

くまもと旬レポート

2007 SPRING vol.12

河内晩柑

かわちばんかん



特集

熊本そだち

小玉スイカ

こだま



スイカといえば真夏の果物というイメージが大きいのですが、スイカの一大産地として全国的に知られる熊本地域では、毎年2月下旬に早くもスイカの出荷が始まっています。出荷される品種は大玉が中心ですが、近年小玉スイカが注目されています。少人数の家庭では、「食べ切りサイズ」として、カットされたスイカから丸ごと購入できる小玉スイカへと消費者ニーズが変化しつつあるからです。

河内晩柑は、約70年前、熊本市河内町で偶然に見られました。その後、温暖な海岸部での栽培が盛になり、中でも、天草地域では全国の約4割が生産されています。河内晩柑は「ジュシー」の名前で販売されていますが、天草地域で生産されたものを「あまくさ晩柑」の愛称で販売する取り組みが今年からはじまり、地域の3JA（あまくさ、本渡五和、れいほく）が協力する共通ブランドとして注目を集めています。

特集 1 小玉スイカ

「小玉スイカは、栽培がむつかしいんですよ」と、鹿本郡植木町の栽培農家の永広晴基さん（54歳）。70アールのビニールハウスで育てている小玉スイカの苗は約5000本。1回の定植で、約2万玉を出荷しています。県下最大の産地であるJA鹿本管内の生産農家は58名。21ヘクタールで主力品種の「ひとりじめ7」が栽培され、「ひとりじめ」の名で販売されていますが、栽培面積は徐々に拡大してきています。



出荷直前の小玉スイカ「ひとりじめ」
撮影/平成19年2月8日

初は、ずいぶん失敗もあつたのだそうです。「大玉に比べ皮が薄いので、ちよつとした温度の差に敏感。特につる先に冷たい風が当たると玉が固くなつて、割れてしまふんです。栽培にはかなりの神経を使います」とのこと。大玉より2度ほど高くハウ

ス温度を設定しなくてはならないことと、こまかな温度調節が必要なため、ハウスのビニールは四重になっており、毎朝、開け閉めが欠かせません。また、「午前中に収穫すると、なぜか割れてしまふ」ため、試行錯誤の中で、収穫を始めるのは夕方からになったのだそうです。

「ひとりじめ」の特長は、シャリツとした食感と甘さ。選果場では1玉ずつチェックが行われ、糖度12度以下のは出荷をしません。加えて、直径20センチほどの小振りなサイズも魅力。少人数で食べるにはぴったりだと市場からの要望も高まっているといえます。

1月中旬に始める一番果の交配は、すべて手作業。どの節の花を交配させるかは見極めが必要で、「6節に1つの花が咲きますが、交配するのは大体24節目の花。これ以下だと玉がだ円形に、以上だと縦長に育ちがちなんです」と、後継者の博之さん（24歳）。その後、病気の予防と、まんべんなく光を当てることを目的に、1玉ずつ玉敷きの上に乗せ、何度か玉の向きを変えて育てながら、2月下旬に出荷がスタート。1日に収穫する500〜600玉ほどは、1玉ずつ丁寧に拭いた後、

選果場に持ち込んでいます。

少しずつ、認知度が高まっている



「ひとりじめ」。各地で開かれる試食宣伝会に出向くのは

奥さんたちです。富貴子さん（49歳）は、「消費者の方と直接話しながら食べてもらいます。評判はともいいんですよ」と嬉しそう。晴基さんも、「完熟した堆肥で土づくりをしながら病気の予防に努め、農薬を減らす工夫が続けています。おいしいと言ってもらえることが一番の励みですし、全国に広めるのと同時に、熊本の人にもっと食べてもらいたいと改めて感じています」と話します。まだ肌寒さが残る早春に味わう夏の味覚。ちよつとぜいたくな気分になりますよ。



◀永広さんファミリーと、JA鹿本園芸特産指導課の牧野光秀さん

特集²

河内晩柑

大ぶりの果実にたっぷりの果汁…。すきつと爽やかな独特の酸味と、ほどよい甘味の絶妙なバランスが、河内晩柑の最大の魅力です。今回訪ねたのは天草市五和町^{あまこし いわわまち}。河内晩柑の生産農家の山中隆幸さん（49歳）の園地です。東向きで日当たりのよい斜面には、収穫を間近に控えた鮮やかな黄色の果実がたわわに実っていました。

