

水前寺もやし

来歴と現状

古くから伝わる伝統野菜。

明和9年(1772年)に書かれた地誌「肥後国誌」に、水前寺モヤシが記載されている。

特徴

江津湖の冬場でも暖かい湧水を利用して、大豆を25cm～30cmの大型のモヤシにしたもの。

カリウムなどのミネラル類、食物繊維などが豊富である。

大豆は栽培農家に受け継がれた緑色小粒種

産地

熊本水前寺地区

※入手可能時期及び場所

12月末熊本市内のスーパー、百貨店等で入手可能(正月の雑煮用であり出回る期間は短い12月26日頃～大晦日まで)



熊本ねぎ

来歴と現状

昔から栽培されてきた熊本在来の品種

戦時中系統が乱れたため、選抜が行われ、熊本独特の系統が確立した。

特徴

九条ネギの系統。

いわゆる1本ネギではなく分けつする品種。農家が自家採取をしている固定種である。

葉の緑部分も利用する葉ネギ、熊本地方では昔からすき焼きや鍋物の具に利用。

茎葉共に軟らかく美味しい。

産地

熊本市西部新港線沿い

※入手可能時期及び場所

青果はJA熊本市の直売所、インショップ等で12～2月にかけて出荷されている。



熊本京菜

来歴と現状

細川氏が熊本に藩替えになった時、持ち込んだと伝えられる。熊本で古くから栽培されてきた。

特徴

熊本市周辺のお正月の雑煮には欠かせない。葉は小松菜よりも柔らかく、味は特にくせもなくあっさりしている。

小松菜の一種と考えられる。古くは「肥後京菜」と呼ばれていた。葉が内側に湾曲するのが特徴。葉の湾曲が浅い改良系統もある。

産地

熊本市城山上代付近

※入手可能時期及び場所

直売所、インショップ、地元スーパー等で入手可能(正月の雑煮用であり出回る期間は12月末～年始)



ひともじ

来歴と現状

“ひともじのぐるぐる”用として、家庭菜園に昔から栽培されている。(熊本の郷土料理“ひともじのぐるぐる”は、小ネギではなく根もとのりん茎が肥大する“ひともじ”を使用する。)

県内に多くの系統があり、県農業研究センターでは、系統を整理・保存している。

特徴

分類学上はネギとは別種。根もとのりん茎が肥大する。ネギより葉が細かくて柔らかく甘みがある。

ひともじを茹でて青い葉の部分をりん茎付近にグルグルと巻き付けたものを酢みそで食べる“ひともじのぐるぐる”用や小ネギと同じように薬味として利用する。

産地

熊本市

※入手可能時期及び場所

1月～5月、10月～12月:直売所、地元市場、インショップ、
地元スーパー等



阿蘇高菜

来歴と現状

阿蘇高菜の栽培が始まったのは、とても古いと思われる。しかし、その由来は明らかでない。

カラシナの一種で、耐寒性が強い。

現在阿蘇地方を中心に150ha程栽培されており、高菜漬け用として、自家用、販売用に利用されている。

特徴

開花前の花茎を収穫し、高菜漬けにする。

漬けて日が浅く緑色の時期を「新漬け」、貯蔵期間が長く黄色(あめ色)に変化したものを「古漬け」と呼ぶ。

また、収穫したてを、菜焼きや白和えなどの料理に使い、阿蘇地方に春の訪れを告げる食材となっている。

産地

阿蘇地域

※入手可能時期及び場所

高菜漬けとして周年入手可能、阿蘇管内直売所、お土産品店等



あかどいも

来歴と現状

赤い葉柄を食する「あかどいも」は、古く(戦前)から栽培されているが、その由来は定かではない。

阿蘇町農産物加工部会が「あかど漬け」として商品化。

特徴

赤い葉柄を食する。赤い葉柄は「畑の馬刺」と呼ばれており、これを塩漬けしたものがあかど漬けである。

「あかど漬け」の独特の酸味と歯ごたえある食感は、ほかに類を見ない。

塩分濃度が低いので、昔は漬け込み時期である秋の一時期しか食べられなかったが、現在は冷凍保存され一年中食べることが可能になった。

産地

阿蘇地域

※入手可能時期及び場所

あかど漬けは、阿蘇の秋の風物詩となっており、入手可能時期は9月中旬から10月。阿蘇市内物産館等



鶴の子いも

来歴

石川早生長の系統の在来種。

“阿蘇郡高森町色見地区には、郷土料理として古くより「高森田楽」がある。数百年前、肥後国地方領主、阿蘇大宮司候が諸処巡察の折、鍋の平を宿場としておられた。この時、地元住民が手作りのイモの串焼きを献じ、大変喜ばれたのが栽培の始まりともいわれている。”と「地方野菜大全」(タキイ種苗出版部)で著者の元熊本県農業試験場長の河野清氏は記述している。

