

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 あし しょうかい
県内の地域の味を紹介しします。

あしきた みなまた あし
芦北・水俣の味



たちうお
太刀魚

あしきた みなまた あし
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、いろいろな魚がとれます。
なかでも、たちうお ゆうめい
なかでも、太刀魚が有名です。
なまえ かたな さかな
名前のとおり、「ぎんいろをした刀」のようなかたちな魚で、
キラキラしたきれいな魚です。100メートルの深さにいて、お
はら びれ、うろこがないのが特徴です。しお やき に つ
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
甘夏みかん



あしきたでは、しょうわ ねん あまなつ さいばい
あしきたでは、昭和24年から甘夏が栽培されており、
でんとうてき あまなつ さと ゆうめい あまなつ
伝統的な甘夏の里として有名です。甘夏はビタミンCも
ほうふ 豊富でさっぱりしたあます にかさ にんき
豊富でさっぱりした甘酸っぱさと、少しのほろ苦さが人気
のもととなっています。また、かじつ
果実だけでなく、マーマレ
ードジャムや果肉を使用したしょう かじつ
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
どれっしんぐなどのかこうひん つく
ドレッシングなどの加工品も作られています。

サウたま



サウたまとは、「サラダたまねぎ」のことです。はる みじかいあいだ
サウたまとは、「サラダたまねぎ」のことです。春の短い間
だけ出回るこのサラダたまねぎは、みなまたし とくさんぶつ
だけ出回るこのサラダたまねぎは、水俣市の特産物です。サ
ラダたまねぎは、なま た 食べてもからさがすく とくちよう
ラダたまねぎは、生で食べてもからさが少ないのが特徴で
す。また、ふつうのたまねぎよりも、いろ しろ
す。また、ふつうの玉ねぎよりも、色が白っぽくて、みずみ
ずしいです。なま た
生のままサラダで食べてもおいしいことからこの
なまえ
の名前がつけました。

