

# “火の国・水の国くまもと”希少食材発掘プロジェクト 東料産直レター

2011.3月号  
特別版  
熊本

## 火の国くまもとで、 作り手の熱い想いに出会う

阿蘇の伏流水に育まれた多彩な食材、豊穡の海に育まれた高品質な海の幸

肥後熊本の  
豊かな海の幸、  
山の幸を視察

熊本県現地視察報告会&  
サンプル試食会レポート



# 寒暖の差が大きい阿蘇、海沿いの温暖な不知火、豊饒の海・天草の生産地を視察 気候・風土など 豊かな環境から生み出される、 種類も豊富で良品質の熊本食材。

1/  
17・18  
(月) (火)

in 熊本

前日まで大雪に見舞われた熊本でしたが、1月17日(月)・18日(火)は阿蘇山がすべて見渡せるほどの快晴の空の下、視察を実施することができました。「赤坂・榮林」關口氏、「つきぢ田村」田村氏、「草津亭」藤谷氏、「大江戸」湧井氏、「日本橋いづもや」岩本氏、「料亭 まき」高橋氏、「日本料理 よし邑」富澤氏、「日本料理研究会」理事・三宅氏、熊本県より「協和庖真会」坂田氏、「熊本ホルモン」森氏、「山鹿・富士ホテル」月野氏、「玉名・八芳園」佐藤氏にご参加いただきました。

誠実に育てあげた食材への想いを一生懸命伝えようとする生産者の話に、大きく頷く視察参加者。育てるプロと料理のプロの対話からは、発見やアイデアが次々に生まれたようです。「生産者の方が努力を重ねて食材を作っていることを知り、少々値段が高くてその価値が伝わった。」「生産者自身も営業していかななくては厳しい時代、このように一流の料理人が直接産地に来て下さるのは嬉しい。これからもさらに頑張って美味しい食材を作っていきたい」などの声を聞くことができました。お互いの理解と信頼が築けた充実の2日間でした。



### <熊本県データ>

九州の中心に位置するため、九州のへそといわれる熊本県。東部の阿蘇地方には世界最大級のカルデラを持つ阿蘇山が聳え、西部には有明海に面した熊本平野、不知火海には八代平野と葦北地方のリアス式海岸が面しています。間には宇土半島が突き出し天草諸島に続きます。中心部の熊本市は全人口を支える水道水が全て地下水でまかなわれている世界でも稀有な都市です。熊本の農畜産物には、そんな阿蘇山が生み出す水の恵みが育む高品質な食材が多くあります。また海の性質が異なるため、獲れる魚種も多様で、どれも高品質。海沿いの温暖な気候の地域では柑橘類が生産され、全国有数の農業県といわれています。歴史に基づいた伝統食材や、熊本独特の気候風土が育てる希少食材が豊富です。



## 活発な意見や質問が飛び交う 活気溢れる交流会を開催。

1日目の夜開かれた試食・交流会は外食産業者15名、生産者20社余にお集まり頂き、大変活気あるものになりました。

また、今回の視察にはたくさんのマスコミ取材が入り、全国ネット、ローカルテレビ局・新聞社数社の取材を受けました。当日は熊本庖真会の皆様に調理をしていただき、地元ならではの郷土料理をはじめ、熊本希少食材を使った試食の数々が並びました。外食産業者の皆様は味、形、食材の背景、調理方法などを真剣にご覧になっていました。生産者の中には食材のPRや売り込みを熱心にされ、その日に商談が決まったものもありました。希少食材をメニュー化し、評判づくりをされる料理人、希少食材にこだわりと想いをもって作られる生産者、よいお見合いが成立いたしました。





## 全国でも珍しい「あか牛」は赤身が多く、ヘルシーな牛肉。全頭トレサビリティで安全安心の品質です

和牛本来の香りと味わい、赤身肉の旨さと良質でほどよい脂肪のバランスが特徴。あか牛の現在の格付けはA3～A2等級がほとんどのため、脂肪含有量は12%以下のものが大半なので健康志向の方々に人気です。

出荷と取扱時期 通年  
 保存方法など 冷凍保存で3日間  
 注文時最低ロット 1部位500gから  
 配達日 2日後

商品名	内容	価格(税別)
①サーロイン	100g	¥1,290
②リブロース	100g	¥1,150
③特選バラ	100g	¥890
※送料(クール便)		
	2kg迄	¥1,210
	5kg迄	¥1,580
	10kg迄	¥1,800
	15kg迄	¥2,400



