

# 第2章

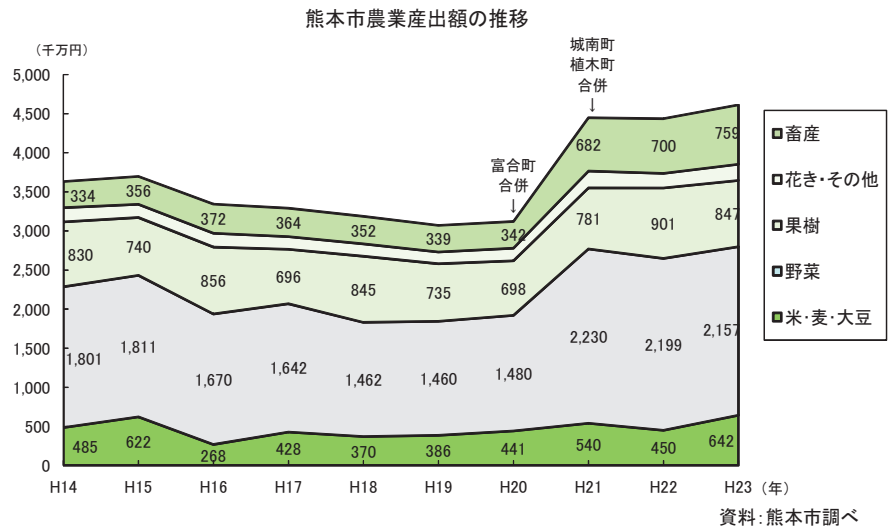
熊本市の食を取り巻く現状

# 1 くまもとの食の生産現状

## (1) 農林水産物の生産状況

本市では、自然に恵まれた環境と都市近郊という優位性を活かし、農業においては、全国第1位の生産を誇るスイカ、ナスをはじめ、野菜、米、果樹、花き、畜産など地域の特色ある農産物が生産されています。

また、水産業においては、干満差の大きい有明海の広大な干潟漁場と沖合漁場において、熊本県の生産量の過半数を占めるノリ養殖業をはじめ、採貝業、小型漁船による網漁業を中心とする海面漁業<sup>1</sup>が営まれています。



## ■ 主要農林水産物の生産量の推移

(単位：(面積)ha・(生産量)t、乳用牛・養鶏・肉用牛・豚・頭、(産出額)百万円)

区分	年度	平成21年			平成22年			平成23年		
		面積	生産量	産出額	面積	生産量	産出額	面積	生産量	産出額
米	水稻	4,627	25,550	5,201	4,750	26,000	4,358	4,820	27,400	6,247
麦	小麦	1,120	3,139	105	1,060	2,150	83	1,110	3,340	100
豆類	大豆	325	730	94	324	630	55	360	760	71
農産物	メロン	416	7,818	3,713	397	8,632	3,950	314	7,356	3,310
	すいか	661	21,983	4,862	636	19,833	4,891	564	16,061	3,903
	なす	172	21,374	6,603	166	20,764	5,983	164	22,170	6,673
	トマト	74	6,027	1,909	73	7,877	2,210	93	11,689	3,520
	たまねぎ	42	1,869	221	42	2,041	271	40	1,741	165
	キャベツ	97	2,642	272	95	3,046	218	60	1,862	128
果樹	温州みかん	1,552	50,201	6,273	1,508	40,975	7,363	1,480	45,297	6,795
畜産	乳用牛	2,847	23,305	2,423	2,582	20,912	2,174	2,935	20,732	2,037
	肉用牛	3,685	2,364	1,119	3,549	1,691	761	3,433	1,382	677
	豚	34,562	53,078	1,781	38,118	59,228	2,072	46,719	77,787	2,595
	養鶏	265,150	3,896	676	424,590	6,134	1,085	390,060	5,774	1,363

