

# 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  
熊本県内の地域の味を紹介しま  
す。

## あそ あじ 阿蘇の味

### たかなめし

あそ あじ たの  
阿蘇の味を楽し  
みましょう！



たかな あそめいぶつ あそたかなづ  
高菜めしは、阿蘇名物の阿蘇高菜漬けを  
あぶらいた あじつ あそ こめ ま  
油炒めして味付けして阿蘇のお米と混ぜる  
こと、たかなづ しおかげん よ  
ことで、高菜漬けの塩加減がちょうど良い  
ていと さとう あま ちょうわ  
程度になり、砂糖やみりんの甘みにより調和  
がとれ、あそ かてい あじ  
阿蘇の家庭の味です。

だご汁は、きゅうしゅうちほう つた きょうど  
九州地方に伝わる郷土  
りょうり ほうげん  
料理で、方言で「だご」のことを「だ  
ご」と言います。この「だご」、ちいき  
地域に  
ざいりょう すこ こと  
よって材料が少しずつ異なりますが、  
おも こむぎこ こめこ しらたまこ げんりょう  
主に小麦粉・米粉・白玉粉などが原料で  
す。これらの粉をこな みすね まる  
これら粉を水練りし、丸めたり、  
ひら の  
平たく伸ばしたりした「だご」を、みそ  
あじつ しる い  
やしょうゆで味付けした汁に入れたも  
のがだご汁となります。汁には、あそ  
たいち めぐ やさい はい  
大地の恵みの野菜などが入っていて、ま  
きょうど とくしよく たの りょうり  
さに郷土の特色が楽しめる料理です。

### じる だご汁