阿蘇のあか牛

熊本県阿蘇郡

MAP:①



## 半世紀の時を超え復活を遂げた“日本最大級の地鶏”は、美しさと旨さも最大級

明治初期から大正時代に博多の水炊き用地鶏として珍重され、昭和初期に絶滅してしまつた天草大王。しかし現在、我が国最大級の地鶏として新たに復活を遂げました。身がずれしづらく、スープも絶品。従来の地鶏と全く違う弾力は鍋にピッタリです。雄は最大約7kg、雌は約6kgまで成長します。焼きは、蒸さずにシンプルに焼くのがおすすめです。

出荷と取扱時期 通年  
 年間出荷量 全養鶏農家17件で150,000羽  
 保存方法など 賞味期限は要冷蔵5℃で7日間  
 注文時最低ロット 1ケース/2羽より  
 配達日 月曜午前までの注文で木曜着・水曜午前までの注文で土曜着

商品名	内容	価格/1kg(税別)
①中抜丸	約2.8～4kg/1羽	¥2,125
②正肉セット	約1.4kg/1羽	¥3,375
※1羽の重量により価格が変動します ※送料(クール便) ¥1,155		



天草大王

熊本県上天草市

MAP:⑧



## 阿蘇の伏流水・空気で育つたSPF豚肉

臭みがなく、深いコクと甘みのあるあっさりした脂肪が特徴です。サシの入った赤身はやわらかく、ジューシー。衛生管理を徹底しており、豚舎に入る際は、殺菌した専用の服に着替え、資材などもすべて消毒。豚舎全体の消毒も定期的に行っています。

※SPF豚とは、豚の健康や成長に悪影響を与える特定の病気が存在しない豚のことです。

出荷と取扱時期 通年  
 注文時最低ロット 1kg  
 配達日 3日後

商品名	内容	価格(税別)
①ロース	1kg当たり	¥3,000
②肩ロース	1kg当たり	¥2,880
③バラ	1kg当たり	¥2,640
④ヒレ	1kg当たり	¥3,260

※送料(クール便) 2kg迄 ¥1,150 5kg迄 ¥1,370

阿蘇高原やまとん。ポーク

熊本県阿蘇市



## 全国でも数少ない、完全無農薬のエサでこだわって育てたブランド豚です

抗生物質を一切使用せず、独自の技術で作った梅肉エキスを与えています。豚肉独特の臭みがなく、柔らかい肉質、クセのないあっさりとした脂身が特徴。アクや肉縮みが少なく、歯切れや舌触りが良いです。独自の梅肉エキスで育てた世界特許取得豚。

出荷と取扱時期 通年  
 保存方法など 冷蔵で1週間  
 注文時最低ロット 1本、1枚(ヒレは2枚から)  
 配達日 発送日(水・金)より2日後

商品名	内容	価格/1kg(税別)
①ロース	約4.5～5.5kg	¥2,800
②ヒレ	約500g	¥2,800
③肩ロース	約2～3kg	¥2,400
④バラ	約4.5～6kg	¥2,200
⑤モモ	約7～9kg	¥1,600

※送料(クール便) ¥1,500

天草梅肉ポーク

熊本県上天草市

MAP:⑧

# 緋扇貝

熊本県天草郡

MAP:⑧

## 艶やかな美しさとコクのある味、色彩の鮮やかな貝殻が特徴です

天草灘で育った甘みのある美味しい貝です。貝殻はオレンジ・黄色・紫など鮮やかな天然色。航空便で発送日の翌日にお届けなので、刺身がオススメです！

出荷と取扱時期 通年  
年間出荷量 30万個  
保存方法など 冷蔵庫で2~3日  
注文時最低ロット 20枚  
配達日 2日後(航空便・月曜日着不可)

商品名	内容	価格(税別)
①緋扇貝	20枚	¥3,000
		※送料 ¥1,000(50枚まで)



# 活き車えび

熊本県上天草市

MAP:⑦

## 車えび養殖発祥の地、上天草市から新鮮な活き車えびをお届け

畜養から養殖への100年の伝統と実績に基づき、徹底管理された現代養殖技術により最高の品質に仕上げています。プリプリの歯ごたえ、濃厚な旨味、上品な甘さが堪能できます。おかくず入りの箱詰めでお届けします。

出荷と取扱時期 12月~3月  
注文時最低ロット 500g/1箱  
配達日 2日後

商品名	内容	価格(税別)
①活き車えび(17~20匹)	500g	¥5,250
②活き車えび(30~35匹)	1kg	¥10,000
		※送料(航空便) ¥1,260(常温)



