



ふるさとくまさんデー



3月 阿蘇地区

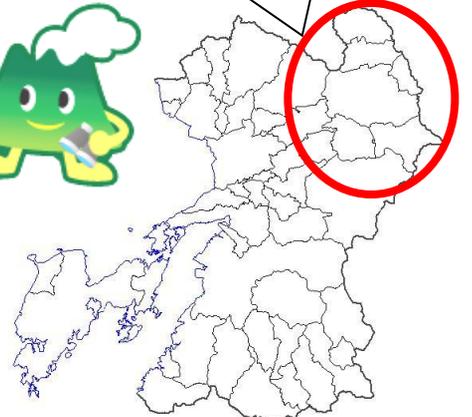


阿蘇地区は、阿蘇市・小国町・南小国町・高森町・産山村・南阿蘇村・西原村の1市3町3村で、県の北東部に位置しています。世界最大級のカルデラを誇る阿蘇山をはじめ、豊富な温泉と恵まれた自然で、熊本を代表する観光地です。

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。お楽しみに☆

阿蘇地区は涼しい気候で、畜産や農業がさかんな地域です。

<<3月19日のメニュー>>
たかなごはん 牛乳
里芋田楽 だご汁



田楽



田楽とは、豆腐やこんにやく、なすや里いもなどを串に刺し、ゆずや木の芽などで香りをつけたみそをぬりつけ、炭火で焼いたもので、作物の収穫を感謝して食べる料理です。阿蘇では、特に「高森田楽」が有名です。高森田楽では、つるの子いもやこんにやく、豆腐などを田楽にし、ヤマメなどと一緒に炭火で焼きます。「つるの子いも」は里いもの仲間、形が鶴の首に似ているので、この名前になりました。つるの子いもは、火山灰土壌のやせた土地にしかできません。



阿蘇高菜



阿蘇高菜は寒暖の差が大きい気候や火山灰土壌など、特有の風土の阿蘇地方でしかとれない阿蘇を代表する農産物です。一番の特徴はシャキッとした歯ごたえとピリッとした辛味で、3月中旬から下旬にかけて細い茎の部分を機械を使わず、1本1本手で折りながら収穫します。収穫した高菜はその日のうちに塩もみし、高菜漬けにします。高菜漬けには少なめの塩で浅漬けしたきれいな緑色の「新漬け」と、多めの塩でじっくり漬けた、べっこう色の「古漬け」があります。新漬けはそのまま刻んで食べ、古漬けは油で炒めたり、阿蘇の郷土料理でも

だご汁とは・・・

だご汁は熊本県の郷土料理で、小麦粉を練ってちぎった平らなだんごまたは麺状のだんごが入ります。熊本では「だんご」を「だご」と呼ぶことから「だご汁」の名で親しまれています。昔は貴重品だった米の代わりに「だご」を入れたとも言われています。

県内のだご汁は地域で具や味付けが違い、阿蘇地方では肉、ごぼう、にんじん、大根、里芋などの根菜類や椎茸など、山でとれるものを具にします。

