

ふるさとくまさんデー

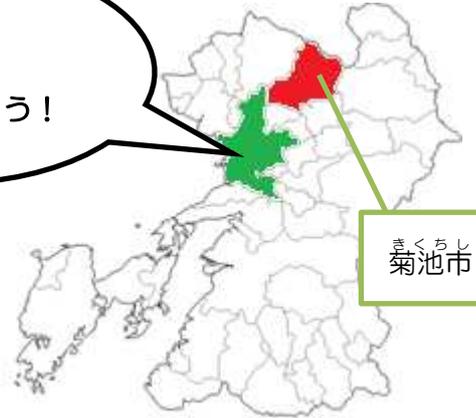


まいつき にちぜんご
毎月19日前後は

「ふるさとくまさんデー」です。熊本
けんない ちいき あじ しょうかい
県内の地域の味を紹介しします。

くまもとし あじ
熊本市の味

くまもとし あじ
熊本市の味を
たの
楽しみましょう！



きくちし
菊池市

タイピーエン

くまもと きょうどりょうり し
熊本の郷土料理として知られるタイピーエンは
きゅうしょく ていはん にんき こんだて
給食でも定番で人気の献立です。そのルーツは中国
ふっけんしょう ちゅうかめん はるさめ つか とくちょう
の福建省で、中華麺ではなく春雨を使うのが特徴で
す。スープはとりガラベースのあっさりした味やとん
こつ、とりガラととんこつのブレンドなど様々です。

おいしくてヘルシーなことから全国でも有名になり
ました。



なす



熊本市のキャラクター
「ひごまる」です



くまもとし ぜんこく ゆうすう なが せいさんち
熊本市は、全国でも有数の長なすの生産地です。

くまもとけんぜんたい しゅっかりょう ぜんこく い
熊本県全体ではなすの出荷量は全国2位です。

くまもとなが さいばい はじ たいしょうまつき
「熊本長なす」の栽培が始まったのは大正末期ごろ
からだそうです。「肥後のでこなす」という品種は
くまもとし なが ひん み め こうたく
熊本市の長なすのブランド品です。見た目は光沢が
あり、味はあじすくあま
あり、味はアクが少なく甘みがあります。

なすはあぶら あいしょう あぶら いた あ
なすは油との相性がよく、油で炒めたり揚げた
りすると、なすの味がまろやかになります。

写真:JA 熊本市野菜
選果施設 HP より