# 真生ミネラル しおキャベツ

熊本県宇城市

MAP:⑩

## 「巻き、旨味、甘味、美しさ」 全て一級品

平均糖度は12度! 重さも一般的にお店で売られているキャベツの2倍近くあります。一度食べると他のキャベツが食べられなくなるほどの旨みと美味しさです。

出荷と取扱時期 12月上旬~3月下旬  
年間出荷量 8,500ケース  
保存方法など 冬場の常温で一週間  
注文時最低ロット 6玉~  
配達日 4日後

商品名	内容	価格(税別)
①ミネラルしおキャベツ	6玉	¥1,800
		※送料 ¥740



# JAS認定 サラダ玉ねぎ

熊本県上天草市

## JAS認定有機栽培だから生でも安心、サラダにおすすめ!

温暖な熊本県南部を中心に栽培されている限定品です。通常3月~4月頃が収穫時期ですが、上天草市では温暖な気候を利用して極早生品種の栽培に取り組んでおり、12月から出荷しています。肉厚で柔らかく、サクサクとした食感です。3月迄は葉まで、食べていただけます。葱より甘く柔らかいです。

出荷と取扱時期 12月~3月(葉付き)、1月~6月(切玉)  
注文時最低ロット 20玉  
配達日 3日後

商品名	内容	価格(税別)
①サラダ玉葱(20玉)		¥2,400
		※送料 ¥950





## 近畿圏では「毎日草」とも呼ばれる、大きな葉が特徴のフダン草

比較的季節に関係なく栽培できるので「不断草」と呼ばれています。熊本では白和えの具材として使われるミネラルが豊富な栄養野菜。抗酸化成分であるβカロチンの含有量が多く、血液サラサラ効果もあります。クセが無いので煮物、おひたし、炒め物、汁の具など幅広く活躍できる野菜です。

出荷と取扱時期 10月~6月  
注文時最低ロット 3kg  
配達日 7日後

商品名	内容	価格(税別)
①フダン草	3kg(約30枚)	¥2,000
		※送料 ¥900

フダン草

熊本県熊本市



## “天然のインスリン”とも呼ばれ、血糖値を下げる働きがあります

豊富に含まれている「インスリン」は、消化によってキクイモオリゴ糖(イヌオリゴ糖)になることから昨今健康食品として知られつつあります。調理方法は煮、焼き、揚げ、スープ、味噌漬けなど万能選手です。アク抜きをしてお使いください。

出荷と取扱時期 11月~3月中旬  
年間出荷量 1t  
保存方法など 冷暗所で1~2週間  
配達日 4~5日後

商品名	内容	価格(税別)
①菊芋	5kg	¥2,700
		※送料 ¥950(クール便は¥1,160)

きくちの菊芋

熊本県菊池市



## 加藤清正が朝鮮から持ち込んだとされる、別名「清正人参」

旬は12~4月下旬まで。最大で70cm程に育ちます。大きくなってもスジが少なく、柔らかくて甘味があります。また、クセが少なく食べやすいのも特徴。安全・安心の減農薬・有機栽培です。

出荷と取扱時期 12月~4月下旬  
注文時最低ロット 3kg  
配達日 7日後

商品名	内容	価格(税別)
①清正セロリ	3kg(約30本)	¥2,000
		※送料 ¥1,500

清正セロリ

熊本県熊本市



## すりおろすと驚くほどの粘り。まるでお餅!

山から切り出した自然薯を畑に植え直しているため、一般のものに比べてアクが少なく、すりおろしてもほとんど変色しません。すりおろした阿蘇の自然薯は、箸で切ってつまむことが出来るほどの粘りです。

出荷と取扱時期 11月中旬~3月  
年間出荷量 400kg  
保存方法など 水で濡らした新聞紙に包んで冷蔵庫  
注文時最低ロット 1kg  
配達日 2日後

商品名	内容	価格(税別)
①自然薯	1kg当たり	¥2,800
②2kg以上~	1kg当たり	¥2,625
		※1本1kg前後 ※送料(クール便) ¥1,160

阿蘇の自然薯

熊本県阿蘇郡

MAP:②

# ヤーコン

熊本県菊池市

MAP:④

## 生食も可能な話題の機能食材

食物繊維やポリフェノールを豊富に含んでおり、動脈硬化、高血圧、整腸作用、便秘改善などに効果があるとされています。ヤーコンの約85%は水分で、水分を除いた大部分をフラクトオリゴ糖が占めており、デンプンはほとんどありません。サクサクとした食感が楽しめます。天ぷらや酢の物に良く合います。

