

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
けんない ちいき あじ しやうかい
県内の地域の味を紹介します。

あらお たまな あじ 荒尾・玉名の味

あらお たまな ちく くまもとけん ほくせいぶ
荒尾・玉名地区は熊本県の北西部に
いち ふくおかけんなんぶ くまもとし あいだ
位置し、福岡県南部と熊本市の間に
あります。

あらおし なんかんまち なごみまち たまなし
荒尾市・南関町・和水町・玉名市・
ながすまち きよくとうまち しまち
長洲町・玉東町の6つの市町がある
ちく
地区です。

あらお たまな
荒尾・玉名の
あじ たの
味を楽しみま
しょう！



なんかん あ 南関揚げ



なんかん あ なんかんまち え どじだい つた
南関揚げは南関町で江戸時代から伝わる
あぶら あ なんかん あ よう つく とうふ
油揚げです。南関揚げ用に作った豆腐を5
~6ミリのあつ さ き あっしゆく ていおん
厚さに切って圧縮し、低温から
こうおん おんど か とうふ すいぶん む
高温へ温度を変えながら豆腐の水分が抜け
るまで二度揚げするため、パリパリと乾燥
に ど あ かんそう
しており、常温でも約3ヶ月の長期保存が
じょうおん やく かげつ ちやうきほそん
できます。ダシや水分がしみこみやすく、ふ
すいぶん
っくらジューシーな食感が楽しめます。
しよっかん たの

のり

ありあけかい のり ようしょく でんとうてき
有明海における海苔の養殖は伝統的な
たまなし さんぎやう のり ぜんこくてき ゆうめい
玉名市の産業で、海苔は全国的にも有名な
たまなし とくさんぶつ ありあけかい まんちやうじ
玉名市の特産物です。有明海が満潮時には
のり ありあけかい えいよう きゅうしゅう かんちやうじ
海苔が有明海の栄養を吸収し、干潮時には
たいようこう のり みせいぶん つく
太陽光により海苔のうま味成分が作られま
ありあけかい しぜん はぐく しんせん
す。有明海の自然に育まれた新鮮でおいし
のり おお えいよう
い海苔はビタミンやミネラルが多く、栄養も
たっぷりです。

