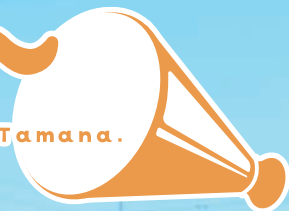


たまみん

Nous vous parlerons des charmes de la ville de Tamana.



玉名の魅力を発信する交流情報紙「たまみん」

「たまみん」は、玉名市民をはじめ、玉名出身の人や玉名市に興味を持っていただいている人に向けて、市の魅力や取り組みを発信する交流情報紙です。

ミニトマトづくしの人に 東京文京区で ミニトマト植栽イベント開催

玉名市は、毎年、東京都文京区の連携都市である幼稚園でミニトマトの植栽体験イベントを開催しています。このイベントは、市の特産品であるミニトマトをアピールする目的で、幼稚園児とその保護者を対象にしています。JA たまなの職員がトマト博士に扮し、ミニトマトの魅力を伝え、参加者と一緒に苗の植え付けを行います。前回参加した保護者からは、「ミニトマトを見



▲ JA 職員のサポートで苗を植える園児

るとつついパッケージに玉名市って書いてあるか確認しちゃいますよね」といううれしいフィードバックをいただきました。ミニトマトは、ふるさと納税や JA 玉名のウェブサイトから購入可能です。

給水はミニトマトイタゴ?!?!

横島いちごマラソン大会

毎年、2月最終日曜日に開催されるのが横島いちごマラソンと日本マラソンの父と言われる金栗四三翁の功績をたたえた「いだてんマラソン」大会です。

玉名市が誇る有明海の絶景を眺めながら、甘酸っぱいいちごの香りに包まれて走るこのマラソンは、毎年多くのランナーを魅了しています。

美しい自然の中を駆け抜ける爽快感はもちろん、給水所では新鮮な玉名産のいちごやミニトマトが食べ放題！走り終えた後には、地元の特産品が並ぶ賑やかなブースも楽しめます。

コースは、同時開催の「いだてんマラソン」のフルマラソン。ハーフマラソン、5キロ、10キロ、そして家族連れで楽しめるのんびりコースもご用意していますので、小さなお子様からご年配の方まで、どなたでもご参加いただけます。

ぜひこの機会に横島いちごマラソンで春の玉名をご満喫ください！



なんと！ 玉名はミニトマトの 一大生産地なんです！

「くまモンの頬っぺたはトマトの赤」と言われるほど、熊本県はトマト天国。そのなかでも玉名市はミニトマト生産が盛んな街なんです。でもトマトの街というのがいまいち知られていないというのも事実。今回の「たまみん」では、玉名のミニトマトを見ていきます！

ミニトマトの街

熊本県の北西部に位置する玉名市は、人口約6万2千人（令和7年1月現在）。市の中央部には阿蘇外輪山を水源に持つ一級河川菊池川が流れています。玉名平野はその河口域に当たるため水稲や施設園芸の盛んな地域となっています。そんな玉名の特産物は、なんとと言っても「ミニトマト」です。太陽の恵みと生産者の情熱が育んだ、玉名産のミニトマト。一口食べれば、その濃厚な甘さとみずみずしさに驚くはずですよ。

熊本県は日本一の生産地

実は、全国のミニトマト生産量で熊本県がダントツのトップ！そして、その熊本県産ミニトマトの約40%、なんと1万1千トン以上が玉名市で生産されているってご存知でしたか？これはJAたまな調べによる確かな数字。販売額は58億円を超え、その規模の大きさが物

語っています。量の多さだけが特徴ではありません。生産者が競うのはそのおいしさ。その秘訣は、土づくりなんです。もともと海に近いということもあり、ミネラル豊富な土地も栽培に適していると言われています。こうした美味しいミニトマトを栽培できる理想的な環境がそろっています。

出荷はおおむね11月から6月いっぱい。市場では冬春トマトと言われています。丹精込めて育てられたミニトマトは、鮮度を保ったまま全国へ、特に多くは関東圏へと届けられています。九州ではなかなかお目にかかれない、この特別なミニトマト。見かけたらぜひ手に取ってみてください。



