

野菜

西原村は、阿蘇外輪山西麓に広がるなだらかな台地に位置します。畑を主とするまとまった耕地があり、地質は火山灰土壌で作物の栽培に適しています。県内作付面積第2位の甘藷や、国の指定産地を受けている里芋などが栽培されており、村を東から西へ流れる川沿いには豊かな水田が拓け、美しい農村風景を形成しています。

これらの川の源流である広大な野山には、阿蘇の象徴ともいえる草原が広がり、牛の放牧が行われています。また、イチゴやトマト、メロンなどの施設園芸も行われる西原村では、熊本市近郊として発展しながらも、農業を中核とする村づくりを展開しています。

幹線道路沿いには農産物直売所も立ち並び、四季折々に自然の恵みである旬の味が楽しめます。

甘藷

サツマイモは「かんしょ」「からいも」とも呼ばれます。豊かな大地で育まれたからいもは、「西原かんしょ」として村の代表的な農産物です。健康・美容食としての人気が高く、主に岐阜、大阪、広島、北九州方面へ出荷されています。収穫後には常温13℃で約3カ月程度貯蔵されることで、独特な甘みが生まれます。繊維質とビタミンが豊富な「西原かんしょ」は村の自信作です。



里芋

西原村の里芋は、生育に適した水はけのよい火山灰土壌で栽培され、畑地の輪作作物、水田の転作作物として定着しています。国の指定産地を受けています。独特の「ぬめり」の成分には消化促進、免疫向上作用などがあり、健康にも良く、ほんのり甘くまろやかで、和洋いずれの料理でもおいしくいただけます。



しいたけ

西原村で栽培されるしいたけは、冬越し前の年間で最も栄養を蓄えているクヌギを切り出し、原木に穴をあけ、しいたけの菌を植え込む栽培方法がとられています。

原木のしいたけは、クヌギなどの硬い木をゆつくりとした時間のもと自然の力によって分解させ、しいたけを発生させているので、しいたけの本来の味であるプリプリとした食感や香りは、森の風味そのものです。

