

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します。



あらお たまな あじ
荒尾・玉名の味を
だの
楽しみましょう！

あらお たまな あじ
荒尾・玉名の味

なんかん どん
南関あげ丼



なんかん たまな ぐんなんかんまち ふる つた
南関あげは、玉名郡南関町に古くから伝わるあげ
どうふ ちょうきほぞん すいぶん きょくりよく
豆腐です。長期保存ができるように、水分を極力
ぬ あ すいぶん し こ
抜いて揚げ、だしや水分が染み込みやすくなるよう
に、あつ すく とくちょう しる
厚みの少ないのが特徴です。みそ汁にはもち
ろん、お煮しめや、のりの代わりに甘辛く煮て、あげ
まき すし なんかん しょうと かすおお
巻き寿司など、南関あげの用途は数多くありま
す。

じる
ふしそうめん汁



ふしそうめんとは、ての さぎょう ぼう ま
手延べ作業のときに棒に巻い
て曲がった部分をはず きて なんかんまち
て曲がった部分を外して切ったものです。南関町の
とくさんひん なんかん なんかん
特産品に、「南関そうめん」があります。南関そう
めんのれきし ねん い
歴史は、250～300年と言われ、ゆでて
ものびないほどもコシのつよ せい と、シコシコしたはざわ
触りがとくちょう
特徴です。