

県産品

全国に羽ばたく「熊本ブランド」

金賞にせっけん「茶あ〜みんぐ」と「ハニーローザアイスクリーム」



▲8月4日、「くまもとの観光と特産品まつり」の開幕に合わせて行われた表彰式



▲多くの来店客でにぎわう鶴屋百貨店6階大催事場で開かれた「くまもとの観光と特産品まつり」

熊本県物産振興協会・平成22年度優良新商品

▲平成22年度の優良新商品受賞商品は「くまもとの観光と物産まつり」で販売

民芸・日用品部門

賞	商品名	応募者名
優良商品金賞	佐とうの石けん「茶あ〜みんぐ」	(有)佐とうの製茶
優良商品賞	天然竹文鎮	龍神工房
◇	おおが温泉の湯美人	(有)おおがスイミングスクール 相良路の湯おおが
◇	雷	(株)ライトアップ



洗顔・頭皮も洗えるお茶せっけん

民芸・日用品部門で金賞を受賞した、さとうの石けん「茶あ〜みんぐ」は、天然油脂由来の原料を使用した泡立ちのよいせっけん素地に、緑茶粉末を練り込んだお茶せっけん。カラーゲン・ヒアルロン酸・大麦若葉エキス・褐藻エキスを配合し、しっとりとなめらかな洗い上がり特徴。税込価格は1,575円。

食品部門

賞	商品名	応募者名
優良商品金賞	ハニーローザアイスクリーム	玉東町
優良商品賞	熊本のしずく(ゼリー)	(株)お菓子の香梅
◇	やつしろ畑のトマトドレッシング	(株)山内本店
◇	雷うに	(株)丸健水産
◇	出世魚(こはだ)の天日干し	あまくさの香りエイト
◇	早摘みデコぼんす	(株)福田農場ワイナリー
◇	まるごと阿蘇のみそ	フンドーダイ(株)
◇	焼ドーナツ「もちもち米粉」	阿蘇山麓ドルチェ/株エネット
◇	しそ一番ドレッシング	青紫蘇農場(株)
優良商品奨励賞	辛かぁ!ばってんこだわりのカレー	(株)千興ファーム
◇	熊本和洋菓子「ころろん」	赤毛のアン

ハニーローザを使ったアイスクリーム

食品部門で金賞を受賞した「ハニーローザアイスクリーム」は、玉東町が日本一の生産量を誇るハニーローザを使ったアイスクリーム。熊本県の推奨品種として、糖度17度を誇るハニーローザの特徴を最大限に引き出したのが特徴。カップの蓋を開けた瞬間にハニーローザの香りが広がり、アイスクリームにかかるハニーローザソースは下のアイスクリームとベストマッチしているという。税込価格は251円。



(社)熊本県物産振興協会(熊本市桜町、杉武男社長)は8月4日、鶴屋百貨店6階大催事場で平成22年度優良新商品を発表し、民芸・日用品部門の優良新商品金賞に(有)佐とう製茶のせっけん「茶あ〜みんぐ」が、食品部門の優良新商品金賞に玉東町の「ハニーローザアイスクリーム」がそれぞれ選ばれた。同事業は商品発表の場を提供するとともに、優れた新規商品を発表することで開発者・生産者のさらなる商品開発への意欲を発揚し、県産品の振興に寄与することを目的に平成5年から毎年開催しているもので、18回目。今回は応募商品・70点の中から、コンセプト、パッケージング、味、安全性、熊本らしさ、ネーミング、価格などを基準に審査を行い、15商品を選出した。



▲県水産研究センターで養殖されている出荷サイズのクマモト・オイスター。縦6センチ、横3〜4センチ、厚み2センチ、身が約10グラムになると出荷できる



▲養殖試験中のクマモト・オイスターが入ったあんどんかごを引き揚げ。釣り漁業者の上川さん



▲上川さんの養殖場で育てられているクマモト・オイスター。来年2月には出荷できるサイズに成長する予定



▲上川さんの養殖場。左側2本の90メートルのロープの下でクマモト・オイスター、1万個を養殖している。手前は県水産研究センターの中野養殖研究部長



▲クマモト・オイスターを養殖している県水産研究センターの養殖試験場。昨年、実用化可能な10万個の養殖に成功した

幻のカキ県産ブランド化へ クマモト・オイスター

幻のカキと言われるクマモト・オイスターの養殖試験に大矢野町や御所浦、苓北、八代の漁業者など10グループが取り組んでいる。「クマモト・オイスター」の養殖が成功することを切に願っている。無事に育つよう頑張りたい」と話すのは大矢野町鳩之釜の嶋之釜漁港で釣り漁業を営む上川敏広さん(66歳)。上川さんも今年2月からクマモト・オイスターの1万個の稚貝を育てている。クマモト・オイスターの輸出は58年まで続いたが、アメリカで稚貝の生産が開始されたため輸出量が減少し、県内での生産は途絶えてしまった。その後、アメリカでは高級種のオリーブアイスターの代用品としてブランド化された「クマモト」と呼ばれている。県水産研究センター(上天草市大矢野町)養殖研究部長の中野平二さんは「課題もあるが国内でのブランド化も十分期待できる。本場で育てたクマモト・オイスターをぜひ届けて」と意気込む。上川さんたちの思いを込めたクマモト・オイスターの出荷は来年の春ごろだ。



▲天草大王の創作料理を説明する土山憲幸ホテル熊本テルサ総支配人



▲ザ・プレミアム・モルツに合う創作料理「もも肉と季節野菜の黄金焼」



▲ハイボールに合う創作料理「鶏レバーと大根のステーキ」



▲「協力して推進を」を合言葉に左から金澤聡サントリービア&スピリッツ熊本支店長、廣田大作熊本県農林水産部長、三宮正信熊本県高品質肉鶏推進協議会会長、中川芳昭熊本県商工観光労働部長



▲共同セミナーでの試飲・試食会の模様



▲サントリーのザ・プレミアム・モルツ(左)とハイボール・ウイスキー



▲復元された「天草大王」

天草大王とザ・プレミアム・モルツ/ハイボールがマリアージュ 協議会、熊本県、サントリーが「三位一体」で推進へ

高級食材のくまもと地鶏「天草大王」の生産販売を管理する熊本県高品質肉鶏推進協議会(事務局・合志市野々島)とサントリービア&スピリッツ(株)は8月6日、熊本市のホテル熊本テルサで、「天草大王×ザ・プレミアム・モルツ/ハイボール」共同セミナーを開催した。当日は熊本県の廣田大作農林水産部長が「県産ブランドの普及・促進をお願いします」とあいさつ。続いて、くまもと地鶏「天草大王」の復元から、生産・販売状況の説明が行われ、サントリー側から高級ブランドビールながら、好調な売れ行きを続けている「ザ・プレミアム・モルツ」とハイボール効果でウイスキーが急伸している「角ハイボール」の品質や人気の裏側などが説明された。その後の試飲・試食会ではモルツやハイボールに合う天草大王を使った創作料理を、ホテル熊本テルサの土山憲幸総支配人が紹介。多数の参加者はそのコラボに舌鼓を打った。高級ブランドとして名高い「天草大王」と「ザ・プレミアム・モルツ」。そして、人気急上昇の「ハイボール」のマリアージュが全国に向けて推進した。