

# 산의 도시는 원더 랜드

Yamato-cho is Wonderland



한국어판



Kumamoto  
'야마토초'에 오신 것을  
환영합니다!

백년 후에도 이 풍경 그대로  
이곳에 있기를 바랍니다.

I love  
Yamato-cho.



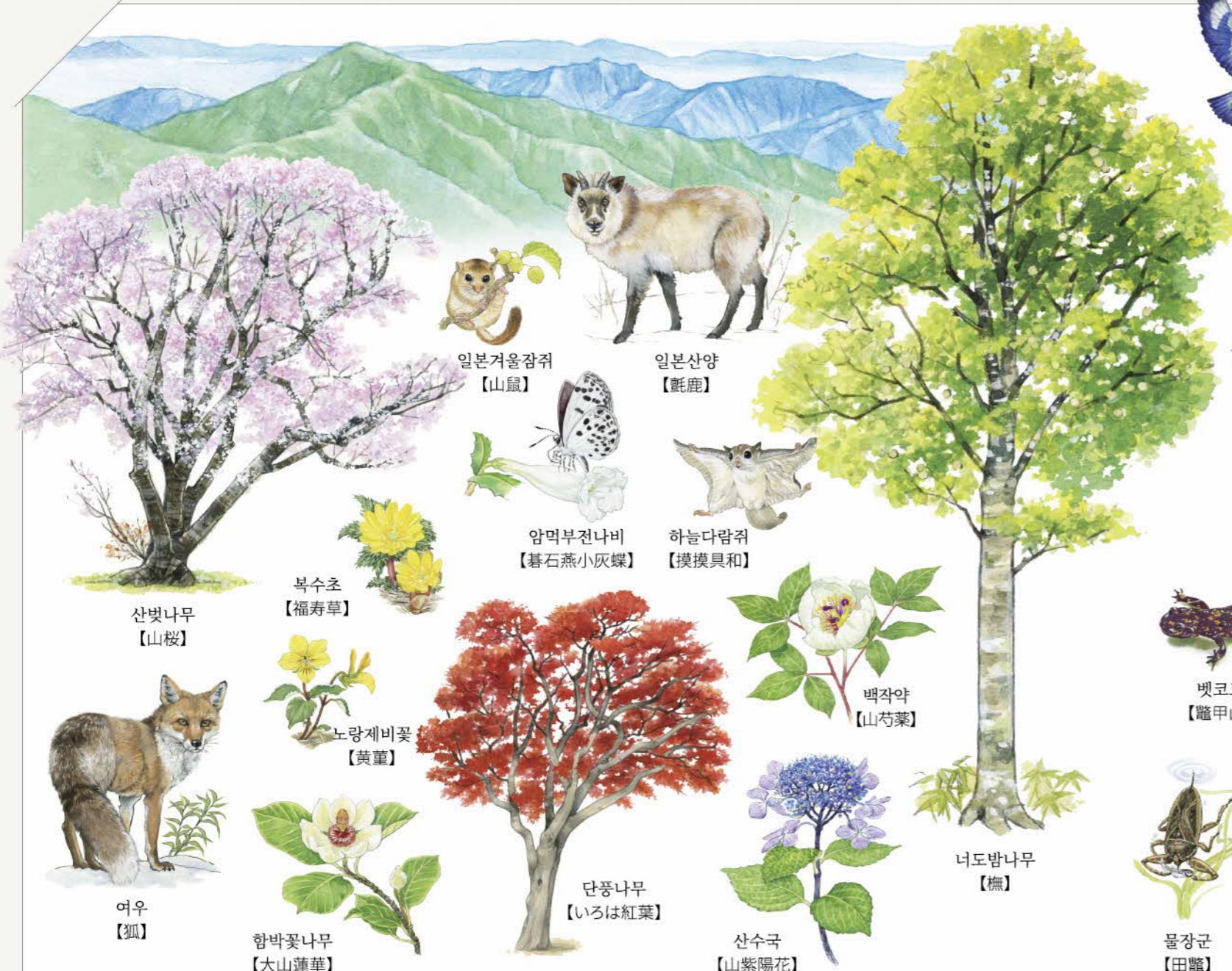
|   |    |
|---|----|
| <i>Yamato-cho is Wonderland</i> 산의 도시는 원더랜드                           | 04 |
| <i>Wish Upon a Star</i> 별에게 소원을 · 세이와 고원                              | 06 |
| <i>Grand Canyon in Kyushu</i> 규슈의 그랜드 캐ニ언 · 소요 협곡                     | 08 |
| <i>Breathtaking View</i> 숨 막히는 절경 · 상고대의 세계                           | 10 |
| <i>I love Yamato-cho</i> 야마토초가 최고!                                    | 12 |
| <i>I love mountain</i> 산의 도시에, 이끌려.                                   | 14 |
| <i>I love nature</i> 우연히 만난 "보물 지도"가 저의 인생을 바꿔놓았다.                    | 16 |
| <i>I love organic</i> 숲을 지킨다. 계단식 논을 지킨다. 미래를 위해 좋은 씨앗을 뿌린다.          | 18 |
| <i>I love Tsujun-Bridge</i> 사람들의 마음을, 미래로 이어주는 쓰준교.                   | 20 |
| <i>I love heritage</i> 오쓰쿠리모노·핫사쿠 축제·세이와 분라쿠·가구라·휴가오칸·히부세지조 축제·아유노세대교 | 22 |
| <i>I love camp</i> 야마토초 캠프장 소개  | 24 |
| 야마토초에서 식자재 조달! <i>CampMESHI</i>                                       | 26 |
| <i>I love sustainable life</i> 산의 도시에서 보내는, 서스테이너블한 하루                | 28 |
| <i>Recommended Place</i> 산의 도시의, 소중한 장소.                              | 30 |
| 야마토초 지도   | 34 |

산을 너무 좋아해서,  
떨린다.

## ***Yamato-cho is Wonderland***

백 년 후에도, 이 풍경 그대로  
이곳에 있기를 바랍니다.





## 풍부한 자연환경이 만들어낸 생태계는 동식물의 낙원입니다.

규슈의 거의 중앙에 위치하며, 세계 최대 규모의 아소 칼데라 남외륜산의 남쪽 기슭 일대와 규슈 중앙 산지에 접해 있는 야마토초. 규슈 중앙 산지는, 구마모토현과 미야자키현의 경계에 구니미다케(国見岳)와 이치후사야마(市房山) 등 해발 1700m 급의 산들이 이어져, 국정공원으로 지정되어 있다. 규슈 세키료 산지라고도 불리며, 많은 등산객을 매료시키는 곳이기도 하다.

산에 내린 빗물은, 숲에 저장되어, 강이 되어 바다로 흘러 들어간다. 일반적인 물의 순환이지만, 규슈 세키료 산지에서는 매우 높은 보수력을 가진 너도밤나무 원시림이, 서일본에서 가장 넓은 면적으로 존재하는 것이 특징이다. 너도밤나무를 한자로 쓰면 '樵'. 수분이 많아 목재로 사용하기 어려워, '쓸 수 없는

나무'라는 유래가 있다고 한다. 그만큼 많은 물을 저장할 수 있는 나무인 것이다. 또한, 야마토초에는 너도밤나무와 마찬가지로, 보수력이 높은 물참나무도 자생하고 있다. 이들 너도밤나무와 물참나무 그리고 그 토양에 의해, 많은 빗물을 잘 저장한 규슈 세키료 산지를 원천으로 하는, 분수령을 통해 미도리카와(緑川), 구마가와(球磨川), 고카세가와(五ヶ瀬川)와 같은 일급 하천이 생겨, 규슈 각지에 흐르고 있다. 이 자연 환경과 풍부한 물은, 다양한 식물과 마을 산의 생물들이 서식하고, 살아갈 수 있는 풍부한 생태계를 만들어내고 있다.

산을 걷다 보면, 야마토초의 꽃이기도 한 얼레지, 등산객들에게 인기 있는 나도승마, 광릉요강꽃, 복수초, 백작약, 함박꽃나무 등 야생초를 만날 수 있다. 또한, 야마토초의 조류로 지정된 큰유리새를 비롯해, 아름다운 지저귐과 화려한 자태가



## 산의 도시는 원더랜드

있어, 레이와 3년(2021년) 6월에 구마모토삼림관리서와 야마토초 간에 '암먹부전나비 보호증식 관련 연계 및 협력에 관한 협정'을 체결했다. 희귀한 생물들이 살기 좋은 자연환경을, 우리는 계속 지켜 나가지 않으면 안 된다.

산벚나무와 들풀꽃들이 봄이 왔음을 알리고, 들새가 기분 좋은 지저귐을 들려준다. 여름에는 신록의 푸르른 잎이 휘날리고, 가을에는 단풍나무 등 고운 색깔의 나무들이 산을 물들이고, 겨울에는 눈 덮인 너도밤나무 원시림에서, 아름다운 상고대를 만날 수 있다. 사계절 내내 아름답게 변화하는 야마토초의 경경.

'원더랜드'라고 불러도 손색이 없는 생태계와 이 풍경을, 백 년 후에도 남기고 싶다.



별에게 소원을

## 세이와 고원(清和高原) *Wish Upon a Star*

야마토초의 밤하늘은, 손이 닿을 듯 가까이에서  
별을 느낄 수 있습니다.

세이와 고원에는 천문대가 있어, 밤하늘의 별 관찰을 즐길 수 있습니다.

2019년에 열린 마을의 '어린이 의회'에서 별을 좋아하는  
현지 중학생들이 '광해※' 방지를 요구하는 제안이 나와

2020년 「야마토초 밤하늘의 별 환경 보전 조례」가 제정되었습니다.

야마토초 밤하늘 별의 아름다움은, 마을 사람들의 정신이 지켜내고 있습니다.  
숙박하실 때는, 꼭 밤하늘의 아름다움을 즐기시기를 바랍니다.

YAMATO-CHO  
MAP

세이와 고원 천문대

E-2

촬영지는 리베라루 카마부타 오토캠핑장(상세 P25) MAP/E-3  
※광해란, 과도한 빛으로 밤하늘이 밝아져, 천체 관측에 지장을 주거나, 생태계를 교란시키는 '빛 공해'를 말합니다.



