

ふるさとくまさんデー



ひとよし くま あじ
人吉・球磨の味

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。

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
秋の味覚といえば「栗」！熊本県の栗の
しゅうかくりょう いばらきけん つ ぜんこく い
収穫量は、茨城県に次いで全国2位です。
けんない ひとよし くま ちいき ちゅうしん さいばい さか
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
しゅつか せんこく もっと はや がつけじゆん しじょう
に出荷されます。甘味が強く、加工用にも適し
ているため、ぜんこく たか にんき え
全国から高い人気を得ています。

じる
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
地域に伝わる郷土料理です。つぼのよう
な うつわ も
な器に盛りつけていたことから、「つぼ
の汁」となり、それが変化して「つぼん
汁」となったそうです。いろいろな しょくざい
食材を
つか つか
使っているのだから、く するもの
臭だくさんの汁物です。