🍅 お家でかんたん酢トマト



材料と分量

- ・ミニトマト 10～15個
- ・コンソメ 小さじ1
- ・水 150cc
- ・お酢 50cc
- ・はちみつ 20g
- ・鷹の爪 1本
- ・塩 ひとつまみ

作り方

- ① ミニトマトの下処理
ミニトマトをよく洗いヘタをとるもしくは半分に切るか、湯むき、そのままでも大丈夫。
- ② 下処理をしたミニトマトをボウルに入れ塩を振っておく
- ③ 小鍋にミニトマト以外の材料を入れ蜂蜜が溶けて馴染んだら熱い内に②のミニトマトに注ぐ
- ④ キッチンペーパーを被せて常温まで冷ます。キッチンペーパーを被せると浮いてきたアクが取れるので漬け込み汁が濁りません。
- ⑤ 冷めたら保存容器に移し、冷蔵庫で冷やして完成



🍅 マルゲリータラーメン



材料と分量

- ・インスタント塩ラーメン 一人前
- ・ミニトマト 1パック
- ・トマトジュース 200ml
- ・水 300ml
- ・ピザ用チーズ 75g
- ・牛乳 大さじ1

作り方

- ① 塩ラーメンを調理していきます。麺が柔らかくなるまで適度にほぐします。
- ② 次にスープを作ります。
沸騰したお湯にトマトジュースを入れよく混ぜます。
スープの粉を入れた器にトマトスープを投入
- ③ 器に麺を投入。
- ④ 最後に耐熱容器にチーズと牛乳を入れ、ラップで包み、電子レンジで15秒温めます。



専修大学熊本玉名高校 ミニトマト産地魅力化作戦

「玉名市をもっとミニトマトの街にしたい」と専修大学熊本玉名高校 情報メディア科の3年生37人が参加し、玉名の特産品のミニトマトのPRに取り組みました。なお、本事業は、熊本県立大学地域づくりスタートアップ事業を活用させていただき実施いたしました。

授業の内容

- 1回目…生産者の声、レシピの考え方
- 2回目…トマトの栄養素
- 3回目…メニュー案提出
- 4回目…前回の試作からの改良
- 5回目…発表

武庫川女子大学 講師

株式会社ベジライズ

管理栄養士 本田智巳 先生

代表取締役 米村美城 さん

トマトの魅力

生産者の思い

レシピ紹介

トマト分解
栄養分析

農業の可能性

こだわりの
生産方法



なお、ミニトマトの魅力
を詰め込んだプロモーション
(ポスターと動画)
については、玉名市ホーム
ページをご覧ください



ポスター作成班



動画作成班

🍅 ピノヤマトマト



材料と分量

- ・ミニトマト「完熟」 300g
- ・砂糖 50g
- ・レモン汁 大さじ1
- ・生クリーム 200ml
- ・バニラエッセンス 少々
- ・チョコレート

作り方

- ① トマトピューレとバニラエッセンスを加えさっくりと混ぜます。
- ② アイスcreamベースとトマトピューレを混ぜたものを製氷皿やアイスクャンディー型に流し込み、冷蔵庫で約4～6時間、完全に固まるまで冷やします。
- ③ チョコレートを湯煎で溶かします
- ④ 固まったアイスcreamを型から外し、溶かしたチョコレートにくぐらせ再び冷蔵庫で数分間冷やしてチョコレートを固めます。



トマトグラタンパイ



材料と分量

- ・マカロニ 50g
- ・ピザ用チーズ 40g
- ・ミニトマト 8個
- ・ベーコン 適量
- ・パイシート (10 × 18cm) 1枚
- ・溶き卵 適量

▼ミートソース

- ・合いびき肉 150g
- ・玉ねぎ 1/4個
- ・カットトマト缶 1/2缶 200g
- ・砂糖 小さじ 1/2
- ・塩こしょう 少々
- ・ケチャップ 大さじ 2
- ・中濃ソース 大さじ 1