규슈의 그랜드 캐ニ언  
소요 협곡(蘇陽峽)  
*Grand Canyon in Kyushu*

약 200m 높이의 깎아지른 듯한 절벽이 10km 이상이나 이어지는 전국에서도 보기 드문 U자형 계곡입니다.  
나가사키바나 천망대(사진 오른쪽 위 주차장)에서 계곡을 내려다보면, 짙은 녹음 사이로 하얀 강줄기가 흐르는, 그 웅장한 경치는 그야말로 '규슈의 그랜드 캐ニ언'입니다.  
11월이 되면 단풍으로 물들어, 더욱더 아름다워집니다.

YAMATO-CHO  
MAP  
소요 협곡  
F-2・3



Yamato-cho  
is Wonderland

백 년 후에도, 이 풍경 그대로  
이곳에 있기를 바랍니다.

야마토초(山都町)의 산을 사랑하고, 자연을 사랑하고, 음식을 사랑하고

선인들이 발전시킨 문화와 지혜, 기술을 사랑하고  
그것들을 지켜, 미래에 이어가는 사람들.

# I love Yamato-cho

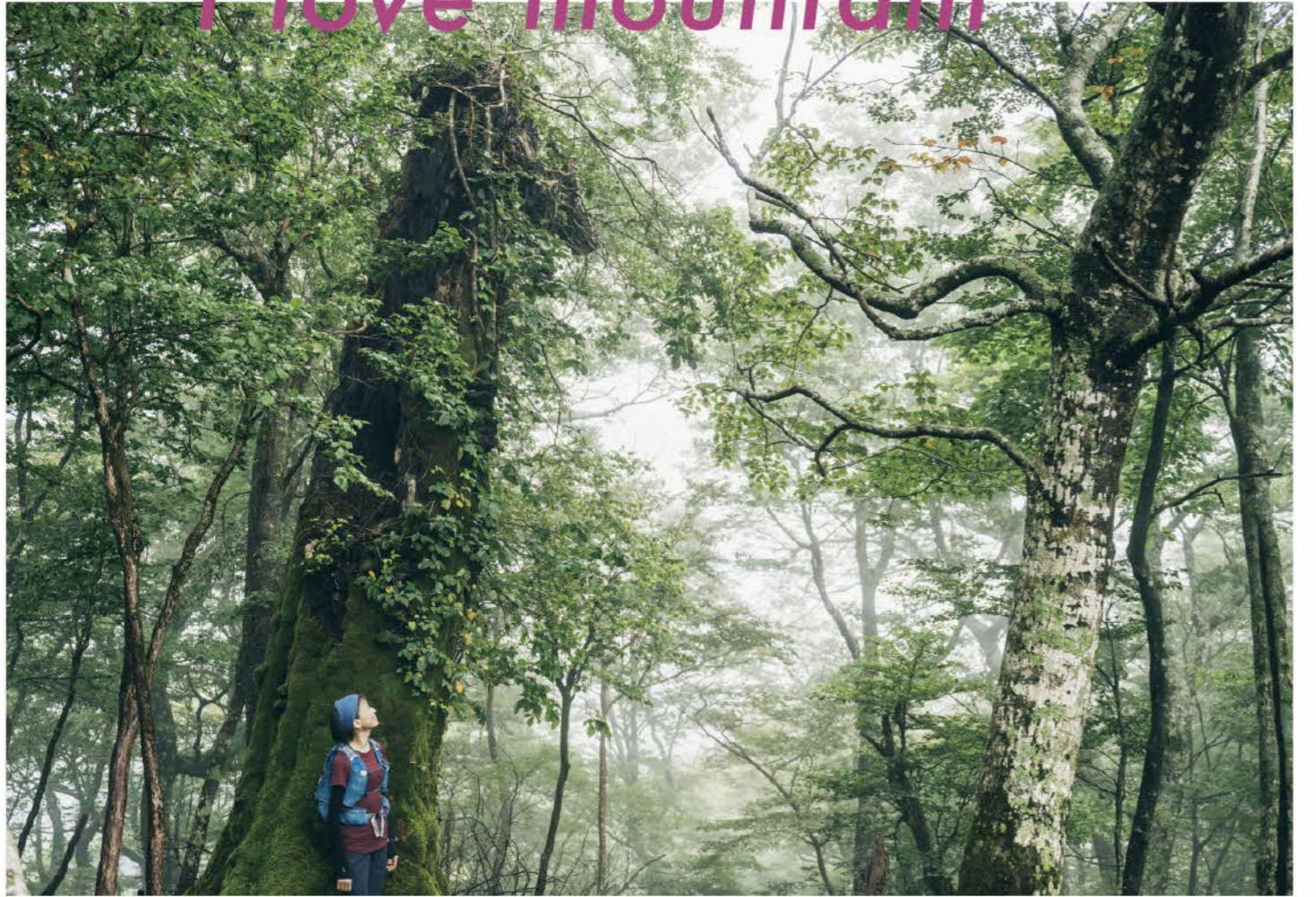
페이지를 넘기며 느꼈으면 하는,  
야마토초에 대한 소중한 마음.

이 땅에 생존해, 살아가는 사람들의 이야기.

야마토초가 최고!



# I love mountain



## 산의 도시에 이끌려.

규슈 세키료 트레일 코디네이터

이시이 요코  
YOKO ISHII

등산과의 만남은 25세 때, 야쿠시마의 미야노우라다케를 처음 올랐을 때다. 산 정상 가까이에서 만난 야쿠사슴이, 마치 길을 안내하듯, 규슈 최고봉 정상에 데려가 주었다고 말하는, 이시이 요코 씨. 야쿠시마에서의 경험을 계기로, 산의 엄격함과 부드러움, 아름다움에 매료되어 어느새 등산 경력 29년. 결혼하고 출산 후, 자녀가 아기였을 때부터 등산 캐리어로 업고 규슈의 산들을 걸어 왔다. 39세에 트레일 러닝을 시작해, 산을 '달리는' 즐거움에 마음을 사로잡혔다. 2018년 UTMF(울트라 트레일·마운트 후지)에서 처음으로 100마일 레이스를 완주. 현재는, 규슈 세키료 가이드 서포트, 트레일 투어 및 대회 기획·운영을 비롯한 등산로·이정표 정비 등, 규슈 세키료를 훔 필드로 삼아 활동하고 있다.

이시이 요코/후쿠오카현 출생. 2006년에 야마토초로 이주. 등산 경력은 29년. 39세부터 트레일 러닝을 시작, 각 지역 대회에 참가. 2018년 UTMF(울트라 트레일·마운트 후지)에서 처음으로 100마일 레이스를 완주. 해외 레이스 경험도 있음. 레이스 외에도 산을 잊는 규슈 횡단 195km와 직접 길을 개척해 루트를 만든 규슈 세키료 100 마일 주파 등, 개인 도전도 달성하였다. 규슈 세키료 가이드 서포트, 트레일 투어 및 대회 기획 운영에 종사하는 한편, 등산로·이정표 정비 등, 등산객의 안전을 지키기 위한 활동을 이어가고 있다. 2021년 7월 발행 「규슈 세키료 등산 지도(개정 제4판)」의 감수를 맡았다.

2018년 UTMF (울트라 트레일·마운트 후지) 완주  
아소 라운드 트레일(하프 부문) 여자 2위  
2019년 규슈 세키료 산맥 트레일 런 in 야마토초 연대별 우승  
Formosa Trail (대만) 75km 부문 여자 6위  
2020년 소다이산 트레일 러닝 풍 여자 우승  
2021년 다라노모리 트레일 러닝 (다라노미네 코스) 여자 우승  
2023년 DEEP JAPAN ULTRA 100 (130km 부문) 완주



이시이 요코 씨가 감수를 맡은 「규슈 세키료 등산 지도(개정 제4판)」의 자세한 정보는, 웹 사이트 「규슈 세키료 트레일 저니」(<https://sekiryo-journey.com/map4th/>)에서 보실 수 있습니다.  
야마토초 내 주요 등산로 입구까지의 도로 상황은, 웹 사이트 「야마토초 관광 내비 등산·포 페스」(<https://www.town.kumamoto-yamato.lg.jp/kanko/list00604.html>)에서 보실 수 있습니다.  
등산을 하실 때는, 반드시 등산 신고서를 제출해 주시기를 바랍니다.  
구마모토현 경찰본부에 등산 신고서 제출 방법 →

## 세키료가 가져다주는 혜택이 일상의 삶을 만든다.

"야마토초에 살게 되거나, 규슈 세키료와 관계를 맺게 된 것은… . 지금 생각하면, 산에 이끌려 이렇게 되었다고밖에 생각되지 않아요"라고, 미소 띤 표정으로 회상하는 이시이 씨. 혼자 여행을 즐기던 20대. 야쿠시마 등산 이후, 그때까지 취미로 삼았던 '섬 여행'이 '산 여행'으로 바뀌어, 국내의 여러 산을 찾아다녔다고 한다. 29세에 결혼해 첫째 딸을 출산한 뒤, 아이가 목을 가누기 시작했을 때, 등산 캐리어로 업고 가족이 함께 산행을 즐겼다.

'자연 속에서 육아하고 싶다'라는 생각을 가지고 있던 이시이 씨 부부. 치과의사인 남편의 개업 장소를 찾던 중 우연히 소개받은 곳이 야마토초였다. "산으로 둘러싸인 풍경을 본 순간, '여기에 살자!'라고 바로 결정했어요"라며 이시이 씨가 미소 짓는다. 2006년, 둘째인 장남이 1살이 되기 전에, 후쿠오카현에서 야마토초로 이주. 지금은 규슈 세키료 산지에 집을 마련하여, 정말 좋아하는 산과 일상을 보내고 있다. 계절의 변화를 피부로 느끼고, 창가에 비치는 세키료를 보고, 그날 산의 컨디션도 알 수 있게 되었다고 한다. "딸과 아들도 공원보다 산에 먼저 데뷔했어요. 자주 산에 가서 자연 속에서 놀았어요. 이런 풍요로운 환경이 아이들을 키워줬다고 생각해요".

이시이 씨에게 전환점이 찾아온 것은 2010년. 남편이 야마토초에서 개최되는 트레일 러닝(이하, 트레일 런) 대회에 출전한다는 말을 듣고, '산이라면 나도!', 「제3회 규슈 세키료 산맥 트레일 런」에 부부로 첫 출장. 무사히 35 km를 완주한 것이다. "그동안 2, 3일 걸렸던 거리를, 달리면 하루 만에 돌 수 있게 되었어요. '내 발로 이렇게까지 갈 수 있구나'라는

가능성을 느꼈어요". 트레일 런에 매료된 이시이 씨는, 그 후 수많은 대회에 출장. 최근에는 직접 루트를 구상하고, 직접 등산로를 정비한 규슈 세키료 100마일 루트를 걸어서 돌파. 2021년 10월에는, 그 루트를 포함한 73 km를 2일간 달리는 「규슈 세키료 트레일 저니」를 기획, 실시했다. 또한, 같은 해 7월에 발행된 「규슈 세키료 등산 지도(개정 제4판)」의 감수를 맡아, 직접 개척한 루트를 게재. 등산과 트레일 런 애호가들로부터 많은 호응을 얻고 있다.

