

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
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。

ひとよし くま あじ
人吉・球磨の味

ひとよし くま あじ
人吉・球磨の味を
たの 楽しみましょう！

くり



あき みかく くり くまもとけん くり しゅうかくりょう いばらきけん つ ぜんこく い
秋の味覚といえば「栗」！熊本県の栗の収穫量は、茨城県に次いで全国2位
けんない ひとよし くま ちいき ちゅうしん さいばい さか とく
です。県内では人吉球磨地域を中心に栽培が盛んにおこなわれており、特にこ
ちいき せいさん くり ぜんこく もっと はや がつけじゅん しじょう しゅつか あまみ
の地域で生産された栗は全国で最も早く8月下旬から市場に出荷されます。甘味
つよ かこうよう てき ぜんこく かしてん たか にんぎ え
が強く、加工用にも適しているため、全国の菓子店から高い人気を得ています。

つぼん汁



まつ いわ とき た ひとよし くま
お祭りやお祝いの時に食べる人吉球磨
ちいき つた きょうどりょうり とう
地域に伝わる郷土料理です。いりこ等でだし
と だいこん
を取り、さといも、大根、にんじん、こんに
やく、ごぼう、しいたけ、とりにく とうふ
具を煮た後、みりんとしょうゆで味をつけま
す。もともとは、つぼのような器に盛りつ
けていたことから、つぼの汁→つぼん汁とな
ったそうです。

なし
梨



くまもと ちいき なし さいばい
熊本ではいろいろな地域で梨の栽培が
ひとよし くま ちいき
おこなわれており、人吉球磨地域でもた
せいさん
くさん生産されています。