

# 熊本市の農産物

## うんしゅうみかん

本市におけるうんしゅうみかん栽培の歴史は古く、今からおよそ200年前の江戸時代に時の領主が生産を奨励したのが始まりといわれています。現在では、主に河内・芳野・松尾・池上・植木などで生産され、本市は全国有数の産地となっています。

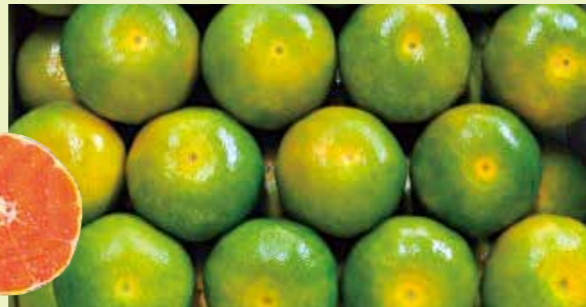
露地のうんしゅうみかんは、出荷時期の順に、極早生、早生、中生、普通系統に分類され、その収穫期は、9月中旬から11月をピークとして年末まで続きます。

露地栽培では、マルチングを利用して樹体が吸収する水分量を調整する「シートマルチ」が導入されており、天候に左右されにくい高品質のみかんづくりが進められています。

植木では施設栽培も盛んで、夏場に「グリーンハウスみかん」が出荷されています。皮は青いまま、爽やかな香りと甘い果汁が特徴で、ギフト用としても高い人気があります。

また、みかんにはβ-クリプトキサンチンやヘスペリジン（ビタミンP）などの機能性成分が含まれ、健康への効用についての研究も盛んに行われています。

作付面積(ha)	産出額(百万円)
1,315	7,337



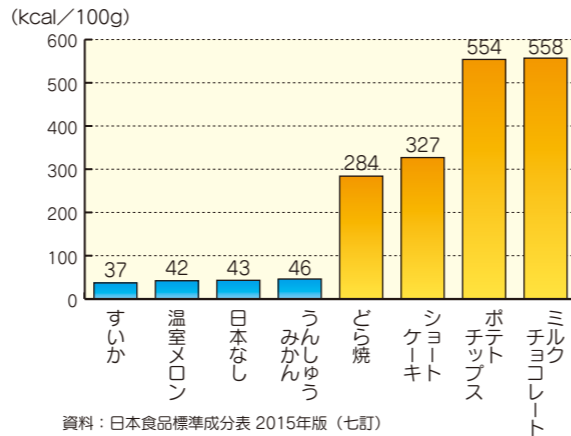
## 「くだもの」ってすごい!!



果物には私たち人間の生体調節機能に關する食品成分（「機能性成分」）が豊富に含まれています。例えば、うんしゅうみかんにはだいだい色の色素で、カロテノイドの仲間であるβ（ベータ）-クリプトキサンチンが多く含まれており、この成分には優れたガン抑制効果があることが明らかになってきています。また、みかんの袋（内皮）にはペクチンなどの食物繊維やヘスペリジン（ビタミンP）などのフラボノイドが豊富に含まれており、これらの成分は生活習慣病の予防に効果があることが知られています。

果物は甘いので、食べると太るというイメージがあるかもしれませんが、果物が甘いのは、糖分の中でも甘さを感じやすい果糖（1gあたりのエネルギー量は砂糖と同じ）が含まれているためです。また、果物は大部分が水分であり、脂質はほとんど含まれていないので、果物は一般的な菓子類よりも低エネルギーの食べ物と言えます（右図参照）。バランスの取れた食生活のためにも、おいしい果物を安心して食べてください。

果物と菓子類のエネルギー量比較



## 中晩柑類(デコポン等)

中晩柑とは、1月から5月ごろに収穫される、うんしゅうみかん以外の柑橘類の総称で、金峰山一帯を中心に、河内・芳野・松尾・池上・植木などの地域で生産されています。

様々な種類が生産されていますが、現在、本市で最も盛んに生産されているのは、「不知火(しらぬい)」や「肥の豊」などです。これらの品種は、「デコポン」の名称でよく知られますが、「デコポン」は、熊本果実連の持つ商標であるため、JAに出荷され、一定の糖酸度基準を満たすもののみ使用されています。

作付面積(ha)	産出額(百万円)
119	460



## なし

なしは、昭和10年代には島崎を中心に栽培され、遠く中国まで輸出されていました。現在は、芳野・城南の風害が少ないところで栽培されています。

主な品種は、早生でさわやかな味わいの「幸水」、中生で糖度が高く水分の多い「豊水」、晩生で玉が大きく歯ごたえのある食感の「新高」などで、7月下旬から10月中旬にかけて出荷されます。

なしのシャリシャリした食感、果肉に含まれる「石細胞」という硬い細胞によるものです。

作付面積(ha)	産出額(百万円)
35	160



## 肉用牛

本市では植木・小山戸島・城南などで主に黒毛和種が飼養される他、熊本県と高知県が主産地である褐毛和種（あか牛）も飼養されています。

黒毛和種は特に肉質が優れており、国内和牛の主要品種です。あか牛は性格が温厚で成長が早く、うま味を豊富に含む赤身が多いことが特徴です。また、乳用種との交雑牛等も肉用として高い品質を保っています。

日々の餌や手入れを工夫し、生後約2年間にわたって大切に育てられます。

飼養頭数(頭)	産出額(百万円)
2,806	990



## 乳用牛(酪農)

牛乳には、たんぱく質、脂質、炭水化物、ミネラル、ビタミンがバランス良く含まれており、特にカルシウムが豊富に含まれています。また、バター、チーズ、ヨーグルトなどの原料にもなるため、私たちの食生活には欠かせないものです。

本市では、小山戸島・城南を中心に、黒白まだら模様で有名な「ホルスタイン」が飼養されています。搾乳機等の機械を使って大規模化されるとともに、畜舎環境や衛生管理技術改善により生産量や乳質の向上が図られています。

飼養頭数(頭)	産出額(百万円)
3,036	2,230

