



ふるさとくまさんデー



うたせ船

5月

今日の献立

とり 鶏めし

牛乳

わかめのみそ汁

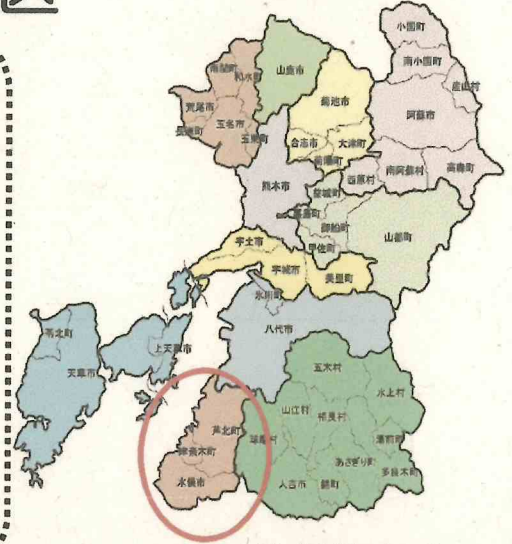
たちうおフライ

サラ玉と甘夏

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
水俣・芦北地区は、
くまもとけん なんぶ いち
熊本県の南部に位置して
います。不知火海にめんし、
うつく 美しいリアス式海岸があ
り、ぎょぎょう さか
漁業が盛んです。
きこう おだ りゆ
気候は穏やかで、冬でも
あたた 暖かく、不知火海の潮風
うを受けたおいしいのうさんぶつ
農産物
かいさんぶつ
や海産物がとれます。



出典：熊本県ホームページ

鶏めし

みなまた あしきた ちく
水俣・芦北地区では、昔から「鶏めし」が
よくつくられていました。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
くさい 臭い かい おおの とり
具材も入っていますが、大野の鶏めしは鶏肉
だけをつか つか
を使って作られます。
おい こと きょうし とき
お祝い事や行事の時など
に、とり 鶏めしが作られてき
たそうです。



太刀魚

みなまた あしきた ちく ほう うみ めん
水俣・芦北地方は海に面しているため、
ぎょぎょう さか
漁業が盛んです。なかでも太刀魚が多くとれます。
たちうおはその名の通り、まるで一振り of 太刀のよう
な、ぎんいろ かがや かがいけん とくちょうき
な、銀色に輝く外見が特徴的です。海中で身体を縦
にして、「立ち泳ぎ」しながら獲物を待ち伏
せすることから「タチウオ」と名付けら
れたともいわれ、その名の由来について
はしよせつ
は諸説あります。



サラダ玉ねぎ

みなまた あしきた ちく ぜんこく ゆうめい
水俣・芦北地区は全国でも有名なサラダ玉ねぎの
産地です。サラダ玉ねぎは、普通の玉ねぎに比べてみ
ずみずしく、から すく 少く とくちょう
辛みが少ないのが特徴です。名前の通り
“生でもおいしく食べることが
できるたまねぎ”として、ぜんこく
的に人気が高くなっています。



甘夏



みなまた あしきた ちく ほう ねんへい きんき おん
水俣・芦北地域沿岸は年平均気温が
16.5度を上回っています。あたた かい
暖かい
うみかぜ たいよう ひかり
海風と太陽の光をあびて、おいしい甘
なつ そだ 夏の
夏が育ちます。甘夏はほろ苦さと甘酸
っぱさがまじり、さわやかなふうみ
爽やかな風味が
とくちょうき かんきつ
特徴的な柑橘です。