

※現在、天草緑竹に関するお問い合わせ対応を中止しております。
(生産者の高齢化・減少に伴う生産量減により、新規受注困難のため。)

平成22年6月22日(作成)

夏が旬『天草緑竹』の出荷が始まる ～天草地域の新たな特産品を目指して～

天草地域で新たな特産品化を目指す『天草緑竹』の出荷が始まります。

『緑竹』とは、台湾原産のタケノコで、6月中旬から収穫が始まる「夏が旬」の非常に珍しいタケノコです。上質な甘みと歯ごたえが特徴で、あく抜きをせずに生で食べられることから“タケノコの王様”とも呼ばれています。

天草地域では、地域の新たな特産品づくりと耕作放棄地対策を目的に、平成15年から緑竹の生産を開始し、平成20年から『天草緑竹』として本格的に出荷されています。

現在、25名の生産者で組織する天草緑竹生産組合では、徹底した品質管理のもと、天草緑竹を天草の新たな特産品として定着させるため、県内外に向けた販促活動を展開しています。

これから、県内はもとより、東京、大阪のホテルや高級料理店、百貨店などに向け、天草産の高級食材として出荷が始まります。

※詳細は別添パンフレットをご覧ください。

【参考】

●生産状況

- ・生産量（H22見込み）：約12t
- ・栽培面積（H22）：約5.9ha
- ・平均価格：約2,000円/kg

●主な出荷先（予定）

（東京）

- ・カンテサンス（フレンチ、ミシュラン三ツ星レストラン）

（大阪）

- ・割烹まえだ（割烹）
- ・モンテラート（イタリアン）
- ・京阪百貨店（お中元ギフト）

（県内）

- ・ホテルキャッスル（中華）
- ・ホテル日航熊本（洋食） など



【お問い合わせ】

農林水産部

林業振興課

担当：藤江（内5636）

電話：096-333-2444

農産物流通企画課

担当：鳥居（内5405）

電話：096-333-2395