

広がっています。魅力ある「くまもと農業」

くまもと夏の野菜



トカドヘチマ アマランサス エンサイ

県農業研究センターでは、温暖化の影響などによる夏野菜不足に対応するため、国外の亜熱帯地域から暑さに強く、健康に良い成分を持つ種苗を導入し、いち早く農家への普及を図るため「耐暑性健康増進作物導入促進事業」に取り組んでいます。

平成17年度から台湾やベトナム、タイ、中国に出向き、研究機関や大学の協力を得て、種苗会社から多くの種子を入手しました。その中から、エンサイやアマランサス、トカドヘチマなど有望品種の絞り込みを行い、農家の皆さんに試験栽培や販売を行っていただいています。特に、エンサイやアマランサスは、「熱帯のホウレンソウ」といわれるほど栄養価に富み、今後の普及が期待されています。

くまもと夏の野菜の食べ方



エンサイ
いためて食べるのが一般的ですが、ゆでておひたしにしたり、スープに入れてもおいしいです。タイでは、「しゃぶしゃぶ」や「鍋物」にも使われているそうです。

アマランサス
味に癖がなく、ホウレンソウと同じように、おひたしや、いため物、あえ物、汁物などに利用できます。



トカドヘチマ
まず、皮をむいてください。輪切りにしてみそ汁に入れると口あたりが良く淡泊な味を楽しめます。そのほか、肉類とのいため物や、いためたヘチマを卵でとじてもおいしいですよ！

わたしたちが頑張っ、より高品質なデコポンを作りたい



ハッ山デコポン団地
よしだ しんいち
吉田 新一さん

平成15年8月に団地が完成して、今年で4年目。当初から9人の組合員でデコポンづくりに取り組んでいます。団地化したことで、一定した品質が確保できること、技術の情報交換ができることなどが大きなメリットですね。2～4月に収穫する露地ものに対し、加温ハウスでの栽培は、11月～12月に収穫できるのが特徴。今のところ、出荷量も年々順調に伸びています。月1回、定例会を開催し、研修会などを行って、全員で協力しながら技術の向上に取り組んでいます。

わたしのような2代目や、後継ぎがいる組合員も多く、20代・30代の若手後継者も少しずつ育っています。今後も、わたしたち若手が頑張っ、より高品質なデコポンづくりを目指していきたいですね。



収益性の高い施設園芸の確立とともに、この取り組みの輪がほかの地域や、若い農業者へ広がることが期待されます。



地域農業の担い手結集
デコポンの里づくり

みかんやデコポンなどの栽培が盛んな天草地域では、活気あふれる産地づくりを目指して、担い手が結集し、ハウスや用水施設などを備えた2つの大規模なデコポン団地(ハッ山団地と立山団地)が天草市に整備されました。さらに、選果場には、この取り組みにより増加する生産量に対応するため、光センサーを搭載した最新鋭の選果機が導入されました。作業性や果実品質の向上による



「くまもとふるさと食の名人」からの季節のたより ～さなぶり(さなぼり)の料理～



田植えが終わると「さなぶり」となります。以前は、田植えはお互い共同で行っていたため、田植えに携わった人たちが集まり、季節の料理でお神酒を上げ、疲れを癒やしました。

現在でも、農作業の節目や季節の行事では、地元の人材を使いばもちや団子がよく作られます。そこで、今回、「くまもとふるさと食の名人」*組永幸美(くみながゆきみ)さんの「ソーダまんじゅう」作りを紹介します。

*「くまもとふるさと食の名人」郷土の伝統料理などに卓越した知識や技術を持ち、伝承活動などに取り組んでいる人を県が認定。

- 材料 (10個分)**
◎水 50g ◎ソーダ 小さじ 1/2 (約2g)
◎薄力粉 150g ◎砂糖 50g
◎小豆こしあん 300g (30g×10個)

作り方

1. ボールに水とソーダを入れ、泡立て器でよく混ぜた後、砂糖を入れて混ぜる。
 2. 1に振った薄力粉を入れ、混ぜ合わせ、乾燥しないようにして30分以上寝かせる。
 3. 2を25gずつに分け、30gずつに丸めたこしあんを包み込む。
 4. 蒸し器にぬれふきんを敷き、10分間蒸す。
- ※薄力粉の半量をホームケーキミックスにすると時間がたっても柔らかい生地ができます。その時は、ソーダを半量(小さじ1/4強)、砂糖を40gに減らす。
※1にコズのすりおろし(5g)や、ゆでたよもぎ(15g)、砂糖の代わりに黒砂糖(55g)を加えて、色や風味をかえてもおいしいです。