

## 岛原半岛地质公园指南手册：当地美食

### 岛原具杂煮

这是一种用软糯的糯米团和岛原半岛所产的鸡肉、鱼糕和各种新鲜蔬菜煮制的清淡杂菜汤。杂煮在日本很常见，岛原的特色在于食材丰富。据说这是岛原·天草起义(1637-1638)中固守原城的起义军发明的食物。

### 素面

素面指一种特别细的面条，常用于制作夏季冷面，配着酱汁吃。最有意思的一种吃法“流水素面”，煮熟的面条被放入竹竿做成的滑槽中，顺着水流而下，流经面前时，食客各自用筷子夹出来吃。岛原有许多流水素面店都使用清泉煮面，这会令面条口感更好。岛原是著名的素面产地，手作素面已有 350 多年的历史，制作工序多达几十道，以面条筋道而闻名遐迩。

### 白玉圆子

这种软糯的小圆子“白玉”适合作为饭后甜点，食用时盛于碗里，浇上薄薄一层使用当地泉水制成的糖浆，夏季尤感美味。

### 马铃薯

几十万年中，岛原半岛的火山喷发造就了大片独一无二的肥沃土壤。在岛原的众多农产品中，马铃薯是最著名的作物之一。半岛南部疏松的火山土壤非常适合种植马铃薯，这里的马铃薯产量在日本名列前茅。