山中さんが河内晩柑の栽培に取り組み始めたのは20年ほど前。現在、60アールの園地で、500本ほどを露地栽培しています。1本の



猪の被害から畑を守る電線が張りめぐらされている

樹から収穫できる果実は60〜80kgだそう。「花が咲くのは5月上旬、6〜8月にかけて、果実が多くなり過ぎて樹に負担をかけないよう、余分な果実を摘む作業を続けます。収穫は3月から入



タート。柑橘類の中でも最も遅く収穫するため、樹に実らせたままで完熟させているんです」とのこと。しかし、冬に気温が急激に下がると、せつかく育てた果実が落果してしまうこともありま。そのため、樹勢を保つせんと定や土づくり、水の管理などが重要になってくるのです。

さらに、病気の予防も大切な要素。「農薬の基準の厳守はもちろん、安全に育てることが、安心して食べてもらうための第一歩。病気の早期発見のため、樹勢の変化は見逃せません。芽の伸び方や葉の大きさといった微妙な変化がないか、毎日園地を見て回っているんですよ。また、露地栽培のため、雨が続いた後は要注意。雨に濡れた花びらが小さな実に付いたままで生長すると、果皮に形が残るなどして外観が悪くなるんです。味に自信が

あるだけに、見た目の美しさも追求していきたいですから」と、山中さん。3月に迎えるピーク時には1日に2トン収穫し、自宅に厳選した品だけを出荷していると胸を張りま

す。3月から夏まで、長く食べることができ河内晩柑。糖度11度、酸が1・0%以下ほどですが、時季によって味と風味に少しずつ変化があるのだそうです。3〜4月にかけて収穫したものは甘酸っぱくて果汁が多く、6月以降のものは若干果汁が減るものの酸味が落ちて甘味が増すとのこと。「6〜7月の品は適度の酸味と上品な甘さがあります。冷やしてそのまま食べるのもおすすめです。ジュースにして焼酎にまぜてもおいしいですよ」。

天草地域で栽培が始まって72年。「あまくさ晩柑は、ビタミンCやカリウムなどが豊富。もっと多くの人に食べていただき、新しい愛称を覚えてほしいですね」と山中さん。今年の春から夏にかけては、「あまくさ晩柑」の味の変化を楽しんでみませんか。

山中隆幸さんと後継者の史憲さん（22歳）



旬の味覚を味わって

タケノコ

タケノコは、通常3月〜4月に収穫され、タケノコ御飯や煮物など春の旬を代表する食材として昔から多くの人に親しまれてきました。タンパク質が豊富でビタミンやミネラルなどを含んだ低カロリーな食材としても好まれています。

熊本県は全国でも有数のタケノコ生産地で、手間暇かけて品質の高いタケノコが作られています。竹林では、親竹の仕立て（適齢で健全な竹を残しながら伐竹により本数調整を行うこと）、施肥、除草などの作業が適期に行われ、その他に散水施設や獣害防止施設の設置など生産者の工夫が施されています。また、収穫では、地表面に出してしまったタケノコは変色して品質が落ちるので、わずかな地表面の地割れなどでタケノコを確認し、傷めないよう的確に掘り取る生産者の技術や経験が活かされています。

九州では温暖な気候を活用し、地温や水分などの適した環境を作り出すことで11月頃から収穫が可能となる、いわゆる「早出しタケノコ」の生産も行われています。また、近年熊本県の一部の地域においてリョクチクの生産が始まりました。台湾が原産地であるリョクチクは、味の良さから「タケノコの王様」と呼ばれ、収穫時期が6月〜11月で苦味も少ないなどの特徴があります。

ぜひ、くまもとの美味しい水と空気で育ったタケノコをお召し上がり下さい。



○九州以外ではあまり見かけない「干タケノコ」干すことで保存がきき、長く楽しむことができます。一晩ほど水で戻し、やわらかくなったら炒めたり煮込んだりして、いろいろなタケノコ料理にお使い下さい。

熊本の手軽で一般的な酒の肴

ひとつもじのぐるぐる

■材料（3人分）

ひとつもじ	白味噌	90g
	砂糖	24g
(酢味噌)	砂糖	大さじ1/2
酢	大さじ1	
薄口醤油	適量	

名人さんから一言

細川家六代目・重賢公時代に節儉令が出された際、安くて美味しい酒の肴はないかと考え出されたもの。ユーモラスな名前の通り、分葱の一種のひとつもじをぐるぐる巻いただけの簡単な料理です。普通はそのまま酢味噌でいただきますが、好みで練り辛子を入れてもOK。

■作り方

- ①ひとつもじは芯の固さが残る程度にサツとゆでた後、薄口醤油をかけて揉み、軽くしぼっておく。
- ②ひとつもじの白根2cm位上を二つに折り、それを芯にして青い葉の部分でぐるぐる巻きつける。巻き終りをちよつと摘み取ると葉の内部から出た粘りでピタリとはりつく。



