

風土とこだわりが生む、諫早を代表する名物あれこれ。

名物図鑑

いさはや

自然豊かな風土と、

伝統を受け継いだ

諫早ならではの名物です。



いさはや
楽焼うなぎ

いさはや 楽焼うなぎ

うなぎ料理は江戸時代からの伝統をもつ諫早の名物料理です。二重底の楽焼きの器に盛りつけた独自調理法のかば焼きは「楽焼うなぎ」と呼ばれ親しまれています。



たまねぎ

長田地区での生産は、100年以上続いています。甘くておいしいと評判です。



伊木力みかん

【いきりき・みかん】

江戸時代末期に植え付けたのが始めとされています。歴史と伝統ある伊木力みかんは、味の評判が良く、大阪、東京などへ出荷されています。

清酒【せいしゆ】

杵の川は、諫早の地で酒造りを始めて100年になります。諫早の米と水を使用し、諫早の料理と共に飲んで頂きたい日本酒です。



小長井牡蠣

【こながい・かき】

日本一干満差の大きい諫早湾に生まれ、地域ブランドに認定された美味しい「小長井牡蠣」。漁協の直販店、牡蠣焼き小屋などでお楽しみください。



米【こめ】

諫早平野を中心とする県内最大の穀倉地帯で生産される米は、本市の主要農産物となっています。「ながさきにこまる」は、日本穀物検定協会が毎年発表している「米の食味ランキング」で平成20年から5年連続「特A」の最高評価を受けています。



おこし

諫早を代表する銘菓で約200年前から製造されています。市内には老舗が数件あり、「黒おこし」「ピーナッツおこし」などが製造されています。



カーネーション

橘湾を眼下にのぞむ飯盛町後田地区で生産しているカーネーションは、全国トップクラスの高品質であり第48回農林水産祭の園芸部門で内閣総理大臣賞を受賞しています。



にんじん・ばれいしょ

橘湾沿岸の丘陵地で、太陽の光をいっぱい浴びた極上のにんじんとばれいしょ。にんじんは愛紅・敬紅が中心で、色合いがよく、芯が小さいのが特徴です。ばれいしょはメークインが中心でホクホクでおいしいと人気があります。

