



旬の食材を味わう九州郷土料理ランチフェア

¥500 セットメニューで、お買い求め下さい。

熊本県

九州郷土料理ランチフェア

= 熊本県 =

郷土料理一ロメモ

団子汁

味噌や醤油味のだし汁にゴボウ、ニンジン、里芋、豚肉などを入れて煮込み、最後にごねただんごを手でちぎって入れるのが特徴。だんごが少し溶けたくらいが美味しい。

高菜飯

熊本のお土産としても有名な高菜漬けを使って作ったご飯。阿蘇高菜を使用するため、阿蘇地域でよく見られる料理。豊肥線を視察に訪れた鉄道大臣に「高菜めし」や「だんご汁」でもてなしたところ、これを名物にしてはという大臣の進言を受けたのがきっかけ。

一文字くるくる

「ひともし」（わけぎ）を軽くゆでて、根っこの方より2〜3回折り返して残った葉っぱでくるくると巻き、酢味噌またはからし酢味噌で食べる。野草の「のびる」でも作ります。

(以上、農林水産省認定「阿蘇産地の郷土料理」認定地の候補料理一覧より)

旬の食材一ロメモ

鱈(さわら)

5月〜6月にかけて、産卵のため外洋から瀬戸内海などに押し寄せ火山麓れるため、土佐に始まり和歌山や岡山などは漁期にあたる。こうした地方で、古くからこの時期に獲った鱈子や白子とともに食べる文化があるので、この時期が旬。熊本地方では、「寒鱈」と呼ばれる産卵期前の鱈がのった12月〜2月の真冬が旬。

西瓜

熊本県は、西瓜の収穫量48,700トンで全国第1位です。《農林水産省「平成28年度作物統計」》果肉や種子にはカリウムを多く含み、疲労回復や利尿作用があるとされている。夏の暑さで衰えた身体に優しく、夏バテに効果がある食材の一つ。夏が旬。

6/14(木)のメニュー：団子汁 高菜飯 鱈の西京焼き 西瓜 一文字くるくる

九州農政局 経営・事業企画部 地域食品課