



Kikuchi's
Special

菊池のおまけ

菊池の

KIKUCHI BRAND

菊池物産カタログ

Kikuchi Products Catalog

The Water City, the Eco Kingdom Kikuchi

水の都、 環境王国菊池

Good taste begins
with water.

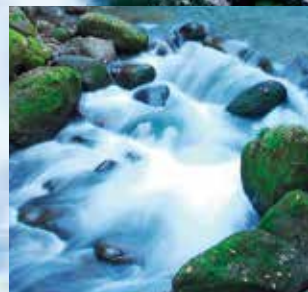
Kumamoto Prefecture is one of
Japan's top five producers of
agricultural products.

Kikuchi City boasts water sources
that were selected for Japan's 100
Remarkable Waters, most notably
the Kikuchi Gorge, as well as a rich
and beautiful environment that has
brought bountiful harvests since
time immemorial.

You will love our world-class
Kikuchi Brand agricultural products
with safe and reliable quality.

美味しさの原点は水。

全国で農業粗生産額ベスト5に入る熊本県。
中でも菊池市は日本名水百選に認定された
菊池渓谷に代表される清らかな水と
豊かな自然に恵まれており
太古の昔から
美味しい実りをもたらしました。
安全・安心にこだわり
世界に誇れる菊池ブランドの農林畜産物、
ぜひご賞味ください。



環境王国とは What is an Eco Kingdom?

環境王国とは、その地域住民の人々が築きあげた優れた自然環境と農業のバランスが保たれ、安心できる農産物の生産に適した環境を、地域の人々と消費者とが共に連携し、環境保全に努め、未来に継ぐことを目的に活動する地域のことです。厳しい認定条件を満たした市町村の農産物や加工品にのみ認められる安心・信頼のブランドの証です。



An Eco Kingdom is an area where a rich natural environment exists in balance with the agricultural activities of the people. The environment produces healthy and safe crops, and the farmers work in close cooperation with the consumers to preserve both the environment and their traditions for future generations. Certification as an Eco Kingdom is a rigorous process only few municipalities will pass. It is a guarantee of safety and reliable quality.

肥沃な大地と、生産者の深い愛情と。



The rich earth and the farmers' love and dedication.

The fertile soil in Kikuchi comes from the Kikuchi River that flows from the Mt. Aso volcanic chain. Located at the base of Aso, with a drastic temperature difference between day and night, Kikuchi has the ideal location and climate for agriculture. The agricultural industry is thriving here, including everything from rice and vegetables to fruits and livestock. The farmers love and respect the environment they live and work in. With the belief that they can spread happiness to others by making delicious foods, they work hard every day to bring us these high quality Kikuchi products.

阿蘇外輪山を源流とする菊池川の恩恵を受け、肥沃な大地を有する菊池市。阿蘇の裾野に位置し、寒暖の差が大きい気候は、農作物を育てるのに最適です。このような自然の恵みを背景に、米、野菜、果物、畜産をはじめ、多彩な農林畜産物が育まれています。生産者は自然に感謝し、より美味しいものをお届けしたい、ちよつと贅沢な大地のごちそうで人々を幸せにしたい、そんなまっすぐな想いを胸に、日々努めています。



目次 Table of Contents

ARで見る 菊池の「とっておき」

・とっておきの米 《七城米・菊池米》	7
・とっておきの肉 《旭志牛・えこめ牛》	11
・とっておきの野菜 《米栽培後の水田で作る《水田ごぼう》》	17
・原種に最も近い幻の椎茸 《椎茸 黒香》	19
・天然のインシュリン 《菊芋》	21
・寒暖の差が生み出す甘さ 《イチゴ》	23
・熊本県は生産量全国3位 《メロン》	25

その他 菊池の特産品

・古い歴史を持つ米のルーツ 《古代米》	28
・栄養素がぎゅっと凝縮 《赤大豆》	29
・大自然の恵と愛情いっぱい 《豚肉》	30
・一番美味しい状態を食卓で 《トマト》	31
・肉厚で濃厚な味わい 《原木椎茸》	32
・瑞々しくてジューシー 《茄子》	33
・良質な堆肥を利用した甘くて太い 《ネギ》	34
・出来る限り自然の力で 《アスパラガス》	35
・甘くてシャキッとした食感 《ヤーコン》	36
・無袋製法で大ぶりの実が育つ 《梨》	37
・濃厚な甘さと酸味が絶妙 《ブドウ》	38
・渋皮が簡単に取れる「ぼろたん」 《栗》	39
・抜群の糖度と軽い食感が魅力 《柿》	40
・無肥料・無農薬で育った豊かな香り 《お茶》	41
旬のカレンダー	42

物産館情報

43



ARを見る方法 (COCOAR2ダウンロード方法)

を読み込んで再生される動画で、もっと詳しく菊池の魅力を紹介!

※アプリは無料です。

①「COCOAR2」アプリをダウンロード!
Download the COCOAR2 app!



このマークのアプリをダウンロード

②アプリを起動させ、「AR」のマークの入った写真にかざす。



このマークが入った写真にかざして読み込む

③スキャンが完了し、ダウンロードが完了するとかざした写真が動き出します。(動画が流れます)





とっておきの 米

Kikuchi's Best Rice



日本穀物検定協会食味会で、
最高位である「特A」を
9回受賞した菊池市の七城米。
豊かな水と大地と
気候がもたらす
大自然の恩恵を
余すことなく受け取って、
そこに作り手の
たゆまぬ努力と情熱が加わり、
菊池ならではの
最高のお米ができました。

Kikuchi's shichijo rice has been awarded a grade of "A superior" by the Japan Grain Inspection Association nine times. Each grain soaks up the plentiful nutrients from the soil and water. These blessings of nature and the dedicated, steady efforts of the farmers yield a high quality rice crop unique to Kikuchi.



水・土・気候に恵まれ 特A9回受賞の実力

Kikuchi's water, soil, and climate, and the 9-time award winning rice it cultivates

旬の時期
Season
新米10月^{中旬}～
Year round
(new rice: Mid October)



生産者: 菊永 光作さん
Farmer: Kosaku Kikunaga



※AR動画の視聴方法は5ページをご覧ください。 See page 5 for how to view the AR video.

