

ふるさとくまさんデー



あそちく ～阿蘇地区～

あそ あそさん おんせん ゆうめい
阿蘇は阿蘇山と温泉が有名です。

なつ すず ふゆ さむ きび ちいき
夏は涼しく冬は寒さが厳しい地域

のうぎょう ちくさん さか
で、農業や畜産が盛んです。



あそちくあじを
阿蘇地区の味を
楽しみましょう！

あそたかな 阿蘇高菜



しんしゅけ
新漬け



ふるしゅけ
古漬け

たかなつ あそちほう とくさんぶつ あそたかな ふる さいばい
高菜漬けは阿蘇地方の特産物です。阿蘇高菜は古くから栽培されてい
て「熊本ふるさと野菜」15品目の1つに指定されています。火山灰をふ
くんだ土と阿蘇の寒さが高菜をおいしくします。1本1本手作業で収穫
します。これを「高菜折り」と呼びます。3日～5日漬ける「新漬け」は
あおあお から あおな かお
青々としてピリッと辛く、青菜のよい香りがします。3～4ヶ月以上
漬け、酸味が増した「古漬け」は漬け物として食べるほか、高菜炒めにし
たり、ピラフやラーメンに入れたりといろいろな料理に使われます。

キャベツ



なつ あつ よわ さくもつ なつ あいだ あつ へい
キャベツは、夏の暑さには弱い作物です。そのため夏の間は、暑い平
ち
地では、とれなくなります。しかし、阿蘇市波野では、標高が高く、夏
でも涼しいため、高冷地野菜として、夏でもキャベツが作られる場所と
すず こうれいちやさい なつ つく ばしよ
して有名です。私たちが一年中おいしいキャベツが食べられるのに
ゆうめい わたし いちねんじゅう た
は、こういう秘密がありました。