資料：熊本市調べ

注：端数処理の関係で各項と合計が合わない場合がある

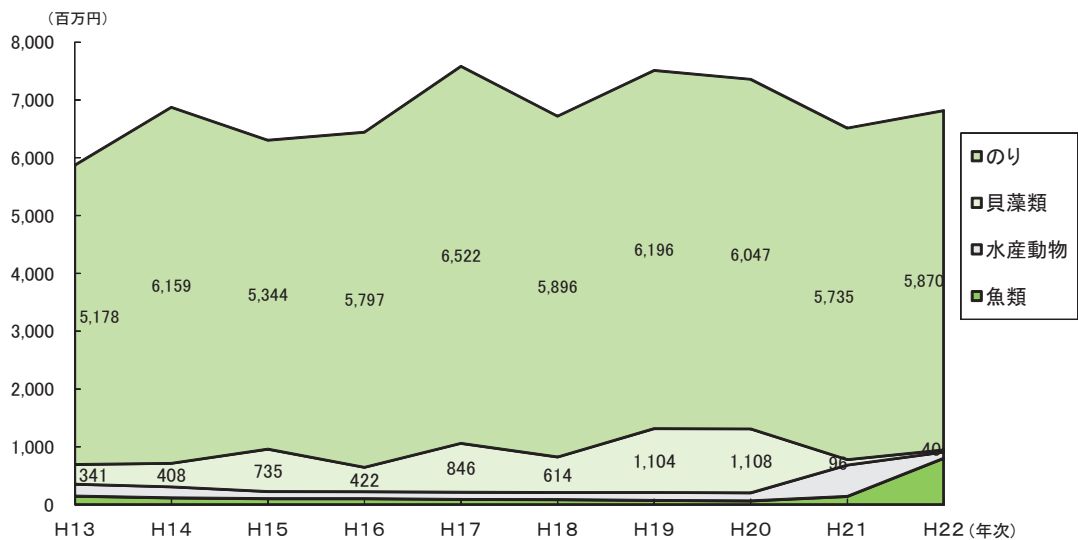
<sup>1</sup> 海面漁業 沿岸、沖合、遠洋などにおいて、利潤または生活の糧を得るために水産生物を採捕することです。一方陸域(河川・湖沼・ため池・用水路等)で営まれる漁業のことを内水面漁業と言います。ただし、琵琶湖、浜名湖、厚岸湖・霞ヶ浦などは漁業法では海面と指定されています。

(単位:千枚・t・百万円)

区 分	平成19年次		平成20年次		平成21年次		平成22年次	
	生産量	生産額	生産量	生産額	生産量	生産額	生産量	生産額
乾ノリ	716,811 千枚	6,196	691,263 千枚	6,047	604,182 千枚	5,735	577,372 千枚	5,870
生ノリ換算	26,881t	-	25,922t	-	22,657t	-	21,651t	-
貝藻類	2,440t	1,104	2,661t	1,108	336t	96	228t	40
海水魚(水産動物含む)	206t	139	205t	141	191t	141	164t	107
淡水魚(内水面養殖業)	7t	73	5t	63	274t	543	330t	801
生産額合計	7,512		7,359		6,515		6,818	

資料:熊本農林水産統計年報、熊本県漁業協同組合連合会ノリ共販実績、市水産振興センター調べ

熊本市水産物生産額の推移



資料:農林統計

## (2) 農林水産物や特産品の振興

本市で生産される農林水産物の中には、金峰山山麓に代表されるみかん、西南部水田地帯の米やなす及びメロン等施設園芸作物、北部、東部の畑作地帯のすいか、メロン、東部地区の酪農、中央部の花など恵まれた自然環境と地域の特性を十分に活かした農作物が生産され、地元での消費はもとより、九州圏内や広くは全国に向けて出荷され、知名度が高く好評を得ている産品も数多く存在します。このような多種多様な農林水産物の生産や出荷の振興に加え、本市では熊本城などを活かした観光振興や伝統的な食に関する地域資源を活用し、全国に発信していく取り組みを進めています。