菊池川流域は古くから、おいしい米の産地として知られてきました。菊池米は江戸時代には肥後米として天下の台所大坂(現在の大阪市)へ盛んに出荷され、品質が特に良質であったため、ほかの米とは別の相場が立てられるほど、米相場全体に影響を与えていました。そのおいしさは今も変わらず、日本穀物検定協会食味会で、7年連続最高位の「特A」を受賞。さらに平成27年には米・食味分析鑑定コンクール国際大会で、国際総合部門と都道府県部門の2部門で最高評価の金賞を受賞しています。菊池米のおいしさの秘密は、水・土・気候の恩恵です。菊池川は豊富なミネラルを含み、その清らかな

水に育まれた土壌は肥沃で、砂を多く含んでいて適度に水はけがよく、稲の栽培に最適。また、盆地である菊池平野は朝夕の気温差が大きいいため、米の旨味成分であるデンプンが効率的に蓄えられます。さらに、安全・安心にこだわる生産者のもと、低農薬・低化学肥料で栽培される菊池米は、香り高く甘みたっぷりでもっちりとした食感がたまりません。炊きたてはもちろん、冷めても美味しいと評判です。

01. 菊池渓谷の豊かな湧き水が張り巡らされた水田。ここから美味しいお米づくりの物語が始まります。
01. A rice paddy flooded with spring water from the Kikuchi Gorge, the first chapter in the story of Kikuchi rice.

02. 夏から秋にかけて朝夕の気温差により、旨味もみにたっぷり蓄えられます。
02. From summer to autumn, these rice ears have grown heavy with rice. The temperature difference during the day ensures they store plenty of sugar.

03. 香り・甘み・食感の三拍子揃ったおいしいお米のできあがりです。
03. The finished product: delicious rice with the perfect aroma, sweetness, and texture.

The Kikuchi River basin has been known since ancient times as an ideal environment for growing rice. During the Edo Period, Kikuchi rice was called Higo rice, and it was a highly imported item in Osaka, then known as the Kitchen of the Nation. Thanks to its superior quality, it fetched a higher price than other varieties of rice, which had a marked effect on the rice market. It tastes just as good today as it did then, and for seven years in a row, Kikuchi rice has been awarded a grade of "A superior," the highest rating possible, by the Japan Grain Inspection Association. Furthermore, in 2015, Kikuchi rice won the gold prize in the international division and the Japanese division at the International Rice Evaluation Contest. The secret behind the award-winning flavor of Kikuchi rice is the water, soil, and climate it is grown in. The well-irrigated and fertile sandy soil, replete with minerals deposited from the clean Kikuchi River water, is ideal for rice crops. Additionally, the drastic temperature difference between day and night on the Kikuchi plains leads to rice with a higher starch concentration, making it sweeter. Kikuchi farmers are dedicated to making their rice both safe and healthy, so fertilizer and pesticide use is kept to a minimum. This preserves the natural flavor and aroma of the rice and maintains the soft and springy texture everyone loves. Whether hot out of the rice cooker or served cold, Kikuchi rice is the best around.





とつておきの

肉

Kikuchi's Best Meat
Products



菊池市は、西日本有数の
畜産地帯です。
ブランド牛である「旭志牛」や、
菊池産のお米（飼料用米）を食べて
育った「えこめ牛」が生産されています。
澄みきった空気と
ゆったりとした畜舎で
愛情込めて育てられた牛は
ストレスが少なく、
「おいしい牛肉」との
評価を得ています。

Kikuchi has one of the leading livestock industries in western Japan. Kyokushi beef cows, a brand unique to Kikuchi, and Ekome beef cows, fed with livestock grade Kikuchi rice, are raised here. The clean air, spacious cow sheds, and the love and dedication of the farmers create a stress-free environment for the cows. It's no wonder why Kikuchi beef is so delicious.



菊池産のお米を 食べて育つ贅沢な牛。

菊池米を食べることで
飼料の自給率を高めています。
The cows are fed Kikuchi rice
to increase the self-sufficiency
of the farms.

生産者：東 勝廣さん
Farmer: Katsuhiro Higashi



菊池産のお米（飼料用米）を食べ
て育っているえこめ牛は環境に配
慮した取組（エコ）と米（コメ）から
の造語。出荷されるまでに一頭あた
り、約300kgのお米を食べていま
す。生産者の熟練した技術とストレ
スの少ない環境で大切に育てられ
その肉質は赤身が多く、とっても
ジューシー。脂身が少ないのでヘル
シー志向の方にもおすすめです。

The name Ekome comes from the
words eko (ecological) and kome
(rice), referring to how the cows
eat livestock grade Kikuchi
rice. Each cow will eat
approximately 300 kilograms of
rice during its days on the
farm. The farmers' skillful and
loving care, and the stress-free
environment, nurture the cows so
that their beef is flavorful and
juicy. The low fat content makes it
a healthy choice.



These cows are enjoying
a delicious meal of
Kikuchi rice.

えこめ牛 ECOMO
BEEF



※AR動画の視聴方法は5ページをご覧ください。
See page 5 for how to view the AR video.



風味がよくて柔らかく 赤身と霜降りが絶妙

生産者：大塚 晃生さん
Farmer: Kousei Otsuka

自然の中にある牛舎で、ストレスの
ない環境づくりに配慮しています。
In these sheds facing beautiful Kikuchi
landscapes, care is taken to ensure the
cows enjoy a stress-free life.



阿蘇外輪山の麓、日本有数のホ
タルの生息地として知られる旭
志地区。そんな大自然の中でスト
レスなく育てられた旭志牛は、肉
質の良さが格別です。父に黒毛和
牛、母にホルスタインを持ち、そ
れぞれの肉の特性を生かしてで
きあがった「旭志牛」。風味がよく
て柔らかく、上質な赤身と霜降り
のバランスが絶妙です。

Soft, flavorful, and
exquisitely marbled
red meat

旭志牛 KYOKUSHI
BEEF

Kyokushi, an area renowned
nationwide for its scallops, is located
at the foot of the Mt. Aso volcanic
chain. The beef from Kyokushi cows,
which are raised in a stress-free
environment against the vast stage
of Kikuchi nature, is exceptionally
delicious. Bred from a male Japanese
Black and a female Holstein, beef
from Kyokushi cows exhibits
characteristics of both. Flavorful and
tender, this high-quality red meat is
exquisitely marbled.

そのものの旨味を
存分に味わえる
ステーキがおすすめ





Kikuchi's Best Vegetables

とっておきの

野菜



菊池の恵まれた自然の中で
美味しい野菜が育ちます。
手間暇を惜しまず、
安全・安心を示す
「菊池基準」という
菊池市独自の農産物の
栽培基準を定めています。
これからの未来を担う
子どもたちに
自信を持って食べさせたい
菊池自慢の野菜です。

Vegetables grown in the nurturing Kikuchi environment are some of the best around. The farmers spare no effort to meet the "Kikuchi standard" of quality, ensuring that every crop is a healthy and safe one. They grow each vegetable with pride, knowing that they are nurturing the next generation.