"규슈 세키료에 대한 애정은 깊어져만 갑니다. 똑같이 세키료를 사랑한 선조들의 마음을 계승하고 싶어, 산의 정비에도 힘을 쓰고 있습니다"라고 말하는 이시이 씨는, 전기톱을 가지고 산에 들어가는 일도 자주 있다. 또한, SNS로 세키료의 매력을 전하고 있다. "규슈 세키료의 숲에 저장된 물은, 규슈를 흐르는 여러 하천의 원류가 됩니다. 가장 가까이서 세키료의 혜택을 받으며 생활하는 우리는 물론, 이 지역의 미래를 책임질 아이들이 더 많이 알아가며, 자부심을 느꼈으면 좋겠습니다". 라고 말하는 이시이 씨는 규슈 세키료의 뮤즈(여신)인 것 같다.

## Yamato-cho is Wonderland

백 년 후에도, 이 풍경 그대로  
이곳에 있기를 바랍니다.

아이와 함께 걸었던 산 사진은 보물.  
야마토초로 이주하기 전부터, 모녀가 함께 세키료의 산들을  
을 맞아고 한다.





## 우연히 만난 '보물지도'가 저의 인생을 바꿔놓았다.

규슈 세키료 산맥 등산 가이드

데라자키 아키라 AKIRA TERAZAKI

데라자키 아키라 /구마모토현 야마토초 출생. 1982년에 소요마치 지자체 사무소에 임용된 후, 2003년 기획관광과장, 2005년 시정총 합병으로 야마토초 기획진흥과장을 역임. 2008년 3월에 명예퇴직, 동년 6월에 ECO 규슈 투어리스트 협동 회사 설립. 규슈 하이랜드 가이드 협회 회장. 야마토초 관광협회 부회장. 삼림 보전 순시원. "규슈 세키료 등산 지도" 감수, 발행함.



데라자키 아키라 씨가 규슈 세키료를 소개하는 동영상을, 아래에서 보실 수 있습니다.  
"규슈 굽지의 아웃도어 필드-이곳은 산이 깊어 경계를 알 수 없다- 세미나"  
【공식】 야마토초 산의 도시 창조 채널 (<https://youtu.be/8-WgILDueY0>)

햇볕에 탄 피부와 숲 속에서 빛나는 부드러운 미소. 규슈 세키료(九州脊梁, 구마모토현과 미야자키현에 걸쳐 있는 규슈의 능선과 분수령)산지의 깊은 산속에서, 마치 집 정원처럼 경쾌하게 나무들과 대화하듯, 산속을 걷는 데라자키 아키라 씨의 모습이 있었다. 원래는 야마토초 지자체 사무소 직원이었던 데라자키 씨. "50세 생일 지나고 1주일만에 지자체 사무소를 그만두고, 바로 투어 가이드 일을 시작했어요"라고 회상한다. 당시, 기획진흥과장으로서 지역 만들기에 고군분투하고 있던 데라자키 씨의 큰 결단이었다. 그런 새로운 인생에 뛰어들게 된 것은, 어떤 한 장의 지도 때문이었다. 그 지도를 계기로, 규슈 세키료 산지와 밀접한 관계를 맺게 되었고, 산속에서 동식물과 사람들이 함께 살아가는 풍요로운 세계에 매료되었다. 데라자키 씨는 현재 가이드 일을 하면서, 우리에게 '풍요로움의 본질'을 전하고 있다.

### '경계를 알 수 없'는 비경에 스스로 선을 그어, 새로운 지도를.

어느 여관에 붙어 있던 지도에, 데라자키 씨의 시선이 꽂혔다. 지금으로부터 200년 전, 분카 10년 (1813년)에 만들어진 "규슈 큐카코쿠노 에즈(九州九ヵ國之繪圖)". 나가사키 상인이 주로 외국인을 위해 만들었다는 수운도(水運図)이다. '미도리카와 수도(緑川水道)' 등 친숙한 지명이 자세히 적혀 있는 한편, 규슈 세키료 산지 부분에는, '이곳은 산이 깊어 경계를 알 수 없다'라고 단서가 적혀 있었다. "아소나 구주는 측량할 수 있었는데, 규슈 세키료 산지에 대해서는 알 수 없었던 걸까…, 이것이야말로 '보물 지도다!'라는 느낌이 드니까, 그 생각을 떨쳐버릴 수 없었습니다." 이 지도를 본 것이 2007년 여름. 그다음 달에는 여행업 취급관리자 자격증을 취득하고, 스스로 이 산의 가이드가 되기로 마음먹었다. 2008년 3월 말에는 지자체 사무소에서 퇴직하게 되는 뻔한 진전에 놀랐다.

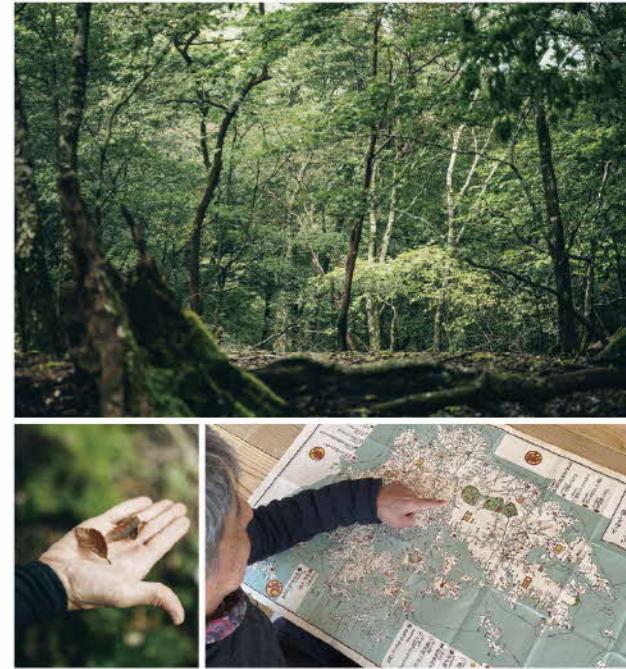
퇴직 후에는 규슈 세키료 산지에 자주 다니며, 산촌 지역에 사는 사람들이나 그 생활 문화도 접했다. 그런 중, 현지 주민이나 등산 애호가들로부터, "규슈

세키료 산지의 지도를 만들어 달라"는 요청이 많아졌다고 한다. 데라자키 씨는 산속을 더 돌아다니며, 2012년에 "규슈 세키료 등산 지도"를 감수·발행했다. 경계를 알 수 없을 정도로 산이 깊고, 비경이었던 규슈 세키료 산지는, 데라자키 씨를 중심으로 그 경계가 명확해지고, 등산로 정비도 진행되었다. 다양한 등산로와 트레일 러닝 코스가 만들어져, 많은 등산객과 트레일 러너가 방문하고 있다.

### 너도밤나무 원시림이 품고 있는 산의 풍요로운 삶을 전하고 싶다.

데라자키 씨가 대표로 있는 'ECO 규슈 투어리스트 협동 회사'에서는, 트레킹을 기반으로 한 다양한 플랜을 기획. 그중에서도 빼놓을 수 없는 것이, 규슈 세키료 산지 안에 있는 너도밤나무 원시림이다. "서 일본 최대 규모인 6,038ha의 면적을 자랑하며, 태평양형 너도밤나무 삼림 지대로는 세계 최대 규모입니다"라는 데라자키 씨. 이 원시림에는 다양한 낙엽목이 자라고 있다. 가을이 되면 빨강, 노랑, 주황 등 형형색색으로 잎이 물들어, 주위가 선명한 단풍소리를 펼친다고 한다.

"이 너도밤나무가 없었다면, 물을



(우) 데라자키 씨가 손가락으로 가리키고 있는 곳은  
'이곳은 산이 깊어 경계를 알 수 없다'라고 단서가 붙어  
있는 규슈 세키료 산지 부분. (좌) 너도밤나무의 잎맥은,  
그 둘레가 물결 모양과 같은 것이 특징.

저장할 수 없어 강도 없고, 논농사도 지을 수 없어서, 평지 사람들의 생활은 불가능했을 것입니다. 그러므로 이곳에 사는 사람들은 산, 숲, 물, 그리고 동물들 모두에게 항상 감사하며 생활하고 있습니다. 그 점을 계속 알리는 것이, 나의 사명이라고 생각했습니다. 현대 사회의 삶은 풍요로워졌지만, 지금까지 수천 년 동안 축적된 사람들의 지혜와 자연의 섭리를 돌아보며, 풍요로움이란 무엇인지 생각하는 계기가 되었으면" 데라자키 씨의 투어는, 단순히 자연의 아름다움이나 산의 즐거움을 전하는 것이 아니다. 산과 자연, 사람들과의 상생에서 '풍요로움의 본질'을 느낄 수 있을 것이다.



데라자키 아키라 씨가 기획하는  
규슈 세키료 등산 투어 정보는,  
웹사이트 '규슈 세키료 트레일 저니'  
(<https://sekiryo-journey.com>)'에서  
보실 수 있습니다.

야마토초에서 무농약 쌀과 찻집을 운영하는 농가에서 자란, 시모다 마로미(下田円美) 씨.  
어머니·미스즈(美鈴) 씨의 뜻에 따라, 집의 부엌에 상비되어 있는 것은 소금이나 설탕 등  
최소한의 조미료뿐 식재료의 조달은, 「밥을 지을 테니, 야채를 따와」라며  
뒷밭에 가서 수확해 오는 것이 일상이었다고 한다.

그런 마로미씨는, 야마토초에서 생산한 '진정한 오가닉 농작물'이 가진 힘을

세계에 알리고자, 2020년에 주식회사 마로(円)를 설립.

태어날 때부터 당연하게 먹던 '음식'이,

모두 집에서 재배한 것이거나, 근처 농가 등의 알고 지내는 사람들이 만든 식재료였다는

이 경험이야말로, 지금, 그녀의 활동에 힘을 실어주고 있다.

숲을 지킨다. 계단식  
논을 지킨다.  
미래를 위해 좋은 씨를  
뿌린다.

