



# ふるさとくまさんデー



## 11月

## 荒尾・玉名地区

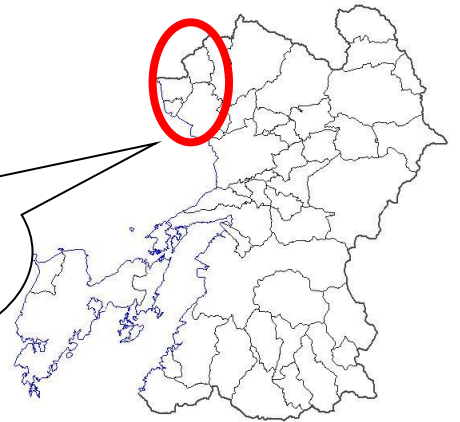
毎月19日は食育の日ですね!熊本県のいろんな地域の料理が登場しますよ。お楽しみに☆

荒尾・玉名地区は荒尾市・玉名市と玉東町・和水町・南関町・長洲町の2市4町で、熊本県の北に位置しています。有明海をはじめとする美しい自然に囲まれていて、米・いちご・なし・みかんなどが栽培されています。また、玉名温泉やグリーンランドなどの観光地があります。

### <<11月20日のメニュー>>

### 南関あげ井 牛乳 ひじきポテトサラダ 貝汁

ここが荒尾・玉名地区だよ!有明のりも有名だよ!



## 南関あげ

南関あげは日本一大きい油あげといわれています。水分がほとんどなくパリパリなのに、調理をするとふっくらします。

南関あげの始まりは、1637年から38年にかけて起こった島原の乱にさかのぼります。乱の後、四国地方の人々が南関に移り住んできた時に、油あげの作り方が伝えられたといわれています。

大正時代には今より幅がもう少し狭く、厚みがある油あげだったのですが、夏になるとどうしても腐りやすかったそうです。そこで長く保存しおけるように、もとなる豆腐を薄くしたものが、現在の南関あげの初めの形になったといわれています。



通常のあげの約15倍の大きさ

南関あげには、みそ汁はもちろん海苔の代わりに甘辛く煮付けたあげを使った「あげ巻き寿司」や煮しめなど、たくさん食べ方があります。

## あさり



全国



## いちご

荒尾・玉名地区の西側には、有明海が位置しています。有明海は『海の幸の宝庫』です!

あさりを使ったご汁や、あさりご飯、あさりの佃煮など、有明海で採れるあさりを使った料理がたくさんあります。



熊本県で栽培されているいちごのほとんどは、大粒で甘みの強い「とよのか」という種類です。その他、熊本県ではオリジナルの種類である「ひのしずく」が栽培されており、これは鮮やかな紅色と上品な甘みの特徴です。「ひのしずく」は「熊本=水がきれい」、「みずみずしいいちご」という2つのイメージをあわせてつけられた名前です。豊富できれいな水に恵まれた熊本県といちごの新鮮なイメージが込められているんですよ。玉名地区は、熊本県内1位の生産量をほこります。

### いちご収穫量ランキング

1位 栃木県 2位 福岡県 3位 熊本県