

くまもと旬レポート



特 集 ひ の し ず く



立春が過ぎ春が近づくイチゴのハウスでは、真っ赤に実ったひのしずくが収穫されています。

ひのしずくは熊本県オリジナルのイチゴ。清らかな水と瑞々しさがイメージできそうなこの愛称は、全国から集まった5千点以上の応募の中からつけられました。

大玉でボリューム感があり、鮮やかな赤色と上品な甘さが特徴のイチゴです。

特集

ひのしずく

熊本県は、全国でも3位を誇るイチゴ産地。今回、ご紹介する「ひのしずく」は、誕生するまでに、熊本県農業研修センターが9年の歳月をかけて作り上げ、平成16年から本格的な栽培が始まりました。

今回は、「ひのしずく」を作り始めて4年目の八代郡氷川町の宮崎勲さんのイチゴ畑を訪ねました。宮崎さんの所では、先代からイチゴ栽培を始めて40年近くのベテラン。4年前に初めてひのしずくと別の品種を生産して、「イチゴ」の味と作業面から「ひのしずく」に惚れ、翌年から「ひのしずく」のみを生産することに。現在、勲さん夫婦と両親の4人で57aを生産し、忙しくなる12月から近所の方を雇用されています。

↓大玉で果汁がジューシーなひのしずく



ひのしずくの収穫は、12月中ごろから始まり、1日は、前日にバック詰めしたイチゴを集荷場所へ出荷することから始まります。5時30分までに出荷し、日が昇る7時頃から10時頃まで収穫作業です。その後、バック詰め作業となります。他の品種に比べ、収穫やバック詰め作業に手がかからないし、ひのしずくは、小玉がないのと形と味が良いので、人に贈る時は必ずひのしずくを贈りますと、宮崎さん。生産上でこだわっているのは、「土づくり」。これは、先代から続いているこだわり。河川敷の草を堆肥にまぜていて、これが今の品質良いひのしずくがとれる理由かもしれないと、宮崎さんは話します。



直接、消費者の方にPRするため、毎年1月には店頭で試食販売を実施され、消費者の生の声に耳を傾け日々の生産に活かしておられます。2月には、バレンタイン向けに京都や大阪で販売される予定です。

宮崎さん流 お奨めの食べ方

- 例1 ヘタを取って縦にかぶりつく!
- 例2 ヘタを取っておしりから食べる!



味はこの品種のイチゴにも負けない、「ひのしずく」です。店頭で見つけたら、是非買ってみてください!

↑ひのしずく生産者 宮崎 勲さん

農産物加工食品コンクール 銀賞 受賞作品！！

昨年の9月3日、県産品活用の優れた加工食品を発掘する「2010年度 熊本県農産物加工食品コンクール」が開催されました。2年に1度行われる本大会では、34団体が52品を出品。今回は銀賞を受賞した4作品をご紹介します。

銀賞 阿蘇バジルペースト

無農薬で育てたバジルを新鮮なうちにペーストするため、香り高い仕上がりに。地元南阿蘇村のニンニク、エキストラバージンオイル、甘みのあるオアシスソルトなど、素材にもこだわっています。ひとつひとつ手作りするバジルペーストは、パスタやピザ、肉料理や温野菜、トーストなど、様々な料理に活躍すること間違いなしです。



- 容 量 100g
- 金 額 730 円
- 保存方法 冷 蔵

↓ 詳細はこちらまでお問合せください。
お問合せ先
(有) 阿蘇健康農園
TEL 0967-63-8500

銀賞 雑穀入り つぶつぶ甘酒

雑穀の王様アマランサス・黒米・キビ・もち米など、全て地元山鹿市で栽培された雑穀を甘酒にしました。添加物は一切使っていません。

温めてよし、冷やしてよし。赤ちゃんの離乳食や、健康ドリンクとしてもお勧めです。
※アマランサスは白米と比べカルシウムが32倍、マグネシウムは12倍など今注目の雑穀です。



- 容 量 200g
- 金 額 150 円
- 保存方法 冷 蔵

↓ 詳細はこちらまでお問合せください。
お問合せ先
バンブードリーム
TEL 0968-32-3314

銀賞 しそ一番 ドリンク

青紫蘇のエキスと赤しその持つ、ポリフェノールを多く含んだ栄養機能食品シソドリンク。1本に500枚以上の青紫蘇エキスが含まれています。

爽やかな香りとすっきりとした口当たり。炭酸水、米焼酎、ウイスキー、ビールに加えてカクテル等にして飲んだり、調味料としての隠し味にも使えます。海外でも好評の声を頂いています。



