

熊本

うまかもん ガイドマップ

熊本市の農産物直売所・農産物紹介

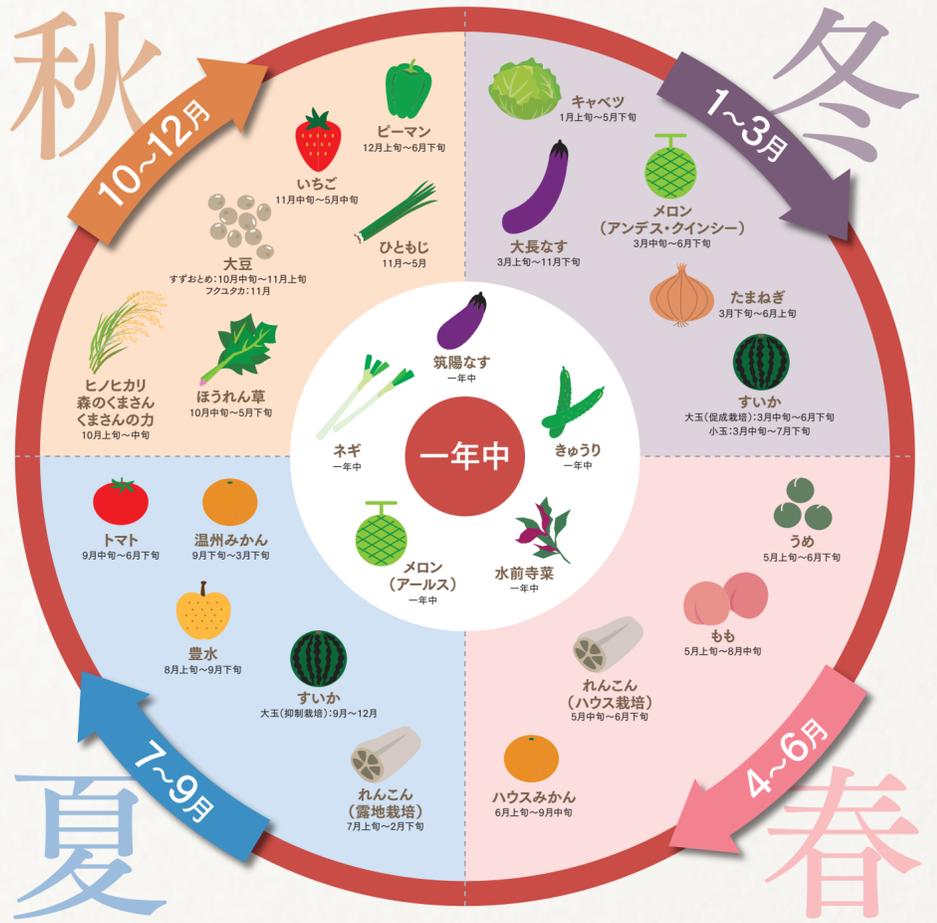


熊本市の農産物カレンダー



熊本市では一年を通して、
たくさんの野菜・果物が
作られているんだ！
今、旬のものは何だろう？

農産物の名前の下は、収穫時期
を示し、イラストのある場所は、
旬の時期を表しています。



【問い合わせ先】

熊本市農水商工局 農商工連携推進課

〒860-8601 熊本市中央区手取本町1番1号
TEL.096-328-2408

2013.02

HIGO VEGETABLE

ひご野菜

ひご野菜とは??

熊本市では、熊本で古くから栽培されてきたものや、食文化に関わるもの、地名や歴史に因むものなど15品目を「ひご野菜」として指定しました。これらの中には、あまり名前が知られていないものや、生産量が少なく、ほとんど店頭には並ばないものもあります。そこで、安定した生産が出来るように体制を整備したり、家庭向けや業務向けなどの料理を研究し、レシピを開発したりといった、熊本内外に広く知ってもらおうという取り組みを行っています。

ひご野菜のコンセプト (定義)

