

ふるさとくまさんデー



まいつき じちぜんご
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 しょうかい
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 ふうおかけんなんぶ 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 きょくとうまち 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



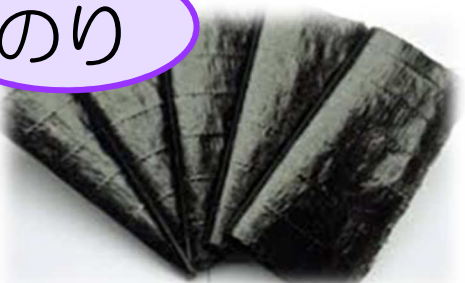
なんかん あ なんかんまち みる つた
南関揚げは、南関町で古くから伝わる
あぶら あ とうふ すいぶん きょくりよくぬ
油揚げです。豆腐の水分を極力抜いて
あげているため、パリパリとかんそう
揚げており乾燥しており
しょうおん やく かげつ ちょうきほそん
常温でも約3ヶ月の長期保存ができます。
ダシやすいぶん
ダシや水分がしみこみやすいのでふっくら
じゅうしーなしょっかん たの
ジューシーな食感が楽しめます。

ふし
節そうめんとは、手延べ作業のときに
ぼう ま まがた ぶぶん はす き
棒に巻いて曲がった部分を外して切った
ものす。なんかんまち とくさんひん なんかん
南関町の特産品に南関そうめん
があります。なんかん
南関そうめんの歴史は250
ねん い の
～300年と言われ、ゆでても伸びない
つよ はざわ とくちょう
コシの強さと歯触りが特徴です。

ふし 節そうめん



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 さんぎょう ありあけかい しぜん はぐく
玉名市の産業です。有明海の自然に育ま
れたしんせん のり たまなし
新鮮でおいしい海苔は、玉名市の
とくさんぶつ ぜんこくてき ゆうめい
特産物で全国的にも有名です。