

「大好き!熊本再発見」

～熊本県内をめぐり、食べて応援しよう!～



12月 熊本市



献立

ごはん 牛乳
馬肉コロッケ
れんこんの酢の物
タイピーエン



馬肉

馬肉文化は、熊本を統治した加藤清正の時代、朝鮮出兵で食糧が尽きた際に、やむなく軍馬を食べたことが始まりだそうです。



れんこん

れんこんと言えば、熊本の特産品『辛子れんこん』。熊本は全国有数のれんこんの産地です。病弱だった細川家初代藩主忠利はにしゆたどしを元気づけるために、れんこんを食べやすく調理したのが、辛子れんこんの始まりだと言われています。



タイピーエン

タイピーエンは、中国・福建省の料理が起源です。明治時代に華僑かきょうによって伝えられ、熊本の中華料理店が身近な食材を使ってアレンジしたことで、県民に愛される料理となりました。



6 安全な水とトイレ
を世界中に



熊本の「食」とSDGs! ～熊本市編～



熊本市は、地下水保全の取組が認められ、2013年に日本で初めて『国連“生命の水”最優秀賞』を受賞しました。

地下水の「量」を増やす取組



雨が地下にしみ込んで地下水になります。米農家の方々は、地下水の「量」を増やすために、積極的に米作りを行い、米を作らない時期にも田んぼに水を貯める「たん水」をしています。

地下水の「質」を守る取組



野菜作りで、肥料や農薬を必要以上に使用すると、地下にしみ込んでしまい、地下水汚染に繋がります。多くの農家の方々が、減農薬や化学肥料の削減に努めており、地下水の「質」が守られています。

わたしたちにできること・・・

地下水を育む田畑で栽培された農産物やそれを食べて育った農産物を購入・消費することで、地下水保全につながります。

