

熊本市の農産物

れんこん

本市のれんこんは、昭和24年ごろから熊本市西部の有明海に面する干拓地で生産が始まり、現在は主に沖新町高砂・飽田・天明・城南・富合で生産されています。

高砂ではハウス栽培が盛んで、5月中旬から6月をピークに早出しのれんこんが出荷され、その他の地域では露地栽培を中心に年間を通して出荷が行われています。

れんこんには食物繊維やカルシウム、鉄分、カリウムなど、現代人に不足しがちな栄養素が豊富に含まれています。

作付面積(ha)	産出額(百万円)
65	472



キャベツ

キャベツは、本市では昭和20年代に生産が始まりました。現在は主に城山・清水・北部・飽田などの地域で生産されており、本市（一部地域除く）は国の指定産地（春キャベツ）として指定されています。

本市で生産されるキャベツは、巻きがゆるやかな「春（春系）キャベツ」と、球がしっかり締まった「冬（寒玉系）キャベツ」に大別されます。

キャベツは様々な料理に利用され、淡色野菜の一種ですが、ビタミンU（キャベジン）を含むなど、栄養面も優れています。

作付面積(ha)	産出額(百万円)
115	280



ほうれんそう、ねぎ

ほうれんそうやねぎは、代表的な冬野菜で、ビタミン類などが豊富に含まれています。

本市では、主に城山・力合・飽田で生産され、収穫後、速やかに地元の卸売市場などに出荷されます。これは、ほうれんそう、葉ねぎなどが、収穫してから鮮度が急激に落ちやすい「軟弱野菜」であるためです。

消費地の近郊で農作物を生産・出荷する農業形態は、「都市近郊農業」と呼ばれ、生産地からの消費地に鮮度の高いものを、輸送費用をあまりかけずに届けられる利点があります。

作付面積(ha)		産出額(百万円)	
ほうれんそう	ねぎ	ほうれんそう	ねぎ
40	37	210	190



いちご

本市のいちごは、主に河内町白浜・富合・城南などで生産されています。

本来は春の一時しか実がでない植物ですが、ビニールハウスなどの施設で栽培することで、11月中旬から翌年の5月にわたり長期間出荷できます。本市で栽培される主な品種は「さがほのか」や「紅ほっぺ」などがあり、県が育成した「ゆうべに」も期待の品種です。

草丈が低く、栽培管理や収穫に負担がかかるため、立ったままで作業ができる高設栽培施設の導入が進められています。

栄養面では特にビタミンCがたくさん含まれています。

作付面積(ha)	産出額(百万円)
19	590



花き

本市の花き栽培は、大正末期より田迎・画図・池田などを中心に発展してきました。

花きは嗜好性が高い商品であり、その栽培品目は消費者のニーズに応じて多種多様にわたりますが、主要な品目としては、きく、カラー、宿根かすみそう、トルコギキョウなどが挙げられます。

【きく】

日本人の生活に欠かせない、最も安定した需要のある品目で、各地で生産されています。特に芳野では山間部の冷涼な気候を生かして夏秋菊の栽培が、田迎・富合・植木などでは年末からの出荷に合わせた電照菊の栽培が盛んです。

【宿根かすみそう】

白く可憐な小花で、バラなどの引き立て役として重宝され、また、それだけでもかわいらしい花束になります。

主に城南で施設栽培されており、輸送技術の向上により鮮度の高い状態で全国に出荷されています。

作付面積(ha)	産出額(百万円)
260	1,520

※花木を含む

【カラー】

サトイモ科の植物で、花のように見える漏斗状の部分は仏炎苞といい、葉が変化したものです。

水分を好むため、御幸などを中心に、豊富で清潔な地下水を利用して栽培されています。

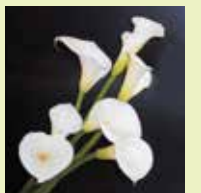
【トルコギキョウ】

花持ちが良く、多様な品種と鮮やかな色彩で、幅広い用途で需要があります。

主に北部で施設栽培されています。特に苗作りが難しく、丹念な手入れ作業が必要な品目です。



きく



カラー



宿根かすみそう



トルコギキョウ