

ふるさとくまさんデー



みなまた あしきた あじ 水俣・芦北の味

みなまた あしきた ち く くまもとけん みなみがわ い ち
水俣・芦北地区は熊本県の南側に位置
し、みなまたし あしきたまち つなぎまち
水俣市・芦北町・津奈木町があります。
しらぬいかいかい きょぎょう おんだん きこう
不知火海でとれる漁業や、温暖な気候を
い かんきつるい せいさん ゆうめい
生かした柑橘類の生産などが有名です。

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 ちいき あじ しょうかい
県内の地域の味を紹介します。

あしきた みなまた
芦北・水俣の
あじ だの
味を楽しみましょう！

きくちし
菊池市

たちうお 太刀魚



みなまた あしきた ち く うみ めん おお さかな
水俣・芦北地区は海に面しているので多くの魚
がとれ、特にたちうお ゆうめい なまえ とお ぎんいろ
がとれ、特に太刀魚が有名です。名前の通り「銀色
の刀」のような形で、キラキラしたきれいな魚で
す。100メートルの深さにいて、尾びれや腹びれ、
うろこがないのが特徴です。フライ・塩焼き・煮つ
けの他に、すり身の原料にもなります。

たま
サラダ玉ねぎは、早い時期に収穫される品種
で、温暖な水俣・芦北地区を中心に栽培されてい
ます。なま た から すく たま
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。

たま サラダ玉ねぎ



あまなつ 甘夏



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、甘夏が栽培されています。
あまなつ おお あます
甘夏はビタミンCが多く、さっぱりした甘酸っぱさと
ほろ苦さが人気です。また果実だけでなくマーマレード
ジャムや果肉を使ったゼリー、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。