作り方

- ① ミートソース用の材料を炒める
- ② ベーコン、ミニトマトを加える
- ③ 鍋でマカロニをゆでる
- ④ ②、③を混ぜ合わせる
- ⑤ 耐熱容器に④を入れてチーズをのせる
- ⑥ パイシートを被せて、表面に溶き卵を塗りオーブンで焼く

トマトの浅漬けを使ったトマトとモッツアレラチーズのサラダ



材料と分量

- ・ミニトマトパック 1パック
- ・キュウリ 1本
- ・レタス 半玉
- ・ブラックペッパー 適量
- ・モッツアレラチーズ 適量
- ・塩 適量
- ・オリーブ油 適量



作り方

- ① ミニトマトはヘタを取り爪楊枝で皮目を数か所刺します
- ② ①をポリエチレン袋に入れて「浅漬けの素」を注ぎ空気を抜いて冷蔵庫で約30分漬けます
- ③ ミニトマトを食べやすい大きさに切る
- ④ ③のミニトマトとモッツアレラチーズを盛りつけ混ぜ合わせる
- ⑤ ブラックペッパーをかける

トマト大福



材料と分量

- ・トマト 8個分
- ・ミニトマト 8個
- ・白玉粉 100g
- ・トマトジュース 125g
- ・上白糖 30g
- ・こしあん 160g
- ・片栗粉適量

作り方

- ① ボウルに白玉粉と上白糖を入れ、トマトジュースを少しずつ加えながら白玉粉の溶け残りがないように練り混ぜ、耳たぶより柔らかめの生地を作る。
- ② ①にラップをかけ電子レンジ (600W) で2分間熱した後、木杓子で練り混ぜる。再びラップをかけて1分間加熱し練り混ぜ、再度ラップをかけて1分間加熱し、餅生地を作る。
- ③ ②を片栗粉の中にとり8等分に分けて丸める。
- ④ こしあんを8等分にし、ミニトマトを包んで丸める。
- ⑤ ③の生地で④を包み、形を整えて仕上げる。

いつもは水を使い生地を作るが、今回は水ではなくトマトジュースに変え生地をトマト味の生地にする。そうすることにより、さらにトマトの味が深まり、トマトに含まれているリコピン・カロチンを多く摂取することが可能となる。



トマトごま油和え



材料と分量

- ・ミニトマト 5個分
- ・ごま油 大さじ 1
- ・砂糖 お好み
- ・塩昆布 1つまみ (お好み)
- ・ツナ 缶半分
- ・鰹節 お好み

作り方

- ① トマトのヘタをとり乱切りにする
- ② 塩昆布とツナを混ぜる
- ③ ごま油をかける
- ④ 砂糖や鰹節で調節





▲全校生徒からネーミングとパッケージデザインを募集し、メンバーで決定しました

パッケージデザインは全校生徒から募集し、生徒たちの投票によって、ミニトマト、バラ、そして玉名市マスコットキャラクター「タマちゃん」がコラボした可

愛らしいデザインに決定！名称を「たまフル」というネーミングに決まりました。



▲文京区でも販売活動を行いました

製品が出来たら今度は販売戦略。どのようにアピールしたらよいか。市内小売

店を始め、東京や熊本市内でも販売会を開催しました。

生徒たちの熱意と、地域との連携が生み出した「トマトふりかけ・たまフル」も採用され、玉名市の新たな魅力を発信する商品として注目を集めています。



たまなフラワーパークの柴尾美道さんが強力なパートナーとして参加していただきました。柴尾さんは、学生による農産物加工を通じて農業の魅力発信をビジネスプランに掲げており、まさに今回のプロジェクトにぴったりの協力者です。

自分たちで トマトの生産から

6月の第1回検討会議では、生徒たちから様々なアイデアが出されましたが、最終的に柴尾さんの助言をもとに全国トップクラスの生産量を誇る玉名産トマトを使った「トマトふりかけ」に決定。原材料のトマトは、

