



# ふるさとくまさんデー



つじゆんきょう  
通潤橋

10月

## きょう こんだて 今日の献立

ほし まはん  
お法使さん混ぜご飯

ぎゅうにゅう  
牛乳

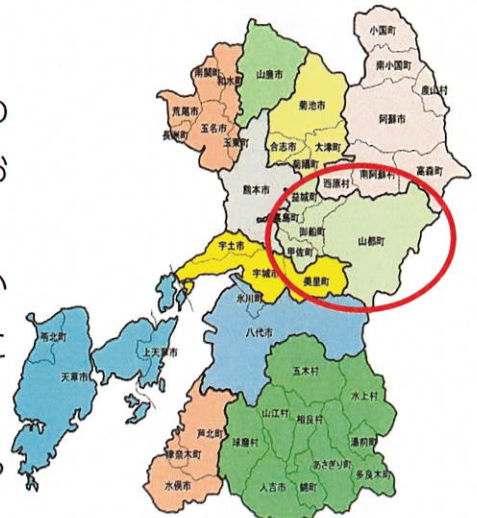
ばじる  
いちょう葉汁

かんろに  
いわしの甘露煮

すあ  
にらのごま酢和え

## かみましきちく 上益城地区

かみましきちく、くまもとけん  
上益城地区は、熊本県の  
ちゅうおうとうぶ いち  
中央東部に位置してお  
り、みふねまち ましきまち  
御船町・益城町・  
かしままち こうさまち やまとちょう  
嘉島町・甲佐町・山都町か  
らなります。きれいなみず  
にめく 恵まれ、米や高冷地野菜、  
おいしいお茶などが作ら  
れています。



出典：熊本県ホームページ

## ほし まはん お法使さん混ぜご飯

お法使まつりは、毎年10月30日に行われ  
る津森宮の祭りで、白川左岸、菊陽南小校区の  
4ヶ所と益城町、西原村の8地区を12年に1度  
巡ります。お法使の当番区では、それぞれ「御仮  
屋」を建て、一年間ご神体を安置し、翌年次の当  
番区へ受け渡しが行われます。

地区でお法使まつりがある時に  
食べられたのが「お法使さん混ぜ  
ご飯」です。



## ばじる いちょう葉汁

いちょう葉汁は、かしままち きょうどりより  
嘉島町の郷土料理  
です。いちょう葉汁は、その名の通り、  
いちょうのかたち き  
いちょうの形に切ったにんじんやだ  
いこん・さといもを、いちょうの葉に、  
炊いた大豆や枝豆  
をぎんなんに見立  
てて作ります。



## さかな かんろに 魚の甘露煮

甲佐町を流れる緑川では、鮎やヤマメな  
どの川魚を釣ることができます。甘めの  
醤油ダレでじっくり時  
間をかけて煮込んだ甘露  
煮は、冬の保存食とし  
て食べられてきました。



## にら

上益城地区では昔から、にらの栽培  
がさかんです。にらは、体の疲れを取る  
野菜として知られています。独特の香り  
があり、その成分には血液をサラサラに  
してくれる効果  
があります。

