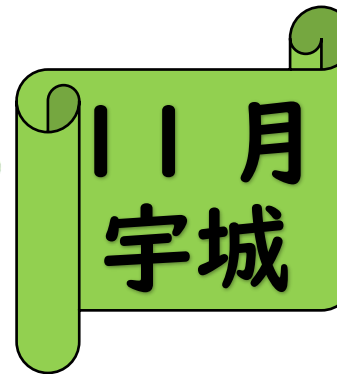




# 「大好き!熊本再発見」

～熊本県内をめぐり、食べて応援しよう!～



## 献立

びりんめし 牛乳  
魚のれんこん甘酢あんかけ  
白玉汁



### 【びりんめし】



宇城市三角町の戸馳島に伝わる混ぜご飯です。精進料理として肉のかわりに豆腐を使います。絞り豆腐を油でいためて水分を飛ばすときに、鍋が「びりん、びりん…」と聞こえるところから「びりんめし」という名前がついたとされています。

### 【れんこん】



宇城市松橋町では110年以上も前かられんこんの栽培がされています。海に近いことからミネラル成分をたっぷり含んだ土壌が特徴で、今でも広大なれんこん畑が広がっています。

### 【白玉粉】



宇城市小川町の近くには、米どころである八代平野が広がり、さらに良質な地下水が豊富に湧き出ています。白玉粉の製造に最適な条件がそろっていたため、白玉粉づくりが急速に普及し370年以上も続いています。



宇城

## 熊本の「食」とSDGs! ～宇城編～

熊本県中央部に位置する宇城地区は宇土市・宇城市・美里町からなっています。西は天草と隣接する沿岸部、農業が盛んな平野部・山間部と豊かな自然に囲まれています。そんな宇城地区の自然と暮らしを守るためにSDGs達成に向け取り組まれています。



宇城地域では、イノシシによる被害から田畑と人々の安心安全な暮らしを守るために農家活動が行われています。その具体的な取り組みとして、イノシシを捕獲し、美味部位をジビエ※にしたり、皮を革製品にしたり、内臓を肥料として畑に還元したりと無駄なく有効に活用されています。

地域を超えてじゆうかい獣害対策に取り組む仲間を増やすことを目指し、行政や企業と連携して活動されています。



いただいた命は無駄にせず食品や資源として有効に活用しています。



※ジビエ…狩りで捕獲した鳥ちゆうじゆう獣を食肉としたもの