

ふるさとくまさんデー



まいつき にちぜんご
毎月19日前後は

「ふるさとくまさんデー」です。
くまもとけんない ちらいき あじ しょうかい
熊本県内の地域の味を紹介します。

うき あじ 宇城の味

うき あじ
宇城の味を

たの
楽しみましょう！



いか

うき ちほう ありあけかい しらぬいかい ちようりゆう まじ みすみ
宇城地方の有明海と不知火海の潮流が交わる三角
しゅうへん かいいき きせつ かいさんぶつ
周辺の海域は、季節によっていろいろな海産物がとれ
ます。

いかは からだ つく
いかは 体を作るもとなるタンパク質が豊富なため、
せいちょうき
成長期のみなさんにおすすめの食品です。また、
ひろうかいふく はたら ぶん
疲労回復の働きがあるタウリンも含まれています。



デコポン



うき しらぬいまち はっしょうち せいざんりょう
デコポンは宇城市不知火町が発祥地で、生産量は
くまもとけん ぜんこく い
熊本県が全国1位です。ポコッとヘタの部分が突き出
かたち あま かじゅう にんき かんきつるい
たユニークな形をしており、甘い果汁が人気の柑橘類
です。ビタミンC やクエン酸を多く含むため、免疫力
たん たか かぜ なつ ぼうし やくだ
を高めて、風邪や夏バテ防止にも役立ちます。

しらたま

しらたまこ うき しおがわまち とくさんひん おがわまち
白玉粉は宇城市小川町の特産品で、小川町の
しぜん しらたまこ てき じょうけん
自然は白玉粉づくりに適した条件がそろって
しらたまこ ごめ ひとぼん みず つ みずあら
ます。白玉粉はもち米を一晩、水に漬けて水洗い
あつ
した後にすりつぶし、沈殿したものを乾燥させて
つく
作られます。

