

いつモン生活ん中、天草ならではのよかもん・よかところがあつとです。
各直売所にはそがん天草各々の味ば置いとります。



「こっば」は、天草に伝わる手を薄く輪切りにしたものを茹でて干した保存食品で、このこっばをもちと一緒に作って作ったお菓子です。輪切りにして焼いて食べると美味しいです。



ぶえんとは、「無塩」と書き、魚に塩を効かせなくても生で食べられるほど新鮮という意味です。正に新鮮な魚を使った天草に伝わるちらし寿司です。お祝いの席やお祭りのときによく作られる料理です。



天草地方の古くからのおやつで、甘藷を細く千切りにして衣をつけて揚げたお菓子です。揚げた姿がガネ(カニ)に似ていることからその名前が付いたといわれます。