- 容 量 360ml
- 金 額 1000 円
- 保存方法 常 温

↓ 詳細はこちらまでお問合せください。
お問合せ先
青紫蘇農場(株)
TEL 096-242-4878
HP アドレス <http://shiso.net/>

銀賞 薬草アイス おおぼこ

玉名市の横島で栽培している薬草(野草)おおぼこを粉末加工し、阿蘇山の牛乳とともにアイスの中に練りこみました。「小岳山薬草の会」は玉名市民にむけて身近な薬草を食べる活動を推進しています。合言葉は「薬草を食べて元気になろう」。

ミネラル豊富なおおぼこアイスは、発育盛りのお子様から大人の方まで美味しく頂くことができます。



- 容 量 90ml
- 金 額 250 円
- 保存方法 冷 凍

↓ 詳細はこちらまでお問合せください。
お問合せ先
小岳山薬草の会
TEL 0968-72-6005



イチゴのレシピ ～ひのしずくのイチゴ大福～

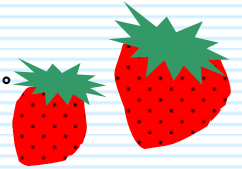


材料 (5～6個)

- 白玉粉50g ●砂糖20g ●水100cc ●片栗粉 適量 ●あんこ (白あん) 適量
- ひのしずく (イチゴ) 5～6粒

作り方

- ①イチゴのヘタを取り、イチゴの頭を出すようにあんこを巻く。
- ②耐熱容器に白玉粉と水を入れて、泡だて器でよく混ぜる。続いて砂糖を加え混ぜる。
- ③ラップをして、電子レンジで1分チン。
- ④1分かけたらレンジから取り出し、急いで全体をよく混ぜる。再度1～2分レンジでチン。
(表面が膨らんできたら取り出す合図です。加熱しすぎると水分が飛んでポソポソになるので注意してください)
- ⑤全体が黄色みをおびて透明感が出るまで混ぜる。
- ⑥出来上がったお餅を片栗粉を多めにしいたまな板にのせ、お餅の上にも片栗粉を掛ける。
- ⑦生地を広げ、5～6等分にし、①のいちごの頭が出るように生地で包む。



★イベントカレンダー★

●熊本県観光交流国際課 096-333-2335
お問い合わせ先 ●熊本県観光連盟 096-382-2660

イベント名	期 日	市町村名	開 催 場 所
御船初市	2月27日～28日	上益城郡	上益城郡御船本町通り
春のくまもとお城まつり	3月12日～27日	熊本市	熊本市本丸1-1(熊本城奉行丸)
火振り神事	3月18日	阿蘇市	阿蘇市一の宮町宮地 3083-1
相良三十三観音めぐり 春の一斉開帳	3月21日	球磨郡	球磨郡あさぎり町内一円
本妙寺桜灯籠	3月26日	熊本市	熊本市花園 4-13-1
氷川まつり	3月26日～27日	八代市	八代市氷川町桜ヶ丘グラウンド

Kumamoto Information

■編集後記

先日、通勤中にピンクの梅の花が咲いているのを見かけ思わず足が止まりました。春の訪れが待ち遠しい今日この頃。ポカポカ陽気の中でお昼寝をすることが今から楽しみです。

今回特集しましたひのしずくはいかがでしたか？大きな果実にかぶりつけば、口の中いっぱいにあま～い香りと果汁が広がりとっても幸せな気分にならな～い(´u`)是非一度ご賞味ください♪

熊本には季節ごとに美味しい農産物がたくさんあります。これからも旬リポートを通して皆様に情報をお伝えしてまいりますので、ご支援・ご声援よろしくお祈りします！

新鮮な野菜・果物を食べて健康に過ごしましょう♪

♪ プレゼント ♪

今回のプレゼントは、「デコボン」です。メールにて応募いただいた中から3名の皆様にプレゼントします。

メールの件名は、「くまもと旬リポート プレゼント応募」とし、本文には、お名前、ご住所、お電話番号とともに、本誌を読んだご感想、ご意見を記入のうえ応募ください！

受付締切 平成23年3月7日(月)

※当選者の発表は、商品の発送をもってかえさせていただきます。

※「デコボン」の発送は、3月中旬頃となります。



写真はイメージです

〒862-8570 熊本市水前寺 6-18-1

熊本県農産物流通企画課

TEL:096-333-2395 FAX:096-383-0380 e-mail:agrisupporter@pref.kumamoto.lg.jp