

季節や時間で移り変わる 名城フォトアルバム

春

黒壁の勇姿にひととき優雅さを添えるのが、城内に植えられた800本ほどの桜。例年3月下旬～4月上旬に見頃を迎えます。



夏

城内に植えられた木々が萌黄色から鮮やかな緑に変わっていくと、熊本城にも夏が訪れます。真夏の太陽を浴びた城郭は、コントラストのある、より一層勇ましい姿となります。



秋

たくさんのイチヨウが植えられた熊本城（別名銀杏城）。12月に入ると、イチヨウの葉が濃い黄色に染まり、城内は鮮やかな色彩を帯びます。



冬

雪が降ることのほとんどない熊本ですが、1年に1度あるかないかの幻想的な風景です。



朝

人気もまばらな早朝、シルエットとなって浮かび上がり、徐々に朝日を浴びて赤く染まりゆく珍しい姿を見ることができます。



夜

毎日午後8時から11時まで、天守閣や櫓のライトアップがあります。闇夜に浮かび上がった勇壮な姿は、熊本が明日へ向かう希望の灯のようです。



熊本城を周遊した後は、 日本の伝統が息づく城下へ！



Explanatory notes 凡例			
	Sightseeing Information		Police Office
	Mini Sightseeing Information		Banks (money changing)
	Souvenir Shopping		Post Office
	Cultural sightseeing spots		Kumamoto City Tram
	Accommodation		Restoration in progress

城下町での楽しみ



あか牛料理

赤身が多く、旨味があり肉質がやわらかい「くまもとあか牛」。阿蘇地域の自然豊かな環境で放牧されて育てられています。焼肉やステーキなど、様々な料理で楽しめます。



地酒・ワイン

阿蘇山系の豊かな地下水が流れる熊本は、焼酎や日本酒、ワインの生産が盛んです。熊本グルメとともに、味わってください。



いきなり団子

サツマイモと小豆餡を生地で包んで蒸した熊本の郷土菓子。



からしレンコン

約150年前まで熊本城主の細川家しか食べることができなかったと伝わる郷土料理。パリッとした歯ごたえに辛子味噌の風味は、後を引く美味しさ。

太平燕

熊本生まれの郷土料理。野菜や肉、卵が入った具だくさんの春雨スープで、栄養価が高くヘルシー。



ミルク

阿蘇山麓で飼育される乳牛の牛乳は、上質なことでも知られています。ヨーグルトなどの加工品もおみやげに人気です。

城下に残された 名将・加藤清正ゆかりの地

熊本城を築城し、今なお名君として愛され続ける加藤清正。その偉業を今に伝えるゆかりの地が点在しています。

① 加藤神社

加藤清正を祀る神社。熊本城内にあり、間近に天守閣を望むことができます。毎年7月には盛大な夏祭りが行われます。



② 加藤清正公像

地元では親しみを込めて、「せいしよこさん (Seishokosan)」と呼ばれる加藤清正。熊本城のそばと本妙寺の2か所に堂々たる姿の像があります。



③ 本妙寺

開創から約400年の歴史を持つ、加藤家の菩提寺。清正の遺品や細川家に関する貴重な文化財が収蔵されています。



くまモンに会えるかも!?



④ くまモンスクエア

熊本県の営業部長として、国内外を飛び回る大人気の「くまモン」。運がよければ、くまモンに会えるかも!?

便利な市電で散策

熊本駅と中心部を結ぶ路面電車。どこまで乗っても170円です。



⑤ 水前寺成趣園

1636年に開園した日本庭園 (桃山式池泉回遊庭園) です。敷地内には歴代当主を祀る出水神社や京都から移築された古今伝授の間があり、その中で頂く抹茶は格別な体験です。



⑥ 島田美術館

熊本ゆかりの展示品に加え、世界的に有名な「五輪書」を書き残した剣豪宮本武蔵ゆかりの展示物を数多く収蔵しています。



観光情報はこちらでゲット

観光案内所

熊本城前の「城彩苑」と熊本駅構内の東西の計3つに観光案内所があります。

● 桜の馬場 城彩苑 総合観光案内所

TEL : 096-322-5060
開館 : 9:00 ~ 17:30
定休日 : 12月30・31日

● 熊本駅総合観光案内所

TEL : 096-327-9500 (新幹線口)
096-352-3743 (白川口)
開館 : 新幹線口は8:00 ~ 19:00
白川口は8:30 ~ 19:00
定休日 : なし

● 熊本市内の宿泊情報

熊本市内にはたくさんの宿泊施設がそろっています。宿泊施設の情報はこちらで確認できます。



フルーツ

スイカやミカン、イチゴ、メロン、ナシをはじめ、品質の良い果物がとれます。



熊本ラーメン

焦がしニンニクと中太麺が特徴のトンコツラーメン。店によって味が違うため、食べ比べてみましょう。