



しろ あじ 城めぐり・味めぐり

じょうかまち れきし ちいき つた きょうど あじ し
～ 城下町の歴史と、その地域に伝わる郷土の味を知ろう～

い
ひごまると行く！

がつ
5月
くまもとじょう くまもとけん
熊本城 (熊本県)



わたし す くまもとし だいひょう くまもとじょう ちくじょう めいしゅ かとうきよまさこう ちくじょう
私たちが住む熊本市を代表する熊本城は、築城の名手・加藤清正公が築城し
ました。攻めにくい城といわれ、敵からの攻撃に備えた工夫がたくさんあります。
ろうじょう た じょうない いど ほ た ぎんなん き う
籠城に耐えられるよう城内にたくさんの井戸を掘り、食べられる銀杏の木を植え、
どべい つか げんざい へいせい ねんくまもとじしん
土堀には「かんぴょう」を使っていたといわれています。現在、平成28年熊本地震
からの復旧工事が進んでいます。

【こんだて】
かんぴょういりませごはん
ぎゅうにゅう
れんこんのはさみあげ タイピーエン



れんこん



くまもとけん ぜんこくゆうすう きょうどりょうり
熊本県は全国有数のれんこんの産地です。郷土料理の「からし
れんこん」は体が病弱だった肥後細川家初代藩主忠利公のため
に「何か栄養のあるものを」と考えられた料理です。輪切りにし
たれんこんの形が細川家の家紋、九曜の紋に似ていること
もあり、とても喜んで食べられたそうです。



タイピーエン

いま くまもとし きゅうしょく きょうどりょうり
今や熊本市の給食でもおなじみの郷土料理ですが、そのルーツは
ちゅうごく ふっけんしょう かぞく しんせき あつ
中国・福建省にあるといえます。もともとは福建省で、家族や親戚が集ま
る祝いの席で食べられたスープ料理でした。その後、明治時代に熊本に
わた き ちゅうごく ひと かきょう ふるさと りょうり つく
渡って来た中国の人たち(華僑)が、故郷の料理をアレンジして作ったの
がタイピーエンの始まりといわれています。