同校産のものを使用することになりました。

7月、トマトを乾燥粉末にすることから開発は始まりました。試作会を実施し、

トマト粉末にカツオ粉末やベーコンなどを加え、味の試行錯誤を重ねました。8月には試食会を行い、生徒たちの率直な意見を出し合いました。また原価計算にも挑戦し、手に取ってくれ

るお客様のことも考えながら、味の改良に取り組みました。また、8月下旬には、製造現場である「たまなフ

ラワーパーク」を視察。柴尾さんから製造工程の説明を受け、実際に作業を手伝うことで、商品への理解を深めました。

パッケージデザインは全校

生徒たちから募集し、生徒

たちの投票によって、ミニ

トマト、バラ、そして玉名市

マスコットキャラクター「タ

マちゃん」がコラボした可



県立北稜高校発！ 玉名市名産トマトが 絶品「トマトふりかけ」に変身！

県立北稜高校の生徒たちが、玉名市の地域活性化に貢献しようと、新たな特産品開発プロジェクトを始動！今回は、なんとトマトを使った「トマトふりかけ」です。

熊本県立北稜高校は、玉名農業高校をルーツに持つ専門科高校。生徒一人ひとりの個性と才能を伸ばす多彩な教育活動を展開しています。

地域との繋がりを大切にする同校では、地元企業や団体との連携による実践的な学習機会を豊富に提供。特産品を活用した商品開発プロジェクトでは、生徒たちが主体的に企画・開発に取り組み、地域活性化にも貢献しています。

今回の商品開発は、令和4年度に地元農家と共同開

販売には、市が紹介した「たまな未来創造塾」修了生の

16人の志士たち

北稜高校魅力推進委員会

として集まった16名の生徒

たちは、商品開発からパッ

ッケージデザイン、販売戦略

まで、全ての工程に主体的

に関わっています。試作や

出ず商品開発を目指しまし

た。

発した「いちごバター」に

続く第2弾。市地域振興

課との連携のもと、玉名市

を代表する農産物であるト

マトの魅力を最大限に引き

出す商品開発を目指しまし

た。

た。

た。

た。

た。

た。

た。

た。

た。

た。

た。

た。

た。

た。

た。

た。

た。

た。

た。

た。

た。

た。

た。

た。

た。



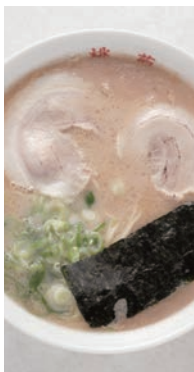
▲ふりかけの原料は、園芸科で栽培したミニトマトを使用しました

よかところ玉名



自然の恵でいっぱい

玉名市は農産物の宝庫。有明海、菊池川、小岱山、金峰山系の山々の豊かな自然の恩恵を受け、米、トマト、イチゴやみかんなどの果実類、海苔などの一大生産地となっています。ふるさと納税の返礼品としても大人気！



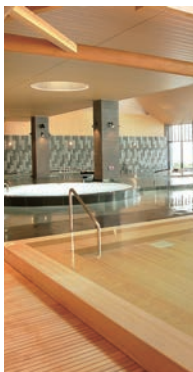
熊本ラーメンの 原点がここに！

玉名ラーメンは、濃厚な豚骨スープに中細麺、焦がしニンニクチップをかけて食べるのが特徴です。市内には多くのラーメン屋さんが軒を連ねています。



新幹線で楽々移動

新幹線に乗れば、新玉名駅から博多駅まで38分！熊本駅までは9分で行くことが出来ます。新玉名駅構内にある「観光ほっとプラザたまら」には、観光案内所、物産販売、喫茶スペースがあります。



温泉ざんまい！

1300年もの歴史を誇る「玉名温泉」と夏目漱石の草枕の舞台にもなった「小天温泉」があり、観光はもちろん、“地域のお風呂”として、日常的に利用することが出来ます。



旬なたまな情報を GET しませんか？

たまなファンクラブ 入会募集中！



玉名市公式 LINE では、ファンをもっと増やしたいということでファンクラブを作っています。ファンクラブでは、市外の皆さん向けに玉名市の今をお伝えしたり、ふるさと納税などの情報を発信したりします。ぜひぜひ、お友達登録をしてください。