出荷と取扱時期 11月～4月  
 保存方法など 冷蔵庫2週間、土付きは1ヶ月(選べます)  
 配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(税別)
①ヤーコン	5kg	¥2,600
②ヤーコン	10kg	¥4,400

※送料 ¥950(5kg迄) ¥1,050(10kg迄)



# 長にんじん

熊本県熊本市

## まるで“赤いごぼうのようなにんじん” 個性的な外観が全国でも珍しい縁起物

「ひご野菜」とは熊本で「古くから栽培されている・風土に合っている・食文化に関わる」などの特徴をもった野菜15品目のこと。長にんじんもそのひとつです。太さ1.5～2.5cmで長いものは1mを超えます。長生きや丸く納まる事を願って食べる正月の縁起物でもあります。鮮やかな色と香りも特徴です。

出荷と取扱時期 11月下旬～3月  
 注文時最低ロット 3kg  
 配達日 7日後

商品名	内容	価格(税別)
①長にんじん	3kg(約15本)	¥3,750

※送料 ¥1,690



# 菊池水田ごぼう

熊本県菊池市

MAP:⑤

## アク少なく、香り良く、そして柔らかい! 菊池の水田ごぼう

稲作の終わった水田で栽培する「水田ごぼう」は畑のごぼうと違い、色白で柔らかく、大変風味豊かです。茎の鮮やかなピンク色が新鮮さの証です。

出荷と取扱時期 通年  
 配達日 3日後

商品名	内容	価格(税別)
①水田ごぼう2L	3本入り×10袋	¥3,750

※送料 ¥950(80サイズ) ¥1,050(100サイズ)



# 不知火&国産レモン

熊本県宇城市

MAP:⑨

## 熊本が日本一の栽培面積と生産量を誇る不知火。果汁の豊富さと甘さが自慢の国産レモン

清美とポンカンの交配品種として誕生した「不知火」。熊本県不知火地方にて栽培され始めたことからその名がつけました。有機質肥料で栽培された果実は味が濃く、糖度が高いです。「レモン」は防カビ剤や除草剤などは一切使用していません。美味しさはそのままですが、皮の色は9～11月に緑色、11月～3月までは黄色、そして鮮やかなオレンジ色へと変化します。

出荷と取扱時期 不知火12月～4月 レモン9月～3月  
 注文時最低ロット 1ケース  
 配達日 3～7日後

商品名	内容	価格(税別)
①不知火	3kg/ケース	¥3,800
②不知火	5kg/ケース	¥5,000
③レモン	3kg/ケース(20～25個)	¥3,200
④レモン	5kg/ケース(40～50個)	¥4,000
⑤レモン	10kg/ケース	¥6,880

※送料 ¥900(クール便は¥1,110)





## 天然塩に浸し、潮風を当てながら天日干しするため、旨みが違います!

このしろは出世魚コハダの成魚。天草の鮮度抜群のこのしろを丁寧にさばき、上品なうす味に仕上げました。さっと炙っておつまみに。また、フライや酢の物などにも最適です。平成21年度熊本県産物振興協会の新商品部門の優秀賞受賞。

出荷と取扱時期 通年  
注文時最低ロット 4パック  
配達日 3日後

商品名	内容	価格(税別)
①このしろの天日干し(230g×6匹)	4パック	¥2,400
		※送料(冷凍便) ¥1,160

このしろの天日干し

熊本県上天草市



## 阿蘇の土壌と気象条件をもとにこの地域だけで栽培できる熊本の伝統食材です

浅漬けた新漬けと、3ヶ月以上ねかせ乳酸発酵・熟成した古漬と二通り楽しめます。新漬は、3月中旬～4月末ごろの販売期間が限定されますが、古漬は、7月ごろにその年のものが漬け上がり、一年中販売いたします。どちらも阿蘇の香りを存分に味わえます。

出荷と取扱時期 通年  
配達日 3日後

商品名	内容	価格(税別)
①阿蘇たかな漬	150g束×10個	¥2,640
		※送料(クール便) ¥1,050

阿蘇たかな漬

熊本県阿蘇市



## 皇室の献上品としてのブランドを確立した大粒の利平栗

全国的に年々栽培量が減少し、稀少価値が高まっている「利平栗」。昭和時代は皇室の献上品として扱われていました。栗の鬼皮をひとつひとつ丁寧に手作業でむいて、グラニュー糖のみで味付けをしました。上品な甘みで、栗の風味が活きています。

