



ふるさとくまさんデー



あまくさしろうぞう
天草四郎像

6月

きょう こんだて
今日の献立

むぎごはん
ぎゅうにゅう
オクラのみそしる
キビナゴのかおりあげ
たこのすのもの



キビナゴ



あまくさ いちねんじゅう さかな りゅう おこな
天草では、キビナゴは一年中みられる魚ですが、冬から春にかけて漁が行われ
れます。りゅう きおん ひく よなか そうちよう おこな りゅう
漁は、気温の低い夜中から早朝にかけて行います。冬のキビナゴは、
み ひ はる さんらんじ き こも おお
身が引きしまりととてもおいしく、春のキビナゴは産卵時期で子持ちが多くとれま
す。キビナゴは、きれいな水の中でき生きることができないので、みず
と鮮度が落ちるのがとてもはやい魚です。あまくさ
天草では、キビナゴを「カナギ」とも呼
び地域もあります。

オクラ

あまくさ さんち うらさく
オクラは、天草のレタス産地の裏作と
なつ さいばい
して夏に栽培されています。あまくさ
くまもとけんない せいさんりよう いちばんおほ
熊本県内でもオクラの生産量が一番多
く、品質の良いオクラを出荷するため
ひんしつ よ しゅつか
に、日の出と同時に収穫する早朝収穫
ひ で どうじ しゅうかく そうちようしゅうかく
を行ってしています。あつ かげ てんこう へんか
暑さや風、天候の変化
つよ おこな
に強いオクラは、あまくさ きこう てき
天草の気候に適した
きくもつ
作物です。

たこ



あまくさ がつ がつころ しゅん
天草では、5月～9月頃がたこの旬
あまくさ
です。天草でとれたたこは、「地たこ」
よ せいさんりよう
と呼ばれ、天草の代表的な特産物で
す。は ごとたえが よく あまみ つよく みず
歯ごたえが良く、甘みが強く、水
っぽさが少ないのが特徴です。特に
すく とくちよう とく
天草市有明町は
あまくさしありあけまち
「たこの町」と
まぢ
して有名です。
ゆうめい



ありあけまち街道