



# ふるさとくまさんデー



## 2月

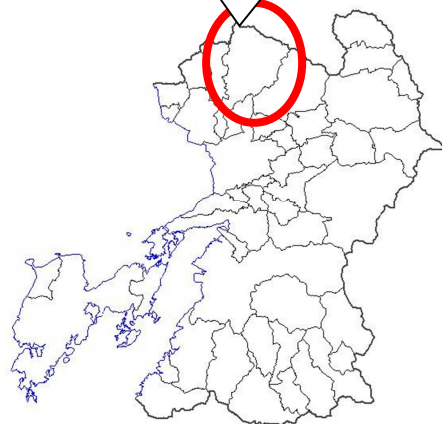
## 鹿本地区



かもとちく へいせい がっぺい やまがし とういつ  
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、  
やまがおんせん こふん かんこうち なか やまがとうろう  
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」  
めいじ ねんけんせつ しばい こや やちよざ ぜんこく ゆうめい  
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☆

かもとちく  
ここが鹿本地区だよ！  
あただ のうぎょう ちいき  
暖かく、農業がさかんな地域です。



### <<2月19日のメニュー>>

赤米ごはん 牛乳 枝豆  
たけのこのひこずり お姫さんだご汁

## やさい・くだもの

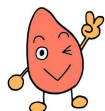
かもとちく  
鹿本地区はメロン、アスパラガス、たけのこ、にがうり、いちご、くり、  
ちゃ のうさんぶつ さんち  
茶など、さまざまな農産物の産地です。

## お姫さんだご汁



ひめ じる む  
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  
むかし かてい こむぎ いし こむぎこ つく なが ほそん  
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  
あ つく かもとちく だいち こむぎ おお  
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した。

## 赤米



あかまい こだいまい い いま はくまい  
赤米は古代米とも言われています。今の白米の  
せんぞ こめ じょうもんじだい ちゅうごく つた  
先祖になる米で、縄文時代に中国から伝わってき  
たと言われています。病虫害に強く不良田でも育  
つことから江戸時代までは せいさん  
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、  
あじ ねば なんてん めいじじだい  
味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  
あかまい せいさん  
赤米が生産されています。



## ひこずりとは・・・

かもと きょうどりようり  
鹿本の郷土料理に「ひこずり」があります。ひ  
こずりとは、みそいためのことです。鹿本地方の  
ほうげん  
方言で「こする、いためる」  
という意味の「ひっこする」  
ことば なまえ  
という言葉からこの名前が  
つきました。

