

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。

ミニトマトの王に 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、連携都市である東京都文京区の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。



ミニトマト酢



材料と分量

- ・ミニトマト 15 個
- ・塩 適量
- ・ローリエ 1 枚
- 調味液
- ・コンソメ 小さじ 1
- ・水 150ml
- ・お酢 50ml
- ・はちみつ 20g
- ・鷹の爪 1 本

作り方

- ① ミニトマトを湯剥きして塩をふり、ボウルに入れておく。
- ② 小鍋に調味液の材料を入れ、はちみつが溶けて馴染んだら熱いうちに①注ぐ。
- ③ キッチンペーパーを被せて、常温まで冷ます。
- ④ 冷めたら保存容器に移し、ローリエを入れ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

- ・インスタントラーメン 一人前
 - ・ミニトマト 6 個
 - ・トマトジュース 200ml
 - ・水 300ml
 - ・チーズ 20g
 - ・牛乳 大さじ 1
- ※インスタントラーメンは味噌味や塩味がおすすめ

作り方

- ① インスタントラーメンから麺のみを取り出し、好みの硬さにゆで、大きめの器に移す。
- ② 水 300ml を沸騰させ、付属のスープ、トマトジュース、へたを取ったミニトマトを加え、ミニトマトが柔らかくなるまで煮る。
- ③ 出来上がったスープを①に入れる。
- ④ チーズに牛乳を加え、600w 電子レンジ 40 秒ほど温め、かき混ぜてよく溶かす。
- ⑤ ①の上に④をかけて完成。



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} ^{Vege Rise}

管理栄養士 ^{ほんだともみ} 先生

代表取締役 ^{よねむらほるき} 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 (直径 5cm の型 8 個分)

- ・ミニトマト 30g
- ・上白糖 5g
- ・レモン汁 2・3 滴
- ・バニラアイス 120g
- ・ダークチョコレート 100g

作り方

- ① ミニトマトの皮を湯むきする。
- ② プレンダーで①、砂糖、レモン汁を滑らかにし、トマトピューレを作る。バニラアイスはボウルに移し、滑らかになるまで混ぜる。
- ③ ②を混ぜ合わせ、トマトアイスクリームベースを作る。
- ④ シリコンの型に湯煎で溶かしたダークチョコレートを流し込み、余分なチョコレートを取り除くことでチョコレートの型を作る。
- ⑤ ④を固まるまでしっかりと冷凍庫で冷やす。
- ⑥ ③を④に流し込みしっかりと冷凍庫で冷やし固める。
- ⑦ ⑥の上からダークチョコレートをかけ、冷凍庫で 6 時間以上冷やし固める。
- ⑧ ⑦のチョコレートを割れないようにゆっくりと取り出して完成。



トマトグラタンパイ



材料と分量 (2人分)

- ・マカロニ 100g
- ・ミートソース 260g
- ・チーズ 60g
- ・ミニトマト 適量
- ・ベーコン 2枚
- ・冷凍パイシート 1枚
- ・卵 1個

作り方

- ① マカロニを規定時間ゆでる。オーブンはあらかじめ 200℃ に予熱をする。
- ② ベーコンは 5mm ほどの幅に、トマトはお好みの大きさに切る。
- ③ フライパンでベーコンを炒め、焼き色がついてきたらミートソースとミニトマトを加え、ミニトマトが柔らかくなるまで煮る。
- ④ 耐熱容器に③を入れ、パイシートを耐熱容器よりもひとまわり大きくなるように切って伸ばし、耐熱容器にかぶせてぴったりと貼り付ける。
- ⑤ 溶いた卵をパイシートの上に塗り、200℃ に予熱したオーブンで約 10 分、きつね色になるまで焼いたら完成。

トマト大福

材料と分量 (8個分)

- ・ミニトマト 8個
- ・白玉粉 100g
- ・トマトジュース 50ml
- ・水 150g
- ・上白糖 30g
- ・白あん 160g
- ・片栗粉 適量

※ミニトマトは皮が薄く、スイート系の品種がよい



作り方

- ① 白あんを 8 等分にし、ミニトマトを包んで丸める。
- ② 耐熱ボウルに 白玉粉と上白糖を入れ、トマトジュースと水を加えながら白玉粉の溶け残りがないように練り混ぜる。
- ③ ②にラップをかけ、電子レンジ (600w) で 2 分間加熱した後、木杓子でよく練り混ぜる。再びラップをかけて 2 分間加熱し、木杓子でよく練り混ぜる。生地が透明になるまで 1 分間ずつ繰り返し、餅生地を作る。
- ④ 出来上がった餅生地を片栗粉の中にとり、8 等分に分けて丸める。
- ⑤ 餅生地が固くならないうちに素早く④の生地を①を包み、形を整えて仕上げる。



浅漬けトマトのカプレーゼ



材料と分量

- ・ミニトマト 10 個
- ・浅漬けの素
- ・モzzarellaチーズ (キャンディタイプ) 適量
- ・バジル 5 枚
- ・ブラックペッパー 少々
- ・オリーブオイル 適量



作り方

- ① ミニトマトをポリエチレン袋に入れて全体が浸かるくらい浅漬けの素を注ぎ、空気を抜いて冷蔵庫で約 30 分漬ける。
- ② ①のミニトマトとモzzarellaチーズを皿に盛りつける。
- ③ ブラックペッパー、バジル、オリーブオイルをかけて完成。

トマトごま油和え



材料と分量

- ・ミニトマト 5 個
- ・ツナ 25g
- ・ごま油 大さじ 1
- ・塩昆布 適量
- ・砂糖 適量
- ・かつお節 適量

作り方

- ① ミニトマトを半分に切り、ボウルに入れる。
- ② ①にツナ、塩昆布、ごま油、砂糖を加えて混ぜ、お皿に盛り付け、上からかつお節をふりかけて完成。





▲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

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」ふるさと納税返礼品としても採用され、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、

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。



店を始め、東京や熊本市内でも販売会を開催しました。



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。

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



▲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分で行くことができます。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)

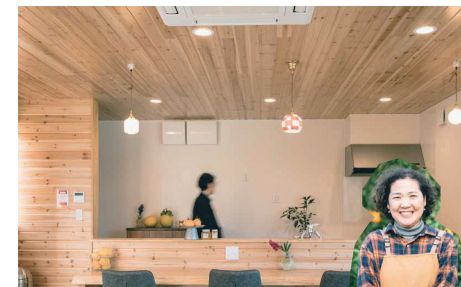


学生さんたちの利用も多いです

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

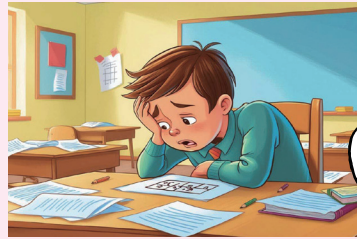
1



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



岱洋タクシー
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