水田ごぼう

Suiden
burdock

旬の時期
Season

11月下旬 >>> 5月下旬
Late November >>> Late May

肥沃な土壌で栽培
柔らかで豊かな香りが魅力



※AR動画の視聴方法は5ページをご覧ください。
See page 5 for how to view the AR video.

水田ごぼうは、米を収穫した後の土壌で栽培されるごぼうです。菊池溪谷の清らかな水を多量に含んだ土壌で育つため、通常のごぼうよりも色が白く、繊維がぎめ細やかで柔らかな食感と、豊かな香りが特徴です。さらに、低農薬栽培なので安全・安心。ごぼう独特のアクも少なく、湯通ししただけでサラダにしてもおいしいと評判です。一度食べると忘れられない程の味わいです。



土を洗い流すと白い肌が現れます。水分をたっぷり含んで柔らかく、豊かな香りは他にはない逸品です。
Washing off the soil reveals the white flesh of the burdock. Having absorbed moisture from the soil, these burdock are soft and smell sweet, a truly unique and high quality vegetable.



11月下旬～3月中旬は冬ごぼう、3月下旬～5月下旬は春ごぼうが収穫できます。
Winter burdock are harvested from late November to mid-March, and spring burdock are harvested from late March to late May.



砂まじりの土壌は水はけがよく、ごぼうの栽培に適しています。
The coarse and well-irrigated soil is highly suited to growing burdock.

Recommended way to eat



01



02

01. 新ごぼうの酢醤油漬
大きさを揃えてカットし、お酢と醤油のたれに一晩漬けておくだけの簡単レシピ。(加工品)
01. New burdock pickled in soy sauce and vinegar
Cut burdock to the desired size and soak in vinegar and soy sauce overnight. (Sold in stores)

02. ごぼう天うどん
ころもを付けてさっと揚げたサクサクごぼうがうどんと相性抜群です。
02. Burdock tempura udon
Coat the burdock in batter and deep fry for a crispiness that goes perfectly with udon.

お薦めの食べ方

Soft, mouth-watering burdock grown in rich Kikuchi soil

Suiden burdock are burdock grown in a rice field (suiden) following the rice harvest. Thanks to the clean, plentiful water from the Kikuchi Gorge irrigating the soil, suiden burdock are lighter in color, softer, and sweeter smelling than regular burdock. Additionally, they are safer and healthier, as Kikuchi farmers use few chemicals. Suiden burdock lack the strong taste of normal burdock, so they can be prepared simply by dousing them in hot water. One popular use is to add them to salads. Their pleasant flavor and texture is unforgettable.



生産者
村上 忠吉さん
Farmer:
Cyukichi Murakami

椎茸 黒香

Kuroka mushrooms

旬の時期
Season
通年
Year-round

原種に最も近い幻のシイタケ
類まれなる濃厚な味と香り



※AR動画の視聴方法は5ページをご覧ください。
See page 5 for how to view the AR video.

全国で唯一、菊池市だけで生産される、幻のシイタケと呼ばれる「黒香」。収穫が困難なため一度は市場から姿を消しましたが、消費者からの強い要望を受け、現在5組の夫婦が原木栽培にこだわり完全無農薬で育てています。

「黒香」は原種に最も近いといわれており、通常のシイタケに比べて色が黒く小ぶり。何より、他に類を見ない濃厚な味と香り、歯ごたえの良さが特徴です。

A Kikuchi tradition Young shiitake, with a deep flavor and sweet aroma

Kikuchi is the only place in Japan where farmers grow these young shiitake mushrooms known as kuroka. Difficult to cultivate, kuroka once disappeared from stores altogether, but popular demand has brought them back. Currently, five husband-wife pairs grow kuroka mushrooms, maintaining the tradition of growing them in Japanese oak without the use of any chemicals. Kuroka are said to be closer to the original strain of shiitake mushrooms of today, they are darker and smaller. Most notably, they have a thicker flavor and scent and a highly satisfying texture.



生産者：緒方 啓一さん
重子さん
Farmer: Keiichi and Shigeko Ogata



八方ヶ岳の近くの山中、原木がずらりと並ぶ「ほだ場」で栽培されています。
In the mountainous region near Yahogatake, rows of Japanese oak branches are prepped to grow kuroka mushrooms at the Hodaba farm.



高い香りと濃縮されたうま味、コリコリとした歯ごたえがたまりません。
Flavorful and aromatic, these kuroka mushrooms also have a pleasantly firm texture.



「黒香」は軸が固く、収穫には通常のシイタケの3倍の時間がかかります。
Kuroka have hard stalks, and they take three times as long to grow as regular shiitake.

Recommended way to eat



01



02

01. 椎茸ごはん
黒香の旨味を閉じ込めたごはんは食欲をそそります！

01. Shiitake rice
This mouth-watering rice traps in the savory flavor of the kuroka mushrooms.

02. からししいたけ
黒香のコリッとした食感とツンとくる辛味がマッチした一品です。(加工品)

02. Spicy mustard shiitake
The savory flavor of the kuroka mushrooms and the bite of the spicy mustard is a match made in heaven. (Sold in stores)

お薦めの食べ方

菊芋

Sunchokes

旬の時期
Season

11月上旬>>>3月下旬
Early November >>> Late March

天然のインシュリン
健康食品として注目の菊芋



※AR動画の視聴方法は5ページをご覧ください。
See page 5 for how to view the AR video.

菊池渓谷の清らかな水と肥沃な土壌によって育つ菊芋。天然のインシュリンともいわれる「イヌリン」という成分が豊富に含まれ、ビタミン、ミネラル、食物繊維との相乗効果で、腸内環境を整える働きがあると言われており、健康食品としても注目されています。煮物やサラダ、味噌汁など、色々な料理にお使いいただけます。

Nature's insulin Sunchokes are a popular health food

Nurtured by the clean water of the Kikuchi Gorge, sunchokes grow well in the rich soil here. Sunchokes have become popular as a health food. They contain inulin, known as nature's insulin, as well as vitamins, minerals, and fiber, with the combined effect of improving the intestinal environment. Sunchokes are a good addition to many dishes, including stir fries, salads, and miso soups.



菊芋の加工食品

Sunchoke products



菊芋チップス Sunchoke chips
焙煎すると、ほのかに甘い味わいに。お菓子感覚で軽く食べられる一品。
Roasting sunchokes brings out their subtle sweetness, making these chips a satisfying snack item.



菊芋粉 Sunchoke flour
菊芋を粉末焙煎しています。味噌汁やスイーツなど何にでも使える優れもの。
Ground and roasted to a fine powder, sunchoke flour has many diverse uses, such as in miso soup and in baking.