このような観光地としてのイメージ向上や食料生産地としての信頼性確保のためにも、安全性や食育の面からの熊本の食文化の継承・育成や産品の振興に向けた取り組みが求められています。

■くまもとの特産品・名産品

品 名		説 明
農 産 物	なす	全国的にも有名な「でこなす」は本市南西部の飽田及び天明地区を中心に栽培されています。また、植木地区では長さが50～60cmにもなるユニークな「大長なす」が栽培されています。
	温州みかん	「熊本みかん」の名で全国的に有名です。温州みかんは、本市北西部の金峰山山麓一帯に広がるかんきつ類の主要品目です。
	米	本市で主に栽培されているのは、うるち米では「森のくまさん」、「くまさんのちから」、「ヒノヒカリ」、「あきまさり」という品種でもち米では「ヒヨクモチ」という品種です。
	メロン	温暖な気候とビニールハウスを利用して、本市の北東部及び南西部においてアールスメロン、クインシーを中心にアンデス、肥後グリーンなどいろいろな品種のメロンが栽培されています。
	すいか	本市では火山灰土壌で水はけが良く、すいかの生産に適している植木、北部、小山戸島及び秋津地区で大玉すいか、小玉すいかが生産されています。
畜 産 物	生乳	本市では小山戸島及び城南地区を中心に多くの乳牛が飼われています。搾乳された生乳は、乳処理工場を経て牛乳になり、皆さんの家庭に届けられます。
	豚肉	都市化が進む本市においては、植木・城南地区を中心に、環境対策に十分配慮しながら飼育し、肉質の向上にも取り組まれています。
	鶏卵	本市の養鶏は、大規模化が進み、近代的な施設で城南及び天明地区を中心に毎日新鮮な卵が生産されています。
水 産 物	乾のり	市地先の有明海で年間約6億枚が生産されています。熊本ののりは黒くて甘みが強く柔らかいのが特徴です。
	あさり	かつては日本一の水産量を誇った馴染みの深い二枚貝です。小型の貝は味噌汁に、大型の貝はバター焼きやパスタに適しています。
	はまぐり	緑川や白川の河口域に生息し、いまや希少価値となりつつある地物のはまぐりは、表面がツルツルして色の濃いことが特徴です。
	たいらぎ	漁師さんたちは「タテガイ」とよんでいます。二枚貝の仲間では比較的大型になり、貝柱の原料として珍重されます。
特 産 品 ・ 土 産 品	辛子レンコン	水煮したレンコンに辛子味噌をつめ、油で揚げたもので、今から約300年程前、細川家の従僧(玄宅和尚)が考案した滋養食です。
	ひともじのぐるぐる	ひともじ(小ねぎ)を軽くゆで、食べやすく巻いたもので、酢味噌や辛子味噌で食べます。
	いきなり団子	さつまいも(から芋)の上に甘さ控えめの餡をのせ、もちっとした食感の薄皮で包み蒸した素朴なお菓子です。
	太平燕(タイピーエン)	明治後期、中国の福建省から熊本に伝わった具たくさんでヘルシーな中華風春雨スープです。
	馬刺し	文字通り、馬肉の刺身です。切り口の色から桜肉とも言われています。にんにくしょうゆやしょうが醤油で食べます。
飲 料 水	熊本水物語	阿蘇の伏流水が湧出する熊本市では「熊本水物語」として、この地下水をペットボトルにつめ、熊本市のオフィシャルウォーターとして売り出し中です。

## 2 食の安全・安心の現状

### (1) 食品営業施設と監視・指導の状況

本市は、市街地の中心部の繁華街を中心に多数の飲食店及び宿泊施設が立ち並ぶ一方で、郊外には下記に代表されるような大・中規模な食品工業団地や流通拠点が集積しています。

- 様々な食品卸・流通事業者が集まっている「熊本流通団地」
- 熊本県内最大の卸売市場である「熊本地方卸売市場(通称; 田崎市場)」
- 熊本の食文化を発信する食品交流拠点である「フードパル熊本」

