

球磨川の鮎は 熊本の誇り、天下一品。



撮影協力：一富士旅館
問い合わせ先：人吉観光案内所 TEL 0966-22-2411

鮎屋三代



「尺鮎」

日本三大急流の球磨川。清らかで激しい流れで育った天然の鮎は、姿、香り、味の三拍子が揃っています。苔を食んで育った鮎は、時に一尺(約30cm)程にもなり、この「尺鮎」をねらって、全国の釣り師が集まります。

塩焼き、甘露煮、背ごし(刺身)、鮎寿司、ウルカ(内臓の塩漬け)など、鮎の料理はさまざま、夏から秋にかけて、人吉球磨や八代で旬の味を満喫できます。大人気の「鮎屋三代」は、焼鮎の出し汁で炊いたご飯に甘露煮を添えた贅沢なお弁当。八代の新名物としてすっかり定着し、八代駅や熊本空港などで購入できます。

人吉球磨地方の食文化で欠かせないものが、500年の歴史を持つ球磨焼酎。良質の水、寒暖の差が激しい盆地の気候、そして連綿と引き継がれる技と心意気が、他に例えるものがないほどの芳香と深い味わいを育んできました。

球磨焼酎



鮎釣りの風景