真っ白な菊芋が、鈴なりにいくつもぶらさがっています。
These bright white sunchokes grow in clusters, resembling small bells.



菊芋は、上へ下へとぐんぐん伸びる生命力の強さが特長です。
Sunchoke plants grow in all directions, demonstrating their powerful vitality.

Recommended way to eat



01



02

01. 大学菊芋
素揚げした菊芋を甘辛ソースに絡めた大学いも風アレンジ。
01. Candied sunchokes
A modern spin on a traditional Japanese recipe, these sunchokes are deep fried and then coated in caramel sauce.

02. 菊芋のきんぴら
油で炒めてめんつゆを入れ、一味とうがらしを振るだけの簡単レシピ。
02. Sunchoke kinpira
A simple recipe made by sautéing sunchokes, adding broth, and sprinkling a pinch of chili powder.

お薦めの食べ方

イチゴ

Strawberries

旬の時期
Season

12月>>>5月
December >>> May

寒暖の差が、甘くて
美味しいイチゴを作る。



※AR動画の視聴方法は5ページをご覧ください。
See page 5 for how to view the AR video.



1個1個ていねいに、収穫していきます。
Each and every berry harvested with care.



水はけのよい火山灰土がイチゴの栽培に適しています。
The well-irrigated soil rich in volcanic ash is highly suited to growing strawberries.

菊池市では「ひのしずく」「さがほのか」「紅ほっぺ」などのイチゴの品種が盛りだくさん。菊池は火山灰土で水はけがよく、根が地中深く伸びます。朝夕の気温の差があり、有機肥料を使うため、甘くて香りの良いジューシーなイチゴが育ちます。密生させず、葉や茎は小さくすることで、実に養分が届くように工夫し、湿度管理や水の散布によって、減農薬・無農薬栽培も実施、安心で高品質なイチゴ作りを目指しています。

Our recommendations



12月～2月までの限定商品
※生育状況により変更になる場合があります。
Only available from December to February.
*May vary by year.

01. 無農薬いちごたっぷりのアイスクリーム
紅ほっぺ独特の甘みと酸味とアイスクリームが見事にマッチした逸品！

01. Strawberry ice cream
A decadent blend of the sweetness of Kumamoto ice cream with the sweetness and tartness of organic benihoppe strawberries.

02. 贈答用いちご
糖度ののった大粒の紅ほっぺは、至高の逸品。贈答用として大変好評です。

02. Strawberry gift box
A choice selection of large, sweet benihoppe strawberries. The perfect gift for any occasion.

お薦め商品

Sweet strawberries created by Kikuchi's unique climate

Strawberry production is abundant in Kikuchi, and the hinoshizuku, sagahonoka, and benihoppe varieties are especially popular. The roots of the strawberry plants grow deep in the Kikuchi soil rich in volcanic ash. The secret behind the sweetness and juiciness of Kikuchi strawberries is the large temperature difference between day and night and the organic fertilizer that the farmers use. The farmers spread out the strawberry plants and keep them neatly trimmed, ensuring that the fruit receives most of the soil's nutrients. Through calculated watering and minimal or no use of chemicals, they cultivate healthy and safe strawberries of the highest quality.



生産者
荒木 庸伸さん
Farmer:
Tsunenobu Araki

メロン

Melons

旬の時期
Season

4月>6月、9月>12月
April > June,
September > December

生産量全国3位の熊本県で
七城が誇るメロン



※AR動画の視聴方法は5ページをご覧ください。
See page 5 for how to view the AR video.

菊池の清らかな水と肥沃な大地で育ったメロン。エコファーマーに取り組む中でミネラルたっぷりの与那国産化石サンゴカルシウム肥料を使用して土壌改良をし、長年培われた生産技術で高品質なメロンを栽培しています。4月から12月頃まで収穫期が異なるメロンがあります。ゼリやパンなどメロンの加工品も多く、特産品になっています。
(写真はアールスメロン)

Shichijo melons: the best in Kumamoto Prefecture, the third leading producer of melons in Japan

Melons thrive in the clean water and fertile soil of Kikuchi. Melon farmers use mineral-rich organic fertilizer and traditional farming methods to ensure high quality. From April to December, various types of melons are in season. Many are used to make jello, sweet breads, and other tasty products. (Pictured: muskmelon)



生産者: 守塚 直紀さん
香織さん
Farmer: Naoki and Kaori Moritsuka



肥後グリーン
出荷時期: 4月上旬~7月中旬
Higo green
In season: Early April - mid-July



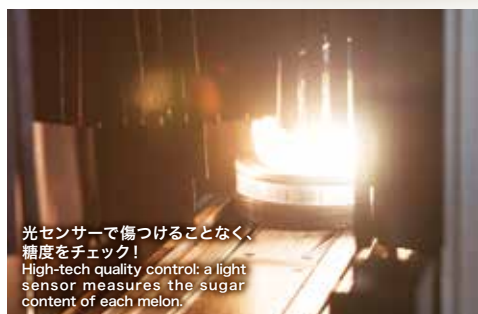
アールスメロン
出荷時期: 7月~12月中旬
Muskmelon
In season: July - mid-December



セブンレッド
出荷時期: 6月~10月
Seven red
In season: June - October



1玉1玉、念入りにチェック。
愛情いっぱい育てます。
Kikuchi farmers grow their melons with love, checking each one carefully to ensure quality.



光センサーで傷つけることなく、
糖度をチェック!
High-tech quality control: a light sensor measures the sugar content of each melon.

Favorite melon products



01



02

01. 七城フルーツゼリー(メロン)
メロンの果汁たっぷり。メロンの味を
たっぷり楽しめるゼリーです。
01. Shichijo fruit jello
Made from real melon juice and
overflowing with melon flavor.
02. メロンカレー
メロンとえごめ牛を使用したまるやか
なコクと甘みがいきいたカレーです。
02. Melon curry
A smooth, rich curry made from
melons and Ekome beef.

メロンを使った加工品

古代米

Wild rice

旬の時期
Season
通 年
Year-round



山間の棚田で育つ 米のルーツ

菊池市と阿蘇外輪山の裾野に広がる棚田には、日本名水百選に選ばれた菊池渓谷に近い堰から流れる清らかな水が棚田を潤しています。その棚田の古代米は有機ボカシ肥料だけで栽培されています。古代米には赤米・黒米・緑米があり、赤米に含まれるタンニン系の色素、黒米に含まれるアントシアニン系の色素、緑米に含まれるクロロフィル系の色素が健康に良いとされています。

Rice grown in mountainous terraced fields

The Kikuchi Gorge, selected as one of Japan's Remarkable Waters, sends clean, clear water to the nearby terraced fields located throughout Kikuchi and along the base of the Mt. Aso mountain chain. The wild rice cultivated here grows naturally with only organic fertilizer. Each of the three varieties of rice offers special health benefits thanks to the tannin of the red rice, the anthocyanin of the black rice, and the chlorophyll of the green rice.

