

くまもと育ちの
伝統・特産野菜!

HIGO VEGETABLE



をよろしく
お願ひします。

ひご野菜
開発事業とは?

熊本市では、熊本で古くから栽培されてきたものや、食文化にかかわるもの、地名や歴史に因むものなど15品目を「ひご野菜」として指定しました。これらの中には、あまり名前が知られていないものや、生産量が少なくほとんど店頭に並ばないものもあります。そこで、安定した生産ができるように体制を整備したり、家庭向けや業務向けなどの料理を研究しレシピを開発したりといった、熊本内外に広く知ってもらおうという取り組みを行っています。

1. 熊本で古くから栽培されてきたもの
2. 熊本の風土に合っているもの
3. 熊本の食文化に関わるもの
4. 熊本の地名・歴史に因むもの

ひご野菜
の
コンセプト
(定義)

指定した
野菜 (15品目)

- | | | |
|-----------|----------|------------|
| * 熊本京菜 | * れんこん | * 熊本ねぎ |
| * 水前寺もやし | * 水前寺菜 | * 水前寺せり |
| * 熊本長にんじん | * 春日ぼうぶら | * 熊本いんげん |
| * ひともじ | * 芋の芽 | * 熊本黒皮かぼちゃ |
| * ずいき | * 熊本赤なす | * 水前寺のり |

HIGO VEGETABLE



HIGO VEGETABLE



HIGO VEGETABLE



HIGO VEGETABLE



HIGO VEGETABLE



お問い合わせ先：熊本市農水商工局 地産地消推進室 電話：096-328-2408

ひき野菜

指定15品目

熊本京菜

"名を上げる"との言わがある縁起物の野菜であり、細川家や京都との縁や旬の季節感を感じさせる熊本固有の正月野菜



れんこん

郷土料理「辛子レンコン」に代表される、初代藩主細川忠利公にまつわる野菜で、切り口が細川家の九曜の紋に似ているのと「先が見通せる」ということで縁起物とされている野菜



熊本ねぎ

明治時代より自家採種されてきたもので、品種は九条ネギ系統の葉ネギなので白ネギと比較すると柔らかで甘みのある野菜



水前寺もやし

藩政時代からの名産品として知られ、清らかな江津湖の湧水を利用して伝統農法で栽培される長寿と健康を願う縁起物の正月野菜



水前寺菜

「水前寺のり」「水前寺モヤシ」と並び水前寺の三大名物と伝えられており、水前寺の茶席で茶花としてよく用いられていたという「高級感」と高い栄養価を持つ野菜



水前寺せり

水前寺周辺の湧水で栽培され、香りと色合いがよく、熊本の春の味覚を満喫させる風味と食欲増進の効用を持つ春の七草のひとつとなる季節野菜



熊本長にんじん

太さ1.5~2.5cm、長いものは1.2mほどになる、まるで赤いゴボウのようなニンジンで、個性的な外観が全国でも珍しい縁起物の正月野菜



春日ぼうぶら

民謡おてもやんに登場するほど市民との文化的なかかわりを持ち、長さ30cmを超える、ヘチマのような外観とあっさりとした味が特徴の野菜



熊本いんげん

自家採種の平ざやものの「熊本インゲン」は、現在、貴重な種を親子代々受け継いできた数軒の農家でしか生産されていない希少価値を持つ野菜



ひともじ

「ひともじのぐるぐる」という有名な郷土料理に代表されるように、現在も一般的に熊本で親しまれている春先が旬の熊本在来の季節野菜



芋の芽

昔から伝わるサトイモ「赤芽ミヤコイモ」の芽のことで、日光が当たらぬように栽培したものと指し、スルッとした口触りのよさが特徴の野菜



熊本黒皮かぼちゃ

かつて熊本、宮崎が主産地で早出し栽培をしていた黒皮カボチャを、熊本農業試験場が改良・普及させた熊本の風土に良く合い、日本食との相性がよい野菜



ずいき

細川藩が将軍家に献上したり、加藤清正が保存食としてろう城に備えたといわれる熊本の歴史を最も物語ることができる野菜



熊本赤なす

熊本の在来種のもので、皮が赤く、実は柔らかくて種やアクが少なく食べやすく、田楽などの郷土料理との相性がよい野菜



水前寺のり

上江津湖の発生地は国の天然記念物に指定されており、江戸時代には、細川家からの幕府への献上品とされていた高級品で料亭などで重宝されている

