

経 済

食と農の新たな動き

伝統の“ひご野菜”復活普及へ



水前寺せり

- 1 熊本市会富町で生産している熊本赤なすを手を持つ西村光男さん(右)と妻の春子さん
- 2 熊本赤なすを収穫する西村さん。1本の木から年間で約80本が収穫される
- 3 アクや種子が少なくフワツとした食感の熊本赤なす
- 4 熊本市画図町で栽培されている水前寺せりの圃場で作業する出田茂喜さん
- 5 シャキシャキとした食感が魅力の水前寺せり



熊本赤なす



春日ほうぶら



- 6 熊本市新屋敷に昨年11月オープンした、ひご野菜コロッケ専門店「ひごすけ」
- 7 ひご野菜のひとつ、春日ほうぶらを手を持つ「ひごすけ」店主で野菜ソムリエの北重純子さん。春日ほうぶらは熊本市春日町で生産されている
- 8 春日ほうぶらや赤なす、熊本ねぎなど、ひご野菜を使ったコロッケ



熊本の伝統「ひご野菜」。その1つである熊本赤なすは「熊本赤なす生産組合」に加盟する飽田や川尻などの農家11軒が生産。宮崎県の佐土原なすを改良したものが起源とされ、長さは約30センチで果肉が柔らかく種子が少ない。同組合会長の西村光男さん方では約50年前から生産。「まずは多くの方に食べてほしい。総理大臣にも生で食べていただくのが夢」と語る。

画図地区の豊富なわき水を利用して栽培される水前寺せりは1月から4月が収穫シーズン。もとは京都の京せり、熊本では86年から生産され、02年には熊本市内で学

校給食として導入を始めた。現在、JA熊本市画図セリ生産部会の農家10軒が生産し、関西方面を中心に出荷。部長の大川タツ子さんは「関西の料亭などからの引き合いが多い」と話す。長さ約40センチ、歯ごたえの良さや風味が魅力で巻き寿司やお好み焼きなど用途はさまざま。

このひご野菜を使ったコロッケ専門店「ひごすけ」が昨年11月、新屋敷にオープンした。店主で野菜ソムリエの北重純子さんは「生産者と消費者をつなぐ架け橋として誰でもなじみのあるコロッケを作ろうと思った」と話す。コロッケは、肥後にちなみ全品150円で赤なすや春日ほうぶらなど全8種。熊本市の担当者からひご野菜のレシピ開発依頼を受け、生産者の想いを聞くうちにファンになったという北さん。ひご野菜をテーマに国内農業の活性化などを目的に地産地消などをすすめる、くらし・マイレージallianceの代表も務めている。「厳しい環境でも大事に育ててきた生産者の想いを守りたい」。ひご野菜の復活に向けた挑戦はこれから本番だ。



酒類販売の火の国酒造(株)熊本市南区城南町は3月11日、純米吟醸酒「老の酒」を発売した。

これは同社と「美少年サポーター倶楽部」のメンバー、地元商工会青年部の会員ら約60人が中心となって昨年からの酒造りに取り組んでいたもの。酒米の「山田錦」を地元農家の協力で昨年6月に作付し、10月に稲刈り、今年1月に最終段階の仕込みをメンバーが手作業で行った。720ml入り、16000本が出来上がり、6000本を地元城南町で販売。地元以外では4月2日から残りの約10000本を販売した。3月11



- 1 サポーターメンバーで行った稲刈り
- 2 サポーターメンバーらで作った純米吟醸酒「老の酒」
- 3 手作業で行った最終仕込み

サポーターメンバーら手作りの純米酒を発売

火の国酒造

日の発売日に同社敷地内で開いた「酒蔵開き」で、重光社長は「地元で作った米から皆さんの協力でおいしいお酒が出来た。熊本市南区で唯一の酒蔵として今後もおいしいお酒をご提供し続けていきます」とあいさつした。



新食感の米粉スイーツ・デリカ 専門店オープン

阿蘇デリシヤス

- 1 商品を紹介する同店スタッフ。米粉をパンズに使用したマウンドバーガー(左)と主力商品となるマウンド
- 2 サンロード新市街、パチンコ店テナガイ新市街店北側にオープンした「マウンド ワーサ」。1階はテイクアウト用の売場と調理スペース、2階が27席のイートインコーナーとなっている
- 3 主力商品の「マウンド」
- 4 なめらかな食感が特徴の「ワーサマードル」



ふんわり、もちもちしながらもしっとりとした新たな食感。3月14日、熊本市中央区新市街にオープンした「マウンド ワーサ」では、県産米粉を主原料にしたスイーツ・デリカ「マウンド」を販売している。

同店を運営するのは(株)阿蘇熊牧場(阿蘇市黒川)の関連会社(株)阿蘇デリシヤス。「マウンド」は自社開発したオリジナル商品で、ジャム、コーン、阿蘇高菜などトッピングによって様々な楽しみ方ができるのが特徴。価格はベースとなる「マウンド」が1個120円。肥後旬の名称で熊本の旬の食材を使った新たなトッピングも随時投入予定。また、同店では他にも、米粉をパンズに使用した「マウンドバーガー」、米粉でつくった「ワーサ アイスクリーム」なども提供。

米粉フード専門店として、福岡や関西圏などへの多店舗展開も視野に入れている。