黒米(玄米)

Black rice
(unmilled)



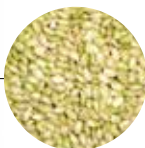
赤米(玄米)

Red rice
(unmilled)



緑米(玄米)

Green rice
(unmilled)



菊池の特産物

Regional Specialties of Kikuchi



豚肉

Pork

旬の時期
Season
通年
Year-round



大自然の恵みと、
生産者の愛情いっぱい

西日本有数の畜産地帯である
菊池市では、養豚も盛んで、「り
んどうポーク」「もろみポーク」
「SPF豚」等のブランド豚があ
ります。りんどうポークは、小麦
等の良質なデンプン質と天然ビ
タミン・ミネラル分を豊富に含
んだものを与え、きめ細やかで
柔らかく甘みのある肉質になっ
ています。

**Raised with love, affection,
and the blessings of nature**

Kikuchi has one of the leading livestock industries in western Japan. Pork is especially popular, with such brands as rindo pork, moromi pork, and SPF pork. Rindo pork hogs are fed foods with high-quality starches and natural vitamins and minerals, giving the soft meat a subtly sweet taste.



赤大豆

Red soybeans

旬の時期
Season
通年
Year-round

一粒に栄養ぎゅつと
凝縮。希少な赤大豆。

普通の大豆に比べてポリフェ
ノールやイソフラボンなどの栄
養成分が多く含まれている赤大
豆は全国的に見ても希少な品種
になっています。通常の大豆と比
べて、青臭みがなく、香ばしい風
味と軟らかな食感が特長。調理
法によっては、おつまみにおお
つにもなる一品です。子どもにも
大人にもうれしい栄養豊富で風
味豊かな赤大豆を、ぜひ味わっ
てください。

**Packed with nutrients.
A rare kind of soybean.**

Red soybeans are a rare sight even in Japan. They contain more nutrients than regular soybeans, such as polyphenols and isoflavones. They also have a more savory flavor that is both light and smooth. Depending on the recipe, red soybeans can be prepared as an appetizer or a snack. Adults and children alike love these flavorful, nutritious soybeans.



赤大豆きな粉

Red soybean flour



赤大豆甘納豆

Sweet red
soybeans



赤大豆クッキー

Red soybean cookies



原木椎茸

Shiitake
mushrooms

旬の時期
Season

10月>>>3月
October >>> March



原木栽培は仕込みから出荷まで約2年かかります。クヌギを伐り、菌糸の入った種駒を打ち込み、直射日光を避け、約1年半寝かせます。原木が雨に濡れたり乾燥したりを繰り返すうち、菌糸が原木の隅々にまで広がっていき、一斉に芽を出します。完全無農薬で自然のままに育てるから安全で安心。菊池の自然が育てた原木椎茸は肉厚で、濃厚な味わいです。

**Richly flavored, thick mushrooms
only grown in Kikuchi**

It takes two years before these shiitake mushrooms are ready for harvest. Farmers first cut a branch of Japanese oak and implant the fungus starter within the wood. The branch is kept away from direct sunlight for the year and a half the mushrooms require to grow. As the oak repeatedly soaks up rainwater and then dries, the mushrooms grow slowly and steadily until the day they suddenly sprout up, a wholly natural and organic process that requires no pesticides or human intervention. The unique Kikuchi environment creates wonderfully thick and richly flavored shiitake mushrooms.



菊池の自然が育む
肉厚で濃厚な味わい



菊池市の土壌は水はけがよく、糖度の高いトマトが育ちます。不要な枝や葉を取り除き、水やりし、毎日こまめに熟度を確認しています。秋トマトは日差しが強く気温の高い夏に育つため、数時間目を離すと熟しすぎ、収穫時期を逃してしまうこともあります。一番おいしい状態で消費者の元に届き、食卓に上るよう、日々注意を払ってトマトの状態を見て育てています。

**Vine-ripened tomatoes,
from our field to your dining table**

Sweet tomatoes grow from the rich, well-drained soil of Kikuchi. The farmers tend to the tomato plants daily, keeping them well-watered and neatly trimmed and checking for ripeness. Autumn tomatoes, raised in the hot, bright summer sun, can ripen quickly; a farmer who lets his guard down for even a few hours might let them over ripen. That's why Kikuchi tomato farmers take the utmost care to ensure that their tomatoes reach the consumer at the peak of ripeness.



トマト

Tomatoes

旬の時期
Season

通年
Year-round

一番美味しい状態を
食卓で楽しめるように

ネギ



良質な堆肥を利用した
甘くて太いネギ

全国有数のホタルの生息地である旭志地域で生産されるネギが美味しいといわれる秘密は、清らかな水と良質な堆肥でつくる土にあります。まっすぐに伸びた菊池産ネギは、色が濃く、ネギ本来の芳醇な香りと甘みが特徴です。

新鮮なネギは、青い葉からゼリー状のネギの旨味成分が出てきます。

Spring onions

旬の時期
Season

10月>>>3月
October >>> March

Sweet, thick spring onions grown using rich compost

These spring onions are grown in the Kyokuchi region, an area renowned nationwide for its scallops. The secret behind the sweetness of these spring onions is the rich soil, nurtured with clean water and high quality compost. Kikuchi spring onions sprout from this rich soil and develop a vivid green and a mellow onion scent. When these fresh spring onions are cooked, they add a savory flavor to any recipe.



瑞々しくてジューシー
どんな料理にもあう

菊池溪谷の清らかな水で栽培している長茄子の「筑陽」と「黒陽」は、食感が柔らかくアクが少ないのが特徴です。

低農薬・低化学肥料で丹精込めて育てられ、全体的な形はふっくらと根本まで太く、太陽の光を十分に浴びて表面には、まるで宝石のような濃い紫色の光沢があります。

加熱すると、なす本来の甘みが口いっぱいに広がります。

These fresh and juicy eggplants are the perfect complement to any recipe.

Two types of slim eggplants, chikuyo and kokuyo, flourish here in Kikuchi thanks to the clean Kikuchi Gorge water. They are popular for their soft texture and light taste. Cultivated with love using minimal fertilizer and chemicals, these eggplants are allowed to soak up the sun and grow large and plump, developing a purple color as deep and glossy as a precious gem. When cooked, they overflow with sweet eggplant flavor.



