7-12 ☎096-370-2454
営／11:30～15:00
休／水曜・第3木曜 P／8台



進化系熊本ラーメン店の ボリュームメニュー！

いっぷくラーメン

毎朝お店で作るツルツルの自家製たまご麺と、背脂・ラードは不使用なのにトロみがある豚骨スープがクセになる、「進化系」熊本ラーメン店。定番のとんこつラーメン(650円)のほか、鶏の旨味豊かな「天草大王塩ラーメン」(790円)などメニューの豊富さも人気です。



DATA

住所／南区田迎町田井島221-1
☎096-378-7934
営／11:00～16:00、18:00～22:00
(OS 21:30)
※土日祝は11:00～22:00(OS 21:30)
休／不定 P／8台



山・マー醬麺 770円



太麺は1.5倍もしくは2倍を選べ、
ラード・生ニンニク・マー油を
かいたたっぷり野菜と
しょうゆ豚骨スープがたまらません！
希望すればごはんもセットに



TAMARIBA INFORMATION

「たまりば」を活用しよう！

〈まるみつ浜線店〉の休憩スペース「たまりば」はイベントスペースです。詳しくはくまるみつ浜線店>カウンターへ！



あなたの「たまりば」募集します！

おすすめのお店やパワースポットから、はたまた看板娘でもOK!あなたの好きなところやコト、ヒトを教えてください！



専用
BOXに投函
してね



最期のお金。

第6回 祖母とパチンコ

文 中村修治

京都で悶々とした大学生生活を送っていたときのこと。お金がなくなってしまうような間あまり電車に乗って田舎に帰った。

腹一杯めしを食って、おこづかいをもらって、また、誰も待っていない下宿に戻った。根性も夢もない。ダメダメ学生を絵に描いたような男だった。

だから、帰るときはいつも裏口。表玄関を出て「じゃあまたな！」と帰っていきけるほどの威勢はなかった。裏口から最寄りの駅までは、ずっと広がった田んぼ。そのあぜ道をとぼとぼと駅に向かった。

しかし、どんなときでも、最愛なる祖母は、裏口に立ってワタシを見送ってくれた。ワタシが見えなくなるまで、裏口に立って

いた。その姿を、いまでも思い出すと、年甲斐もなく泣けてくる。

裏口に佇む祖母は、ワタシが帰ってくることを信じていたのではない。きっと、これが最期と見送ってくれていたのだろう。ワタシは、祖母に愛されていた。あの夕闇にほどける裏口に、いつでも帰ることができる。

その最愛なる祖母は、ワタシが大学5年生の夏に、2週間ほど寝込んで、88年間の人生を全うした。ボケることもなく最期まで気丈なまま……。社会人になれとスーツを買うお金を病床から受け取った。あのお金がなかったらワタシは就職活動さえはじめなかった。



49日も済ませた。表玄関から実家を出た。片道800円の切符を買って京都へ向かった。下宿近くのバス停を降りた。まっすぐ部屋まで帰れなかった。最期のお金の一部がパチンコに消えた。

何者にもなれないけどな!? と、おばあちゃんに謝りながら台に向かった。出るのは、ハラハラと涙ばかりだ。小一時間、パチンコ屋さんの裏口から出て下宿に戻った。

祖母は、死んで教えてくれた。大人になることは、決して悪いことではないこと。いつも誰かに許されているから生きていけること。



冬の稲妻



アリスの名曲「冬の稲妻」がリリースされたのは、1975年。多感な中学生の時。

You're Rollin' Thunder!! ハア!!のハア!!のところだけを真似たものである。

フォークソングを聞いていたワタシにとってのアリスはニューミュージック。オッサン3人にしか見えなかったが新しくはあった。

その後、堀内孝雄が演歌の道に行ったときには、稲妻が走った。しかし、なんだかとても落ち着いた気がした。ありがとおっ!!!

まぐる特派員が行く!!

VOL. **5**



まるみつ\よかね!/ ニュース

フードカー「多助」さんを取材しました!



多助3号車 発進!

今度の多助は赤! 今秋稼働開始しました!



▲絶品の煮込み焼きそばを
試食! 温たまごを乗せると
まるやかな味いに...



メニューは
煮込み焼きそばと
ぐるぐるお好み焼き!!



お好みの
tasuke
をみつけてね!

tasuke とは?

-タ・ス・ケ-

フードカー多助は九州各地の様々な催し事に出店。現在 2 号車まで稼働しており、それぞれ違うコンセプトの商品を販売! まるみつにも来店しているおなじみの多助にこの度3号車登場!

1号車



-MENU-

揚げピザ
唐揚げ など

黄色い車体が目印!