特徴

子芋を利用する里芋、田楽の串に刺して焼く田楽用いもであり、粘質で煮ても形くずれしない。

10月に霜に合ってから収穫し、ほ場の中に掘った穴に埋め、3月に掘り出して使う。現在は掘り出したものを契約してある田楽屋に出荷、残ったものを自家用として利用。

産地

高森町

栽培面積:1.1ha程度 生産者数:5戸 出荷量:10t

高森田楽を出す飲食店と契約栽培

※入手可能時期及び場所

鶴の子いもは、高森田楽を出す飲食店と契約栽培であり、一般には出回らないので、青果としては入手困難。

高森町内の田楽を出す飲食店で田楽として食べることは周年可能



地きゅうり

来歴と現状

阿蘇地域を中心に昔から栽培されている在来のキュウリ。

特徴

多くの系統があり、色・形が様々。一般的には、長さ20～25cm程、直径5cm程の大きなキュウリ。

主に7～9月に収穫され、果肉が軟らかく塩もみにして食べられる。

産地

阿蘇地域

※入手可能時期及び場所

地域内の直売所で7～9月に入手可能



黒菜

来歴

昔から小国町岳の湯地区で栽培されてきたが、来歴は不明。
小松菜から分化したと言われる。

特徴

冬場に小国町岳の湯地区の温泉熱で地温が高い、ごく限られたほ場で栽培されている。(地域は、あちこちで温泉の蒸気が噴き出している。)

産地

小国町岳の湯地区の温泉熱で冬場でも地温の高いほ場

※入手可能時期及び場所

家庭内消費



熊本赤なす

来歴

宮崎県在来の“佐土原なす”が起源とされる“なす”。「熊本長なす」とも呼ばれる。熊本市やその周辺で戦前から栽培されてきた、昭和13年には約80%は「熊本長なす」だったとの記録がある。

また、「熊本赤なす」は、農家毎に自家採取が行われ、果形などの変異が大きくなったため、県では、系統を整理し、その中の優良系統をかけ合わせ「ヒゴムラサキ」を育成した。

