

ふるさとくまさんデー



あそ あじ
阿蘇の味

まいつき にあせんご
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。

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 こめ ま
油炒めして味付けしてお米と混ぜること
で、高菜漬けの塩加減がちょうど良い程度
になり、さとう 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、九州地方に伝わる郷土
料理で、方言で「だご」のことを「だ
ご」と言います。この「だご」、地域によ
って材料が少しずつ異なりますが、主に
小麦粉・米粉・白玉粉などが原料です。
これらの粉を水練りし、丸めたり、平た
く伸ばしたりした「だご」を、みそやし
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、阿蘇の大地の恵
みの野菜などが入っていて、まさに郷土
の特色が楽しめる料理です。

じる
だご汁

