

# ふるさとくまさんデー



## あそちく ～阿蘇地区～

あそ あそさん おんせん ゆうめい  
阿蘇は阿蘇山と温泉が有名です。

なつ すず ふゆ さむ きび ちいき  
夏は涼しく冬は寒さが厳しい地域

のうぎょう ちくさん さか  
です。農業や畜産が盛んです。



あそちくあじを  
阿蘇地区の味を  
楽しみましょう！

## あそたかな 阿蘇高菜



しんづけ  
新漬け



ふるづけ  
古漬け

たかなつ あそちほう とくさんぶつ あそたかな ふる さいばい  
高菜漬けは阿蘇地方の特産物です。阿蘇高菜は古くから栽培されてい  
て「熊本とふるさと野菜」15品目の1つに指定されています。火山灰をふ  
くんだ土と阿蘇の寒さが高菜をおいしくします。1本1本手作業で収穫  
します。これを「高菜折り」と呼びます。3日～5日漬ける「新漬け」は  
青々としていてピリッと辛く、青菜のよい香りがします。3～4ヶ月以上  
漬け、酸味が増した「古漬け」は漬け物として食べるほか、高菜炒めにし  
たり、ピラフやラーメンに入れたりといろいろな料理に使われます。

## アスパラガス



あそぜんいき さいばい すず きこう い  
阿蘇全域で栽培されているアスパラガスは、涼しい気候を生かして、  
はる あき しゅうかくさぎょう おこな とちゅう がつ  
春から秋にかけて収穫作業が行われます。途中、5月ごろには、アス  
パラガスの収穫量を減らして、親木とするためにそのまま成長させ  
ます。親木が大きく成長すると、子どもアスパラガスにたっぷりと栄養  
がいき、ふと しゅうかく  
太くておいしいアスパラガスが収穫できるようになります。