

新しいふるさとの味
つぎつぎと誕生。

熊本市内の加工品

熊籠地区
みかんジュース・
人参ジュース・乳
飲料類・ハム類・
みかんブランド



玉名地区
いちごジュース・
かぼちゃ漬・たけ
のこ缶詰・なす味
噌漬・シロップ・
西瓜、南瓜、人参
などの味噌漬、粕漬

鹿本地区

こんにやく・すいか漬・
メロン漬・ハト麦味噌・
くり缶詰・たけのこ缶詰・
らっきよ漬・ハム・ウイン
ナー・ロールチキン



熊本県は、全国でも有数の農業県
です。甘夏みかん、スイカ、メロン、
イ草は、全国一の生産量を誇り、ま
た、全国の農業生産物ベストテンの
中に十三品目も入っています。そし
て地域性を活かしたユニークな特産
品づくりが取り組まれています。



一・五次産業とは、
第一次産品を加工し、
付加価値を高めてゆく
産業です。最近各地で、
地域の活力を生みだし、
豊かな地域社会を作り
だそうと、一・五次産
業振興への意欲が高ま
っています。
生活改善グループや農
協婦人部などを中心に
農産物の加工品づくり
が進められ、ふるさと
の香りと手づくりの味
を求める人々の人気を
集めています。

菊池地区
ニンジンカステ
ラ・大根漬・か
らいも万十・
ハム類



阿蘇地区
たかな漬・
初恋漬・
風鎮漬・
しその実塩漬
かちぐり



上益城地区
豆腐の味噌漬・
たけのこ缶詰・
梅干・たかな漬
大根漬・セロ
リー漬・チョコ
ギ漬・醤油

八代地区
メロン漬・
文旦漬・
晚白柚アメ・
トマト羊羹・
生姜の味噌漬



天草地区

オクラ漬・
味噌・
たかな漬・
醤油の実
野菜の漬物



球磨地区
市房漬・
ジャム・
味噌・
ゆべし・
たけのこ缶詰
辛子漬・
ほしめそ

芦北地区
寒漬・
甘夏柑の
マムレード・
つわの味噌漬・
めん類



ニンジンカステラ

生産過剰のミカンの有効利用を考
え、思いついたのが、ミカンを原料
とした酒です。
関係者の人達が慣れない手つきで
フランスコを握ったり、酒税法の勉強
その甲斐あって完成したミカンブラ
ンデー「河内火酒」は、市場でも好
評を博しているということです。
一・五次産業の果下のルーツとい
われるものが、湯前町下村婦人会の
市房漬です。三十年前から行われて
いますが、現在では転作野菜の加工
品メニューも、三十六品目に及んで
います。

菊陽町

生活改善
グループ白
菊会では、町の特産
品であるニンジンを使
って何かできない
ものかと考え、何百
回もの試作の後、ニ
ンジンカステラを作
りだしました。



町の名産品にした
いと工夫を続けてい
ますが、栄養満点で
子供のおやつに良い
と、作り方の問い合
わせが相次いでいま
す。



市房漬

菊陽町特産の人参を使って
カステラをつくりましょう！
ニンジンカステラ

- (材料) 8ヶ分
人参 300g ベーキングパウダー
小麦粉 250g 大さじ1
卵 2個 アルミカップ(内8ヶ
砂糖 150g (又はかるかんわ)
- (つくり方)
1、小麦粉とベーキングパウダーを
合わせてふるっておく。
2、人参はおろし金でおろす。
3、人参と砂糖を混ぜ、卵をとい
入れ、その中にふるっておいた
小麦粉をいれる。
4、アルミカップに流しこみ、蒸気
のあがった蒸し器で20分位蒸す。

菊池農業改良普及所
菊池地方生活改善グループ