「ひとつもじ」はワケギの一種ですのでワケギでつくってもおいしく召し上がれます。

春ジャガイモ

じゃがいもの原産地は、南アメリカのアンデス山脈です。16世紀初頭にオランダ船によって、インドネシアのジャガタラ（ジャカルタ）から運ばれたため、「じゃがたらいも」と呼ばれ、じゃがいもに転じました。旬は、春と秋です。

一般的に「新じゃが」と呼ばれるのは春に収穫する「春じゃが」のことで皮が薄くやわらかいのが特徴、県内では天草地方や八代地方が温暖な気候を活かして春じゃがいもの産地となっています。



栄養・効能

デンプンは、主に穀類、いも類に含まれる糖質ですが、じゃがいもに含まれるデンプンは、成分の25%もあり、じゃがいもがドイツをはじめ、ヨーロッパで主食の代わりになっているのもうなずけます。

じゃがいもの栄養のポイントは、ビタミンCとカリウムの多さです。ストレスを多く抱える現代人は、ビタミンCを消耗しがちです。ストレスを受けるとからだの中では、副腎皮質という部分で抗ストレスホルモンを分泌してストレスに対抗しようとしませんが、ビタミンCは、このホルモンの生成に必要なのです。仕事や家庭での多忙や緊張、不安などのストレスでビタミンCは、結構消費しています。喫煙によってもビタミンCはかなり失われます。また、ビタミンCには、皮膚や粘膜、血管などを丈夫にし、シミのもととなるメラニン色素ができるのを防ぎ、免疫力を高める働きなどもあります。

じゃがいもがビタミンCの補給源として優れているのは、加熱による損失が少ないためです。なぜかという豊富にあるデンプンが、ビタミンCを取り囲んでいるので、熱を加えても壊れにくいからです。

また、カリウムの多い点も注目します。カリウムは、ナトリウムを排泄する作用があり、体内の塩分のバランスを調整しています。じゃがいもは、「カリウムの王様」といわれるほどたくさん含まれていますので、カリウムをとるうえでたいへん有効です。

じゃがいもの選び方と調理法

ふつくと丸みがあつてこぼこが少なく、皮にしわや傷がないものを選びましょう。芽が出ていたり、緑色に変色しているものは避けましょう。

男爵系のじゃがいもは、デンプンが多い粉質系が特徴で、ポテトサラダやコロッケなどにむきます。メークイン、ニシユタカなどのデンプンの少ない粘質系は、煮崩れがしにくいので、シチューや肉じゃが、おでんなどの料理にむいています。



○じゃがいもを使った簡単レシピ〜じゃがいものシャキシャキ炒め〜

【材料】（4人分）

じゃがいも…2個、人参…少々、ピーマン…少々、サラダ油…大さじ1、ごま油…小さじ1、赤とうがらし…1本、塩…小さじ1/3、こしょう…少々、削りかつお…適宜

【作り方】

- ①じゃがいもは皮をむき、ごく薄切りしてから斜めに切り、端からごく細いせん切りにする。何度か水を替えながら水にさらし、ざるに上げる。
人参、ピーマンは細切りにする。
- ②フライパンにサラダ油、ゴマ油を熱し、湯につけてもどし、種を除いて小口切りにした赤とうがらしを炒め、①を手早く炒める。塩、こしょうで調味し、器に盛って削りかつおをたっぷりせる。

くまもとから花便り

トルコギキョウ

今や、ウエディングシーンををはじめとした冠婚葬祭やギフトなど様々な場面で大人気のトルコギキョウ。しなやかな花びらがフリルのように重なり合うゴージャスな花型で、優しく清楚なイメージを私たちに抱かせます。

トルコギキョウは、現在500を超える品種があると言われていますが、そのほとんどが日本で育種されており、品種開発で世界をリードしています。

花色は紫やピンクのほか、白、グリーン、黄色や茶色、また覆色と呼ばれる花卉の縁が色づくタイプなどがあります。また、一重、八重、バラ咲きなど、花形もバリエーションにあふれています。

日本が世界に誇るトルコギキョウですが、熊本県はトルコギキョウの作付面積、出荷量ともに全国第2位の産地となっています。特に冬から春にかけては、全国各地に熊本のトルコギキョウが出荷され、花屋さんの店頭を彩っています。