2号車



-MENU-

ホットドッグ
カレー など

オレンジの車体が目印!



食欲の秋! 食べ物が美味しい季節ですね。
多助 3 号車の新メニューもつるっといただきました。
このビビットカラーの車体を見るとますます食欲が湧きますね。
今日はどこに来てるかな? スケジュールは多助 LINE をチェック!
黄色、オレンジ、赤・・・さて次は何色かな? (๑)

多助のスケジュール、
お得なクーポンは
LINE で CHEK!



ID検索
@tasuke



ここに遊びにすれば、
tamariba
たまりば

16号

毎月27日発行

鹿児島版

ココは、いつもの街の憩所。「たまりば」は、いつもの処の情報誌。



今月の川柳

スウーとね
音も立てずに
冬が来る。

今月の猫ちゃんは「マサキくんち」のNo.2アイルちゃん

／編集長／

中村修治

福岡を拠点とする戦略プランナー。年間200本もの企画書を書き続けて実績25年の企画屋。現在は、地方紙経済電子版をはじめとした多種メディアでコラムを連載するなど多方面で活躍中。



「今月の川柳解説」
あと2ヶ月で。
1年の中で、
いちばん好きなのが11月である。
四季を愛でる日本においても、
霜月は、最も変化のある月だと
言われている。
初旬には、まだ青空高く
秋晴れの好天氣が続く。
立冬を過ぎると、
朝晩の気温がぐんと下がる。
中旬には、霜が降る。
街路樹の木々が華やかに
色を濃くしたかと思うと・・・
下旬には、いっせいに舞う。
スウーと静かに秋が深まり、
スウーと音も立てずに
冬になっていく。
その静かさが、
年老いる毎に好きになる。
霜深き夜。
冴え冴えとした朝。
その冷たさも好きになった。
身を引き締めて今年を終える
お膳立てをしてきている。
あと2ヶ月。
スウーとね、新年である。



懐かしい気持ちになる 江之島温泉

桜島と江ノ島を望む景勝地にある、古き良き湯治場情緒を残す温泉。一分間に80リットルもの豊富な湯量に加えて、加水なし、加温なし、循環なしのアルカリ性単純硫黄泉は、泉質にこだわる温泉好きの間で大評判のお湯。地下水を引いた水風呂もあります。

DATA

江之島温泉
住所:垂水市海潟541-1
TEL:0994-32-0765



PICK UP!!



施設裏手からは桜島と江ノ島が！
贅沢な気分が味わえます♪

お湯がジャブジャブ
流れる音は、
心地よい
BGMのよう♪

温泉で一息
入れませんか？

鹿屋^{周辺} 温泉特集

忙しい毎日の合間に、温泉でほっと脱力！



ドライブ旅の拠点に 道の駅たるみず 湯っ足り館

特産品や農作物の販売だけでなく、地元ブランド食材を使ったレストランや温泉までそろった道の駅。ドライブ旅の休憩にぴったりです。温泉館は1階と2階それぞれに浴室があり、男女日替わり制。桜島と錦江湾のダイナミックな風景を見ながらの入浴に心躍ります！

2階！



1階！



PICK UP!!

物産館

地元農作物や
地域の特産品がずらり！



漬け丼1,180円、
みそ汁と小鉢付き。



レストラン

新鮮なフリヤカンパチを
楽しめます♪



DATA

道の駅たるみず
湯っ足り館
住所:垂水市牛根麓1038-1
TEL:0994-34-2237



閑静な山里で森林浴 やまでら鉱泉



泉質は単純泉。
お湯の色は日によって
緑や茶に変化!!



集落の細い道を進んだ先にひっそりと営業しているやまでら鉱泉。高隈山系一合目の岩盤から湧き出る鉱泉を引いて沸かしたお湯は、鉄分豊富で皮膚にいいと評判。サルフェートという成分も多く含み、飲泉すれば老廃物を排出して新陳代謝を促してくれるそう。



PICK UP!!

