



ふるさとくまさんデー

12月

今日の献立

ミルクパン

ぎゅうにゅう

牛乳

トマトポトフ

ちくわとキャベツの
サラダ



トマト

熊本県は、トマトの生産量日本一です。
熊本では、冬春トマトを中心に作られています。
その約80%が八代のトマトです。八代
平野の「八」と「平」で「はちベエトマト」
というブランド名で知られています。はちベ
エトマトは、他のトマトより糖度が1.5倍も
高く、日持ちが良いのが特徴です。

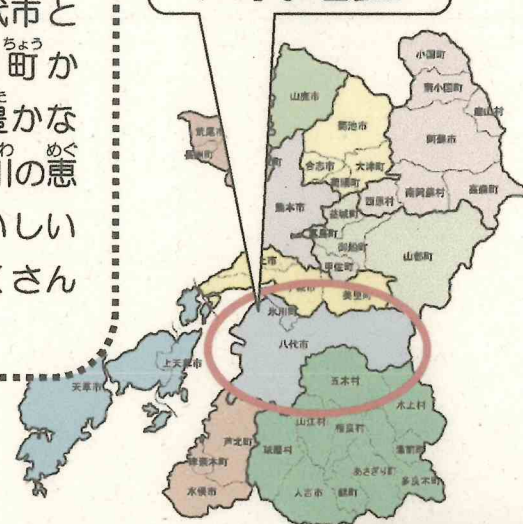


キャベツ

かつてい草の水田だったところで、現在は冬キャベツが
栽培されています。八代地域は、い草の生産量が全国トップ
クラスでしたが、中国産の輸入量表におされて、い草の
生産者が減少しました。冬でも温暖な気候と海のミネラルが
たっぷり溶け込んだ干拓地特有の土壌と八間川の豊かな水
が、噛めば噛むほど甘味のあるキャベツを作りだしています。

八代地区は、県内第2位の人口の田園工業都市である八代市と氷川町の1市1町からなります。豊かな大地、海、山、川の恵みが育てるおいしい食べものがたくさんあります。

八代地区



やつしろじょうあと
八代城趾

ちくわ



八代市の南部に位置する「日奈久温泉」。その地名を名前にした「日奈久ちくわ」をみなさんも目にしたことはあるでしょう。八代海では新鮮で質の良い魚がたくさんとれ、家庭ではそのすり身を、竹に巻いて焼いて食べていたそうです。1883年に岩崎和助という人がそれを売り始め、日奈久の名物となりました。

