

くまもと旬レポート

熊本県農産物情報誌

vol.1

創刊号
秋



創刊にあたって

熊本県知事 潮谷 義子

熊本では、阿蘇の草原にススキがなびき、平野部では稲穂が黄金色に輝く刈り取りの季節を迎えております。これから、秋の深まりとともに、豊かな自然と水の恵みを受けたみかんをはじめ、メロン、いちご、デコボンなど自慢の産物の出荷が本番を迎えます。

そしてこれらの中には赤ナスの「ヒゴムラサキ」、10月に出荷する温州みかんの「^{とよふくせ}豊福早生」や「肥のあけぼの」、柿の「^{たしご}太秋」といった熊本ならではのものも多くあります。

これらの熊本の旬や新しい産品の情報、また、安全・安心な生産など産地の様々な取り組みを皆様にお届けし、熊本を知っていただきたいと思っております。

本誌を通して、熊本がより一層皆様の身近なものとなりますことを願って創刊のご挨拶といたします。

特集 うんしゅうみかん

熊本が誇るうんしゅうみかんの中でも、特に果実品質に優れた品種が、熊本オリジナルみかんの「豊福早生」と「肥のあけぼの」です。甘さと酸味のバランスが良く、果面も綺麗な10月を代表する熊本みかんです。

「豊福早生」は10月はじめからおいしく食べられますし、それに続く「肥のあけぼの」は果皮色の紅が濃く、食味が濃厚で、みかんが好きな人に是非食べてもらいたい逸品です。

また、みかんに多く含まれるβ-クリプトキサンチンには、発がん抑制作用があり、肌を美しくするビタミンCも豊富で、健康&美容効果の高い果物なのです。



白くて可愛いみかんの花

^{とよふくせ}「豊福早生・^ひ肥のあけぼの」



豊福早生は10月上旬。肥のあけぼのは中下旬が出荷最盛期

作り手メッセージ



熊本県果樹研究会温州部長
上杉 茂雄

熊本は、温暖な西南団地に位置し、昔から温州みかんの産地として栄え、今では全国第4位の生産量をほこる全国屈指の産地です。また、熊本ミカンは9月中旬から出荷ができ、特に10月上旬からの「豊福早生」と中旬からの「肥のあけぼの」は自信作です。

これらは、私たちは「新早生」と呼んでいます。今までの極早生みかんより糖度が高いうえに、光センサーでチェックしたもののだけを出荷しています。

私たち生産者は、厳しい光センサーのチェックに合格したおいしいみかんを皆様にお届けするため、夏場のマルチ張りや摘果作業も厭わずに一生懸命つくってきました。

どうか太陽の光をたくさん浴びたおいしいみかんをご賞味ください。



光センサーで1個1個チェック



問い合わせ先：熊本県果実農協同組合連合会販売課
TEL 096-389-3313

肥後のうまかもん

「太秋」 (たいしゅう)

熊本で栽培されている柿の中で、知る人ぞ知る大玉柿がこの「太秋」です。その名の通り果実が大きく糖度が高い。梨のようなサクサクとした食感と果汁が豊富なまったく新しいタイプの柿です。成熟すると表面に条紋（ヒビ）が入るのが特徴です。



ヒゴムラサキ

「秋ナス」は実が充実していておいしいものです。熊本県の阿蘇地方や上益城地方では果皮が

赤紫色でポリウム感がある赤ナスの品種「ヒゴムラサキ」が栽培されています。

このナスは、果肉がとても軟らかく、アクが少ないのが特徴。また、紫色の成分であるナスニンというポリフェノールの一種は、コレステロール値を下げる働きがあるとされています。

ヒゴムラサキのおすすめレシピ



- 材料
ナス、オリーブ油、ピザ用チーズ、トマトソース
- 作り方
ナスは、1cmの厚さの輪切りにする。耐熱容器等にオリーブ油を敷いて、ナスを並べてトマトソースとチーズをのせて、オーブンで焼くだけ。手経にイタリア風を楽しめ、赤ワインにぴったりです。

ふるさとの味を作ろう ～郷土料理レシピ集～

材料	作り方
さつまいも・・・2kg あんこ・・・500g [皮] 小麦粉・・・600g 米粉・・・1カップ 砂糖・・・1カップ 塩・・・大さじ1 サラダ油・・・大さじ3 水	①さつまいもは好みの厚さに輪切りし、水にさらしてあく抜きをする。 ②①の水分を切っておく。 ③皮の材料をボウルに合わせ、よくこねて耳たぶ位の硬さになったら、濡れ布巾をかぶせて約1時間程度ねかせる。 ④③を手の大きさに合わせてちぎる。 ⑤皮を広げてあんこをのせ、手をおいて包む。 ⑥⑤を蒸し籠で15～20分蒸す。 (竹串でさしてみるとよい)



さといもだんご



いきなり団子

材料 (12個分)	作り方
里芋・・・中12個 水・・・2カップ A 砂糖・・・20g 濃口醤油・・・100cc だし・・・少々 [だんご] 小麦粉・・・250g もち米粉・・・80g 塩・・・少々 水・・・250cc	①里芋の皮をむく。 ②里芋のぬめりを取るためさつと茹で、水洗いしてザルに上げる。 ③鍋に②を入れ、Aの水と調味料で煮としぶたをして15分くらい煮、ザルにあけておく。(里芋がつぶれないようにする) ④ボールに分量の小麦粉、もち米粉、塩少々を混ぜ、水250ccを入れ、耳たぶ位の固さにこねる。しばらくぬれ布巾をかぶせておく。 ⑤④を12等分し、里芋を包む。 ⑥鍋にたっぷりの水と塩少々を入れて油煙させ、⑤を10分くらい煮でて出来上がり。

