

名産地 武雄のちんげん菜 chingensai

佐賀県におけるちんげん菜栽培の発祥の地、武雄市山内町犬走地区。長年の歴史と経験で、今も高品質のちんげん菜を作り続けています。

こだわりの、有機質肥料を使用した栽培と、高質な土壌の維持。鮮度維持が難しい葉物野菜だからこそ、味だけでなく、売り場でのみずみずしく美しい見た目にもこだわっています。

和洋中を問わず、煮ても焼いても、蒸しても、サラダでも美味しく万能野菜。地元が誇る鮮度抜群のちんげん菜を、ぜひ毎日の食卓で楽しんでください。



佐賀県産 ちんげん菜 発祥の地の歴史と経験

生産者インタビュー

ちんげん菜の栽培は、地域をもっと盛り上げたい！という想いから始まりました。今年で36年目になりますが、当初から今も変わらず「安心・安全に食べてもらう」ことを一番大事にしています。

ちんげん菜は食感が魅力で、白菜の代わりにすき焼きに入れて煮込んでも、茎の部分は最後までシャキッとしています。キムチ漬けや胡麻和えもおすすめです。

武雄で作られるちんげん菜を市民の皆さまに知っていただき、多くの方に食べてもらえると嬉しいです。

ちんげん菜部会長 山領 直秀さん



販売店

スーパーセンター トライアル 武雄富岡店
ダイレックス武雄店 内 甫木商店
などでご購入いただけます
※流通の都合や時期によって 取り扱い店が変わることがあります。

素材の美味しさ際立つ おすすめメニュー



武雄のちんげん菜ステーキ

- 【材料(4人前)】
- ちんげん菜 4株
 - サラダ油 大さじ2 ●醤油 小さじ1
- 【作り方】
- ①ちんげん菜の葉をざく切り、茎は縦半分に切る。
 - ②フライパンに油を熱し茎を弱火で焼き、葉を加えてさらに焼く。
 - ③器に盛り醤油をかける。
(お好みでレモンを添える)
- オリーブオイルにニンニクと塩もおすすめ!

この新パッケージが目印です



ケース(2kg)でまとめてご入用の場合は▼
JAさが 武雄営農経済センター
TEL 0954-26-8205
までお問い合わせください



飲食業 宿泊施設向け **商談会** 詳しくは 17ページへ

新規就農者・新規作付者 募集中
研修会や説明会を開催しています。お気軽にお問い合わせください。

JAさが 杵藤園芸センター園芸指導課
お問合せ **TEL 0952-84-5112**

今後の取り組み

レシピブック完成
こちらからご覧いただけます▶

家族で楽しむ 収穫祭の開催

収穫体験の後は、新鮮でみずみずしいちんげん菜を、その場でバーベキュー。若楠ポークと一緒に武雄産の美味しさを楽しみました。



「武雄の物産まつり」で 収穫直前のちんげん菜販売

自分で収穫して新鮮なまますぐ食べられる、ちんげん菜のポット売りと、ちんげん菜ご飯のふるまいを行いました。



これまでの取り組み

ブラッシュアップ
ファーマーズ