

ふるさとくまさんデー

令和4年10月19日



荒尾・玉名地域の料理だよ

こんだて

なんかんあげどん
ふしそうめんじる
やさいのごまだれあえ
ぎゅうにゅう



なんかんあげ



ふしそうめん

＜南関あげについて＞

南関あげは、熊本県と福岡県の県境にある南関町に昔から伝わる揚げ豆腐です。江戸時代に四国の松山地方から伝わったと言われており、一辺が約2.5センチの正方形でとても大きい油揚げです。

夏場腐りやすくなってしまう揚げを長期保存できるように、よく水切りした豆腐を薄くして、油で揚げています。だから、ぱりっとしてこわれやすいのですが、3ヶ月程度は常温で保存ができます。今日の丼の他に、南関あげを使った料理には煮物や汁物、揚げ巻き寿司などがあります。

ふしそうめん汁

南関町の地場産物の一つに、「手作り手のべそうめん」があります。そうめんを細くのばしてたばね、乾燥させた後に、両端を切り落としますが、その部分を「節」と言います。この「節」は、そうめんと同じように味や引きがよくおいしいです。食感がもちもちしています。