



ふるさとくまさんデー



2月

鹿本地區



鹿本地区は、平成の合併で山鹿市に統一されました。県の北に位置しており、
山鹿温泉やチブサン古墳など、たくさんの観光地があります。中でも「山鹿灯籠」
や明治43年建設の芝居小屋の「八千代座」は全国でも有名です。

毎月 19 日は食育の日ですね！
熊本県のいろんな地域の料理が登場しますよ。お楽しみに☆

赤米ごはん 牛乳 枝豆
たけのこのひこすり お姫さんだご汁

やさい・くだもの

鹿本地区はメロン、アスパラガス、たけのこ、にがうり、いちご、くり、茶など、さまざまな農産物の産地です。



ひめ じる む こ む ぎ こ い
お姫さんだご汁は、さつまいもを蒸してつぶしたものに小麦粉を入れ、
よくこねて作っただご(だんご)を片手でちぎり、汁の中に加えます。だご
が「お姫さんの肌のようにやわらかい」ので、この名前がついたそうです。
ひめ はだ なまえ
昔は、家庭で小麦を石うすでひいて小麦粉を作り、長く保存できるいも
あ つく かもと ち く だいち こ む ぎ お オ
とこね合わせ、だごを作っていました。鹿本地区は台地なので、小麦も多
く作られていました。だご汁の具は、家で育てた野菜をいれています。

赤米

赤米は古代米とも言われています。今の白米の
元祖になる米で、縄文時代に中国から伝わってき
たと言われています。病害虫に強く不良田でも育
つことから江戸時代までは生産し
ているところも多かったのですが、
や粘りに難点があり、明治時代
になってあまり作られなく
なりました。鹿本地区はこの
赤米が生産されています。





ひこぎりとは・・・

鹿本の郷土料理に「ひこすり」があります。ひこすりとは、みそいためのことです。鹿本地方の方言で「こする、いためる」という意味の「ひっこする」という言葉からこの名前がつきました。

