

ふるさとくまさんデー



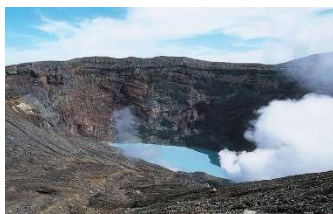
～阿蘇地区～

あそちくあじを
楽しみましょう！

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
です。農業や畜産が盛んです。



あそたかな 阿蘇高菜



しんづけ



ふるづ

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」伝統野菜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」は青々としていてピリッと辛く、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。

アスパラガス



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、春から秋にかけて収穫作業が行われます。途中、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。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。