

「試しに植えてみよう」と畑に菊芋を植え始めて今年で5年になります。あまりなじみのない野菜かもしれませんが、実は栄養価の高い優秀な食材なんです。生でも食べることができるので、皮ごとスライスしたサラダがおすすめです。農薬を使わず栽培していますので、綺麗に洗ってそのままどうぞ。

11月頃から収穫し始め、3月頃までが食べ頃です。皆さんぜひご賞味を。



朝日町
藤本 寿次さん



菊芋

見た目はショウガのようですが、えぐみなどのクセも全くなく、色んな食べ方ができる万能野菜です。観光客の方が買って帰ることもありますよ。



武雄市物産館
福田 有都子さん

会社を立ち上げて今年で10年目になります。年間に2,000~2,500匹のいのししなどが運ばれてきますが、お肉として売られるのはたった150頭ほどです。美味しい肉質のサイズかどうか、雄か雌か…それだけ武雄のいのしし肉は厳選したものを使用しているんです。私のおすすめする部位はロースですね。

いのしし達もこれからの季節は脂がのって最高においしいですよ。



株式会社
武雄地域鳥獣加工処理センター(山内町)
取締役 松尾 信行さん



いのしし

ビタミン豊富で味が濃いです。特産品として是非応援したいと、いのししを使った「レモじゃぶ鍋」をお店で出しています。これを目当てに多くのお客様がお見えます。



旬彩料理 このみ
店主 杉光 善基さん

現在は60頭ほどの肉牛を2人で飼育しています。およそ20か月の出荷までの間、薬品などは使わず、牛の体調を見ながら大切に育てています。

私たちがおすすめする部位はもも肉ですね。味が良いですよ。塩コショウのみ、ポン酢のみなどでシンプルに召し上がっていただければそのおいしさがわかると思います。武雄で育てた佐賀牛はAコープ川良店さんでお買い求めいただけます。



橘町
毛利隆信さん・常子さん夫妻



佐賀牛

武雄温泉駅には佐賀牛を使用した駅弁が何種類もあり、九州駅弁グランプリで連続受賞したこともあり、県内外問わず人気です。



武雄温泉駅 駅長
山本芳嗣さん

ちんげんさいを栽培して、親の代から数えると今年で31年目になります。種まきから収穫までおよそ50~75日間、ハウス栽培ではありますが、天候にも左右されず、虫の被害にも気をつけながら丁寧に育てています。

ちんげんさいは実は種類も色々あり、生で食べられる品種もあるんですよ。炒めたり、味噌汁に入れるという定番メニューに加え、一夜漬けなど漬物にするのもおすすめです。



ちんげんさい部会(山内町)
部会長 山領 直秀さん



ちんげんさい

粘膜や皮膚の健康を維持する働きがあります。鍋もの・胡麻和え等がおすすめ!! カルシウムやカリウム、ビタミンCも多く手軽に使えるので、常備しておくとも良いですね。



栄養士・食育指導士
畑瀬 正子さん

母豚75頭を中心に計780頭程を父親と二人で飼育しています。

生まれてから出荷までの約半年間で110キロ~120キロ程度に育て上げます。おすすめの部位は肩ロースです。ソテーやトンカツ、生姜焼きもおいしいですね。

現在は私たちを含めて3軒の畜産農家が若楠ポークを生産し、その味を守っています。若楠ポークは宮地ハムさん、Aコープ川良店さんでお買い求めいただけます。



若木町
大久保 栄喜さん



若楠ポーク

帰省のたびに宮地ハムさんで購入しています。やはり美味しさが違いますし、しゃぶしゃぶなどにしても灰汁が少なく、友人に紹介すると皆ファンになります。



東島 隆三さん

パクチーを武雄で栽培し始めて10年が経ちます。本場タイから種を取り寄せています。パクチーは熱に弱く、時間が経つと香りが逃げてしまいますので、そのままお召し上がりいただくか、蒸し料理に使っていただくのがおすすめです。シュウマイの中に入れると、シュウマイにパクチーの香りが広がりますよ。

今はほとんどが料理店舗への出品となっていますが、物産館にて注文を受け付けています。



株式会社 江口農園(北方町)
江口 竜左さん



パクチー

癖のある野菜ですが、パクチーを使用したサラダや春巻きなど人気がありますよ。当店では「気軽にパクチー」と、ソースに使用したりもしています。



hanana 店長
朝長 利文さん