

熊本市の農産物

すいか

本市における販売を目的としたすいかの生産は、大正時代末期頃から始まったとされています。現在、本市は全国有数の生産地であり、主な産地は、植木・北部などです。

大玉すいかを主体に生産しており、収穫時期や栽培方法に合わせて品種選定を行っているため、数多くの品種が作られています。一般的な赤肉系のほか、黄肉系のものも生産されており、また、近年の消費者ニーズに合わせて小玉すいかの栽培面積も増加しつつあります。

作付面積(ha)	産出額(百万円)
478	4,428

ビニールハウスで暖房機や内張りカーテンなどで温度を確保し、3月頃から出荷を始める促成栽培と、10月頃から12月にかけて出荷する抑制栽培が行われています。通常、すいかは地面につるをはわせて栽培しますが、一部では立体仕立ての栽培も行われています。



メロン

熊本における本格的なメロンの栽培は、昭和30年代後半のプリンスメロンから始まりました。現在では、熊本市は全国的な産地となり、北部・植木・東部の畑地帯・有明海沿岸の西南部の水田地帯・富合・城南などの地域を中心に生産されています。

果皮の網目模様（ネット）が美しく、高級果物の代表ともいえる「アールスメロン」、大衆メロンとして親しまれる「アンデスメロン」、果肉が朱色系の「クインシーメロン」などが主に栽培されています。

作付面積(ha)	産出額(百万円)
218	4,058

寒さや雨風、病虫害に非常に弱いため、多くはビニールハウスなどの施設中で厳密な栽培管理のもと育てられます。



きゅうり

すいかやメロンと同じウリ科の植物で、本市では植木・北部・富合・城南などで生産されており、植木は国の指定産地*として指定を受けています。

現在栽培されている品種は、白イボ系のものがほとんどです。実の肥大が早く、気温の高い時期は朝夕2回収穫することもあります。ビニールハウスや加温設備を利用することで、年間を通じて出荷されています。

代表的な夏野菜の1つで、90%以上が水分、歯ごたえのある食感とすっきりとした味わいが特徴です。

指定産地：野菜生産出荷安定法に定める作付面積及び共販率を満たし、農林水産大臣が指定した産地のこと。

作付面積(ha)	産出額(百万円)
102	1,460



なす

本市におけるなすの商業栽培は、他の野菜と比べ歴史が古く、大正時代の初期頃には既に出荷が行われていました。現在、本市は国の指定産地であり、全国屈指の生産量を誇ります。主な産地は飽田・天明・植木・松尾などで、これらの地域から全国各地に周年出荷されています。

飽田・天明・松尾においては、秋から翌年の春にかけて出荷される「冬春なす」という作型が盛んで、加温設備を備えたビニールハウスの中で「筑陽」という品種が主に栽培されています。植木においては、実の長さが60

作付面積(ha)	産出額(百万円)
176	7,217

cmにもなる「大長なす」が春から秋にかけて出荷されます。

また、近年の栽培施設の特徴として、整備費用を抑えつつも最大瞬間風速50m/sにも耐えられる「低コスト耐候性ハウス」が盛んに導入されており、台風等の気象災害に左右されにくい安定した農業経営の実現、産地作りに役立っています。



トマト

本市では昭和初期から栽培が始まり、現在では天明や中島・城山などを中心に、ほぼ全域において栽培されています。

非常に多くの品種が栽培されており、果実の大きさで大玉系、中玉系、ミニトマトに分類され、果皮色も一般的な赤だけでなく、オレンジ、黄色、紫、緑と多種多様です。

ビニールハウスなどの施設内で、入念な水管理のもと、収量と品質のバランスを取りながら栽培されます。赤色素の「リコピン」をはじめ、豊富な栄養素がたくさん含まれています。

作付面積(ha)	産出額(百万円)
102	4,311



ピーマン

本市では昭和40年代半ばに導入され、現在は、東部（供合・小山戸島・長嶺）及び植木などで生産されています。

品種は「エスピーマン」をはじめ、数種類が生産・出荷されています。

ビニールハウスで適温を保ちながら栽培され、主に12月から翌年の6月までの長期収穫が行われています。

ピーマンにはビタミンAとCが豊富に含まれており、特にエスピーマンは肉厚でほんのり甘みがあり食感はシャキシャキ、生で食べてもおいしいのが特徴です。

作付面積(ha)	産出額(百万円)
26	320

