



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。熊本
県内の地域の味を紹介しします。

あしきた みなまた あじ
芦北・水俣の味



たちうお
太刀魚

あしきた みなまた あじ
芦北・水俣の味を

たの
楽しみましょう!



みなまた あしきたちほう うみ めん さかな
水俣・芦北地方は海に面していて、いろいろな魚がとれます。
なかでも、太刀魚が有名です。

なまえ かたな さかな
名前のおり、「銀色をした刀」のようなかたちの魚で、
キラキラしたきれいな魚です。100メートルの深さにいて、
尾びれ、腹びれ、うろこがないのが特徴です。塩焼き・煮付け
の他にもすり身の原料にもされています。



あまなつみかん



あしきた しょうわ ねん あまなつ さいばい
芦北では、昭和24年から甘夏が栽培されており、
伝統的な・夏の里として有名です。甘夏はビタミンCが
豊富で さっぱりした甘酸っぱさと、ほろ苦さが人気の
もととなっています。また果実だけでなく、マーマレード
ジャムや果肉を使用したゼリー、果実をまるごと使うドレ
ッシングなどの加工品も作られています。

サラダたまねぎ



はや じき しゅうかく ひんしゅ おんだん
サラダたまねぎは、早い時期に収穫される品種で、温暖
な水俣・芦北地方を中心に栽培されています。生で食べて
も辛みが少なく、ふつうの玉ねぎよりも、水分が多く甘み
があるのが特徴です。