

食の日...ふるさとたんてー

がつ 3月12日(火)

こんだて 献立は...



たかな 高菜めし ぎゅうにゅう 牛乳
だご汁 じゅう 五目卵焼き
ごもくたまごや やさい うめ あ 野菜の梅マヨ和え

3月「阿蘇地域」

あそちいき 阿蘇地域は阿蘇市、小国町、高森町、南小国町、産山村、西原村、
みなみあそむら 南阿蘇村の1市3町3村です。世界でも有名な大型カルデラと
ゆうだい 雄大な外輪山を持ち、「火の国」熊本県のシンボリックな存在として
しん 親しまれている阿蘇山があります。

あそちいき 阿蘇地域の農地は、高地の涼しい気候で、土壌改良を行った
ため、あそ 阿蘇では稲作や畜産だけでなく、野菜や花などの農業が盛
んに行われています。



あそ たかな 阿蘇高菜

あそ たかな 阿蘇高菜は10月頃に種まきが行われ、3月から4月に
かけて収穫されます。阿蘇高菜の収穫は全て手作業で行
われ、機械や道具は使用しないそうです。茎の一番やわら
かな部分を選別しながら、手で1本ずつついでに折って
いきます。これはあそ たかな 阿蘇高菜独特で「高菜折り」と呼ばれる
伝統的な収穫方法です。

寒暖の差が大きい気候や火山灰由来の土壌などの阿蘇
特有の風土に育まれた阿蘇高菜は、茎が細くて歯ごたえが
あるのが特徴です。

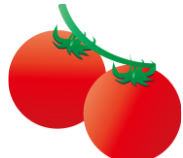


だご汁



「だご汁」は、小麦粉を水でこねてしばらくねかせ、手でのばしてちぎった団子を入れた汁のことです。阿蘇地域では、ごぼう、にんじん、大根、里芋などの根菜類や椎茸など、山の幸が豊富にはいり、しょうゆ味 や みそ味で食べます。手軽に作れて栄養価も高く、腹持ちが良いので、古くから農作業の合間などに食べられ親しまれてきました。「だご」とは熊本弁で「だんご」を意味し、だんご汁とも呼ばれています。

野菜は、トマト、ほうれん草、アスパラガス、大根、キャベツ、いちごなどを中心に農産物の栽培が盛んです。



今日は、キャベツを使った和えものです!