

御船のいさぎ

―御船町特産品認定商品―

第1弾「御船のいさぎ」特集！

古くから交通の要衝として栄え、
酒造を中心に県下屈指の商都として知られてきた御船町。
旅人をつなぎ、物資を運び、人々の生活を支えた
石橋群や熊本名水百選のひとつ、吉無田水源を有し、
四季折々の優美な姿を今に残す。
一方で、約9千万年前の白亜紀後期の地層を有し、
恐竜が躍動していた大地でもあった「恐竜の郷　御船町」
その生命力と躍動感溢れる自然豊かな大地で育まれた御船の逸品。
御船を元気にしてくれる、御船の素晴らしいもの
その名は

「御船のいさぎ」

「恐竜の卵」

1979年（昭和54年）御船町で肉食恐竜の歯の化石が日本で初めて発見され、話題になりました。しかし、御船では卵の化石はまだ見つかっていません。「恐竜の卵」とはどんな形で、色、大きさなど不明ですが、想像して創作した御船の銘菓がケーキハウスロシアンで誕生しました。

ブッセ生地で中にアーモンドクリームをサンドして、甘くて、軽い食感に仕上がっています。お土産や贈り物にも喜ばれ、家庭でも、子どもから大人まで愛されるロングラン商品になりました。



ケーキハウス　ロシアン
御船町御船946-8
☎282-3934



想い

ロシアンの店長、桑田新市さんは、「20年間変わらない味にこだわっています。」と話し、そのために材料も国内産の中でも、選りすぐりのものを選んでいます。「お客様の〝おいしかったです！〟という言葉が、私たちにとって何よりの言葉。」

今後は、またお客様に愛される新商品創作に向けて頑張ります。と意気込む桑田さん。恐竜の卵と共に、挑戦は続きます。

水前寺菜「御船川」

18世紀に中国から伝来したといわれ、美しい黄色の花と紫の葉裏をもっていることから茶道の茶花として珍重されていました。熊本市の水前寺で盛んに栽培されていたので、その名前がつけられました。

水前寺菜「御船川」は、老化の原因といわれる活性酸素の除去や抗ガン効果のあるポリフェノールが非常に多く、ほうれん草やキャベツの約50倍も含まれています。ビタミンA、Cの他、血圧降下の作用があるカリウムイオンも豊富に含まれ、生活習慣病予防、美肌などに効果が得られる万能な健康野菜です。

御船町水前寺菜の里づくり会長の徳永廣敏さんは、長年、原因不明の皮膚疾患に悩まされ続けていました。通院のたびに、塗り薬が処方され、かゆみが始まったら塗り、かゆみが治まったら止めるの繰り返しでした。そんな中で水前寺菜の栽培を始め、もっと有効活用できないかと思い、水前寺菜を液体状のジュースにして飲んでいたところ、ふと気付いたら体のかゆみがなくなっていたそうです。





御船町水前寺菜の里づくりの会事務局
御船町陣1412
☎090-9488-0043

想い

水前寺菜「御船川」が、「多くの人に長く栽培してもらい、そして食べることによって、健康の手助けになれば」と語りました。水前寺菜「御船川」を食べて、飲んで成人病を予防しましょう。そして、健康な町を目指しましょう。