



ふるさとくまさんデー

3月

今日の献立

- ・ 焼き肉丼
- ・ 牛乳
- ・ 高菜あえ
- ・ いちご

あそちく 阿蘇地区

あそちく あそし おぐにまち
阿蘇地区は、阿蘇市、小国町、
みなみおぐにまち たかもりまち うぶやまむら
南小国町、高森町、産山村、
みなみあそむら にしはらむら し
南阿蘇村、西原村の1市3
ちょう そん なつ
町 3村からなります。夏は
すず 涼しく、ふゆ 冬はきびしい寒さの
なか で、おいしい農産物がたく
さんつく 作られています。



阿蘇中岳火口



あか牛

あそ うし さんち
阿蘇は、くまとあか牛の産地です。
くまとあか牛は、毎日、太陽の光をたくさん
あびた牧草を40～50kg食べて、大自然の中を
3～6kmも歩くそうです。その肉は、赤身が多く
適度の脂肪分があります。「うまみがあり、やわら
かくておいしい」と、人気があります。



高菜(たかな)



あそ たかな やさい
阿蘇高菜は「くまとふるさと野菜」の
1つに指定されています。火山灰を含ん
だ土と阿蘇の寒さが、高菜をおいしくし
ます。高菜は、3月頃から一本一本手作業
で収穫します。これを「たかな折り」と
よび、収穫したその日に漬けこみます。



雪の中の高菜



いちご



なえ みず つち
いちごの苗は、水はけのよい土
でよく育ち、寒さに強く暑さに
弱いという特徴があります。
阿蘇の環境はいちごの栽培
に適していますね。「紅ほっぺ」
や「さがほのか」などいろいろな
品種が栽培されています。

