

6月19日(水)

ふるさとくまさんデー



あまくさ あじ 天草の味



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 しょうがい
熊本県内の地域の味を紹介し
ます。

あまくさ あじ たの
天草の味を楽しみ
ましょう!



あまくさ しほう うみ かこ しま わたし
天草は四方を海に囲まれた島なので私
たちが生活している菊池とは違った食
ぶんか かいさんぶつ
文化があります。海産物がおいしいので、
たこ、あおさ、きびなごをつか こんだて
にしました。あまくさ あじ たの
天草の味を楽しんでください。

たこめし



あまくさ なま
天草のたこめしは、「生」のたこ
をつか ちいき ほ つか
を使う地域と「干しだこ」を使っ
つく ちいき
て作る地域があります。たこの
しきそ と だ せきはん み
色素が溶け出して赤飯のように見
えることからお祝いのときにも出
されています。

あおさ汁



あまくさ なみ おだ い え
天草では、波の穏やかな入り江の
ちけい りょう
地形を利用して、あおさが栽培されて
います。あおさは、わかめやひじきとおな
かいそう
じ海藻のなかまでです。カルシウムやビ
タミンA、B群、食物せんいがほうふ
くんとしょくもつ
豊富に
ふくまれている骨や歯をしょうぶにして
くれます。