1. 熊本で古くから栽培されてきたもの
2. 熊本の風土に合っているもの
3. 熊本の食文化に関わるもの
4. 熊本の地名・歴史に因むもの



熊本赤なすのカボナータ
熊本市わくわく農産物だよりホームページより、ひご野菜のより詳しい情報やレシピがご覧いただけます。

[わくわくひご野菜](http://wakuwaku-kumamoto.com/info/higoyasai2.html)

指定した野菜 (15品目)

- 熊本京菜 ●水前寺もやし ●熊本長にんじん ●ひともじ ●ずいき
- れんこん ●水前寺菜 ●春日ぼうぶら ●芋の芽 ●熊本赤なす
- 熊本ねぎ ●水前寺せり ●熊本いんげん ●熊本黒皮かぼちゃ
- 水前寺のり



ひともじたっぷりの肥後スープ



春日ぼうぶらのパスタ バジルソース風味



れんこんボールとれんこんチップス



ひご雑煮 (熊本京菜、水前寺もやし、熊本長にんじん)



水前寺菜の紫陽花寿司



あなたは、いくつのひご野菜を
食べたことがありますか？
ひご野菜を食べて、
熊本の伝統や食文化を体感しましょう！

ひご野菜 指定15品目

【熊本京菜】

“名を上げる”の言われがある縁起物の野菜であり、細川家や京都との縁や旬の季節感を感じさせてくれる熊本固有の正月野菜



【れんこん】

郷土料理「辛子レンコン」に代表される、初代藩主細川忠利公にまつわる野菜で、切り口が細川家の九曜の紋に似ているのと「先が見通せる」ということで縁起物とされている野菜



【熊本ねぎ】

明治時代より自家採種されてきたもので、品種は九条ネギ系統の葉ネギなので白ネギと比較すると柔らかくて甘みもある野菜



【水前寺もやし】

藩政時代からの名産品として知られ、清らかな江津湖の湧水を利用して伝統農法で栽培される長寿と健康を願う縁起物の正月野菜



【水前寺菜】

「水前寺のり」「水前寺もやし」と並び水前寺の三大名物と伝えられており、水前寺の茶席で茶花としてよく用いられていたという「高級感」と高い栄養価を持つ野菜



【水前寺せり】

水前寺周辺の湧水で栽培され、香りと色合いがよく、熊本の春の味覚を満喫させる風味と食欲増進の効用を持つ春の七草のひとつとされる季節野菜



【熊本長にんじん】

長さ1.5～2.5cm、長いものは1.2mほどになる、まるで赤いゴボウのようなニンジンで、個性的な外観が全国でも珍しい縁起物の正月野菜



【春日ぼうぶら】

民謡おもやんに登場するほど市民との文化的なかわりを持ち、長さ30cmを超える、ヘチマのような外観とあっさりとした味が特徴の野菜



【熊本いんげん】

自家採種の平さやもの「熊本インゲン」は、現在、貴重な種を親子代々受け継いできた数件の農家でしか生産されていない希少価値を持つ野菜



【ひともじ】

「ひともじのぐるぐる」という有名な郷土料理に代表されるように、現在も一般的に熊本で親しまれている春先の旬の熊本在来の季節野菜



【芋の芽】

昔から伝わるサトイモ「赤芽ミヤコイモ」の芽のことで、日光が当たらぬように栽培したものを指し、スリットした口ざわりの良さが特徴の野菜



【熊本黒皮かぼちゃ】

かつて熊本、宮崎が主産地で早出し栽培をしていた黒皮かぼちゃを、熊本農業試験場が改良・普及させた熊本の風土に良くあがり、日本食との相性がよい野菜



【ずいき】

細川藩が将軍家に献上したり、加藤清正が保存食としてろう城に備えたといわれる熊本の歴史を最も物語る事ができる野菜



【熊本赤なす】

熊本の在来種のもので、皮が赤く、実は柔らかくて種やアクが少なく食べやすく、田楽などの郷土料理との相性がよい野菜



【水前寺のり】

上江津湖の発生地は国の天然記念物に指定されており、江戸時代には細川家からの幕府への献上品とされていた高級品で料亭などで重宝されている

