

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。くまもと
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。

あまくさ あじ 天草の味



あまくさごきょう
天草五橋

あまくさ あじ
天草の味を
たの
楽しみ
ましょう！

きくちし
菊池市

あまくさ しほう うみ かこ しま
天草は四方を海に囲まれた島であるため、
わたし せいかつ きくち ちが
私たちが生活している菊池とは違った
しょくぶんか とく かいさんぶつ ほうふ こんげつ
食文化があり、特に海産物が豊富です。今月
はタコ、あおさ、キビナゴを使った料理を作
ります。あまくさ あじ たの
天草の味を楽しんでください。

タコ



あまくさ しありあけまち まち ゆうめい
天草市有明町は「タコの町」として有名です。
ありあけちょうしゅうへん うみ そ しょか がつ
有明町周辺の海沿いでは、初夏から9月の
なか しゃしん ほん あし ひろ
半ばにかけて、写真のような8本の足を広げた
ほ み
干しダコが見られます。

タコをふんだんに入れたタコ飯はあまくさ
きょうどりょうり きゅうしょく めし ぐ つく
郷土料理です。給食では、タコ飯の具を作り、
それを炊いたごはんま
それを炊いたご飯に混ぜています。

あまくさ なみ おだ い え ちけい
天草では波の穏やかな入り江の地形を
りょう
利用して、あおさが栽培されています。

あおさはワカメやひじきと同じ海藻のな
かまです。なま あおあお いろ いそ
生のあおさは青々とした色と磯
の香りが良いのが特徴です。カルシウムや
しょくもつ おお ほね は しょうぶ
食物せんいが多いため、骨や歯を丈夫にし
たり、なか なか こうか
お腹の中をスッキリさせる効果が
きたい
期待できます。

あおさ



あおさじり
あおさ汁