茄子

Eggplants

旬の時期
Season

6月>>>10月
June >>> October

ヤーコン



さわやかな甘さと
シャキツとした食感

ヤーコンには、腸まで届く「フラクトオリゴ糖」が多く含まれており、口を含むと、シャキツとした食感でさわやかな甘みが口の中に広がります。
霜が降る季節になると、さらに栄養分をたくわえ、甘みが増していきます。
甘さと食感を生かして、サラダやきんぴら等、様々な料理にお使いいただけます。

Yacon

旬の時期
Season

11月上旬 >>> 4月中旬
Early November >>> Mid April

Refreshing sweetness with a crispy texture

Yacon have a satisfyingly crispy texture with a refreshing sweetness that fills your mouth. They also have fructo-oligosaccharide that support microflora in the large intestine. In cold weather, yacon reserve more nutrients, making them sweeter. Their sweet flavor and crispy texture complement a number of dishes, from salads to kinpira.

ヤーコンの食べ方例

Some ways to enjoy yacon

ヤーコンのきんぴら
Yacon kinpira



ヤーコンの豚汁
Yacon miso soup with pork



出来る限り自然の力で。
生産者たちの挑戦。

土はふわふわであればあるほど生長しやすいため土づくりはもちろん、手で土をほぐす手入れを欠かさず行います。農薬と化学肥料を最低限にし、微生物の力を活かして栽培することで、濃い味わいと繊維質の残らない食感が生まれます。手間をかけ、愛情を注ぐ生産者の姿勢が、美味しいアスパラガスを生み出すのです。

Asparagus farmers challenge themselves to grow these vegetables as naturally as possible

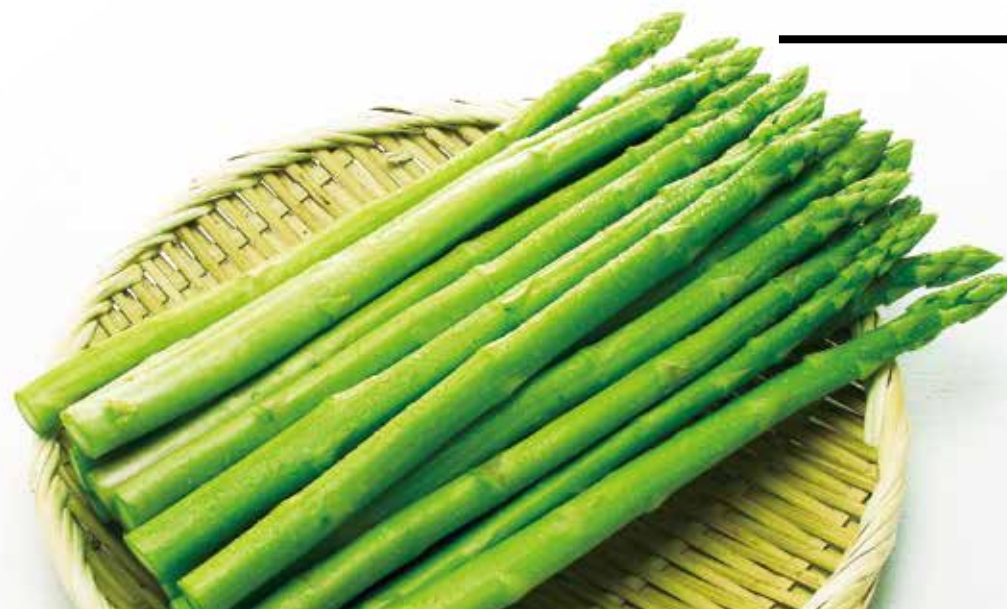
The softer the soil the better, so asparagus farmers spend time working the soil by hand to aerate and loosen it. The use of fertilizers and other chemicals is kept to a minimum, allowing the plants to benefit from the naturally occurring microorganisms. The result is richly flavored and soft asparagus. The love and care that the farmers put into their work creates delicious asparagus like no other.

アスパラガス

Asparagus

旬の時期
Season

3月 >>> 10月
March >>> October



ブドウ

Grapes

旬の時期
Season

8月>>>10月
August >>> October



濃厚な甘さと酸味の
絶妙なハーモニー

菊池市では、巨峰とベリィAを中心にブドウを栽培しています。
巨峰は皮が薄くて濃厚な甘さのなかにも、ほんのり酸味の利いた絶妙なバランスが特徴です。太陽の恵みと菊池の水、肥沃な土壌と菊池の山あいの昼夜の温度の差が、やわらかい甘みを出し、木でゆっくりと熟成させて出荷しています。

The perfect harmony of sweet and sour

Grape farming is plentiful in Kikuchi, especially kyoho grapes and Bailey A grapes. Kyoho grapes are renowned for their thin peels, rich sweetness, and perfect balance of sweet and sour. The sun's rays and the clean Kikuchi water work together with the fertile soil and the mountainous climate to ripen the grapes to sweet perfection.



無袋製法で、大ぶりの
瑞々しい梨が育つ。

菊池市では中山間地域を活かした、梨の生産が盛んで、秋麗、あきづき、幸水、豊水、新高、新興などの品種を生産しています。
スイーツのような甘さと、ほどよい酸味に加え、シャリっとした食感が人気です。
幸水、豊水、新高、新興と品種を代えながら8月上旬から10月下旬まで出荷が続きます。

Large, dewy pears grown naturally.

The mountainous regions in Kikuchi lend themselves well to pear cultivation, allowing farmers to grow a wide variety of pears, such as shurei, akizuki, kosui, hosui, nitaka, and shinko. As sweet as candy with a hint of tartness, these crispy pears are a highly popular item. From early August to late October, farmers deliver the varieties in season, starting with kosui pears to hosui pears to nitaka pears and shinko pears.



梨

Pears

旬の時期
Season

8月>>>10月
August >>> October

柿



抜群の糖度と
軽い食感が魅力の柿

菊池地区は、日本の秋を代表する柿の産地の一つで、太秋と富有を主に生産しています。
「太秋」は、「富有」をベースに「次郎」と「興津15号」を掛け合わせた新品種です。濃い甘みと、みずみずしい果汁、シャキシャキとした食感が特徴で、柿の王様ともいわれています。
表面に出てくる条紋と言う黒い筋のような模様は、高い糖度の証です。

Persimmons

旬の時期
Season

10月>>>12月上旬
October >>> Early December

Exceptionally sweet persimmons with a delightful texture

Persimmons are a staple of autumn in Japan, and in Kikuchi the taishu and fuyu varieties are especially popular. Taishu is a new variety made from combining jiro and okitsu 15, both of which are varieties of fuyu persimmons. Thickly sweet, juicy, and crisp, taishu are truly the kings of the persimmon world. The black striations on the peel are proof of its high sugar content.



