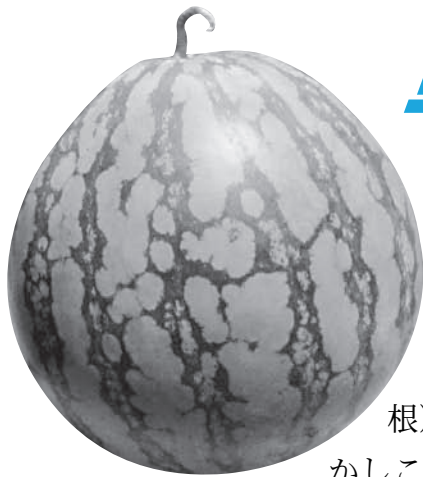




草部北部(矢津田・赤羽根)で 特大のスイカを発見

8月30日、本多善忠さん（矢津田・赤羽根）が役場へスイカを持ってこられました。しかしこのスイカ、標準サイズのスイカではなく直径30センチを超える特大のスイカ。このスイカについて生産者である本多さんにお話を聞きました。なぜ、こんなに大きいスイカができたのか、いつからこんなに大きなスイカができるようになったのか聞いてみると、「5年ほど前から栽培を始めた。特別なことはしていないが、30年来のつきあいのある方が作った根アップという肥料を使用しているので、味も良く実がぎっしりとつまった良いものが収穫できる。」と話されていました。このスイカは、現在は販売用として作られていないので、残念ながら市場に出ることはないそうです。しかし、このスイカの作り方を若いやる気のある人に伝えて、町の特産品にするのが、今後の課題と話されていました。



▲すいかを生産している
本多善忠さん（矢津田・赤羽根）



▲身長146センチの女性職員
とスイカを比べた様子

銀座料理飲食業組合連合会が産地視察

町の特産品「ヒゴムラサキ」を視察

9月4日、町の特産品であるヒゴムラサキ（なす）の産地視察が行われました。これは、参加者である老舗330店でつくる「銀座料理飲食業組合連合会」14店の社長や店主ら18名が、食材探しのほか、生産者のこだわりを料理に生かすため、生産現場を知ることが目的に行われました。県流通企画課が案内役となり、高森町ではヒゴムラサキ（なす）が選ばれました。阿蘇地域振興局、JA経済連の協力のもと、ヒゴムラサキブランド化研究会役員がスタッフとなり、生産者の森田勝さんの圃場で実施しました。森田さんの熊本弁を交えてのユニークな話や、田楽みそをつけた焼きナス試食など、ヒゴムラサキを十分にアピールすることが出来ました。これからも今回のような企画を実施し、消費者拡大に繋がるよう推進していきたいと思っています。



▲ヒゴムラサキの説明を受ける参加者



▲生産現場を視察



▲田楽みそをつけた焼きナスを試食