무농약·무화학 비료 농가, 식품 판매회사 경영

시모다 마로미 MAROMI SHIMODA

시모다 마로미/구마모토현 야마토초 출생, 야마토초에서 성장. 주식회사 마로(円) 대표이사  
사장. 진정한 유기농 농작물이 가진 힘을 세계에 알리기 위해, 현재까지 다양한 시행착오를  
겪으면서 완성한 제품을 계승하기 위해 활동하고 있다. 또한, 야마토초에서 생산·가공된  
식품의 온라인 슬을 운영. 끊임없이 변화하기 위해 열정적으로 활동 중.



시모다 마로미 씨가 정성 들여 만드는 매실장아찌나 쌀된장 등의 식품은,  
온라인 슬 maro(<https://organicmaro.thebase.in>)에서  
보실 수 있습니다.



워크숍 등의 자세한 내용은  
여기에서 (@maro.co.ltd)

Instagram



maro가 직접 만드는 주먹밥,  
도시락 예약은 이쪽에서  
(@maro\_\_store)

Instagram

# I love organic

유기농 전국 No.1 지역에서  
'진정한 유기농'을 전한다.

「몸속에 첨가물을 넣지 않는다」. 가족의 건강을 바라는 어머니의 마음으로, 평소 식사는 물론 어릴 적 간식도 모두 손수 만들었다는 마로미 씨. "딸기 농가로부터 받은 딸기로 만든 잼이나, 할머니가 키운 차조기를 사용한 젤리 등, 어머니가 만들어 준 것은 모두 맛있었어요"라고 회상한다.

야마토초는 40여 년 전부터 유기농업에 힘써 왔으며, 유기농산물 인증 등록 사업자 수가 일본에서 1위이다. 마로미 씨의 부모님도 여러 가지 어려움을 극복하면서, 꾸준히 무농약·무화학비료로 농사를 짓고 있다. "해외 유기농 제품은, 운송할 때 이산화탄소가 발생하고 비용도 많이 듈다. 그런데도 일본에서는 유기농 제품이 싸게 팔리곤 합니다. 열심히 유기농으로 키운 농가가 제대로 이익을 보고 있는지 의문입니다. 근처에서 수확한 유기농 식재료라면, 운송 비용과 환경 오염도 적고, 신선하고 맛도 좋아요. 그리고 농가도 풍요로워지는 서로가 원원하는 관계. 그것이 가장 중요하다고 생각합니다"라는 마로미 씨. '첫 수확으로 방금 딴 건데 먹어봐', '올해 농사 잘됐네'. 이런 말을 주고받으며 먹을 때는 기분도 달라진다. 이러한 사람과 사람과의 관계 또한, 마로미 씨는 '진정한 오가닉'이라고 여기며, 알리는 활동을 하고 있다.

'회고주의'보다 '온고자신'  
자신이 할 수 있는 것을 일로 삼는다.

대학 진학으로 마을을 떠난 마로미 씨. 사회생활 2년 차, 영업직에서 우수한 성적을 거두는 한편, 식생활의 흐트러짐과 책임감에서 오는 압박감, 스트레스 등으로 건강이 안 좋아졌다.

"병원에서, 이대로라면 아이를 낳을 수

없게 된다는 말을 듣고, 몸이 회복될 때까지 친정으로 돌아가기로 했습니다". 친정에 돌아가자, 바로 몸이 좋아졌다고 한다. 그리고 당시 읽은 책을 계기로, "30 세가 될 때까지 창업하기", "야마토초에 도움이 되기"라는 목표를 내걸고, 자신이 무엇을 할 수 있을지 생각하기 시작했다. 초등학교 시절부터 채소 재배와 된장과 매실장아찌를 만들었던 마로미 씨. "된장 담그기는 어머니에게, 계절의 집안일 등은 할머니에게 제대로 배웠습니다. 일상생활과 계절 행사 등을 완벽하게 해내는 두 사람의 모습이 멋지고 아름답다고 느낍니다". 자신이 배운 것과 옛 음식과 문화에 대한 애정을 담아, 야마토초의 농작물을 이용한 상품을 판매하기로 했다.

체험을 통해 기술과 문화를  
계승하고, 미래로 이어가고 싶다.

마로미 씨는 정기적으로 된장 담그기 워크숍을 개최. '진정한 유기농'의 마음을 참가자들에게 직접 전하고 있다. "지금 어린 자녀를 둔 부모 세대는 경험이 부족하다고 합니다. 어떻게 쌀이 생산되고, 된장이 만들어지는지 경험으로 알지 못하면, 아이들에게 전달되지 않지요". 또한, 어머니·미스즈씨가 시작했다고 하는 "50년 숲 만들기"에도 동참. 더 이상 사용되지 않는 땅이나, 관리가 잘되지 않는 인공림을, 50년에 걸쳐 자연림으로 되돌리고 재생하여, 계단식 논을 보호하는 활동을 하고 있다. "시골은 아무것도 없기 때문에, 새로운 것을 만들어 낼 수 있는 곳이기도 합니다. 제가 할머니와 어머니에게 물려받은 것처럼, 앞으로는 음식에 대해 배울 수 있는 장소와 육아하기 좋은 환경을 만드는 등, 다음 세대에 물려줄 수 있으면 좋겠습니다".



A 시모다 다원의 밭에는 아이들의 이름이 붙여져 있다. '마로미' 다원에서, 여기 이 누카이 지역의 심 불인 은행나무를 배경으로.

B 무농약·무화학 비료 농가로서 농사를 짓는 한편, 야마토초에서 생산·가공한 식품을 판매하는 '주식회사 마로'를 운영하고 있다. 직접 만든 된장, 매실장아찌, 차는 매년 가족을 위해 만드는 것이기 때문에 애정이 들풀 담겨 있다.

백 년 후에도 이 풍경 그대로  
이곳에 있기를 바랍니다.

# 사람들의 마음을, 미래로 이어주는 쓰준교.

야마토초의 인기 관광지 중 하나이자, 2023년 9월 25일 국보로 지정된 쓰준교(通潤橋).

큰 수로교에서 힘차게 솟구치는 물의 아치는, 강한 인상을 남길 것이다.

동시에, 쓰준교를 만든 리더의 열의와 석공들의 기술,

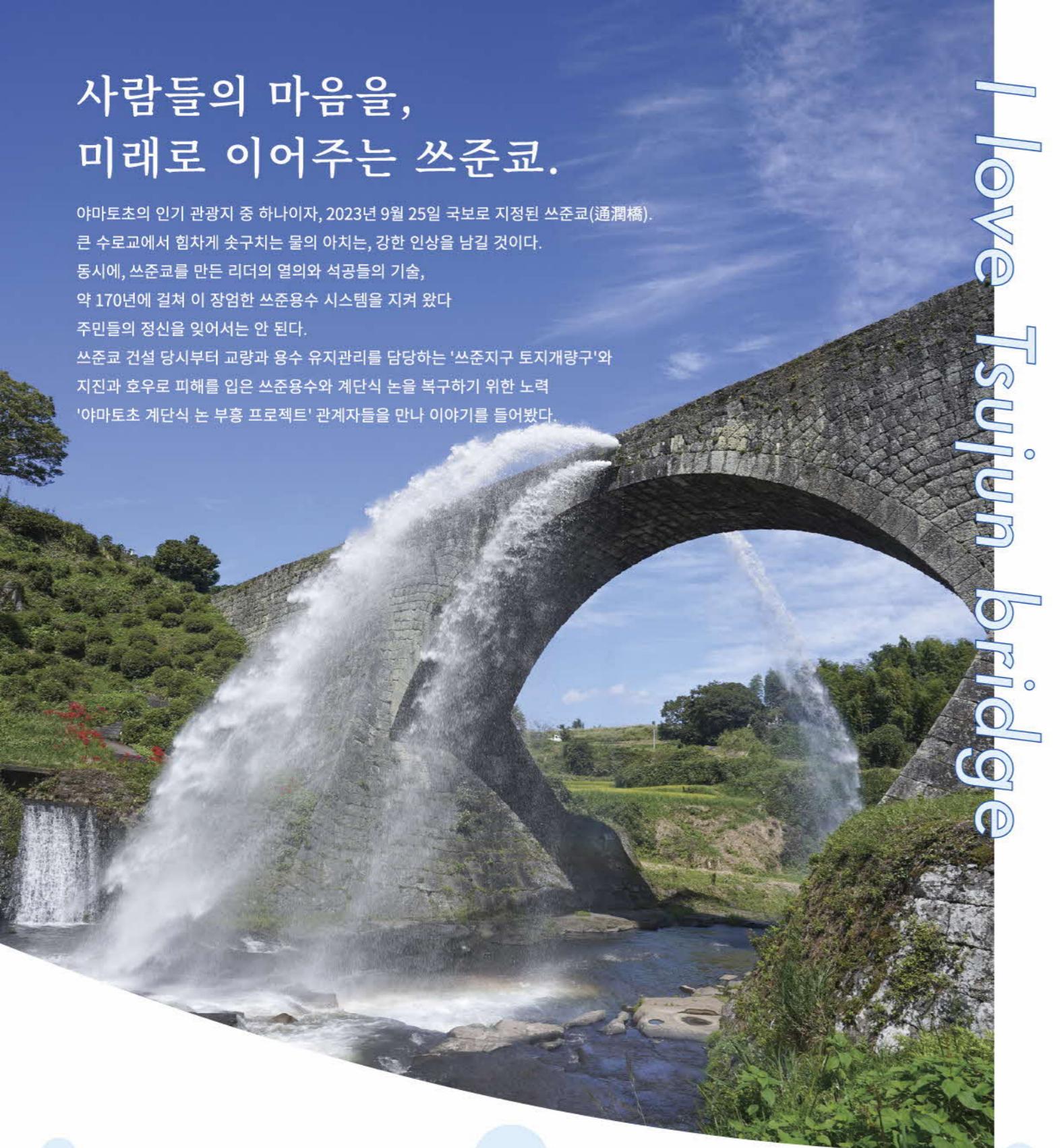
약 170년에 걸쳐 이 장엄한 쓰준용수 시스템을 지켜 왔다

주민들의 정신을 잊어서는 안 된다.

쓰준교 건설 당시부터 교량과 용수 유지관리를 담당하는 '쓰준지구 토지개량구'와

지진과 호우로 피해를 입은 쓰준용수와 계단식 논을 복구하기 위한 노력

'야마토초 계단식 논 부흥 프로젝트' 관계자들을 만나 이야기를 들어봤다.



