



ふるさとくまさんデー



5月

きょう こんだて
今日の献立

とりめし

ぎゅうにゅう

牛乳

わかめのみそ汁

た ちうお

太刀魚フライ

あまなつ

甘夏とサウたま

のサラダ

みなまた あしきた ちく
水俣・芦北地区

みなまた あしきた ちく くまもとけん
水俣・芦北地区は、熊本県
なんふ みなまた し あしきた
の南部にあり、水俣市、芦北
ぐんあしきたまち つ なぎまち
郡芦北町・津奈木町からなる
ちいき
地域です。

しらぬいかい めん きこう おだ
不知火海に面し、気候は穏
ふゆ あたた
やかで冬でも 暖かく、サウ
たま あまなつ た ちうお
ダ玉ねぎ、甘夏、太刀魚など
とくさんぶつ
の特産物があります。



出典：熊本県ホームページ

とり
鶏めし

みなまた あしきた ちく むかし とり
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。
いわ ごと ぎょうじ とし
お祝い事や行事のときなど
に、鶏めしが作られてきた
そうです。



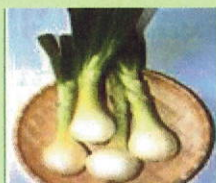
た ちうお
太刀魚

みなまた あしきた ちうほう うみ めん ぎょぎょう さか
水俣・芦北地方は海に面しているため、漁業が盛
んです。なかでも太刀魚が多くとれて有名です。
たちうお な とお ひとふ たち
太刀魚はその名の通り、まるで一振りの太刀のよう
な、銀色に輝く外見が特徴的です。海中で身体を
ぎんいろ かがや がいけん とくちようてき かいちゅう からだ
縦にして、「立ち泳ぎ」しながら獲物を
たて た およ えもの
待ち伏せすることから「タチウオ」と名
づけられたともいわれ、その名の由来に
ついては諸説あります。



サラダたまねぎ

たま みなまた あしきた とくさんぶつ
サラダ玉ねぎは、水俣・芦北の特産物です。
おだ やつしろかい めん おんだん た う きこう にし
穏やかな八代海に面し、温暖多雨な気候と西
しおかぜ ちから
からの潮風にはぐくまれ、サラダ玉ねぎは力
つよ そだ がつけしゅん がつ
強く育ちます。2月下旬から6月ころまで
なま た
“生でもおいしく食べることができるたまね
ぎ”として、全国に
しゅっか
出荷されています。



あまなつ
甘夏

あまなつ あしきた とくさんぶつ あしきたまち
甘夏は、芦北の特産物です。芦北町
たのうら あまなつ さいばい はじ
田浦で、甘夏の栽培が始まったのは、
いま ねん まえ
今から70年ほど前のことです。
あたた きこう しらぬいかい しおかぜ
暖かな気候と不知火海からの潮風
あまなつ
が甘夏をおいしくします。
ジャムやゼリーなどの
かこうひん つく
加工品も作られています。

