



松本康暉さん・絵利花さんご夫妻。絵利花さんのご実家はイチゴ農家だそうで、「スムージーに使うイチゴはうちの畑で採れたものなんですよ」とのこと

南

島原市はフルーツのまちでもある。松本製菓舗の三代

目・松本康暉さんが作るのは、旬のフルーツを使ったスムージー。桃、梨、イチゴ、ミカン、マンゴー、ブドウと、その時々の果物をふんだんに使ったスムージーは濃厚で程よい酸味があり、さっぱりといただける。「地元の果物農家さんたちのフードロスをなくしたいと、規格外の果物を使っています」。松本さんの言葉からは「地域が元気になるスムージーを作りたい」という強い気持ち伝わってくる。

「原城トマトゼリー」も、地元を活気づけるスイーツの一つだ。世界文化遺産「長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺産」の構成資産となっている「原城跡」の近くで栽培されている「原城トマト」を、みずみずしいゼリーに生まれ変わらせた。

「旬の原城トマトを仕入れ、一つ一つ皮をむき、種を取り、丁寧に作っています。ぶるぶるの食感と、トマトそのものの味わいが魅力です」。

南島原市で忘れてはならないのが、地元でソウルフードとして親しまれている「ろくちゃんまんじゅう」。毎週水曜、土曜、第一日曜の販売日には、二千個以上が飛ぶように売れる人気ぶりだ。特徴は、じゃがいもを練り込んだもちりとした生地。具は芋あん、小豆あん、高菜、芋と小豆、きんぴら、チーズ・ベーコンの六種類で、季節によってカボチャやニンジンが加わる。

まんじゅうを作るのは、JA女性部で働く地元のお母さんたち。代表の川田由紀さんは「生地はもちろん、きんぴらはゴボウをそぐところから、すべて手作りです。手がかかるため月曜と火曜で仕込んだ分を水曜に、

と目を細める。

販売日に行くことが出来ない人もご安心を。店舗の横には自動販売機が設置しており、冷凍したものを購入することができる。

素朴な味わいがたまらない「ろくちゃんまんじゅう」。ぜひ冷凍庫に常備したい！

ろくちゃん まんじゅう



「ろくちゃんまんじゅう」は1種類4個入りで販売



JA島原雲仙女性部 深江支部加工部会のみなさん



Takeout Trip on the Shimabara Peninsula
南島原市
Minamishimabara City

珍しいトマト味のゼリーは、南島原を盛り上げるために開発した3代目渾身の一品。

原城 トマトゼリー

原城トマトゼリーは5月～10月の期間限定販売。可愛いパッケージも目を惹く。



3代目 スムージー



濃厚な味わいに感激！その名も「3代目スムージー」は5月～10月の金曜・土曜・日曜・祝日のみの販売。常時、旬の果物を使った2種類を提供している。