特徴

一般的な「筑陽」等よりも長く太い果実（長さ30cm前後）が収穫できるが、果皮色がやや赤紫である。

また、果肉が柔らかく、アクが少なく甘味がある。

産地

益城町、御船町

※入手可能時期及び場所

6～11月、1月末～6月

熊本大同青果(096-323-2511)では「熊本赤なす」としてブランド化を行っている他、東部青果でも取り扱われている。

県内スーパー等で入手可能



水前寺菜

来歴

宝暦9年(1759年)京都から伝えられたといわれる。

熱湯に入れると“水前寺のり”に似るから、水前寺の茶席で用いられることが多かったからなど名前の由来には諸説がある。

大きな産地として経済栽培が行われた記録はないが、近年、苗を熊本県農業試験場から譲り受け芦北地域で産地化の取り組みが始まった。

また、近年、上益城地域に生産組織ができ、熊本市近郊にも栽培農家が存在する。

特徴

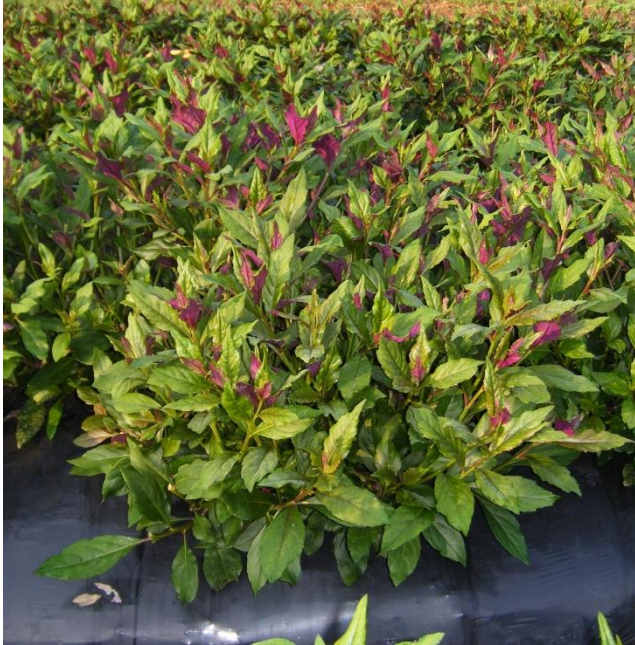
キク科の多年草で外観は葉裏が紫色で、ビタミンA、Cが多く栄養価も高い健康野菜。

産地

御船町、芦北町、南阿蘇村

※入手可能時期及び場所

地域の直売所、県内スーパー、道の駅等



赤崎からいも

来歴

昔から津奈木町赤崎地区では良品質のサツマイモが生産される地区であり、甘夏が盛んになる前は、大面積に作付けされていた。
現在は、数戸の農家が小面積作付けする程度。

特徴

赤崎地区の土壌は「カライモ」に合い、おいしいイモがとれるとされ、芦北地域では「赤崎からいも」として有名。

主成分はでん粉だが、各種ビタミンやミネラル類、食物繊維も豊富に含まれている。
地元では、いもづるのキンピラ、がねあげ、いきなり団子、からいものぼた餅などの料理に用いられる。

産地

津奈木町

※入手可能時期及び場所

青果、加工品が地域直売所で入手可能であるが、栽培少なく、事前の問い合わせが必要(周年)。



佐土原なす

来歴

60数年前の戦時中、人吉市の蓑野地区の篤農家が熊本から持ち込み特性が良いので、同地区の3戸を中心に集落内で大事にしてきた。
この集落から人吉市内に広がっていったのではないかと考えられる。

特徴

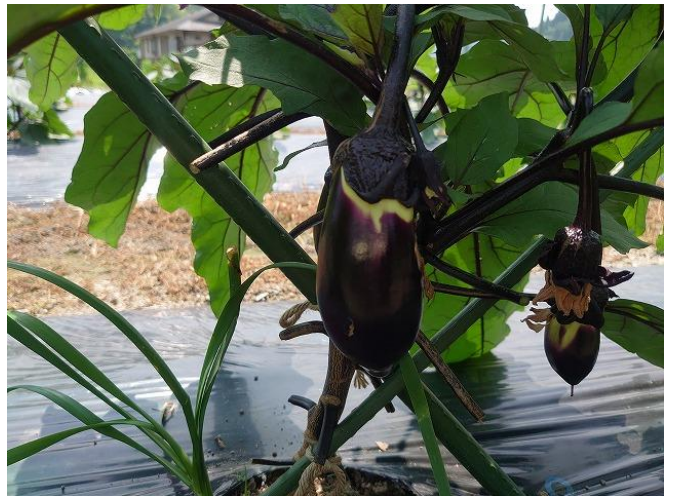
果皮が軟らかく、良食味で、人吉盆地の夏秋作型で栽培され、樹勢が比較的弱い。「佐土原なす」と呼ばれているが、宮崎の「佐土原なす」や「熊本赤なす」と特性は大きく異なり、開張性で果実の長さは15～20cm、最大でも25cm程度と小さい。人吉球磨地域のナスの食べ方は、小ナスの浅漬けが一般的であり、皮が薄く、小ナスで浅漬けに向く品種が保存された。
カリウムなどのミネラル類、食物繊維などが豊富である。

産地

人吉市蓑野地区

※入手可能時期及び場所

6月から11月 地元スーパーで入手可能



はなやさい天草1号

来歴

昭和9年シンガポールから帰ってきた人が持ち帰った種子から、当時の光延農園（現：株式会社アグリ・アーツ）の社長が選抜した。

特徴

天草で選抜されたはなやさいの固定種であり、天草の風土に合う。花らいは、かたく締まらず開き気味であり、色は真っ白でなく、クリーム色で、甘みがありおいしい。

産地

天草市の家庭菜園で主に栽培

※入手可能時期及び場所

冬どり。家庭菜園が主であるが、最近では地域の直売所や物産館、県内スーパー等で販売されている。

種子は天草市の株式会社アグリ・アーツ(0969-22-5184)で購入できる。



赤大根

来歴

五木村を中心として九州山地の集落には、在来の「糸巻き大根」系の大根など、多くの品種や系統の“赤い大根”が栽培されてきたが、そのほとんどは伝統野菜である。

多くの系統の赤大根があるが、戦後導入されたことがはっきりした系統を除いて「赤大根」として「くまもとふるさと野菜」に選定した。

特徴

「糸巻き大根」系の赤大根も多くの系統が存在するが、寒さに強く、抽苔が遅く冬場の貴重な野菜。

味は、肉質がかたく、煮ると柔らかいが、煮くずれしにくいのが特徴。糖度も高い。

産地

五木村とその周辺市町村、八代市泉町

※入手可能時期及び場所

地域内直売所等で販売。秋から冬に入手可能。

