

トマト



天明・中島・城山地区などを中心に、市内各地で生産されています。果実の大きさで大玉系、中玉系、ミニトマトに分類され、果皮色も非常に多様です。

すいか



植木・北部地区などにおいて、盛んに生産されています。熊本のすいかは出荷期が早く、2月下旬頃から出荷が始まり、5月の上中旬頃に最盛期を迎えます。

乳用牛（生乳）



小島・戸島・城南地区などにおいて生産されています。優良な繁殖雌牛の導入等による品質や生産性の向上に努めており、県内有数の産地となっています。

ノリ



豊かな有明海の漁場で養殖されたノリは、香り高く、味わい深いのが特徴です。熊本市では年間約6億枚が生産されています。

【地産地消の推進】

地元で生産されたものを、その地域で消費する「地産地消」は、市民のシビックプライドを醸成し持続可能な食育の推進に寄与します。

地産地消はフードマイレージの削減や地域の活性化にもつながります。

熊本の農水産物を知り・味わい・好きになることで地産地消を進めましょう！



【「くまもとの食」の生産状況】

米（水稻）



市内各地の水田で生産されています。特に富合・城南・秋津地区などでは、ほ場整備が進んだ水田において大規模に生産されています。

なす



飽田・天明・植木地区などにおいて、秋から翌年の春にかけて盛んに出荷されています。また、植木地区では長さが50cmにもなる「大長なす」も生産されています。



まるごと
くまもと
ありがとうのひ

熊本のことを知って、
味わって、
感謝して、
もっともっと好きに
なろう！



6月は「まるごと くまもと ありがとうのひ」の学校給食が、市立小中学校全校で提供されます。

この給食では、全ての食材を熊本市・熊本県でとれたものを使用しています。豊富な地下水と恵まれた自然を活かしたおいしい農産物を使った献立です。

また、毎月19日の「食育の日」前後には、熊本市でとれた食材を紹介する給食の日「ひごまるデー」を実施しています。

レシピを紹介しますので、ご家庭でも是非作ってみましょう！