

[ホーム](#) > [くまもとの農水産物](#) > [熊本県産](#)

### 熊本県産



[拡大写真](#)

科	アブラナ科
種	コマツナ
出荷時期	10月上旬～3月下旬
葉は丸葉系で楕円形、茎は太く、葉色は、葉面は緑が濃くて裏面は薄緑、 育つと葉が内側に曲がり、柄内型になる。風味、香ざわりがいい。	

### 熊本県の正月にかかせない野菜

菜菜は、熊本では正月の雑煮に入れる習慣があります。モチとモチがくっつかないように入れるという説や、「名(菜)をあげる」といういわれがあり雑煮物として入れるという説などあります。熊本県の正月にかかせない菜菜は、全国でも珍食材です。

関東で菜菜、関西で水菜と呼ばれているものはアブラナ科水菜属ですが、熊本で食べられている菜菜は、これとは別種のコマツナ属です。関東の菜菜は葉に切れ込みがありますが、熊本菜菜は葉が丸く、裏面は白っぽく、葉先がやや内側に巻き込んでいるのが特徴です。

なぜ、熊本独特の菜菜が生まれたのでしょうか。菜菜が熊本で栽培されるようになったのは約370年前、細川家二代の忠興公が熊本に入ったときといわれています。忠興公が京都から種をもらって熊本に持ってきたのが、菜菜が熊本で栽培されるようになった始まりだといわれています。

それが長い間にわたり熊本で栽培される中で、熊本独特の菜菜になったようです。もともとは京都から来たので菜菜と呼ばれるようになったのではないかと、という説もあります。熊本とゆかりの深い菜菜の生産地は熊本市近郊です。昔は漬物やあえ物、汁の青菜などとして用いられていましたが、現在は主に正月用に栽培されています。

熊本菜菜は寒さに強く、寒くなるほど味がよくなります。8月下旬から11月上旬まで種をまき、10月上旬から翌年3月下旬まで収穫します。正月用は10月に播種し、12月中旬から収穫します。

熊本県の正月にかかせない伝統的菜菜は、農家の人たちによって守られまを続けています。



### ひご野菜のこんだて



ひご野菜を使った伝統的なひご雑煮です。熊本菜菜は「名をあげる」、水前寺もやしと黒にんじんは長寿を願うといわれます。最近では地方の伝統料理というより、家庭の中で継承される料理として、食育やだしも同じ地域内で続々です。家族が新しい新年を迎え、わが家のおせち料理、雑煮について語り伝えられると同時に、日本人の豊かな感性も継承されることを期待したいと思えます。

[【レシピ】熊本菜菜ときのこのまぜ煮](#)

[【レシピ】熊本菜菜の湯懸オムレツ](#)