


新型コロナの影響で、皆さん、あまり外出ができない状況だと思えます。私も病院への往復や食料品を買いに行くなど、極力、日常生活のため  
の外出に絞っています。

今までも、家で料理を作ったりしていたので、熊本にはおいしい食材が多いと感じていました。天草や芦北の魚介類、阿蘇のあか牛、豚や鶏などの畜産品のほか、野菜の種類も豊富で新鮮なものがあるれています。長ナスや水前寺菜など珍しい野菜は目も舌も  
楽しませてくれます。

関西では、スーパーに行く  
と、同じトマトでも最も目立つ場所に熊本産のものが置か

## おいしい県

一筆



れていて、他県産より少し高  
値でも飛ぶように売られていま  
した。

お酒に関しては、熊本は暖  
かい土地なので、日本酒とい  
うイメージはあまりなかった  
のですが、芳醇ほうじゆんな日本酒が  
多いことに驚きました。私は  
もともと辛口よりも、大吟醸  
などのフルーティーで香りの  
高いお酒が好きだったので、  
熊本の9号酵母が全国の大吟  
醸で使用されていることを知  
り感銘を受けました。暖かく  
肥えた土地で良いお米が生産

熊本赤十字病院  
形成外科部長

黒川 正人

され、阿蘇山から名水が流れ  
ていることが、熊本の本日本酒  
を良くしているのでしょう。

米焼酎も初めて飲みまし  
た。軽めで日本酒に近い香り  
のものから、くせの強いもの  
までバラエティーに富み、料  
理に合わせていろいろと試し  
ています。ワインもおいしく  
料理との相性は抜群です。  
豊かでおいしい県に住んで  
ることを誇りに思います。他  
の地域の人にも、もっともっ  
と熊本のうまいものを知って  
いただきたいものです。