



FILE No.30

九州の「地域ブランド」をご紹介します。

からし蓮根は350年余の歴史を誇る熊本の郷土料理です。

栄養価が高い蓮根の穴に食欲増進のからし味噌を詰め、小麦粉などで衣をつけ菜種油で揚げたもので、江戸時代初期、病弱だった細川藩初代藩主・細川忠利公のために考案されたのが始まりです。

現在ではからし味噌の味や種類のバリエーションが増え、蓮根のサクサクとした歯ごたえと、やわらかな甘味の後に続くからし味噌の刺激は熊本の味として愛されています。

地域と
共生する
FFG



蓮根



愛され続ける歯ごたえと辛味

熊本 からし