



高齢者向け宅食サービスで町を支える。

一人暮らしの高齢者が増え、いつかは自分も必要になるという思いから、64歳の時に思いを同じくする仲間と起業。食べる人の事を考えながら、「地元の食材」と「美味しさ」にこだわった野菜中心の弁当を、笑顔とともに宅配中。

町の台所 あかり 岩見登代美さん



異業種コラボで町の特産品開発。

農家と自動車整備業でありながら、錦町の子どもたちの未来のために、地元で就職できる環境づくりを目指し町の特産品開発に着手する。東京有名店の強力なサポートにより「錦棒餃子」の商品化に成功。意欲的に販路拡大を目指す。

合同会社 あぐり税所 税所昭彦さん (左)
カーショップ安田 安田貴榮さん (右)



伝統建築の技を守り、受け継ぐ。

錦町に生まれ、育ち、この地に数多くある「伝統建築」の技の継承を目指す。古来の技術を尊重しつつも、現代の建築技術を取り入れ、文化財の保護を行う球磨工業高校伝統建築専攻科を修了。平成27年度には日本遺産構成文化財のひとつである木本神宮（木上岩城）の修理に携わる。

河津耕弥さん



初代の味を復活させ、食で幸せを伝える。

祖父が生み出した人気メニュー「黒ホルモン」。町の人たちに愛された味が一時は途絶えるが、独自に研究、再現し、今では県外からのリピーターも多い飲食店へと導く。「地元」にこだわり、「地元」に貢献したい強い想いで営業を続ける。

市房食堂 岸田博幹さん



町の宝物。魅力ある「人」が



錦町には農業を中心とした、元気な企業や商店がありますが、この町が元気なのは、そこで活躍する「人」が魅力的だから。年齢や、環境にこだわることなく、自分が感じるものを信じて、精力的に行動できる「人」のパワーこそ、錦町が素敵な町であり続けるために必要なものです。町では、このように魅力ある「人」が、ますます輝けるまちづくりを目指します。現在進めている観光に特化したまちづくりも、その動きを応援する一つです。訪れたいと思う町こそが、みんなが住みたい魅力のある町である事を知り、すべての町民がこの町に住んでいることを誇りに思える。そんな素敵な町を私たちは目指します。



何度も帰りたくなる、おもてなしの民宿。

人吉球磨地域特有の「おもてなし」文化を体現する「おかあさん」が営む宿。地の食材を丁寧に調理し、目にも楽しめる「田舎料理」へと生まれ変わらせる。そのあたたかさ、毎年海外からもリピーターが訪れるほどのパワースポット民宿。

農家民泊 平岩の和ちゃん家 福永和子さん