



北野特産やましお漬

高収益な農業へ

収益性の高い農業経営、競争力のある産地育成に向けて

約280年前から伝わる地域を代表する漬物 北野特産やましお漬を全国ブランドへ

北野町・農産物ブランド化事業

農産物のブランド化
をめざし、地域団体
商標登録を申請



やましお菜はからし菜の一品種で風味のよい漬物として利用される地元独自の品種です。

やましお菜は、今から約280年前の1725年(享保10年)に筑後川が氾濫し、濁水とともに種子が現在の北野町鳥巢付近に流れ着き、筑後川の中洲に自生したことが伝えられています。

このやましお菜を漬物にしたものが「やましお漬」です。

シャキツとした歯ごたえと、ピリピリっとしみる舌触り、噛むほどに増していく味の良さに、福岡県を代表する漬物として、永年、地域の人々を始め多くの人々に愛されています。

肥沃な筑後平野の大地に 育まれた「やましお菜」

北野町などの筑後川流域は、筑後川が運んだ豊富な養分と砂れきを多く含む水はけの良い土壌が多く、野菜づくりに適していると言われています。

北野町では様々な種類の野菜が生産されており、県内でも有数の野菜の生産地域となっています。

JAみい・やましお加工部会では、現在、5名の組合員でやましお菜を280アール栽培しています。

収穫された「やましお菜」は、新鮮なまま「やましお漬」に加工されます。

やましお漬の材料は、新鮮なやましお菜、唐辛子、塩、天然水のみで、防腐剤や着色剤などの合成添加剤を一切含まない安全で安心な自然食品です。このようなことから、やましお漬は賞

味期限が短く、秋から春までの季節限定商品となっています。

JAみい・やましお加工部会では、一日300〜800kgのやましお漬を製造していますが、製品の製造量に合わせ、やましお菜を収穫しています。

冬季の厳しい時期に屋外でやましお菜の収穫作業を行わなければならぬなど生産は容易ではありません。

全国的なブランド化 をめざし、地域団体 商標登録を申請

やましお漬は、JAみい、量販店などで販売されているほか、市内の有名ラーメン店でのセットメニューの漬物としても用いられています(冬季のみ)。

JAみいでは、やましお漬を全国的なブランドとして成長させ、全国的に

アピールすることを目的に、平成20年3月に「北野特産やましお漬」の名称で地域団体商標の出願を行いました。

やましお漬の問い合わせ先

やましお漬は10月〜3月の季節限定の商品です。

JAみい やましお加工場

電話(0942)787066



(写真上) 10月から3月まで行われるやましお菜の収穫作業。一株ひとつかぶ丁寧に手作業で収穫されます。

(写真中) やましお菜の漬け込み作業。刈りとられたばかりの新鮮なやましお菜をすぐに一夜漬けにします。

(写真下) やましお漬の計量、包装作業。専用の加工場で一袋ずつ手作業で計量、包装されます。やましお漬は、防腐剤や着色剤を一切使わない昔ながらの製品です。

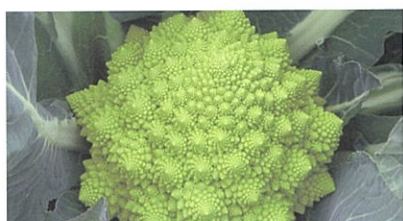
久留米発の新たなブランド農産物や特産品が続々誕生中

久留米市中央卸売市場では、久留米市の新しい特産品づくりをめざして農業生産者との連携を重ね、平成20年1月に新しい久留米のブランド野菜「カリプロ」の本格的な出荷を開始しました。

カリプロは、カリフラワーの一種で、旬は12月下旬〜2月。低カロリーでビタミンCが豊富、ブロッコリーよりも栄養価が高く、美容野菜と言われています。カリプロは、塩ゆでしてマヨネーズや酢味噌で味わったり、シチューの具としても最適な野菜です。

JAみづまでは、地域特産のハトムギを原料としたペットボトル入りのお茶「くるめほとめき茶」を開発し、平成20年8月に販売を開始しました。

くるめほとめき茶は、製造時の焙煎温度を工夫することで、ハトムギの持つ香ばしさと甘みを最大限に引き出したことが大きな特徴です。



(上)久留米産カリプロ。市内では、宮ノ陣町や大橋町などで生産されています。(下)三浦町産ハトムギを原料としたJAみづまで製造・販売されている「くるめほとめき茶」。