

# くまもとの赤

古来より「火の国」と呼ばれてきた熊本では、豊かな自然とその地形や気候を活かして、たくさんの農林水産物が生産されています。

“赤”をイメージさせる真っ赤なトマトやスイカあか牛、マダイやクルマエビなど、熊本の大自然の豊かな農林水産物を「くまもとの赤」ブランドとして全国へ発信しています。



## 地理的表示 (GI) 保護制度

### 風土や伝統が育んだ特色ある地域産品を保護する制度

地域には長年培われた特別な生産方法や気候・風土・土壌などの生産地の特性により、高い品質と評価を獲得するに至った産品が多く存在します。これら産品のうち、品質、社会的評価その他の確立した特性が産地と結び付いている産品について、その名称を知的財産として保護する制度。

登録数：42都道府県の121産品（令和5年1月31日時点）



## 熊本県 GI 産品



### くまもとあか牛

阿蘇、矢部および球磨地方で飼われていた在来種とシンメンタル種の交配により改良された固有種で、昭和19年に和牛として登録。和牛本来の香りや味があり、あか身肉の旨さと良質でほどよい脂肪のバランスが、あか牛のおいしさの特徴。



### くまもと塩トマト

塩分濃度が高い干拓地で生産され、浸透圧の違いで水分や養分の吸収が制限されることにより糖度が上がる。糖類、遊離アミノ酸の含有量が高いトマト。皮が固く、肉厚で、甘みが強く、希少性が高い。



### やつしろしょうが 八代生姜

色艶の良い外観とみずみずしく辛みの少ない食味が特徴。八代地域に広く見られる凝灰岩を掘った濠で貯蔵することにより温湿度が適切に管理され、良質な生姜の周年出荷が可能。



### やつしろとくさんばんべいゆ 八代特産晩白柚

大きなものは4kgを越える文旦系の大型柑橘。柑橘系の爽やかな香りが強く、ほどよい甘みと爽やかな酸味が特徴。生産地である八代地域は、肥沃で排水の良い土壌と豊富な水、日照時間が長く温暖な気候は晩白柚の生産に適している。



### きくちすいでん 菊池水田ごぼう

菊池地域は、名水百選にも選ばれる菊池水源のほか、北を菊池川、南を白川が流れ、二つの一級河川に挟まれ、その豊富な水を利用した水稲栽培が盛んな地域。一般的なごぼうと比較して、肌が白く、曲がりが少ないといった見た目のほか、柔らかく、あくが少ない。



### たのうらぎんだち 田浦銀太刀

芦北町田浦漁港に水揚げされる釣りたちうお。八代海は球磨川からの栄養分により生産力が高く、豊富な小魚を餌とすることができるため、たちうおの身の質、旨味が良好。脂がほどよく乗り、身の締まった身質で魚体は光沢のある鮮やかな銀白色の美しい外観が保たれている。



### くまもと県産い草

莖長が長い畳表の製織に適した熊本県優良指定品種(ひのみどり、夕凧、ひのはるか)(生産地の生産者に栽培が限られている)を用い、伝統的な「泥染め」製法により光沢や色調を整えた良質ない草。 ※「泥染め」品質を長きに渡って保つための効率的な製法技術



### くまもと県産い草畳表

栽培から加工・製織までの工程を一貫して行い、泥染めされたい草を使用し、揃いの長さで製織することにより、色合いや品種特性が統一された高品質な畳表。栽培から加工・製織までの工程を一貫して行う畳表生産が地場産業として定着し、1970年には日本一の産地に成長。