

地産地消 くまもとのおいしいモノを食べよう!

◎地産地消:「地場生産ー地場消費」を略した言葉で「地元でとれた産物を地元で消費する」という意味で使われている。



野菜に果物、米、あか牛、魚介類…
熊本は安全でおいしい食材の宝庫
森田 正弥さん

菊池郡合志町の欧風料理店でオーナーシェフを務める森田さん。大阪出身の森田さんが、豊かな食材に惹かれ、奥さんの地元である熊本に移り

住んだのは約10年前。その1年後に念願の店をオープンしました。休憩時間や店休日には、近隣の町村の物産館や農産物直売所へ出向き、必ず自らの目で厳しく素材を吟味。そうやって納得のいく野菜や果物に出会うことが、森田さんの楽しみでもあります。「熊本は豊かな土壌やおいしい水、きれいな空気に恵まれた土地。だから、そこで育てられた野菜も当然うまい。それに地元のものは土に直前まで埋まっているから野菜の勢いが違うんです。今からの時季ならサツマイモかな。蒸して、焼いて、揚げて、いためて…。素材が良いとどんな調理法でも楽しめます」。



トマトやカボチャ、アスパラにゴボウ…。マンゴーにメロン、スイカ、ブドウ…。挙げれば切りがないほど豊富な野菜や果物。それだけでなく、米やあか牛、シタビラメやウニ、カキといった魚

介類も素晴らしいと、森田さんは熊本産の食材に太鼓判を押します。「でも今のままでは宝の持ち腐れ。食べ物に恵まれ過ぎているから、逆にそれが当たり前になっているんですね。熊本の新鮮で安全な食材を使った料理を、お客さまにおいしく食べてもらうことで、もっと地元の素材を見直してもらえたらうれしいですね」。森田さんの「食」への思いが、熊本の素材で「カタチ」になります。

十分な日光、豊かな水、適切な温度。
だからこそおいしい野菜が育つ。

熊本県農業研究センター
農産園芸研究所

久保 研一 所長



「作物の生育に必要なのは、日光、水、適切な温度。全国的にみても熊本は、これらの条件に恵まれているため、農作物の栽培が盛んな地域です」と語る久保所長。中でも、トマトやナス、キュウリ、ホウレンソウなどの野菜は、県民の消費量のかなりの量を県内で供給しているのだそうです。

これから食べごろを迎える甘蔗(サツマイモ)も、熊本県は全国有数の生産地。主に菊池郡大津町や上益城郡益城町、阿蘇郡西原村などで栽培されています。「阿蘇外輪山のすそ野に広がる火山灰の土壌が、過剰な養分を嫌う甘蔗の栽培に適しているんです。作付面積は全国6位、出荷量(食用)は全国4位を誇ります」。現在、広く栽培が奨励されているのが「ほりだし君」です。「ウイルスに侵されていない苗だけを厳選しているので、ウイルス性の病気にかかる心配がありません。鮮やかな紅色が特徴の甘蔗で、甘みが強く、ホクホク感が存分に味わえますよ」。



その土地の気候風土に合った作物だからこそ、おいしくできる。そしてその土地に住んでいるからこそ、おいしく育った作物を、新鮮なうちに食べることができるのです。



生産者と消費者が一体となって「地産地消」に取り組もう

近年、交通手段の発達に伴い、多様な外国産の農林水産物が店頭に出回るなど、私たちが日常食べているものを「だれが、どこで、どのように」作っているのかが分からない状況になっています。このような中、食に対する安全・安心への関心も高まり、地元の生産物をより嗜好する消費者が増えてきています。また、おいしさの面でも、農産物も水産物も、とれてから短い時間で消費者に届いた方がよりおいしく食べることができます。例えば、完熟して収穫したトマトと、大消費地までの移動時間を考えて、青い段階で収穫したものとではやはりおいしさが違います。そこで見直されるようになったのが「地産地消」という考え方です。

地産地消のメリットはまだあります。生産者にとって消費者が身近にいることは、直接消費者の声を聞く機会が多くなり、何よりの励みになります。消費者にとっても、生産者が身近にいることは「安心」につながります。また、農林水産物を生産する大地や森林、海は、酸素供給や炭酸ガスを吸収するなど環境にも良い影響を与えますし、県内で生産・流通・消費がなされることで地域経済の活性化にもなります。

最近ではスーパーや各地域の物産館などで、「熊本産」や「〇〇町産」、「有明海産」などと表記されている農産物、畜産物、水産物を選んで買えるようになりました。生産者と消費者が一体となって「地産地消」に取り組むことが、より安心でおいしいものを食べられる仕組みづくり、ひいては、環境保全、地域の活性化へもつながっていくのです。



かたらんね(テトリアくまもと1F)

お問い合わせ先

熊本県農政課

☎096-383-1111 (内線5323) FAX096-383-3270

電子メール nous ei@pref.kumamoto.lg.jp

熊本県水産振興課

☎096-383-1111 (内線5697) FAX096-382-8511

電子メール s uis ans hinkou@pref.kumamoto.lg.jp