登録方法

- ① QRコードから公式 LINE の友達登録をする。
- ② 基本メニューの受信設定で【たまなファンクラブ】を選択する。
- ③ 必要事項を入力し設定完了！

どこでも仕事ができます

コワーキングなスポット



よーやく、玉名にもコワーキング施設ができました。仕事にも勉強にも様々な使い方ができます。ぜひご利用ください。

くわしくはこちら

HOME (玉名駅前)

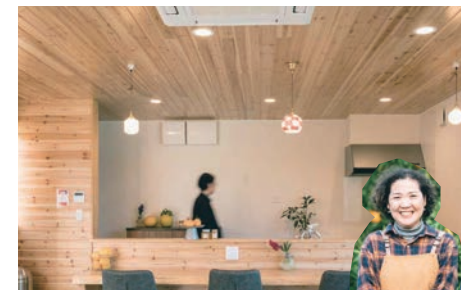


学生さんたちの利用も多いです

所在地：玉名市中 77-3
営業時間：午前 11 時～午後 7 時
休業日：土・日・祝・年末年始
利用料金：
大人 1,100 円 / 1 日 (3 時間以内 550 円)
学生 110 円 / 1 日
会議室利用：1,100 円 / 1 時間
【電話】080-5053-4380
【E-mail】home-tamana@futurelink.co.jp

Mizumoto Orange Coworking Garden (天水地区)

所在地：玉名市天水町小天 1128
営業時間：午前 10 時～午後 6 時 (不定休)
利用料金：
コワーキング 1,650 円 / 1 日 (1 時間 550 円)
イベント 1,100 円 / 1 時間
2 階オフィス：
1 人席 22,000 円 / 月
2 人席 33,000 円 / 月
【電話】0968-82-8077
【E-mail】info@mizumotoorangegarden.com



秋にはミカン狩りもたのしめちゃいます

玉名出身者のお店の情報を募集中

玉名が好きすぎて「うちの店で玉名をPRしてよかばい」というすてきな店も募集しています。「玉名方言番付」をお送りします。

情報
求む

玉名市では玉名市のPRにご協力(無償になります)いただける市外で飲食店経営されている玉名市出身の店主を探しています。

玉名弁の
店主がいる

どうみても
玉名の食べ物

なお情報をいただく際は、店名、経営者の氏名、お店の住所などできるだけ詳しい情報をいただけると嬉しいです。

〒 地域振興課 TEL0968-75-1421 E-mail chiiki-s@city.tamana.lg.jp

1



クイズ 「とっけむにゃ」の意味は次のうちどれ？

- ①時計台
- ②ねむたい
- ③とんでもない

2



クイズ 「がっぱす」の意味は次のうちどれ？

- ①たくさん
- ②がっかりする
- ③学校

よそ者とばれないための玉名必須方言
**方言
クイズ**
これであなたも
玉名人

3



クイズ 「さしより」の意味は次のうちどれ？

- ①差し入れ
- ②刺身
- ③とりあえず

4



クイズ 「スイカ」の意味は次のうちどれ？

- ①甘い
- ②うまい
- ③すっぱい

正解：①とんでもない、②がっかりした、③とりあえず、④すっぱい

【用語解説】①「わっ！とんでもないことだ」②「今日は残念だったなあ。」③「とりあえず、生ビールをください」④「このミカンは酸っぱいですね」



高瀬合同タクシー
0120-373-510



玉名タクシー
0120-331-810



産交バス玉名営業所
0968-57-0100



アトムタクシー
096-276-0001



大洋タクシー
0120-370-531

運転手不足は
深刻な課題です



本市も人口減少によってあらゆる分野の担い手が不足しています。特に住民の移動をお手伝いしている、バスやタクシーの乗務員不足は深刻。玉名市内で公共交通を担っている会社をご紹介します。

地域公共交通を維持しませんか？

地域をささえる企業を紹介します

たまなで働き、たまなで暮らす