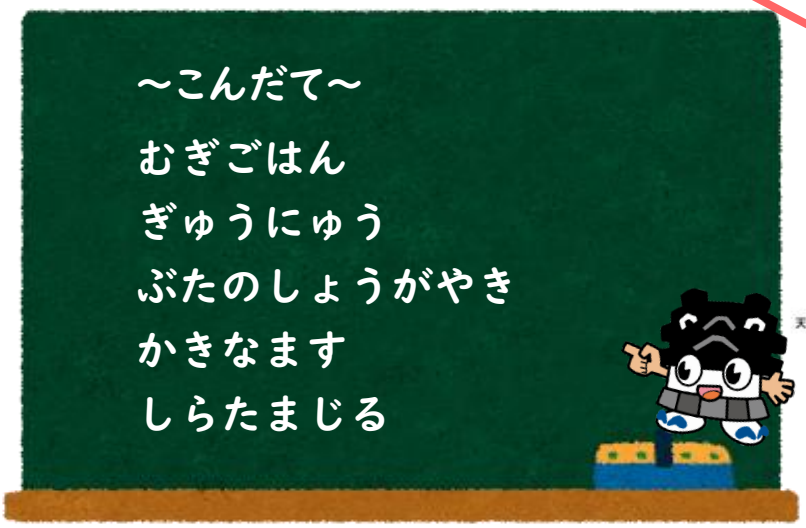
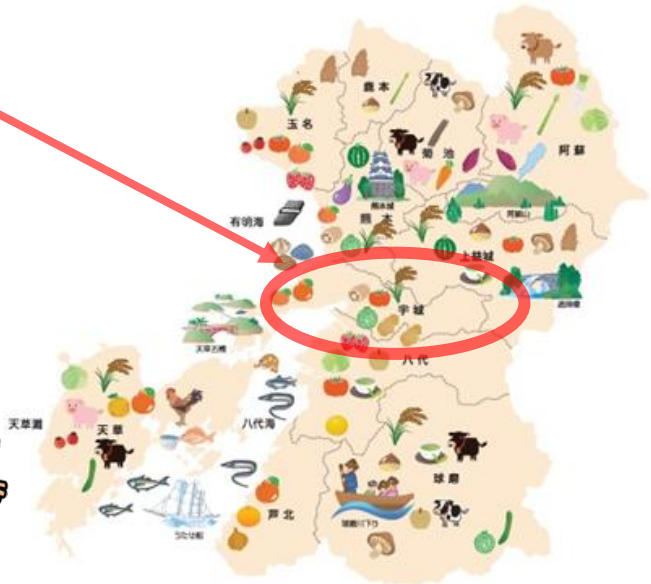
くまもと 熊本 とうちきゅうしょくあじ ご当地給食味めぐり

１０がつ 月　うき 宇城





宇城地域は、熊本県の中央部に位置し、海沿いから山側まで東西に長く広がっています。平野部や海沿いの温暖な気候を活かし、多くの農産物が作られています。中でも、しょうが、メロン、トマト、ぽんかんなどの栽培が盛んです。

また、2015年には、「明治日本の産業革命遺産」の一つとして三角西港が世界文化遺産に登録されました。

ぶたのしょうがやき

ぶたのしょうがやきに入っているしょうがは、宇城市小川町の特産物の一つです。しょうがの辛味成分には、体を温める働きがあります。また、香り成分には、疲労回復や解毒作用があることから、中国では昔から漢方薬として使われています。

しらたま汁

宇城市小川町は、明治時代に白玉粉の生産が始まり、今では新潟県と埼玉県に並ぶ全国三大産地の一つです。米どころの八代平野があり、地下水に恵まれていることが、白玉粉作りに最適だったようです。「肥後白玉粉」は、光沢があり滑らかな舌ざわりが特徴のおいしい白玉餅を作ることができます。