



ふるさとくまさんデー



こくほう あおい あ そ じんじゅ
国 宝 青井阿蘇神社

9月

きょう　　こんだて
今日の献立

いもくり はん
芋栗ご飯

ぎゅうにゅう
牛乳

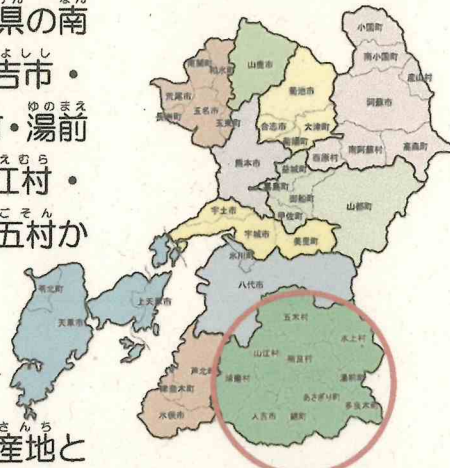
つぼん汁 じる

しお
塩さば

きくらげのごま酢あえ

ひとよし くまちく
人吉・球磨地区

人吉・球磨地区は、熊本県の南部に位置しており、人吉市・錦町・あさぎり町・多良木町・湯前町・水上村・相良村・山江村・五木村・球磨村の一市四町五村からなる地域です。



出典：熊本県ホームページ

にっぽんさんだいきゅうりゅう　ひと
 日本三大急流の一つ
 く　ま　が　わ　　な　が　　みどりゆた
 球磨川が流れ、緑豊かな
 やま　やま　　つ　つ　　けんないいち　　くり　　さん　ち
 山々が続き、県内一の栗の産地と
 し　ても　知　ら　れ　て　い　ま　す。

いもくりはん
芋栗ご飯

栗くりの生産量せいさんりょうが全国2位である熊本県。
中なでも有名なゆうめいのが、球磨郡山江村くまぐんやまえむらの「やま
え栗くり」です。「やまえ栗くり」が本格的に栽培さいばい
されるようになってから約50年やくごねんが経ちま
す。盆地特有ぼんちとくゆうの朝夕あさゆう
の寒暖かんなんの差さと、生産者せいさんしゅ
の技術向上ぎじゅつこうじょうの努力どりょくが
おいしい「やまえ栗くり」
を作り出つくしています。



しお
塩さば



人吉・球磨地区は海から離れた所です。
鮎やヤマメなどの川魚がよく食べられて
きました。海の魚は、新鮮なものが手に入
らないので、塩を使って保存した塩さばや
塩いわしなどがよく食べられていました。

きくらげ



人吉市ではきくらげの栽培が
2010年から始まりました。日本一の
国産きくらげ生産を目指しています。

つぼん汁



出典：全国栄養士協議会

つぼん汁は、鶏肉、豆腐、野菜、芋などたくさんの材料を
いりこだして煮て、醤油で味付けをした人吉・球磨地域の郷土
料理です。秋の収穫時期に作って、神様に供えるための料理
で、「つぼ」と呼ばれるふた付きの椀に入れて食べられていた
ことから、「つぼの汁」と呼ばれていました。やがてそれが変化
して「つぼん汁」と呼ばれるようになりました。

「つぼの汁」

時がたち

「つぼん^{じる}汁か！」

