



3



2



1, 2 地面を掘ると菊芋がぎっしり
3 雪が降る中、収穫した菊芋を持つ河上夫妻。茎の高さは約3メートル

簡単で安心な野菜

「暇なときに草を取る程度の簡単な世話でグングン育つんです」と話すのは、河上誠守さん、ミチヲさん夫妻（岩平）。菊芋とヤーコンを10年以上栽培しています。「同じ栽培方法で作れるし、手間がかからないので他の作物と並行して作るのがいいですね」と説明します。誠守さんが土を掘ると、根の部分から幾重にも重なった菊芋が姿を見せました。「ヤーコンは病気に

強く、菊芋は生命力がある。どちらも化学肥料や農薬を使わなくても育つので、安心して食べられます」と魅力を語ります。夫妻は収穫ツアーや、東海大学が研究するヤーコンの試験農場にも土地を提供。普及活動や研究に協力しています。「食べた人が元気になるよう、心を込めて作っている」とミチヲさん。「菊芋とヤーコンの良さを知ってもらい、もっとたくさんの人に食べてもらえたら」と口をそろえました。



今が旬の健康食材!

からだにキクイモ こんやはヤーコンや

本市が特産品化を進めている菊芋とヤーコン。ともに体に良いとされる成分が多く詰まっていることから、近年の健康志向も追い風になり注目を集め始めています。

【問い合わせ先】 農政課ブランド推進室 ☎ 0968(25)7266

菊に似た花をつけ、根に芋ができるため名付けられた菊芋。血糖値の上昇を防ぐイヌリンを豊富に含むため、天然のインシュリンと呼ばれる健康食材として注目を集めています。一方のヤーコンも菊芋と同じキク科。フラクトオリゴ糖が多く含まれており、整腸作用や血糖値の抑制効果があるとされます。市が先に特産品化を進めたのはヤーコンでした。今から約15年前、東海大学農学部でヤーコンの研究をする村田達郎教授が農家に紹介し、菊池で栽培が始まりました。同学部の松田靖准教授は「菊池の中山間地の気候はヤーコンの栽培に適している」と説明します。菊芋は今から約3年前、菊池の「菊」にちなみ特産品化できないかと市と生産者で宣伝に力を入れ始めました。もともとヤーコンと菊芋を一緒に栽培している生産者も多かったため、同時に特産品化を目指すことに。昨年度、市や農協、各団体から構成する菊池市菊芋ヤーコン振興協議会を立ち上げ、普及に乗り出しました。同会は商品開発やレシピの考案、菊芋ヤーコン収穫体験イベントの開催など、認知を広げるため活動しています。

収穫体験ツアーを開催

菊芋とヤーコンの普及のため、市もさまざまな普及活動を行っています。菊池市菊芋ヤーコン振興協議会は昨年度から「ヤーコン・菊芋の収穫体験ツアー」を開催。ツアーで収穫した菊芋とヤーコンは、レトロ食堂で調理して試食会を開きました。さらに東海大学の村田教授と松田准教授、ゼミに所属する学生による菊芋ヤーコン講座を開講し、参加者に由来や育て方、栄養のメリットなどを紹介しました。

農政課ブランド推進室の富田和彦参事は「リピーターを獲得するなど、参加者の評判は上々。継続的に企画してファンを増やしたい」と手応えを感じています。松田准教授は「栄養面や食べ方など、参加者には魅力を理解してもらえたとと思う。今後も普及に協力できれば」と振り返りました。



8 津村友宝堂

菊芋入り黒糖餅
限府 766
☎ 0968(25)2403
菊芋のクセと餅が合うように、黒糖を使用しました。ぜひ食べてみてください。



7 レトロ食堂

ヤーコンかき揚げ丼 (小鉢、味噌汁、漬物付)
限府 104
☎ 0968(25)1991
ヤーコン入りの3種のかき揚げです。菊池の素材を使ったどんぶりなので、ぜひ食べて来てください。



6 七城町特産品センター (道の駅七城メロドーム)

ヤーコンピクルス、菊芋ピクルスなど
七城町岡田 306
☎ 0968(25)5757
ピクルスは、併設レストランの料理長のアイデアから生まれました。開封後も保存が効くのでお勧めです。



5 中原松月堂

ヤーコン黒糖饅頭
限府 285
☎ 0968(25)2413
水8割に対し、ヤーコンのしぼり汁を2割使いました。自家製のつぶあんとの相性も抜群です。ヤーコンは体に優しい食材なのでお勧めですよ。



菊芋とヤーコンの魅力をお得に楽しもう!

「菊池の菊芋・ヤーコン 味わいスタンプラリー」開催中

市内の12店舗で菊芋とヤーコンを使った特産品を対象としたスタンプラリーを開催しています。スタンプ6個で2千円相当、12個全て制覇で4千円相当の特産品をもらえなく贈呈。各店が工夫を凝らして商品を開発しているの、それぞれの特徴を楽しみながら回ってみてはいかがでしょうか。応募用紙は各店舗に置いてあるチラシに付いています。受け付けは2月27日(月)まで。ぜひご参加ください!



9



8



7



3



2



1



12



11



10



6



5

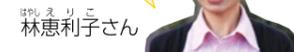


4



12 旭志村ふれあいセンター (道の駅旭志)

青果(菊芋・ヤーコン)、ヤーコン茶、菊芋ちupp、菊芋パウダーなど
旭志川辺 1886
☎ 0968(37)3719
旭志の生産者が作った商品を取りそろえています。ぜひお試しください。



11 合志製菓

ヤーコンどら焼き
ヤーコンドーナツ
限府 1299
☎ 0968(25)2214
角切りのヤーコンを使用。ドーナツは米粉入りなので、10~15秒ほどレンジで温めるとモチモチになります。



10 原口製菓 古能美

古能美(ヤーコンかるかん)
限府 897-2
☎ 0968(25)2125
ヤーコンのすりおろしと菊池産の米粉を使い、生地を作りました。高級なあずきを使ったあんこを使用。中に柚子のピールを入れました。



9 隈田本店

ヤーコン焼酎
限府立町 265
☎ 0968(25)2011
菊池産のヤーコンを使った焼酎。原酒で41度あります。10~12月の間しか仕込みができない貴重な味です。



4 食事処 永楽

菊芋入りレモンすきやき丼 (味噌汁、漬物付)
ヤーコン入りこめっこ七城焼きそば (味噌汁、漬物付)
七城町亀尾 71-3
☎ 0968(26)4732
菊池の素材が盛りだくさん。ヤーコンには辛味で味付けをしました。



3 きくち観光物産館

菊芋チップス、菊芋パウダー、菊芋茶、ヤーコン茶、青果(菊芋・ヤーコン)、菊池の炊き込みごはんのもとなど
限府 1273-1
☎ 0968(25)5477
さまざまな対象商品を取りそろえました。おいしいですよ!



2 隅倉米菓

ヤーコン餅
限府 216-5
☎ 0968(25)0480
朝鮮餅の技法を用いて作りました。細かく刻んだヤーコンを全体の25%配合しています。10年以上前から作り続けている商品です。



1 よしのや菓舗

ヤーコンケーキ
菊芋コロコロ
限府 885-1
☎ 0968(25)2441
ヤーコンケーキは生地にダイス状のヤーコンを使用。菊芋コロコロは粉末状の菊芋とアーモンドを使ったメレンゲのお菓子です。

