

郷土料理 熊本県 12月15日(金)実施 葛西中学校

熊本県は九州地方のほぼ中央に位置し、山の多いことが特徴です。北は筑肥山地、東は九州山地、南は国見山地と三方を山に囲まれ、県の面積の4分の3は山地といわれます。その一角を占める阿蘇山の周辺では、古くから畜産、酪農がおこなわれてきました。また、熊本県は水の質が良いことでも知られ、中央の平野を中心に、1年を通じて様々な農作物が栽培されています。西側は島原湾、八代海などの海に面し、穏やかな内海では、魚の養殖やのりの生産が盛んです。

おもな農水産物

阿蘇高菜 ひともじ(ねぎ) れんこん
トマト スイカ みかん のり 養殖ぶり
養殖だい あか牛 天草大王(鶏)

〈阿蘇高菜〉

旬3月

阿蘇地方で古くから栽培されてきたカラシナ的一种。約30cmに伸びたところを、茎ごと手で折りとって収穫します。

〜ご当地人気料理〜

芥子れんこん 高菜めし 太平燕
いきなり団子 だご汁 馬刺し
ひともじぐるぐる



特産物



今日の献立：高菜めし 牛乳 きびなごの磯辺揚げ

かぶのゆず風味 だご汁 みかん

▼ 高菜めし

通常、高菜は大きく広がった葉を食べますが、熊本で採れる「阿蘇高菜」は茎が細くやわらかいため、開花前の花の付いた茎ごと収穫します。ピリッとした辛みがあり、漬物にして食べるのが一般的です。高菜飯はこの漬物を刻んで炒め、ご飯に混ぜた料理です。

▼ きびなごの磯辺揚げ

「きびなご」は体長10cmほどの小魚。刺身、天ぷらなど様々な料理で食べられるほか、干物や煮干しにも加工されます。熊本県では、主に天草市の天草漁港で水揚げされており、そのまま金網で焼く「ブス焼き」という料理は天草名物のひとつです。

▼ かぶのゆず風味

熊本県では、上益城(かみましき)地域を中心に「ゆず」が栽培されています。山の傾斜地を利用しているため水はけや日当たりが良く、風の影響も少ないため、ゆずの栽培に適しているのです。このような地理的好条件下、色づき・香りともに高品質の熊本産ゆずが育てられています。

▼ だご汁

だご汁は小麦粉で作った団子を、味噌またはしょうゆ仕立ての汁に入れた料理のこと。山が多い土地では、米よりも麦の栽培が盛んであったため、小麦粉を使った料理が多く作られてきました。だご汁はその代表的なもので、熊本県以外の地域でも親しまれてきた料理です。

▼ みかん

熊本県は、みかんの生産量が全国4位。栽培に適した地形を活かし、様々な種類のみかんが収穫されています。