## 쓰준교 사료관'에서는, 200인치 대형 스크린을 통해 방류의 박진감을 체험할 수 있습니다!

쓰준교 사료관은, 쓰준교 소개를 비롯해 문화재와의 만남의 장을 제공하고, 석교 문화에 대한 이해와 인식을 높이기 위한 시설입니다.

후타 야스노스케와 석공들이 쓰준교를 완공하기까지의 과정과 쓰준교의 구조를 실물 석관과 디오라마 등을 통해 자세히 알 수 있습니다.

**[쓰준교 사료관]** 야마토초 시모이치 TEL 0967-72-3360 MAP/B-6

운영 10:00-16:00(입장은 15:30까지) 휴무 축일을 제외한 화요일·연말연시

### [쓰준교 방류에 관하여]

봄부터 가을까지 방류 예정일에, 1일 1회 약 15분간 방류가 이루어집니다.

쓰준교나 방류 스케줄에 대한 정보는, 쓰준교 특설 웹사이트(<https://tsujunbridge.jp>)에서 보실 수 있습니다.

「쓰준교 방류 캘린더」에 관한 문의는, 야마토초 관광협회 TEL 0967-72-3855

물길을 내서, 보내주는 일로  
사람들에게 행복과 자부심을  
가져다준다.

계단식 논의 경관이 아름다운, 야마토초의 시라이토(白糸) 고원지대. 사방이 깊은 계곡으로 둘러싸인 이 고원지대는, 예전에는 강물을 끌어올 수 없어 샘물만으로 농사를 지었다. 이 땅에 충분한 물을 공급하기 위해 나선 사람이, 야베 데나가(옛 행정구획)의 책임자인 후타 야스노스케(布田保之助)이다. "후타옹은 평소 지역 개척에 열심이어서 도로와 용수로, 돌다리 등을 많이 만들었습니다. 쓰준교를 계획하면서, 나무 통수관을 시험하거나, 석공에게 자문을 구하는 등, 주민을 포함한 모두가 함께 만들어 냈습니다. 그야말로 개척 사업의 집대성이라고 할 수 있죠"라고 하는 쓰준지구 토지개량구 사무국의 혼다 씨. 쓰준교에서 약 6 km 상류에 있는 수원지로부터 물을 끌어와 원형 분수를 통과하여, 쓰준교의 통수관을 통해 시라이토 고원지대로 흘러 들어가, 계단식 논에 물을 공급하는 쓰준용수 시스템. 쓰준교가 완공된 것은 1854년(가에이 7년)의 일이다.

마음의 터전으로서  
정신을 이어 계승해 나간다.

"이 지역 사람들에게 쓰준교는 마음의 터전입니다. 오랜 세월에 걸쳐 사람들의 정신이 이어져 지켜져 온 것을 자랑스럽게 생각합니다"라고 말하는 혼다 씨. 2016년 구마모토 지진, 2018년 호우로 인해 막대한 피해가 있었을 때 지역 주민의 충격은 컸다. "고령화와 후계자 부족으로 앞으로 관리할 사람들이 없어지면, 100년 후 쓰준교가 건재할 수 있을지...."

걱정이 커지는 가운데, 한 줄기 빛이 되고 있는 것은, 외지에서 온 자원봉사자들과 함께 용수로 관리 작업 등을 도와주는 '야마토초 계단식 논 부흥 프로젝트' 활동이다. "자원봉사 분들의 도움이 없었다면, 계단식 논과 용수로를 복구하지 못해, 이농하시는 분도 있었을 것입니다", "피해 농지를 농가와 자원봉사의 협력으로 재생하여, 계단식 논 경관과 농촌 마을의 부흥을 목표로 하고 있습니다"라고 대표 시모다 씨, 사무국의 후지모토 씨는 말한다. 현재 다양한 형태로 쓰준교 부흥에 참여하는 젊은이와 외지에서 온 지원자가 늘어나고 있다. 마지막으로 쓰준지구 토지개량구 이사장 아베 씨는 "많은 사람들이 쓰준교의 존재 가치를 인식하고 계승해 갈 수 있었으면"하고 미래에 대한 바람을 전했다.

토사를 제거하기 위해 1년에 한 번씩 실시해 왔다. 현재는 연간 100회 정도 정기 방류를 실시하고 있다. 쓰준교는 농업용 관개수로의 역할을 담당하는 한편, 위에서 아래에서 옆에서, 다방향에서 다면적으로 볼 수 있는 경관적 아름다움으로 높은 평가를 받고 있다. 방류하지 않을 때도, 돌담의 곡선미와 위풍당당한 자태를 보는 것만으로도 마음이 흡족할 것이다.



A 계단식 논 경관이 아름다운, 시라이토 고원지대. 쓰준용수와 시라이토 고원지대의 계단식 논 경관은, 혼다 씨가 22년(2010년) 2월 22일 국가의 '중요문화경관'으로 선정.

B 용수로의 풀을 베고 있는 현지 주민과 자원봉사자. 현지 아베고등학교 학생들도 함께 작업하기도 한다. 계단식 논 재생 작업을 통해, 도시 생활자와 농가의 교류가 깊어지고 있다.

C 야마토초 계단식 논 부흥 프로젝트의 제1회 자원봉사 활동 멤버.

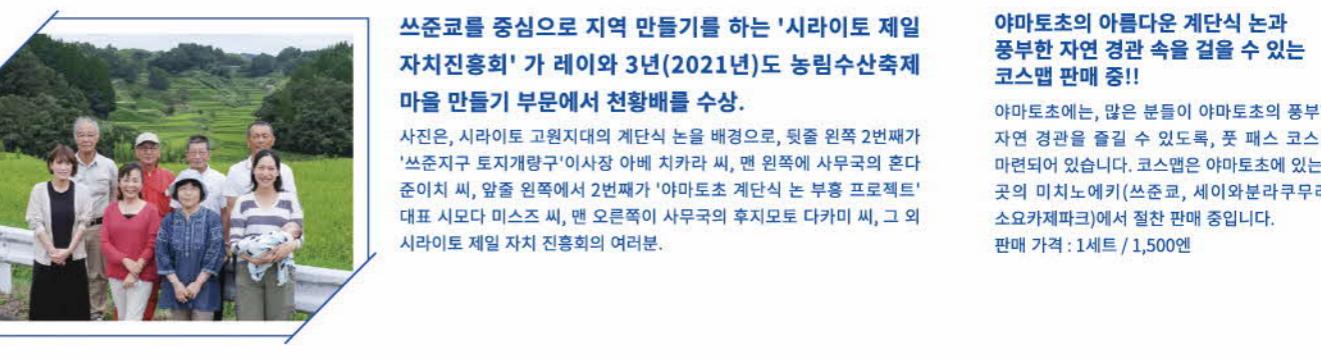
쓰준교를 중심으로 지역 만들기를 하는 '시라이토 제일 자치진흥회'가 레이와 3년(2021년)도 농림수산축제 마을 만들기 부문에서 천황배를 수상.

사진은, 시라이토 고원지대의 계단식 논을 배경으로, 뒷줄 왼쪽 2번째가 '쓰준지구 토지개량구' 이사장 아베 치카라 씨, 맨 왼쪽에 사무국의 혼다 준이치 씨, 앞줄 왼쪽에서 2번째가 '야마토초 계단식 논 부흥 프로젝트' 대표 시모다 미즈 씨, 맨 오른쪽이 사무국의 후지모토 다카미 씨, 그 외 시라이토 제일 자치 진흥회의 여러분.

야마토초의 아름다운 계단식 논과 풍부한 자연 경관 속을 걸을 수 있는 코스맵 판매 중!!

야마토초에는, 많은 분들이 야마토초의 풍부한 자연 경관을 즐길 수 있도록, 풋 패스 코스가 마련되어 있습니다. 코스맵은 야마토초에 있는 3곳의 미치노에키(쓰준교, 세이와분라쿠무라, 소요카제파크)에서 청탁 판매 중입니다.

판매 가격 : 1세트 / 1,500엔





## 세이와 분라쿠

세이와 분라쿠의 시작은 약 170년 전, 옛 세이와 마을을 방문한 아와지의 인형극단의 조루리(일본 전통 인형극)를 좋아하는 마을 사람이 인형을 물려받아 그 조종법을 배운 것이 그 시작이라고 합니다. '다유', '사미센', '인형 조종자' 이 3가지로 구성된 인형 조루리. 규슈에서 유일한 인형 조루리를 즐길 수 있는 곳, '세이와 분라쿠'에서는 연간 약 200회 공연이 열리고 있습니다. 매년 9월에 '세이와 분라쿠 사토 마쓰리'가 개최되어, 농산물 판매 등이 이루어지고 있습니다.



세이와 분라쿠칸 TEL 0967-82-3001 MAP / E-3  
아마토초 오하라152 미치노에키 '세이와 분라쿠 무라' 내  
영업 8:30-16:30 휴무 매주 화요일(축제일 개관), 연말연시



## 가구라

지역에서 소중히 지키고 전승하고 있는 전통 예능 중 하나로 가구라가 있습니다. 매년 1월 하순에 개최되는 '규슈 산지 가구라 마쓰리'에서는, 니세모토 신사 가구라, 다키하타 아소 신사 가구라, 시라이시 가구라에 더해 인근 마을의 가구라를 즐길 수 있습니다.

아마토초 지자체 소요 지소 TEL 0967-83-1111 MAP / F-3



## 휴가 오칸

아마토초를 동서로 횡단하는 옛길. 히고(기점·구마모토시 후다노쓰지)와 휴가(종점·미야자키현 노베오카시)를 연결하는 기간도로로서, 예로부터 많은 사람들의 생활을 뒷받침해 왔습니다. 문화청의 '역사의 길 100선'에 선정되기도 했습니다. 매년 3월에 '휴가 오칸 역사 워크 in 아마토초'가 개최되어, 풍부한 자연 경관을 바라보며 역사의 옛길을 걸을 수 있습니다.

아마토초 관광협회 TEL 0967-72-9450



자연의 재료만으로  
창작되었습니다



## 오쓰쿠리모노 핫사쿠 마쓰리

매년 9월 첫째 주 토, 일요일에 개최되는 핫사쿠 마쓰리의 주역 '오쓰쿠리모노'. 큰 것은 높이 약 5미터, 길이 약 7미터나 되며, 그 박력 있는 모습은 압권입니다. 재료는 모두 산과 들에 자생하는 식물을 사용하였습니다. 하마마치 상점가의 8개의 연합팀이, 세태 풍자나 서민의 염원 등 멋과 품위가 있는 테마를 정해, 당일 까지 비밀로 하며 만들 어 경쟁합니다. 연합팀마다 설치되어 있는 오쓰쿠리모노 전시실에서는 1년 내내 오쓰쿠리모노를 견학할 수 있습니다.

