(NEWS LETTER)

報道関係者各位

「身近に、くまもと」 News Letter vol.1

4月14日、熊本地震から5年。 「あの日からありがとう」復興プロジェクトを実施



©2010熊本県くまモ

いつか<mark>来熊してほしい!復興を遂げたスポットを紹介</mark> 〜離れていても買って応援!国内トップクラスを誇る旬の特産品を味わう〜

2021年4月14日で、熊本地震から5年。熊本県は、平成28年(2016年)に発生した2度にわたる震度7の地震により、甚大な被害を受けました。歳月を経て、2020年度には阿蘇エリアへのアクセスが回復するなど、大幅な復興を遂げています。新型コロナウイルス感染拡大により、遠出が難しい昨今。今年は熊本県をより身近に感じていただくために、ニュースレターを通して、様々な角度から熊本県の魅力を発信してまいります。今回のレターでは、震災からの復興を遂げた熊本県の「今」と多くのご支援に感謝を伝える、復興プロジェクトの

1. 地震から5年目。熊本県の"今"と感謝を伝える復興プロジェクト

熊本県では、熊本地震から5年の節目に、「熊本地震から5年」ロゴマークの制作をはじめ、特設WEBサイトの開設や漫画『ONE PIECE』との連携など、さまざまな復興プロジェクトを実施いたします。

全国からの支援に感謝「日本経済新聞 朝刊」掲載広告

ほか、熊本県が誇る旬の特産品も紹介します。

熊本地震からちょうど5年目となる、2021年4月14日(水)、**日本経済新聞の朝刊**に阿蘇へのアクセスルートの回復状況をはじめ、**熊本地震からの創造的復興の成果**や、「**復興への歩み」などを紹介**するとともに、これまでの全国の皆さまからの温かいご支援への感謝のメッセージを掲載しました。

● 掲載先:日本経済新聞

● 掲載日:2021年4月14日(水)朝刊



「熊本地震から5年」ロゴマークの制作と活用



©2010 熊本県くまモン

創造的復興が進む熊本を全国に発信するため、ロゴマークを制作しました。熊本地震からの創造的復興のPR用として、無料でご利用いただけます。ぜひ、名刺やノベルティなどにご活用ください。

「熊本地震から5年」特設WEBサイトの開設





特設WEBサイトでは、熊本地震からの復旧・復興の軌跡や、熊本の"今"の姿を、発災後と現在の比較写真などで紹介します。

● サイトURL: https://5forward.jp/

(NEWS LETTER)

報道関係者各位

『ONE PIECE』熊本復興プロジェクト 新たな熊本PR動画の公開

熊本県では、平成28年の熊本地震直後から、熊本県出身の漫画家・尾田栄一郎氏が描く人気漫画『ONE PIECE』と連携した復興プロジェクトを進めており、現在、被災した各地に麦わらの一味の銅像を設置する「ヒノ国」復興編を展開しています。今回は、プロジェクトの一環として、ルフィとバギー、そしてくまモンが県内各地を巡り、熊本地震や令和2年の7月豪雨からの復興の状況や、熊本の魅力を紹介する全6本のアニメーション動画「EPISODE OF KUMAMOTO ~蘇るヒノ国の秘宝~」を制作しました。



●復興プロジェクト特設サイト:https://op-kumamoto.com/

✓ 新たな復興の物語が幕を開ける!

今回公開するアニメーションでは、モンキー・D・ルフィ役の田中真弓氏とバギー役の千葉繁氏(熊本県出身)による収録を行っており、ルフィとバギーが県内各地を飛び回ります。ヒノ国を元気にするお宝を探しに行くルフィとくまモン、そしてお宝を手に入れ、ヒノ国をナワバリにしようと目論むバギー。それぞれの思惑が交錯するヒノ国で、新たな復興の物語が幕を開けます。

●動画名 : 「<u>EPISODE OF KUMAMOTO ~蘇るヒノ国の秘宝~</u>」(全6本)

●公開期間:エピソード0、1…2021年4月14日(水)~2022年3月31日(木)

エピソード2~5…2021年4月14日(水)以降順次公開~2022年3月31日(木)

●公開先 :県ホームページ及びONE PIECE熊本復興プロジェクト特設サイト

(https://op-kumamoto.com/)



- 「ヒノ国」復興編 麦わらの一味の像が県内各地に出現_―

「ヒノ国」復興編として、県内市町村に麦わらの一味の仲間の像9体の設置が進んでいます。これまでに、ルフィ、サンジ、ウソップ、チョッパー、ブルック、フランキーの像が設置され、今後もナミ、ロビン、ゾロの像が設置される予定です。地震の被害によって、「ヒノ国」の住民が苦しんでいることを知った仲間たちは、復興へのエールを送るルフィのもとでの再会を誓い、それぞれの特技を活かして被災地の復興の手助けをしています。



ルフィ (熊本県庁) 、サンジ (益城町) 、ウソップ (阿蘇市) 、チョッパー (熊本市) 、 ブルック (御船町) 、フランキー (高森町) 、ナミ (西原村) 、ロビン (南阿蘇村) 、 ゾロ (大津町)





(NEWS LETTER)