渋皮が簡単に取れる
「ぽろたん」登場

熊本県は全国第2位の栗生産地です。菊池市では中山間地域で、筑波、銀寄、美玖里、利平などを栽培しています。昼夜の温度差が糖度を高め、しっとりとした上品な栗になります。
なかでも新品種「ぽろたん」は、渋皮がぽろりと簡単に剥け、大玉で栗本来の深い味わいを楽しむことができる他、加工品づくりに最も適しています。

Porotan, the easy-to-peel chestnut

Kumamoto Prefecture is the second leading producer of chestnuts in Japan. Such varieties as tsukuba, ginyose, mikuri, and rihei are popular in Kikuchi. The large difference in temperature through the day increases the sugar content, giving Kikuchi chestnuts a rich and delicate sweetness. A new variety, porotan, has a coating that peels off easily. This relatively large chestnut can be enjoyed as is, but it is also well-suited to be used in treats and other chestnut-related products.

栗

Chestnuts

旬の時期
Season

8月>>>10月
August >>> October





旬 の カ レ ン ダ ー

Fruits and vegetables
in season

	1月 January	2月 February	3月 March	4月 April	5月 May	6月 June	7月 July	8月 August	9月 September	10月 October	11月 November	12月 December
菊池米・七城米 Kikuchi rice/Shichijo rice												
旭志牛・えこめ牛 Kyokushi beef/Ekome beef												
水田ごぼう Suiden burdock												
椎茸 黒香 Kuroka mushrooms												
菊芋 Sunchokes												
イチゴ Strawberries												
メロン Melons												
古代米 Wild rice												
赤大豆 Red soybeans												
豚肉 Pork												
トマト Tomatoes												
原木椎茸 Shiitake mushrooms												
茄子 Eggplants												
ネギ Spring onions												
アスパラガス Asparagus												
ヤーコン Yacon												
梨 Pears												
ブドウ Grapes												
栗 Chestnuts												
柿 Persimmons												
お茶 Tea												



澄み切った空気と、山あいの
厳しい寒さに育てられた茶葉は、
芳醇な香りと柔らかい口当たり
が魅力。無肥料・無農薬で、新芽
を出すタイミングをずらすなど
調節しています。
収穫した茶葉はその日のうち
に蒸され、ゆつくりと揉み上げ
丁寧に仕上げていきます。
菊池の美味しい水で抽出した
緑茶は、格別の味わいです。

The pure flavor of tea made without fertilizers
or any chemicals

These tea leaves grown in the clear, cold mountain air have a rich, mellow scent
and an alluring flavor. Grown without the use of fertilizers or pesticides, these
tea leaves are steamed and prepared by hand the day they are harvested. Tea
brewed in delicious Kikuchi water is a beverage you won't want to miss.

お 茶

Tea

旬の時期
Season

5月>>>7月
May >>> July



物産館 情報



Tourism Centers

Here you will find Kikuchi's best products available for purchase.

菊池の
とっておきの商品は
こちらで買い求め
いただけます。

道の駅七城メロンドーム

Michi-no-Eki Shichijo Melon Dome



熊本県菊池市七城町岡田306
TEL/0968-25-5757
営業時間/物産館 9:00~18:00
レストラン 10:00~15:30
定休日/1月1日~3日(特別休あり)
<http://melondome.co.jp>

306 Okada Shichijo Town, Kikuchi City, Kumamoto Prefecture
TEL/0968-25-5757
Operating Hours/Shop 9:00am~6:00pm
Restaurant 10:00am~3:30pm
Closed/January 1-3 (may be closed on other days)
<http://melondome.co.jp>

国道325号沿いにある、メロンの屋根が目印です。館内には地元の農産物のほか、「光センサー」による糖度検査で糖度14度以上のメロンのみを取り扱い、品質維持に努めています。その他、メロンを使用した加工品、野菜・果物などを販売しています。

Located along Highway 325, this shop is distinctive thanks to its melon-shaped roof. In addition to locally grown fruits and vegetables, visitors can purchase special high quality items, such as especially sweet melons, as well as other melon-related products.

道の駅

旭志村ふれあいセンター

Michi-no-eki: Kyokushi Village Fureai Center



熊本県菊池市旭志川辺1886番地
TEL/0968-37-3719
営業時間/物産館 9:00~18:00
食彩館 11:00~21:00 (OS.20:00)
定休日/12月31日・1月1日・2日
<http://www.uproad.ne.jp/fureai/index.html>

1886 Kyokushi Kawabe, Kikuchi City, Kumamoto Prefecture
TEL/0968-37-3719
Operating Hours/Shop 9:00am~6:00pm
Restaurant 11:00am~9:00pm (last order 8:00pm)
Closed/December 31, January 1, January 2
<http://www.uproad.ne.jp/fureai/index.html>

コンセプトは「農家の人と消費者を一つに結びつけるふれあいの場」。広大な牧場で悠々と育った菊池のブランド牛「旭志牛」、菊池産豚肉、朝採り野菜、季節の果物、お茶などを販売しています。

Built with the purpose for being "a place where producers and consumers come together," this road-side market sells Kikuchi-brand Kyokushi beef from cows raised on the vast plains of Kikuchi, as well as Kikuchi pork, pickled vegetables, fresh fruit, and tea.

道の駅泗水養生市場

Michi-no-Eki Shisui Yojo Ichiba



熊本県菊池市泗水町豊水3393
TEL/0968-38-6100
営業時間/9:00~18:00
定休日/年末年始(12月31日~1月3日)
<http://www.shisui-youjou.com/>

3393 Toyomizu Shisui Town, Kikuchi City, Kumamoto Prefecture
TEL/0968-38-6100
Operating Hours/9:00am~6:00pm
Closed/December 31~January 3
<http://www.shisui-youjou.com/>

「安心・安全」をモットーに無農薬・低農薬で栽培された養生米・野菜・果物を中心に販売しています。有機栽培の大豆で作った無添加の味噌や、赤大豆を使用した豆腐やお菓子など、こだわりの商品を取り揃えています。

Visitors can purchase fruits, vegetables, and rice grown either pesticide-free or with minimal pesticides, made to be both healthy and safe. From additive-free miso made from organic soybeans to red tofu to sweets, this road-side shop offers a large variety of high-quality products.



