

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 しょうかい
県内の地域の味を紹介します。

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、水俣市・芦北町・津奈木町があります。
しらぬいかいかい ぎょぎょう 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
活かした柑橘類の生産などが有名です。

あしきた みなまた
芦北・水俣の
あじ たの
味を楽しみま
しょう！



たちうお 太刀魚



みなまた あしきた ちく うみ めん おお
水俣・芦北地区は海に面しているので多
さかな とく たちうお ゆうめい なまえ
くの魚がとれ、特に太刀魚が有名です。名前
とお ぎんいろ かたな かたち
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
さにおいて、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。
みなまた がつ がつげんてい たちうおつ
水俣では4月～11月限定で太刀魚釣りを
たの 楽しむことができます。

たま はや じき しゅうかく ひんしゅ
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。つづくりにごたわり、できるだけ農薬を
使用せずにつくられているそうです。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。生のままでも
食べるすることができますが、火を通すとさらに甘
くなります。

たま サラダ玉ねぎ

