



ふるさとくまさんデー



毎月19日は食育の日ですね!

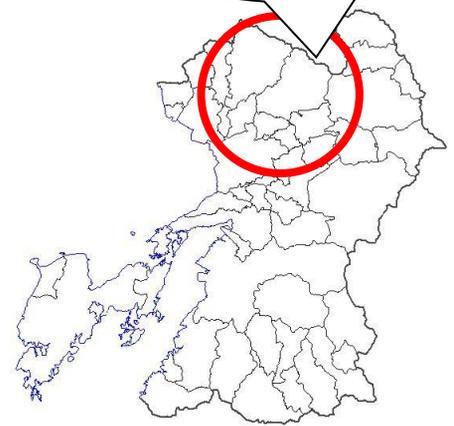
熊本県のいろんな地域の料理が登場

しますよ。お楽しみに☆

12月 菊池・山鹿地区

菊池地区は、熊本県の北東部に位置しています。北部に阿蘇外輪山の山々が連なり、そこを水源とした菊池川、白川に潤される平野が広がる自然環境に恵まれた地域で、菊池水源が有名です。また、平成の合併では山鹿市に鹿本地区が統一されました。県の北に位置しており、山鹿温泉やチブサン古墳など、たくさんの観光地があります。

ここが菊池・山鹿地区だよ!大自然に囲まれ、農業が盛んな地域です。



<<12月18日のメニュー>>

麦ごはん 牛乳 千草焼
ごぼうと牛肉のピリ辛炒め 武光公汁

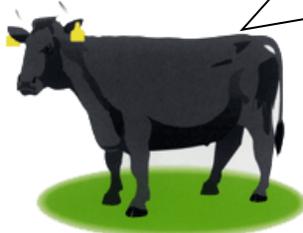
味彩牛って?

味彩牛は熊本県内産を基本とし、12ヶ月以上県内で飼育した交雑牛の牛肉です。熊本県には他にも、阿蘇の赤牛やくまもと黒毛和牛など有名な牛肉があります。

全国

4位 菊池牛

熊本県の牛肉の生産量は、全国4位です。菊池市は、県内一牛肉の生産が盛んで、「菊池牛」または「味彩牛」と呼ばれています。地域に菊池水源という清らかな水が豊富にあるのも、おいしい牛肉ができる理由のひとつです。肉質がやわらかく、脂肪ののりがちょうど良いのが特徴です。



全国

6位 さつまいも

さつまいもは、水はけの良い土地でよく育つ作物なので、阿蘇外輪山のふもとに広がる畑地帯を中心に、県下全域で栽培されています。その中でも菊池郡大津町のからいもは「ほりだし君」として全国的に有名です。「からいも」とは、「さつまいも」のこと。11月には、町の農産物から、からいもをテーマにした「からいもフェスティバル」と呼ばれるお祭りが毎年行われています。



菊池水田ごぼう

一般的なごぼうの旬は、11月~2月ですが、菊池水田ごぼうは、お米の収穫が終わった田んぼを畑にして栽培するため、3月~6月に収穫されます。「水田ごぼう」という名前もここからきています。

お姫さんだご汁

お姫さんだご汁は、さつまいもを蒸してつぶしたものに小麦粉を入れ、よくこねて作っただご(だんご)を片手でちぎり、汁の中に加えます。だごが「お姫さんの肌のようにやわらかい」ので、この名前がついたそうです。