熊本県菊池市七城町岡田306
TEL/0968-25-7777
営業時間/9:00~17:00
定休日/日曜日
<https://kikuchi-marugoto.jp>

306 Okada Shijijo Town, Kikuchi City, Kumamoto Prefecture
TEL/0968-25-7777
Operating Hours/9:00am~5:00pm
Closed/Sundays
<https://kikuchi-marugoto.jp>

菊池市の公式ネットショップ。熊本県菊池市から、清涼で豊かな水資源と肥沃な大地で育った魅力溢れる農林畜産物の数々を全国の皆様にお届けします。菊池市独自の農産物生産基準「環境王国菊池農業生産基準（略称「菊池基準」）」に基づいて生産された野菜を中心に取り扱っています。

Kikuchi's official online shop, selling high-quality agricultural products made in the clean, beautiful waters and nurturing soil of Kikuchi to consumers all across Japan. Kikuchi Marugoto Ichiba mainly sells vegetables produced according to the high Eco Kingdom Kikuchi standards.

自然のめぐみ 菊池まるごと市場 Nature's Blessings Kikuchi Marugoto Ichiba



熊本県菊池市限府1273-1
TEL/0968-25-5477
営業時間/8:30~18:00
毎週日曜:朝市 7:00~12:00
定休日/12月31日のみ
<http://yokayoka.co.jp>

1273-1 Waifu, Kikuchi City, Kumamoto Prefecture
TEL/0968-25-5477
Operating Hours/8:30am~6:00pm
Sundays: Morning Market 7:00am~12:00pm
Closed/December 31
<http://yokayoka.co.jp>

菊池市の中心に位置し、阿蘇への玄関口として観光客が行き来する中核地点でもあります。地元の採れたて野菜を中心に、菊池の特産物である水田こぼろ、菊芋、ヤーコンなど、バラエティに富んだ商品の数々が並びます。

This road-side shop is located in the middle of the city of Kikuchi, where many tourists pass by every day on the way to Aso. Visitors can purchase a variety of freshly picked, locally grown Kikuchi vegetables, such as suiden burdock, sunchokes, and yacon.

きくち観光物産館 Kikuchi Tourism Center



熊本県菊池市深川443-1
TEL/0968-26-5960
営業時間/8:30~17:30
定休日/土・日・祝日・年末年始
<http://www.kodaimai.com>

443-1 Fukagawa, Kikuchi City, Kumamoto Prefecture
TEL/0968-26-5960
Operating Hours/8:30am~5:30pm
Closed/Saturdays, Sundays, Holidays, and around New Year's
<http://www.kodaimai.com>

菊池米と雑穀米を販売しています。雑穀米（古代米）は口あたりがまろやかです。モチ米系の赤米・黒米・緑米に発芽玄米をブレンドした四穀の「きくち古代米」と、ヒエ・モチキビ・モチアワ・押麦の雑穀をプラスした八穀の「きくち古代穀」を販売しています。

Kikuchi rice and whole grain rice are available for purchase here. Japanese whole grain rice (wild rice) has a smooth flavor. Visitors can choose from either the Kikuchi wild rice which is a blend of mochi rice, red rice, black rice, and green rice, or the Kikuchi grain which is a blend of eight different kinds of grains.

ファームきくち Farm Kikuchi



【JA菊池販売企画課】熊本県菊池市旭志川辺1875
(米・野菜) TEL/0968-23-3201
営業時間/8:30~17:30 定休日/年末年始、土・日・祝日
<http://jakikuchi.jp>
【Aコープ旭志店】熊本県菊池市旭志新明2696-2
(畜産) TEL/0968-37-2915
営業時間/9:30~18:30 定休日/第2・4日曜、1月1日~1月3日
<http://jakikuchi.jp>

JA Kikuchi Marketing Planning Department 1875 Kawabe Kyokushi, Kikuchi City, Kumamoto Prefecture
(Rice and Vegetables) TEL/0968-23-3201
Operating Hours/8:30am~5:30pm Closed/Around New Years, Saturdays, Sundays, Holidays
<http://jakikuchi.jp>
A Co-op Kyokushi 2696-2 Shimpei Kyokushi, Kikuchi City, Kumamoto Prefecture
(Livestock Products) TEL/0968-37-2915
Operating Hours/9:30am~6:30pm Closed/Second and fourth Sundays, January 1~January 3
<http://jakikuchi.jp>

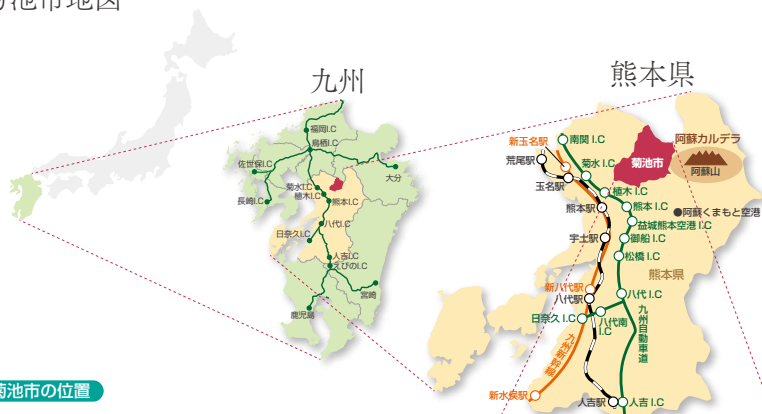
菊池市のほか近隣の3市町で構成された農業協同組合です。菊池市管内では自然豊かな菊池の大地が育む、七城の米やえこめ牛等のブランド化に取り組んでいます。安全・安心で高品質な農林畜産物をお届けしています。

This agricultural cooperative made up of Kikuchi and 3 neighboring cities focuses on cultivating Kikuchi's rich environment and furthering the Shichijo rice and Ekome beef brands. Healthy, high-quality agricultural products can be purchased here.

JA 菊池 JA Kikuchi

Kikuchi City Map

菊池市地図

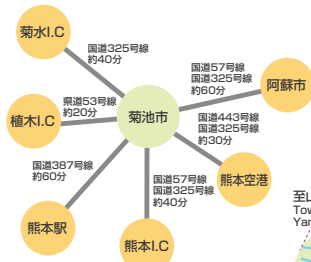


菊池市の位置

菊池市は熊本県の北東部に位置し、東部並びに北部は、阿蘇外輪山系を有する中山間地、西部並びに南部は菊池川、合志川流域に広がる台地、平野部であり、自然豊かな地域です。

交通網は、国道を中心に道路網が整備され、南北に387号、325号が走り、西端を九州自動車道が走っています。

熊本県内のお車での交通アクセス



発行: 菊池市経済部農政課ブランド推進室
熊本県菊池市隈府888番地 TEL.0968-25-7266

Published by the Agricultural Administration Brand Promotion Section of the Kikuchi City Financial Division
888 Waifu, Kikuchi City, Kumamoto Prefecture TEL.0968-25-7266