報道関係者各位

2.がんばってるけん!震災から復興を遂げたスポット

甚大な被害を受けた熊本地震ですが、県内各地では、当時の記憶を抱きつつ、前を向いて復興に取り組んでいます。ここでは、地震から5年経ったいま、崩落や損壊から復興を遂げた代表スポットをご紹介します。

天守閣が完全復旧!震災復興のシンボル「熊本城」



写真提供:熊本城総合事務所

熊本県を代表する「熊本城」は、約400年前に築城され、日本三名城の一つに名を連ねるお城です。5年前の震災の影響を受け、国指定の重要文化財である建造物13棟をはじめ、石垣の崩落や地割れなど、城内全体に被害が及びました。復旧に向けて、日々工事が行われる「熊本城」は"震災復興のシンボル"として、全国各地からその様子を見守られています。工事がすべて完了するのは、2037年度を見込んでいますが、現在「特別公開」を行っており、立ち入りが制限されていたエリアの見学も可能となっています。



完全復旧した天守閣!4月26日から内部公開を開始







2021年4月、天守閣が完全復旧し、「特別公開第3弾」として内部の一般公開が始まります。バリアフリーのためのエレベータも新設され、階段での昇降が困難な方も最上階まで上がれるようになります。最上階から見下ろす熊本の景色、全面リニューアルした展示などお楽しみいただけます。「熊本城」の天守閣の特徴でもある、四面に配した破風(はふ)と最上階の南北につくられた唐破風(からはふ)と呼ばれる建築様式にもご注目ください。

● 公開日 : 2021年4月26日(月)より● 公開時間: 9:00~17:00(最終入園16:30)

● 公式URL:https://castle.kumamoto-guide.jp/grand-unveiling/ ※写真提供:熊本城総合事務所

2 震災の記憶や教訓を伝える回廊型の「熊本地震震災ミュージアム」



熊本地震の記憶を後世に伝えるため、県と関係市町村では、県内各地に点在する震災遺構や情報発信の拠点等をフィールドミュージアムとして整備・公開する取り組みを進めています。2020年8月1日には、震災ミュージアムの中核拠点の一つである旧東海大学阿蘇キャンパス(南阿蘇村)において、震災遺構(旧阿蘇校舎1号館及び地表地震断層)の公開を始めました。2023年度には、自然の驚異や災害への備えなどを学ぶ体験・展示施設が隣接地にオープンする予定です。

報道関係者各位

熊本県には全国に誇る美味しい食材が豊富です。今回は、今の時期に旬を迎えた特産物を紹介いたします。 スーパーなどでも「熊本県産」の食材にご注目ください。

● 1 一足早く夏を味わう!出荷量日本一の「スイカ」



熊本県は「スイカ」の出荷量が日本一!「スイカ」は夏の風物詩というようなイメージが強いですが、熊本では一足早い、3月~6月の時期に旬を迎えます。熊本県産の特徴でもある甘味の強さは、昼と夜の寒暖差が大きい時期に1株から1玉だけ収穫するという栽培方法が寄与していると言われています。また、トマトにも含まれるリコピンを多く含んでいることから栄養価も高く、日々の疲れを癒やすだけではなく、夏バテなどにも効果的です。

② ぐるぐるの郷土料理に欠かせない「ひともじ」



熊本県の郷土料理「ひともじのぐるぐる」に使われる「ひともじ」とは、一般的には「分葱(わけぎ)」として知られています。軽く茹でて冷やしたひともじを、白根を軸に『ぐるぐる』と巻きつけて薄口しょうゆで下味をつけ、酢味噌もしくは辛子味噌をかけて食べます。6代目藩主細川重賢の時代に、藩の財政建て直しを図って倹約令が出され、安くて美味しい酒の肴はないかと考え出されたといわれています。

手軽な郷土料理として長く愛されている一品です。

❸熊本県民がこよなく愛する魚の王様「マダイ」



養殖が全国第2位、天然が全国6位をの生産量を誇る「マダイ」は、有明海や八代海(不知火海)の早い潮流で育つことで身がしまり、ほど良い脂で深い旨味が特徴です。「桜鯛」と呼ばれ産卵期を迎えるまさに今が旬の「マダイ」、刺身はもちろんのこと、鯛めしや甘辛い煮付けもおススメ。県内の一部地域で食される、煮付けの残りの出汁でいただく「鯛そうめん」は、知る人ぞ知る一品です。

こんなところに熊本県!見て楽しめて食べて味わえるアンテナショップ

銀座・数寄屋橋交差点そばにある熊本県のアンテナショップ「銀座熊本館」。 1階「くまもとプラザ」では、熊本の風土が育んだ新鮮な野菜や果物のほか、 郷土のお菓子、農産・畜産・水産加工品、米を原料とした球磨焼酎をはじめとす る酒類を中心に約1,500アイテムを取り揃え、熊本を感じながらお買い物が楽し めます。

2階のくまもとサロン「ASOBI・Bar」は、2月にリニューアルしたばかりで、 熊本の郷土料理や特産品、球磨焼酎など豊富な県産酒が楽しめます。また、 「くまモングッズコーナー」は首都圏ナンバーワンの品揃えです。



2Fくまもとサロン「ASOBI・Bar」