



【ニコニコ饅頭 4代目】
高瀬 大輔さん

南阿蘇村出身、福祉関係の専門学校を卒業して3年勤務。
ニコニコ饅頭4代目。
現在、妻、子ども2人（9歳、5歳）の4人暮らし。

年上の人たちと、若い人たちの
橋渡しをしていきたい



阿蘇鉄道も全線開通と繋がります。
「これからますます復興が進んでいくと思
うので、その勢いに乗って元気良くお客様
を迎えていきたい。お客様に声をかけても
らえることで感謝の気持ちしかないです。踏
ん張った先には喜びがある。今と変わらない
味で迎え入れたいと思います」。
大変な状況でも常に諦めずに努力してき
た大輔さんだからこそ、復興が進んでいく様
子に人一倍喜びを感じています。

村人図鑑



熊本地震後、約1ヶ月で饅頭作りを再開

「震災前はお客様もよく来ていましたが、震災後はJR豊肥本線や南阿蘇鉄道も不通となり、店に来るお客様はほぼいませんでした。お店の機械が壊れたり、水が出なかつたりと絶望の中でも、ありがたいことに周りの人たちが助けてくれました」と、当時の状況を思い浮かべながら大輔さんは語ります。

周囲の協力により、熊本地震から約1ヶ月後に『鶴屋フーディーワン』で、饅頭の販売を開始し、毎日50パックを作りすべて完売しました。

2018年11月からニコニコ饅頭の店舗でも販売を再開、『鶴屋フーディーワン』での販売は2019年2月に終しましたが、今でも毎週水曜日には『スーパーよかもんねーましき店』で饅頭の販売を行っています。

生まれも育ちも南阿蘇村、立野。「子どもの時はよく饅頭作りを手伝っていましたが、その時は親の苦労はわかりませんでした。しかし、一緒にやるようになってよくわかりました。お店はもともと継ぐ予定でいましたが、お店を手伝うようになつたのは、29歳の時に祖母が倒れてから。いろいろと失敗もあり、饅頭を綺麗に包むようになるまで半年くらい練習をしました」と話す大輔さん。35歳の時に本格的にお店で働き始め、震災が起きたまでは食堂も営業し忙しい毎日を過ごしていました。

2018年9月に設立した『立野わかもん会』

大輔さんが会長を2年務めた『立野わかもん会』は、20代から50歳まで、約40人が参加している立野地区の有志の集まりです。立野の魅力を発信するフットバスを主体にイベント企画を行つてきました。

「から企画してイベントをするようになってから、みんなで意見を出し合うことが楽しくなりました。わかるもん会無理なく続けていつほしいですし、若い世代へい世代に頑張ってほしいと思います」と、若い世代へ繋げていく想いを感じました。

昔からの繋がりのある村の人や、
お客様たちとのやりとりにエネルギーをもらいう

「南阿蘇村は人が良くて、情熱がある人が多い。立野は皆仲が良いですし、年配の方が元気があり、人との距離が近いのが良いところです」と、笑顔で話す大輔さん。

2020年8月JR豊肥本線が開通し、10月には国道57号線も開通しました。2021年3月には新阿蘇大橋が開通予定で、2023年には南

明治40年創業、今年113年の『ニコニコ饅頭』

昔から変わらない味の『ニコニコ饅頭』

お店が定休日の火曜日以外は毎朝6時に生地作りが始まります。甘酒風味の生地に手作業で餡を包み、専用の蒸し器で蒸します。鹿児島県産の絹木で饅頭を包むと完成。

朝8時に開店すると地元の常連客が訪れ、何気ない会話を交わす様子も日常の素敵なものでです。