

# 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。熊本県内の地域の味をしょうかい  
紹介します。

## ひとよし くま あじ 人吉・球磨の味

くまもとけん なんぶ ひとよし くま ちほう しゅうい  
熊本県の南部にある人吉球磨地方は、周囲  
やま かこ ま なか くま がわ なが  
を山に囲まれ、その真ん中を球磨川が流れる  
けしき しき  
景色のとてもよいところです。この時期の  
くまがわ しやく よ たいちよう  
球磨川では、「尺アユ」と呼ばれる体長30  
cmをこ おおもの つ  
を超える大物アユが釣れるということ  
つ ひとあこが  
で、釣り人憧れのスポットとなっています。

きくちし  
菊池市

ひとよし くま あじ  
人吉・球磨の味を

たの  
楽しみましょう！

## しる つぼん汁



ひとよし くま むかし しゅうがつ まつ  
人吉球磨では、昔からお正月やお祭り・  
いわ ごと きょうじ おこな かいせき  
祝い事などの行事が行われるときは、会席  
ばん だ  
膳が出されていました。その時に使われる  
わん には あさ もの ふか もの があり、そ  
の 中 で いちばん ふか わん しる  
の中で一番深い椀に汁ものをよそいまし  
た。その椀のことをつぼといい、つぼに  
わん はい  
入っている汁ということで、つぼの汁と呼ば  
れ「つぼん汁」となりました。

## しお 塩サバ



ひとよし くま ちいき うみ とお はな ばしょ  
人吉球磨地域は、海から遠く離れた場所  
にあります。さらに昔は、交通の便が非常  
むかし こうつう べん ひじょう  
に悪く、食材を運んでくるにも、とても  
わる しよくざい はこ  
時間がかかっていました。そのため、塩漬  
じかん しおづ  
けにされたイワシやサバ、クジラなどは、  
くさ ひ も かいさんぶつ  
腐りにくく、日持ちがする海産物として、  
むかし た  
昔からよく食べられてきました。