

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 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を
やま かこ ま なか くまがわ なが けしき
山に囲まれ、その真ん中を球磨川が流れる景色
のとても良いところです。この時期の球磨川で
は、「尺アユ」と呼ばれる体長30cmを超え
る大きいアユが釣れるということで、釣り人の
あこが
憧れのスポットにもなっています。

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！

せきはん 赤飯



せきはん まつ いわ じる
赤飯は祭りやお祝いのときにつぼん汁やなますと
いっしょ た りょうり ごめ あすき い
一緒に食べられる料理です。もち米に小豆を入れて
炊いたご飯で小豆の赤い色が特徴です。日本では
ふる あか た もの まよ ちから わざわ
古くから赤い食べ物には魔除けの力があり、災い
を避ける力があると信じられていました。そのた
め、現代でもお祝いの席でよく食べられています。

ひとよし くま むかし しょうがつ まつ いわ こと ぎょうじ
人吉球磨では昔から正月や祭り・祝い事などの行事が
おこな
行われるときは、会席膳が出されていました。その時に
つか わん あさ ふか なか
使われる椀には浅いものや深いものがあり、その中で
ばんふか わん しろ
1番深い椀に汁ものをよそいました。その椀のことを
『つぼ』と言い、つぼに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。

じる つぼん汁



しお 塩さば



ひとよし くま うみ とお はな はしよ
人吉球磨は海から遠く離れた場所にあるため、
むかし こうつう べん ひじょう わる しょくざい はこ たいへん
昔は交通の便が非常に悪く、食材を運ぶのに大変
時間がかかりました。そのためイワシやサバ、ク
ジラなどの海産物は腐りにくく、日持ちがする
しおづ むかし た
塩漬けにして、昔からよく食べられてきました。