

「発見くまもと」 NewsLetter 2020 vol.2

いよいよ本格的な夏が到来！

全国シェア9割以上を占める、熊本県のい草は“天然のエアコン”!?
夏バテ対策に期待できる、い草の効果とは？

～サイトで頼める熊本うまかモン福袋・夏に食べたいご当地レシピも紹介～



©2010熊本県くまモン

熊本県は、世界有数のカルデラを誇る阿蘇の雄大な自然や、世界文化遺産を有する天草の歴史や文化、馬刺しやからし蓮根をはじめとした郷土料理など、さまざまな魅力が詰まっています。また、2016年の「熊本地震」から4年、創造的復興への取り組みが着実に進んでいます。本レターでは、地震からの復興の軌跡や熊本の自然・食文化など、まだ知られていない熊本の魅力を毎月お届けいたします。

1 全国シェア9割以上を占める、熊本県の「い草」は“天然のエアコン”!? 夏の暑さ対策に有効！

畳の原材料として知られている「い草」は、全国生産量の約95%を熊本県が占め、国産のほとんどが熊本県で収穫されています。この「い草」には、“天然のエアコン”と言われるほど、暑さ対策に効果があるとされています。

1. “天然のエアコン”「い草」の効能

暑い夏は、エアコンの当たりすぎで冷え性がひどくなったり、逆にエアコンを付けないと熱中症になる危険性があったりと、温度調節に悩む時期です。熊本県がシェア9割を占める「い草」には、“天然のエアコン”と言われるほど空気清浄作用や湿度を整える調湿効果など、夏対策に有効な効能を持っています。

空気清浄効果：い草は、大気汚染の原因となっている二酸化炭素やシックハウス病の原因とされるホルムアルデヒド等を吸着し、空気を浄化してくれる効果があります。

保温・断熱効果：い草の断面はスポンジのようになっており、その中の空気がたくさん含まれているため、羽根布団のように適度な温度を保つことができます。

湿度調整効果：い草畳表（ござ）+ワラ床の6畳間では、約3ℓの吸湿能力があるとされており、乾燥していると水分を放出してくれる機能があります。

リラックス効果：畳の匂いは、い草本来が持っている「干し草の香り」に泥染めを行う時に使う「染土」がブレンドされたもので、この香りは嗅覚的にも優しいとされています。



2. 熊本県はなぜ、日本一の「い草」生産地に？

熊本県のい草の歴史は古く、1505年に現在の八代市上土城の城主であった岩崎主馬守忠久公が領内にい草を栽培させ、特別保護のもとに奨励したのが始まりと言われています。熊本県のい草の栽培面積が全国1位となったのは昭和43年（1968年）のことです。その後、52年間、熊本県はい草生産量トップを守り続けています。

【ご案内】

銀座熊本館では、7月1日（水）～15日（水）まで、「いぐさで過ごす涼しい夏」フェアを開催しています。湿度調整や空気清浄等の機能のあるい草を使った製品を多数揃えています。熊本のい草で暑い夏を乗り切りましょう！

2 【10日間で1,200セット突破】 くまもとうまかモンキャンペーン始動！！ 通販サイトでお得な福袋を販売中！！

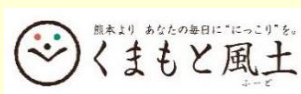
熊本県では、**新型コロナウイルス感染症の影響により売り上げが減少している県産農林水産物等の販売を応援するため、自然の恵みいっぱいの県産農林水産物や加工品などの「くまもとの宝」を“福袋”にして、通販サイト内で販売するキャンペーンを開催しています。**

■通販サイト

JAタウン：事業実施主体 (株)エーコープ熊本
<https://www.ja-town.com/shop/c/ckumamoto/>



くまもと風土：事業実施主体 (株)コムセンス
<https://www.rakuten.ne.jp/gold/kumamoto-food/>



送料無料！

お買い得！

数量限定！



くまモン
グッズ付き



3 熊本県の特産品はこれだ！ 熊本県うまかモングルメ：熊本は“肉”がうまか！

1. 地理的表示（GI）を取得している「くまもとあか牛」

「くまもとあか牛」となる褐毛和種は国内肉用牛の0.9%の頭数と希少な牛です。うまみが豊富でヘルシーな赤身に加え、適度な霜降りりで和牛としてのコクも持ち合わせているため、**健康とグルメを追求する現代の食生活にピッタリ**です。



2. 全国第4位の頭数を誇る「くまもと黒毛和牛」

熊本県は**全国第4位の黒毛和種の飼養頭数**を誇ります。高級牛肉とされている霜降り肉がつくりやすい品種で、**肉質は柔らかく、コクがあります**。生産者の高い肥育技術による安定した肉質は、県内外で好評です。



3. 全国第1位の生産量を誇る「馬刺し」

熊本県は**馬肉の生産量全国第1位**。熊本の郷土料理の一つとして有名な「馬刺し」は、低脂肪、低カロリーでコレステロールが少なく、かつとろける肉質と口に広がる脂の甘みが絶品です。



4. 一度絶滅した原種を熊本県が復元した「地鶏・天草大王」

「天草大王」は、**一度絶滅した鶏の原種を熊本県が復元したことにより**うまれた日本最大級の地鶏です。通常の約2倍の期間をかけて育てられ、**ジューシーな肉汁とコクのある味わい**が好評です。



県公式！

「食」と「農」の結び付きを強める「地産地消」って？

「地産地消」とは、地域で生産されたものを、より身近な地域で流通・消費することです。熊本県では、地域における「食」と「農」の結びつきを強め、豊かで健康的な暮らしを実現するとともに、熊本の農林水産業が継続的に発展するために「地産地消」の推進が必要と考えています。

県が運営する「地産地消」サイトは、より多くの人に県内の農作物の魅力を知ってもらえるよう、県産品の紹介や、農産物を活用したレシピの公開など、様々なコンテンツを展開しています。

地産地消サイト：<http://cyber.pref.kumamoto.jp/Chisan/>



県産品や旬の食材を使った“おすすめレシピ”を公開！

「地産地消サイト」では、県産品を使ったアレンジ料理から、各月ごとの旬の食材を使ったレシピ、いきなり団子や高菜漬けなどの熊本の伝統食、“くまもとふるさと食の名人”による直伝レシピなど、熊本に根付くさまざまなレシピを掲載しています。ぜひ、熊本県産の食材で、絶品のご当地料理を作ってみてください。



県産品を使ったアレンジ料理
(トマトゼリー)



6月の旬の食材
(桃と新じゃがのスープ)



熊本の伝統食
(いきなり団子)



“くまもとふるさと食の名人”レシピ
(ぎゃあもち)



熊本の食と農業を学ぶ「家庭学習支援コンテンツ」がOPEN！

熊本県が運営する「地産地消サイト」では、より多くの子どもたちに熊本県の「食」と「農業」を知ってもらうために、家で学べる「家庭学習コンテンツ」をOPENしました。

コンテンツ内では、農産物の旬な時期をまとめた「旬のカレンダー」や、各月の旬の食材で作る「レシピ集」など、様々な企画を用意。自由研究の種にもなるような熊本の「食」と「農業」の情報を掲載しています。

「地産地消」サイト家庭学習支援コンテンツ：http://cyber.pref.kumamoto.jp/chisan/kihon/pub/Detail.aspx?c_id=36&id=329



「地産地消」って何か知ってる？

熊本県産農林水産物の旬カレンダー

作ってみよう♪「レシピ集」

その他参考リンク集