

ふるさとくまさんデー



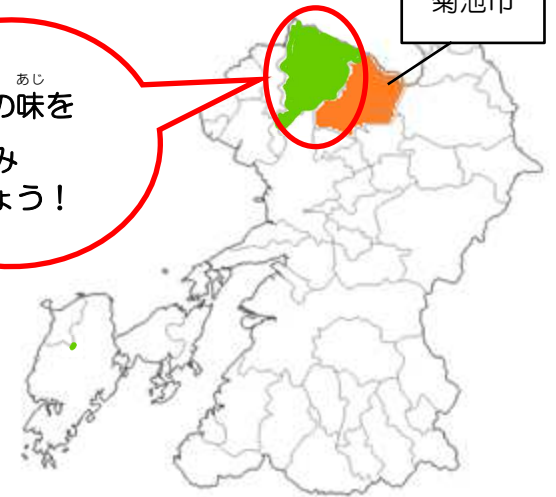
まいつき にちぜんご
毎月19日前後は

「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ます。

やまが あじ 山鹿の味

きくちし となり やまが ちく え どじだい
菊池市の 隣の山鹿地区は、江戸時代に
さんきんこうたい みち ぶぜんかいどう ちゅうしん
参勤交代の道となった豊前街道を中心に、
しゅくばまち さか いま ぶぜんかいどう そ
宿場町として栄えました。今も豊前街道沿い
にはおんせんば いる まちな のこ
温泉場や古い町並みが残っており、タイ
ムスリップしたようなふうけい で あ
ムスリップしたような風景に出会えます。

あじ
山鹿の味を
たの
楽しみ
ましょう！



たけのこ



やまがし くまもとけんぜんたい ぶん
山鹿市は、熊本県全体の3分の1のたけのこ
せいさんりょう ぼこ がつ がつ しゅん
の生産量を誇る作物で、3月から5月が旬に
なります。手間ひまかけて育てられたたけのこ
は、みすに ほ そだ かこう
水煮や干したたけのこなどにも加工されるの
で、しゅん じき だけ でなく、ねん とお あじ
旬の時期だけでなく、1年を通して味わえ
ます。きんねん きくち しょう ちくりん
近年は、韃智城をスタートとして、竹林
はし ぼ
を走りながらたけのこを掘る「たけのこ掘り
せんしゅけん おこな
選手権」なども行われています。



ちゃ お茶

やまが ちく ちゃ え どじだい ほそかわはん ごよう
山鹿地区のお茶は、江戸時代、細川藩の御用
ちゃ もち けんない もっと いる でんとう
茶として用いられており、県内で最も古く伝統
のあるお茶の生産地のひとつです。4月の下旬
からしんめ つ と おこな がつ ちゅうじゅん
新芽の摘み取りが行われ、5月の中旬ま
で は つ と おこな つ と ちゃば
葉の摘み取りを行います。摘み取った茶葉
は、む してから さ まし、よく も 揉んで、かんそう
乾燥させるとおいしいお茶になります。

