



FILE No.31

九州の「地域ブランド」をご紹介します。



しに

有明海で育った格別な味わい

太良 竹崎か

竹崎かには有明海に面した佐賀県太良町の竹崎地区の近海で獲れるワタリが二です。

有明海は干満の差が最大でも6mもあり、この干満には太陽の光が直接降り注ぎ、竹崎かへのエサとなる滋養が多いプランクトンや小動物が多く生息しています。そのエサによって竹崎かへの甘味も深くなります。

竹崎かには塩ゆでが本来の甘みを引き出す調理法と言われ格別な味わいです。

地域と
共生する
FFG