夏場は高冷地の阿蘇地域から、秋から春にかけては菊池・球磨・八代・天草地域を中心に生産され、一年中出荷が行われています。

遠距離の出荷でも鮮度を保つ「バケツト低温流通」により、花持ちのよい色鮮やかなトルコギキョウを出荷し、全国の市場から高く評価されています。

家庭や職場、ギフトなど様々な場面で、熊本のトルコギキョウをお楽しみ下さい。



ついに幕開け！彩り豊かに熊本城築城400年祭。サクサク！

第1章 花 絵 巻

平成19年3月24日（土）～4月8日（日）

800本の桜に彩られた熊本城で繰り広げられる各種催事をお楽しみいただけます。

＜主な催事＞

●大園遊会（3/24～25）

バンコや野点傘などで和空間を演出。伝統芸能ステージも開催。

●熊本城桜ステージ（仮称）

奉行丸特設ステージで、3/26～29、4/3～6の12時から15時まで、伝統芸能や郷土軽音楽などを披露。

●観桜大茶会（3/31～4/1）

肥後古流など茶道各流派の茶会。



第2章 春 絵 巻

平成19年4月28日（土）～5月6日（日）

ゴールデンウィーク期間中は、ご家族で楽しめるイベントが盛りだくさんです。

＜主な催事＞

（4/28～5/6の毎日）

●忍者屋敷「火の国の城」

池波正太郎原作の「火の国の城」を忍者劇で上演。奉行丸特設テント内。大人500円・子供200円（予定）

●伝承遊び

奉行丸内。竹とんぼ・お手玉・コマまわしなど日本の伝承遊びが楽しめます。

●ちびっこ忍者道場

忍者衣装で手裏剣や弓矢など修行体験。

イベントカレンダー

イベント名	期 日	市町村名	開催場所
みなまたサラたまちゃん祭り	3月24日・25日	水俣市	みなまた観光物産館まつぼくり
宇城市フラワーフェスタ	3月30日～4月1日	宇城市	岡岳総合運動公園
天草桜まつり	4月7日～8日	天草市	招魂祭：天草市民センターのど自慢：南公園
牛深ハイヤ祭り	4月20日～22日	天草市	牛深町内
天草西海岸春の陶器市	4月29日～5月6日	苓北町	苓北・天草の各窯元
山鹿温泉祭	4月14日・15日(予定)	山鹿市	山鹿市内一円
杖立温泉鯉のぼり祭り	4月1日～5月6日	小国町	杖立温泉
大津つつじ祭	4月21日・22日(予定)	大津町	昭和園、大津町役場周辺
日輪寺つつじ祭り	4月中旬～5月上旬頃	山鹿市	日輪寺
花と食の祭典	5月3日～5月6日(予定)	熊本市	フードパル熊本
第17回高瀬裏川花しょうぶまつり	5月20日～6月16日	玉名市	高瀬裏川一帯
仙酔峡つつじ祭り(阿蘇の花の祭典)	5月上旬～6月上旬頃	阿蘇市	仙酔峡
ホテルフェスタ in 旭志	5月下旬頃～	菊池市	旭志村小原



お問い合わせ先

熊本県観光物産総室
096-333-2333
熊本県観光連盟
096-325-6360

k u m a m o t o i n f o r m a t i o n

●事務局から

くまもと旬りポート2007春号をお届けします。

今回は、小玉スイカの「ひとりじめ」と「河内晩柑（ジュシーオレンジ）」を特集しました。「ひとりじめ」は、糖度が高く、シャリ感があり、なまえのとおり、本当にひとりじめして食べたいようなスイカで、「河内晩柑」は、汗ばむ頃にのどの乾きをいやすのにピッタリです。いちど御賞味ください。

ところで、熊本の自然や歴史、食などを映像でご紹介するホームページ「ももこのくまもと絵日記」が完成しました。ナビゲーターにさくらももこさんのキャラクターが登場。さくらさんと一緒に熊本を旅しているイメージでご覧いただくと、より楽しんでいただけたと思います。いちごの「ひのしずく」など、熊本のおいしい農産物もたくさんでてきますよ。下のアドレスに、ぜひアクセスしてみてください!!

<http://www.momoko-kumamoto.jp>

●プレゼント

今回特集しました「ひとりじめ」を5名の皆様にプレゼントします。

お名前、ご住所、お電話番号とともに「春から初夏に食べたい果物」をお書きのうえ、ご応募ください。

受付締切：平成19年4月20日

（消印有効）

当選者の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

〒862-8570 熊本市水前寺6-18-1 熊本県流通企画室
TEL:096-333-2395 FAX:096-385-4334
e-mail:agrisupporter@pref.kumamoto.lg.jp



古紙配合率100%再生紙を使用しています