



ふるさとくまさんデー9月号



まいつき にち しょくいく ひ
毎月19日は「食育の日」です。

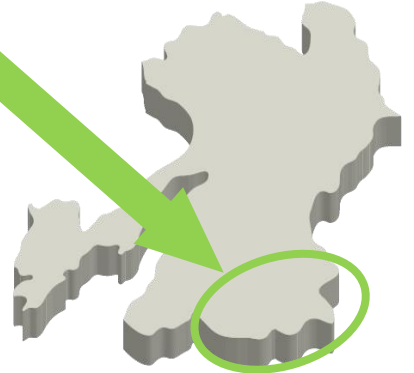
こんだて

くり はん ぎゅうにゅう じる
栗ご飯 牛乳 つぼん汁
さんまの かんろに ぐまあえ
さんまの甘露煮 ごまあえ

こんげつ
今月のふるさとくまさんデーは、

ひとよし くまちいき とくさんひん きょうどりょうり
「人吉・球磨地域」の特産品・郷土料理を
と 取り入れています。

ひとよし くまちいき
人吉・球磨地域は
このあたりです。



くり

ひとよし くま きせつ かんたん さ はげ ちゅうや きおんさ
人吉・球磨は、季節の寒暖の差が激しく、昼夜の気温差も
おおきいため、農産物の糖度が高く、また、濃い霧が農産物を
まも 守ってくれます。

さて、秋の味覚といえば栗。球磨盆地の北に位置する
やまえむら くり おおつぶ あま ふうみゆた ひんしつ よ
山江村の栗は、大粒で甘く風味豊かです。品質の良さか

ら、昭和天皇にも献上され「日本一」との呼び声もかかりました。



つぼん汁

つぼん汁は、人吉・球磨地域に伝わる
きょうどりょうり
郷土料理のひとつです。

お祭りやお祝いごとなど行事があるときに必ず作ら
れます。深い壺に汁を盛り付けることから、「つぼの汁」
これが変化して「つぼん汁」と呼ばれるようになったそう
です。つぼん汁に入る具材、だしはそれぞれの家庭に受け継がれた味になって
います。