오쓰쿠리모노  
특별 웹사이트



## 히부세지조 마쓰리

8월 하순 토·일요일에 열리는 이 축제는 각 마을에서 봉납되는 '쓰쿠리모노', 웅장한 '하다카 미코시' 등, 지역 행사로서 400년 이상 이어져 내려온 유서 깊은 축제입니다.  
마미하라 상점가 MAP / F-4



## 아유노세 대교

높이 140m, 길이 390m의 Y자 교각과 사장교의 복합형인 드문 다리입니다. 다리 위나 아래에서는 미도리카와 강의 계곡을 바라볼 수 있습니다.  
아마토초 스계488-1 MAP / D-4



## 야마토 분카노 모리

(아마토초 관광문화 교류관)  
정기적으로 특색있는 기획전이 열리고 있습니다. 관외에 시모이치 연합팀의 핫사쿠 축제 오쓰쿠리모노 전시실을 설치하여, 오쓰쿠리모노(대형 조형물)를 연중 전시하고 있습니다.



# I love camp

아마토초에는 9곳의 캠핑장과 로지가 있습니다. 캠핑장 경영을 하면서 자신도 캠핑을 즐기고 있는 고로기 키미하루 씨가

아마토초의 각 캠핑장의 특징과 즐길 수 있는 방법을 소개해 주었습니다.



고로기 씨 소유의 캠핑용품은, 모두 정성스럽게 관리되고 있어, 사용하기 편리해 보이는 것들만 가득.

"캠핑 초보자가 가장 먼저 사야 할 아이템은?"이라고 묻자

"앉기 편한 의자"라는 대답이 돌아왔습니다.

또한, "캠핑을 한다면, 실은 여름보다 겨울을 추천합니다."라고 말하는 고로기 씨.

"겨울에는 공기가 특히 맑아서 밤하늘의 별들이 매우 예쁘게 보입니다.

아웃 도어용 보온용품을 준비하면 추위는 크게 걱정되지 않아요!"

캠핑은 일년 내내 즐길 수 있는 레저.

규슈 세키료의 풍부한 자연에 둘러싸인 아마토초 캠핑장에,

꼭 한번 들러보세요.

**고로기 키미하루  
KIMIHARU KOUROGI**

고로기 키미하루(公治)/구마모토현 아마토초 출생, 아마토초 성장. 주식회사 우타세 아웃도어 라이프 대표이사. 우타세 캠핑장 경영뿐만 아니라 후쿠카케마쓰 캠핑장의 지정 관리자로도 운영하고 있다. 취미는 등산, 낚시, 캠핑, 요리, 키메라 등.



YouTube  
「UtaseOutdoorLife 우타세 캠핑장」



우타세 캠핑장 웹사이트  
<https://www.utaseoutdoorlife.com>

## 후쿠카케마쓰 캠핑장

넓은 잔디의 프리 사이트·오토 사이트에서, 솔로 캠핑부터 그룹 캠핑까지 다양한 스타일로 즐길 수 있습니다. 그중에서 추천하는 곳은 아소산이나 외륜산 등의 절경을 바라볼 수 있는 전망 사이트! 텐트는 조금…이라고 하는 분은, 이로리 와고에몬부로(부뚜막 위에 직접 거는 철제 목욕통) 가 있는 '시골 로그'나, 넓은 우드 데크가 매력인 '그란테라스 로지'를 추천. 부담 없이 아웃도어를 만끽할 수 있어요.

아마토초 나가사키361 TEL 0967-83-0249  
MAP / F-3



## 사루가성 캠프촌

아유노세 대교(자세한 것은 P22)에서 강을 바라보면 깊은 미도리카와강 계곡에 이 캠핑장이 있습니다. 텐트 사이트 중에서도 삼나무 숲이 늘어선 곳은, 미도리카와강을 바라보며 캠핑을 할 수 있어, 해먹박 등 부시크래프트 스타일에 딱♪ 와일드한 캠핑을 맛볼 수 있습니다.

아마토초 시라후지403-1 TEL 0967-72-1222  
MAP / D-4



## 우타세 캠핑장

차량은 워니 워니 해도 진다! 깨끗하게 관리되어 있고, 차량을 옆으로 불일 수 있는 오토 사이트가 120구획 있습니다. 렌탈 완비! 초보자부터 상급자까지 즐길 수 있습니다. 계절마다 블루베리 따기, 워터 슬라이더가 있는 수영장, 헬퍼원과 돌가마 피자 체험 등도 인기입니다. 또한, 엄선한 아웃도어 용품을 판매하는 관리동은 꼭 들려야 할 곳! 티븐스테이크와 램 쇠등의 식재료도 판매하고 있습니다.

아마토초 스게오1344-1 TEL 0967-83-0554  
MAP / E-3



## 도비세 캠프촌

미후네 지역과의 경계, 해발 약 300m의 미후네 강변에 위치해, 겨울에도 눈 걱정이 적은 곳입니다. 현지에서는 '도비세(뛰어드는 여울)'라고 불리며, 신발을 신은 채로 돌다리를 건널 수 있는 얕은 물줄기와 물에 뛰어들며 놀 수 있는 작은 폭포가 공존하고 있습니다. 주변의 깎아지른 듯한 절벽은 파워 스폽으로, 시원한 공기가 감돌고 있습니다. 퇴근 후 캠핑도 가능. 가족이든 솔로든 자연 속에서 캠핑을 즐길 수 있습니다.

아마토초 시마키6448 TEL 090-8914-8652  
MAP / E-3



## 아오반세

아오반세의 매력은 아름다운 청류 '미도리카와'! 아름다운 강이 눈앞에 흐르고 있어, 산천어 낚시와 물놀이를 즐길 수 있습니다. 이로리(일본 전통 실내 화롯불)가 있는 시골풍의 로지가 7개 동, 오토사이트가 9곳으로 아담한 캠핑장이지만, 그만큼 차분한 분위기를 즐길 수 있습니다. 관리동에 있는 레스토랑에서는 산천어 소금구이가 포함된 '오늘의 아오바 밥상'을 추천! 산나물 등 제철 향토 요리도 맛볼 수 있습니다.

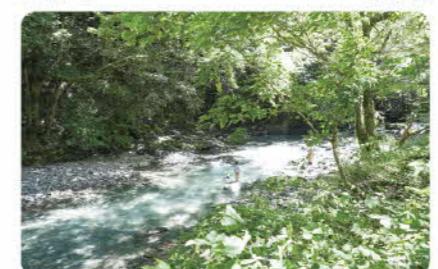
아마토초 미도리카와3715-1 TEL 0967-82-3511  
MAP / E-4



## 료쿠센쿄 피싱 파크

이곳의 매력은 산천어 낚시! 장내에 낚시터가 있어, 낚시를 처음 해보는 분들도 쉽게 즐길 수 있으며, 옆에는 미도리카와강 본류가 흐르고 있어, 자연 강에서 낚시에 도전할 수 있습니다.갓 낚은 산천어 소금구이는 최고예요. 물놀이를 할 수 있는 여름철 피서지로 인기가 있습니다만, 초여름의 신록이나 가을 단풍철 경치 또한 한마디로 일품. 이곳을 베이스로 캠핑이나 물놀이를 즐겨 보세요.

아마토초 미도리카와2012-11 TEL 0967-82-3224  
MAP / E-5



## 이무타 고원 캠핑장

들판 사이트와 호수가 사이트, 둘 다 매력적인 캠핑장. 요금이 저렴해서 바이커나 솔로 캠퍼에게 인기입니다. 눈 앞에 연못이 펼쳐져 있어 낚시나 카누를 띄우는 것도 가능합니다. 또 관리인 아주머니가 아주 썩씩한 분이어서 활력을 얻을 수 있습니다. 세이와 고원 천문대가 가까우므로 밤에는 천체 관측을 하려 갈 수도 있습니다.

아마토초 이무타1382 TEL 0967-82-3210  
MAP / E-3



## 리베라루 카마부타 오토 캠핑장

넓은 프리 사이트와 해먹박을 즐길 수 있는 숲속 사이트가 있습니다. 물이 없어 캠핑 상급자들에게 인기 있는 '서바이벌 캠핑'을 즐길 수 있습니다. 장작도 판매하지만, 캠핑장 내에 떨어져 있는 나뭇가지를 장작으로 자유롭게 사용할 수 있습니다. 아름다운 아침 해를 볼 수 있는 장소나, 남쪽 구역에서는 규슈 세키료 산지를 바라볼 수 있는 장소도 있습니다. 카페 '갤러리 루도'가 접수처입니다.

아마토초 이무타1296-1 TEL 090-3075-8266  
MAP / E-3



## 세이와 고원 산장/ 세이와 고원 천문대

해발 700m의 고원지대에 위치해, 주변에 집이 적어 별을 관찰하기에 최적의 환경으로, 밤하늘의 별들을 360도 파노라마로 즐길 수 있습니다. 정기적으로 가이드가 동행하는 천체 관측회도 개최되며, 이동식 지붕에 설치된 대형 망원경으로도 볼 수 있습니다. 산장 시설도 잘 갖춰져 있으며, 레스토랑에서 푸짐한 야끼니쿠도 가능. 별이 손에 닿을 것 같은 위치에 누워서 밤하늘의 별을 관찰하는 것도 인기입니다.

아마토초 이무타1238-14 TEL 0967-82-3300  
MAP / E-2



＼야마토의 캠프는 한차원 다르다!!／

야마토초에서 식재료 조달!

# Camp MEAL

야마토초는 '유기농업 전국 No. 1의 마을'.

야마토초에서 캠핑을 한다면, 신선하고 맛있는 야채를 현지에서 조달하여,  
한 차원 높은, 세련되고 서스테이너블한 캠핑 식사를 즐겨보시지 않겠습니까!

레시피 제공: 고로기 키미하루(우타세 캠핑장)



## 로스트 치킨

### 【사용도구】

더치 오븐

### 【재료】(3~4인분)

통닭 ..... 1마리 (1.5~1.8kg)  
우타세 BBQ 향신료 ... 15~25g  
좋아하는 야채  
(당근·양파·감자·마늘 등)

처음에 닭을 넣고, 노릇노릇하게 구운 뒤, 야채를 넣는 것이 포인트♪

닭 속에 냉동 필라프를 넣는 경우, 향신료는 적게.

