



自然栽培雑穀「麦まめ君」

甲佐産のもち麦や緑大豆、赤米、緑米をブレンドした雑穀。緑川の水と甲佐の大地が育んだ穀物たちは、体に優しい自然農法で栽培。白米と一緒に炊き上げれば、ひき割り大豆の緑色が鮮やかに輝きます。



■本町の魅力が詰まった甲佐ブランド「こうさんもん」に新商品が仲間入り
町では、本町の豊かな自然の中で育った農産物やその魅力を活かした加工品などを、町の特産品「甲佐ブランド『こうさんもん』』として認定し、地域活性化などにつながる取り組みを行っています。
この春、おがた健康農園（糸田）の自然栽培雑穀「麦まめ君」が新たに認定品の仲間入りを果たしました。

■自然農法で食卓の安心を守る
農薬や肥料に頼らない自然農法は、植物と土が本来持っている力を引き出す栽培方法です。作物に人為的な不純物を与えないため、体への悪影響は最小限で済みます。

甲佐ブランドに新登場!!

甲佐で愛される、「こうさんもん」認定品の数々を一挙にご紹介します！

ボシドラ焼き



甲佐町産の梅ジャムを餡に混ぜ込んだドラ焼き。宮内地区の梅林に思いを馳せる一品。

▶お問い合わせ先
(資) 池田製菓舗
☎ 096-234-0118

あゆもなか



甲佐町を象徴する「鮎」を形どったもなか。パリッとした皮に餡がぎゅっつまってます。

▶お問い合わせ先
パン工房ふうさん
☎ 096-234-2112

にらメンコ。



店主こだわりの黒毛和牛・国産豚肉の合挽肉に、甲佐町産ニラがたっぷり入ったメンチカツ。

▶お問い合わせ先
高田精肉店
☎ 096-234-0057

鮎の甘露煮



創業130年の歴史を持つ割烹「守口屋」の逸品。お歳暮やお中元用としても喜ばれます。

▶お問い合わせ先
(有) 守口屋
☎ 096-234-0016

ニラのおやき



たっぷりのニラを豚肉や旬の野菜と一緒に包んだおやき。

▶お問い合わせ先
パン工房ふうさん
☎ 096-234-2112

西寒野のかけ干し米



昔ながらのかけ干しで自然乾燥させたこだわりのお米。

▶お問い合わせ先
西寒野のかけ干し米
☎ 096-285-5644

梅酒カステラ



たっぷりの梅酒と刻んだ梅酒漬の梅が混ぜ込まれたカステラ。

▶お問い合わせ先
パン工房ふうさん
☎ 096-234-2112

うなぎ蒲焼き



緑川水系の地下水を使用し、完全屋内型養殖場で育てたうなぎ。

▶お問い合わせ先
山本建設株式会社甲佐養殖場
☎ 096-288-2113

甲佐の魅力が詰まった「こうさんもん」認定商品は、直売所「ろくじ館」でも一部取り扱っています。ぜひ一度、お立ち寄りください。





おがた健康農園
緒方弘文さん

家族の健康を守るために41歳で就農して約30年。農薬や肥料を使わない米作りで、食卓に安心を届けています。

▶お問い合わせ先
おがた健康農園
☎ 096-234-1404
🌐 <https://www.ogata55.com/>

甲佐の郷では、かつて加藤清正公が取り組んだ緑川の治水事業によって、多くの水田が開かれました。緑川の恵みを受取る暮らしは現在も脈々と受け継がれています。
おがた健康農園では、自然と共にある農業を通して、健康で幸せな食卓や家庭を支える農産物をお届けしています。



自然栽培
雑穀

「麦まめ君」が

町内で生産または加工された、甲佐の魅力あふれる商品たち一。

ふるさと納税の返礼品としても人気を集める「こうさんもん」認定商品たち。町では、ポータルサイトを通じて寄付を受け付けています。

マシュマロ



ふわふわのマシュマロと、中の角切りカステラで、食感や味わいが楽しい一品。

▶お問い合わせ先
(資) 池田製菓舗
☎ 096-234-0118

井戸江峡万十



さわやかな酸味の青梅の甘酢漬を白あんとしっとりとした皮で包んだお饅頭。

▶お問い合わせ先
(資) 池田製菓舗
☎ 096-234-0118

ニラ侍



小学生の児童が考案した甲佐特産のニラをモチーフにしたキャラクター。

▶お問い合わせ先
甲佐町商工会
☎ 096-234-0272

ニラでスープ



朝採りの新鮮なニラをたっぷり使って卵でとじた、鶏ガラベースの中華風のスープ。

▶お問い合わせ先
パン工房ふうさん
☎ 096-234-2112

ニラえびあられ



生徒が収穫したニラを使い、地元企業の協力で作り上げた一品。

▶お問い合わせ先
県立甲佐高等学校
☎ 096-234-0041

ニラみそあられ



甲佐高校の生徒が、地域の魅力を広めるために開発した商品。

▶お問い合わせ先
県立甲佐高等学校
☎ 096-234-0041

前田養蜂園のハチミツ



蜂蜜だけを絞るこだわりの方法で採蜜された町内産ハチミツ。

▶お問い合わせ先
前田養蜂園
☎ 096-234-0854

ニラ味ラーメン



甲佐町産ニラを粉末にして手延べ麺に練りこんだ豚骨ラーメン。

▶お問い合わせ先
甲佐町青空市場運営委員会 (ろくじ館)
☎ 096-234-2828