また、平成20年10月の富合町、及び平成22年3月の植木・城南町合併により市域が拡大、許可施設数として約7%強の増加があり、特に製造業の編入が多くありました。

本市では、食品衛生法に基づき年度毎に策定している「熊本市食品衛生監視指導計画」により食品営業施設の立ち入り調査を行っています。食の安全安心の確保のためには、営業者自らの自主衛生管理が基本ですが、行政機関による更なる監視指導の充実も必要です。

#### 《 食品営業施設立入調査状況[平成 23 年度]熊本市 》

業 種		施設数 (H23年度)	立入施設数 (H23年度)
許可を要する施設	食品衛生法		
	飲食店・喫茶店営業	9,827	8,147
	魚介類、食肉、乳類等の販売業	2,639	8,897
	菓子、豆腐、めん類等の製造業	1,103	2,301
	熊本県条例		
	食品製造業	140	389
食品販売業	1,429	3,015	
食品行商	21	18	
届出施設	給食施設	561	604
合計		15,720	23,371

資料：熊本市食品保健課

### (2) 食中毒の発生状況

本市における過去5年間における食中毒の発生状況は、毎年件数にして1～3件、患者数にして14～164人で推移しており、全国的な発生状況と同様に、カンピロバクターやノロウイルスによる食中毒発生が多くみられます。

また、熊本の特産品である「馬刺し」を原因食品とする「住肉胞子虫(サルコシスティス・フェアリー)」による食中毒や「鰯の塩焼き」を原因食品とする化学物質「ヒスタミン」による患者数が150名を超える大規模な食中毒も発生しています。



《 食中毒発生状況(H20～H23 年次)、熊本市 》

年次	件数	患者数	死者	原因施設	病因物質	原因食品(疑い)
H20	2	14	0	弁当屋	黄色ぶどう球菌	中華弁当(チャーハン)
				不明	カンピロバクター	宮崎旅行中の食事
H21	3	135	0	飲食店	不明	不明(飲食店提供の食事)
					不明	不明(飲食店提供の食事)
					黄色ぶどう球菌	夕食弁当
H22	1	24	0	飲食店	カンピロバクター	不明(飲食店提供の食事)
H23	2	164	0	飲食店	ヒスタミン	鯔の塩焼き
				食肉販売店	住肉胞子虫	馬刺し

資料:熊本市食品保健課

《 食中毒の原因となる主な細菌、ウイルス、寄生虫 》

名 称	特 徴
ノロウイルス	二枚貝などの生食により食中毒となることがあります。また、感染者のおう吐物や便などの不適切な処理により、接触や空気を介して人から人への感染(感染性胃腸炎)も多数報告されています。なお、このウイルスにはアルコール消毒は効果が無く、次亜塩素酸ナトリウム(塩素系漂白剤)が有効です。
カンピロバクター	特に、焼鳥、バーベキューなどで鶏肉の加熱不足で食中毒を起こすことが多いので、加熱を十分に行い、中心部まで焼けたことを確認してから食べましょう。
腸炎ビブリオ	菌が活発に活動する夏季に多発し、魚介類の生食により食中毒が起こるので、菌が増えないように食品の温度管理(4℃以下が望ましい)等に気をつけ、真水で良く洗うことを心がけましょう。
サルモネラ	全国的にも発生が多く、特に鶏卵や食肉の加熱不足などで食中毒が起こるので、調理時には十分な加熱が必要です。
腸管出血性大腸菌(O157など)	あらゆる食品、水が原因となることがあり、食品を十分加熱することで防止できますが、調理時や食べる時の手指の洗浄・殺菌も十分に行いましょう。
住肉胞子虫(サルコシステイス・フェアリー)	馬の筋肉中に寄生し、これらの食肉の生食により食中毒となることがありますが、-20℃以下で冷凍することにより寄生虫は死滅するため、適切な冷凍処理を実施することが重要です。