쌀이 염분을 흡수해 짜게 됩니다.

### 【만드는 방법】

- ① 통닭에 우타세 BBQ 향신료를 평소 넣는 양의 3 배 정도 뿌려서 문지른다. 통닭 속까지 확실히 양념이 배어들도록 하고 잠시 재워둔다.
- ② 빈 더치 오븐을 예열합니다.
- ③ 뜨거워진 더치 오븐에 이너플레이트를 깔고, 처음엔 닭만 넣고 중불에서 40분 정도 굽는다. 노릇노릇해지면 야채를 넣는다. 30분 정도 구워서 야채가 익으면 완성.

## Must try local food

야마토초에서 조달해야 할 필수 식재료



통닭 (니쿠노 미야베 MAP / G-4)

우타세 BBQ 향신료 (우타세 캠핑장 MAP / F-3)  
야채(유기농 마을 호타루관 MAP / B-5)



## 미네스트로네

＼야마토초에서 조달해야 할 필수 식재료/

### 【사용하는 도구】

캐서롤 냄비

### 【재료】(2~3인분)

베이컨  
야채 (양상추 · 연근 · 양파 등)  
토마토 주스 ..... 250ml  
꿀과 버터 ..... 약간  
우타세 BBQ 향신료 ..... 약간

### 【만드는 방법】

- ① 야채와 베이컨을 굽게 다지기.
- ② 베이컨과 양파, 연근을 버터에 볶는다.
- ③ 양상추·토마토 주스를 넣고 15분 정도 끓인다.
- ④ 약간의 꿀과 우타세 BBQ 향신료로 맛을 내면 완성.



야채(유기농 마을 호타루관)  
토마토 주스 (미치노에키 쓰준코 MAP / B-5)  
우타세 BBQ 향신료



## 카르파초

＼야마토초에서 조달해야 할 필수 식재료/

### 【사용하는 도구】

접시

### 【재료】(2~3인분)

도미·광어 등의 흰 살 생선회  
(카르파초 소스)  
올리브오일 ..... 2큰술  
유자 ..... 1개  
우타세 BBQ 향신료 ..... 약간



생선회 (다리키 센교 MAP / G-4)  
우타세 BBQ 향신료  
야채(유기농 마을 호타루관)

### 【만드는 방법】

- ① 카르파초 소스  
올리브오일에 유자를 짜서, 우타세 BBQ 향신료를 섞는다.
- ② 유자 껍질 표면을 얇게 깎아 채썰기.
- ③ 생선회에 ①의 소스를 부은 다음, 어린잎채소, 유자 껍질을 흘뿌리면 완성.



## 미카와 양갱과 딸기의

야마토초에서 조달해야 할 필수 식재료/

## 버터 핫샌드위치

### 【사용하는 도구】

핫샌드위치 메이커

### 【재료】(1~2인분)

미카와 양갱 ..... 적당량  
딸기 ..... 2개  
빵 ..... 2장  
버터 ..... 약간



미카와 양갱 (가이 상점 MAP / F-4)  
딸기 (나카하타 농원 MAP / C-4)  
빵(빵 공방 야마GEN MAP / F-3)

### 【만드는 방법】

- 미카와 양갱, 딸기를 5mm 정도로 얇게 썬다.
- 빵에 버터를 발라, 양갱과 딸기를 사이에 넣고 핫 샌드 메이커로 구우면 완성.



## 다키코미고한

야마토초에서 조달해야 할 필수 식재료/

### 【사용하는 도구】

메스틴·고형 연료 스토브

### 【재료】(2~3인분)

쌀 ..... 150g  
야마토노 메시다네 1봉지의 절반  
물 ..... 200ml  
맑은 육수 ..... 1작은술



쌀 (야마토초 내 미치노에키외)  
야마토노 메시다네  
(미치노에키 세이와분라쿠무라 MAP / E-3)

- 쌀을 씻어 메스틴에 넣는다.  
물 200ml를 넣고 30분간 불린다.
- 야마토노 메시다네·맑은 육수를 넣고 뚜껑을 덮는다.
- 메스틴을 스토브에 얹고 고형 연료에 불을 붙인다.
- 불이 꺼지면 메스틴을 수건으로 감싸고 15분 뜸을 들인다.

# I love sustainable life

1965년 이후부터, 지구·사람·생명에 친화적이며 자연의 이치를 살린 유기농법을 실천해 온 야마토초는,  
2021년에 「SDGs 미래 도시」 및 「지자체 SDGs 모델 사업」에 선정되었습니다.  
야마토초에서 서스테이너블 라이프 크리에이터로서 활동하는 후지카와 리나씨가  
그런 산의 도시 '야마토초'에서 보내는, 서스테이너블(지속 가능)한 하루를 즐기는 방법을 소개합니다!

## 산의 도시에서 보내는, 서스테이너블한 하루

＼아침／

### 헤이타테 신궁 참배

신사 참배는 아침의 깨끗하고 더러움이 적은 시간대가 신에게 소원이 닿기 쉬운 것으로 알려져 있습니다. 또한, 오전 좋은 기운이 생기는 시간대.

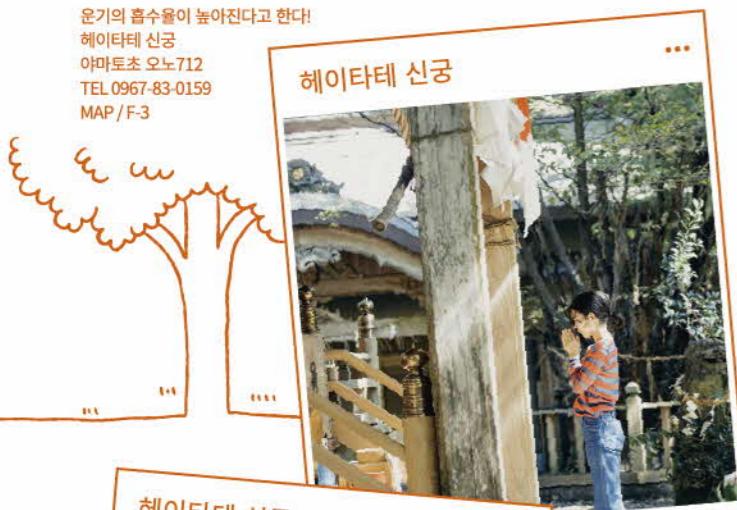
운기의 흡수율이 높아진다고 한다!

헤이타테 신궁

야마토초 오노712

TEL 0967-83-0159

MAP / F-3



＼점심／

### 레스토랑 마아무에서 점심♪

미치노에키 소요카제 파크 내에 있는 산채 뷔페를 즐길 수 있는 레스토랑입니다. 야마토초의 농가 직송 야채를 사용한 안심이 되고, 안전한 제철 야채를 듬뿍 사용한 뷔페 요리를 즐길 수 있습니다.

마이타테 신궁

야마토초 이마297

TEL 0967-83-0880

영업 11:30-14:30

휴무 수요일 MAP / F-3

(공휴일인 경우 다음날)

♿ 화장실 있음

QR 코드

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

... (Photo of a woman holding a plate of food)

산의 도시의 소중한 장소.  
자연을 느끼며 즐길 수 있는

# Recommended Places

## 간세이구라



쓰준 주조의 창업자 비젠야 세이쿠로에 의해서 1792(간세이 4)년에 창건. 구마모토현에 현존하는 가장 오래된 주조장입니다. 구마모토 지진으로 큰 피해를 보았지만, '환대의 창고'로 2019년 봄에 복구, 리뉴얼 오픈했습니다. 이곳에서만 마실 수 있는 희귀한 술과 시음 세트는 물론, 점심과 디저트 등 카페 메뉴도 즐길 수 있습니다. 주조장 견학도 시시로 받고 있습니다.



쓰준 주조·간세이구라 야마토초 하마마치54  
TEL 0967-72-1177  
<https://tuzyun.com> MAP / A-6



배리어프리  
화장실 있음



## 휴가 오칸의 역참 마을 '하마마치'의 상징으로도 인기!／

### 국가 등록 유형문화재 「쓰준주조」



'쓰준 주조'는 에도시대 후기인 1770년에 창업. 당시의 모습을 그대로 간직하면서도, 양호한 경관 조성에 기여했다는 평가를 받아 1996년 '구마모토 경관상', 2018년 '구마모토 경관상 제30회 기념 대상'을 수상했으며, 2021년 국가 유형문화재로 등록되었습니다(사진 ABC). 1887년 세이난 전쟁 때에는 사이고 타카모리의 본진이 되어, '오나리노 마'(사진 B)에서 군의가 열렸다고 전해집니다. 또한, 역대 히고 번주 호소카와 공이 사냥하러 왔을 때 머물렀던 저택이기도 했습니다. 사이고 타카모리와 호소카와 공이 바라보았을 오나리노 마에 마주한 정원(사진 D)도 당시의 모습 그대로 남아 있습니다.

## HOTEL WINDY



북을 수 있는 미치노에키 '소요카제 파크'의 상징 'HOTEL WINDY'. 아침, 낮, 밤의 정취가 바뀌는 편안한 공간입니다. 마운틴뷰의 객실(사진 B)에서는, 아소 오악에서 구주 연산까지 조망할 수(사진 A) 있어, 아소의 힘을 받을 수 있는 숙소입니다. 2021년에 리뉴얼 오픈한 코티지(사진 C)도 인기입니다.



야마토초 이마297 TEL 0967-83-0880  
<https://soyokaze-park.jp> MAP / F-3



배리어프리  
화장실 있음



## 쓰준 산장



쓰준교(P20, 21에서 상세히 게재)에서 도보로 5분. 규슈 산지를 바라볼 수 있는, 자연이 풍부한 환경의 숙소입니다. 2024년 4월 리뉴얼 오픈.



야마토초 나가하라192-1 TEL 0967-72-9999  
<https://tsujun.jp> MAP / B-6



배리어프리  
화장실 있음



kumamoto '야마토초'에 오신 것을 환영합니다!

# Special Souvenirs

## 카페 218



국도 218호선 도로변에 위치한 바이커들에게 인기 있는 카페. 추천하고 싶은 메뉴는 푸짐한 아마겟돈 런치(사진) 테라스 좌석도 있어 느긋하게 즐길 수 있습니다.

야마토초 오하라270 TEL 0967-72-9176  
MAP / E-3

Twitter



## 옛 민가 Garden cafe Nancy's



직접 재배한 무농약 쌀과 야채, 향신료를 사용한 카레가 자랑입니다. 200년 된 오래된 민가를 리노베이션한 주인의 심혈을 기울인 공간에서 즐길 수 있습니다. 예약은 전화 또는 인스타그램을 이용해주세요.