【くまもとふるさと食の名人レシピ集より】

問い合わせ先：熊本県農政部長官振興課構造政策推進班
TEL 096-381-8615

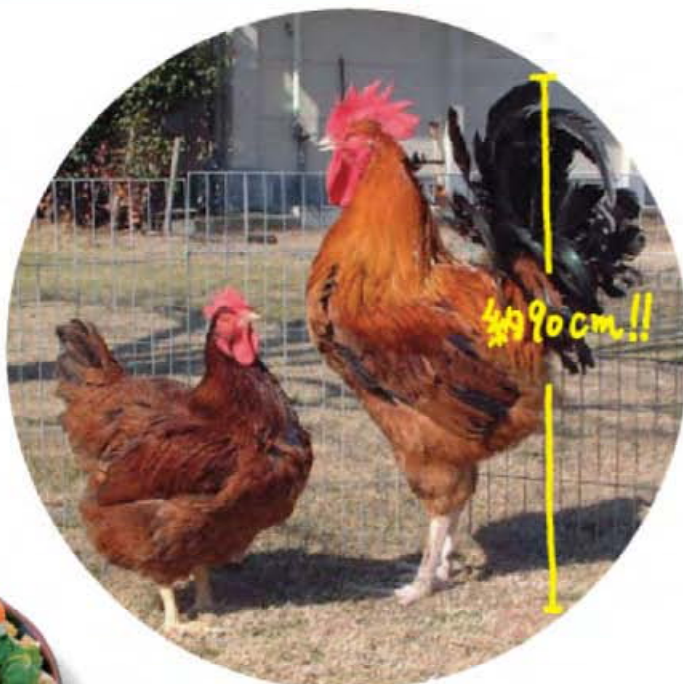
ニューフェイス登場!!

あま くさ だい おう 天草大王

明治から大正時代にかけて天草地方でさかんに飼われていた「天草大王」という品種は、国内最大級の大きさを誇る地鶏でした。しかし、あまり卵を産まないため昭和の初期に絶滅してしまっただのです。近年になり、熊本県農業研究センター畜産研究所では、平成4年から幻の地鶏の復元に取り組み平成13年度ようやく復元に成功しました。この原種「天草大王」の雄に、産卵率が高い「九州ロード」の雌を交配して生産された肉用「天草大王」は体が大きいため、人気のもも肉が多くとれ、適度な歯ごたえと地鶏本来のコクが味わえるのが特徴です。



天草大王を使った鶏鍋



「九州ロード」(雌)と原種「天草大王」(雄)

問い合わせ先：熊本県農政部長官振興課畜産衛生課生産振興班
TEL 096-383-1189

くまもと観光 NEWS

あそび はな阿蘇美

阿蘇郡阿蘇町にある「はな阿蘇美」は、これから絶好の季節を迎えます。

園内のイングリッシュローズガーデンでは、約100種類ものイングリッシュローズが10月中旬に満開を迎え、来園者の目を楽しませてくれます。

また、園内の薬膳レストラン「燦^{さん}」では、地元の食と農を考える女性の会が考案した「ふるさと薬膳」により、安心・安全で旬の地元食材を味わうことができ、他にも豆腐作りセミナーやガーデニングセミナーなども行われています。

10月16日から11月上旬まで、「秋のバラ祭り」が開催されますので、皆様のお越しをお待ちしております。



*イングリッシュローズガーデンは入場料が必要です。
入場料 大人400円(10月の料金。料金は季節により変動。)
*各種セミナーは要予約(ご利用の5日前まで予約受付)



問い合わせ先：はな阿蘇美

TEL 0967-23-6262 FAX0967-23-6263

ホームページ：<http://www.aso.ne.jp/~hanaasob/>

kumamoto information

●くまもと農業 最近の話題

熊本生まれの新しいイチゴの品種の愛称が「ひのしずく」に決まりました。

●イベント情報(東京近郊の方へ)

・赤坂プリンスホテル「火の国くまもと味フェア」

赤坂プリンスホテル(千代田区紀尾井町1-2 TEL03-3234-1111)新館の飲食店舗で熊本の農林水産物を食材に使った熊本フェアが開催されます。

期間：10月1日(金)～31日(日) 店舗：日本料理「紀尾井」天麩羅「桐」寿司「橘」中国料理「李芳」(以上新館B1) レストラン「ブルーガーデンア」、「トップオブアカサカ」(以上新館40F) コーヒーハウス「ポトマック」(新館3F)

・スエヒロ「熊本あか牛フェア」

スエヒロ3店舗で熊本あか牛フェアが開催されます。

期間：10月1日(金)～11月15日(月) 場所：銀座4丁目スエヒロ(中央区銀座4-4-10近鉄ビル7・8F:03-3562-0591) 新宿スエヒロ(新宿区新宿3-36-10新宿東洋ビル9F:03-3356-4656)航空会館スエヒロ(港区新橋1-18-1航空会館8F:03-3502-3855)

●事務局から

くまもと旬りポート創刊号をお届けします。

本誌の編集も最終局面になって熊本は大きな台風災害にみまわれました。産地も懸命の努力で生産の回復に努めておりますが、農産物の出回りに不足をきたすことがありました場合はどうぞご容赦願います。

また、熊本県では熊本の農業や農産物などを県外から応援して下さるサポーターを募集していますので、ご近所やお知り合いにお声をかけていただければ幸いです。

ご意見、ご提言等ございましたら、FAX、メールまたはお葉書等でお寄せください。

次回は冬号、12月発行予定です。

〒862-8570 熊本市水前寺6-18-1 熊本県農政部園芸生産流通課 流通振興係
FAX: 096-385-4334 e-mail: agrisupporter@pref.kumamoto.lg.jp