

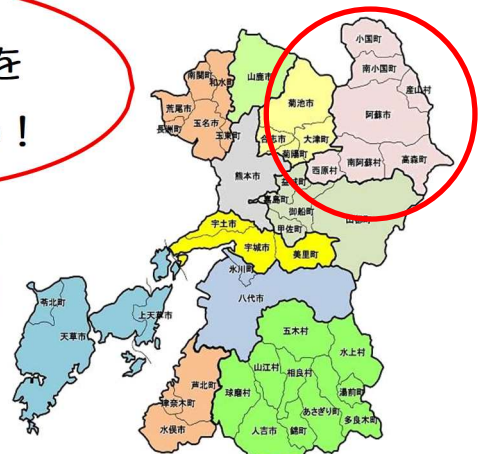
ふるさとくまさんデー



あそちく ～阿蘇地区～

あそちく あじ
阿蘇地区の味を
たの
楽しみましょう！

あそ 阿蘇は、あそさん 阿蘇山とおんせん 温泉が有名な
ちいき 地域です。なつ すず 夏は涼しく、ふゆ 冬はきび
しい寒さのなか、いろいろなのうさん 農産
ぶつ 物がつくられています。また、ちくさん 畜産も
さか 盛んです。



あそたかな 阿蘇高菜



しんづ
新漬け



ふるづ
古漬け

たかなづ 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「くまもとふるさと伝統野菜」15品目の1つに指定されています。
かざんばい つち あそ さむ たかな ほん ほん
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
て さぎょう しゅうかく たかな お よ みっか いつかつ
手作業で収穫し、これを「高菜折り」と呼びます。3日～5日漬ける
しんづ あおあお から あおな かお
「新漬け」は青々としていてピリッと辛く、青菜のよい香りがします。
かげつ いじょうつ さんみ ま ふるづ つ もの た
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
たかな りょうり つか
ほか、高菜めしやピラフ、ラーメンなどいろいろな料理に使われます。

アスパラガス

ギリシャ語で
「新芽」という
意味があります。



あそぜんいき さいばい
阿蘇全域で栽培されているアスパラガスは、涼しい気候を生かして、
はる あき しゅうかく さぎょう おこな がつ
春から秋にかけて収穫作業が行われます。5月ごろには、アスパラ
ガスの収穫量を減らして、親木とするためにそのまま成長させます。
しゅうかくりょう へ おやぎ せいちょう
親木が大きく成長すると、子どもアスパラガスにたっぷりと栄養がい
ふと しゅうかく
き、太くておいしいアスパラガスが収穫できるようになります。