

島原半島ジオパークリーフレット：ローカルフード

島原具雑煮

柔らかい丸餅に、半島各地の新鮮な食材をふんだんに使ったあっさりスープ。日本では一般的な雑煮ですが、島原具雑煮には具材がたくさん入っている。

そうめん

「そうめん」は非常に細い麺で、しばしば夏につけダレと共に冷して供される。そうめんを食べる最も楽しい方法のひとつは「流しそうめん」だ。地元の湧水で満たされた竹樋に茹でたそうめんが入れられ、流れてくると箸で捕まえて食べるのである。島原の流しそうめん店の多くは、麺を茹でるのに湧水を使っている。

かんざらし

地元の湧水で作った「餅」を、上品な甘さの蜜の入った碗に入れて出される。これは食事の後さっぱりとした気分にしてくれる最高の食べ物である。

ジャガイモとその他の新鮮な産物

島原半島の何十万年にもわたる火山の噴火は、多くの独特な肥沃な土壌を作り出した。島原で栽培されている多くの作物の中で、ジャガイモは最も有名な作物の一つである。実際、半島の南半分に見られる火山性の土壌はジャガイモの栽培に最適である。島原南部は、国内で最も生産的なジャガイモ栽培地域の一つである。