

阿蘇産「ヒゴムラサキ」の出荷が本格化します ～東京の野菜ソムリエも「ひと味ちがう」と絶賛～

「ヒゴムラサキ」とは、本県の伝統野菜である「熊本赤なす」を素材に県農業研究センターが育成した、「なす」です。

特徴は、一般的な「なす」(品種名：筑陽)よりも長く太い果実(長さ30cm程度)で、果肉は柔らかく、アクが少なく、甘みがありとても美味しいことです。

県では、高森町やJA阿蘇南部なす部会、JA熊本経済連とともに、ヒゴムラサキブランド化研究会を立ち上げ、美味しいけれど消費地では馴染みの少ない「ヒゴムラサキ」を知ってもらう活動を行っています。

去年は、東京・銀座熊本館において野菜ソムリエの方々から「ケーキにも果物の代わりとして使える」などの評価をいただき、生産者は「味は日本一」と認められるよう日々生産活動や管理に取り組んでいます。

今年は、本格出荷に当たって特製の個袋を作成するほか、8月には首都圏でキャンペーンを実施します。



【キャンペーン概要】

首都圏重点販売先：東急ストアなど

首都圏販促キャンペーン時期：8月の数日間(現在調整中)

東京への出荷期間(予定)：平成21年7月中旬～9月末頃

阿蘇地方では、高森町を中心に産地化を進めている。

JA阿蘇南部なす部会で3.4ha作付けしている。

出荷は5月下旬から始まり、7月下旬から9月末をピークに12月まで続く。

お問い合わせ先
園芸生産・流通課
担当：八浪(内5403)
電話：096-333-2395