

新たに4商品が「こうさんもん」認定へ

本町の豊かな自然の中で育った農産物やその魅力を生かした加工品を町の特産品として認定し、町や甲佐町商工会などが応援する「甲佐ブランド『こうさんもん』認定

制度」。4月から新たに仲間入りした「ニラみそあられ」「ニラえびあられ」「前田養蜂園のハチミツ」「ニラ味ラーメン」についてご紹介します。

高校と地元企業が協力して商品化

「ニラみそあられ」「ニラえびあられ」

(県立甲佐高等学校)

ニラの風味を活かす工夫

商品開発の実践学習の一環として、商品企画、生産交渉、試作品開発、商品販売などを学ぶ甲佐高校ビジネス情報科の生徒たちが完成させた『あられ』は本町の特産品であるニラを活用した商品。素材の持つ個性的な風味を生かしつつ、苦手な人でも食べやすいように仕上げています。生徒たちは地元の農家の協力の下、廃棄処理されるニラを収穫・選別して粉末加工。あられの製造は、木村のあられ甲佐工場（芝



原に協力を依頼し、共同で商品を開発しました。高校と地元企業が協力して作り上げた、個性豊かな「あられ」をぜひ一度ご賞味ください。

お問い合わせ先

県立甲佐高等学校
096・234・0041



鮎の甘露煮

新鮮な鮎を甘辛く煮た、歴史ある一品

▶お問い合わせ先
(有)守口屋
096-234-0016



にらメンコ。

本町特産のニラと精肉店ならではのひき肉を使用

▶お問い合わせ先
大栄ファーム (高田精肉店)
096-234-0057



ニラ侍

本町の特産品のニラをベースに考案されたキャラ

▶お問い合わせ先
甲佐町商工会
096-234-0272



うなぎ蒲焼き

外はこんがり、中はふっくらやわらか

▶お問い合わせ先
山本建設 (株) 甲佐養殖場
096-235-3452



西寒野のかけ干し米

昔ながらのかけ干しで作った安全・安心な米

▶お問い合わせ先
西寒野のかけ干し米
096-235-5644

緑川流域の田園地帯で採れた春の恵み

「前田養蜂園のハチミツ」

(前田養蜂園)



■こだわりが生む甘味

本町の中央を流れる緑川流域に広がる田園地帯で採取された前田養蜂園のハチミツは、耕作地に咲き誇る花々からミツバチたちが集めたものです。同園では、町内を中心にハチ箱80〜100個を設置し、採蜜を

行っています。

ハチたちがどの花から蜜を集めるかよってハチミツの味や色は異なります。レンゲ畑が少なくなった昨今、地元農家の協力により、希少となつてしまった「れんげ蜜」の採取を続けています。

同園のハチミツは、糖度が高まる朝方の採蜜にこだわっています。また、不純物が混じらないようハチ箱を工夫し、純度の高いハチミツをお届けしています。

▼お問い合わせ先

前田養蜂園

☎096・234・0854

豚骨スープとニラの風味を味わう一品

「ニラ味ラーメン」

(甲佐町青空市場運営委員会)

■甲佐の農業を元気に

本町特産のニラをめぐんに練りこんだラーメンは、豚骨スープに合わせたニラの風味が感じられる一品です。

原材料のニラはもちろん、加工作業も地元団体に依頼。(有) 肥後そう川(早川)で製造しており、同社の店舗でも販売しています。

熊本地震からの食産業復興支援の一環で行われた「郷土の食材開発モデル事業」をきっかけに、生産者と農産物直売所が連携し本町の6次産業の振興を目指

して生まれた本商品。

「まずは町民の皆さんに手に取ってもらいたいです。甲佐の農業の元気につながれば」と甲佐町青空市場運営委員長の長尾耕一さんは話しています。

▼お問い合わせ先

甲佐町青空市場運営委員会

☎096・234・2828



甲佐ブランド
「こうさんもん」
認定品一覽



あゆもなか

もなかにはしっぽまであんこがいっぱい



梅酒カステラ

梅酒の香りと梅の食感が特徴の甘さ控えめのカステラ



ニラでスープ

甲佐町産のニラを卵でとじた中華スープ



ニラのおやしき

本町特産のニラをたっぷり使った香ばしい一品

▶お問い合わせ先
ばん工房ふうさん
☎096-234-2112



マシュマロ

マシュマロに混ぜ込まれたカステラがアクセント

▶お問い合わせ先
(資) 池田製菓舗
☎096-234-0118



井戸江峡万十

白あんの中に梅の甘酢漬けを入れ焼き上げる万十

▶お問い合わせ先
(資) 池田製菓舗
☎096-234-0118



ボシドラ焼き

自家製白あんにさわやかな梅ジャムのドラ焼き

▶お問い合わせ先
(資) 池田製菓舗
☎096-234-0118