



ふるさとくまさんデー

3月

きょう

今日のこんだて

- やきにくどんぶり
- ぎゅうにゅう
- コーンサラダ
- ムース

阿蘇（あそ）

あそは、あそし、おぐにまち
阿蘇は、阿蘇市、小国町、
みなみ おぐにまち うぶやまむら たかもりまち
南 小国町、産山村、高森町、
みなみ あそむら にしはらむら ちいき
南 阿蘇村、西原村がある地域
です。夏は涼しく、冬はきびしい
さむ なか
寒さの中で、おいしい
のうさんぶつ
農産物がたくさん
つく
作られています。



あそなかだけ かこう
阿蘇中岳火口



くまもとあか牛

あそ うし さんち あそ しせん ひとびと
阿蘇は、くまもとあか牛の産地です。阿蘇の自然は、人々が
て くわ い じ かんきよう うし まいにち だいち
手を加え、維持してきた環境です。あか牛は、毎日、大地を
ふ ある たいよう ひかり
踏みしめて3～6km歩きます。そして、太陽の光をたくさん
あびた牧草を40～50kg食べます。冬場は、あか牛に食べ
させるために農家の方々が草を刈り取ります。このすべてが、阿蘇の景観や生態系を
い じ ひつよう
維持するために必要なことなのです。



だいしぜん なか そだ うし しぼう すく あか み あし にく
大自然の中で育ったあか牛は、脂肪が少なく赤身のおいしさが味わえる肉です。

とうもろこし(とうきび)

あそ よ
阿蘇では、とうもろこしを「とうきび」と呼び、
むかし つた あま み かた ひんしゅ さいばい
昔から伝わるほんのり甘く実が固い品種を栽培
していました。収穫後につるして、阿蘇の冷た
い風で乾燥させ、米に混ぜて炊いて食べたり、牛
うま しりょう
や馬の飼料にしていました。

いま あま
今は、甘いとうもろこし
さいばい
が栽培されています。



ムース

あそ にゅうぎゅう おお しいく
阿蘇では、乳牛が多く飼育されて
います。阿蘇の地下水を飲み、牧草を
た そだ うし ぎゅうにゅう
食べて育った牛の牛乳から、ヨーグ
ルトやチーズ、アイスクリームなどの
か こうひん つく
加工品も作られています。

きょう ぎゅうにゅう にゅうせいひん
今日は、牛乳と乳製品をたっぷり
つか
使ったムースです。