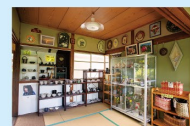
ギャラリースペース

陶芸やクレイアート、
絵、手編みのカゴなど...
なんとこれ、すべて奥様の
作品なんです！



受付コーナー

温泉水や自家製椿油、
地元野菜などの
販売コーナーがあります！



DATA

やまでら鉱泉
住所:鹿屋市上蔵川町8775-4
TEL:0994-44-8312

垂水 すごかよ！ SPOT

なが
い
あ
し
ゆ

専用BOXにて 大募集中です！

あなたの好きな場所や
パワースポットを教えてください！



たくさん
の
情
報、
待
て
ま
す！



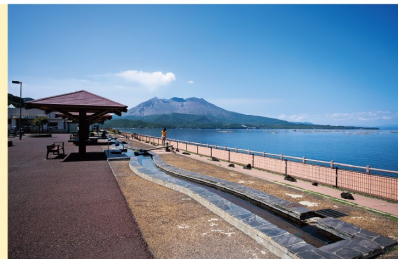
桜島港から
徒歩10分



桜島を眺めながら一休み♪

DATA

住所:垂水市牛根麓1038-1
TEL:0994-34-2237



「道の駅たるみず湯っ足り館」にある無料の足湯。全長なんと約60メートル！昼の青空と桜島もいいですが、夕暮れ時の茜色に染まった桜島もきれい。

ここに遊びにすれば、
tamariba
たまりば

16号
毎月27日発行

長崎版

ココは、いつもの街の憩所。「たまりば」は、いつもの処の情報誌。



今月の川柳

スウーとね
音も立てずに
冬が来る。

今月の猫ちゃんは「マサキくんち」のNo.2アイルちゃん

／編集長／

中村 修治

福岡を拠点とする戦略プランナー。年間200本もの企画書を書き続けて実績25年の企画屋。現在は、地方紙経済電子版をはじめとした多種メディアでコラムを連載するなど多方面で活躍中。



「今月の川柳解説」
あと2ヶ月で。
1年の中で、
いちばん好きなのが11月である。
四季を愛でる日本においても、
霜月は、最も変化のある月だと
言われている。
初旬には、まだ青空高く
秋晴れの好天氣が続く。
立冬を過ぎると、
朝晩の気温がぐんと下がる。
中旬には、霜が降る。
街路樹の木々が華やかに
色を濃くしたかと思うと……
下旬には、いっせいに舞う。
スウーと静かに秋が深まり、
スウーと音も立てずに
冬になっていく。
その静かさが、
年老いる毎に好きになる。
霜深き夜。
冴え冴えとした朝。
その冷たさも好きになった。
身を引き締めて今年を終える
お膳立てをしてきている。
あと2ヶ月。
スウーとね、新年である。

1 ステンドグラス体験 [ガラス工房Amber]

ペンダント、オーナメントなどオリジナルのステンドグラスを作ることができる。講師の黒川さんは生粋の茂木っ子で、体験に来た方には茂木の魅力案内もしてくれる。その気さくな人柄に市街地からもリピーターが多いとか。

DATA

長崎市北浦町2694-11-1F
☎090-5082-1115
【金額】¥2000～※内容によります
【所要時間】1～2時間
【定員】2～20名



ガラスに透かす光も作品ごとに個性が滲む

丁寧な指導で初心者も安心



茂木

ちんじんよかBY茂木

・びわと魚と日月のまち・

「茂木の町を元気に」を合言葉に結成されたグリーンツーリズム団体。現在10組が体験募集中。小学生の団体受け入れが多いが、実は大人でも少人数から体験可能なメニューが多い。詳しくはHPへ。

DATA

<https://www.chinjin-mogi.com/>
☎090-1972-7881



※「ちんじん」は茂木弁で「とっても」の意味

2 コーヒーの焙煎体験 [笑くぼ]



珈琲自家焙煎というハードルが高そうに感じるが、ここで生豆を炒る時間は3分～5分ほど。「珈琲を、もっと気楽に、身近に感じてほしい」とさちこさん。自家焙煎への一歩を踏み出すのにピッタリの体験だ。

小学生でも焙煎できる



焙煎したての豆を味わってみよう

DATA

住所：長崎市茂木町1590-131
☎090-5965-9771
【金額】¥1000
【所要時間】30分ほど
※人によって変わります
【定員】1名～



店内にはコーヒーの木も



3 福団子づくり [中崎水産]

長崎はトラフグの生産量日本一！その味の豊かさを堪能できる体験。昆布を餌に育てたふぐの皮を、豆腐と魚のすり身に混ぜて揚げた福団子は繊細でありながら非常に旨味が強い。大人にこそ知ってほしい逸品だ。

DATA

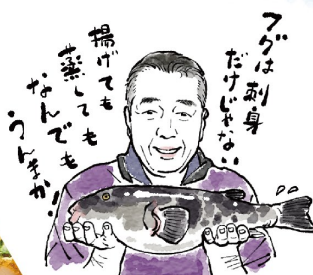
住所：長崎市茂木町2188-13
☎095-836-0700
【金額】¥2000
(+¥1000で食事つきも可能)
【所要時間】2時間(食事時間含む)
【定員】4～30名



「福団子はこの体験やイベント限定特別メニュー



蒸してもフンワリとして美味。お酒と相性抜群。



中崎さん



食事つきにすれば刺身も！

