

① あぶり鮎 あゆ

② 塩鮎 しおあゆ

③ 糟漬之鮎 かすづけのあゆ

④ 八代蜜柑 やつしろみかん

⑤ 菊池苔 きくちのり

八代の球磨川でとれる鮎は、くん製、塩漬、糟漬にして、江戸に送られました。

高田蜜柑(こうだみかん)ともいう。甘味が強く美味であることから将軍様への献上品に用いられました。

菊池川でとれる川のりは、風味にすぐれ、将軍様への献上品に用いられました。

⑥ 素麺 そうめん

⑦ 麻地生酒 あさじなまざけ

⑧ 求肥錫 ぎゅうひあめ

肥後の素麺といえば、南関素麺が有名ですが、八代でも素麺は作られていました。

もちごめとうるちごめとを等分してつくる豊後、肥後の名酒。寒の水を用い、土中に埋め、草茅などでおおひ、夏に取り出す。

朝鮮飴ともいう。もち米・水あめ・砂糖をこね合せてつくった菓子。