



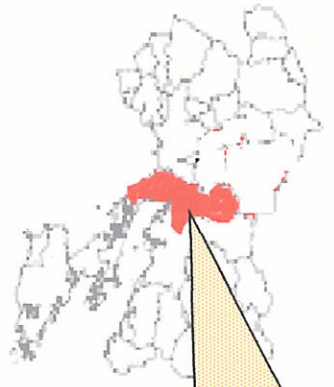
ふるさとくまさんデー

11月

今日の献立

びりんめし 牛乳
白玉汁
あじごまフライ
れんこんの辛子マヨあえ

宇城地区は熊本県の中心部に位置し、宇土市、城南町、美里町、宇城市の2市2町があります。農業は温暖な気候を生かしたれんこんやトマト、みかんなどの栽培が盛んです。海に面している地域では魚介類や海藻などが多く採れます。



宇城地区

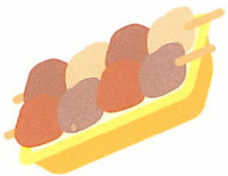
びりんめし

びりんめしは、三角町の戸ばせ島に伝わる混ぜごはんです。仏事のときに作られる精進料理で、豆腐を油で炒めるときに「びりん、びりん・・・」という音が聞こえるので、「びりんめし」という名前がついたと言われています。精進料理なので、肉や魚介類は入っていませんが、コクがあり、風味豊かな味わいがある郷土料理です。



白玉粉

宇城市小川町は白玉もちの材料である、もち米の産地です。白玉粉はもち米を水に浸してすりつぶし、水にさらした後、脱水・乾燥させて作ります。同じもち米からできるもち粉より粒子が細かく、舌触りがなめらかです。



れんこん

宇城市松橋町にはれんこん畑がたくさんあります。れんこんは胃腸の健康を保つ栄養素が含まれています。また「見通しがきく」縁起のよい食べ物とされ、お祝い事には欠かせません。様々な調理法でその味わいと食感を楽しめる食材です。

