

2月26日(金)

# ふるさとくまさんデー



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**

あそ あじ たの  
阿蘇の味を楽しみ  
ましょう!

たかなめし



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 まあ  
油炒めして味付けしてごはん<sup>ま</sup>と混ぜ合わ  
せています。高菜漬けの塩加減と砂糖<sup>さとう</sup>やみ  
りんの甘みにより調和<sup>ちやうわ</sup>がとれた、阿蘇<sup>あそ</sup>  
かてい あじ  
家庭の味です。

じる  
だご汁

だご汁は、九州<sup>きゅうしゅう</sup>地方<sup>ちほう</sup>に伝わる郷土<sup>きょうど</sup>  
料理<sup>りょうり</sup>で、方言<sup>ほうげん</sup>で「だご」のことを「だ  
ご」と言います。この「だご」は、地域<sup>ちいき</sup>  
によって材料<sup>ざいりょう</sup>が少しずつ異なりま  
す。おも こむぎこ こめこ しらたまこ  
が、主に小麦粉・米粉・白玉粉などが  
げんりょう こな みすね まる  
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<sup>あじつ</sup>に  
い  
入れたものがだご汁<sup>じる</sup>となります。

