



ふるさとくまさんデー



あまくさしろろうそ
天草四郎像

6月

きょう こんだて
今日の献立

むぎ

麦ごはん

ぎゅうにゅう

牛乳

あおさのみそ汁

あじのかば焼き

じゃがいものサラダ

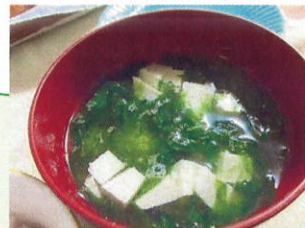
あまくさ ち く

天草地区

あまくさ くもとけん なんせい ぶ
天草は、熊本県の南西部
に 位置 し、 上天草市、
あまくさし れいほくまち
天草市、苓北町からなりま
す。あお うみ かこ
す。青い海に囲まれた島々
みどりふか やま し ぜんゆた
と、緑 深い山のある自然豊
かな地域です。
うみ さち めぐ
海の幸に恵まれているの
はもちろん、のうぎょう さか
農業 も盛んな
ち いき
地域です。



あおさ



あまくさ うみ あさせ かいがん てんねんもの
天草の海では、浅瀬の海岸で天然物のあおさがたくさんとれます。
ふゆ はるさき しゅうかく はるさき みかく し
冬から春先にかけて収穫されるあおさは、「春先の味覚」として知ら
れています。あおさは、ヒトエグサと言われる海藻の一種です。カル
シウムや 食物せんいが豊富に含まれています。

あじ



あまくさ いちねん とお たい
天草で一年を通してとれるあじは、大
しゅうぎょ にちじょうてき しょくたく
衆魚として日常的に食卓にあがる
いっぽう あまくさ あまくさてんりょう
一方で、天草では「天草天領あじ」と
してブランド化もされています。苓北町
から牛深町にかけた西海岸沖では、
いっほんづ うしふかまち にしかいがんおき
一本釣りでとられています。あまくさなだ つよ
天草灘の強
かいりゅう み ひ し
い海流にもまれて身が引き締まり、旬
の刺身は「タイ以上」と言われます。

じゃがいも

あまくさ がつ がつ
天草では、4月から6月にかけてじ
やがいもが収穫されます。しゅうかく おんだん きこう
温暖な気候
で育てられたじゃがいもは、あまみ
りホクホクとした食感が特徴です。
ひんしゅ しょっかん とくちょう
品種は「メークイン」「ニシユタカ」が
おお つく がつ
多く作られています。5月には、
あまくさし まつり おこな
天草市で「ジャガジャガ祭」が行わ
れています。

