

対州そば

生産地：長崎県対馬市

登録団体：対州そば振興協議会



農林水産大臣登録第61号



特性

対州（対馬国の別称）在来のそば。他産地のそばと比べ、食味・固味に優れ、苦みを有するというそばの原種に近い特性を有し、また、小粒であるが、粒揃いが良く充実している。

地域との結び付き

対馬は、そばが中国から朝鮮半島を経由して日本に伝播した経路上にあり、日本では最初に伝わった土地と考えられている。他地域のそばと交配する可能性の低い離島という立地条件の下で、島内生産者と行政による在来種の維持管理が行われてきた。

ヤマダイかんしょ



農林水産大臣登録第64号

生産地：宮崎県串間市

登録団体：串間市大東農業協同組合



特性

加熱すると快いもろさのあるホクホクとした食感と上品な甘さ。鮮やかな紅色。丁寧なひげ根の処理による美しい外観。

地域との結び付き

宮崎県の最南端に位置し、温暖で日照時間が長いことに加え、水はけの良い火山灰地を有したさつまいもの栽培適地。周年出荷のための独自の越冬貯蔵方法確立のほか、厳格な選別の実施等に昭和40年代から取り組み、全国有数の青果用かんしょ産地へ成長。近年は、輸出にも取り組んでいる。

くまもとあか牛



生産地：熊本県

登録団体：熊本県産牛肉消費拡大推進協議会

農林水産大臣登録第67号



特性

肉質は赤身が多く適度な脂肪交雑。赤身の特徴的なあっさりした味わいとやわらかさ、ヘルシーさを兼ね備えている。黒毛和種に比べてうま味を感じさせる遊離アミノ酸が多く、甘味を早するグリコーゲンも豊富。

地域との結び付き

熊本系の褐毛和種は、熊本県の在来牛にスイスのシンメンタール種等を交配させて改良し、昭和19年に高知系の褐毛和種、黒毛和種等とともに和牛の品種として成立。阿蘇地域を中心とする牧野への適応を考慮し、脂肪交雑に特化した改良ではなく、足腰の強さや粗飼料の利用性を活かした改良を行うことで、赤身が多い肉質となった。

きく　　ち　　すい　　でん

菊池水田ごぼう

生産地:熊本県菊池市、合志市、菊池郡大津町、菊池郡菊陽町

登録団体:菊池地域農業協同組合



農林水産大臣登録第74号



特性

肌が白く曲がりが少ない。柔らかくあくが少ない。

出荷期間が長く、期間をとおして品質、数量とも安定している点が市場関係者から高く評価。

地域との結び付き

ごぼうの洗いやあく抜き作業に必要な大量の水を供給する多様な水源の存在に加え、水はけが良い土壌。

ごぼうの生産地周辺は畜産も盛んな地帯であることから、有機物を中心とした完熟堆肥をすき込むことで土が団粒化し、適度な保水性を確保。

た の う ら ぎ ん だ ち

田浦銀太刀

生産地：熊本県葦北郡芦北町田浦沖及び
その周辺海域（八代海）

登録団体：芦北町漁業協同組合



農林水産大臣登録第88号



特性

芦北町田浦漁港に水揚げされる釣りたちうお。肉付きが良く、脂がほどよく乗る割に白身魚の旨みも良好に備わり、身の締まった身質で魚体は光沢のある鮮やかな銀白色の美しい外観が保たれている。品質の良さは市場関係者に高く評価され、熊本市内の地方卸売市場で他のたちうおと比べ約5割高値で取引されている。

地域との結び付き

八代海は球磨川からの栄養分等により生産力が高く、いわし類等の豊富な小魚を餌とすることができ、たちうおの身の質が良好。たちうおの回遊経路の中心に位置し、地理的に漁場探索に有利な当地で釣り漁法が定着。鮮度保持のための漁獲後の丁寧な取扱を地域で徹底し、たちうおの付加価値を高めてきた。