



Photo: 平田和弘

上田農具刃物製作所

うえだのうぐはものせいさくじょ

弥生時代に大陸より伝わり二千年の時を経て日本の伝統技術へと昇華した製鉄技術。上田農具刃物制作所は、創業約百二十年を数え、子々孫々受け継がれてきた『刀鍛冶』の中に息づく「技」と「心」を慈しみ、無心で鉄と対峙し、さらなる「進化」を目指す。料理庖丁、林業用刃物、農耕用刃物、工芸用刃物の他、特注による制作も行い、それらには製作者の「真心」が宿る。



日本六古窯の一つ、愛知県瀬戸の赤津地区で桃山時代より作られている赤津焼。瀬戸・美濃の桃山期の焼き物に魅せられ、食器、茶器、花器、多種多様な『使いたくなる器』、『使える器』を球磨の自然に抱かれた陶祥窯で生み出す。瀬戸の材料にこだわり、織部の「緑」を追い求め続ける。年に一度、十一月に行われる「秋の窯開き」には、県内はもとより九州各県からファンが訪れる。



赤津焼 陶祥窯

あかづやき

とうしようがま



伝統の技が生み出す 新しい形という命



就業者が定住しやすい住環境の整備や、既存工場の経営安定のための施策、自然環境と共生している企業の誘致にも力を入れていきます。また、地場産品を使い地域に根ざしたオリジナリティあふれる新しい工業の創出を目指しています。

- ・日本三和エレクトロニクス(株)
- ・新宮ゴルフ練習場
- ・ゼンカイミート(株)
- ・(有)トータルケアサポート
- ・藤田(株)
- ・(株)山江元気村

錦町を支えるちから

九州武蔵精密(株)



ルネサスセミコンダクタ パッケージ&テストソリューションズ(株)熊本錦工場



球磨カントリー倶楽部



六調子酒造(株)



常楽酒造(株)



受け継がれるブランド 球磨焼酎

「球磨焼酎」は日本に4つしかない産地呼称が認められた本格焼酎ブランドの一つです。米のみを原料とし人吉球磨の地下水で仕込んだもろみを人吉球磨で蒸留し、瓶詰めした焼酎だけが「球磨焼酎」となります。この地が育んだ良質の米と清らかな水、杜氏のこだわりが球磨焼酎をポルドーワインなどと肩を並べる世界的な銘酒へと押し上げました。

球磨焼酎の蔵元は28箇所ありそれぞれの蔵で複数の個性ある銘柄を作っています。口当たりの良いもの、深みを持たせたものの、香りの特徴としたものコクがあるもの。多様な味わいのパリエーションも魅力の一つです。錦町には、六調子酒造、常楽酒造、二つの蔵元があり、みんなに愛される球磨焼酎を作り続けています。