

【指定品目ごとの説明文】

- 「熊本京菜」

“名を上げる”との言われがある縁起物の野菜であり、細川家や京都との縁や旬の季節感を感じさせる熊本固有の正月野菜
- 「水前寺もやし」

藩政時代からの名産品として知られ、清らかな江津湖の湧水を利用して伝統農法で栽培される長寿と健康を願う縁起物の正月野菜
- 「熊本長にんじん」

太さ1.5~2.5cm、長いものは1.2mほどになる、まるで赤いゴボウのようなニンジンで、個性的な外観が全国でも珍しい縁起物の正月野菜
- 「ひとつじ」

「ひとつじのぐるぐる」という有名な郷土料理に代表されるように、現在も一般的に熊本で親しまれている春先が旬の熊本在来の季節野菜
- 「ずいき」

細川藩が将軍家に献上したり、加藤清正が保存食としてろう城に備えたといわれる熊本の歴史を最も物語ることができる野菜
- 「れんこん」

郷土料理「辛子レンコン」に代表される、初代藩主細川忠利公にまつわる野菜で、切り口が細川家の九曜の紋に似ており「先が見通せる」ということで縁起物とされている野菜
- 「水前寺菜」

「水前寺のり」「水前寺モヤシ」と並び水前寺の三大名物と伝えられており、水前寺の茶席で茶花としてよく用いられていたという“高級感”と高い栄養価を持つ野菜
- 「春日ぼうぶら」

民謡おてもやんに登場するほど市民との文化的なかかわりを持ち、長さ30cmを超える、ヘチマのような外観とあっさりとした味が特徴の野菜
- 「芋の芽」

昔から伝わるサトイモ「赤芽ミヤコイモ」の芽のことで、日光が当たらぬように柔らかく栽培したものを指し、スルツとした口触りのよさが特徴の野菜
- 「熊本赤なす」

熊本の在来種のもので、皮が赤く、実は柔らかくて種やアクが少なく食べやすく、田楽などの郷土料理との相性がよい野菜
- 「熊本ねぎ」

明治時代より自家採種されてきたもので、品種は九条ネギ系統の葉ネギなので白ネギと比較すると柔らかで甘みのある野菜
- 「水前寺せり」

水前寺周辺の湧水で栽培するため「水前寺セリ」と呼ばれ、香りと色合いがよく、熊本の春の味覚を満喫させる風味と食欲増進の効用を持つ春の七草のひとつとされる季節野菜
- 「熊本いんげん」

自家採種の平ざやものの「熊本インゲン」は、現在、貴重な種を親子代々受け継いできた数軒の農家でしか生産されていない希少価値を持つ野菜
- 「熊本黒皮かぼちゃ」

かつて熊本、宮崎が主産地で早出し栽培をしていた黒皮カボチャを、熊本農業試験場が改良・普及させた熊本の風土に良く合い、日本食との相性がよい野菜
- 「水前寺のり」

上江津湖の発生地は国の天然記念物に指定されるほどの希少価値を持ち、江戸時代には、細川家からの幕府への献上品とされていた高級品で料亭や郷土料理店で重宝されている