



ふるさとくまさんデー



うたせ船

5月

今日の献立

大野の鶏めし

牛乳

わかめのみそ汁

きびなごフライ

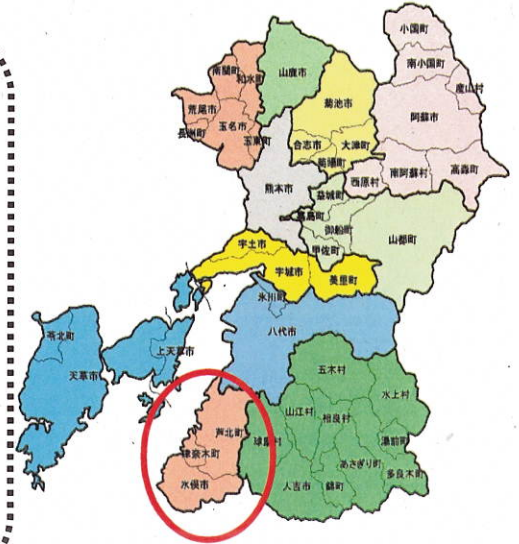
サラ玉と甘夏

のサラダ

水俣・芦北地区

水俣・芦北地区は、熊本県の南部に位置しています。不知火海に面し、美しいリアス式海岸があり、漁業が盛んです。

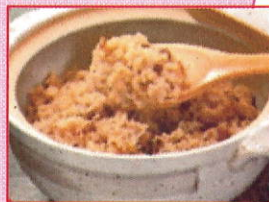
気候は穏やかで、冬でも暖かく、不知火海の潮風を受けたおいしい農産物や海産物がとれます。



出典：熊本県ホームページ

大野の鶏めし

水俣・芦北地区では、昔から「鶏めし」がよく作られていました。一般的な炊き込みごはんや鶏めしは、ごぼうやにんじんなど他の具材も入っていますが、大野の鶏めしは鶏肉だけを使って作られます。お祝い事や行事の時などに、鶏めしが作られてきたそうです。



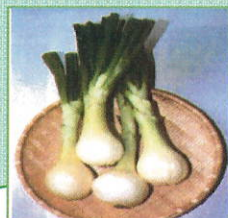
きびなご

きびなごはいわしの仲間です。身がやわらかいので包丁などを使わず、手開きにするときれいに処理できます。さしみや天ぷら、フライなどにして食べられる他、干物や煮干しにも加工されます。



サラダ玉ねぎ

水俣・芦北地区は全国でも有名なサラダ玉ねぎの産地です。サラダ玉ねぎは、普通の玉ねぎに比べてみずしく、辛みが少ないのが特徴です。名前の通り“生でもおいしく食べることができるたまねぎ”として、全国的に人気が高くなっています。



甘夏

水俣・芦北地域沿岸は年平均気温が16.5度を上回っています。暖かい海風と太陽の光をあびて、おいしい甘夏が育ちます。甘夏はほろ苦さと甘酸っぱさが混じり、爽やかな風味が特徴的な柑橘です。