야마토초 오미네1540 TEL 090-3042-9898  
MAP / E-4

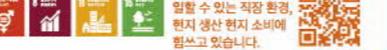
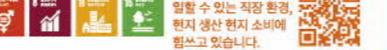
Instagram

유즈노키 네무노키 미즈타마노키  
[완전 예약제]

전 좌석 야외식(우천 시와 겨울철에는 실내 좌석 있음). 새들의 지저귐을 들으며 자연이 풍부한 경치 속에서 피크닉 런치나 티타임을 즐길 수 있습니다. 카페 홈페이지에서 좌석 예약이 가능합니다.

야마토초 오노지리819-2 TEL 0967-82-2685  
MAP / E-4

HP



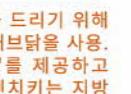
## 이노우에 과자점의 「야마토 롤」



길이 24cm의 박스에서 튀어 나오는 크기의 롤케이크입니다. 소요 농장의 신선한 계란을 들풀 사용하여, 푹신풍신한 부드러움을 완성하였습니다. 수량이 한정되어 있으므로, 전날까지 예약해주시면 확실히 구매할 수 있습니다.

야마토초 하마마치180 TEL 0967-72-0145  
MAP / A-6

(본점) 야마토초 하마마치111-1



## 마루시게 미토의 「야베의 켄치키」



창업 이래 60여 년간 고객에게 만족을 드리기 위해 고품질, 신선도가 높은 가고시마현산 허브닭을 사용. 엄선된 재료로 만든 '야베의 켄치키'를 제공하고 있습니다. 식어도 맛 있다고 소문난 켄치키는 지방 배송도 주문받습니다.

(본점) 야마토초 하마마치111-1

## 니쿠노 미야베의 「사쿠라 고로케」



2000년 도시 부흥의 일환으로 규슈에서 최초로 만든 말고기 고로케. 도쿄·오사카 백화점의 물산전에도 출품. 구마모토를 대표하는 고로케로 인기가 있습니다. 온라인 판매도 하고 있습니다.

야마토초 마미하라61-3 TEL 0967-83-0032  
MAP / G-4



## 빵 공방 암아 GEN



직접 만든 견포도 효모를 사용하여 무첨가 빵을 굽고 있습니다. 구마모토현산 밀을 사용하고, 그 외의 부재료도 가능한 한 현지의 것을 사용하도록 하고 있습니다.

야마토초 오노332-1 TEL 0967-83-1021  
MAP / F-3

HP



## Cafe BunSuiRei



주말과 공휴일에만 영업하는 낙농 카페입니다. 직접 생산한 우유와 육류 제품을 맛볼 수 있으며, 평일에는 치즈 만들기 체험도 할 수 있습니다. (예약 필수. 4인 이상부터 가능).

야마토초 수계오242 TEL 0967-83-1077  
MAP / F-3

HP

JUGAAD BROS DOUGHNUTS  
(주가드 브로스 도넛)

소재 선택과 즐거움을 중요하게 생각하는, 너무 진지하지도, 너무 느슨하지도 않은, JUGAAD한 도넛 가게입니다. 다양한 라이프 스타일에 맞는 비건 도넛도 준비되어 있습니다.

야마토초 마미하라102-1  
MAP / F-4

Instagram



## 미치노에키 '쓰준교'



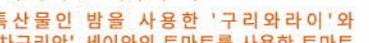
2024년 1월 이전 오픈. 물산관 '오오루리'에서 많은 행복을 가져갈 수 있도록 야마토초의 제철 식품을 정성껏 전해드립니다.

야마토초 조하라660 TEL 0967-72-9900  
MAP / B-5



## 레스토랑 아치

「맛있게 먹고 행복하게」 레스토랑 아치는 여러분과 산의 도시 '음식'의 징검다리입니다. 즐거운 시간 되십시오.

미치노에키  
'세이와 분라쿠무라'

특산물인 밤을 사용한 '구리와 라이'와 '차구리안', 세이와의 토마토를 사용한 토마토 주스 '야마토의 토마토', '야마자토노 메시다네' 등이 인기입니다.

야마토초 오하라152 TEL 0967-82-2727  
MAP / E-3



## 시키노 후루사토

「조림」「다고지루」「산천어 달콤 조림」 등, 고향의 그리운 맛을 즐길 수 있습니다.

미치노에키  
'소요카제 파크'

특산 풀인 블루베리를 사용한 수제잼과 소프트크림을 비롯해 현지의 신선한 야채와 건포고비섯 등 건조식품을 판매하고 있습니다. 여름에는 생블루베리가 매장에 진열됩니다.

야마토초 이마297 TEL 0967-83-1665  
MAP / F-3



## 레스토랑 마아무

야마토초의 야채와 산나물을 사용한 뷔페 요리는 어린부터 어린이까지 다양한 연령층에게 인기입니다.

## BLANCO ICE CREAM



수제 아이스크림 가게. 웅장한 아소산 밀크아이스를 베이스로, 야마토초를 중심으로 가능한 이 지역에서 나는 유기농 식재료를 사용하여, 아이스크림 하나하나 정성스럽게 만들고 있습니다.

야마토초 조하라13-1 blancoicecream@gmail.com  
MAP / A-5

HP



## Bread&amp;Cake Cipollino



천연 효모를 사용한 구마모토현산 밀로 만든 빵이 풍부하고, 하드 계열이나 유기농 제철 야채가 들어간 반찬 빵 등, 50종류 이상의 빵을 상시 판매하고 있습니다. 레스토랑과 구운 과자도 인기입니다.

야마토초 이리사81-1 TEL 0967-72-0150  
MAP / B-5

Instagram



## give me a little RYU



전직 해병대 출신 미국인 오너, 마이크가 만드는 정통 햄버거와 샌드위치를 즐길 수 있습니다. 조리법과 향신료에도 신경을 쓰고 있으니 꼭 둘러 주세요. (금·토·일, 공휴일만 영업)

야마토초 기타나카시마1115-2 TEL 090-4580-9969  
MAP / B-2 ※전화 응대는 영업일만 가능

Instagram

갓포 모토사쓰마야  
【예약 필요】

창업 150년의 노포 요리점. 주변에서 공급되는 산나물, 수령, 어획물, 유기농산물을 사용하여 계절에 맞는 식단을 구성하고 있습니다. 식재료는 가게의 심리 사방(반경 4킬ometer)에서 조달하는 것을 원칙으로 하고 있습니다.

야마토초 하마마치132 TEL 0967-72-0006  
MAP / A-6

HP

야마토초의 대자연에서 자란  
지비에와 천연 민물고기

야마토초의 지비에(야생 사냥 고기)를 살 수 있다  
「지비에 공방 암마토」



맑은 물에서 잡히는 산천어의 맛이 일품입니다

쓰준교가 바로 앞!  
'쓰준교 미에루테라스'

야베치, 유자 가공품, 현지 토속주, 구운 쌀 등이 인기! 봄부터 가을 사이에는 쓰준교 방수가 있어 견학할 수 있습니다. (상세한 것은 P21에 게재).

야마토초 시모이치184-1 TEL 0967-72-4844  
MAP / B-6



## 레스토랑 이시바시

현지 식재료를 사용한, 세프의 엄선된 메뉴와 쓰준교 카레가 인기입니다.





leave no one behind

## '누구도 소외되지 않는 세상을 실현한다'라는 생각에서 탄생한 국보 '쓰준쿄'에서 보게 된 SDGs.

세계는 지금, 지속가능발전목표(SDGs:Sustainable Development Goals) 달성을 위해 다양한 노력을 기울이고 있다. SDGs의 공통 테마는, '누구도 소외되지 않는 세상을 실현한다'. 이 말을 에도시대 후기에 구체화하여, 쓰준쿄라는 일본 최대 규모의 수로교를 만든, 당시 지방 관리였던 후타 야스노스케. 물 부족에 시달리는 시라이토 고원에 물을 공급하기 위해 건설된 쓰준쿄. 준공 후, 시라이토 고원 지대에서는 쌀농사가 활발해져, 주민들의 삶이 풍요로워졌다. 무엇보다 모든 주민이 힘을 합쳐 건설한 쓰준쿄는, 사람들의 마음에 자금심을 심어 주었고, 현대까지 지켜져 오고 있다. 건설 당시, 후타 야스노스케가 마음에 그렸을 법한, 현재도 미래도 모두가 풍요롭게 살 수 있는 마을. 우리는 쓰준쿄의 모습에서, SDGs로 이어지는 마음을 느낄 수 있다.

구마모토현 야마초는, 2021년에 'SDGs 미래 도시'  
'지자체 SDGs 모델 사업'에 선정되었습니다.



야마토초의 지비에 살 수 있습니다 "지비에 공방 야마토"



### Information

#### 야마토초 숙박 정보

쓰준 산장 0967-72-9999

가와요로즈야 0967-72-0074

후지키야 0967-72-0102

산스이 0967-72-2525

헤이케노유 0967-72-0496

세이와 고원 산장 0967-82-3300

소요카제 파크 ~HOTEL WINDY~ 0967-83-0880

유메야 0967-83-1151

구마노야 료칸 0967-83-0027

#### 야마토초 여행대리점

다비키카쿠 야마토 0967-72-9402

미나미아소 간코 0967-83-1120

ECO규슈 투어리스트 0967-74-4330

당신의 응원으로 고향 야마토초를 더욱 활기차게!  
고향 응원 기부금 '후루사토 노제이'



특산품도 받고  
세금도 공제받을 수 있어  
정말 이득!



【공식】야마토초  
산의 도시 창조 채널



야마토초 관광 내비



야마토초 지자체 상공관광과

〒861-3592 구마모토현 가미마시키군 야마토초 하마마치6 TEL 0967-72-1115

<https://www.town.kumamoto-yamato.lg.jp>

야마토초 관광문화교류관 '야마토 분카노 모리' 〒861-3513 구마모토현 가미마시키군 야마토초 시모이치16 TEL 0967-72-9400  
일반사단법인 야마토초 관광협회 〒861-3513 구마모토현 가미마시키군 야마토초 시모이치41-3 TEL 0967-72-9450

【발행 연월】2025년 3월 【발행】야마토초  
【표지 촬영지】구로미네야마산 정상

이 팸플릿은 친환경  
식물성 잉크를 사용하여 인쇄되었습니다.

