

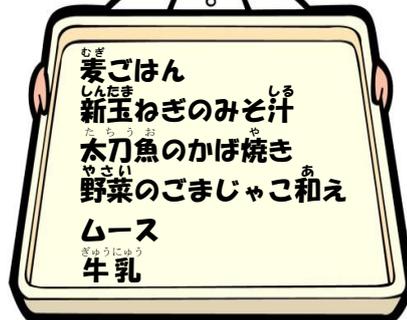
毎月の日...ふるさとまはらー

がつ あしきた みなまたちいき

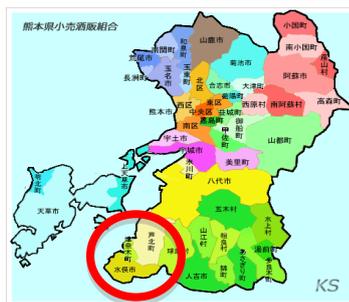
5月 は「芦北・水俣地域」

水俣・芦北地域は、熊本県の南部に位置し、水俣市、芦北町、津奈木町の1市2町があります。海岸線近くまで迫る山々には、暖かな気候を利用して甘夏やデコポンの畑が広がっています。西は不知火海に面していて、山と海のめぐみがいっぱいの芦北・水俣地域です。

5月19日(金)
こんだて
の献立は...



たちうお 太刀魚



芦北地域では太刀魚漁が盛んです。太刀魚は字のごとく、「太い刀のような形」をした魚です。小さいものはお刺身に、大きいものは煮つけや塩焼きなどにして食べられます。給食では太刀魚の唐揚げに甘辛いタレをからめて味付けをしますよ。

たちうお クイズ

太刀魚はどうやって泳ぐでしょうか？

- ① 横泳ぎ
- ② 立って泳ぐ
- ③ 砂の上をにょろにょろ泳ぐ



しん たま 新玉ねぎ



4～5月にかけて玉ねぎの収穫が始まります。この時期に収穫された玉ねぎは「新玉ねぎ」と呼ばれ、みずみずしく甘みがあるのが特徴です。また、水俣・芦北ではサラダ玉ねぎの栽培も盛んです。JAあしきたでは、「特別栽培農産物」として農薬や化学肥料をできるだけおさえた栽培方法で作られたサラダ玉ねぎのブランド「サラたまちゃん」が有名です。

ちりめん



芦北町では、うたせ船による「地引網」によるちりめん漁が盛んです。地引網とは、2隻の船で大きな網の両サイドを引きながら魚をとる方法です。とれたちりめんは、乾燥機にいれ、乾燥させます。乾燥させたものを「ちりめんじゃこ」と呼ばれています。給食ではサラダやふりかけに使います。

