



ふるさとくまさんデー

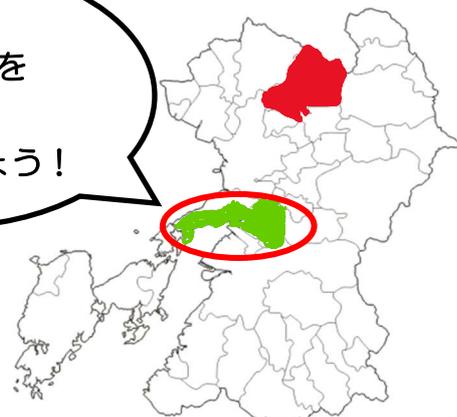
まいつき にちせんご
毎月19日前後は

「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 を作るもとなるタンパク質が豊富なため、
せいちょうき せいちようき
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



デコポンはうきししらぬいまちがはっしょうちで、せいざんりょうは
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突き出
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
を高く、かぜよぼう やくだ
を高めて、風邪予防にも役立ちます。

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
います。しらたまこ ごめ ひとぼん みず つ みすあら
白玉粉はもち米を一晩、水に漬けて水洗い
した後にすりつぶし、ちんでん かんそう
沈殿したものを乾燥させて
つく
作られます。

しらたま