出荷と取扱時期 9月～4月  
年間出荷量 3t  
保存方法など 常温で3ヶ月  
注文時最低ロット 5kg  
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(税別)
①渋皮煮(大粒利平)	5kg	¥21,900
		※送料 ¥960

やまえ栗・渋皮煮

熊本県球磨郡



## 旬は夏。アク抜きせずに生でも食べられる筍

通常の筍とは異なり生は夏に旬を迎え、6月中旬～9月末頃に収穫されます。上品な甘味とサクサクした歯ごたえが特徴。レトルトは、添加剤などは使用していませんので安心してお召し上がりいただけます。クセがなく、和洋中どんな料理にもご利用いただけます。

出荷と取扱時期 通年  
年間出荷量 4t  
保存方法など 冷蔵で1ヶ年  
配達日 7日

商品名	内容	価格(税別)
①天草緑竹(レトルトパック)秀L	200g×2	¥2,500
②天草緑竹(レトルトパック)秀L	400g×2	¥4,760
③天草緑竹(レトルトパック)秀M	200g×2	¥2,000
④天草緑竹(レトルトパック)秀M	400g×2	¥3,760
⑤天草緑竹(レトルトパック)優(混合)	400g×2	¥2,500
		※送料(クール便) 4～10月 ¥1,210 (普通) 11～3月 ¥1,000

天草緑竹・レトルトパック

熊本県上天草市

MAP:⑧

# 熊本県現地視察報告会 & サンプル試食会レポート

2/10  
(木)

in 有楽町

東京国際フォーラム・  
ごはんミュージアム内



総勢130名。  
大盛況の首都圏報告会でした。



1



2



4

ご紹介した希少食材は27品目。熊本現地視察にご参加下さった料理店オーナーや料理長も駆けつけてくださり、熊本食材の素晴らしさを会場で語って頂きました。

そのほか、多くの外食産業者の皆様が真剣なまなざしで食材を見て、触れて、食していました。

参加者からは「熊本は農業が盛んというイメージはあったが、漁業も盛んだとは今回初めて知った。車エビ、緋扇貝の美味しさにビックリした。」「今回試食した中で半分の食材は知らないものばかりだった。こんなに熊本に隠れた食材があったとは驚いた」という意見が。また、「今回、初めて見る食材が多く、種類の豊富さにビックリした。特に菊芋が魅力的だった。また緋扇貝などは華やかな色合いなのでパーティーなどで重宝しそう」などの声が寄せられ、皆様の関心の高さが伝わってくるご意見・ご感想を多数いただきました。中にはさっそく会場でご注文される方々もあり、今後も活発な取引が期待できそうです。

1. 「天草大王」のスープに「長にんじん」をきしめん風にして。
2. 熊本ならではの希少食材の数々。
3. しおキャベツの社長も参加。来場者にPR。
4. 調理を担当して下さった「つきぢ田村」 田村隆氏。

## 応援メッセージ



Profile 熊本県天草市生まれ  
放送作家・脚本家

熊本には昔から“肥後もっこす”という言葉があります。「津軽じょっぱり」、「土佐いごっそう」と共に日本三大頑固者の一つに数えられるそうですが、まさに熊本の生産者にこそ肥後もっこすという言葉が当てはまるのかもしれない。純粹で正義感が強く、曲がったことを好まない・・・つまり、手をぬくことなく、一つ一つの仕事を丁寧にこなすことでよりよいものを作り出してきました。一方で、もっこすには、駆け引きが苦手で、他者を説得する粘り強さに欠けるという欠点があります。まさにこれも当てはまっていて、今まで上手に宣伝できなかった故に熊本にはまだまだ無名の逸品が数多く眠っていると思うのです。豊かな海と、いい水を蓄えた大地、そして少し頑固だけれども自分の哲学をそう簡単には曲げない人の力が、熊本の最大の財産です。

今回の旅で、ぜひとも、そういう“一流の肥後もっこす”に出会ってください。そうすれば必然的に、素晴らしい食材と運命的な出会いを果たせるはず。熊本を、どうぞよろしくお祈りします。

小山薫堂

ご発注・ご相談、  
お問い合わせは

株式会社アイフィス

〒112-0005 東京都文京区水道2-10-13 TEL 03-5395-1201 FAX 03-5395-1206  
mail sancyoku@ifys.co.jp URL www.ifys.co.jp