

第8回 第39回日本診療放射線技師学術大会 (39th JCRT)
第30回東アジア学術交流大会 (30th EACRT)

熊本への道 Go To KUMAMOTO

実行委員 松原 隆敏

(一般社団法人熊本県放射線技師会 会員)

熊本の“飲”と“食”

熊本への道 Go To KUMAMOTOも残りわずかになりました。今回は皆さまも楽しみにされているであろう、熊本の“飲食”について紹介したいと思います。

第5回熊本への道でも紹介されました車海老のほか、**辛子レンコン**、**太平燕(タイピーエン)** などさまざまありますが、まず私が紹介したい“食”は、何と言っても**馬刺し**です。発祥は諸説ありますが、熊本藩の初代藩主である加藤清正が朝鮮出兵した際、食料が不足したため、仕方なく軍馬を食べたところ大変おいしく、熊本に帰ってからも馬を食べ、県内各地に広がったとされています。

一言で馬刺しと言っても、ロースや霜降りの赤身だけではなく、バラ肉の「**ふたえご**」、首の部分の希少な「**たてがみ**」などさまざまな種類があります。馬刺しは薄切りにし、スライスした玉ねぎやにんにく、おろし生姜と一緒に甘い醤油に付けて食べます。考えるだけで食欲がそそられます。また今では食べる機会が少なくなったレバ刺しも**馬のレバ刺し**として流通しており、食べることができます。臭みがなくあっさりしていて、コリコリとした食感です。塩とゴマ油でお召し上がりください。

馬刺しはおいしいだけではなく、低脂肪・低カロリー・高タンパクで亜鉛などのミネラルも豊富で、元気になれる一品です。熊本では飲食店だけではなくスーパーの精肉コーナーにも並んでおり、気軽に食べることができます。ぜひお召し上がりください。



馬刺し



白川水源

続いて“飲”も紹介させていただきます。熊本で飲み物を紹介すると、焼酎・日本酒・ワインなど、紹介したい熊本のお酒も山ほどあるのですが、私が紹介する飲み物は**水**です。

熊本は、世界でもまれな浄水処理をほとんど必要としない、**日本一の天然地下水の都市**といわれています。浄水処理を必要としない理由は、熊本の土壌に天然の浄水処理装置があるためです。熊本には阿蘇山の火砕流でできた地層が100m以上の厚さで分布しており、雨水がこの地層を阿蘇から熊本市内まで20年かけて通ることで良質な水として地下に蓄えられています。

湧水群も多く、環境省の名水百選には「**白川水源**」をはじめ8カ所が選ばれており、この数は日本一です。JR熊本駅には「**蛇口をひねればミネラルウォーター**」という、熊本の水を飲めるスポットもあります。おいしい熊本の水、ぜひご賞味ください。

今回の学会はWebを併用したハイブリッド開催ですが、ぜひ、皆さまには現地へ来ていただき、充実した学会、また魅力的な熊本を堪能していただければと思います。多くの皆さまとお会いできることを、実行委員一同、楽しみにしております。