

ふるさとくまさんデー



1月

今日の献立

にんじんごはん

武光公鍋

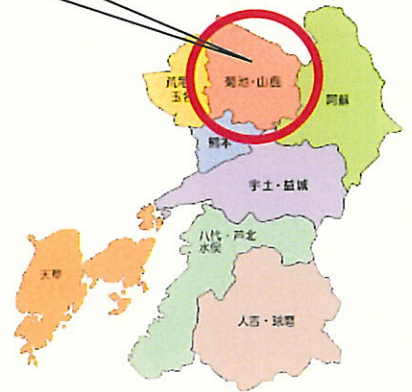
ヤーコンサラダ

厚焼き玉子

牛乳

菊池地区

菊池市、合志市、大津町、菊陽町からなる菊池地区は熊本県の北東部に位置しています。北部に阿蘇外輪山が連なり、菊池川、白川に潤される平野が広がっています。豊かな自然に恵まれ、さまざまな農作物が作られています。



たけみつこうなべ

武光公鍋

菊池地区の郷土料理「武光公鍋」。今から 650 年ほど前、戦いの時にいくさなべ「戦鍋」として食べられていたものです。菊池一族の第 15 代当主、菊池武光が鴨を弓で射る競技を始め、その鴨を使って鍋を作ったので「武光公鍋」という名前になりました。

菊池 15 代武光公の銅像は、現在の菊池神社を見守るように建っています。



にんじん



菊陽町でニンジン栽培が多くなったのは昭和 40 年代後半のことです。肥よくな土壌がニンジン作りに適しており、50 年代に入ってからさらに盛んになりました。

昭和 53 年には「国の指定産地」に認定され、以来、『菊陽人参』のブランド名で県内はもとより、全国へ向けて出荷されています。菊陽人参には、4 月～6 月出荷の春ニンジンと、11 月～3 月にかけて出回る秋ニンジンがあります。

ヤーコン

ヤーコンは、南米アンデス原産のキク科の根菜です。

見た目はサツマイモに似ており、食べてみるとシャリッとした食感で、甘みの少ない梨のような味が特徴です。キンピラやてんぷら、浅漬け、サラダなどいろいろな料理に使えます。

菊池市は、キクにちなんで、ヤーコンを特産品として栽培しています。

